



خدمات طلایی نیکان

نماینده رسمی

خدمات طلایی نیکان با دود دهه فعالیت در عرصه لوازم خانگی، با هدف مشتری مداری و ارایه خدمات در سطح استاندارد، تنها نماینده رسمی محصولات ایندزیت، اکسپریال، 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 ۲۰۰۹ - ۲۰۰۸ گردیده است.

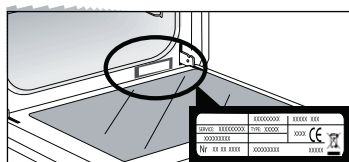
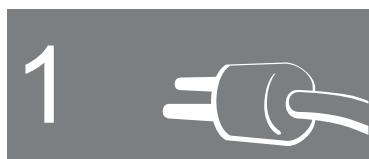
این شرکت با دارا بودن تکنسین های مجرب و آموزش دیده و در اختیار داشتن انواع قطعات مورد نیاز در انبار مدرن و مکانیزه پاسخگوی نیاز مشتریان می باشد.

مجهز بودن به کارگاه تعمیرات الکترونیک با استفاده از تجهیزات و تکنولوژی روز، استفاده از شیوه های نوین ارتباطی و نظریات از مشتریان از دیگر ویژگی های خدمات طلایی نیکان در سراسر کشور می باشد



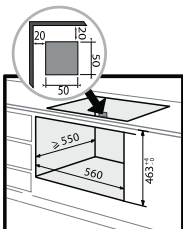
فهرست

۸	توصیه‌های ایمنی
۱۱	نصب دستگاه
۱۲	استفاده از دستگاه
۳۰	تمیز کردن دستگاه مشکلات و راه حل‌ها
۳۱	محیط زیست
۳۲	ارتباط با مشتری
۳۵	جدول راهنمای پخت و عملکردها



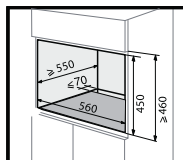
1.1

1.1.1

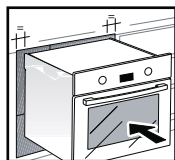


1.2

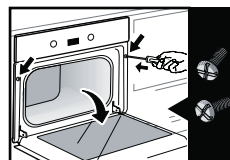
1.2.1



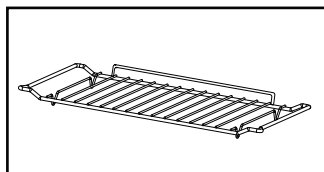
1.2.2



1.2.3

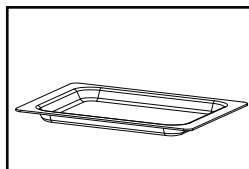


1.2.4

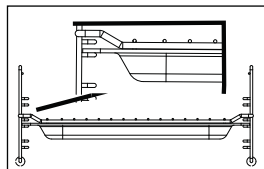


2.1

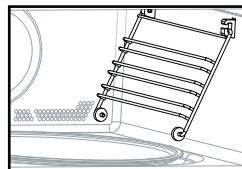
2.1.1



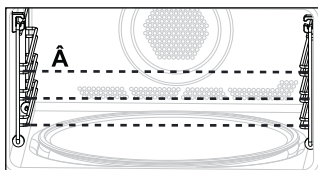
2.1.2



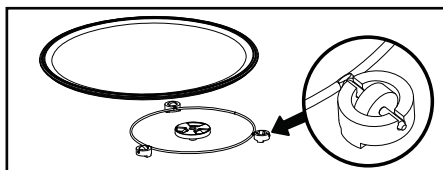
2.1.3



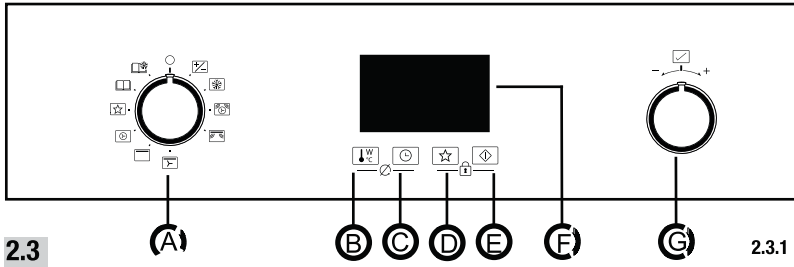
2.1.4



2.1.5

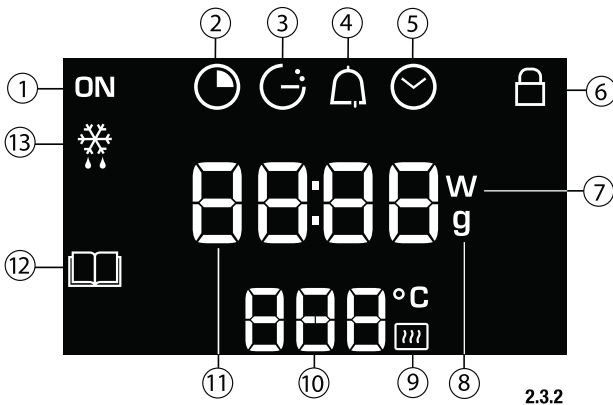


2.1.6

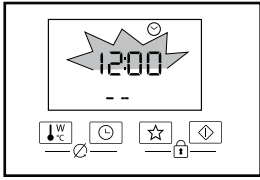


2.3

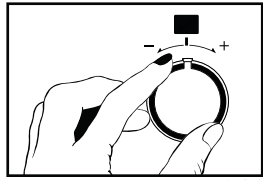
2.3.1



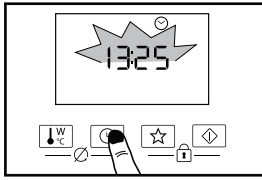
2.3.2



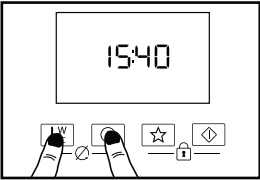
2.4



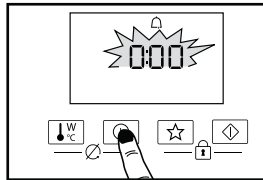
2.4.1



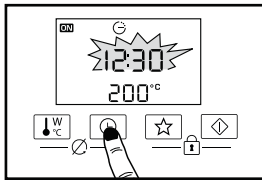
2.4.3



2.4.4



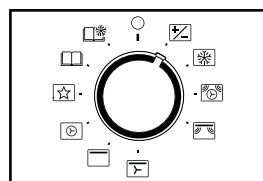
2.4.5



2.4.6

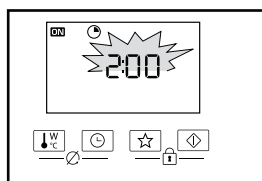


2.4.7

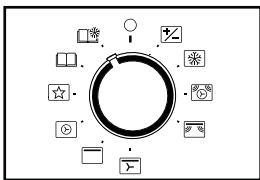


2.5

2.5.1

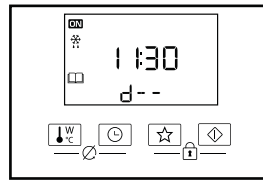


2.5.2

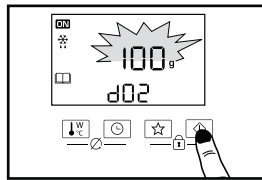


2.6

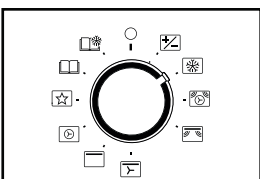
2.6.1



2.6.2

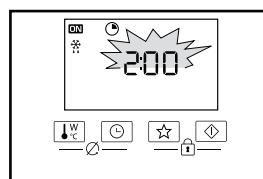


2.6.3

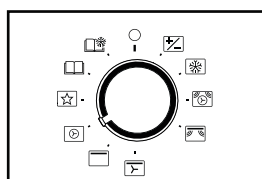


2.7

2.7.1

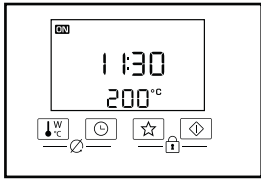


2.7.2

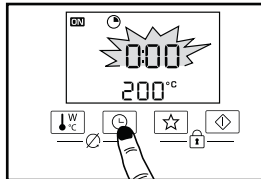


2.8

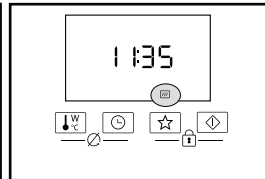
2.8.1



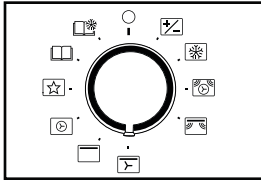
2.8.2



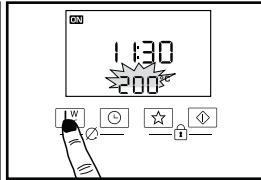
2.8.3



2.8.4

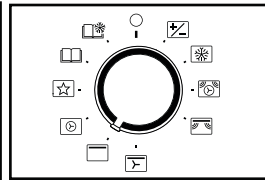


2.9



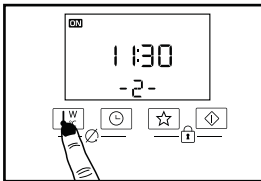
2.9.1

2.9.2

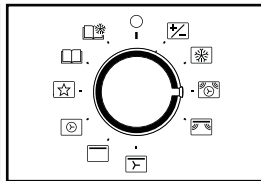


2.10

2.10.1

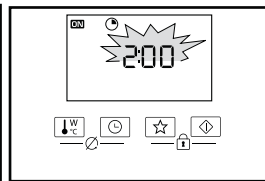


2.10.2

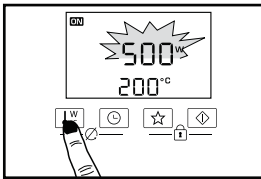


2.11

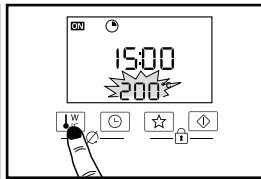
2.11.1



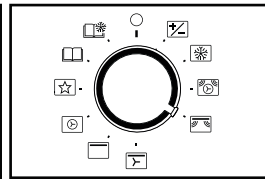
2.11.2



2.11.3

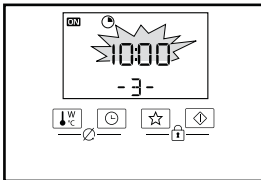


2.11.4

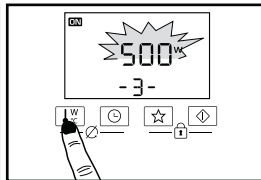


2.12

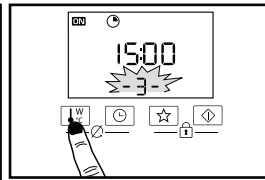
2.12.1



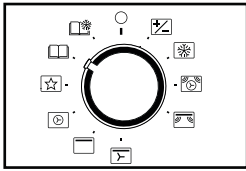
2.12.2



2.12.3

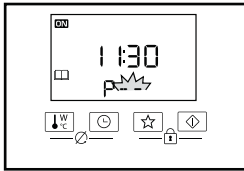


2.12.4

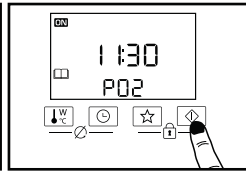


2.13

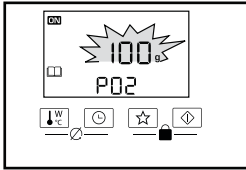
2.13.1



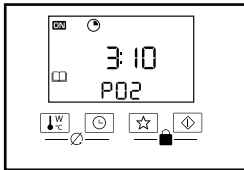
2.13.2



2.13.3



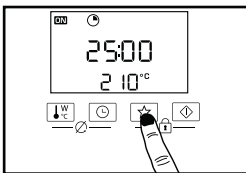
2.13.4



2.13.5

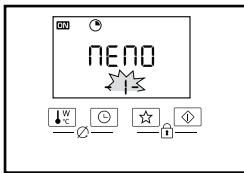


2.13.6

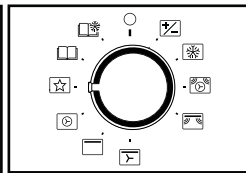


2.14

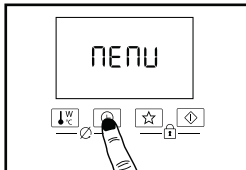
2.14.1



2.14.2



2.14.3

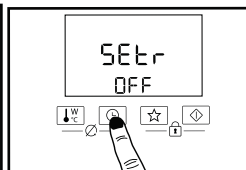


2.15

2.15.1



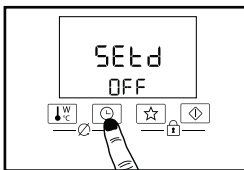
2.15.2



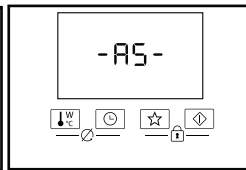
2.15.3



2.15.4



2.15.5



2.15.6

دستورالعمل‌های زیر را به دقت بخوانید و آن را برای استفاده‌های بعدی نزد خود نگه دارید.



توصیه‌های ایمنی

- ⚠️** قبل از روشن کردن دستگاه با دقت دفترچه راهنما را مطالعه کرده تا با طرز کار آن به خوبی آشنا شوید. دستورالعمل‌ها را روی دستگاه انجام دهید. هنگام خرید یا انتقال دستگاه به دیگری مطمئن شوید که دفترچه راهنما در آن قرار دارد. لطفاً قبل از استفاده حتماً دفترچه راهنما را مطالعه کنید. توصیه‌های ایمنی مورد نیاز در آن نوشته شده است.
- این دستگاه برای استفاده در محیط خانه یا شرایط مشابه طراحی شده است مانند: آشپزخانه مخصوص کارمندان فروشگاه، شرکت‌ها یا مکان‌های حرفه‌ای دیگر، استفاده برای مشتری‌های هتل‌ها، مسافرخانه‌ها، و دیگر مکان‌های مسکونی مانند کاروانسرا.
 - این دستگاه برای کودکان بالای ۸ سال قابل استفاده می‌باشد. تمام کاربران باید دستورالعمل‌های ایمنی را مطالعه کرده و با خطرات احتمالی ناشی از آن آشنا شده باشند.
 - تمیز کردن و تعمیرات دستگاه نباید توسط کودکان انجام شود.
 - کودکان نباید با دستگاه بازی کنند.



احتیاط

دستگاه و قسمت‌های قابل دسترس آن به هنگام استفاده داغ می‌شود. مواظب باشید که به المنت‌های حرارتی کناره‌های آن دست نزنید. کودکان زیر ۸ سال به هیچ عنوان حتی با نظارت والدین هم نباید نزدیک آن شوند. تعمیرات دستگاه توسط افراد غیر متخصص خطرناک است. با برداشتن روکش محافظ دستگاه، در معرض امواج قرار گرفته و نیاز به اقدامات حفاظتی دارد.

مایعات و دیگر انواع غذاها نباید با ظرف‌های در بسته درون مایکروویو گذاشته شود، ممکن است باعث ترکیب آن شوند.

-
- تنها از ظروف و وسایل مخصوص مایکروویو استفاده کنید.
 - در صورتیکه غذاها را با پلاستیک یا کاغذ درون مایکروویو قرار داده‌اید، به دلیل احتمال احتراق به صورت مداوم داخل دستگاه را بررسی کنید.
 - اگر از دستگاه دود بلند شد، به سرعت آن را خاموش کرده یا از برق بکشید و تا زمانی که جرقه‌های درون آن خاموش نشده است، درب دستگاه را باز نکنید.
 - گرم کردن نوشیدنی در مایکروویو ممکن است باعث پاشیدن ناگهانی مواد شود بنابراین بعد از بررسی محتویات، آن را خارج کنید.
 - برای جلوگیری از سوختگی کودکان محتویات بطری و ظرف غذای آنها باید هم زده یا تکان داده شود و دمای آن قبل از خوردن اندازه‌گیری گردد.
 - گرم کردن تخم مرغ با پوسته و یا تخم مرغ آبپز کامل با پوسته در مایکروویو به علت ترکیدن، حتی بعد از پخت کامل نیز پیشنهاد نمی‌شود.
 - این دستگاه برای غذاهایی طراحی شده که هنگام پخت نیاز به بسته بودن درب دارند.
 - مایکروویو برای گرم کردن غذا و نوشیدنی‌ها در نظر گرفته شده است.
 - خشک کردن محصولات غذایی یا گرم کردن بالشک‌های گرمایشی، دمپایی، اسفنج یا دستمال‌های مرطوب و امثال آن می‌تواند به دستگاه آسیب زده و باعث جرقه یا آتش سوزی شود.



اگر درب یا واشره‌های آن خراب شده است تا تعمیر توسط متخصصین خدمات طلایی نیکان نباید از دستگاه استفاده نمود.

- پیشنهاد می‌کنیم تا دستگاه را به طور مرتب تمیز کرده و باقی مانده غذا را از داخل آن خارج کنید.
- اگر دستگاه مرتب تمیز نشود، سطوح آن خراب شده، بر طول عمر دستگاه تاثیر گذاشته و ممکن است خطرات ایمنی ایجاد کند.
- برای تمیز کردن دستگاه از بخارشوی استفاده نکنید.
- برای تمیز کردن دستگاه از مواد ساینده یا وسایل تیز استفاده نکنید. این لوازم باعث خراشیدگی فضای داخلی یا شکستگی درب شیشه‌ای می‌شود.

⚠ بعد از نصب دستگاه دوشاخه باید در دسترس باشد. در صورت استفاده از دوشاخه یا قرار دادن کلید روی سیستم برق کشی، باید براساس قوانین نصب دسترسی به قطع سریع دستگاه از منبع برق وجود داشته باشد.

اگر کابل برق خراب شده است، برای جلوگیری از آسیب دستگاه باید توسط خدمات طلایی نیکان تعویض شود.

بین مایکروویو تا فضای اطرافش باید حداقل ۱۰ میلی متر فاصله وجود داشته باشد. محیط یا وسایل اطراف دستگاه باید در برابر حرارت مقاوم بوده یا با پوشش مقاوم به حرارت پوشیده شده باشند.

برای محکم تر ماندن دستگاه آن را توسط ۲ پیچ در سوراخ‌هایی که در دیواره‌های کناری تعبیه شده به محل نصب متصل کنید. این دستگاه طبق نقشه نصب می‌تواند در زیرمیز یا در یک ستون قرار گیرد.

برای جلوگیری از گرم شدن بیش از حد، از نصب دستگاه در پشت درب‌های تزئینی خودداری شود.



1 نصب دستگاه

۱٫۱ بازکردن بسته‌بندی دستگاه

پس از تحویل دستگاه، آن را از بسته‌بندی خارج کرده و وضعیت دستگاه را بررسی کنید. تمام قطعات استفاده شده در بسته بندی را خارج کنید. ویژگی‌های موجود در برچسب اطلاعات دستگاه را بررسی کنید (۱٫۱٫۱).

۱٫۲ انتخاب مکان مورد نظر و نصب دستگاه

این دستگاه باید طبق تصاویر (۱٫۲٫۱) تا (۱٫۲٫۴) در زیرمیز نصب شود. بعد از جا به جایی از محل سرد به گرم یک تا دو ساعت منتظر بمانید و بلافاصله از دستگاه استفاده نکنید. چگالش آن ممکن است باعث عملکرد نامناسب دستگاه شود. مایکروویو را در مرکز کابینت قرار داده و مطمئن شوید تا دیواره‌های کناری، حداقل ۱۰ میلی‌متر فاصله داشته باشد. جنس کابینت باید در برابر حرارت مقاوم بوده یا با موادی مقاوم به حرارت پوشیده شده باشد. برای محکم ماندن دستگاه، می‌توانید با استفاده از دو عدد پیچ دستگاه را به کابینت متصل کنید.

۱٫۳ اتصالات برق



هشدار

نصب باید تنها توسط تکنسین فنی خدمات طلایی نیکان انجام گردد.

برای امنیت الکتریکی، از قرارگیری درست دستگاه در محل نصب مطمئن شوید. قبل از نصب، اتصالات الکتریکی مورد نیاز را انجام دهید.

مطمئن شوید که :

قدرت اتصالات برق کافی می باشد (۱۶ میلی آمپر). اگر سیستم الکتریکی منزل شما نیاز به تغییر دارد با یک تکنسین برق تماس بگیرید. هنگام تعمیر یا تمیزکردن دستگاه باید اتصالات را قطع کرده و فیوز را خاموش کنید.

هشدار



سیم ایمنی (سبز- زرد) باید از دستگاه به زمین وصل شود (سیم ارت-اتصال به زمین). در صورت وجود هرگونه مشکل دستگاه را از برق کشیده یا فیوز را قطع کنید.

هشدار



خدمات طلایی نیکان هیچ گونه تعهدی در قبال مشکلات تصادفی یا غیر تصادفی ناشی از عدم اتصال، یا اتصال نادرست و معیوب دستگاه به زمین برعهده نخواهد داشت.

2 استفاده از دستگاه



۲،۱ لوازم جانبی (براساس مدل)

صفحه گریل (۲،۱،۱)

این صفحه برای تست یا برشته کردن استفاده می‌شود. صفحه گریل نباید همراه با ظروف فلزی درحالت‌های مایکروویو، گریل + مایکروویو یا هوای گرم + مایکروویو استفاده شود. می‌توانید برای گرم کردن، غذاها را روی یک سینی آلومینیومی قرار دهید و برای برداشتن آن از روی صفحه گریل از یک بشقاب استفاده کنید.

سینی شیشه‌ای چکه گیر (۲،۱،۲)

برای آپیژ کردن غذاها می‌توان نیمی از سینی چکه گیر را با آب پر کرده و از حالت هوای گرم استفاده کنید. این ظرف به عنوان ظرف پخت و پز نیز به کار می‌رود.

نکته



مطمئن شوید که سینی آب در وسط صفحه قرار گرفته تا جریان هوا در اطراف آن وجود داشته باشد.

صفحه گریل + سینی شیشه ای چکه گیر (۲،۱،۳)

برای کباب کردن و آبدار ماندن غذاها، لطفا صفحه‌ی گریل را روی سینی چکه گیر قرار دهید.

صفحه‌های کناری (۲،۱،۴)

۲ شیار موجود در صفحه‌های کناری به شما اجازه می‌دهند تا صفحات گریل را در ۳ طبقه تنظیم کنید (۲،۱،۵).

سینی گردان (۲،۱،۶)

سینی گردان به شما اجازه می‌دهد تا بدون نیاز به چرخاندن، غذای خود را بپزید. این سینی در هر دو جهت دارای چرخش می‌باشد. در صورت عدم چرخش، حتما بررسی شود تا تمام قسمت‌ها در جای درست خود قرار گرفته باشند. این سینی حتی به عنوان ظرف پخت و پزهم استفاده می‌شود. برای برداشتن آن از قسمت‌های مخصوص در سوراخ‌ها استفاده شود.

محور سینی گردان باعث چرخش سینی شیشه‌ای می‌شود. در صورت برداشتن این محور، مانع از جذب آب در حفره محور موتور شوید.

فراموش نکنید که محور سینی گردان، غلتک سینی گردان و سینی گردان شیشه‌ای را در محل خود قرار دهید.

هیچ‌گاه سینی گردان را با دست نچرخانید، این کار به سیستم چرخشی آن آسیب می‌زند. اگر صفحه به خوبی نمی‌چرخد بررسی کنید تا چیزی در زیر آن مانع چرخش نشده باشد. اگر سینی گردان به حالت ثابت تنظیم شده باشد می‌توانید از ظرف‌های بزرگ‌تر در داخل آن استفاده کنید. در این حالت شما مجبورید که ظرف غذا را به صورت دستی چرخانده یا محتویات آن را پس از گذشت نیمی از زمان پخت هم بزنید.

۲,۲ اصول اجرایی

مایکروویو‌هایی که برای پخت غذا استفاده می‌شوند دارای امواج الکترومغناطیس می‌باشند.

فرکانس این امواج در دامنه ۲۴۵۰ مگاهرتز قرار گرفته و ویژگی‌های زیر را دارا می‌باشند:
آنها توسط فلزات منعکس می‌گردند.

آنها از همه انواع مواد عبور می‌کنند.

توسط آب، چربی و قند جذب می‌شوند.

زمانیکه غذا در مایکروویو قرار می‌گیرد، امواج حرکت مولکول‌ها را سریع تر کرده (جنبش

مولکولی) و باعث ایجاد گرمایش می‌شوند. این امواج تا عمق ۲,۵ سانتی متری غذا نفوذ می‌کنند.

۲,۳ توضیح فر

توضیح صفحه کنترل (۲,۳,۱)

- Ⓐ ولوم انتخاب عملکرد پخت
- Ⓑ دکمه تعیین دما و توان
- Ⓒ دکمه انتخاب (ساعت، مدت زمان، پایان پخت و تایمر)
- Ⓓ دکمه حافظه
- Ⓔ دکمه شروع/پایان، تایید
- Ⓕ نمایشگر
- Ⓖ ولوم تنظیم +/-


نمایشگر و علامت‌ها (۲,۳,۲)

- Ⓛ دکمه روشن/خاموش
- Ⓜ نشانگر زمان پخت
- Ⓝ نشانگر پایان پخت
- Ⓞ نشانگر دقیقه
- Ⓟ نشانگر تنظیمات زما
- Ⓠ نشانگر قفل کودک
- Ⓡ اندازه گیری براساس توان
- Ⓢ اندازه گیری براساس وزن
- Ⓣ نشانگر ایمنی "فرداغ"
- Ⓤ نشانگر درجه حرارت به سانتیگراد
- Ⓡ نشانگر ساعت، مدت زمان، توان امواج کوتاه و وزن
- Ⓢ نشانگر "Flavor guide"
- Ⓣ نشانگر زیادی



۲،۴ عملکردها

تنظیم ساعت

وقتی دستگاه به برق وصل شده نمایشگر ساعت ۱۲:۰۰ را به صورت چشمک زن نشان می‌دهد (۲،۴،۱).

با ولوم انتخاب +/- (۲،۴،۲) زمان را تنظیم کرده و سپس دکمه  را برای تایید فشار دهید.

تنظیم مجدد ساعت



ولوم عملکرد باید روی O قرار گرفته باشد. دکمه  را دوبار فشار داده تا نمایشگر علامت مربوط به آن را نشان دهد (۲،۴،۳). ساعت شروع به چشمک زدن کرده و می‌توانید با ولوم +/- زمان را تنظیم کنید. دکمه  را جهت تایید فشار دهید.

توجه: در صورت عدم فشار و انتخاب دکمه  یا ، به صورت خودکار بعد از چند ثانیه همان ساعت ثبت می‌شود. هم اکنون زمان روی دستگاه شما ذخیره شده است.

غذا را در مایکروویو گذاشته و درب را ببندید.




شروع با تاخیر

(پخت با تاخیر در حالت یخ زدایی قابل استفاده نیست)

بعد از تعیین مدت زمان پخت دکمه ی  را فشار داده تا به زمان پایان پخت دسترسی داشته باشید. زمان پخت تاخیری شروع به چشمک زدن می‌کند (۲،۴،۶). زمان پایان پخت مورد نظر را با چرخاندن ولوم +/- وارد کرده و با فشار دادن دکمه  آن را تایید کنید. با انجام این کار، پروسه گرمادهی با تاخیر مواجه شده و پخت غذای شما در زمان برنامه‌ریزی شده تمام می‌شود.







نکته

اگر درب دستگاه به خوبی بسته نشود شروع به کار نخواهد کرد. وقتی دستگاه در حال کار کردن است با باز کردن درب، برنامه‌ی در حال اجرا لغو نشده و فقط متوقف می‌گردد. برای شروع مجدد، درب را بسته و دکمه  را فشار دهید. برای لغو برنامه درب دستگاه را باز کرده و دکمه  را فشار دهید یا با درب بسته دکمه  را برای ۲ ثانیه نگه دارید.

برای شروع برنامه دوم در ابتدا برنامه‌ی اول را تمام کرده، درب دستگاه را باز و دوباره می‌بندیم. بعد از تمام شدن برنامه سه بار صدای بوق شنیده می‌شود. دوباره روی نمایشگر زمان نشان داده شده و شما باید ولوم انتخاب عملکرد را تا صفر بپیچانید. اگر درب دستگاه باز بماند چراغ آن بعد از ۱۰ دقیقه خاموش می‌شود. برای از بین رفتن رطوبت و خنک شدن دستگاه، پس از تمام شدن برنامه پخت، عملکرد تهویه تاخیری شروع به کار کرده و سپس به طور خودکار متوقف می‌شود.

متوقف کردن سینی‌گردان







اگر ظرف مورد استفاده بزرگ است و نمی‌تواند داخل مایکروویو به راحتی بچرخد قبل از انتخاب عملکرد پخت، عملکرد توقف چرخش را انتخاب کنید. برای توقف محور چرخان دو دکمه  و  را همزمان فشار دهید (۲/۴/۴). با یک صدای بوق توقف محور چرخان تایید می‌شود. برای چرخش محور، دوباره دکمه  و  را به صورت همزمان فشار دهید.







نکته

تا زمانیکه محور گردان متوقف است در هنگام پخت باید عملکرد دستگاه را متوقف کرده ظرف را چرخانده و محتویات آن را هم بزنید.



تایمر

تایمر دستگاه شما مستقل از مایکروویو بوده و هنگام کار نکردن دستگاه نیز به کار خود ادامه دهد. دکمه  را چندین بار فشار دهید تا علامت  ظاهر شود. نمایشگر عدد 0:00 را به صورت چشمک زن نشان می‌دهد (۲/۴/۵). زمان را با چرخاندن ولوم +/- تنظیم کنید (حداکثر ۶ دقیقه) و برای تایید دکمه  را فشار داده یا چند ثانیه منتظر بمانید. زمانیکه تایمر  شروع به کار می‌کند به همراه ساعت اصلی دستگاه در نمایشگر ظاهر می‌شود. با سپری شدن زمان، تایمر با صدای بوق، شما را از پایان یافتن عملکرد پخت مطلع می‌کند. با فشار هر دکمه می‌توانید صدای بوق را قطع کنید. برای تغییر یا لغو زمان برنامه ریزی شده می‌توانید دکمه  را چندین بار فشار داده تا علامت تایمر  مشخص شود.

قفل کودک

می‌توانید با روش زیر تمام عملکردهای دستگاه را غیر فعال کنید:
برای قفل کردن صفحه باید دو دکمه  و  را همزمان فشار دهید (۲،۴،۷). در
نمایشگر علامت قفل ظاهر شده و دسترسی به عملکردهای کنترل فرآیند بین می‌رود. برای
دسترسی مجدد به عملکرد دستگاه و باز کردن قفل، دوباره دو دکمه  و  را
همزمان فشار دهید.

۲،۵ +/- امواج (عملکرد MICROWAVE)

ولوم عملکرد +/- مایکروویو را بچرخانید (۲،۵،۱). زمان ۲ دقیقه و حداکثر توان 1000W
به صورت پیش فرض در نمایشگر به صورت چشمک زن نشان داده می‌شود (۲،۵،۲).
برای تنظیم زمان، ولوم +/- را بچرخانید. برای تغییر توان دستگاه دکمه  را فشار داده
و با ولوم +/- آن را تنظیم کنید.
با فشار دکمه  عملیات تایید شده و دستگاه شروع به کار خواهد کرد.

کاربرد توان‌های متفاوت:

:1000W/900W

➤ برای گرم کردن سریع نوشیدنی‌ها، آب و ظرف‌هایی با حجم مایعات زیاد استفاده می‌شود.

➤ برای غذاهای آبکی (مانند سوپ، سس، گوجه و ...) استفاده می‌شود.

:800W/700W

➤ برای پخت سبزیجات تازه یا منجمد استفاده می‌شود.

:600W

➤ برای ذوب شکلات استفاده می‌شود.

:500W

➤ برای پخت ماهی و حلزون صدفدار استفاده می‌شود. دارای ۲ مرحله گرمایش مجدد می‌باشد.

➤ برای پخت سبزیجات خشک که نیاز به حرارت کم دارند.

➤ گرم کردن مجدد یا پخت غذاهایی با پایه تخم مرغ استفاده می‌شود.

:400W/300W

➤ برای پخت مربا یا محصولات لبنی که نیاز به حرارت کم دارند.

:200W

➤ یخ زدایی دستی که برای ذوب کردن کره یا بستنی استفاده می‌شود.

:100W

➤ برای یخ زدایی استفاده می‌شود.

گرم کردن مجدد دوسطحی

با انتخاب توان 500W شما می‌توانید ۲ بشقاب را به صورت همزمان گرم کنید. یک بشقاب روی سینی‌گردان گذاشته و بشقاب دوم را روی صفحه گریل در سطح سوم قرار دهید.

پیشنهادهای:

ظرف‌ها را با یک کاور نازک مخصوص مایکروویو بپوشانید (کاور را سوراخ کنید) یا از یک بشقاب دیگر به عنوان درپوش روی آن استفاده کنید. هیچگاه ظروف دربسته یا فوطی‌های کنسرو را درون دستگاه نگذارید.

انواع غذا:

غذاهای همگن مانند پوره سیب زمینی، نخود، کرفس به اندازه ۲ بشقاب ۲۰۰ گرمی، برای گرم شدن نیاز به ۴ تا ۶ دقیقه زمان دارند.
غذاهای ناهمگن مثل آبگوشت، خورشید به اندازه ۲ بشقاب ۳۰۰ گرمی، برای گرم شدن نیاز به ۶ تا ۸ دقیقه زمان دارند.

۲٫۶ یخ‌زدایی اتوماتیک

(عملکرد یخ‌زدایی اتوماتیک بر اساس وزن)

پیشنهادهات:

تکه‌های بزرگ مانند گوشت‌های کبابی یا ماهی کامل بعد از تمام شدن عملکرد یخ‌زدایی هنوز کمی یخ‌زدگی دارند. بهتر است در این شرایط غذا را کنار گذاشته تا یخ آن باز شده و به دمای همگن برسد.

غذاهایی که روی آنها برفک‌های یخ وجود دارد نیاز به زمان طولانی‌تری برای یخ‌زدایی دارند. در این مواقع زمان یخ‌زدایی را افزایش دهید. این زمان به مدل دستگاه شما بستگی دارد. شکل، اندازه، دمای زمان شروع و کیفیت غذا نیز روی زمان یخ‌زدایی تأثیر خواهند گذاشت. در اکثر مواقع باید غذا را از بسته‌بندی آن خارج کنید. فراموش نکنید مگنه‌های فلزی را از بسته‌بندی غذاها جدا کرده تا موجب جرقه زدن درون دستگاه نشوند.

در نیمه زمان یخ‌زدایی باید غذا را برگردانده، هم زده و اگر تکه‌های یخ زده‌ی به هم چسبیده دارند، آنها از هم جدا کنید.

اگر در حال یخ‌زدایی تکه‌های بزرگ گوشت یا ماهی هستید که مانع از چرخش می‌شوند عملکرد چرخشی دستگاه را متوقف کنید. در این مواقع خودتان غذا را به طور مرتب برگردانید. برای یخ‌زدایی گوشت و مرغ، آنها را در بشقاب گذاشته و بشقابی دیگر به صورت وارونه روی آن قرار دهید تا آب آن به طور کامل خارج شود. هرگز غذاها را قبل از پخت، دوباره در فریزر قرار ندهید.

دوره یخ‌زدایی اتوماتیک بر اساس وزن:

این عملکرد برای غذاهای یخ‌زده در دمای ۱۸- درجه سانتیگراد قابل استفاده است. این عملکرد زمان مورد نیاز برای یخ‌زدایی را نشان می‌دهد اما زمان واقعی بر اساس شکل، ضخامت، اندازه و نوع بسته‌بندی غذا کمی متفاوت است.

انتخاب برنامه:



سه نوع برنامه‌ی یخ‌زدایی اتوماتیک براساس وزن تعریف شده است:

D1: برای یخ‌زدایی مرغ و گوشت


D2: برای یخ‌زدایی ماهی و غذاهای پخته


D3: برای یخ‌زدایی نان و شیرینی

براساس نوع و کیفیت غذایی که می‌خواهید یخ‌زدایی شود برنامه‌ی مورد نظر را انتخاب کرده تا دستگاه براساس وزن غذا، زمان مورد نیاز را تنظیم کند.



ولوم عملکرد را بچرخانید و گزینه یخ‌زدایی را انتخاب کنید (۲,۶,۱ - ۲,۶,۲). برنامه‌ی d2، d1 یا d3 را انتخاب کرده و ولوم +/- را چرخانده و برای تایید دکمه  را فشار دهید (۲,۶,۳). وزن پیشنهادی روی صفحه ظاهر می‌شود. با چرخاندن ولوم +/- وزن دقیق غذا را مشخص کرده و با فشار دکمه  آن را تایید کنید. زمان پخت که به صورت اتوماتیک محاسبه شده، نشان داده می‌شود. مایکروویو شروع به کار می‌کند. با پایان یخ‌زدایی دستگاه خاموش و نمایشگر زمان پخت عدد 0:00 را به صورت چشمک‌زن نشان می‌دهد و تا چند دقیقه صدای بوق دستگاه شنیده می‌شود. با فشار هر کدام از دکمه‌ها می‌توانید صدای بوق را قطع کنید. وقتی دکمه‌ی عملکرد را روی 0 قرار می‌دهید ساعت روی صفحه نمایشگر ظاهر می‌شود. توجه داشته باشید که در حالت یخ‌زدایی، گزینه پخت تاخیری کار نمی‌کند.

نظرات:



زمان یخ‌زدایی بر اساس وزن و دمای اولیه غذا به صورت خودکار محاسبه می‌گردد. (زمان برای غذاهایی با دمای ۱۸- درجه سانتیگراد تنظیم می‌شود.)
برای غذاهایی با وزن بیش از ۳۵۰ گرم (به جز نان و شیرینی)، برنامه‌ای تنظیم شده تا در نیمه زمان یخ‌زدایی، دستگاه با بوق زمان برگرداندن غذا را برای عملکرد بهتر یادآوری کرده و علامت Turn روی صفحه نشان داده می‌شود. پس از برگرداندن غذا درب دستگاه را بسته و با فشار دکمه  ادامه یخ‌زدایی را تایید کنید. زمان یخ‌زدایی قابل تغییر نمی‌باشد.


برای نتیجه بهتر در یخ‌زدایی نمی‌توانید از عملکرد توقف چرخش استفاده کنید.
برای یخ‌زدایی انواع غذا یا مقدارهایی که در دسته بندی برنامه یخ‌زدایی قرار نمی‌گیرند، عملکرد مایکروویو  150W را انتخاب کنید.

۲,۷ عملکرد مایکروویو 150W (برنامه‌ی یخ‌زدایی دستی)

ولوم انتخاب را روی مایکروویو  150W قرار دهید (۲,۷,۱). زمان به صورت خودکار روی ۲ دقیقه و توان 150W شروع به چشمک زدن می‌کند (۲,۷,۲). زمان دلخواه را با ولوم +/- وارد کنید. با فشار دکمه  برنامه را تایید و مایکروویو شروع به کار می‌کند.
در انتهای دفترچه جدول پیشنهادی زمان‌های یخ‌زدایی قرار داده شده است.




۲,۸ فن هوای گرم جهت بیسکوئیت، ماهی و گوشت سفید (CONVECTION)

فن هوای گرم مانند فرهای قدیمی برای پخت و طلایی کردن غذاها استفاده می‌شود. عمل پخت توسط المنت‌های حرارتی در کف فرو چرخش فن هوا انجام می‌گیرد.
ولوم انتخاب را روی گزینه مخصوص بیسکوئیت، ماهی و گوشت سفید قرار دهید (۲,۸,۱). زمان و دما (۲۰۰ درجه سانتیگراد) روی نمایشگر ظاهر می‌شود (۲,۸,۲). می‌توانید دما را از ۵۰ درجه تا حداکثر ۲۰۰ درجه سانتیگراد تغییر دهید. دکمه  را فشار داده و با چرخاندن ولوم انتخاب +/- دمای چشمک زن را تغییر دهید. با فشار دکمه  زمان پخت به صورت چشمک‌زن 0:00 (۲,۸,۳) ظاهر شده که با چرخاندن ولوم +/- می‌توانید زمان مورد نظر را وارد کنید. برای شروع به کار دستگاه عملیات انتخابی خود را

با فشار دکمه  تایید کنید. بعد از اتمام پخت دوباره ولوم انتخاب را روی علامت 0 قرار دهید. علامت "فرداغ" / "HOT OVEN" روی دستگاه نشان داده می شود (۲,۸,۴). برای زمان با تاخیر قسمت ۲,۴ را ملاحظه فرمایید. در انتهای دفترچه جدول پیشنهادی زمان های پخت قرار داده شده است.




۲,۹ کباب کردن، پخت مرغ (عملکرد گریل لحظه ای)

عملکرد گریل لحظه ای برای کباب های ترد، ماکیان (مرغ)، پخت پای بره و دنده بدون پیش گرمایش استفاده می شود. این عملکرد همراه با المنت های بالایی و فن چرخش هوا انجام می گیرد.

ولوم انتخاب عملکرد را روی گزینه مخصوص مرغ و کباب بگذارید (۲,۹,۱). زمان و دما (۲۰۰ درجه سانتیگراد) نمایش داده می شوند. دما به صورت پیش فرض بوده و می توانید آن را از ۵۰ درجه تا حداکثر ۲۰۰ درجه سانتیگراد تغییر دهید. دکمه  را فشار داده و دمای چشمک زن را با چرخاندن ولوم عملکرد +/- تنظیم کنید (۲,۹,۲). با انتخاب دکمه  و چرخاندن ولوم +/- زمان چشمک زن ۰:۰۰ را تنظیم کنید، سپس برای تایید و شروع دکمه  را فشار دهید. برای زمان تاخیری قسمت ۲,۴ را ملاحظه بفرمایید.

۲,۱۰ عملکرد گریل

از عملکرد گریل برای پخت و طلایی کردن غذاهایی مانند گراتین و گوشت استفاده می شود. این عملکرد براساس نوع دستور پخت غذا، قبل از پخت یا بعد از پخت کاربرد دارد. در این دستگاه ۴ سطح گریل از ۱ تا ۴ تنظیم شده که از سطح ۱ به ترتیب ضعیف به قوی تغییر می کند.

عملکرد گریل را انتخاب کنید (۲,۱۰,۱). زمان و سطح گریل هر دو به صورت پیش فرض در نمایشگر نشان داده می شوند. دکمه  را فشار داده (۲,۱۰,۲) و با چرخاندن ولوم +/- سطح گریل مورد نیاز را تعیین کنید. با فشار دکمه , ۰:۰۰ چشمک زن شده و با چرخاندن ولوم +/- زمان را مشخص کنید. برای تایید و شروع دکمه  را فشار دهید. برای زمان تاخیری قسمت ۲,۴ را ملاحظه بفرمایید.

در انتهای دفترچه جدول پیشنهادی زمان های پخت قرار داده شده است.

۲,۱۱ فن هوای گرم + مایکروویو

برای صرفه‌جویی در زمان می‌توانید از عملکرد ترکیبی مایکروویو + فن هوای گرم استفاده کنید. توان امواج کوتاه به صورت سطح بندی زیر مشخص شده است: **100-200-300-400-500W**

400-500W


دمای پخت می‌تواند از ۵۰ درجه شروع و با فاصله ۱۰ درجه ای تا ۲۲۰ درجه سانتیگراد افزایش پیدا کند. زمان پخت نیز بین ۰ تا ۶۰ دقیقه قابل تغییر می‌باشد.

دکمه‌ی انتخاب عملکرد را روی گزینه مربوط به کانوکشن / مایکروویو قرار دهید (۲,۱۱,۱).


زمان پخت به صورت پیش فرض ۱۰ دقیقه، شروع به چشمک زدن می‌کند. دمای پخت

نیز به صورت پیش فرض روی ۲۰۰ درجه سانتیگراد تنظیم شده است (۲,۱۱,۲).

با چرخاندن ولوم +/- زمان پخت را تعیین کنید. قدرت پیش فرض 500W به صورت

چشمک زن در دستگاه نشان داده می‌شود (۲,۱۱,۳) که برای تغییر آن دکمه  را فشار

داده و با چرخاندن ولوم +/- سطح توان مورد نظر را مشخص کنید.

برای تغییر دما دکمه  را انتخاب کرده (۲,۱۱,۴) و ولوم +/- را بچرخانید. برای تایید و

شروع دکمه  را فشار دهید.

برای زمان تاخیری قسمت ۲,۴ را ملاحظه نمایید.



هشدار

برای جلوگیری از خراب شدن دستگاه در حالت هوای گرم + مایکروویو هرگز از پیش

گرمایش استفاده نکنید. اغلب از حالت هوای گرم استفاده کنید.

در انتهای دفترچه جدول پیشنهادی زمان های پخت قرار داده شده است.

۲,۱۲ گریل + مایکروویو


با استفاده از این عملکرد ترکیبی برای پخت سریع ترمی می‌توانید همزمان از دو عملکرد گریل



و مایکروویو استفاده کنید. در این عملکرد می‌توانید از هر سطح گریل (۱ تا ۴) و هر توان

مایکروویو (از 100W تا 700W) استفاده کنید.

ولوم انتخاب را روی گزینه گریل / مایکروویو (۲,۱۲,۱) قرار دهید. به صورت پیش فرض

زمان (۱۰ دقیقه) و سطح گریل (-۳-) چشمک زن خواهد شد (۲,۱۱,۲).

با چرخاندن ولوم +/- زمان را تنظیم کنید. دکمه  را فشار داده (۲,۱۲,۳) و توان میکروویو را با چرخاندن ولوم +/- تغییر دهید. توان پیش فرض 500W می باشد که به صورت چشمک زن نمایش داده می شود.

دکمه  را فشار دهید (۲,۱۲,۴) و سطح چشمک زن گریل را با چرخاندن ولوم +/- تنظیم کنید. با فشار دکمه  عملیات را تایید کرده تا دستگاه شروع به کار کند. برای شروع با تاخیر به قسمت ۲,۴ مراجعه نمایید.



نکته

از ظروف مخصوص میکروویو و مقاوم به حرارت، استفاده کنید (پاشیدن مواد در ظروف سفالی کمتر از ظروف شیشه‌ای اتفاق می افتد) غذا را در بشقاب گذاشته و در سطح ۱ طبقه گریل قرار دهید. در نیمه زمان پخت غذا را برگردانید.

در صورت امکان برای کباب کردن گوشت، چربی‌های آن را جدا کرده تا هنگام پخت باعث دود کردن و پاشیدن روغن نشود.


بعد از پخت، گوشت را طعم دار نموده، در فویل آلومینیومی بپیچانید. ۱۰ دقیقه به آن استراحت دهید تا گوشت شما ترد تر شود.

در انتهای دفترچه جدول راهنمای زمان پخت قرار داده شده است.

۲,۱۳ راهنمای عطر و طعم (خودکار) / FLAVOUR GUID

عملکرد "Flavour guide" شرایط مناسب پخت را براساس نوع غذا و وزن آن انتخاب می‌کند.

برای شروع سریع:

ولوم انتخاب عملکرد را چرخانده، روی گزینه Flavour guide  قرار دهید (۲,۱۳,۱ - ۲,۱۳,۲). غذای از پیش برنامه‌ریزی شده را با پیچاندن ولوم +/- از لیست زیر انتخاب کنید:

در انتهای دفترچه جدول راهنمای زمان پخت قرار داده شده است.

P01: سبزیجات فیبردار تازه

P02: سبزیجات تازه

P03: سبزیجات منجمد

P04: ماکیان

P05: گوشت

P06: گوشت خوک، گوشت گوساله

P07: ماهی

P08: پیتزا منجمد



P09: غذاهای تازه آماده پخت

P10: غذاهای منجمد آماده پخت

P11: غذاهای تازه آماده پخت وگریل شده

P12: تارت

P13: پای کیش

دکمه  را فشار دهید (۲،۱۳،۳). وزن یا زمان به صورت چشمک‌زن در نمایشگر نشان داده خواهد شد (۲،۱۳،۴). زمان یا وزن دقیق غذا را با چرخاندن ولوم +/- مشخص کرده و با فشار دادن دکمه  آن را تایید کنید. زمان به صورت خودکار محاسبه شده و دستگاه شروع به کار می‌کند (۲،۱۳،۵).

برای زمان تاخیری قسمت ۲،۴ را ملاحظه بفرمایید.



در انتهای پخت دستگاه خاموش شده و عدد 0:00 به صورت چشمک‌زن نشان داده می‌شود. تا چند دقیقه صدای بوق دستگاه شنیده می‌شود که با فشار هر کدام از دکمه‌ها می‌توانید آن را قطع کنید. با قرار دادن ولوم عملکرد روی 0 ساعت در صفحه نمایشگر ظاهر می‌شود.

۲،۱۴ عملکرد ذخیره کردن در حافظه (MEMO1/2/3)



عملکرد ذخیره به شما این امکان را می‌دهد تا ۳ دستور پخت یا یخ زدایی را برای پخت سریع‌تر به حافظه دستگاه بسپارید.

نحوه‌ی برنامه دادن

برنامه‌ی مورد نظر خود را با ولوم انتخاب مشخص کنید (برای مثال: بیسکوئیت) دما یا توان را انتخاب (برای مثال: ۲۱۰ درجه سانتیگراد) و سپس زمان پخت را تعیین کنید (برای مثل: ۲۵ دقیقه).

دکمه  را فشار داده (۲،۱۴،۱) و تا زمانیکه MEMO-1 در نمایشگر نشان داده شود (۲،۱۴،۲) آن را فشرده نگه دارید. با چرخاندن ولوم +/- برنامه شماره ۱-۲ یا ۳ را انتخاب کنید. برای تایید دکمه  را فشار دهید. صدای بوق دستگاه نشان می‌دهد که برنامه ذخیره شده است. ولوم انتخاب را دوباره در حالت 0 قرار دهید.

استفاده از برنامه ذخیره کردن

ولوم عملکرد را به روی گزینه MEMO1/2/3 چرخانده (۲،۱۴،۳) تا گزینه MEMO1 به صورت چشمک زن روی نمایشگر ظاهر شود. برای انتخاب برنامه‌های شماره ۱، ۲، یا ۳ ولوم انتخاب را بچرخانید. با فشار دکمه  برنامه ذخیره سازی نمایان می‌شود. مجدد دکمه  را فشار داده تا دستگاه روشن و برنامه مورد نظرتان اجرا شود.






توجه

برای جایگزین کردن برنامه‌ها همین مراحل را تکرار کنید. به یاد داشته باشید که این روش برای تمام برنامه‌ها به جز برنامه‌های اتوماتیک قابل اجرا می‌باشد.

۲،۱۵ تغییر تنظیمات

تنظیم صدا

وارد تنظیمات شده و دکمه  را چند ثانیه نگه دارید: گزینه MENU روی نمایشگر ظاهر می‌شود (۲،۱۵،۱). دکمه  را فشار داده و علامت 5Etb برای فعال یا غیرفعال کردن صدای بوق نشان داده می‌شود. صدای بوق به صورت پیش فرض فعال می‌باشد (۲،۱۵،۲). برای غیرفعال کردن آن ولوم +/- را چرخانده تا علامت OFF ظاهر شود. برای خارج شدن از تنظیمات چند ثانیه دکمه  را فشار دهید.

عملکرد حفظ گرمای غذا

اگر بعد از اتمام کار درب دستگاه را باز نکرده و غذای شما در آن مانده باشد بعد از ۲ دقیقه به صورت خودکار دستگاه روی عملکرد حفظ گرمای غذا رفته تا گرمای غذا را برای ۱۰ دقیقه نگه دارد. از زمان تمام شدن پخت تا پایان زمان حفظ گرمای غذا دستگاه بوق زده و علامت "HH" در نمایشگر ظاهر می شود.

این عملکرد به صورت پیش فرض غیر فعال است. برای فعال کردن آن به تنظیمات رفته و دکمه [⊖] را چند ثانیه نگه دارید. علامت MENU در نمایشگر مشاهده می شود. دکمه [⊕] را دوبار فشار داده و علامت 5EETb ظاهر می شود (۲,۱۵,۴). با استفاده از ولوم +/- علامت ON را انتخاب و بعد از چند ثانیه نگه داشتن دکمه [⊖] از منوی تنظیمات خارج شوید.

حالت DEMO

اگر دستگاه روی حالت DEMO برود تمام عملکردها غیر قابل اجرا می شوند... برای غیر فعال کردن این حالت دکمه [⊖] را چند ثانیه نگه داشته تا علامت MENU در دستگاه ظاهر شود. دکمه [⊕] را چهار مرتبه فشار داده تا علامت 5EETb مشخص شود (۲,۱۵,۵). با چرخاندن ولوم +/- کلمه OFF در نمایشگر نشان داده می شود. بعد از چند ثانیه فشار دادن دکمه [⊖] از تنظیمات خارج می شوید. حال مایکروویو شما می تواند عملکردهای متفاوت را انجام دهد.

حالت AUTO-STOP (به استثنای عملکرد مایکروویو)

این ویژگی ایمنی برای خاموش کردن دستگاه در زمانی است که شما زمان پخت تعیین نکرده باشید و غذا بیش از ۴ ساعت در دمای بالای 100 °C یا بیش از ۱۰ ساعت در دمای کمتر از 100 °C در حال پخت باشد. در این حالت علامت-۸5- روی نمایشگر ظاهر می شود (۲,۱۵,۶).



3 تمیز کردن دستگاه

تمیز کردن فضای داخلی و خارجی

برای تمیز کردن دستگاه از مواد ساینده، الکل یا رقیق کننده‌ها که باعث آسیب دستگاه می‌شوند استفاده نکنید. برای این منظور یک اسفنج مرطوب یا کف‌دار مناسب می‌باشد. به جای استفاده از عطریا روغن، یک فنجان آب و آب لیمو یا سرکه را به مدت ۲ دقیقه در دستگاه بجوشانید و سپس دیواره‌ها را با مایع ظرفشویی تمیز کنید. برای تمیز کردن آسان تر، سینی را توسط قسمت‌های مخصوص طراحی شده خارج نمایید. اگر محور گردان را خارج کرده اید دقت کنید تا آب به داخل حفره وارد نشود. فراموش نکنید که محور گردان، غلتک و سینی را به جای خود برگردانید.



4 مشکلات و راه حل‌ها

برخی از مشکلات پیش آمده توسط خودتان قابل رفع می‌باشند:

اگر سینی گردان به خوبی نمی چرخد یا چرخش آن با صدا انجام می‌شود. چرخاننده و فضای زیر سینی گردان را تمیز کنید.

مطمئن شوید که چرخاننده به درستی روی شیارها قرار گرفته است.


اگر روی درب شیشه‌ای بخار جمع شده، آن را با دستمال پاک کنید.

درون دستگاه جرقه می‌زند. دستگاه را طبق روش زیر تمیز کنید: روغن و باقی مانده غذاها را پاک کرده و تمام اجزای فلزی را از دیواره‌ها جدا کنید. در صورتیکه جرقه زدن قطع نشد، دستگاه را خاموش کرده و با تکنسین‌های خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید. در ابتدای استفاده از عملکرد گریل دود خارج می‌شود. باقی مانده غذا را از قفسه گریل خارج کنید.



5 محیط زیست

سازگاری با محیط زیست

مواد به کار رفته در بسته بندی این دستگاه قابل بازیافت می باشند. لطفا آنها را بازیافت کرده و با قرار دادن دستگاه مستعمل در غرفه های بازیافت شهری در حفظ محیط زیست سهیم شوید. دستگاه شما دارای اجزای قابل بازیافت نیز می باشد. کالاهای دارای لوگوی  نباید با دیگر زباله ها ترکیب شوند. بازیافت این دستگاه ها طبق قوانین اتحادیه اروپا به شماره 2002/96/EC در مورد زباله های الکتریکی و الکترونیکی، توسط تولید کننده به بهترین نحو بازیافت می شود. با مرکز بازیافت زباله در شهرتان تماس گرفته و نزدیک ترین مکان برای بازیافت این محصولات را پیدا کنید. از همکاری شما در حفظ محیط زیست متشکریم.

حالت آماده به کار (STAND BY) – براساس مدل دستگاه

چند ثانیه بعد از عدم انجام عملکردی توسط کاربر، نور نمایشگر برای ذخیره انرژی مصرفی کاهش می یابد. براساس مدل دستگاه، در زمان شروع تاخیری بین زمان شروع و حالت انتظار تصویری متحرک نشان داده می شود. یک چرخش ساده ولوم انتخاب پخت یا فشار یک کلید کافی است تا چراغ نمایشگر به حالت اول برگردد.



6 ارتباط با مشتری

هرمشکلی که برای دستگاه شما ایجاد شود باید توسط متخصصین فنی خدمات طلایی نیکان رفع گردد. در هنگام تماس اطلاعات مربوط به دستگاه (شماره تجاری، کد خدمات، شماره سریال) را داشته باشید. این موارد به روی برگه اطلاعات (برچسب فنی دستگاه) آمده است.

قطعات اصل

در طول دوره سرویس، درخواست استفاده از قطعات یدکی اصل و اورجینال را از خدمات طلایی نیکان داشته باشید.



راهنمای یخزدایی

یخ‌زدایی پاستا

پیشنهادهات	زمان	مقدار	غذا
مواد را روی کاغذ جاذب گذاشته و در وسط زمان یخ‌زدایی آن‌ها را برگردانید.	۱ - ۳ دقیقه	۴۰۰ گرم	تارت یا شیرینی مغزدار

پیشنهادهات	زمان	مقدار	غذا
مواد را درون بشقاب قرار داده، و در وسط زمان یخ‌زدایی آن را هم بزنید.	۷-۵ دقیقه	۵۰۰ گرم	حلزون
	۲-۱ دقیقه	۱۰۰ گرم	میگوی خرد شده
	۴-۲ دقیقه	۲۰۰ گرم	میگوی صورتی کامل
	۸-۶ دقیقه	۵۰۰ گرم	خرچنگ/میگو

یخ‌زدایی میوه

زمان	مقدار	غذا
۹-۷ دقیقه	۲۵۰ گرم	توت فرنگی
۸-۶ دقیقه	۲۵۰ گرم	تمشک / گیلاس
۷-۵ دقیقه	۲۵۰ گرم	مویز / زغال اخته / انگور سیاه

راهنمای پخت با عملکرد هوای داغ (بیسکوئیت، ماهی، گوشت سفید)
برای نشان دادن دما دستگاه را از قبل پاک کنید.

غذا	دما	سطح قرار دادن	زمان
گوشت			
گوشت خوک کبابی (۱ کیلوگرم)	۱۶۰ درجه سانتیگراد	در دومین سطح قفسه‌گریل	۹۰ دقیقه
گوشت گاو کبابی (۱ کیلوگرم)	۱۸۰ درجه سانتیگراد	در دومین سطح قفسه‌گریل	۷۵-۷۰ دقیقه
گوشت گوساله کبابی (۱ کیلوگرم)	۲۲۰ درجه سانتیگراد	در دومین سطح قفسه‌گریل	۴۰-۳۸ دقیقه
بره (ران، سردست ۱/۵ کیلوگرم)	۱۸۰ درجه سانتیگراد	درون سینی روغن‌گیر در سطح دوم	۶۰-۵۰ دقیقه
ماکیان (۱/۲ کیلوگرم)	۱۸۰ درجه سانتیگراد	در قفسه‌گریل به روی سطح اول	۷۵-۷۰ دقیقه
ماکیان بزرگ	۱۸۰ درجه سانتیگراد	در قفسه‌گریل به روی سطح اول	۱۲۰-۹۰ دقیقه
خرگوش	۲۲۰ درجه سانتیگراد	در قفسه‌گریل به روی سطح دوم	۴۵-۴۰ دقیقه
ماهی (۱/۲ کیلوگرم) ماهی‌کامل (سرخو، سالمون)	۱۸۰ درجه سانتیگراد	درون سینی روغن‌گیر در سطح دوم	۴۵-۳۵ دقیقه
سبزیجات گرانین سیب‌زمینی لازانيا گوچه شکم‌پر			
	۱۸۰ درجه سانتیگراد	در دومین سطح قفسه‌گریل	۵۵-۵۰ دقیقه
	۱۸۰ درجه سانتیگراد	در دومین سطح قفسه‌گریل	۴۵-۴۰ دقیقه
	۱۸۰ درجه سانتیگراد	در دومین سطح قفسه‌گریل	۵۵-۴۵ دقیقه
شیرینی کیک ساوویی کیک جنوایی (ایتالیایی) کیک اسفنجی کیک بیسکوئیت شیرینی خامه مادالین			
	۱۵۰ درجه سانتیگراد	در دومین سطح قفسه‌گریل	۴۵-۳۵ دقیقه
	۱۵۰ درجه سانتیگراد	در قفسه‌گریل به روی سطح اول	۴۵-۳۵ دقیقه
	۱۵۰ درجه سانتیگراد	درون سینی روغن‌گیر در سطح دوم	۲۵-۲۰ دقیقه
	۱۶۰ درجه سانتیگراد	در قفسه‌گریل به روی سطح اول	۵۰-۴۰ دقیقه
	۱۸۰ درجه سانتیگراد	درون سینی روغن‌گیر در سطح دوم	۲۲-۱۸ دقیقه
	۱۶۰ درجه سانتیگراد	درون سینی روغن‌گیر در سطح دوم	۲۵-۲۰ دقیقه
	۱۶۰ درجه سانتیگراد	در دومین سطح قفسه‌گریل	۴۵-۳۵ دقیقه
	۱۷۰ درجه سانتیگراد	درون سینی روغن‌گیر در سطح دوم	(دیگ دوقلو)

غذا	دما	سطح قرار دادن	زمان
کیک کره‌ای پوند	۱۷۰ درجه سانتیگراد	در دومین سطح قفسه‌گریل	۴۰-۵۰ دقیقه
چیز کیک (کیک با پنیر خامه‌ای)	۱۷۰ درجه سانتیگراد	در قفسه‌گریل به روی سطح اول قالب کیک با قطر ۲۶ سانتی‌متر	۶۵-۷۵ دقیقه
کیک ماریل	۱۸۰ درجه سانتیگراد	در قفسه‌گریل به روی سطح اول در قالب مخصوص	۴۵-۵۰ دقیقه
شیرینی‌های لایه‌ای پف کرده	۱۸۰ درجه سانتیگراد	درون سینی روغن‌گیر در سطح دوم	۳۵-۴۰ دقیقه بر اساس سایز
تارت	۲۰۰ درجه سانتیگراد	در دومین سطح قفسه‌گریل	۴۰-۴۵ دقیقه
پای مغزدار لایه‌ای	۲۲۰ درجه سانتیگراد	در دومین سطح قفسه‌گریل	۳۰-۴۰ دقیقه
متنوع			
ژامبون فرانسوی (۱ کیلوگرم)	۱۹۰ درجه سانتیگراد	در قفسه‌گریل به روی سطح اول	۹۰ دقیقه
تارت شور	۱۷۰ درجه سانتیگراد	در دومین سطح قفسه‌گریل قالب ۲۰ سانتی‌متر	۶۵-۵۵ دقیقه
انواع کاسرول خورشت، کاسرول فرانسوی	۱۶۰ درجه سانتیگراد	در قفسه‌گریل به روی سطح اول متناسب با غذا	۹۰-۱۸۰ دقیقه
نان (۵۰۰ گرم آرد)	۲۲۰ درجه سانتیگراد	در دومین سطح قفسه‌گریل	۲۵-۳۰ دقیقه

راهنمای پخت در گریل (گریل کردن)

غذا را در قفسه گریل گذاشته و سینی چکه گیر را نیز در سطح سوم قرار دهید تا آب غذا به داخل آن چکه کند. بعد از گذشت نیمی از زمان پخت غذا را برگردانید.

غذا	مقدار	زمان
انواع سوسیس (باید با چنگال سوراخ شوند)	۴-۶ تکه	۲۲-۳۰ دقیقه
گوشت خوک	۴ تکه	۲۷-۳۲ دقیقه
گوشت بره	۴ تکه	۱۷-۱۵ دقیقه
دنده	۸۰۰ گرم	۲۳-۲۵ دقیقه
بیکن دودی	۴-۶ تکه	۱۸-۲۵ دقیقه

راهنمای پخت مایکروویو+ هوای گرم

در این عملکرد باید از ظرف های مخصوص مایکروویو و مقاوم در برابر حرارت استفاده کنید. بهتر است برای پاشیدن کمتر مواد به جای ظروف شیشه‌ای از ظروف سفالی استفاده کنید.

در صورت امکان برای کبابی کردن پوست‌ها را جدا کرده تا مانع از دود کردن و پاشیدن روغن شوید. بعد از پخت کباب‌ها را مزه دار کرده، در یک فویل آلومینیومی پیچانده و به مدت ۱۰ دقیقه کنار بگذارید. کباب شما ترد ترمی شود.

غذا	مقدار	برنامه مایکروویو+ هوای گرم	زمان (دقیقه)	پیشنهادهای فرار دادن در سطح دوم
سردست بره با استخوان	۱۳۰۰ گرم	200 W + 200°C	۳۲-۳۷	در ظرف روغن گیر
استیک	۸۰۰ گرم	200 W + 200°C	۲۳-۲۸	در بشقاب، روی گریل
مرغ	۱۲۰۰ گرم	200 W + 200°C	۳۵-۴۰	در بشقاب، روی گریل، سطح ۱
گوشت بوقلمون کبابی شده	۸۰۰ گرم	300 W + 180°C	۳۲-۳۷	در بشقاب، روی گریل
گوشت خوک کبابی شده	۱۲۰۰ گرم	300 W + 180°C	۴۷-۵۲	در بشقاب، روی گریل
گوشت گوساله کبابی شده	۱۰۰۰ گرم	300 W + 180°C	۳۷-۴۲	در بشقاب، روی گریل

راهنمای استفاده از عملکرد گریل + مایکروویو

در این عملکرد باید از ظرف های مخصوص مایکروویو و مقاوم در برابر حرارت استفاده کنید. بهتر است برای پاشیدن کمتر مواد به جای ظروف شیشه‌ای از ظروف سفالی استفاده کنید.

غذا را در بشقاب گذاشته و آن را روی سطح اول قفسه گریل قرار دهید. بعد از گذشت نیمی از زمان پخت غذا را برگردانید.

در صورت امکان برای کبابی کردن پوست ها را جدا کرده تا مانع از دود کردن و پاشیدن روغن شوید. بعد از پخت کباب ها را مزه دار کرده، در یک فویل آلومینیومی پیچانده و به مدت ۱۰ دقیقه کنار بگذارید. کباب شما ترد ترمی شود.

غذا	مقدار	برنامه	زمان
سردست بره (بدون پوست و بسته شده)	۱۳۰۰ گرم	200 W + Grill 3	۴۰-۴۵ دقیقه
استیک	۸۰۰ گرم	200 W + Grill 3	۱۸-۲۳ دقیقه
مرغ	۱۲۰۰ گرم	500 W + Grill 3	۲۵-۲۷ دقیقه
گوشت بوقلمون کبابی شده	۸۰۰ گرم	300 W + Grill 3	۲۷-۳۲ دقیقه
گوشت خوک کبابی شده	۱۰۰۰ گرم	300 W + Grill 3	۳۵-۴۰ دقیقه
گوشت گوساله کبابی شده	۱۲۰۰ گرم	300 W + Grill 2	۵۰-۵۵ دقیقه

راهنمای حفظ عطر و طمع غذا (پخت خودکار)

سبزیجات P01 _ P02 _ P03

این عملکرد برای پخت سبزیجات از ۱۰۰ گرم تا ۱۰۰۰ گرم مناسب می باشد.
پخت با استفاده از عملکرد مایکروویو انجام می شود.

سبزیجات تازه را با روش های زیر بپزید:

۲ قاشق غذا خوری آب برای ۲۰۰ گرم.

$\frac{1}{8}$ فنجان آب برای ۵۰۰ گرم

$\frac{1}{4}$ فنجان آب برای ۱۰۰۰ گرم

برای تمامی سبزیجات به جز قارچ ظرف مناسب برداشته و درب آن را ببندید.
ظرف را روی سینی گردان شیشه ای قرار دهید.

وقتی زمان پخت به نیمه رسید برای هم زدن سبزیجات دستگاه بوق می زند.
در صورت تمایل کره، روغن و ادویه جات را اضافه کنید.

بعد از اتمام پخت و قبل از مصرف، چند دقیقه به سبزیجات استراحت دهید.

P1 برای سبزیجات سفت و فیروز دار استفاده می شود. کلم بروکسل، کلم سفید
خرد شده، تکه های کوچک گل کلم یا بروکلی، برش های هویج، مربع های کوچک
کرفس و ...

P2 برای سبزیجات ترد و آب دار استفاده می شود. تکه یا برش های کدو، تره
فرنگی ریز شده، سیب زمینی کامل یا خرد شده در قطعات معمول، گوجه ۴ تکه
شده، کاسنی فرنگی ۴ تکه شده و خوابانده شده در آبلیمو، برگ های اسفناج،
قارچ های برش زده و ...

راهنمای حفظ عطر و طمع غذا (پخت خودکار)

ماکیان P04

این عملکرد برای پخت یا کبابی کردن مرغ کامل یا تکه‌های آن (ران) با وزن ۵۰۰-۲۰۰۰ گرم مناسب است.

این روش با عملکرد ترکیبی مایکروویو+ هوای گرم و/ یا گریل انجام می‌گیرد. بهتر است برای پاشیدن کمتر مواد به جای ظروف شیشه‌ای از ظروف سفالی استفاده کنید.

قبل از پخت پوست‌ها را جدا کنید تا مانع از پاشیدن آن شود. در صورت تمایل نمک، فلفل، روغن و ادویه روی مرغ بپاشید. مرغ کامل را روی سطح اول قفسه گریل قرار دهید. پاهای مرغ باید به سمت سینی چکه گیر باشد.

تا وزن ۹۰۰ گرم سینی چکه گیر را در سطح دوم قرار دهید. بعد از پخت، بگذارید مرغ به مدت ۵ دقیقه قبل از سرو در دستگاه باقی بماند.

ماهی P07

این عملکرد برای پخت ماهی با وزن ۱۰۰-۱۰۰۰ گرم مناسب می‌باشد. تمام ماهی‌ها قابل پخت در مایکروویو می‌باشند، از تازه بودن آن مطمئن شوید. عمل پخت ماهی توسط عملکرد مایکروویو انجام می‌گردد. ماهی را می‌توانید به صورت کامل، خرد شده و یا فیله بپزید. در صورت پخت ماهی کامل، برای نتیجه بهتر در قسمت‌های سفید آن چند برش ایجاد کنید.

ماهی را در ظروف گرد یا بیضی که برای استفاده در مایکروویو مناسب هستند، قرار دهید. ۲-۳ قاشق غذاخوری آب یا آبلیمو به آن اضافه کرده، درب ظرف را با بشقاب یا درپوش ببندید. بعد از پخت آن را با ادویه طعم دار کنید. بشقاب را روی سینی‌گردان قرار دهید.

راهنمای حفظ عطر و طعم غذا (پخت خودکار)

گوشت گاو P05 گوشت گوساله، گوشت خوک P06

برای پخت و کبابی کردن گوشت با وزن ۵۰۰-۲۰۰۰ گرم از این عملکرد استفاده می‌شود.

پخت در این منو از عملکرد مایکروویو یا ترکیب مایکروویو + هوای گرم استفاده می‌کند.

برای پاشیدن کمتر مواد به جای ظروف شیشه‌ای از ظروف سفالی استفاده کنید. در صورت امکان برای کبابی کردن پوست‌ها را جدا کرده تا مانع از دود کردن و پاشیدن روغن شوید.

برای نتیجه بهتر، از گوشت‌های با برش نازکتر استفاده کنید.

برای پخت، گوشت را یک ساعت قبل از فریزر خارج کرده تا به دمای محیط برسد.

بشقاب را در سطح دوم قفسه گریل قرار دهید.

بعد از پخت کباب‌ها را مزه‌دار کرده، در یک فویل آلومینیومی پیچانده و به مدت ۱۰ دقیقه کنار بگذارید. کباب شما تردتر می‌شود.

غذاهای تازه آماده پخت P09

این عملکرد برای گرم کردن غذاهای آماده تازه مانند (لازانیا، گراتین سیب زمینی، گراتین ماهی و...) با وزن ۲۵۰-۱۰۰۰ گرم استفاده می‌شود.

غذاها با عملکرد مایکروویو گرم می‌شوند.

غذا را از بسته‌بندی خارج کرده، در ظرف مخصوص مایکروویو و با سایز مناسب قرار داده و درب آن را بردارید.

بشقاب را روی سینی گردان قرار دهید.

بعد از پخت حدود ۲ دقیقه منتظر بمانید تا حرارت آن متعادل شود و سپس سرو کنید.

راهنمای حفظ عطر و طمع غذا (پخت خودکار)

پای کیش P13

این عملکرد برای پخت و برشته کردن پای کیش آماده به قطر ۲۷-۳۰ سانتی متر مناسب می باشد.

عمل پخت با ترکیب مایکروویو+ هوای گرم انجام می گیرد.
از ظروف پای مخصوص مایکروویو و مقاوم در برابر حرارت (پیرکس، چینی و ...) استفاده کنید.

برای استفاده از خمیرهای آماده آن را روی کاغذ شیرینی پزی گذاشته و قسمت های اضافی کاغذ را ببرید.

ظروف پای را در طبقه دوم قفسه گریل قرار دهید.

نکته: از ظرف های فلزی استفاده نکنید.

وقتی خمیر پای را پرمی کنید، پای کیش ها را درون دستگاه بگذارید تا بپزد. برای مدت طولانی خمیر را در مایعات قرار نداده و همچنین کامل نپزید.

تارت P12

این عملکرد برای پخت و برشته کردن تارت های تازه با قطر ۲۷-۳۰ سانتی متر مناسب است.

عمل پخت با ترکیب عملکرد مایکروویو+ هوای گرم انجام می شود.
از ظروف پای مخصوص مایکروویو (پیرکس، چینی و ...) استفاده کنید.
برای استفاده از خمیرهای آماده آن را روی کاغذ شیرینی پزی گذاشته و قسمت های اضافی کاغذ را ببرید.

ظروف پای را در طبقه دوم قفسه گریل قرار دهید.

نکته: از ظرف های فلزی استفاده نکنید.

راهنمای حفظ عطر و طمع غذا (پخت خودکار)

پیتزای منجمد P08

این عملکرد برای گرم کردن یا برشته کردن پیتزای منجمد با وزن ۱۰۰ تا ۷۰۰ گرم استفاده می شود. وزنی که به دستگاه می دهید باید با وزن واقعی پیتزا مطابقت داشته باشد.

پخت با ترکیب عملکردهای میکروویو+ هوای گرم انجام می شود.
پیتزا را از بسته بندی آن خارج کرده و مستقیم در سطح دوم قفسه گریل قرار

گریل غذاهای آماده تازه P11

این عملکرد برای گرم کردن غذاهای آماده منجمد مانند (لازانيا، گراتین سیب زمینی، گراتین ماهی و ...) با وزن ۲۵۰-۱۰۰۰ گرم استفاده می شود.
غذاها با عملکرد میکروویو+ گریل گرم می شوند.
غذا را از بسته بندی خارج کرده، در ظرف مخصوص میکروویو و با سایز مناسب قرار داده و درب آن را بردارید.
بشقاب را روی سینی گردان قرار دهید.
بعد از پخت حدود ۲ دقیقه منتظر بمانید تا حرارت آن متعادل شود و سپس سرو کنید.

غذای آماده منجمد P10

این عملکرد برای پخت و برشته کردن گراتین سیب زمینی با وزن ۵۰۰-۲۰۰۰ گرم استفاده می شود. برای پخت از ترکیب میکروویو+گریل استفاده می شود.
از ظروف گراتین مخصوص میکروویو و مقاوم در برابر حرارت استفاده نمایید. (کتاب آشپزی را ملاحظه نمایید)

تست اجرایی عملکردها

تست‌های اجرایی عملکردها بر اساس قوانین IEC/EN/NF EN 60705 می‌باشد. کمیسون الکترونیک بین المللی SC.59K، استاندارد برای مقایسه تست عملکرد در مایکروویوهای مختلف تالیف کرده‌اند. پیشنهاد می‌کنیم جدول زیر را برای این دستگاه مطالعه کنید:

ظرف/ نکات	قدرت انتخابی	زمان تقریبی دقیقه	وزن	تست
پیرکس ۲۲۷ در سینی‌گردان	۵۰۰W	۱۶-۱۸	۱۰۰۰ گرم	کرم تخم مرغ (۱۲،۳،۱)
پیرکس ۸۲۷ در سینی‌گردان	۷۰۰ W	۶-۷	۴۷۵ گرم	کیک ساوویی (۱۲،۳،۲)
پیرکس ۸۳۸ پوشانده شده با درپوش روی سینی‌گردان	۷۰۰W	۱۴	۹۰۰ گرم	گوشت تکه (۱۲،۳،۳)
در سینی‌گردان	۲۰۰W	۱۱-۱۲	۵۰۰ گرم	یخ زدایی گوشت (۱۳،۳)
در یک بشقاب صاف روی سینی‌گردان	۲۰۰W	۶-۷	۲۵۰ گرم	یخ زدایی توت فرنگی (B.2.1)
پیرکس ۸۲۷ روی سینی‌گردان	گریل متوسط+ ۷۰۰W	۲۳-۲۵	۱۱۰۰ گرم	گراتین سیب زمینی (۱۲،۳،۴)
به روی قفسه گریل + روغن گیر گذاشته در سطح یک از پایین، برگرداندن در وسط زمان پخت	گریل قوی+ ۵۰۰W	۲۴-۲۶	۱۲۰۰ گرم	مرغ (۱۲،۳،۶)
در ظروف سفالی لعاب دار روی قفسه گریلدر سطح یک از پایین	هوای گرم ۲۰۰°C 200W	۳۵-۴۰		
پیرکس ۸۲۸ روی قفسه گریل نر سطح اول	هوای گرم ۲۰۰°C 200W	۲۰	۷۰۰ گرم	کیک (۱۲،۳،۵)