



خدمات طلایی نیکان

خدمات طلایی نیکان با دو دهه فعالیت در عرصه لوازم خانگی، با هدف مشتری مداری و ارائه خدمات در سطح استاندارد، نماینده رسمی محصولات ایندزیت، اکسپریتال، آریستون و تکا می باشد.

ضمانت نامه معتبر این شرکت با پشتوانه کمپانی های تولید کننده در اروپا، یکی از معتبرترین شرکت های خدماتی در سراسر کشور شناخته شده است که موفق به دریافت گواهی نامه استاندارد ایزو ۹۰۰۱-۲۰۱۵ گردیده است.

این شرکت با دارا بودن تکنسین های مجرب و آموزش دیده و در اختیار داشتن انواع قطعات مورد نیاز در انبار مدرن و مکانیزه پاسخگوی نیاز مشتریان می باشد. مجهز بودن به کارگاه تعمیرات الکترونیک با استفاده از تجهیزات و تکنولوژی روز، استفاده از شیوه های نوین ارتباطی و نظرخواهی از مشتریان از دیگر ویژگی های خدمات طلایی نیکان در سراسر کشور می باشد.

باشد که بتوانیم در این راستا حامی مردم خوب و خوش سلیقه ایران عزیزمان باشیم.

تضمین ارسال و خدمات مطلوب هدف ماست، و پرسنل بیخفا،



حامی حقوق مصرف کنندگان



دارنده گواهی نامه ایزو ۲۰۰۸: ۹۰۰۱ از شرکت SGS

دارنده گواهی نامه مشتری مداری شرکت QMS ایتالیا

دارنده گواهی نامه و تدبیر رعایت حقوق مصرف کنندگان



021 - 88 50 00 00



فون واژه NIKAN 885



NIKAN COMPANY



WWW.NIKAN-CO.COM





دفترچه راهنمای استفاده از دستگاه: ML 822 BIS L, ML 822 BIS R

ML 822 BIS L WHITE



MODEL: ML 822 BIS



MODEL: ML 822 BIS L WHITE

| | |
|---------|--------------------------------------|
| | فهرست |
| ۴..... | اطلاعات ایمنی |
| ۶..... | نصب |
| ۷..... | نظافت |
| ۷..... | تعمیرات |
| ۹..... | مزایای مایکروویو |
| ۱۱..... | معرفی دستگاه |
| ۱۲..... | معرفی دکمه‌های عملکردها |
| ۱۴..... | عملکردهای اصلی |
| ۱۸..... | عملکردهای ویژه |
| ۲۱..... | استفاده از بشقاب پخت |
| ۲۷..... | پخت با مایکروویو |
| ۲۹..... | جدول‌ها و پیشنهادات-پخت سبزیجات |
| ۳۰..... | جدول‌ها و پیشنهادات-پخت ماهی |
| ۳۱..... | پخت با گریل |
| ۳۲..... | جدول‌ها و پیشنهادات-مایکروویو + گریل |
| ۳۳..... | چه نوع ظرفی باید استفاده شود؟ |
| ۳۷..... | نظافت و نگهداری مایکروویو |
| ۳۹..... | عیب‌یابی |
| ۴۱..... | ویژگی‌های فنی |
| ۴۲..... | دستورالعمل‌های نصب |

بر اساس مدل، لوازم جانبی همراه در دستگاه شما ممکن است با دیگر مدل‌ها متفاوت باشد.

اطلاعات ایمنی



پیش از نصب و استفاده از دستگاه، دستورالعمل‌های موجود را به دقت مطالعه کنید. خدمات طلایی نیکان هیچ‌گونه مسئولیتی در قبال آسیب‌ها و خسارات ناشی از نصب و استفاده نادرست از دستگاه بر عهده نخواهد داشت. همیشه دفترچه راهنما را همراه با دستگاه برای استفاده‌های آینده نزد خود نگه دارید.

ایمنی کودکان و افراد آسیب‌پذیر

- به کودکان اجازه بازی با دستگاه را ندهید.
- تمام اجزای بسته‌بندی دستگاه را دور از دسترس کودکان قرار دهید.
- **هشدار:** هنگامیکه دستگاه در حال کار بوده یا خنک می‌شود کودکان را دور از دستگاه نگه دارید. قسمت‌های در دسترس داغ هستند.
- اگر دستگاه دارای سیستم ایمنی کودک می‌باشد، توصیه می‌گردد آن را فعال کنید. کودکان نباید بدون نظارت در اطراف دستگاه حضور داشته باشند.
- نظافت و نگهداری مربوط به کاربر نباید توسط کودکان انجام شود.

ایمنی عمومی

- این دستگاه برای استفاده در منزل یا مکان‌های مشابه می‌باشد مانند:
 - آشپزخانه‌های پرسنلی در فروشگاه‌ها، دفاتر و سایر محیط‌های کاری
 - مراکز دامداری و کشاورزی
 - توسط ساکنین هتل‌ها، مهمانپذیرها، مسافرخانه‌ها و سایر مکان‌های اقامتی
 - محیط‌های ارائه‌دهنده خدمات اقامت و صبحانه
- هنگام کارکردن داخل دستگاه داغ می‌شود. المنت‌های حرارتی موجود در دستگاه را لمس نکنید. همیشه هنگام خارج کردن یا قراردادن لوازم جانبی یا

-
- ظروف مایکروویو از دستکش‌های مخصوص مایکروویو استفاده کنید.
 - **هشدار:** مایعات یا دیگر غذاها را درون ظروف بسته، گرم نکنید. این موارد مستعد ترکیدن هستند.
 - تنها از ظروف مناسب مایکروویو استفاده کنید.
 - هنگامیکه غذاهای داخل ظروف پلاستیک یا کاغذی را گرم می‌کنید، به دلیل امکان آتش‌سوزی دستگاه را تحت نظارت داشته باشید.
 - این دستگاه برای گرم کردن غذا و نوشیدنی می‌باشد. خشک کردن غذا یا پارچه و حرارت دادن بالشتک‌های گرمایشی، دمپایی، اسفنج‌ها، پارچه‌های مرطوب و موارد مشابه خطر آسیب، شعله‌ور شدن یا آتش‌سوزی را به دنبال دارد.
 - **هشدار!** مایکروویو نمی‌تواند مورد استفاده قرار گیرد اگر:
 - درب به درستی بسته نشده باشد.
 - لولاهای درب خراب باشند.
 - سطوح تماس میان درب و جلوی مایکروویو خراب باشد.
 - شیشه درب، آسیب دیده باشد.
 - با وجود عدم حضور اجزای فلزی داخل دستگاه جرقه الکتریکی مکرر درون آن وجود دارد.
 - مایکروویو تنها پس از تعمیر توسط تکنسین خدمات طلایی نیکان قابل استفاده می‌باشد.
 - اگر از دستگاه دود خارج شود، آن را خاموش کرده یا از برق بکشید و درب را تا زمان خاموش شدن شعله‌ها بسته نگه دارید.
 - گرم کردن نوشیدنی‌ها با مایکروویو می‌تواند باعث فوران با تاخیر مواد جوشیده شود. هنگام برداشتن ظرف مواظب باشید.
 - جهت جلوگیری از سوختگی محتویات بطری‌های خوراکی یا شیشه شیر کودک باید قبل از استفاده کاملاً هم‌زده یا تکان داده شود و دمای آن بررسی گردد.

• تخم مرغ‌های پوسته‌دار و یخته شده نباید درون مایکروویو گرم شوند چراکه حتی پس از پایان گرم‌شدن نیز امکان ترکیدن آنها وجود دارد.

• **هشدار!** الکل خالص یا نوشیدنی‌های الکل‌دار را در مایکروویو گرم نکنید. **خطر آتش‌سوزی وجود دارد.**

• **احتیاط!** برای جلوگیری از گرم‌شدن بیش از حد یا سوختگی غذا، بسیار مهم است که زمان‌های طولانی یا توان‌های بسیار بالا را هنگام گرم‌کردن غذاهای کم انتخاب نکنید. برای مثال، برای یک رول نان اگر توان بسیار بالایی انتخاب شده باشد پس از ۳ دقیقه می‌سوزد.

• برای تست کردن، تنها از عملکرد گریل استفاده کرده و در تمام مدت مایکروویو را تحت نظر داشته باشید. اگر برای تست نان از عملکردهای ترکیبی استفاده کنید ممکن است در زمان کوتاه آتش بگیرد.

• مطمئن شوید که سیم برق دیگر لوازم برقی در درب داغ یا مایکروویو گیر نکرده باشد. ممکن است عایق سیم ذوب شود. **خطر اتصال-کوتاه!**

• هنگام گرم‌کردن مایعات مواظب باشید! هنگامیکه مایعات (آب، قهوه، چای، شیر و غیره) درون مایکروویو نزدیک نقطه جوش می‌رسند و ناگهان خارج می‌شوند ممکن است از ظرف به بیرون پاشیده شوند.

خطر آسیب و سوختگی

برای جلوگیری از شرایط مختلف هنگام گرم‌کردن مایعات، یک میله هم‌زن شیشه‌ای را درون ظرف قرار دهید.



نصب

• سیستم برق باید مجهز به وسیله‌ای برای قطع، دارای جداسازی اتصال در تمام قطب‌ها بوده و بتواند در زمان بار مضاعف دسته‌بندی III قطع کامل را انجام دهد.

-
- اگر برای اتصال برق از دوشاخه استفاده می‌کنید، باید پس از نصب دوشاخه در دسترس قرار گیرد.
 - نصب باید مطابق با قوانین صورت گیرد.
 - محافظت در برابر برق گرفتگی باید توسط نصب الکتریکی انجام شود.
 - **هشدار:** مایکروویو باید به زمین متصل شود.

نظافت

- دستگاه باید به صورت مرتب تمیز شده و باقی‌مانده‌های غذا از آن برداشته شود.
- عدم حفظ تمیزی دستگاه به سطح آن آسیب زده و در طول عمر دستگاه تاثیر خواهد گذاشت ممکن است باعث ایجاد خطرات ناگهانی شود.
- از تمیزکننده‌های ساینده زبر یا لایه‌بردارهای فلزی تیز جهت تمیز کردن درب شیشه‌ای استفاده نکنید. این موارد باعث ایجاد خراشیدگی در سطح و در نتیجه شکستگی شیشه خواهد شد.
- برای تمیز کردن دستگاه از بخارشوی استفاده نکنید.
- سطوح متصل به درب (جلوی محفظه و قسمت‌های کناری درب‌ها) باید بسیار تمیز نگهداری شود تا عملکردهای مایکروویو به درستی انجام گیرند.

تعمیرات

- **هشدار:** پیش از تعمیر دستگاه سیم برق را جدا کنید.
- **هشدار:** تنها تکنسین متخصص خدمات طلایی نیکان می‌تواند هر نوع سرویس یا تعمیراتی که شامل برداشتن پوشش که محافظی در برابر انرژی امواج کوتاه است را انجام دهد.
- **هشدار:** اگر درب یا درزگیر درب خراب شده است، تا زمان تعمیر توسط تکنسین متخصص خدمات طلایی نیکان نباید از دستگاه استفاده کنید.
- اگر سیم برق آسیب دیده است، جهت جلوگیری از شرایط خطرناک باید توسط تکنسین‌های متخصص خدمات طلایی نیکان تعویض گردد. علاوه بر این،

برای انجام این کار به ابزارهای مخصوص نیاز دارید.

- تعمیرات، به خصوص اجزای حاوی برق تنها باید توسط تکنسین‌های خدمات طلایی نیکان انجام شود.

جلوگیری از آسیب مایکروویو یا دیگر شرایط خطرناک با پیروی از دستورالعمل‌ها

- مایکروویو را بدون محافظ چرخان روشن نکنید. حلقه چرخان و بشقاب مربوطه باید در جای خود قرار داشته باشند.
- هیچگاه مایکروویو را خالی روشن نکنید. اگر درون دستگاه غذا نباشد ممکن است بار مضاعف الکتریکی ایجاد شده و مایکروویو آسیب ببیند. **خطر**

آسیب دیدگی!

- برای انجام تست‌های برنامه‌دهی مایکروویو یک لیوان آب درون مایکروویو بگذارید. آب امواج کوتاه را به خود جذب کرده و مایکروویو خراب نخواهد شد.

- منافذ تهویه را نپوشانید و مسدود نکنید.

- تنها از ظروف مناسب مایکروویو استفاده کنید. پیش از استفاده از ظروف در مایکروویو، بررسی کنید که مناسب باشند (بخش انواع ظروف را ملاحظه کنید).

- هرگز پوشش میکا در سقف داخلی مایکروویو را بردارید. این پوشش از آسیب‌رساندن چربی و تکه‌های غذا به اشعه‌ساز مایکروویو جلوگیری می‌کند.
- از تکه‌داشتن قطعات مشتعل‌شونده درون مایکروویو خودداری کنید چراکه با روشن‌شدن مایکروویو ممکن است بسوزند.

- از مایکروویو به عنوان فضایی برای نگهداری لوازم استفاده نکنید.

- از مایکروویو برای سرخ‌کردن استفاده نکنید. کنترل دمای روغن گرم شده توسط امواج کوتاه غیرممکن است.

- به درب باز مایکروویو تکیه ندهد و از نشستن روی آن خودداری کنید. این کار به مایکروویو خصوصا ناحیه لولای آن آسیب می‌زند. درب تا حداکثر وزن ۸ کیلوگرم را می‌تواند تحمل کند.

- نگهدارنده چرخان و سه پایه می‌توانند حداکثر ۸ کیلوگرم بار را تحمل کنند. جهت جلوگیری از آسیب میکروویو، بیش از این مقدار مواد قرار ندهید.

مزایای میکروویو

در لوازم پخت و پز سنتی، حرارت از مقاومت‌ها یا مشعل‌های گازی تأیید شده، به آرامی از اطراف به غذا نفوذ می‌کند. بنابراین، انرژی زیادی با حرارت‌دهی به هوا، اجزای میکروویو و ظروف حاوی غذا هدر می‌رود. در میکروویو، حرارت توسط خود غذا تولید می‌گردد. برای مثال حرارت از داخل به بیرون تولید می‌شود. هیچ هدررفت گرمایی به هوا، دیواره‌های محفظه یا ظروف (در صورتیکه مخصوص میکروویو باشند) وجود ندارد. این بدان معناست که تنها غذا گرم می‌شود.

به طور خلاصه مزایای میکروویوها به شرح زیر می‌باشند:

۱. صرفه‌جویی در زمان پخت؛ به طور کلی در مقایسه با میکروویوهای سنتی، زمان شما ۳/۴ کاهش می‌یابد.
۲. یخ‌زدایی بسیار سریع غذاها؛ خطر گسترش باکتری کاهش می‌یابد.
۳. ذخیره انرژی.
۴. با کاهش زمان پخت ارزش مواد غذایی حفظ می‌گردد.

حالت اجرایی میکروویو

میکروویو دارای قطعه‌ای با ولتاژ بالا به نام مگنترون می‌باشد که انرژی برق را به انرژی امواج کوتاه تبدیل می‌کند. این امواج الکترومغناطیسی توسط یک راهنمای موج به صورت کانال به داخل میکروویو رفته و با استفاده از یک پخش‌کننده فلزی یا یک صفحه چرخان پخش خواهد شد.

درون میکروویو امواج کوتاه در تمام جهات منتشر شده و توسط دیوارهای فلزی منعکس می‌شوند، بنابراین به طور یکنواخت به غذاها نفوذ می‌کنند.

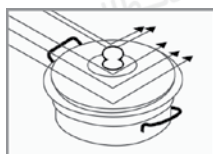
چرا غذا گرم می‌شود:

بیشتر غذاها حاوی آب بوده که امواج کوتاه باعث لرزش مولکول‌های آب می‌شود.

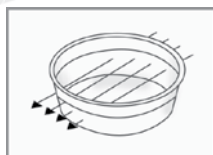
اصطکاک میان مولکول‌ها گرما تولید کرده که باعث افزایش حرارت غذاها، یخ‌زدایی یا پخت یا حفظ گرمای غذاها می‌شود.

از آنجا که حرارت در داخل غذا شکل می‌گیرد:

- غذاها می‌توانند بدون مایعات و روغن یا با مقدار بسیار کم آنها پخته شوند.
 - یخ‌زدایی، گرم کردن یا پخت در مایکروویو سریع‌تر از مایکروویوهای سنتی می‌باشد.
 - ویتامین‌ها، مواد معدنی و مواد غذایی حفظ خواهند شد؛
 - نه تنها رنگ طبیعی که عطر آنها نیز تغییر نمی‌کند.
- امواج کوتاه به ظروف چینی، شیشه، مقوا یا لاستیک وارد می‌شوند اما از فلز نمی‌توانند عبور کنند. به این دلیل ظروف فلزی یا ظروف دارای قسمت‌های فلزی نباید در مایکروویو مورد استفاده قرار گیرند. امواج کوتاه توسط فلز منعکس می‌شوند.



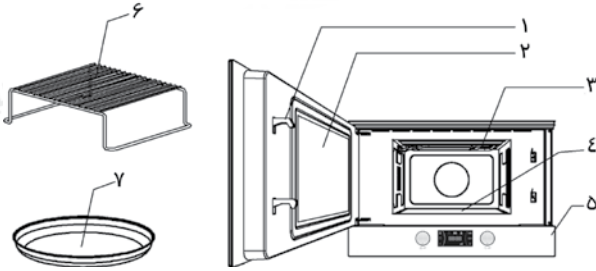
آنها از شیشه و سفال عبور می‌کنند.



و توسط غذا جذب می‌شوند.



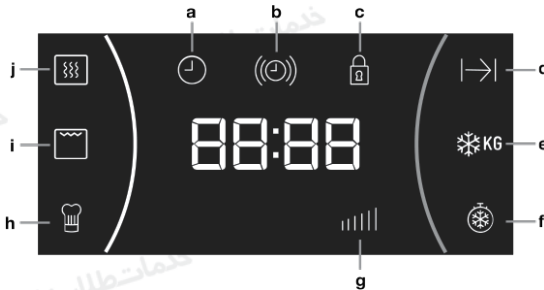
معرفی دستگاه



۱. گیره‌ها
۲. شیشه درب
۳. گریل متحرک
۴. کف سرامیک
۵. صفحه کنترل
۶. قفسه
۷. بشقاب پخت



۱. ولوم انتخاب عملکرد
۲. نمایشگر
۳. ولوم چرخشی



- (a) نشانگر ساعت
- (b) نشانگر تایمر
- (c) نشانگر قفل ایمنی
- (d) نشانگر مدت زمان
- (e) نشانگر یخ‌زدایی با وزن
- (f) نشانگر یخ‌زدایی با زمان
- (g) نشانگر سطح توان
- (h) عملکرد برنامه ویژه
- (i) عملکرد گریل
- (j) عملکرد مایکروویو

معرفی دکمه‌های عملکردها

| غذاها | توان خروجی مایکروویو | عملکرد | علامت |
|--|-------------------------|---------------------|---|
| یخ‌زدایی آرام برای غذاهای حساس؛ گرم نگه‌داشتن غذاها | ۹۰ وات | مایکروویو |  |
| پخت با حرارت کم، جوشاندن برنج یخ‌زدایی سریع | ۱۸۰ وات | | |
| ذوب کره گرم کردن غذای کودک | ۳۶۰ وات | | |
| پخت سبزیجات و غذاها پخت و گرم کردن با احتیاط گرم کردن و پخت تکه‌های کوچک غذا گرم کردن غذای حساس | ۶۰۰ وات | | |
| پخت و گرم کردن سریع مایعات و غذاهای از پیش‌پخته | ۸۵۰ وات | | |
| تست کردن غذاها | ۹۰ وات | مایکروویو + گریل |  +  |
| گریل کردن ماکیان و گوشت | ۱۸۰ وات | | |
| پخت انواع پای و غذاهایی با رویه پنیر | ۳۶۰ وات | | |
| گریل کردن غذا | --- | گریل |  |

تنظیمات اصلی

باز کردن درب

برای باز کردن درب، ولوم چرخشی (۳) را به مدت ۲ ثانیه فشار دهید.



منوی دوم

در منوی دوم شما می‌توانید به ساعت (برای تنظیم ساعت یا پنهان کردن/نمایش دادن آن)، تایمر و قفل ایمنی دسترسی داشته باشید.



برای استفاده از منوی دوم به روش زیر عمل کنید:

۱. ولوم عملکرد (۱) را به مدت ۳ ثانیه فشار دهید.
۲. جهت حرکت در میان گزینه‌های منوی دوم ولوم چرخشی (۳) را بچرخانید. گزینه مورد نظر روشن می‌شود.
۳. ولوم چرخشی (۳) را جهت تایید انتخاب گزینه مورد نظر فشار دهید.

تنظیمات ساعت

پس از اینکه اتصال الکتریکی مایکروویو را برای اولین مرتبه یا پس از قطع برق برقرار کردید نمایشگر ساعت چشمک‌زن شده تا اطلاع دهد که ساعت نشان داده درست نمی‌باشد. برای تنظیم ساعت، به روش زیر عمل کنید:

۱. از طریق منوی دوم که توضیح داده شد به گزینه تنظیمات ساعت بروید.
۲. برای تنظیم ساعت درست، ولوم عملکرد (۱) را بچرخانید.
۳. با فشار ولوم چرخشی (۳) ساعت را تایید کنید.
۴. ولوم چرخشی (۳) را بچرخانید تا دقیقه را تنظیم کنید.
۵. در پایان ولوم چرخشی (۳) را فشار داده و آن را تایید کنید.

پنهان کردن/نمایش دادن ساعت

اگر نمایشگر ساعت شما را آزار می‌دهد، می‌توانید با روش زیر آن را پنهان کنید:

۱. در منوی دوم به گزینه پنهان کردن ساعت بروید.
۲. با مشاهده علامت ساعت (⌚)، ولوم چرخشی (۳) را به مدت ۲ ثانیه فشار دهید.
۳. اگر خواستید ساعت دوباره نمایش داده شود همین مراحل را تکرار کنید.

تایمر

جهت تنظیم تایمر مراحل زیر را انجام دهید:

۱. از منوی دوم که توضیح داده شد به گزینه تایمر بروید.
۲. ولوم چرخشی (۳) را بچرخانید تا زمان هشدار تنظیم گردد.
۳. در پایان، ولوم چرخشی (۳) را جهت تایید فشار دهید.

قفل ایمنی

عملکرد مایکروویو می‌تواند قفل شود (برای مثال، جهت عدم استفاده یا بازی توسط کودکان)

۱. از منوی دوم وارد گزینه قفل ایمنی شوید.
۲. اگر می‌خواهید گزینه را روشن یا خاموش کنید ولوم چرخشی (۳) را بچرخانید.
۳. در پایان برای تایید ولوم چرخشی (۳) را فشار دهید.
۴. برای باز کردن قفل مایکروویو، ولوم چرخشی (۳) را به مدت ۲ ثانیه فشار دهید.

عملکردهای اصلی





منوی اصلی

در منوی اصلی می‌توانید به گزینه‌های پخت مانند: مایکروویو، گریل، مایکروویو + گریل، پخت خودکار، یخ‌زدایی با زمان یا یخ‌زدایی با وزن دسترسی داشته باشید.

شروع سریع

برای گرم کردن سریع مایعات و غذاهای آبدار مانند آب، قهوه، چای یا سوپ رقیق از این عملکرد استفاده کنید.

۱. ولوم عملکرد (۱) را فشار دهید.

۲. اگر می‌خواهید زمان کار افزایش یابد، ولوم چرخشی (۳) را فشار دهید. در

۱۰ ثانیه ابتدایی هر بار که ولوم فشرده شود زمان عملکرد ۳۰ ثانیه اضافه خواهد شد.

مایکروویوها

از این عملکرد برای پخت و گرم کردن سبزیجات، سیب‌زمینی، برنج، ماهی و گوشت استفاده کنید.

۱. ولوم انتخاب عملکرد (۱) را بچرخانید تا نشانگر عملکرد مایکروویو چشمک‌زن شود. نمایشگر به صورت پیش‌فرض سطح توان (۸۵۰) را به صورت چشمک‌زن نشان می‌دهد.

۲. ولوم چرخشی (۳) را در هر دو جهت بچرخانید تا سطح توان تنظیم شود.

۳. ولوم چرخشی (۳) را فشار دهید تا فعال شود. نمایشگر ۰۱:۰۰ را به صورت چشمک‌زن نشان می‌دهد.

۴. ولوم چرخشی (۳) را در هر دو جهت بچرخانید تا مدت زمان تنظیم شود.

۵. ولوم چرخشی (۳) را برای فعال شدن فشار دهید.

۶. ولوم انتخابگر عملکرد (۱) را فشار دهید. مایکروویو شروع به کار خواهد کرد.

نکته:

ولوم انتخابگر عملکرد، هر زمان در مراحل بالا می‌تواند فشار داده شود و مایکروویو روند پخت را با پارامترهای نشان داده شروع خواهد کرد.
گریل

از این عملکرد برای برشته کردن سطح رویی غذا استفاده کنید.

۱. ولوم انتخابگر عملکرد (۱) را تا زمانیکه نشانگر عملکرد گریل چشمک زند بچرخانید. نمایشگر ۱۵:۰۰ را به صورت چشمک‌زن نشان می‌دهد.
۲. ولوم چرخشی (۳) را در هر دو جهت بچرخانید تا مدت زمان تنظیم شود.
۳. ولوم چرخشی (۳) را جهت تایید فشار دهید.
۴. ولوم انتخابگر عملکرد (۱) را فشار دهید. مایکروویو شروع به کار می‌کند.

مایکروویو + گریل

۱. ولوم انتخابگر عملکرد (۱) را بچرخانید تا نشانگرهای عملکرد مایکروویو و گریل هر دو چشمک‌زن شوند. نمایشگر ۳۶۰ را به صورت چشمک‌زن نشان می‌دهد.
۲. ولوم چرخشی (۳) را در هر دو جهت چرخانده تا سطح توان تنظیم شود.
۳. ولوم چرخشی (۳) را جهت تایید فشار دهید. نمایشگر ۱۵:۰۰ را چشمک‌زن نشان می‌دهد.
۴. ولوم چرخشی (۳) را در هر دو جهت بچرخانید تا مدت زمان تنظیم شود.
۵. ولوم چرخشی (۳) را برای تایید فشار دهید.
۶. ولوم انتخابگر تایید (۱) را فشار دهید. مایکروویو شروع به کار خواهد کرد.

نکته:

ولوم انتخابگر عملکرد، ممکن است در هر زمان از مراحل بالا فشار داده شود و مایکروویو روند پخت را با پارامترهای نشان داده شروع خواهد کرد.

یخ‌زدایی با زمان (دستی)

- با استفاده از این عملکرد می‌توانید هر نوع غذایی را به سرعت یخ‌زدایی کنید.
۱. ولوم انتخابگر عملکرد (۱) را بچرخانید تا چراغ عملکرد یخ‌زدایی با زمان چشم‌کزن شود.
 ۲. ولوم چرخشی (۳) را در هر دو جهت بچرخانید تا طول زمان تنظیم گردد.
 ۳. ولوم چرخشی (۳) را برای تایید فشار دهید.
 ۴. ولوم انتخابگر عملکرد (۱) را فشار دهید. مایکروویو شروع به کار خواهد کرد.
 ۵. هر زمان که مایکروویو بوق زده و کلمه *Eurn* در نمایشگر چشم‌کزن شد، غذا را برگردانید.

یخ‌زدایی با وزن (خودکار)

- از این عملکرد برای یخ‌زدایی سریع گوشت، ماکیان، ماهی، میوه و نان استفاده کنید.
۱. ولوم انتخابگر عملکرد (۱) را بچرخانید تا چراغ عملکرد یخ‌زدایی با وزن چشم‌کزن شود. نمایشگر نوع غذا را به صورت "F01" با چشم‌کزن نشان می‌دهد.
 ۲. ولوم چرخشی (۳) را در هر دو جهت بچرخانید تا نوع غذا را تنظیم کنید. اگر این ولوم را بچرخانید مایکروویو با نوع غذای "F01" شروع به کار خواهد کرد.
 ۳. برای تایید ولوم چرخشی (۳) را فشار دهید. وزن غذا به صورت چشم‌کزن در نمایشگر نشان داده می‌شود. نشانگر وزن شروع به چشم‌کزن می‌کند.
 ۴. ولوم چرخشی (۳) را در هر دو جهت چرخانده تا وزن غذا را تنظیم کنید. اگر این ولوم را بچرخانید مایکروویو با انتخاب وزن ۲۰۰ گرم شروع به کار خواهد کرد.
 ۵. ولوم چرخشی (۳) را جهت تایید فشار دهید.
 ۶. با فشار ولوم انتخابگر عملکرد (۱)، مایکروویو شروع به کار خواهد کرد.
 ۷. هر زمان که مایکروویو بوق زد و کلمه *Eurn* در نمایشگر چشم‌کزن شد، غذا را برگردانید.

جدول زیر برنامه‌های یخ‌زدایی با وزن، محدوده وزنی، یخ‌زدایی و زمان استراحت (جهت اطمینان از اینکه غذا دارای دمای یکنواخت است) را نشان می‌دهد.

| برنامه | غذا | وزن (گرم) | زمان (دقیقه) | زمان استراحت (دقیقه) |
|--------|--------|-----------|--------------|----------------------|
| F01 | گوشت | ۱۰۰-۲۰۰۰ | ۲-۴۶'۴۰ | ۲۰-۳۰ |
| F02 | ماکیان | ۱۰۰-۲۵۰۰ | ۲-۱۷'۲۳ | ۲۰-۳۰ |
| F03 | ماهی | ۱۰۰-۲۰۰۰ | ۲-۴۰ | ۲۰-۳۰ |
| F04 | میوه | ۱۰۰-۵۰۰ | ۲'۳۶-۱۳ | ۱۰-۲۰ |
| F05 | نان | ۱۰۰-۸۰۰ | ۲'۲۵-۱۹'۲۰ | ۱۰-۲۰ |

نکته مهم: دستورالعمل‌های عمومی برای یخ‌زدایی را ملاحظه کنید.

عملکردهای ویژه

عملکرد ویژه "AUTO"

۱. ولوم انتخابگر عملکرد (۱) را بچرخانید تا نشانگر عملکرد ویژه چشم‌کزن شود. نمایشگر برنامه "P1" را به صورت چشم‌کزن نشان می‌دهد.
۲. ولوم چرخشی (۳) را در هر دو جهت بچرخانید تا برنامه تنظیم شود. اگر ولوم چرخانده نشود، میکروویو با برنامه "P.1.1" شروع به کار خواهد کرد.
۳. برای تایید ولوم چرخشی (۳) را فشار دهید.
۴. ولوم انتخابگر عملکرد (۱) را فشار دهید. میکروویو شروع به کار خواهد کرد.
۵. هر زمان که میکروویو بوق زد و کلمه **Turn** در نمایشگر چشم‌کزن شد غذا را برگردانید.

جدول زیر برنامه‌های عملکرد ویژه "AUTO" را نشان می‌دهد.

| دستورالعمل | آب اضافه شده (میلی لیتر) | زمان (دقیقه) | وزن (گرم) | نوع غذا | برنامه |
|---|--------------------------|--------------|-----------|------------------------|--------|
| سیب زمینی‌های برش خورده (-۱۵) ۲۰ میلی متر) را با آب در ظروف مقاوم به حرارت دارای درپوش گذاشته و آنها را در کف سرامیکی درون مایکروویو قرار دهید. | ۱۰۰ | ۷ | ۲۵۰ | پخت سیب زمینی | P1.1 |
| | ۱۵۰ | ۱۰ | ۵۰۰ | | P1.2 |
| | ۲۰۰ | ۱۵ | ۱۰۰۰ | | P1.3 |
| جهت پخت آرام، مواد اولیه را در ظروف مقاوم به حرارت دارای درپوش گذاشته و آنها را در کف سرامیکی در مایکروویو قرار دهید. | ۶۰۰ | ۴۲ | ۱۵۰ | ریزوتو (آماده پخت) | P2.1 |
| | ۸۰۰ | ۴۵.۵ | ۴۰۰ | | P2.2 |
| | --- | ۲۲ | ۵۵۰ | کیک کره‌ای (آماده پخت) | P2.3 |

| دستورالعمل | آب اضافه شده (میلی لیتر) | زمان (دقیقه) | وزن (گرم) | نوع غذا | برنامه |
|--|--------------------------|--------------|-----------|-----------------|--------|
| جهت پخت و گراتین مواد اولیه را در ظروف مقاوم به حرارت دارای درپوش گذاشته و آنها را در کف سرامیکی در مایکروویو قرار دهید. | ۳۰۰ | ۳۰ | ۷۰۰ | ماهی (منجمد) | P3.1 |
| گذاشته و آنها را در کف سرامیکی در مایکروویو قرار دهید. | ۳۰۰ | ۳۰ | ۸۰۰ | ماهی (تازه) | P3.2 |
| جهت پخت، مواد اولیه را در ظروف مقاوم به حرارت دارای درپوش گذاشته و آنها را در کف سرامیکی در مایکروویو قرار دهید. | ۳۰۰ | ۳۰ | ۱۰۰۰ | سبزیجات (منجمد) | P3.3 |

نکته‌های مهم

- همیشه از ظروف مخصوص مایکروویو به همراه یک درپوش یا پوشش جهت جلوگیری از دست دادن آب، استفاده کنید.
- در طول گرم کردن، به خصوص هنگامیکه مایکروویو بوق می‌زند یا نمایشگر

را به صورت چشمکزن نشان می‌دهد غذاها را چندین مرتبه هم‌زده یا ترکیب کنید.

• زمان مورد نیاز برای گرم کردن غذا به دمای اولیه بستگی دارد. اگر غذا مستقیم از فریزر گذاشته شود نسبت به غذاهایی که در دمای اتاق هستند برای افزایش حرارت نیاز به زمان بیشتری دارند. اگر دمای غذا آن دمایی که می‌خواهید نیست، مرتبه بعد وزن بیشتر یا کمتری را برای گرم کردن انتخاب کنید.

• پس از گرم کردن، غذا را هم زده و سپس آن را مدتی کنار بگذارید تا دما در سراسر غذا یکنواخت شود.

• **هشدار!** پس از گرم کردن ممکن است ظرف داغ باشد. از آنجا که مایکروویو اغلب باعث گرم شدن ظروف می‌شود این حالت ممکن است ناشی از انتقال حرارت از غذا باشد.

استفاده از بشقاب پخت

عموما هنگام پخت غذاهایی مانند پیتزا، یا پای، در گریل یا مایکروویو، خمیر یا شیرینی خیس می‌شوند. با استفاده از بشقاب پخت از ایجاد این حالت جلوگیری کنید. کف بشقاب پخت به سرعت به دمای بالا رسیده و رویه غذا ترد و طلایی می‌شود.

بشقاب پخت می‌تواند برای بیکن، تخم‌مرغ‌ها، سوسیس و غیره مورد استفاده قرار گیرد.

نکته‌های بسیار مهم:

• از آنجا که بشقاب پخت بسیار داغ می‌شود همیشه از دستکش مایکروویو استفاده کنید.

• هیچ‌گونه ظرفی که در برابر حرارت مقاوم نمی‌باشد (مانند کاسه‌های پلاستیکی) را درون بشقاب پخت نگذارید.

برای جلوگیری از آسیب، مطمئن شوید که بشقاب پخت در تماس با محفظه مایکروویو قرار نمی‌گیرد.

نحوه آشپزی با بشقاب پخت

۱. با انتخاب عملکرد مایکروویو + گریل به مدت ۳ تا ۵ دقیقه با سطح توان مایکروویو ۳۶۰ وات، بشقاب پخت را پیش گرمایش دهید.
۲. جهت طلایی شدن غذاها، بشقاب پخت را با یک برس، روغنی کنید.
۳. غذای منجمد یا تازه را به صورت مستقیم در بشقاب پخت قرار دهید. می‌توانید غذاهای منجمد (مانند پیتزای منجمد) را بدون یخ‌زدایی قبلی قرار دهید.
۴. بشقاب پخت را در کف سرامیکی در مایکروویو قرار دهید.
۵. عملکرد مایکروویو و گریل را انتخاب کرده و زمان پخت را همانند توضیح زیر تنظیم کنید.

| غذا | وزن | زمان پخت | زمان استراحت | پیشنهادات |
|---------------------|---------|----------|--------------|---|
| پیتزا | ۲۰۰ گرم | ۵ دقیقه | ۲ دقیقه | اگر پیتزا باریک است. |
| | ۳۰۰ گرم | ۶ دقیقه | ۲ دقیقه | اگر پیتزا ضخیم است زمان را ۱-۲ دقیقه افزایش دهید. |
| | ۴۰۰ گرم | ۷ دقیقه | ۲ دقیقه | |
| پای کیش و انواع پای | ۲۰۰ گرم | ۵ دقیقه | ۲ دقیقه | یک حرارت مازاد کمکی از زمان استراحت، دریافت می‌شود. |
| | ۳۰۰ گرم | ۶ دقیقه | ۲ دقیقه | |
| | --- | ۸ دقیقه | ۲ دقیقه | ۲ مرتبه بچرخانید. |
| همبرگر | ۴۰۰ گرم | ۵ دقیقه | --- | ۱ مرتبه بچرخانید. |

| پیشنهادات | زمان استراحت | زمان پخت | وزن | غذا |
|--|--------------|----------|---------|--------------------|
| اگر پیتزا نازک است. اگر پیتزا ضخیم است ۱-۲ دقیقه زمان را افزایش دهید. | ۲ دقیقه | ۵ دقیقه | ۲۰۰ گرم | چیپس‌های مایکروویو |

هنگامیکه مایکروویو در حال کار کردن است...

توقف یک چرخه پخت

هر زمان که بخواهید می‌توانید با ولوم انتخابگر عملکرد (۱) یا با باز کردن درب مایکروویو، روند پخت را متوقف کنید.

در هر دو حالت:

- انتشار امواج کوتاه سریعاً متوقف خواهد شد.
- گریل غیرفعال شده اما هنوز داغ است. خطر سوختگی وجود دارد!
- تایمر متوقف شده و نمایشگر زمان باقی‌مانده عملکرد را نشان می‌دهد.

در صورت تمایل در این زمان می‌توانید:

۱. برای اطمینان از پخت یکنواخت غذا را برگردانده یا هم بزنید.
 ۲. پارامترهای فرآیند را تغییر دهید.
 ۳. ولوم انتخابگر عملکرد (۱) را ۳ ثانیه فشار داده تا روند پخت لغو شود.
- برای شروع مجدد فرآیند، درب را بسته و ولوم انتخابگر عملکرد (۱) را فشار دهید.

تغییر پارامترها

پارامترهای عملکرد (زمان، وزن، توان، و غیره) می‌توانند هنگامیکه روند پخت متوقف شده به روش زیر تغییر کند:

۱. جهت تغییر زمان، ولوم چرخشی (۳) را چرخانده و با فشار ولوم انتخابگر عملکرد (۱) آن را تایید کنید. زمان جدید به سرعت تعیین می‌شود.

۲. برای تغییر توان، ولوم انتخابگر عملکرد (۱) را فشار دهید. لامپ مربوطه شروع به چشمک‌زدن می‌کند. با فشار ولوم چرخشی (۳) پارامتر را تغییر داده و سپس ولوم چرخشی را بچرخانید، با فشار مجدد ولوم انتخابگر عملکرد (۱) آن را تایید کنید.

لغو یک چرخه پخت

اگر می‌خواهید یک روند پخت را کنسل کنید، ولوم کنترل عملکرد (۱) را ۳ ثانیه فشار دهید.

صدای یک بوق شنیده شده و زمان در نمایشگر ظاهر خواهد شد.

پایان یک چرخه پخت

در پایان روند پخت سه بوق شنیده شده و نمایشگر کلمه پایان را به صورت "End" نشان می‌دهد.

بوق هر ۳۰ ثانیه تکرار شده تا زمانیکه درب مایکروویو باز یا ولوم انتخابگر عملکرد (۱) فشار داده شود.

یخ‌زدایی

جدول زیر انواع یخ‌زدایی و زمان‌های استراحت (برای اطمینان از پخش یکنواخت دمای خود) را برای انواع و وزن‌های مختلف غذا، به همراه توصیه‌ها نشان می‌دهد.

| غذا | وزن | زمان یخ‌زدایی | زمان استراحت | توصیه |
|--------------------------------------|----------|---------------|--------------|--------------------|
| تکه‌های گوشت، گوساله، گاو، خوک | ۱۰۰ گرم | ۳-۴ دقیقه | ۵-۱۰ دقیقه | یک مرتبه بچرخانید. |
| | ۲۰۰ گرم | ۶-۷ دقیقه | ۵-۱۰ دقیقه | یک مرتبه بچرخانید. |
| | ۵۰۰ گرم | ۱۴-۱۵ دقیقه | ۱۰-۱۵ دقیقه | دو مرتبه بچرخانید. |
| | ۷۰۰ گرم | ۲۰-۲۱ دقیقه | ۲۰-۲۵ دقیقه | دو مرتبه بچرخانید. |
| | ۱۰۰۰ گرم | ۲۹-۳۰ دقیقه | ۲۵-۳۰ دقیقه | دو مرتبه بچرخانید. |
| گوشت خورشتی | ۱۵۰۰ گرم | ۴۲-۴۵ دقیقه | ۳۰-۳۵ دقیقه | سه مرتبه بچرخانید. |
| | ۵۰۰ گرم | ۱۲-۱۴ دقیقه | ۱۰-۱۵ دقیقه | دو مرتبه بچرخانید. |
| | ۱۰۰۰ گرم | ۲۴-۲۵ دقیقه | ۲۵-۳۰ دقیقه | سه مرتبه بچرخانید. |

| غذا | وزن | زمان یخ‌زدایی | زمان استراحت | توصیه |
|-------------------------------|----------|------------------|-----------------|---|
| گوشت چرخ کرده | ۱۰۰ گرم | ۵-۸ دقیقه | ۶-۵ دقیقه | دو مرتبه بچرخانید. |
| | ۳۰۰ گرم | ۹-۸ دقیقه | ۱۰-۸ دقیقه | سه مرتبه بچرخانید. |
| | ۵۰۰ گرم | ۱۴-۱۲ دقیقه | ۲۰-۱۵ دقیقه | یک مرتبه بچرخانید. |
| سوسیس | ۱۲۵ گرم | ۴-۳ دقیقه | ۱۰-۵ دقیقه | دو مرتبه بچرخانید. |
| | ۲۵۰ گرم | ۹-۸ دقیقه | ۱۰-۵ دقیقه | یک مرتبه بچرخانید. |
| | ۵۰۰ گرم | ۱۶-۱۵ دقیقه | ۱۵-۱۰ دقیقه | دو مرتبه بچرخانید. |
| ماکیان، قسمت‌های ماکیان | ۲۰۰ گرم | ۸-۷ دقیقه | ۱۰-۵ دقیقه | سه مرتبه بچرخانید. |
| | ۵۰۰ گرم | ۱۸-۱۷ دقیقه | ۱۵-۱۰ دقیقه | یک مرتبه بچرخانید. |
| مرغ | ۱۰۰۰ گرم | ۳۵-۳۴ دقیقه | ۲۰-۱۵ دقیقه | یک مرتبه بچرخانید. |
| | ۱۲۰۰ گرم | ۴۰-۳۹ دقیقه | ۲۰-۱۵ دقیقه | یک مرتبه بچرخانید. |
| | ۱۵۰۰ گرم | ۵۰-۴۸ دقیقه | ۲۰-۱۵ دقیقه | دو مرتبه بچرخانید. |
| ماهی | ۱۰۰ گرم | ۴-۳ دقیقه | ۱۰-۵ دقیقه | یک مرتبه بچرخانید. |
| | ۲۰۰ گرم | ۷-۶ دقیقه | ۱۰-۵ دقیقه | یک مرتبه بچرخانید. |
| ماهی قزل‌آلا | ۲۰۰ گرم | ۷-۶ دقیقه | ۱۰-۵ دقیقه | دو مرتبه بچرخانید. |
| میگو | ۱۰۰ گرم | ۴-۳ دقیقه | ۱۰-۵ دقیقه | یک مرتبه بچرخانید. |
| | ۵۰۰ گرم | ۱۵-۱۲ دقیقه | ۱۵-۱۰ دقیقه | یک مرتبه بچرخانید. |
| میوه | ۲۰۰ گرم | ۵-۴ دقیقه | ۸-۵ دقیقه | دو مرتبه بچرخانید. |
| | ۳۰۰ گرم | ۹-۸ دقیقه | ۱۵-۱۰ دقیقه | یک مرتبه بچرخانید. |
| | ۵۰۰ گرم | ۱۴-۱۲ دقیقه | ۲۰-۱۵ دقیقه | یک مرتبه بچرخانید. |
| نان | ۱۰۰ گرم | ۳-۲ دقیقه | ۳-۲ دقیقه | دو مرتبه بچرخانید. |
| | ۲۰۰ گرم | ۵-۴ دقیقه | ۶-۵ دقیقه | دو مرتبه بچرخانید. |
| | ۵۰۰ گرم | ۱۲-۱۰ دقیقه | ۱۰-۸ دقیقه | دو مرتبه بچرخانید. |
| | ۸۰۰ گرم | ۱۸-۱۵ دقیقه | ۲۰-۱۵ دقیقه | سه مرتبه بچرخانید. |
| کره | ۲۵۰ گرم | ۱۰-۸ دقیقه | ۱۵-۱۰ دقیقه | یک مرتبه بچرخانید. پوشیده نگه دارید. |

| غذا | وزن | زمان یخ‌زدایی | زمان استراحت | توصیه |
|------------|---------|---------------|--------------|--------------------------------------|
| پنیر کاتیج | ۲۵۰ گرم | ۶-۸ دقیقه | ۵-۱۰ دقیقه | یک مرتبه بچرخانید. پوشیده نگه دارید. |
| خامه | ۲۵۰ گرم | ۷-۸ دقیقه | ۱۰-۱۵ دقیقه | درپوش را بردارید. |

نکات عمومی برای یخ‌زدایی

- جهت یخ‌زدایی تنها از ظروف مخصوص مایکروویو (چینی، شیشه، پلاستیک‌های مناسب) استفاده کنید.
- جدول‌ها مربوط به یخ‌زدایی غذاهای خام، می‌باشد.
- زمان یخ‌زدایی براساس میزان و ارتفاع غذا متفاوت می‌باشد هنگام فریز کردن، روند یخ‌زدایی را نیز در نظر داشته باشید. غذاها را هم اندازه ظرف بسته‌بندی کنید.
- غذاها را به اندازه فضای داخل مایکروویو تقسیم کنید. قسمت‌های ضخیم ماهی یا ران مرغ باید در بالا قرار گیرند. قسمت‌های حساس‌تر باید با فویل آلومینیومی محافظت شوند.
- مهم:** فویل آلومینیومی نباید در تماس با دیواره‌های محفظه قرار گیرند، چراکه باعث جرقه‌های الکتریکی می‌شوند.
- قسمت‌های ضخیم باید چندین مرتبه چرخانده شوند.
- غذاهای منجمد را با یک دست‌ترین روش ممکن تقسیم کنید، به علت نازکی، قسمت‌های باریک سریعتر از قسمت‌های ضخیم بالایی یخ‌زدایی می‌شوند.
- غذاهای دارای چربی، مانند کره، پنیر کاتیج و خامه، نباید کاملاً یخ‌زدایی شوند. اگر آنها در دمای اتاق هستند، در چند دقیقه آماده مصرف می‌شوند. در مورد خامه‌ی بسیار منجمد، اگر دارای تکه‌های یخ می‌باشد، باید پیش از مصرف برداشته شود.
- ماکیان را در بالای بشقاب قرار داده تا آب آنها به راحتی چکه کند.
- نان باید در یک دستمال پیچیده شود تا از خشک‌شدن زیاد آن جلوگیری شود.

۱۰. غذا را در فاصله‌های منظم بچرخانید.

۱۱. غذاهای منجمد را از بسته‌بندی خارج کرده و گیره‌های فلزی را از آن جدا کنید. اگر ظروفی که برای نگهداری غذاها در فریزر استفاده می‌شود قابل استفاده برای گرم کردن و آشپزی باشد، تنها درپوش آنها را بردارید. در غیر این صورت، غذاها را در ظروف مناسب مایکروویو قرار دهید.

۱۲. مایعات ناشی از روند یخ‌زدایی، به خصوص در ماکیان، باید دور ریخته شده و تحت هیچ شرایطی با غذاهای دیگر تماس پیدا نکند.

۱۳. به یاد داشته باشید که یک زمان استراحت در عملکرد یخ‌زدایی نیاز است، بنابراین غذا به طور کامل یخ‌زدایی خواهد شد. این زمان به طور معمول بین ۱۵ تا ۲۰ دقیقه طول می‌کشد.

پخت با مایکروویو

هشدار! بخش "ایمنی مایکروویو" را پیش از آشپزی با مایکروویو به دقت مطالعه کنید.

هنگام پخت با مایکروویو توصیه‌های زیر را انجام دهید:

- پیش از گرم کردن یا پخت غذاها با پوست (مانند سیب، گوجه، سیب‌زمینی، سوسیس) درون آنها سوراخ ایجاد کرده تا مانع از ترکیدگی شوید. پیش از شروع به تهیه، غذاها را برش دهید.
- قبل از استفاده از ظروف، از مناسب بودن آن جهت استفاده در مایکروویو اطمینان حاصل کنید. (بخش انواع ظروف را ملاحظه کنید)
- هنگام پخت غذاهایی با رطوبت کم (مانند یخ‌زدایی نان، تهیه پاپ کورن و غیره) تخییر بسیار سریع اتفاق می‌افتد. بنابراین مایکروویو مانند شرایطی که خالی است شروع به کار کرده و غذا به سرعت می‌سوزد. در این شرایط مایکروویو و ظرف ممکن است آسیب ببینند. باید زمان مورد نیاز پخت را تنظیم کرده و مراقب روند پخت باشید.
- هرگز مقدار زیاد روغن را (برای سرخ کردن) در مایکروویو گرم نکنید.

• غذاهای از پیش پخته شده را از ظرف خود که مقاوم در برابر حرارت نمی‌باشند، خارج کنید. دستورالعمل‌های تولید کننده غذا را دنبال کنید.

• اگر چندین ظرف مانند فنجان دارید تمام آنها را یکجا و مرتب در کف سرامیکی بچینید.

• کیسه‌های پلاستیکی را با گیره‌های فلزی نبندید. به جای آن از گیره‌های پلاستیکی استفاده کنید. در کیسه‌ها چند سوراخ ایجاد کنید تا هوا به آسانی از آن خارج شود.

• هنگام گرم کردن یا پخت غذا، بررسی کنید که به حداقل دمای 70°C برسند.

در طول پخت، ممکن است درون شیشه‌ی درب مایکروویو بخار تشکیل شود و شروع به چکه کردن کند. این شرایط عادی بوده و ممکن است در دمای پایین اتاق بیشتر مورد توجه قرار گیرد. پس از اتمام پخت، آب حاصل از تبخیر را پاک کنید.

• هنگام گرم کردن مایعات، از ظرفی با سطح پهن استفاده کنید تا بخار به آسانی تبخیر شود.

غذاها را طبق دستور پخت تهیه کرده و به زمان پخت و سطح توان در جدول‌ها دقت کنید.

به یاد داشته باشید که تصاویر تنها برای نمایش بوده و بر اساس شرایط اولیه، دما، رطوبت و نوع غذا می‌توانند متفاوت باشند. بهتر است زمان و سطح توان را برای هر موقعیت تنظیم کنید بر اساس ویژگی‌های دقیق غذا ممکن است نیاز به کم کردن زمان یا کاهش یا افزایش سطح توان داشته باشید.

پخت با مایکروویو

۱. حجم بیشتر غذا، به زمان بیشتری برای پخت نیاز دارد. به یاد داشته باشید که:

• حجم دو برابر << زمان پخت دو برابر

• حجم نصف، زمان پخت نصف

۲. دمای پایین‌تر، زمان پخت بیشتر.

۳. غذاهای حاوی مایعات سریع‌تر گرم می‌شوند.

۴. اگر غذا را یک دست در کف سرامیکی بگذارید، پخت یک نواخت‌تری خواهید داشت. اگر غذای ضخیم را در قسمت بیرونی کف سرامیک قرار دهید و ضخامت کمتری در مرکز کف سرامیکی بگذارید، می‌توانید انواع مختلف غذا را به صورت همزمان گرم کنید.

۵. می‌توانید هر زمان که بخواهید درب مایکروویو را باز کنید. با انجام این کار مایکروویو به صورت خودکار خاموش می‌شود. با بستن درب و فشار دکمه شروع، مایکروویو دوباره شروع به کار خواهد کرد.

۶. غذاهایی که پوشیده شده‌اند زمان کمتری برای پخت نیاز داشته و ویژگی‌های آن بهتر حفظ می‌شود. درپوش‌های مورد استفاده باید اجازه عبور امواج کوتاه را داده و دارای سوراخ‌های کوچکی باشند که بخار از آن خارج شود.

جدول‌ها و پیشنهادات - پخت سبزیجات

| غذا | مقدار (گرم) | افزودن مایعات | توان (وات) | زمان (دقیقه) | زمان استراحت (دقیقه) | دستورالعمل‌ها |
|--------------|-------------|---------------|------------|--------------|----------------------|-------------------------------|
| گل کلم | ۵۰۰ | ۱۰۰ میلی لیتر | ۸۵۰ | ۹-۱۱ | ۲-۳ | آن را خرد کنید. |
| بروکلی | ۳۰۰ | ۵۰ میلی لیتر | ۸۵۰ | ۶-۸ | ۲-۳ | آن را |
| قارچ | ۲۵۰ | ۲۵ میلی لیتر | ۸۵۰ | ۶-۸ | ۲-۳ | پپوشانید. |
| لوبیا و هویج | ۳۰۰ | ۱۰۰ میلی لیتر | ۸۵۰ | ۷-۹ | ۲-۳ | آن‌ها را خرد یا ورقه کنید. آن |
| هویج منجمد | ۲۵۰ | ۲۵ میلی لیتر | ۸۵۰ | ۸-۱۰ | ۲-۳ | را پپوشانید. |

| غذا | مقدار (گرم) | افزودن مایعات | توان (وات) | زمان (دقیقه) | زمان استراحت (دقیقه) | دستورالعمل‌ها |
|------------------------------|-------------|---------------|------------|--------------|----------------------|---|
| سیب‌زمینی | ۲۵۰ | ۲۵ میلی‌لیتر | ۸۵۰ | ۵-۷ | ۲-۳ | آن را پوست‌کنده و نگینی خرد کنید. آن را بپوشانید. |
| پاپریکا | ۲۵۰ | ۲۵ میلی‌لیتر | ۸۵۰ | ۵-۷ | ۲-۳ | آن‌ها را خرد یا ورقه کنید. آن را بپوشانید |
| تره فرنگی | ۲۵۰ | ۵۰ میلی‌لیتر | ۸۵۰ | ۵-۷ | ۲-۳ | |
| جوانه‌ی بروکسل منجمد | ۳۰۰ | ۵۰ میلی‌لیتر | ۸۵۰ | ۶-۸ | ۲-۳ | آن را بپوشانید. |
| ترشی رنده‌شده و آپیژ با سرکه | ۲۵۰ | ۲۵ میلی‌لیتر | ۸۵۰ | ۸-۱۰ | ۲-۳ | آن را بپوشانید. |

جدول‌ها و پیشنهادات- پخت ماهی

| غذا | مقدار (گرم) | توان (وات) | زمان (دقیقه) | زمان استراحت (دقیقه) | دستورالعمل‌ها |
|-----------|-------------|------------|--------------|----------------------|--|
| فیله ماهی | ۵۰۰ | ۶۰۰ | ۱۰-۱۲ | ۳ | برای پخت روی آن را بپوشانید. در نیمه زمان پخت آن را برگردانید. |
| ماهی کامل | ۸۰۰ | ۸۵۰ ۳۶۰ | ۲-۳ ۷-۹ | ۲-۳ | برای پخت روی آن را بپوشانید. در نیمه زمان پخت آن را برگردانید. در صورت تمایل می‌توانید لبه‌های کوچک ماهی را نیز سرپوش بگذارید. |

پخت با گریل

برای بهترین نتیجه از پخت با گریل، از شبکه همراه با مایکروویو استفاده کنید. شبکه را درون دستگاه به نحوی قرار دهید که با محفظه مایکروویو تماس نداشته باشد. در غیر این صورت خطر جرقه الکتریکی و آسیب به مایکروویو وجود دارد.

نکات مهم:

۱. در مرتبه اول استفاده از گریل کمی دود از آن خارج شده و بویی به مشام می‌رسد که ناشی از روغن‌های استفاده شده در زمان تولید مایکروویو می‌باشد.

۲. شیشه‌ی درب مایکروویو هنگام استفاده از گریل بسیار داغ می‌شود. **کودکان را از دستگاه دور نگه دارید.**

۳. پیش از استفاده، گریل را به مدت ۲ دقیقه حرارت دهید. در غیر این صورت از شبکه استفاده کنید.

۴. هنگام استفاده از گریل دیواره‌های محفظه و قفسه بسیار داغ می‌شوند. باید از دستکش‌های مایکروویو استفاده کنید.

۵. اگر گریل در زمانی بیش از زمان معمول کار کند المنت‌ها به صورت موقت توسط ترموستات ایمنی خاموش می‌شوند.

۶. مهم! هنگامیکه غذا را گریل کرده‌اید یا در ظرف پخته‌اید باید بررسی کنید که ظرف مورد استفاده برای مایکروویو مناسب باشد. بخش انواع ظروف مایکروویو را ملاحظه کنید.

۷. هنگام استفاده از گریل ممکن است که چربی پخش شود و روی المنت‌ها قرار گرفته و بسوزد. این شرایط کاملاً طبیعی بوده و نشان‌دهنده نقص و خرابی در عملکرد نمی‌باشد.

پس از پایان پخت، فضای داخلی و لوازم جانبی را تمیز کرده تا باقی‌مانده‌های غذا خشک نشوند.

جدول‌ها و پیشنهادات- مایکروویو + گریل

عملکرد مایکروویو + گریل برای پخت سریع مناسب بوده و همزمان غذاها را طلایی خواهد کرد. بنابراین، می‌توانید غذاهایی با رویه پنیر را پخته و گریل کنید.

مایکروویو و گریل به صورت همزمان کار می‌کنند. مایکروویو غذا را پخته و گریل آن را برشته می‌کند.

| غذا | مقدار (گرم) | ظرف | توان (وات) | زمان (دقیقه) | زمان استراحت (دقیقه) |
|-------------------------------|-----------------|-----------------|------------|--------------|----------------------|
| پاستا با رویه پنیر | ۵۰۰ | ظرف باریک | ۱۸۰ | ۱۷-۲۰ | ۳-۵ |
| سیب‌زمینی با رویه پنیر | ۸۰۰ | ظرف باریک | ۶۰۰ | ۲۴-۲۸ | ۳-۵ |
| لازانيا | تقریبا ۸۰۰ | ظرف باریک | ۶۰۰ | ۱۵-۲۰ | ۳-۵ |
| پنیر خامه‌ای گریل شده | تقریبا ۵۰۰ | ظرف باریک | ۱۸۰ | ۱۸-۲۰ | ۳-۵ |
| ۲ عدد ران مرغ تازه (گریل شده) | هر کدام ۲۰۰ | ظرف باریک | ۳۶۰ | ۱۵-۲۰ | ۳-۵ |
| مرغ | تقریبا ۱۰۰۰ | ظرف باریک و پهن | ۳۶۰ | ۴۰-۴۵ | ۳-۵ |
| سوپ پیاز با رویه پنیر | فنجان‌های ۲×۲۰۰ | کاسه‌های سوپ | ۳۶۰ | ۴-۸ | ۳-۵ |

پیش از قراردادن ظروف در مایکروویو مطمئن شوید که برای استفاده در مایکروویو مناسب است. تنها از ظروف مناسب مایکروویو استفاده کنید. ظروف استفاده شده در عملکردهای ترکیبی باید برای مایکروویو و استفاده در گریل مناسب باشند. بخش انواع ظروف مایکروویو را ملاحظه کنید. به یاد داشته باشید که تصاویر آمده تنها جهت نمایش بوده و عملکرد بر اساس شرایط ابتدایی، دما، رطوبت و نوع غذا می‌تواند متغیر باشد. اگر زمان کافی برای برشته کردن غذاها ندارید، به مدت ۵ یا ۱۰ دقیقه آن را در زیر گریل قرار دهید. لطفاً از زمان استراحت پیروی کرده و برگرداندن قطعات گوشت را فراموش نکنید.

در صورتیکه برخلاف آن نشان داده شد از کف سرامیکی برای پخت استفاده کنید. اعداد نشان داده در جدول‌ها هنگامی کاربرد دارند که فضای مایکروویو خنک باشد (نیازی به پیش گرمایش مایکروویو نمی‌باشد).

چه نوع ظرفی باید استفاده شود؟

عملکرد مایکروویو

جهت عملکرد مایکروویو، به یاد داشته باشید که امواج کوتاه توسط سطوح فلزی منعکس می‌شوند. شیشه، ظروف چینی، سفال، پلاستیک، و کاغذ به امواج کوتاه اجازه عبور می‌دهند.

به همین دلیل، **تابه‌های فلزی و ظروف دارای قسمت یا تزئینات فلزی نمی‌توانند در مایکروویو مورد استفاده قرار گیرند.** ظروف شیشه‌ای و سفالی **با تزئینات یا اجزای فلزی** (مانند درب‌های کریستال) نمی‌توانند در مایکروویو قرار گیرند.

جنس **ایده‌آل** برای استفاده در مایکروویوها، شیشه، چینی یا سفال‌های نسوز، یا پلاستیک‌های مقاوم در برابر حرارت می‌باشند. شیشه یا چینی‌های بسیار نازک

و شکننده تنها برای زمان کوتاهی (مانند گرم کردن) قابل استفاده می‌باشند. غذای داغ، حرارت را به ظروف منتقل می‌کند که باعث داغ شدن زیاد آن می‌گردد. همیشه باید از دستکش‌های میکروویو استفاده کنید!

عملکرد گریل

در عملکرد گریل، ظروف میکروویو باید تا دمای حداقل 300°C مقاوم باشند. ظروف پلاستیک برای استفاده در گریل مناسب نمی‌باشند.

مایکروویو + گریل

در عملکرد مایکروویو + گریل، ظروف میکروویو باید برای استفاده در مایکروویو و گریل مناسب باشند.

ظروف آلومینیومی و فویل

با رعایت موارد زیر غذاهای از پیش پخته، در ظروف آلومینیوم یا فویل‌های آلومینیومی می‌توانند در مایکروویو قرار داده شوند:

- توصیه‌های مندرج در بسته‌بندی را به یاد داشته باشید.
- ظروف آلومینیومی نمی‌توانند بیش از ۳ سانتی‌متر ارتفاع داشته باشند یا در تماس با دیواره‌های محفظه قرار گیرند (حداقل فاصله ۳ سانتی‌متر). هر گونه درپوش آلومینیومی باید برداشته شوند.
- ظروف آلومینیومی را مستقیم در بالای کف سرامیکی قرار دهید. اگر از قفسه استفاده می‌کنید، ظروف را در یک بشقاب چینی قرار دهید. هرگز ظروف را مستقیم در قفسه نگذارید.
- از آنجا که امواج کوتاه تنها از بالا وارد غذا می‌شوند زمان پخت طولانی‌تر خواهد بود. در صورت عدم اطمینان، بهترین روش استفاده از ظروف مخصوص مایکروویو می‌باشد.
- غذاهای حساس مانند ماکیان یا گوشت چرخ کرده، با پوشاندن آنها/لبه‌ها می‌توانند از بالا رفتن حرارت محافظت شوند.
- **مهم:** فویل آلومینیومی نمی‌تواند در تماس با دیواره‌های محفظه قرار

گیرند. در غیر این صورت باعث جرقه خواهند شد.

درپوش‌ها

• از درپوش‌های شیشه‌ای یا پلاستیکی یا نوارهای چسبنده استفاده کنید: تنها برای عملکرد مایکروویو.

۱. این موارد مانع از تبخیر زیاد می‌شوند. (به خصوص در زمان‌های پخت بسیار طولانی)

۲. روند پخت سریع‌تر انجام خواهد شد؛

۳. غذا خشک نخواهد شد.

۴. عطر آن حفظ می‌گردد.

درپوش باید دارای سوراخ یا منافذ باز باشد تا باعث افزایش فشار نشود. کیسه‌های پلاستیکی باید باز باشند. شیشه شیر کودک یا ظروف غذای کودک و موارد مشابه تنها بدون درپوش آن می‌توانند گرم شوند. در غیر این صورت ممکن است بسوزند.

جدول زیر نظرات عمومی نوع مناسب ظرف غذا را با هر شرایطی نشان می‌دهد.

| مایکروویو + گریل | گریل | مایکروویو | | حالت عملکرد نوع ظرف |
|---------------------|------|-----------|-------------------|---|
| | | پخت | یخ‌زدایی/ گرما | |
| خیر | خیر | بله | بله | ۱- شیشه و چینی خانگی، عدم مقاومت در برابر آتش، شاید قابل شستشو در ماشین ظرفشویی |
| بله | بله | بله | بله | سرامیک لعاب‌دار شیشه و سفال مقاوم در برابر آتش |

| مایکروویو + گریل | گریل | مایکروویو | | حالت عملکرد نوع ظرف |
|---------------------|------|-----------|-------------------|--|
| | | پخت | یخ زدایی/ گرما | |
| خیر | خیر | بله | بله | ظروف سرامیک، سفال بدون لعاب لعاب بدون تزئینات فلزی |
| خیر | خیر | بله | بله | ظروف سفال لعاب دار بدون لعاب |
| خیر | خیر | خیر | خیر | |
| خیر | خیر | خیر | بله | ۲-ظروف پلاستیک مقاوم در برابر حرارت تا دمای ۱۰۰°C مقاوم در برابر حرارت تا دمای ۲۵۰°C |
| خیر | خیر | بله | بله | |
| خیر | خیر | خیر | خیر | ۳-نوار پلاستیکی ورق چسبنده سلفون |
| خیر | خیر | بله | بله | |
| خیر | خیر | خیر | بله | ۴-کاغذ، مقوا، کاغذ پوستی |
| خیر | بله | خیر | بله | فلز فویل آلومینیومی ۵-ظروف آلومینیومی لوازم جانبی (گریل) |
| بله | بله | بله | خیر | |
| بله | بله | بله | بله | |

- از ظروف بدون حاشیه‌های طلایی یا نقره‌ای و بدون درپوش‌های شیشه‌ای استفاده کنید.
- نکات مندرج در دفترچه را به یاد داشته باشید.
- از گیره‌های فلزی برای بستن کیسه‌ها استفاده نکنید. کیسه‌ها را سوراخ کنید. از ورق و نوارها تنها برای پوشش غذاها استفاده کنید.

۴. از بشقاب‌های کاغذی استفاده نکنید.

۵. تنها از ظروف آلومینیومی کم‌عمق بدون درپوش استفاده کنید. آلومینیوم نباید با دیواره‌های محفظه تماس پیدا کند.

نظافت و نگهداری مایکروویو

نظافت تنها روش نگهداری از دستگاه است که باید مرتب انجام شود.

هشدار! مایکروویو شما باید همیشه تمیز گردد تا باقی‌مانده غذاها پاک شوند. اگر مایکروویو را تمیز نگه ندارید ممکن است سطح آن خراب شده، عمر مفید مایکروویو کاهش و در نتیجه شرایط پرخطری ایجاد شود.

هشدار! هنگام تمیز کردن دستگاه، برق مایکروویو باید قطع باشد. دوشاخه را از پریز جدا کرده یا مدار برق مایکروویو را خاموش کنید.

از محصولات تمیزکننده ساینده یا خورنده، لایه بردارهایی که موجب خراش سطح می‌شوند یا لوازم تیز استفاده نکنید. باعث ایجاد لکه می‌شود.

از لوازم خانگی بخارشوی، استفاده نکنید.

سطح جلویی

به طور معمولی، مایکروویو را باید با یک دستمال مرطوب تمیز کنید. اگر دستگاه خیلی کثیف است، چند قطره مایع ظرفشویی به آب تمیزکننده اضافه کنید. پس از آن مایکروویو را با یک دستمال مرطوب تمیز کنید.

سریعا آهک، چربی، نشاسته یا لکه‌های سفید تخم‌مرغ را پاک کنید. این لکه‌ها باعث خوردگی می‌شوند.

داخل مایکروویو

پس از هر مرتبه استفاده از دستگاه، دیواره‌های داخلی را با یک دستمال مرطوب تمیز کنید. این آسان‌ترین روش برای پاک کردن لکه‌های غذاهایی می‌باشد که ممکن است به سطح داخل چسبیده باشند.

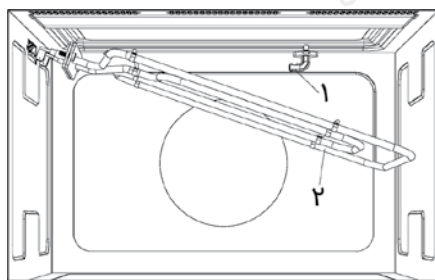
برای پاک کردن لکه‌های سخت، از یک محصول تمیزکننده غیرساینده استفاده کنید. از محصولات خورنده یا ساینده استفاده نکنید.

همیشه درب و جلوی مایکروویو را تمیز نگه دارید تا درب به راحتی و به درستی باز و بسته شود.

مطمئن شوید که آب داخل سوراخ‌های تهویه مایکروویو وارد نمی‌شود. نظافت دستگاه باید مرتب انجام شود، به خصوص هر بار پس از ریخته‌شدن مایعات حتماً محفظه را تمیز کنید. اگر محفظه مایکروویو خیلی کثیف است، یک لیوان آب در کف محفظه قرار داده و مایکروویو را به مدت ۲ تا ۳ دقیقه در حداکثر توان روشن کنید. بخار تولید شده کثیفی‌ها را نرم کرده و می‌توان به آسانی با استفاده از یک دستمال مرطوب آن را تمیز کنید.

بوی نامطبوع (مانند بوی ناشی از پخت ماهی) به آسانی از بین خواهد رفت. چند قطره آب لیمو در یک فنجان آب ریخته و یک قاشق کوچک شیشه‌ای در آن قرار دهید تا از جوشیدن و سرریز آب جلوگیری کنید. آن را به مدت ۲ تا ۳ دقیقه در حداکثر توان مایکروویو حرارت دهید.

سقف مایکروویو



اگر سقف مایکروویو کثیف شده است، می‌توانید گریل را به پایین کشیده و سقف را به آسانی تمیز کنید.

برای اجتناب از خطر سوختگی، پیش از جابجایی گریل، مطمئن شوید که دستگاه خنک شده است. به روش زیر عمل کنید:

۱. نگهدارنده گریل را 180° بچرخانید (۱).
۲. به آرامی گریل را پایین آورید (۲). فشار زیادی به آن وارد نکنید ممکن است باعث شکستگی شود.

۳. پس از تمیز کردن سقف، گریل (۲) را در جای خود قرار داده و مراحل قبل را تکرار کنید.

هشدار مهم: نگهدارنده المنت گرمایی گریل (۱) ممکن است هنگام چرخاندن بیفتد. در این صورت، نگهدارنده محافظ گریل (۱) را درون سوراخ سقف محفظه قرار داده و آن را 90° به سمت نگهدارنده المنت حرارتی گریل (۲) بچرخانید.

لوازم جانبی

پس از هر مرتبه استفاده لوازم جانبی را بشویید. اگر خیلی کثیف شده‌اند، ابتدا آنها را در آب غوطه‌ور کرده و سپس از یک برس یا اسفنج استفاده کنید. لوازم جانبی می‌توانند در ماشین ظرفشویی شسته شوند. مطمئن شوید که کف سرامیکی و نگهدارنده‌ها تمیز هستند. پیش از قراردادن کف سرامیکی و نگهدارنده‌ها در جای خود میکروویو را روشن نکنید.

عیب‌یابی

هشدار! هر نوع تعمیرات باید توسط تکنسین متخصص خدمات طلایی نیکان انجام شود. انجام هر گونه تعمیر توسط افراد غیر مجاز خطرناک است.

برای رفع تمام مشکلات نیازی به تماس با خدمات طلایی نیکان نخواهید داشت:

- نمایشگر نشان نمی‌دهد!
- نمایشگر زمان خاموش است (بخش مربوط به تنظیمات اولیه را ملاحظه کنید)

• با فشار دکمه‌ها اتفاقی رخ نمی‌دهد!

- قفل ایمنی فعال است (بخش مربوط به تنظیمات اولیه را ملاحظه کنید)

• میکروویو کار نمی‌کند! بررسی کنید:

- دو شاخه به درستی به پریز متصل شده باشد.

- برق میکروویو روشن باشد.

- درب کاملا بسته باشد. درب هنگام بسته شدن باید صدای تیک بدهد.

- جسمی خارجی میان درب و جلوی محفظه قرار گرفته است.

- هنگام کار کردن مایکروویو صداهای عجیبی به گوش می‌رسد.
- درون مایکروویو به علت لوازم فلزی خارجی جرقه می‌زند (بخش نوع ظروف را ملاحظه کنید).
- ظروف مایکروویو در تماس با دیواره‌های مایکروویو می‌باشند.
- قاشق، چنگال یا هر وسیله پختی درون مایکروویو جامانده است.

- **غذا گرم نمی‌شود یا به آرامی گرم می‌شود.**

- به طور سهوی از ظروف فلزی استفاده کرده‌اید.
- زمان و توان مناسب استفاده شده است.
- غذای داخل مایکروویو بسیار بزرگ و حجیم بوده یا سردتر از زمانیست که عموماً داخل مایکروویو گذاشته می‌شود.

- **غذا خیلی داغ است، خشک شده یا سوخته است!**

بررسی کنید که زمان و سطح توان درستی را انتخاب کرده‌اید.

- **پس از پایان پخت صدا شنیده می‌شود!**

این حالت مشکل محسوب نمی‌شود. فن خنک‌کننده تا مدتی به کار خود ادامه می‌دهد. هنگامیکه دما پایین آمده و به میزان کافی برسد فن خاموش خواهد شد.

- **مایکروویو روشن شده اما لامپ داخل روشن نمی‌شود!**

اگر تمام عملکردها به درستی کار می‌کنند احتمالاً لامپ سوخته است. می‌توانید به استفاده از دستگاه ادامه دهید.

- **نمایشگر "cErr" را نشان می‌دهد.**

دو شاخه را قطع کرده و حدود ۵ ثانیه منتظر بمانید. پس از آن مایکروویو را مجدد به برق بزنید، پیغام "cErr" پاک شده و دستگاه به خوبی کار می‌کند.

تعویض لامپ

اگر لامپ نیاز به تعویض دارد از آنجا که باید مایکروویو را خارج کرده تا لامپ تعویض شود با تکنسین فنی خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید .

ویژگی‌های فنی

مشخصات

| | |
|------------------------------|------------------------------------|
| ولتاژ AC | (صفحه مشخصات را ملاحظه کنید) |
| توان مورد نیاز | ۲۷۰۰ وات |
| توان گرید | ۱۲۵۰ وات |
| توان خروجی مایکروویو | ۸۵۰ وات |
| فرکانس مایکروویو | ۲۴۵۰ وات |
| ابعاد خارجی (عرض×ارتفاع×عمق) | ۳۳۴×۳۹۰×۵۹۵ میلی‌متر |
| ابعاد داخلی (عرض×ارتفاع×عمق) | ۲۸۰×۲۲۰×۳۵۰ میلی‌متر |
| ظرفیت مایکروویو | ۲۲ لیتر |
| وزن | ۲۲ کیلوگرم |

حفاظت از محیط‌زیست



دورانداختن بسته‌بندی

بسته‌بندی دستگاه دارای علامت GREEN POINT می‌باشد. تمام اجزای بسته‌بندی مانند مقوا، پلی استایرن، و پلاستیک‌های بسته‌بندی را در سطل زباله‌های مخصوص و مناسب قرار دهید. به این طریق می‌توانید مطمئن شوید که قطعات بسته‌بندی دوباره استفاده خواهند شد.



دور انداختن لوازمی که مدتی است استفاده نشده‌اند

مطابق با قوانین اروپایی 2012/19/EU در مدیریت زباله‌های الکتریکی و تجهیزات الکترونیکی (WEEE)، لوازم برقی خانگی نباید در محل دفع زباله‌های خشک شهری گذاشته شوند. لوازم تاریخ گذشته باید جداگانه دسته‌بندی شده تا قطعات آن به خوبی مورد استفاده قرار گرفته و بازیافت شوند و از آسیب به سلامت افراد و محیط‌زیست جلوگیری گردد. لوازم دارای علامت سطل زباله خط خورده در تمام محصولات مشابه باید گذاشته شود تا مردم بدانند که چنین مواردی را باید جداگانه دسته‌بندی کنند.

مصرف کنندگان می‌توانند با شهرداری محل خود یا فروشنده لوازم تماس گرفته و اطلاعات مربوط به مکان مناسب دور انداختن لوازم برقی قدیمی خانه را بپرسند.

پیش از دور انداختن لوازم خانگی خود، با جداکردن سیم برق، بریدن و دور انداختن آن، دستگاه را غیر قابل استفاده کنید.

دستورالعمل‌های نصب

پیش از نصب

بررسی کنید که ولتاژ ورودی نشان داده در صفحه مشخصات با ولتاژ ورودی مورد استفاده شما یکسان می‌باشد.

درب مایکروویو را باز کرده و تمام لوازم جانبی را خارج و اجزای بسته‌بندی را بردارید.

خرابی. در صورت بروز هرگونه خرابی با خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید.

از مایکروویو استفاده نکنید اگر کابل برق یا دوشاخه خراب است، اگر مایکروویو به درستی کار نمی‌کند یا اگر آسیب دیده یا افتاده است، با خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید.

مایکروویو را روی سطحی صاف و ثابت قرار دهید. مایکروویو را نزدیک به مکان‌های گرم، رادیو یا تلویزیون قرار ندهید.

در طول نصب، مطمئن شوید که سیم برق در تماس با رطوبت یا اجسامی با لبه تیز در پشت مایکروویو قرار ندارد. دمای بالا می‌تواند به سیم آسیب بزند.

هشدار! سطح جلوی مایکروویو باید با یک کاغذ محافظ پیچیده شده باشد. پیش از اولین مرتبه استفاده از مایکروویو، این کاغذ را به دقت برداشته و برای این کار از داخل شروع کنید.

مطمئن شوید که مایکروویو هیچ‌گونه آسیبی ندیده است. بررسی کنید که درب مایکروویو کاملاً بسته بوده و داخل درب و جلوی قسمت باز شونده درب آسیب ندیده است.

هشدار! پس از نصب مایکروویو مطمئن شوید که به دوشاخه دسترسی دارید.

پس از نصب

مایکروویو دارای کابل برق و دوشاخه برای جریان تک فاز می‌باشد.

اگر مایکروویو روی پایه دائمی نصب می‌شود باید توسط تکنسین خدمات طلایی نیکان انجام گیرد. در شرایطی مایکروویو باید توسط یک مدارشکن تمام قطبی با حداقل جداکننده ۳ میلی‌متری میان اتصالاتش به برق وصل شود.

هشدار: سیم ارت مایکروویو باید وصل گردد.

خدمات طلایی نیکان هیچ‌گونه مسئولیتی در برابر آسیب‌ها و خسارات ناشی از عدم رعایت دستورالعمل‌های نصب بر عهده نخواهد داشت.

مایکروویو تنها زمانیکه درب به درستی بسته شده است عمل خواهد کرد.

پیش از اولین مرتبه استفاده داخل مایکروویو و لوازم جانبی را مانند روش‌های نظافت آماده در بخش "نظافت و نگهداری مایکروویو" تمیز کنید.

مهم

در هنگام نصب، دستورالعمل‌های موجود را جداگانه مطالعه و پیروی کنید.

