



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 رسیدن شما به مطلوب هدف بزرگ، و پرسش اینجا،



حمله حقوق مصرف کنندگان



- دارنده گواهی نامه ایزو ۹۰۰۱:۲۰۱۵ از شرکت SGS
- دارنده گواهی نامه مشتری مداری شرکت QMS ایتالیا
- دارنده گواهی نامه و تندیس رعایت حقوق مصرف کنندگان



021 - 88 50 00 00



فون واژه NIKAN 885



NIKAN COMPANY



WWW.NIKAN-CO.COM



INDESIT





دفترچه راهنمای استفاده از دستگاه: MS 622 L, MS 622 R



MODEL: MS 622 L

MODEL: MS 622 R

MICROWAVE

.....	فهرست
۴.....	اطلاعات ایمنی
۶.....	نصب
۷.....	نظافت
۷.....	تعمیرات
۹.....	معرفی دستگاه
۱۰.....	معرفی دکمه‌های عملکردها
۱۱.....	مزایای مایکروویو
۱۳.....	تنظیمات اصلی
۱۸.....	عملکردهای ویژه
۲۳.....	پخت با مایکروویو
۲۵.....	جدول‌ها و پیشنهادات- پخت سبزیجات
۲۷.....	جدول‌ها و پیشنهادات- پخت ماهی
۲۸.....	جدول‌ها و پیشنهادات- مایکروویو+گریل
۳۰.....	چه نوع ظرفی باید استفاده کرد؟
۳۳.....	نظافت و نگهداری مایکروویو
۳۵.....	عیب یابی
۳۷.....	ویژگی‌های فنی
۳۸.....	دستورالعمل‌های نصب

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

اطلاعات ایمنی



پیش از نصب و استفاده از دستگاه، دستورالعمل‌های موجود را به دقت مطالعه نمایید. 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 می‌باشند.
- اگر دستگاه دارای سیستم ایمنی کودک می‌باشد، توصیه می‌گردد آن را فعال نمایید. کودکان نباید بدون نظارت در اطراف دستگاه حضور داشته باشند.
- نظافت و تعمیرات مربوط به کاربر نباید توسط کودکان انجام شود.

ایمنی عمومی

- این دستگاه برای استفاده در منزل یا مکان‌های مشابه مناسب می‌باشد مانند:
 - آشپزخانه کارمندان فروشگاه‌ها، شرکت‌ها و محیط‌های کاری مشابه
 - مزارع
 - توسط مشتریان هتل‌ها، مهمانپذیرها، مسافرخانه‌ها و سایر مکان‌های اقامتی
 - استراحتگاه‌ها
- هنگام کار کردن داخل دستگاه داغ می‌شود. المنت‌های حرارتی موجود در دستگاه را لمس نکنید. همیشه هنگام خارج کردن یا قراردادن لوازم جانبی یا

-
- ظروف میکروویو از دستکش‌های مخصوص میکروویو استفاده نمایید.
- **هشدار:** مایعات یا دیگر غذاها را درون ظروف بسته گرم نکنید. این موارد مستعد ترکیدن هستند.
 - تنها از ظروف مناسب میکروویو استفاده کنید.
 - هنگامیکه غذاها را داخل ظروف پلاستیک یا کاغذی 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!** میکروویو نمی‌تواند مورد استفاده قرار گیرد اگر:
 - درب به درستی بسته نشده باشد.
 - لولاهای درب خراب باشند.
 - سطوح تماس میان درب و جلوی میکروویو آسیب دیده باشد.
 - شیشه درب آسیب دیده است.
 - با وجود عدم حضور اجزای فلزی داخل دستگاه جرقه الکتریکی درون آن وجود دارد.
 - میکروویو 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 میکروویو 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 هم زده یا تکان داده شود و دمای آن بررسی گردد.
 - تخم مرغ‌های پوسته دار و پخته شده نباید درون میکروویو گرم شوند چراکه حتی پس از پایان گرم شدن نیز امکان ترکیدن آنها وجود دارد.
 - **هشدار!** الکل خالص یا نوشیدنی‌های الکل‌دار را در میکروویو 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 غذاهایی با مقادیر کم انتخاب نکنید. برای مثال، جهت 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 نمایید 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 جریان-کوتاه!**
- **هنگام گرم‌کردن مایعات مواظب باشید!**

هنگامیکه مایعات (آب، قهوه، چای، شیر و غیره) درون مایکروویو نزدیک به نقطه جوش رسیده و ناگهان خارج شوند ممکن است به بیرون از ظرف پاشیده شوند.

خطر آسیب و سوختگی!

برای جلوگیری از این شرایط هنگام گرم‌کردن مایعات، یک قاشق جای خوری یا میله هم‌زن شیشه‌ای درون ظرف قرار دهید.



نصب

- سیستم برق باید مجهز به وسیله‌ای برای قطع باشد که دارای جداسازی اتصال در تمام قطب‌ها بوده و بتواند در زمان بار مضاعف دسته بندی 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 (سیم ارت).

نظافت

- دستگاه باید به صورت مرتب تمیز شده و باقی‌مانده‌های غذا از آن خارج شود.
- عدم حفظ تمیزی دستگاه به سطح آن آسیب زده و در طول عمر دستگاه تاثیر گذاشته و ممکن است باعث خطرات ناگهانی شود.
- از تمیزکننده‌های ساینده زبر یا لایه‌بردارهای فلزی تیز برای 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.
- لطفا دستورالعمل‌های نظافت موجود در بخش "نظافت و نگهداری مایکروویو" را انجام دهید.

تعمیرات

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

• تعمیرات دستگاه، به خصوص اجزای حاوی برق تنها باید توسط تکنسین 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 آسیب نخواهد دید.

• منافذ تهویه را پوشانید و مسدود نکنید.

• تنها از ظروف مناسب مایکروویو استفاده نمایید. پیش از استفاده از ظروف در مایکروویو، مناسب بودن آن‌ها را بررسی نمایید (بخش انواع ظروف را ملاحظه نمایید).

• هرگز پوشش میکای موجود در سقف داخلی مایکروویو را برندارید. این پوشش از آسیب‌رساندن چربی و تکه‌های غذا به اشیاء ساز مایکروویو جلوگیری می‌نماید.

• از نگهداشتن قطعات مشتعل شونده درون مایکروویو خودداری نمایید چراکه با روشن شدن مایکروویو ممکن است بسوزند.

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

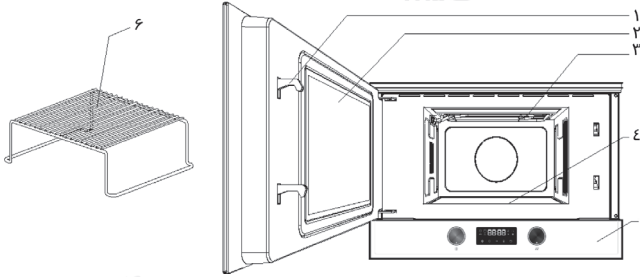
• از مایکروویو برای سرخ کردن استفاده نکنید. کنترل دمای روغن گرم شده توسط امواج کوتاه غیر ممکن است.

• به درب باز مایکروویو تکیه ندهید و از نشستن روی آن خودداری کنید. این کار به مایکروویو خصوصا ناحیه لولای آن آسیب می‌زند. درب تا حداکثر وزن

۸ کیلو گرم را می‌تواند تحمل کند.

- نگهدارنده چرخان و سه پایه می‌توانند حداکثر ۸ کیلو گرم بار را تحمل نمایند. جهت جلوگیری از آسیب مایکروویو، بیش از این وزن بار روی آن قرار ندهید.

معرفی دستگاه



۴. کف سرامیک

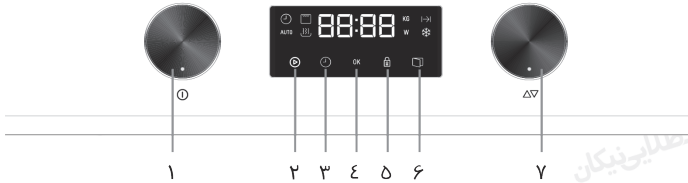
۵. صفحه کنترل

۶. قفسه

۱. گیره‌ها

۲. شیشه درب

۳. گریل متحرک



۵. کلید قفل ایمنی

۶. کلید باز کردن درب

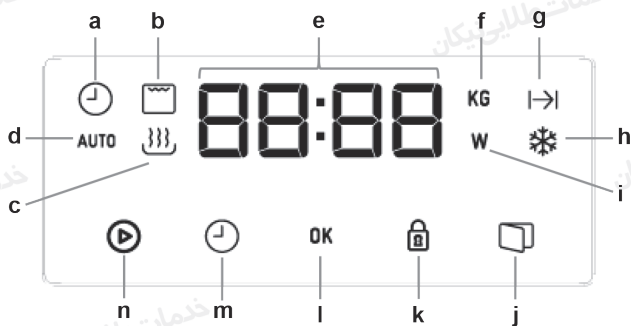
۷. ولوم چرخشی

۱. ولوم انتخاب عملکرد

۲. کلید شروع / توقف

۳. کلید ساعت

۴. کلید OK



- (a) نشانگر ساعت
 (b) نشانگر عملکرد گریل
 (c) نشانگر عملکرد مایکروویو
 (b + c) گریل + نشانگر عملکرد مایکروویو
 (d) نشانگر عملکرد ویژه
 (e) نمایشگر
 (f) نشانگر یخ زدایی با وزن
 (g) نشانگر مدت زمان
 (h) نشانگر یخ زدایی با زمان
 (i) نشانگر توان
 (j) کلید بازکردن درب
 (k) کلید قفل ایمنی
 (l) کلید OK
 (m) کلید ساعت
 (n) کلید شروع/توقف

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		

غذاها	توان خروجی مایکروویو	عملکرد	علامت
ذوب کره گرم کردن غذای کودک	۳۶۰ وات	مایکروویو	
پخت سبزیجات و غذاها پخت و گرم کردن با احتیاط گرم کردن و پخت غذاهای کم گرم کردن غذای حساس	۶۰۰ وات		
پخت و گرم کردن سریع مایعات و غذاهای از پیش پخته	۸۵۰ وات		
تست کردن غذاها	۹۰ وات	مایکروویو + گریل	
گریل کردن ماکیان و گوشت	۱۸۰ وات		
پخت انواع پای و غذاهایی با روبه پنیر	۳۶۰ وات		
گریل کردن غذا	---	گریل	

مزایای مایکروویو

در لوازم پخت و پز سنتی، حرارت از مقاومت‌ها یا مشعل‌های گازی، تابیده شده و به آرامی از اطراف به غذا نفوذ می‌کند. بنابراین، انرژی زیادی با حرارت‌دهی به هوا، اجزای مایکروویو و ظروف حاوی غذا هدر می‌رود. در مایکروویو، حرارت توسط خود غذا تولید می‌گردد. برای مثال حرارت

از داخل به بیرون تولید می‌شود. بنابراین هیچ هدر رفت گرمایی به هوا، دیواره‌های محفظه یا ظروف (در صورتیکه مخصوص مایکروویو باشند) وجود ندارد. این بدان معناست که تنها غذا گرم می‌شود. به طور خلاصه مزایای مایکروویوها به شرح زیر می‌باشند:

۱. صرفه‌جویی در زمان پخت؛ به طور کلی در مقایسه با لوازم پخت و پز 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 مایکروویو

مایکروویو دارای قطعه‌ای با ولتاژ بالا به نام مگنترون می‌باشد که انرژی برق را به انرژی امواج کوتاه تبدیل می‌کند. این امواج الکترومغناطیسی توسط یک هدایتگر موج به صورت کانال به داخل مایکروویو رفته و با استفاده از یک پخش‌کننده فلزی یا یک صفحه چرخان پخش خواهد شد. درون مایکروویو، امواج کوتاه در تمام جهات منتشر شده و توسط دیوارها منعکس می‌شوند، بنابراین به طور یکنواخت به غذاها نفوذ خواهند کرد.

نحوه گرم شدن غذاها

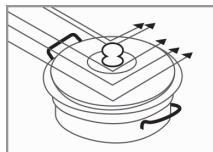
بیشتر غذاها حاوی آب بوده که امواج کوتاه باعث لرزش این مولکول‌های آب می‌شوند. اصطکاک میان مولکول‌ها گرما تولید کرده که باعث افزایش حرارت غذاها، یخ‌زدایی، پخت یا حفظ گرمای غذاها می‌شود. از آنجا که حرارت در داخل غذا شکل می‌گیرد:

- 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؛

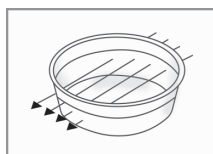
• نه تنها رنگ طبیعی که عطر آنها نیز تغییر نمی‌کند.

امواج کوتاه به ظروف چینی، شیشه، مقوا یا لاستیک وارد می‌شوند اما از فلز نمی‌توانند عبور نمایند. به این دلیل ظروف فلزی یا ظروف دارای قسمت‌های فلزی نباید در مایکروویو مورد استفاده قرار گیرند.

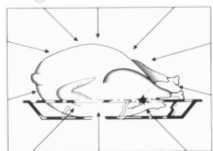
امواج کوتاه توسط فلز منعکس می‌شوند.



آنها از شیشه و سفال عبور می‌کنند.



و توسط غذا جذب می‌شوند.



تنظیمات اصلی



تنظیم ساعت

پس از اینکه مایکروویو برای اولین مرتبه به برق زده شد یا پس از قطع برق، نمایشگر ساعت چشمک زن شده تا اطلاع دهد که زمان نشان داده درست نمی‌باشد. برای تنظیم ساعت، به روش زیر عمل نمایید:

۱. هنگامیکه نمایشگر، ساعت را نشان داد کلید ساعت (۳) را فشار دهید. اعداد

ساعت شروع به چشمک زدن می‌کنند.

۲. ولوم چرخشی (۷) را بچرخانید تا ساعت دقیق را تنظیم کنید.

۳. مجدد کلید ساعت (۳) را فشار داده تا دقیقه را تنظیم کنید. اعداد دقیقه شروع به چشمک زدن خواهند کرد.

۴. ولوم چرخشی (۷) را چرخانده تا دقیقه درست را تنظیم کنید.


۵. در پایان ، دوباره کلید ساعت (۲) را فشار دهید.

پنهان کردن/نمایش دادن ساعت

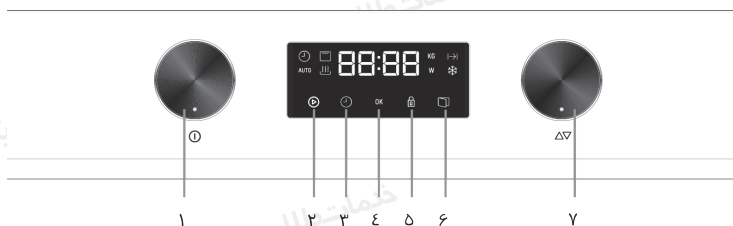
اگر نمایشگر ساعت، شما را آزار می‌دهد، می‌توانید با فشار کلید ساعت (۲) به مدت ۳ ثانیه ، آن را پنهان کنید. نقاطی که ساعت و دقیقه را جدا می‌کنند چشمک زن خواهند شد. اما مابقی نمایشگر ساعت ناپدید خواهند شد. اگر خواستید ساعت دوباره نمایش داده شود کلید ساعت (۲) را دوباره به مدت ۳ ثانیه فشار دهید.

قفل ایمنی

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

- جهت قفل کردن مایکروویو ، کلید قفل ایمنی (۵) را به مدت ۳ ثانیه فشار دهید. یک هشدار صوتی شنیده شده و نمایشگر علامت  را نشان خواهد داد. مایکروویو در این حالت قفل شده و نمی‌تواند مورد استفاده قرار گیرد.
- برای باز کردن قفل مایکروویو، کلید قفل ایمنی (۵) را دوباره به مدت ۳ ثانیه فشار دهید. یک هشدار صوتی شنیده می‌شود.

عملکردهای اصلی



مایکروویو

از این عملکرد برای پخت و گرم کردن سبزیجات، سیب زمینی، برنج، ماهی و گوشت استفاده نمایید.

۱. ولوم انتخاب عملکرد (۱) را بچرخانید تا نشانگر عملکرد مایکروویو چشمک‌زن شود. نمایشگر ۱۰:۰۰ را به صورت چشمک‌زن نشان می‌دهد.

۲. ولوم چرخشی (۷) را در هر دو جهت بچرخانید تا مدت زمان تنظیم شود.

۳. کلید OK (۴) را جهت تایید فشار دهید. توان مایکروویو در نمایشگر به صورت چشمک‌زن نشان داده می‌شود. نشانگر توان مایکروویو چشمک‌زن خواهد شد.

۴. ولوم چرخشی (۷) را در هر دو جهت بچرخانید تا سطح توان مایکروویو تنظیم شود. اگر این ولوم چرخانده نشود، مایکروویو در توان ۸۴۰ وات کار خواهد کرد.

۵. کلید OK (۴) را جهت تایید فشار دهید.

۶. کلید شروع / توقف (۲) را فشار داده و مایکروویو شروع به کار خواهد کرد.

نکته:

دکمه شروع را می‌توان هر زمانی از مراحل بالا فشار داده شود و مایکروویو روند پخت را با پارامترهای نشان داده شروع خواهد کرد.

گریل

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

۱. ولوم انتخابگر عملکرد (۱) را تا زمانیکه نشانگر عملکرد گریل چشمک‌زن بچرخانید. نمایشگر ۱۰:۰۰ را به صورت چشمک‌زن نشان می‌دهد.

۲. ولوم چرخشی (۷) را در هر دو جهت بچرخانید تا مدت زمان تنظیم شود.

۳. کلید OK (۴) را جهت تایید فشار دهید.

۴. کلید تایید / توقف (۲) را فشار دهید. مایکروویو شروع به کار خواهد کرد.

مایکروویو + گریل

۱. ولوم انتخابگر عملکرد (۱) را بچرخانید تا نشانگر عملکرد مایکروویو و گریل چشمک‌زن شود. نمایشگر ۱۰:۰۰ را به صورت چشمک‌زن نشان می‌دهد.

۲. ولوم چرخشی (۷) را در هر دو جهت چرخانده تا مدت زمان تنظیم شود.
۳. کلید OK (۴) را جهت تایید فشار دهید. توان مایکروویو در نمایشگر چشمک‌زن شده و نشانگر توان مایکروویو شروع به چشمک زدن خواهد کرد.
۴. ولوم چرخشی (۷) را در هر دو جهت بچرخانید تا سطح توان مایکروویو را تنظیم کنید. اگر این ولوم چرخانده نشود، مایکروویو در توان ۳۶۰ وات کار خواهد کرد. حداکثر توانی که می‌توان استفاده کرد ۳۶۰ وات می‌باشد.
۵. کلید OK (۴) را جهت تایید فشار دهید.
۶. کلید شروع / توقف (۲) را فشار داده و مایکروویو شروع به کار خواهد کرد.

نکته:

دکمه شروع را می‌توان هر زمانی از مراحل بالا فشار داد و مایکروویو روند پخت را با پارامترهای نشان داده شروع خواهد کرد.

یخ زدایی با زمان (دستی)

- با استفاده از این عملکرد می‌توانید هر نوع غذایی را به سرعت یخ زدایی کنید.
۱. ولوم انتخابگر عملکرد (۱) را بچرخانید تا چراغ عملکرد یخ زدایی با زمان چشمک‌زن شود. نمایشگر ۱۰:۰۰ را به صورت چشمک‌زن نشان می‌دهد.
 ۲. ولوم چرخشی (۷) را در هر دو جهت چرخانده تا مدت زمان تنظیم شود.
 ۳. کلید OK (۴) را جهت تایید فشار دهید.
 ۴. کلید شروع / توقف (۲) را فشار داده و مایکروویو شروع به کار خواهد کرد.
 ۵. با بوق زدن مایکروویو و نمایش عبارت **Eurn** به صورت چشمک‌زن، غذا را برگردانید.

یخ زدایی 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 یخ زدایی با وزن چشمک‌زن شود. نمایشگر نوع غذا را به صورت "Pr1" با چشمک‌زدن نشان می‌دهد.
 ۲. ولوم چرخشی (۷) را در هر دو جهت بچرخانید تا نوع غذا را تنظیم کنید. اگر

- این ولوم را نچرخانید مایکروویو با نوع غذای "Pr1" شروع به کار خواهد کرد.
۳. برای تایید کلید OK (۴) را فشار دهید. وزن غذا به صورت چشمک‌زن در نمایشگر نشان داده می‌شود. نشانگر وزن شروع به چشمک‌زدن می‌کند.
۴. ولوم چرخشی (۷) را در هر دو جهت چرخانده تا وزن غذا را تنظیم کنید. اگر این ولوم را نچرخانید مایکروویو با انتخاب وزن ۲۰۰ گرم شروع به کار خواهد کرد.
۵. کلید OK (۴) را جهت تایید فشار دهید.
۶. با فشار کلید شروع / توقف (۲)، مایکروویو شروع به کار خواهد کرد.
۷. با بوق زدن مایکروویو و نمایش عبارت **Eurn** به صورت چشمک‌زن، غذا را برگردانید.
- جدول زیر برنامه‌های یخ زدایی با وزن، محدوده وزنی، یخ زدایی و زمان استراحت (جهت اطمینان از اینکه غذا دارای دمای یکنواخت است) را نشان می‌دهد.

برنامه	غذا	وزن (گرم)	زمان (دقیقه)	زمان استراحت (دقیقه)
Pr1	گوشت	۱۰۰-۲۵۰۰	۳-۷۵	۲۰-۳۰
Pr2	ماکیان	۱۰۰-۲۵۰۰	۳-۷۵	۲۰-۳۰
Pr3	ماهی	۱۰۰-۲۵۰۰	۳-۱۳'۲۰	۳۰-۲۰
Pr4	میوه	۱۰۰-۱۰۰۰	۲'۳۷-۲۶	۱۰-۲۰
Pr5	نان	۱۰۰-۱۵۰۰	۲'۲۴-۳۶'۱۵	۱۰-۲۰

نکته مهم: دستورالعمل‌های عمومی برای یخ زدایی را ملاحظه نمایید.

عملکردهای ویژه

عملکرد ویژه: "AUTO"

۱. ولوم انتخابگر عملکرد (۱) را بچرخانید تا نشانگر عملکرد ویژه "Auto" چشمک زن شود. نمایشگر برنامه "P1" را به صورت چشمک زن نشان می‌دهد.
۲. ولوم چرخشی (۷) را در هر دو جهت بچرخانید تا برنامه تنظیم شود. اگر ولوم چرخانده نشود، میکروویو با برنامه "P1" شروع به کار خواهد کرد.
۳. برای تایید دکمه OK (۴) را فشار دهید.
۴. کلید شروع/توقف (۲) را فشار دهید. میکروویو شروع به کار خواهد کرد.
۵. هر زمان که میکروویو بوق زد و کلمه **Turn** در نمایشگر چشمک زن شد غذا را برگردانید.

جدول زیر برنامه های عملکرد ویژه "Auto" را نشان می‌دهد:

برنامه	نوع غذا	زمان (دقیقه)	دستورالعمل
P1	پخت سیب زمینی	۱۰	سیب زمینی‌ها (حدود ۵۰۰ گرم) را با مقداری آب در ظروف مقاوم به حرارت گذاشته و در کف سرامیکی درون میکروویو قرار دهید.
P2	غذاهای جوشیدن آرام / آب پز شدن	۱۹	مواد اولیه را جهت آرام پز یا جوشیدن آرام (مانند کلم، خوراک مرغ) در یک کاسه قرار داده، درب کاسه را گذاشته و آن را در کف سرامیکی قرار دهید.

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 **Error** را به صورت چشمک زن نشان می‌دهد غذاها را چندین مرتبه هم زده 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.

هنگامیکه مایکروویو در حال کار کردن است

توقف یک چرخه پخت

- هر زمان که بخواهید می‌توانید با کلید **شروع/توقف** یا با باز کردن درب مایکروویو، روند پخت را متوقف نمایید.
- در هر دو حالت:
- انتشار امواج کوتاه سریعاً متوقف خواهد شد.
 - گریل غیر فعال شده اما هنوز داغ است. خطر سوختگی وجود دارد!
 - تایمر متوقف شده و **نمایشگر** زمان باقی مانده 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. کلید **شروع/توقف** را ۳ ثانیه فشار داده تا روند پخت لغو شود.

برای شروع مجدد فرآیند، درب را بسته و کلید **شروع/توقف** را فشار دهید.

تغییر پارامترها

پارامترهای عملکرد (زمان و دما) می‌توانند هنگامیکه روند پخت متوقف شده به روش زیر تغییر کند:

جهت تغییر زمان، ولوم چرخشی را بچرخانید. زمان جدید به سرعت تعیین می‌شود.

تغییر توان تنها زمانی صورت می‌گیرد که روند پخت متوقف شده باشد.

• کلید شروع / توقف (۲) را فشار دهید. عملکرد مایکروویو متوقف می‌شود.

• کلید OK (۴) را فشار دهید تا زمانیکه نمایشگر چشمک‌زن شود.

• ولوم کنترل (۷) را بچرخانید تا توان جدید تنظیم گردد.

• مجدد کلید OK (۴) را جهت تایید فشار دهید.

• کلید شروع / توقف (۲) را فشار دهید. مایکروویو عملکرد را دوباره شروع می‌کند.

لغو یک چرخه پخت

اگر می‌خواهید یک روند پخت را کنسل نمایید، کلید **شروع/توقف** 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 کلید **شروع/**

توقف فشار داده شود.

یخ زدایی

جدول زیر انواع یخ زدایی 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.
	۱۵۰۰ گرم	۴۲-۴۵ دقیقه	۳۰-۳۵ دقیقه	سه مرتبه بچرخانید.
گوشت خورشتی	۵۰۰ گرم	۱۲-۱۴ دقیقه	۱۰-۱۵ دقیقه	دو مرتبه بچرخانید.
	۱۰۰۰ گرم	۲۴-۲۵ دقیقه	۲۵-۳۰ دقیقه	سه مرتبه بچرخانید.
گوشت چرخ‌کرده	۱۰۰ گرم	۴-۵ دقیقه	۵-۶ دقیقه	دو مرتبه بچرخانید.
	۳۰۰ گرم	۸-۹ دقیقه	۸-۱۰ دقیقه	سه مرتبه بچرخانید.
	۵۰۰ گرم	۱۲-۱۴ دقیقه	۱۵-۲۰ دقیقه	یک مرتبه بچرخانید.
سوسیس	۱۲۵ گرم	۳-۴ دقیقه	۵-۱۰ دقیقه	دو مرتبه بچرخانید.
	۲۵۰ گرم	۸-۹ دقیقه	۵-۱۰ دقیقه	یک مرتبه بچرخانید.
	۵۰۰ گرم	۱۵-۱۶ دقیقه	۱۰-۱۵ دقیقه	دو مرتبه بچرخانید.
ماکیان، قسمت‌های ماکیان	۲۰۰ گرم	۷-۸ دقیقه	۵-۱۰ دقیقه	سه مرتبه بچرخانید.
	۵۰۰ گرم	۱۷-۱۸ دقیقه	۱۰-۱۵ دقیقه	یک مرتبه بچرخانید.
مرغ	۱۰۰۰ گرم	۳۴-۳۵ دقیقه	۱۵-۲۰ دقیقه	یک مرتبه بچرخانید.
	۱۲۰۰ گرم	۳۹-۴۰ دقیقه	۱۵-۲۰ دقیقه	یک مرتبه بچرخانید.
	۱۵۰۰ گرم	۴۸-۵۰ دقیقه	۱۵-۲۰ دقیقه	دو مرتبه بچرخانید.
ماهی	۱۰۰ گرم	۳-۴ دقیقه	۵-۱۰ دقیقه	یک مرتبه بچرخانید.
	۲۰۰ گرم	۶-۷ دقیقه	۵-۱۰ دقیقه	یک مرتبه بچرخانید.
ماهی فزل آلا	۲۰۰ گرم	۶-۷ دقیقه	۵-۱۰ دقیقه	دو مرتبه بچرخانید.

یک مرتبه بچرخانید.	۵-۱۰ دقیقه	۳-۴ دقیقه	۱۰۰ گرم	میگو
یک مرتبه بچرخانید.	۱۰-۱۵ دقیقه	۱۲-۱۵ دقیقه	۵۰۰ گرم	
دو مرتبه بچرخانید.	۵-۸ دقیقه	۴-۵ دقیقه	۲۰۰ گرم	میوه
یک مرتبه بچرخانید.	۱۰-۱۵ دقیقه	۸-۹ دقیقه	۳۰۰ گرم	
یک مرتبه بچرخانید.	۱۵-۲۰ دقیقه	۱۲-۱۴ دقیقه	۵۰۰ گرم	نان
دو مرتبه بچرخانید.	۲-۳ دقیقه	۲-۳ دقیقه	۱۰۰ گرم	
دو مرتبه بچرخانید.	۵-۶ دقیقه	۴-۵ دقیقه	۲۰۰ گرم	
سه مرتبه بچرخانید.	۱۵-۲۰ دقیقه	۱۵-۱۸ دقیقه	۸۰۰ گرم	
یک مرتبه بچرخانید. پوشیده نگه دارید.	۱۰-۱۵ دقیقه	۸-۱۰ دقیقه	۲۵۰ گرم	کره
یک مرتبه بچرخانید. پوشیده نگه دارید.	۵-۱۰ دقیقه	۶-۸ دقیقه	۲۵۰ گرم	پنیر کاتیج
درپوش را بردارید.	۱۰-۱۵ دقیقه	۷-۸ دقیقه	۲۵۰ گرم	خامه

نکات عمومی برای یخ زدایی

- جهت یخ زدایی تنها از ظروف مخصوص مایکروویو (چینی، شیشه، پلاستیک‌های مناسب) استفاده نمایید.
- جدول‌ها مربوط به یخ زدایی غذاهای خام می‌باشند.
- زمان یخ زدایی براساس میزان و ارتفاع غذا متفاوت می‌باشد هنگام فریز کردن، روند یخ زدایی را نیز در نظر داشته باشید. غذاها را هم اندازه ظرف بسته بندی نمایید.
- غذاها را به اندازه فضای داخل مایکروویو تقسیم نمایید. 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 دیوارهای محفظه قرار گیرند، چراکه باعث جرقه‌های الکتریکی می‌شوند.
- قسمت‌های ضخیم باید چندین مرتبه چرخانده شوند.
- غذاهای منجمد را با یک دست‌ترین روش ممکن تقسیم نمایید، به علت

نازکی، قسمت‌های باریک سریعتر از قسمت‌های ضخیم بالایی یخ زدایی می‌شوند.

۷. غذاهای دارای چربی، مانند کره، پنیر کاتیج و خامه، نباید کاملاً یخ زدایی شوند. اگر آنها در دمای اتاق هستند، در چند دقیقه آماده مصرف می‌شوند. در مورد خامه‌ی بسیار منجمد، اگر دارای تکه‌های کوچک یخ می‌باشد، باید پیش از مصرف برداشته شود.

۸. ماکیان را در بالای بشقاب قرار داده تا آب آنها به راحتی چکه کند.

۹. نان باید در یک دستمال پیچیده شود تا از خشک شدن زیاد آن جلوگیری شود.

۱۰. غذا را در فاصله‌های منظم برگردانید.

۱۱. غذاهای منجمد را از بسته‌بندی خارج کرده و گیره‌های فلزی را از آن جدا نمایید. 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 حاصل از روند یخ زدایی، به خصوص در ماکیان، باید دور ریخته شود و تحت هیچ شرایطی با غذاهای دیگر تماس پیدا نکند.

۱۳. به یاد داشته باشید که یک زمان استراحت در عملکرد یخ زدایی نیاز است، بنابراین غذا به طور کامل یخ زدایی 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 نمایید.

هنگام پخت با مایکروویو توصیه‌های زیر را انجام دهید:

- پیش از گرم کردن یا پخت غذاها با **پوست** (مانند سیب، گوجه، سیب زمینی، 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 نمایید. (بخش انواع ظروف را ملاحظه نمایید)

• هنگام پخت غذاهایی با رطوبت کم (مانند **یخ زدایی نان**)، تهیه پاپ کورن و غیره) تبخیر 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 ظرفی که مقاوم در برابر حرارت نمی‌باشند خارج نمایید. دستورالعمل‌های تولیدکننده 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 نمایید. در کیسه‌ها چند سوراخ ایجاد نمایید تا هوا به آسانی از آن خارج شود.

• هنگام گرم کردن یا پخت غذا، بررسی نمایید که به **حدافل دمای 70°C** برسند.

• در طول پخت، ممکن است درون درب مایکروویو بخار تشکیل شده و چکه 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 نمایید.

• هنگام گرم کردن مایعات، از **ظروفی با سطح پهن** استفاده نمایید تا بخار به آسانی تبخیر شود.

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

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 نمایید. بر اساس ویژگی‌های دقیق غذا ممکن است نیاز به کم کردن زمان یا کاهش و 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 یکنواخت‌تری 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 نمایید.
۵. می‌توانید هر زمان که بخواهید درب مایکروویو را باز نمایید. 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 به 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 میلی‌لیتر	۸۵۰	۹-۱۱	۲-۳	آن را خرد کنید.
بروکلی	۳۰۰	۵۰ میلی‌لیتر	۸۵۰	۶-۸	۲-۳	
قارچ	۲۵۰	۲۵ میلی‌لیتر	۸۵۰	۶-۸	۲-۳	آن را بپوشانید.

غذا	مقدار (گرم)	افزودن مایعات	توان (وات)	زمان (دقیقه)	زمان استراحت (دقیقه)	دستورالعمل‌ها
لوبیا و هویج	۳۰۰	۱۰۰ میلی لیتر	۸۵۰	۷-۹	۲-۳	آن‌ها را خرد یا ورقه کرده و بپوشانید.
هویج منجمد	۲۵۰	۲۵ میلی لیتر	۸۵۰	۸-۱۰	۲-۳	بپوشانید.
سیب زمینی	۲۵۰	۲۵ میلی لیتر	۸۵۰	۵-۷	۲-۳	آن را پوست کنده و در قطعات هم اندازه خرد نمایید. آن را بپوشانید.
پاپریکا	۲۵۰	۲۵ میلی لیتر	۸۵۰	۵-۷	۲-۳	آن‌ها را خرد یا ورقه کرده و بپوشانید.
تره فرنگی	۲۵۰	۵۰ میلی لیتر	۸۵۰	۵-۷	۲-۳	بپوشانید.
جوانه بروکسل منجمد	۳۰۰	۵۰ میلی لیتر	۸۵۰	۶-۸	۲-۳	آن را بپوشانید.
کلم ترش	۲۵۰	۲۵ میلی لیتر	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 بپوشانید.

پخت با گریل

برای بهترین نتیجه از پخت با گریل، از شبکه پخت همراه با مایکروویو استفاده نمایید. 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 فرد 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. 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 نمایید.

۴. هنگام استفاده از گریل دیوارهای محفظه و قفسه بسیار داغ می‌شوند. باید از

دستکش‌های مایکروویو استفاده نمایید.

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 نمایید که ظرف مورد استفاده برای مایکروویو مناسب باشد. بخش انواع ظروف مایکروویو را ملاحظه نمایید.

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 داخل و لوازم جانبی را تمیز کرده تا باقی مانده‌های غذا خشک نشوند.

جدول 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 می‌کند. 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

غذا	مقدار (گرم)	ظرف	توان (وات)	زمان (دقیقه)	زمان استراحت (دقیقه)
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 نمایید. ظروف استفاده شده در عملکردهای ترکیبی باید برای مایکروویو و استفاده در گریل مناسب باشند. بخش انواع ظروف مایکروویو را ملاحظه نمایید. به یاد داشته باشید که تصاویر موجود 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، 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 نمایید. اعداد نشان داده در جدول‌ها هنگامی کاربرد دارند که فضای مایکروویو خنک

باشد (نیازی به پیش گرمایش مایکروویو نمی‌باشد).

چه نوع ظرفی باید استفاده کرد؟

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 **مناسب** 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 مایکروویو** استفاده نمایید!

عملکرد گریل

در عملکرد گریل، ظروف مایکروویو باید تا دمای حداقل 300°C مقاوم باشند.

ظروف پلاستیکی برای استفاده در گریل مناسب نمی‌باشند.

مایکروویو + گریل

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

ظروف آلومینیومی و فویل

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

- توصیه‌های مندرج در بسته بندی 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 سانتی متر). هر گونه درپوش آلومینیومی باید برداشته شوند.

• ظروف آلومینیومی را مستقیم روی کف سرامیکی قرار دهید. اگر از قفسه استفاده می‌نمایید، ظروف را در یک بشقاب چینی بگذارید. هرگز ظروف را مستقیم در قفسه قرار ندهید.

• 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.

• فویل آلومینیومی می‌تواند برای انعکاس امواج کوتاه در زمان یخ زدایی استفاده شود. غذاهای حساس مانند ماکیان یا گوشت چرخ کرده، با پوشاندن انتها/لبه‌ها می‌توانند از بالا رفتن حرارت محافظت شوند.

• **مهم:** فویل آلومینیومی نباید 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 نمایید: **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 نگردد. کیسه‌های پلاستیکی باید باز باشند. شیشه شیر 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 انواع 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
خیر	خیر	بله	بله	ظروف سرامیک، سفال بدون لعاب لعاب بدون تزئینات فلزی
خیر	خیر	بله	بله	ظروف سفال لعاب‌دار بدون لعاب
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	خیر	بله	۳-نوار پلاستیکی ورق چسبنده سلفون
خیر	خیر	خیر	بله	۴-کاغذ، مقوا، کاغذ پوستی
خیر	بله	خیر	بله	فلز فویل آلومینیومی
بله	بله	بله	خیر	۵-ظروف آلومینیومی
بله	بله	بله	بله	لوازم جانبی (گریل)

۱. از ظروف بدون حاشیه‌های طلایی یا نقره‌ای و بدون درپوش‌های شیشه‌ای استفاده نمایید.

۲. نکات مندرج در دفترچه را به یاد داشته باشید.

۳. 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 باقی مانده غذاها پاک شوند. اگر مایکروویو را تمیز نگه ندارید ممکن است سطح آن آسیب دیده، 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 نمایید.

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

سطح جلویی

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

سریعا آهک، چربی، نشاسته یا لکه‌های سفید تخم مرغ 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 تمیز کننده غیرساینده استفاده کنید. **از اسپری‌های مایکروویو یا 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 وارد سوراخ‌های تهویه مایکروویو نمی‌شود. نظافت دستگاه باید مرتب انجام شود، به خصوص هر بار پس از ریخته شدن 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 کرد. 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.

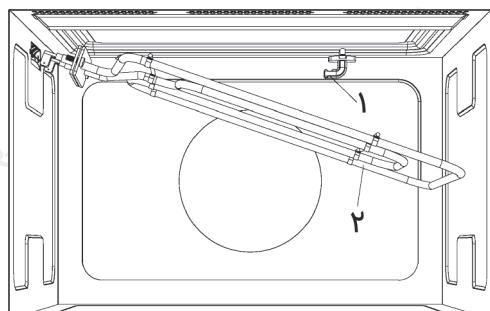
سقف مایکروویو

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:

۴. نگهدارنده گریل را 180° بچرخانید (۱).
۵. به آرامی گریل را پایین آورید (۲). فشار زیادی به آن وارد نکنید ممکن است باعث شکستگی شود.
۶. 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 نمایید. لوازم جانبی می‌توانند در ماشین ظرفشویی شسته شوند. مطمئن شوید که کف سرامیکی و نگهدارنده‌ها تمیز هستند. پیش از قرار دادن کف سرامیکی و نگهدارنده‌ها در جای خود مایکروویو را روشن نکنید.

عیب یابی

هشدار! هر نوع تعمیرات باید توسط تکنسین متخصص خدمات طلایی نیکان انجام شود. انجام هرگونه تعمیر توسط افراد غیر مجاز خطرناک است. برای رفع تمام مشکلات نیازی به تماس با خدمات طلایی نیکان نخواهید داشت:

- **نمایشگر نشان نمی‌دهد! بررسی نمایید اگر:**
- نمایشگر زمان خاموش است (بخش مربوط به تنظیمات اولیه را ملاحظه نمایید)
- **با فشار دکمه‌ها اتفاقی رخ نمی‌دهد! بررسی نمایید اگر:**

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

• **مایکروویو کار نمی‌کند! بررسی نمایید اگر:**

- دو شاخه به درستی به پریز متصل شده باشد.

- برق مایکروویو 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. بررسی نمایید اگر:**

- درون مایکروویو به علت لوازم فلزی خارجی جرقه می‌زند (بخش نوع ظروف را ملاحظه نمایید).

- 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. بررسی نمایید اگر:**

- 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 نمایید که زمان و سطح توان درستی را انتخاب کرده‌اید.

• **پس از پایان پخت صدایی 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 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 محیط زیست



دورانداختن بسته‌بندی

بسته‌بندی دستگاه دارای علامت GREEN POINT می‌باشد. تمام اجزای بسته‌بندی مانند مقوا، پلی استایرن و پلاستیک‌های بسته‌بندی را در سطل‌های زباله مخصوص و مناسب قرار دهید. به این طریق می‌توانید مطمئن باشید 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 دسته بندی شده تا قطعات آن به خوبی مورد استفاده قرار گرفته و بازیافت شوند و از آسیب به سلامت افراد و محیط زیست 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 دسته بندی 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 جدا کردن سیم برق، بریدن و دور انداختن آن، دستگاه را غیر قابل استفاده کنید.

دستورالعمل‌های نصب

پیش از نصب

بررسی نمایید 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.

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 نمایید که درب مایکروویو کاملاً بسته بوده و داخل درب و جلوی قسمت باز شونده درب آسیب ندیده است. 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 منابع گرمایشی، 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! 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 این کار توسط تکنسین خدمات طلایی نیکان انجام گیرد. در شرایطی مایکروویو باید توسط یک مدار شکن 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 زمانی کار می‌کند که درب به درستی بسته شده باشد.

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

