



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 محصولات ایندزیت، اکسپریتال، آریستون، تکا و ویرپول 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 خدماتی مطلوب هدف ماست، و پرسش اینجا،



حمله حقوق مصرف کنندگان



- دارنده گواهی نامه ایزو ۲۰۱۵: ۹۰۰۱ 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



Whirlpool

دفترچه راهنمای استفاده از دستگاه: AMW509, AMW508



MODEL: AMW509



MODEL: AMW508

MICROWAVE

فهرست

- ۵..... دستورات ایمنی مهم
- ۹..... طراحی سازگار با محیط زیست
- ۹..... حفاظت از طبیعت
- ۱۰..... نصب
- ۱۰..... نصب محصول
- ۱۱..... پیش از اتصال به برق
- ۱۲..... پس از اتصال به برق
- ۱۳..... محصول
- ۱۳..... لوازم جانبی
- ۱۴..... توضیحات صفحه کنترل
- ۱۴..... ولوم کنترل و کلیدهای لمسی
- ۱۵..... صفحه نمایش سمت چپ
- ۱۵..... صفحه نمایش سمت راست
- ۱۶..... تنظیم ساعت
- ۱۶..... روشن / خاموش
- ۱۷..... شروع سریع
- ۱۷..... توقف / ادامه / بازیابی تنظیمات پخت
- ۱۸..... سرد شدن فر
- ۱۸..... انتخاب یک عملکرد
- ۱۹..... انتخاب نوع غذا
- ۲۰..... تنظیم وزن
- ۲۱..... برگرداندن غذا
- ۲۱..... تنظیم توان گریل
- ۲۲..... تنظیم دما
- ۲۳..... تنظیم توان مایکروویو

۲۳.....	تنظیم مدت زمان
۲۴.....	پیش گرمایش سریع
۲۵.....	قفل صفحه کلید
۲۵.....	جدول توضیح عملکردها
۳۰.....	جدول پخت
۳۹.....	دستور پخت‌های تست شده
۴۱.....	نکات و موارد استفاده پیشنهادی
۴۳.....	نظافت و نگهداری از دستگاه
۴۴.....	راهنمای عیب یابی
۴۵.....	خدمات پس از فروش
۴۵.....	دور انداختن لوازم خانگی

دستورالعمل‌های مهم ایمنی


عمومی


این دستگاه برای مصارف خانگی تهیه شده است. همچنین این دستگاه برای مصرف توکار بوده و از آن به حالت مبله نمی‌توان استفاده نمود. این دستگاه برای گرم کردن غذا و نوشیدنی طراحی شده است. خشک کردن غذا یا پارچه و حرارت دادن بالشتک‌های گرمایشی، دمپایی، اسفنج‌ها، پارچه‌های مرطوب و موارد مشابه خطر آسیب، شعله‌ور شدن یا آتش سوزی را به دنبال دارد. بدون قرار دادن غذا در داخل مایکروویو نباید از آن استفاده شود. در این صورت به دستگاه آسیب وارد خواهد شد.


اگر در حال امتحان کردن قابلیت‌های مختلف دستگاه هستید، یک لیوان آب دفترچه راهنمای دستگاه را می‌توانید از سایت خدمات طلایی نیکان دریافت نمایید.

امنیت شما و دیگران در درجه بالایی از اهمیت قرار دارد.

دفترچه راهنمای محصول شامل هشدارهای ایمنی مهمی بوده که باید مورد توجه قرار گیرد.

 این علامت جهت حفظ ایمنی بوده و خطرات موجود را به کاربران هشدار می‌دهد. تمام هشدارهای ایمنی توسط علامت‌های خطر و توضیحات ذیل نشان داده می‌شوند:

 نشان دهنده شرایط خطرناکی می‌باشد که در صورت ادامه و عدم توقف آن صدماتی را به دنبال خواهد داشت.

 نشان دهنده شرایط خطرناکی می‌باشد که در صورت ادامه و عدم توقف آن می‌تواند صدماتی را به دنبال داشته باشد.

تمام هشدارهای ایمنی جزئیاتی را در رابطه با خطرات ممکن ارائه کرده و توضیح می‌دهند که چگونه می‌توان میزان خسارات احتمالی ناشی از استفاده نادرست دستگاه را کاهش داد. با دقت دستورالعمل‌های ذیل را مطالعه نمایید:

- برای نصب فر و باز کردن بسته بندی آن از دستکش‌های محافظ استفاده نمائید.

- پیش از نصب دستگاه مطمئن شوید که اتصالات دستگاه به برق را قطع کرده‌اید.

- نصب و تعمیرات دستگاه باید از طریق تکنسین‌های خدمات طلایی نیکان، مطابق با دستورالعمل‌های تولیدکننده و قوانین ایمنی محلی انجام شود. از تعمیر و تعویض اجزای فر، به جز مواردی که به صورت مشخص در دفترچه راهنما به آن اشاره شده است خودداری نمایید.
- جهت تعویض کابل برق با خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید.
- سیم ارت دستگاه باید مطابق با قوانین نصب گردد.
- برای نصب دستگاه در محل مورد نظر، باید از کابلی استفاده گردد که با طول مناسب بتواند به پریز برق متصل گردد.
- برای نصب مطابق با قوانین ایمنی باید از یک کلید چندقطبی (فیوز مینیاتوری) بین اتصالات آن در فاصله‌ای مناسب استفاده نمود.
- اگر فر دارای دوشاخه می باشد از آداپتورهایی با چند دوشاخه استفاده نکنید.
- از سیم‌های رابط یا چند راهی استفاده نکنید.
- از کشیدن کابل برق خودداری کنید.
- قسمت‌های الکتریکی دستگاه نباید پس از نصب در دسترس کاربران قرار گیرند.
- در صورت مرطوب بودن بدن یا برهنه بودن پا از تماس با دستگاه خودداری نمایید.
- این دستگاه تنها برای پخت و پز طراحی شده و استفاده از آن برای دیگر مصارف (مانند گرمایش اتاق) ممنوع و خطرناک می‌باشد. خدمات طلایی نیکان هیچ گونه مسئولیتی در قبال آسیب‌ها و خسارات ناشی از استفاده نامناسب یا تنظیمات اشتباه بر عهده نخواهد داشت.
- طراحی این دستگاه به صورت توکار بوده و نباید از آن به صورت مبله استفاده نمود.
- در زمان استفاده، بدنه دستگاه و قطعات در دسترس آن داغ می‌شوند. از تماس با آنها خودداری نمایید.
- کودکان باید دور از دستگاه نگه داشته شده و در تمام مدت تحت نظارت والدین باشند.
- این دستگاه نباید توسط کودکان و افرادی با ناتوانی فیزیکی، حسّی، ذهنی یا

افراد فاقد تجربه و دانش مورد استفاده قرار گیرد. اجازه ندهید کودکان با دستگاه بازی کنند. همچنین نظافت و تعمیرات مربوط به کاربر نباید توسط کودکان حتی با نظارت والدین انجام شود.

- در زمان استفاده از دستگاه و حتی پس از آن از دست زدن به المنت‌های حرارتی یا سطوح داخلی اجتناب نمایید، خطر سوختگی وجود دارد. تا زمانیکه تمامی اجزای فر کاملا خنک نشده است باید از تماس لباس، پارچه و یا هر ماده مشتعل شونده دیگری با فر جلوگیری شود.

- در پایان پخت با احتیاط درب فر را باز کرده و قبل از دست زدن به فر اجازه دهید تا هوای داغ و بخار به آرامی خارج شود. از مسدود کردن منافذ خروج بخار خودداری نمایید.

- برای بیرون آوردن تابه و موارد دیگر از داخل فر، از دستکش استفاده کرده و مراقب باشید تا با المنت‌های حرارتی برخورد نکنید.

- از قرار دادن مواد اشتعال‌زا در داخل و نزدیک محصول خودداری نمائید، این امر می‌تواند در زمان روشن شدن اتفاقی دستگاه باعث آتش‌سوزی شود.

- از حرارت دادن ظروف در بسته و موارد مشابه در داخل فر خودداری کنید. حرارت سبب بالا رفتن فشار در داخل ظرف شده و در زمان باز کردن امکان آسیب دیدگی یا انفجار را در پی خواهد داشت.

- از مایکروویو برای خشک کردن پارچه، کاغذ، ادویه‌ها، گیاهان معطر، چوب، گل، میوه و مواد قابل احتراق دیگر استفاده نکنید. استفاده از دستگاه در موارد یاد شده خطر آتش‌سوزی را به همراه خواهد داشت.

- دستگاه را بدون نظارت، مخصوصاً هنگام استفاده از پلاستیک و کاغذ و دیگر مواد قابل احتراق در پخت، رها نکنید. در هنگام گرم کردن غذا امکان سوختن کاغذ یا ذوب شدن مواد پلاستیکی وجود دارد.

- فقط از ظروف مخصوص مایکروویو استفاده شود.

- گرم کردن بیش از حد مایعات باعث رسیدن به دمای جوش خواهد شد که ممکن است بدون ایجاد جباب به روی مایعات انجام شود. این امر باعث

جوشیدن ناگهانی مایعات داغ می‌شود.

- از سرخ کردن مواد غذایی برای مدت زمان طولانی در داخل دستگاه خودداری کنید. در این حالت نمی‌توان میزان حرارت و گرمای روغن را کنترل کرد.

- بعد از گرم کردن غذای کودک در ظرف مخصوص و یا مایع موجود در شیشه شیر، آن را تکان دهید و از میزان دمای آن مطمئن شوید. از این طریق می‌توانید نسبت به پخش یکسان گرما در داخل ماده غذایی مطمئن شده و از خطر سوختگی جلوگیری کنید.

- از مایکروویو برای پخت یا گرم کردن مجدد تخم مرغ با پوست و بدون پوست خودداری نمایید. تخم مرغ در زمان گرما دادن یا پس از اتمام این مرحله ترکیده خواهد شد.

- اگر ماده‌ای در داخل و یا بیرون فر مشتعل شود و یا دودی از آن خارج گردد، درب فر را بسته نگه داشته و آن را خاموش نمایید. سپس سیم برق را جدا کرده و یا جریان برق را از فیوز قطع کنید.

- پخت بیش از حد غذا باعث آتش سوزی می‌شود.

- نظافت تنها عملکرد نگهداری از دستگاه می‌باشد که باید به صورت مداوم انجام شود. عدم نگهداری از فر در شرایط تمیز سبب آسیب سطح فر شده و علاوه بر ایجاد شرایط خطرناک، عمر مفید دستگاه را نیز کاهش می‌دهد.

- هرگز از لوازم بخارشوی جهت نظافت استفاده نکنید.

- از تمیز کننده‌های سخت یا لایه بردارهای فلزی نوک تیز برای تمیز کردن درب شیشه‌ای محصول خودداری نمایید. این امر می‌تواند باعث ایجاد خراش و در نتیجه شکستگی شیشه شود.

- از مواد شیمیایی قوی یا بخار در این دستگاه استفاده نکنید. این نوع دستگاه‌ها مخصوص پخت یا گرم کردن مواد غذایی طراحی شده‌اند. و برای استفاده در آزمایشگاه یا موارد صنعتی مناسب نمی‌باشند.

- پوشش‌های دستگاه را جدا نکنید. درزگیرهای درب و نواحی درزگیرهای درب جهت بررسی آسیب‌دیدگی باید به صورت مداوم تحت نظارت باشند. در

صورت آسیب دیدگی این قسمت ها جهت تعمیر آن با خدمات طلایی نیکان تماس حاصل نمایید.

- تعمیرات دستگاه تنها توسط تکنسین خدمات طلایی نیکان باید انجام شود. ارائه خدمات فقط از سوی تکنسین‌های آموزش دیده می‌بایستی انجام شود. تعمیر و راه اندازی دستگاه که شامل برداشتن هر پوششی (به منظور جلوگیری از در معرض قرار گرفتن انرژی مایکروویو) می‌باشد، برای فردی که آموزش‌های لازم را ندیده است می‌تواند خطرناک باشد.

قبل از قرار دادن کیسه‌های حاوی مواد غذایی در داخل دستگاه، قطعات استفاده شده جهت بسته‌بندی را باز نمایید.




طراحی سازگار با محیط زیست:

این دستگاه در تماس با مواد غذایی بوده و بنابراین با قوانین اروپایی (CE) n.1935/2004 مطابق بوده و طراحی و تولید آن نیز مطابق با قوانین "ولناژ کم" CE/2006/95 (جایگزین شده با 73/23/CEE و اصلاحات بعدی)، نیازهای محافظتی CE/2004/108/EMC می‌باشد.

حفاظت از محیط زیست

بازیافت اجزای بسته بندی:

اجزای بسته بندی ۱۰۰ درصد قابل بازیافت بوده و علامت  در آنها درج شده است. بخش‌های مختلف بسته‌بندی باید مطابق با قوانین محلی بازیافت زباله‌ها دور انداخته شود.

نکات ذخیره انرژی


- از عملکرد پیش گرمایش فر مایکروویو تنها زمانی استفاده نمایید که در دستور پخت غذا یا جدول برنامه‌های پخت آورده شده باشد.
- از قالب‌های تیره لاکسی یا لعاب‌دار که حرارت بیشتری را جذب می‌کنند استفاده نمایید.
- ۱۰ تا ۱۵ دقیقه پیش از زمان پخت تنظیم شده دستگاه را خاموش نمایید. غذاهایی که نیاز به زمان پخت بیشتری دارند حتی با خاموش شدن فر نیز

به پخت خود ادامه خواهند داد.

دور انداختن محصول:

- این محصول با قوانین اروپایی 2012/19/EU در رابطه با تجهیزات الکتریکی و الکترونیکی (WEEE) مطابق می‌باشد.

- با بازیافت صحیح محصول، شما می‌توانید از بروز اثرات منفی حاصل از بازیافت نادرست لوازم بر محیط زیست و سلامت انسان جلوگیری نمایید.

- علامت  روی محصول و همچنین مدارک مرتبط با آن نشان می‌دهند که این محصول پسماند خانگی نبوده و باید آنها را به مراکز بازیافت مخصوص لوازم الکتریکی و الکترونیکی تحویل داد.

نصب:

پس از بیرون آوردن فر از بسته بندی، مطمئن شوید که محصول در زمان جابجایی آسیبی ندیده است و درب آن به درستی بسته می‌شود.

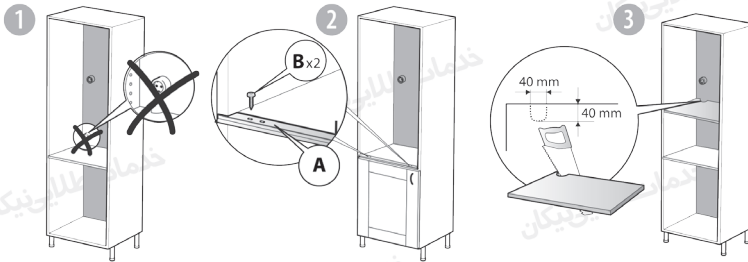
در صورت بروز مشکل، با خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید.

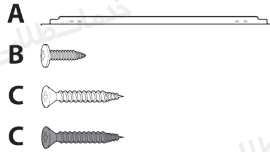
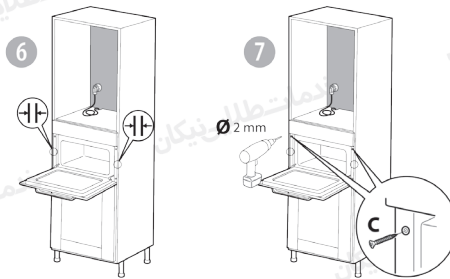
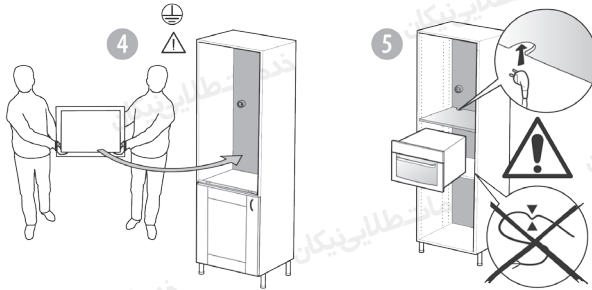
برای جلوگیری از هر نوع آسیب، فر را از فوم پلی استایرن در زمان مناسب جدا کنید.

نصب دستگاه:

پیش از نصب دستگاه نکات موجود در صفحات ۸، ۷، ۶، ۵ را ملاحظه نمایید.

در زمان نصب از دستورالعمل عمل‌های صفحه ۱ پیروی نمایید.





پیش از نصب:

بررسی کنید تا میزان برق در نظر گرفته شده در جدول ارزیابی با ولتاژ برق موجود در منزل شما مطابقت داشته باشد.
صفحات محافظ کناری موجود در فضای داخلی مایکروویو باعث جلوگیری از ورود چربی و ذرات غذا به داخل کانال های ورودی آن می شوند. هرگز این صفحات را از دستگاه خارج نکنید.

پیش از قرار دادن فر در محل نصب مطمئن شوید که محفظه داخل فر خالی می باشد.
مطمئن شوید که دستگاه خراب نمی باشد. از درست بسته شدن درب دستگاه و همچنین سالم بودن لاستیک داخلی درب نیز مطمئن شوید. فر را خالی کرده

و با یک دستمال نرم و مرطوب نسبت به تمیز کردن داخل دستگاه اقدام نمایید.

در صورت وجود هر گونه آسیب دیدگی در دوشاخه و کابل برق دستگاه از راه اندازی آن خودداری کنید. همچنین از به آب انداختن سیم جلوگیری کرده و آن را از سطوح داغ دور نگه دارید. در غیر این صورت امکان برق گرفتگی، آتش سوزی و یا خطرات دیگر وجود دارد.

اگر سیم برق دستگاه بسیار کوتاه است، از یک تکنسین برق بخواهید تا یک پریز برق در نزدیکی دستگاه نصب کند.

سیم برق باید به اندازه کافی بلند باشد تا پس از قرار گیری دستگاه در جای خود بتواند به پریز متصل گردد.

توجه داشته باشید که پریز برق می‌بایست در دسترس قرار گرفته باشد.

برای نصب مطابق با مقررات ایمنی رایج می‌بایستی از کلید چندقطبی با فاصله حداقل ۳ میلی‌متر استفاده نمایید.

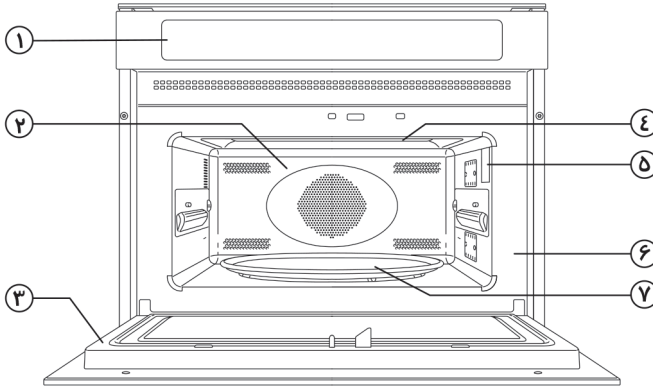
پس از اتصال به برق:

دستگاه زمانی شروع به کار می‌کند که درب آن به صورت کامل بسته شده باشد.

اتصال سیم ارت (اتصال با زمین) ضروری بوده و باید بصورت صحیح انجام شود. خدمات طلایی نیکان هیچ گونه مسئولیتی در قبال آسیب و خسارات ناشی از عدم اجرای این مورد بر عهده نخواهد گرفت.

خدمات طلایی نیکان هیچ گونه مسئولیتی در قبال خسارت و آسیب‌های ناشی از اجرای نادرست نکات و دستورالعمل‌های موجود در دفترچه راهنما بر عهده نخواهد گرفت.

معرفی محصول:



- ۱- صفحه کنترل
- ۲- محفظه مایکروویو
- ۳- درب دستگاه
- ۴- المنت های حرارتی بالا
- ۵- لامپ دستگاه
- ۶- صفحه اطلاعات (برداشته نشود)
- ۷- سینی شیشه ای گردان.

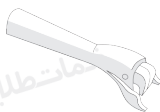
لوازم جانبی:

- (A) نگهدارنده سینی گردان: فقط با سینی شیشه‌ای گردان مورد استفاده قرار می‌گیرد.
- (B) سینی شیشه‌ای گردان: در همه چرخه‌های پخت استفاده شده و بر روی نگهدارنده سینی گردان قرار می‌گیرد.
- (C) سه پایه سیمی: جهت پخت و پز مورد استفاده قرار می‌گیرد.
- (D) سینی پخت: (فقط برخی مدل‌ها) هرگز با عملکرد مایکروویو یا عملکردهای ترکیبی با مایکروویو مورد استفاده قرار نمی‌گیرد.



(E) بشقاب پخت: (فقط برخی مدل‌ها) از سینی شیشه‌ای گردان جهت قرارگیری به روی آن استفاده می‌شود.

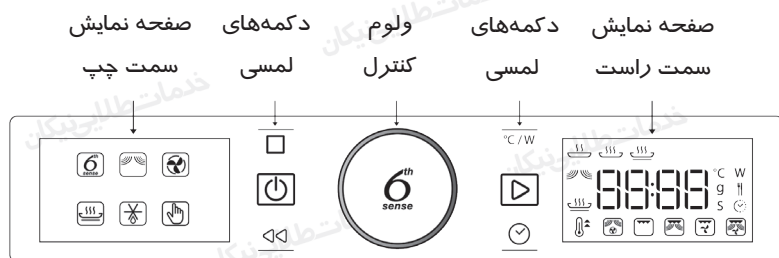
(F) دستگیره بشقاب پخت (فقط برخی مدل‌ها):



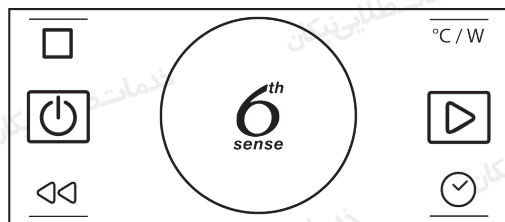
شکل F برای جابجایی بشقاب پخت داغ مورد استفاده قرار می‌گیرد.

تعداد و نوع لوازم جانبی بر اساس مدل محصول خریداری شده متفاوت می‌باشد. برخی از لوازم جانبی همراه با دستگاه موجود نمی‌باشد. دیگر لوازم جانبی مورد نیاز را می‌توانید از خدمات طلایی نیکان تهیه نمایید.

توضیح صفحه کنترل



ولوم کنترل و دکمه‌های لمسی



ولوم کنترل و دکمه حس ششم

جهت انتخاب، تنظیم، دسترسی یا تایید برنامه پخت یا پارامترها و سرانجام شروع برنامه پخت این دکمه را فشار دهید.

توان - برای تنظیم دما، سطح گریل یا توان مایکروویو مورد استفاده قرار می‌گیرد.



°C / W

شروع - برای راه اندازی برنامه‌های پخت مورد استفاده قرار می‌گیرد.



زمان - برای تنظیم ساعت و مدت زمان پخت استفاده می‌شود.



ولوم کنترل چرخشی

جهت حرکت در میان عملکردها و تنظیم تمام پارامترهای پخت این ولوم را بچرخانید.



توقف - برای توقف چرخه پخت استفاده می‌شود.



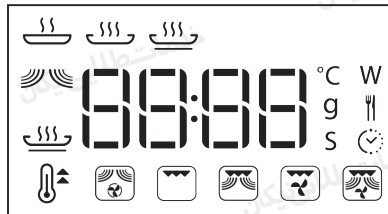
روشن/خاموش - برای روشن و خاموش کردن فر در هر زمانی مورد استفاده قرار می‌گیرد.



برگشت - برای بازگشت به صفحه قبل نمایشگر استفاده می‌شود.



صفحه نمایش سمت راست

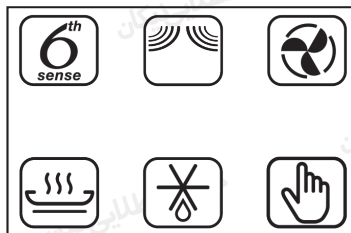


در این صفحه نمایش ساعت / (6th sense) دسته بندی‌های برنامه پخت حس ششم /

برنامه‌های پخت دستی / جزئیاتی از کلیه برنامه‌های پخت نشان داده شده

و جهت نحوه تنظیم تمام پارامترهای پخت به شما کمک می‌نماید.

صفحه نمایش سمت چپ




این صفحه نمایش برنامه پخت اصلی را نشان می‌دهد. عملکردهای قابل انتخاب روشن تر از دیگر گزینه‌ها می‌باشند. هر علامت، برنامه پخت متفاوتی را نشان می‌دهد. برای توضیحات بیشتر به جدول صفحه ۲۵ مراجعه فرمایید.

۱.۱- تنظیمات ساعت


زمانیکه فر برای اولین بار روشن می‌شود می‌بایستی ساعت را تنظیم نمایید.




- دکمه  را برای تنظیم ساعت بچرخانید.

- برای تایید دکمه  را فشار دهید.



- دکمه  را برای تنظیم دقیقه بچرخانید


- برای تایید دکمه  را فشار دهید.

توجه: برای تنظیم ساعت در هنگام خاموش بودن دستگاه، باید دکمه  را به مدت حداقل ۱ ثانیه نگاه داشته و سپس تمامی موارد بالا را انجام دهید. بعد از قطع برق، ساعت فر دوباره نیاز به تنظیمات مجدد دارد.

۱.۲- روشن/خاموش


در صورت خاموش بودن دستگاه، زمان به صورت ۲۴ ساعته نشان داده می‌شود.



دکمه  را به مدت ۱ یا ۲ ثانیه فشار دهید تا دستگاه روشن شود. در هنگام روشن بودن فر هر دو صفحه نمایش فعال می‌باشند.

ولوم کنترل و تمامی دکمه های لمسی دارای عملکرد می‌باشند.




توجه: جهت اتمام حالت پخت دکمه  را فشار داده و دستگاه را خاموش کنید.

۲- شروع سریع:

جهت گذر از تنظیمات و شروع به کار سریع چرخه پخت با بیشترین توان مایکروویو (۹۰۰ وات) در مدت ۳۰ ثانیه از این حالت استفاده نمایید.

غذا را در محفظه فر مایکروویو گذاشته و درب را ببندید.

جهت شروع عملکرد دکمه  را فشار دهید.

توجه: این عملکرد فقط در زمان خاموش بودن دستگاه عمل می‌کند.

هر مرتبه فشار این دکمه  ۳۰ ثانیه به زمان این عملکرد می‌افزاید.

همواره امکان تغییر تنظیمات پیش فرض در زمان چرخه پخت وجود دارد.


بخش‌های ۳، ۷ و ۸ را ملاحظه نمایید.

لوازم جانبی غیر قابل استفاده در این عملکرد: سه پایه سیمی، سینی پخت و

بشقاب پخت.

۳. توقف / ادامه / تنظیمات مجدد پخت :

توقف پخت

برای توقف چرخه پخت دکمه  را فشار دهید.

چرخه پخت می‌تواند با باز کردن درب برای هم زدن، برگرداندن و یا بررسی

کردن غذا متوقف شود.

تنظیمات برای ۱۰ دقیقه ثابت خواهند ماند.

ادامه پخت:

برای ادامه پخت دکمه  را فشار دهید.

اتمام پخت:

هنگامی که زمان پخت به پایان می‌رسد، در نمایشگر سمت راست کلمه "END"

ظاهر شده و زنگ هشدار شنیده خواهد شد.

برای قطع کردن بوق کلید  را فشار داده و یا درب را باز نمایید.

شروع مجدد برنامه پخت:

زمانی که کلمه "End" در نمایشگر ظاهر شد برای افزایش ۳۰ ثانیه زمان پخت

دکمه  را فشار دهید. با هر مرتبه فشردن این دکمه ۳۰ ثانیه به زمان

پخت اضافه میشود.

توجه: بعد از اتمام پخت و باز و بسته کردن درب، تنظیمات پخت فقط تا ۶۰

ثانیه باقی خواهند ماند.

۴- خنک سازی:

بعد از اتمام یک عملکرد، ممکن است دستگاه وارد مرحله خنک‌سازی شود. در

این هنگام صفحه نمایش سمت راست کلمه "Cool On" را نشان خواهد داد.



بعد از این عملکرد دستگاه به صورت خودکار خاموش خواهد شد.

توجه: فرایند خنک‌سازی با باز شدن درب متوقف میشود و در صورت نیاز با

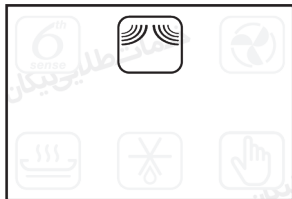
بستن درب مجدداً فعال خواهد شد.

۵- انتخاب یک عملکرد:


برای انتخاب از میان ۶ عملکرد اصلی و دیگر چرخه‌های پخت، از این منو


استفاده نمایید. برای توضیحات کامل به جدول موجود در صفحات ۲۵ تا ۲۹

مراجعه کنید.







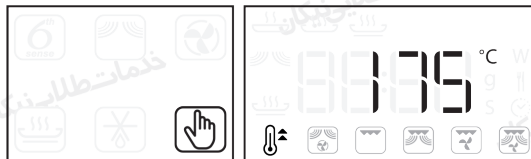
برای انتخاب عملکرد از نمایشگر سمت چپ،

 را بچرخانید.



سپس با استفاده از دکمه  آن را

انتخاب کنید.



جهت دسترسی به دسته‌های موجود در نمایشگر سمت راست عملکردهای پخت حس ششم  یا عملکردهای پخت دستی  را انتخاب نمایید. برای انتخاب عملکرد مورد نظر در نمایشگر سمت راست  را بچرخانید. با فشار  آن را تایید نمایید. **توجه:** دستگاه آخرین عملکرد انتخابی را در حافظه ذخیره می‌کند.



۶ - تنظیم دسته بندی‌های غذایی:

هنگام استفاده از عملکرد یخ‌زدایی سریع  و عملکردهای حس ششم ، دستگاه طبقه غذایی وارد شده به فر را برای دستیابی به بهترین نتیجه از شما سوال می‌نماید. بعد از انتخاب کردن عملکرد مورد نظر: پس از انتخاب عملکرد، علامت طبقه غذایی نشان داده شده و دسته‌بندی آن در نمایشگر سمت راست چشمک‌زن خواهد شد.



برای انتخاب طبقه غذایی  را بچرخانید. دکمه تایید  را فشار داده و برای تعیین وزن با برنامه پخت به قسمت بعد بروید. (قسمت ۶.۱ را ملاحظه نمایید)



یخ‌زدایی سریع

۱: گوشت منجمد ۲: سبزیجات منجمد ۳: نان منجمد ۴: گوشت مایکمان منجمد ۵: ماهی منجمد



گرم کردن حس ششم



۱: بشقاب غذا



۲: غذای منجمد



۳: لازانیا منجمد



۴: سوپ



۵: نوشیدنی



پخت حس ششم



۱: سیب زمینی پخته ۲: سبزیجات تازه ۳: سبزیجات منجمد ۴: کنسرو سبزیجات ۵: پاپ کورن





برشته کردن حس ششم





۱: سیب زمینی سرخ کرده ۲: پیتزا نازک ۳: پیتزا نابه‌ای ۴: بال مرغ، بوفالو، ناگت ۵: فینگرهای ماهی



توجه: برای غذاهای که در لیست نیامده یا وزن آنها با وزن پیشنهادی دستگاه متفاوت است، از عملکرد پخت دستی  یا مایکروویو  استفاده نمایید.

۶.۱ تنظیم وزن:



برای کمک به پخت، لازم است در هنگام استفاده از عملکردهای حس ششم  و یخ زدایی سریع  وزن غذا را وارد نمایید. دستگاه توان و زمان مورد نیاز هر دسته غذایی را به صورت خودکار مشخص میکند. مقادیر پیش فرض در نمایشگر نشان داده شده و "g" چشمک زن خواهد شد.



برای انتخاب وزن در میان مقادیر  را بچرخانید.

دکمه تایید  را فشار داده و ضمن تایید مقادیر عملکرد را آغاز کنید.


۶.۲ برگرداندن غذا:

هنگام استفاده از عملکرد یخ زدایی سریع  و برخی عملکردهای حس ششم ، دستگاه متوقف شده (بر اساس وزن و دسته بندی غذای انتخاب شده) و به شما اعلام می‌نماید که غذا را برگردانید.




درب دستگاه را باز کرده و غذا را برگردانید.





سپس درب را ببندید.

برای ادامه چرخه پخت دکمه  را فشار دهید.

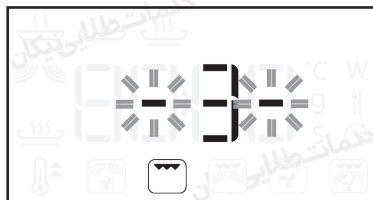


توجه: در عملکرد یخ زدایی سریع ، در صورت برگرداندن غذا بعد از ۲ دقیقه، فرآیند یخ زدایی به صورت خودکار به عملکرد خود ادامه خواهد داد. در این صورت زمان یخ زدایی کمی بیشتر خواهد شد.

۷.۱ تنظیم سطح گریل:

برای تنظیم توان در عملکردهای گریل ، گریل ترکیبی ، توربو گریل  و توربو گریل ترکیبی  میتوان یکی از مقادیر ۱ (کم)، ۲ (متوسط)، ۳ (زیاد) را برای توان انتخاب نمود.

مقدار پیش فرض در میان دو علامت (-) به صورت چشمک زن نشان داده خواهد شد.



برای انتخاب مقدار مورد نظر \odot را بچرخانید.

دکمه تایید \blacktriangle را فشار دهید و با برنامه میکروویو پیش بروید یا برای شروع سریع کلید \blacktriangleright را فشار دهید.

توجه: در هنگام پخت نیز می‌توانید با فشردن دکمه C/W سطح گریل را انتخاب نمایید.



۷.۲ تنظیم دما:

جهت تنظیم دما برای تمام چرخه‌های پخت مورد نیاز (پیش گرمایش سریع \blacktriangle ، فن F و عملکرد ترکیبی فن F/C) از این منو استفاده نمایید. مقدار پیش فرض نمایش داده شده و علامت F/C چشمک خواهد زد.



برای انتخاب دمای مورد نظر \odot را بچرخانید.



دکمه تایید  را فشار داده و با برنامه مایکروویو جلو روید یا برای شروع سریع  را فشار دهید



توجه: در هنگام پخت نیز می‌توانید با فشردن دکمه $^{\circ}\text{C}/\text{W}$ دمای مورد نظر را انتخاب نمایید.

۷.۳ تنظیم توان مایکروویو:



برای انتخاب توان مایکروویو در تمام چرخه‌های پخت (مایکروویو )، گریل ترکیبی )، گریل توربو ترکیبی ) و هوای متراکم ترکیبی ) مراحل زیر را انجام دهید.

مقدار پیش فرض نشان داده خواهد شد و W چشمک خواهد زد.



برای انتخاب توان مورد نظر   را بگردانید.




دکمه تایید  را فشار دهید و با برنامه مایکروویو پیش بروید یا برای شروع سریع  را فشار دهید.

توجه: در هنگام پخت نیز می‌توانید با فشردن دکمه $^{\circ}\text{C}/\text{W}$ توان مایکروویو مورد نظر را انتخاب کنید.


۸ تنظیم مدت زمان:

برای تنظیم مدت زمان پخت بجز عملکردهای حس ششم  و پیش گرمایش



سریع  از این منو استفاده نمایید.


مقدار پیش فرض نشان داده شده و علامت  چشمک خواهد زد.




برای انتخاب مدت زمان مورد نظر  را بچرخانید.



دکمه  و یا  را جهت تایید و شروع چرخه پخت فشار دهید.

توجه: با چرخاندن  در زمان چرخه پخت می‌توانید مدت زمان را تنظیم نمایید.

با هر مرتبه فشار  ۳۰ ثانیه به زمان پخت اضافه می‌گردد.

۹ پیش گرمایش سریع:


برای پیش گرمایش سریع محفظه فر مایکروویو قبل از پخت از این منو

استفاده نمایید. توضیحات کامل در صفحه ۲۸ را ملاحظه کنید.

گزینه مورد نظر را در صفحه نمایش سمت راست فشار دهید.

دکمه تایید  را فشار دهید



برای تنظیم دمای مورد نظر  را فشار دهید.

دکمه  یا  را برای شروع پیش گرمایش سریع فشار دهید.




وقتی دمای دستگاه به دمای نهایی رسید، دستگاه با صدای بوق به شما اطلاع خواهد داد.

هیچگاه غذا را قبل از اتمام پیش گرمایش در مایکروویو قرار ندهید.


۱۰ قفل دکمه‌ها:






برای قفل دکمه‌های صفحه کنترل از این عملکرد استفاده کنید.

برای فعال کردن دکمه  را حداقل ۵ ثانیه نگه دارید.



برای غیر فعال کردن دکمه  را حداقل ۵ ثانیه نگه دارید.

توجه: بنابر دلایل ایمنی هر زمان که بخواهید می‌توانید دستگاه را در حین اجرای چرخه پخت با فشردن دکمه  خاموش نمایید.





جدول توضیحات عملکردها			
عملکرد مایکروویو امکان پخت یا گرم کردن سریع غذا و نوشیدنی را برای شما فراهم میکند.	مایکروویو		عملکرد های سنتی
این عملکرد امکان استفاده از ظروف مخصوص فر را برای شما فراهم میکند. چرخه پخت همانند فر های قدیمی انجام میشود. از این عملکرد میتوان برای پخت مرینگ، شیرینی، کیک‌های اسفنجی، سوفله، گوشت ماکیان و گوشت کبابی استفاده کرد. غذا را روی سه پایه سیمی گذاشته تا گردش هوا در اطراف غذا وجود داشته باشد. از ظرف پخت (در صورت وجود) برای پخت موارد کوچک استفاده کنید.	فن		





جدول توضیحات عملکردها



<p>این عملکرد اختصاصی ویرپول موجب طلایی و برشته شدن هر ۲ سطح غذا میشود. فر بصورت خودکار از مایکروویو و گریل برای گرم کردن ظرف مخصوص برشته کردن غذا استفاده می کند. از این رو، این کار سبب می شود که بشقاب پخت به سرعت به دمای مورد نظر رسیده و از این طریق غذا برشته شود.</p> <p>از این عملکرد برای پخت و گرم کردن پیتزا و انواع دیگر غذاها با پایه خمیر استفاده می شود. این برنامه همچنین برای سرخ کردن بیکن، تخم مرغ، سوسیس، سیب زمینی، سیب زمینی سرخ کرده و همبرگر بدون استفاده از روغن یا با روغن کم مفید می باشد.</p> <p>برای این عملکرد از بشقاب پخت استفاده نمایید آن را در قسمت مرکزی سینی شیشه ای گردان بگذارید. از دستکش فر یا دستگیره مخصوص بشقاب پخت جهت خارج کردن آن استفاده نمایید.</p>	<p>برشته کردن</p>		<p>عملکرد های سنتی</p>															
<p>این عملکرد به صورت سریع و خودکار گوشت قرمز، ماکیان، ماهی، سبزیجات و نان را یخ زدایی میکند. این عملکرد تنها برای غذاهایی با وزن ۱۰۰ گرم الی ۲.۵ کیلوگرم مورد استفاده قرار می گیرد. در هنگام اجرای این عملکرد دستگاه به شما زمان برگرداندن غذا را اطلاع می دهد. همیشه غذا را در سینی شیشه ای گردان قرار دهید. زمان استراحت کیفیت پخت را افزایش می دهد.</p> <table border="1" data-bbox="169 1203 639 1414"> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>۵</td> <td>۴</td> <td>۳</td> <td>۲</td> <td>۱</td> </tr> <tr> <td>ماهی منجمد</td> <td>گوشت ماکیان منجمد</td> <td>نان منجمد</td> <td>سبزیجات منجمد</td> <td>گوشت منجمد</td> </tr> </table>							۵	۴	۳	۲	۱	ماهی منجمد	گوشت ماکیان منجمد	نان منجمد	سبزیجات منجمد	گوشت منجمد	<p>یخ زدایی سریع</p>	
																		
۵	۴	۳	۲	۱														
ماهی منجمد	گوشت ماکیان منجمد	نان منجمد	سبزیجات منجمد	گوشت منجمد														








جدول توضیحات عملکردها

<p>با وجود عملکرد حس ششم، این عملکرد به صورت خودکار غذای مورد نظر را گرم میکند. از این عملکرد برای گرم کردن غذاهای آماده، منجمد، سرد و یا در دمای اتاق استفاده می‌شود. زمان استراحت کیفیت پخت را به خصوص در غذاهای منجمد افزایش می‌دهد. در زمان استفاده از این عملکرد به جز مواقع گرم کردن سوپ از درپوش استفاده نمایید. غذا را در ظروف مخصوص فر و مایکروویو قرار دهید.</p> <table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>۵</td> <td>۴</td> <td>۳</td> <td>۲</td> <td>۱</td> </tr> <tr> <td>نوشیدنی</td> <td>سوپ</td> <td>لازانیا منجمد</td> <td>غذای منجمد</td> <td>بشقاب غذا</td> </tr> </table>						۵	۴	۳	۲	۱	نوشیدنی	سوپ	لازانیا منجمد	غذای منجمد	بشقاب غذا	<p>گرم کردن حس ششم</p> 	<p>عملکردهای حس ششم</p> 
																	
۵	۴	۳	۲	۱													
نوشیدنی	سوپ	لازانیا منجمد	غذای منجمد	بشقاب غذا													
<p>با استفاده از فناوری حس ششم، این عملکرد امکان پخت خودکار غذا را برای شما فراهم میکند. غذا را در ظرف مخصوص مایکروویو و فر قرار دهید.</p> <table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>۵</td> <td>۴</td> <td>۳</td> <td>۲</td> <td>۱</td> </tr> <tr> <td>پاپ کورن</td> <td>کنسرو سبزیجات</td> <td>سبزیجات منجمد</td> <td>سبزیجات تازه</td> <td>سیب زمینی پخته</td> </tr> </table>						۵	۴	۳	۲	۱	پاپ کورن	کنسرو سبزیجات	سبزیجات منجمد	سبزیجات تازه	سیب زمینی پخته	<p>پخت حس ششم</p> 	
																	
۵	۴	۳	۲	۱													
پاپ کورن	کنسرو سبزیجات	سبزیجات منجمد	سبزیجات تازه	سیب زمینی پخته													
<p>با کمک فناوری حس ششم، این عملکرد به صورت خودکار موجب طلایی و برشته شدن هر ۲ سطح غذا میشود. غذا را در بشقاب پخت مخصوص قرار دهید.</p> <table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>۵</td> <td>۴</td> <td>۳</td> <td>۲</td> <td>۱</td> </tr> <tr> <td>فینگرهای ماهی</td> <td>بال مرغ، بوفالو، ناگت</td> <td>پیتزا تابه‌ای</td> <td>پیتزا نازک</td> <td>سیب زمینی سرخ کرده</td> </tr> </table>						۵	۴	۳	۲	۱	فینگرهای ماهی	بال مرغ، بوفالو، ناگت	پیتزا تابه‌ای	پیتزا نازک	سیب زمینی سرخ کرده	<p>برشته کردن حس ششم</p> 	
																	
۵	۴	۳	۲	۱													
فینگرهای ماهی	بال مرغ، بوفالو، ناگت	پیتزا تابه‌ای	پیتزا نازک	سیب زمینی سرخ کرده													

جدول توضیحات عملکردها			
<p>برای گرم کردن سریع محفظه خالی مایکروویو قبل از پخت از این عملکرد استفاده کنید. غذا را بعد از اتمام پیش گرمایش در مایکروویو قرار دهید. در پایان مرحله پیش گرمایش صدای بوق شنیده خواهد شد. در صورت باز نکردن در مایکروویو و شروع نکردن چرخه پخت، مایکروویو دما را به مدت ۲۰ دقیقه حفظ کرده و پس از آن خاموش خواهد شد.</p>	 <p>پیش گرمایش سریع</p>	 <p>عملکرد های دستی</p>	
<p>این عملکرد با ترکیب مایکروویو و عملکرد فن زمان کمتری را برای پخت غذاهای نیازمند به فر صرف میکند این عملکرد برای پخت گوشت کبابی، گوشت ماکیان، سیب زمینی با پوست، غذاهای نیمه آماده منجمد، کیک اسفنجی، شیرینی، ماهی و پودینگ مناسب است.</p> <p>غذا را روی سه پایه سیمی گذاشته تا گردش هوا در اطراف غذا وجود داشته باشد.</p>	 <p>فن ترکیبی</p>		
<p>از این عملکرد به منظور طلایی کردن غذا، گریل کردن و پخت گراتین استفاده میشود. این عملکرد برای طلایی کردن سطح غذاهایی از قبیل تست پنیر، ساندویچ های گرم، کروکت سیب زمینی، سوسیس و سبزیجات استفاده می شود. غذا را روی سه پایه سیمی قرار داده و غذا را در طول پخت بر گردانید.</p> <p>مطمئن شوید تا ظرف مورد استفاده تحمل گرما را داشته و مناسب استفاده در فر می باشد. پیشنهاد میشود فر را به مدت ۵-۳ دقیقه در سطح ۳ گریل پیش گرمایش دهید.</p>	 <p>گریل</p>		

جدول توضیحات عملکردها				
<p>این عملکرد ماکروویو و المنت گریل را باهم فعال کرده و زمان عملکرد گریل و پخت را سریع تر به پایان می‌رساند. از این عملکرد میتوان برای پخت غذاهایی مانند لازانیا، ماهی و گراتین سیب زمینی استفاده نمود. غذا را بر روی سه پایه سیمی و سینی شیشه ای قرار دهید. بیشترین توان مایکروویو در هنگام استفاده از گریل ترکیبی به تنظیمت کارخانه محدود میشود.</p>	 <p>گریل ترکیبی</p>			
<p>این عملکرد هوای داغ را هنگام گریل در محفظه مایکروویو پخش می کند که باعث پخت بهتر گوشت ماکیان کبابی و یا حجم بزرگی از گوشت (ران، گوشت کبابی و مرغ) مناسب می‌باشد. غذا را به روی سه پایه سیمی قرار دهید و آن را در زمان پخت بر گردانید.</p> <p>مطمئن شوید تا ظرف مورد استفاده تحمل گرما را داشته و مناسب استفاده در فر باشد. در این عملکرد نیازی به پیش گرمایش فر مایکروویو نمی‌باشد.</p>	 <p>توربو گریل</p>		عملکرد های دستی	
<p>این عملکرد، ۳ عملکرد گریل، مایکروویو و فن را ترکیب کرده و برای پخت سریع غذاهایی مانند گوشت ماکیان، سوفله سبزیجات و سیب زمینی پخته کاربرد دارد.</p> <p>غذا را بر روی سه پایه سیمی و سینی شیشه ای گردان قرار دهید.</p>	 <p>توربو گریل ترکیبی</p>			



* در عملکردهای حس ششم  و یخ زدایی سریع  دستگاه به صورت خودکار پارامترهای پخت را براساس وزن و نوع غذای لیست شده برای بهترین نتیجه انتخاب خواهند شد.

غذا	عملکرد	دسته بندی	فعالیت	دما	پیش گرمایش	زمان	توان	گریل	لوازم جانبی (در صورت وجود)	تکات
سیب پخته			پخت				۱۶۰- ۳۵۰	۲		
نوشیدنی (۱۰۰-۵۰۰) گرم		۵	گرم کردن							پوشش را بردارید
نان (رول- حجیم- باگت) ۱۰۰ گرم - ۱ کیلوگرم		۵	یخ زدایی							زمان استراحت نتیجه را بهبود می بخشد.
قرص نان			شیرینی پزی	۱۸۰- ۲۰۰	بله	۳۰- ۳۵				ظرف پخت بر روی سه پایه سیمی
بال مرغ سوخاری (۲۰۰-۵۰۰) گرم		۴	برشته کردن							بشقاب پخت
کره			ذوب کردن				۳۵۰			
			نرم کردن				۱۶۰			

غذا	عملکرد	دسته بندی	فعالیت	دما	پیش گرمایش	زمان	توان	گرید	لوازم جانبی (در صورت وجود)	تکات
کیک‌ها			شیرینی پزی	۱۷۵		۲۱- ۲۰	۹۰			
آماده کردن کاسرول			پخت				۵۰۰			درپوش را بگذارید
پنیر			پخت				۵۰۰			
			نرم کردن				۱۶۰			
نصف مرغ			پخت				۵۰۰- ۶۵۰	۲		
ران مرغ			پخت				۳۵۰- ۵۰۰	۱		
ناگت مرغ (۲۰۰- ۵۰۰ گرم)		۴	برشته کردن						بشقاب بشقاب پخت چرب کنید	بشقاب پخت را چرب کنید
مرغ کامل			پخت	۲۱۰- ۲۲۰	خیر	۵۰- ۶۰			ظرف روی سه پایه سیمی	
شکلات			ذوب کردن				۳۵۰			







غذا	عملکرد	دسته بندی	فعالیت	دما	پیش گرمایش	زمان	توان	گریل	لوازم جایی (در صورت وجود)	نکات
کوکی			شیرینی پزی	۱۷۰- ۱۸۰	بله	۱۰- ۱۲			سینی پخت	
بشقاب غذا (۲۵۰-۵۰۰ گرم)		۱	گرم کردن							درپوش را بگذارید
غذای تخم مرغ دار			پخت				۵۰۰			
ماهی (استیک یا فیله)			پخت				۶۵۰			
		۳	یخ زدایی							زمان استراحت نتیجه را بهبود می بخشد.
			گریل					۱		
ماهی پخته			پخت				۱۶۰- ۳۵۰	۱		
فینگر ماهی (۲۰۰-۵۰۰ گرم)		۵	برشته کردن						بشقاب پخت	هنگام نیاز بر گردانید.
گراتین ماهی			پخت				۳۵۰- ۵۰۰	۱		

غذا	عملکرد	دسته بندی	فعالیت	دما	پیش گرمایش	زمان	توان	گریل	لوازم جانبی (در صورت وجود)	تکات
کراتین منجمد			پخت				۱۶۰- ۳۵۰	۱		
لازانيا منجمد ۲۵۰- ۵۰۰ گرم		۳	گرم کردن							پوشش را بگذارید
غذای منجمد ۲۵۰- ۵۰۰ گرم		۲	گرم کردن							
سبزیجات منجمد ۲۰۰- ۸۰۰ گرم		۳	پخت							پوشش را بگذارید و هنگام نیاز هم بزنید
کرامبل میوه			پخت				۱۶۰- ۳۵۰	۲		
گریل جوجه گردان			گریل					۲		
همبرگر			گریل					۱		
بستنی			نرم کردن				۹۰			

غذا	عملکرد	دسته بندی	فعالیت	دما	پیش گرمایش	زمان	توان	گرید	لوازم جانبی (در صورت وجود)	نکات
لازانيا			پخت				۳۵۰- ۵۰۰	۲		
گوشت (چرخ کرده، کتلت، استیک و کبابی)	 	۱	پخت یخ زدایی				۷۵۰			زمان استراحت نتیجه را بهبود می بخشد.
مرینگ			شیرینی پزی	۱۰۰- ۱۲۰	بله	۴۰- ۵۰			سینی پخت	
پیتزا تابه‌ای ۲۰۰- ۵۰۰ گرم		۳	برشته کردن						بشقاب پخت	
پیتزا نازک ۲۰۰- ۵۰۰ گرم		۲	برشته کردن						بشقاب پخت	
پاپ کورن ۱۰۰ گرم		۵	پخت							در هر زمان یک بسته در مایکروویو قرار داده شود.

غذا	عملکرد	دسته بندی	فعالیت	دما	پیش گرمایش	زمان	توان	گرید	لوازم جانبی (در صورت وجود)	تکات
سیب زمینی سرخ کرده ۲۰۰-۵۰۰ گرم		۱	برشته کردن						بشقاب پخت	سیب زمینی را بر روی بشقاب پخت در یک لایه پخش کنید.
سیب زمینی ۲۰۰-۸۰۰ گرم		۲	پخت							سیب زمینی را به تکه های مساوی تقسیم کنید. سپس ۲ یا ۴ قاشق غذاخوری آب بریزید. پوشش را بگذارید و در مواقع نیاز هم بزنید.
سیب زمینی کبابی			پخت				۵۰۰-۶۵۰	۲		

غذا	عملکرد	دسته بندی	فعالیت	دما	پیش گرمایش	زمان	توان	گیریل	لوازم جانبی (در صورت وجود)	نکات
سیب زمینی پخته ۲۰۰-۱۰۰۰ گرم		۱	پخت							هنگام نیاز برگردانید.
گوشت ماکیان (کامل) یا فیله)		۲	یخ زدایی							زمان استراحت نتیجه را بهبود می بخشد.
گوشت گاو کبابی (متوسط) ۱.۳-۱.۵ کیلو			پخت	۱۷۰-۱۸۰	خیر	۴۰-۶۰			ظرف روی سه پایه سیمی قرار گیرد.	
			پخت	۱۵۰-۱۶۰	بله	۴۰-۶۰			ظرف روی سه پایه سیمی قرار گیرد.	میان پخت برگردانید

غذا	عملکرد	دسته بندی	فعالیت	دما	پیش گرمایش	زمان	توان	گریل	لوازم جانبی (در صورت وجود)	نکات
گوشت خوک کبابی ۱.۳-۱.۵ کیلو			پخت	۱۶۰- ۱۷۰	خیر	۷۰- ۸۰			ظرف روی سه پایه سیمی قرار گیرد.	
			پخت	۱۵۰- ۱۶۰	بله	۷۰- ۸۰			ظرف روی سه پایه سیمی قرار گیرد.	میان پخت بگردانید
نان رول			پخت	۲۱۰- ۲۲۰	بله	۱۰- ۱۲			سینی پخت	
سوسیس			گریل					۲		
سوپ ۲۰۰- ۸۰۰ گرم		ع	گرم کردن							پوشش را بردارید.
کیک اسفنجی			شیرینی پزی	۱۷۰- ۱۸۰	خیر	۳۰- ۴۰			قالب کیک به روی سه پایه سیمی قرار دارد.	

غذا	عملکرد	دسته بندی	فعالیت	دما	پیش گرمایش	زمان	توان	گرید	لوازم جانبی (در صورت وجود)	نکات
خورشت			آرام پزی				۳۵۰			
سبزیجات			پخت				۷۵۰			
		۴	یخ زدایی							زمان استراحت نتیجه را بهبود می بخشد.
کنسرو سبزیجات (۲۰۰ - ۶۰۰ گرم)		۴	پخت							بیشتر آب آن را دور ریخته و پوشش را بگذارید.
سبزیجات تازه		۲	پخت							آن را به تکه های مساوی تقسیم کنید. سپس ۲ یا ۴ قاشق غذاخوری آب بریزید. پوشش را بگذارید و در مواقع نیاز هم بزنید.
سبزیجات شکم پر			پخت					۳۵۰-۵۰۰	۲	

دستور پخت‌های تست شده

کمپسیون الکترو تکنیک بین‌المللی استاندارد مقایسه‌ای جهت تست عملکرد گرمایشی فرمایکروویوهای مختلف را توسعه داده است، لذا مقادیر زیر برای این محصول پیشنهاد میشود.							
تست	غذا	عملکرد	وزن	دما	پیش گرمایش	زمان	توان لوازم جانبی (در صورت وجود)
مطابق با IEC 60705							
۱۲.۳.۱	کاستارد تخم مرغ		۱۰۰۰ گرم			۱۲- ۱۳	ظرف مخصوص مایکروویو (پیرکس) (۳.۲۷۷)
۱۲.۳.۲	کیک اسفنجی		۴۷۵ گرم			۵.۳۰	ظرف مخصوص مایکروویو (پیرکس) (۳.۸۲۷)
۱۲.۳.۳	میت لوف		۹۰۰ گرم			۱۳- ۱۴	ظرف مخصوص مایکروویو (پیرکس) (۳.۸۳۸)
۱۲.۳.۴	کراتین سیب زمینی		۱۱۰۰ گرم	۱۹۰		۲۸- ۳۰	ظرف مخصوص مایکروویو (پیرکس) (۳.۸۲۷)

دستور پخت‌های تست شده							
کمسیون الکتروتکنیک بین‌المللی استاندارد مقایسه ای جهت تست عملکرد گرمایشی فرماپروویوهای مختلف را توسعه داده است، لذا مقادیر زیر برای این محصول پیشنهاد میشود.							
تست	غذا	عملکرد	وزن	دما	پیش گرمایش	زمان	توان لوازم جانبی (در صورت وجود)
مطابق با IEC 60705							
۱۲.۳.۵	کیک		۷۰۰ گرم	۱۷۵		۲۸-۳۰	۹۰ ظرف مخصوص مایکروویو (پیرکس) (۳.۸۲۷)
۱۲.۳.۶	مرغ		۱۰۰۰ گرم	۲۱۰		۳۰-۳۲	۳۵۰ ظرف مخصوص مایکروویو (پیرکس) (۳.۸۲۷)
۱۳.۳	یخ زدایی گوشت		۵۰۰ گرم			۱۰	۱۶۰
مطابق با IEC 60350							
۸.۴.۱	کوکی				خیر	۳۰-۳۵	سینی پخت
۸.۴.۲	کیک کوچک				بله	۱۸-۲۰	سینی پخت
۸.۵.۱	کیک اسفنجی بدون روغن				خیر	۳۳-۳۵	سه پایه سیمی
۸.۵.۲	پای سیب				بله	۶۵-۷۰	سه پایه سیمی

* برای خرید لوازم جانبی می‌توانید به خدمات طلایی نیکان مراجعه کنید.

نکات و موارد مصرفی:

نحوه مطالعه جدول پخت

جدول پخت شامل بهترین عملکردها برای استفاده جهت پخت هر نوع غذا می‌باشد. زمان پخت از هنگام قرار دادن غذا در فر بدون احتساب پیش گرمایش (در صورت نیاز) آغاز خواهد شد.

تنظیمات پخت و زمان صرفاً جهت راهنمایی بوده و به مقدار و نوع لوازم جانبی مورد استفاده بستگی دارد. همواره زمان را در کمترین میزان داده شده تنظیم کنید و در زمان پخت غذا را بررسی نمایید.

برای دستیابی به بهترین نتیجه، دستورات را با دقت از جدول پیگیری کرده و (در صورت وجود) از لوازم جانبی خواسته شده استفاده کنید.

سلفون و کیسه پلاستیکی:

گیره‌های موجود در پاکت کاغذی یا پلاستیکی را قبل از قرارگیری در مایکروویو جدا نمایید.

بر روی سلفون غذا با چنگال سوراخ‌هایی را جهت عبور هوا ایجاد کنید تا از ترکیدن حاصل از بخار ایجاد شده در زمان پخت جلوگیری نمایید.

مایعات:

گرم کردن بیش از حد مایعات باعث رسیدن به دمای جوش خواهد شد که ممکن است بدون ایجاد حباب به روی مایعات انجام شود. این امر باعث جوشیدن ناگهانی مایعات داغ می‌شود.

برای جلوگیری از بروز مشکل، موارد ذیل را دنبال کنید:

۱. از قرار دادن ظروف به شکل بطری با گردن باریک در داخل دستگاه خودداری کنید.

۲. قبل از قرار دادن ظرف حاوی مایعات در داخل دستگاه، آن را خوب تکان دهید و یک قاشق چای خوری در داخل ظرف مورد نظر بگذارید.

۳. بعد از گرم شدن ظرف و پیش از خارج کردن آن از فر مایکروویو مواد

غذایی داخل را هم بزنید.

پخت غذا:

امواج مایکروویو تا عمق مشخصی در غذا نفوذ می‌کنند. برای پخت تعداد زیادی از تکه‌های غذا، آن را به شکل دایره بچینید تا فضای خارجی بیشتری ایجاد شود.

تکه‌های کوچک تر زودتر از تکه‌های بزرگتر آماده می‌شوند. برای پخت یکدست از تکه‌های مساوی استفاده کنید.

در هنگام پخت غذا با مایکروویو رطوبت مواد غذایی تبخیر می‌شود، جهت حفظ رطوبت غذا، از درپوش مخصوص مایکروویو استفاده نمایید. بیشتر غذاها پس از اتمام عملکرد مایکروویو به پخت خود ادامه می‌دهند. بنابراین بهتر است در زمان استراحت اجازه دهید تا پخت غذا تکمیل شود.

هم‌زدن مواد غذایی هنگام پخت مایکروویو ضروری می‌باشد. در این زمان تکه‌های پخته شده را به مرکز ظرف و تکه‌های نپخته را در گوشه بیرونی ظرف قرار دهید.

برش‌های نازک گوشت را یا بر روی هم قرار داده و یا آنها را در هم پیچید. برش‌های ضخیم‌تر گوشت یا سوسیس می‌بایستی در کنار یکدیگر قرار داده شوند.

غذای کودک:

بعد از گرم کردن غذای کودک در ظرف مخصوص و یا مایع موجود در بطری کودک، آن را هم زده و پیش از سرو از میزان دمای آن مطمئن شوید. از این طریق می‌توانید نسبت به پخش یکسان گرما در داخل ماده غذایی مطمئن شده و از خطر سوختگی جلوگیری کنید. از برداشته شدن درپوش و پستانک شیشه شیر اطمینان حاصل کنید.

غذای منجمد:

برای دستیابی به بهترین نتیجه غذا را مستقیماً بر روی سینی شیشه‌ای گردان قرار دهید، در صورت لزوم از ظرف پلاستیکی نازک مخصوص مایکروویو استفاده کنید. به منظور کاهش زمان در یخ‌زدایی غذاهای جوشانده شده، خورشت‌ها و

سوس‌های گوشتی، می‌بایست در حین انجام آن را هم بزیند. در همان ابتدا تکه‌ها را از هم جدا کنید. یخ زدایی قطعات کوچکتر راحت‌تر انجام می‌شود.

نظافت و نگهداری از دستگاه:



هشدار!

نظافت تنها عملکرد نگهداری از دستگاه می‌باشد که باید به صورت مداوم انجام شود. عدم نگهداری از فر در شرایط تمیز سبب آسیب به سطح فر شده و علاوه بر ایجاد شرایط خطرناک، عمر مفید دستگاه را نیز کاهش می‌دهد.

نکات:

از اسکاچ‌های سیمی، تمیزکننده‌های ساینده، سیم‌های آشپزخانه و غیره استفاده نکنید. این موارد می‌توانند به صفحه کنترل، سطوح داخلی و خارجی فر صدمه بزنند. برای تمیز کردن دستگاه از اسفنج و ماده شستشوی ملایم یا دستمال کاغذی و مایع شیشه شوی استفاده شود.

از اسپری کردن مستقیم مایع شیشه شوی به روی دستگاه خودداری کرده و آن را بر روی دستمال کاغذی اسپری کنید.

در فواصل زمانی مشخص به خصوص زمانیکه غذا در داخل فر سرریز شده است، سینی گردان را به همراه نگهدارنده‌های آن خارج کرده و سپس کف فر را تمیز نمایید.

توجه داشته باشید که این مایکروویو زمانی کار خواهد کرد که سینی شیشه‌ای گردان در جای خود قرار داده شده باشد.

هرگز زمانیکه سینی شیشه‌ای گردان به منظور تمیز کردن خارج از فر قرار دارد از مایکروویو استفاده نکنید.

نظافت سطوح داخلی:

از یک دستمال نرم و مرطوب همراه با شوینده‌ای ملایم جهت نظافت سطوح داخلی، پشت و جلوی درب و منافذ آن استفاده کنید.

هرگز اجازه ندهید که چربی و باقی مانده‌های غذایی در اطراف درب جمع شود. در جهت نرم کردن لکه‌های سخت‌تر می‌توانید یک لیوان آب را ۲ الی ۳ دقیقه بجوشانید تا بخار آب ایجاد شده، فرآیند تمیز کردن لکه‌ها را راحت‌تر نماید. برای از بین بردن بوی موجود در فر می‌توانید مقداری آب لیمو به یک فنجان آب اضافه و آن را در داخل فر قرار دهید و به مدت چند دقیقه کوتاه آن را بجوشانید.

از بخارشو برای تمیز کردن دستگاه خودداری کنید.

المنت‌های گریل:

به دلیل حرارت بالا، مواد موجود در المنت گریل سوخته و از بین می‌روند و نیازی به تمیز کردن المنت‌های گریل نمی‌باشد اما سقف بالای آن باید به صورت مرتب تمیز گردد. برای این کار از آب گرم، مواد شوینده و اسفنج استفاده نمایید.

اگر به صورت مرتب از گریل استفاده نمی‌کنید باید هر ماه حدود ۱۰ دقیقه آن را روشن نمایید تا ترشحات موجود بر روی آن سوزانده شود.

لوازم جانبی:

لوازم جانبی را بلافاصله بعد از استفاده در ترکیب آب و ماده شوینده قرار دهید. در صورت داغ بودن آن‌ها از دستکش استفاده کنید.

ذرات غذا را با استفاده از اسفنج یا مسواک از بین ببرید.

تمام لوازم جانبی قابلیت استفاده در ماشین ظرفشویی را دارند.

عیب یابی

اگر فر کار نمی‌کند، پیش از تماس با خدمات طلایی نیکان موارد زیر را بررسی نمایید.

- سینی گردان و ریل زیر سینی در جای خود قرار گرفته باشند.
- درب فر به طور کامل بسته شده باشد.
- فیوز را بررسی کرده و از اتصال برق اطمینان حاصل نمایید.
- از تهویه هوای مناسب فر اطمینان حاصل کنید. ۱۰ دقیقه منتظر بمانید،

سپس فر را دوباره روشن کنید

- قبل از راه اندازی مجدد درب فر را باز کرده و دوباره ببندید.

- دستگاه را از برق بکشید، ۱۰ دقیقه صبر کنید سپس مجدداً امتحان کنید.

برنامه ریز الکترونیکی کار نمیکند:

- اگر نمایشگر حرف F را به همراه یک عدد نشان داد، با خدمات طلایی نیکان

تماس بگیرید. در این صورت عدد موجود پس از حرف F را در هنگام تماس

اعلام نمایید.

خدمات پس از فروش:

پیش از تماس با خدمات طلایی نیکان:

۱. با استفاده از توضیحات بخش عیب‌یابی سعی نمایید تا خودتان مشکل را

برطرف کنید.

۲. دستگاه را خاموش و روشن کرده و بررسی نمایید که مشکل برطرف شده

است یا خیر.

اگر پس از بررسی موارد بالا مشکل برطرف نشد با خدمات طلایی نیکان

تماس بگیرید.

همواره موارد زیر را در تماس ذکر کنید:

خلاصه ای از مشکل رخ داده

— نوع و مدل دقیق محصول

— شماره خدمات در برگه ضمانت نامه نوشته شده است.

SERVICE 0000 000 00000



- آدرس کامل منزل

- شماره تماس

توجه: برای اطمینان جهت استفاده از لوازم یدکی اصل و تعمیرات صحیح با

مرکز خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید.

دور انداختن دستگاه:

این دستگاه از مواد قابل بازیافت و استفاده مجدد ساخته شده است. توجه

داشته باشید که دستگاه را مطابق با قوانین شهرداری محل خود دور بیندازید.

قبل از دور انداختن سیم برق را از دستگاه جدا نمایید تا مانع از اتصال دستگاه به برق شوید.

برای کسب اطلاعات بیشتر جهت بازیابی یا بازیافت لوازم الکتریکی با شهرداری محل خود تماس بگیرید.

