



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: AMW 836



MODEL: AMW 836

MICROWAVE

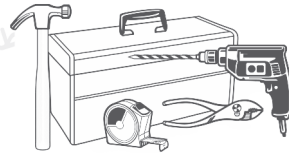
فهرست

- ۴..... نصب و راه اندازی خدمات طلایی نیکان
- ۴..... قبل از اتصال دستگاه به برق خدمات طلایی نیکان
- ۵..... دستورالعمل ایمنی مهم خدمات طلایی نیکان
- ۷..... اقدامات احتیاطی مهم خدمات طلایی نیکان
- ۹..... لوازم جانبی خدمات طلایی نیکان
- ۱۳..... میزان پخته بودن گوشت (فقط مخصوص عملکردهای خودکار) خدمات طلایی نیکان
- ۱۶..... روشن/خاموش دستگاه خدمات طلایی نیکان
- ۱۷..... زبان دستگاه خدمات طلایی نیکان
- ۱۷..... تغییر تنظیمات خدمات طلایی نیکان
- ۱۸..... تنظیمات صدا خدمات طلایی نیکان
- ۲۱..... گرم کردن غذا از طریق مایکروویو خدمات طلایی نیکان
- ۲۲..... سطح توان خدمات طلایی نیکان
- ۲۶..... گریل ترکیبی خدمات طلایی نیکان
- ۲۷..... عملکرد گرم کردن غذا با حس ششم خدمات طلایی نیکان
- ۲۸..... یخ زدایی دستی خدمات طلایی نیکان
- ۳۰..... یخ زدایی سریع خدمات طلایی نیکان
- ۳۰..... غذاهای منجمد خدمات طلایی نیکان
- ۳۱..... عملکرد برشته کردن حس ششم خدمات طلایی نیکان
- ۳۳..... عملکرد بخار حس ششم خدمات طلایی نیکان
- ۳۴..... ظروف مورد استفاده خدمات طلایی نیکان
- ۳۵..... دستور پخت خدمات طلایی نیکان
- ۴۷..... نگهداری و تمیز کردن خدمات طلایی نیکان
- ۴۹..... راهنمای عیب یابی خدمات طلایی نیکان
- ۵۰..... اطلاعات مربوط به تست عملکرد حرارتی دستگاه خدمات طلایی نیکان
- ۵۱..... نکات زیست محیطی خدمات طلایی نیکان



نصب دستگاه

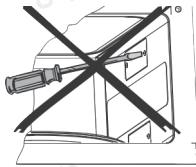
لطفا در هنگام نصب و راه اندازی از دستورالعمل‌های ارائه شده پیروی نمایید.



قبل از اتصال دستگاه به برق

بررسی نمایید تا میزان برق در نظر گرفته شده در برچسب مشخصات با ولتاژ برق موجود در منزل شما مطابقت داشته باشد.

محافظ ورودی مایکروویو را جدا نکنید.



صفحات کناری در فضای داخلی مایکروویو باعث جلوگیری از ورود چربی و ذرات غذا به داخل کانال‌های ورودی آن می‌شوند.

از خالی بودن فضای داخلی مایکروویو در هنگام نصب اطمینان حاصل نمایید.

مطمئن شوید که دستگاه آسیب ندیده است. از بسته شدن درست درب دستگاه و همچنین سالم بودن لاستیک داخلی درب نیز مطمئن شوید. دستگاه را خالی کرده و با یک دستمال نرم و مرطوب نسبت به تمیز کردن داخل دستگاه اقدام نمایید.

در صورت آسیب دیدگی کابل برق یا دوشاخه، عدم کارکرد صحیح دستگاه یا افتادن آن، از دستگاه استفاده نکنید. همچنین از به آب انداختن سیم جلوگیری کرده و آن را از سطوح داغ دور نگه دارید. در این شرایط احتمال برق گرفتگی، آتش سوزی یا بروز خطرات دیگر امکان پذیر است.



از سیم رابط استفاده نکنید.

اگر سیم برق دستگاه کوتاه است، با یک تکنسین برق تماس گرفته و از او بخواهید تا در نزدیکی دستگاه اقدام به نصب پریش نماید.

بعد از اتصال دستگاه به برق

دستگاه زمانی "شروع" به کار می‌کند که درب آن به صورت کامل بسته شده باشد. اتصال سیم ارت با زمین باید بصورت صحیح انجام شده باشد. خدمات طلایی نیکان هیچ گونه مسئولیتی در قبال خسارات و آسیب‌های ناشی از عدم رعایت این مورد بر عهده نخواهد داشت.

اولین باری که دستگاه روشن می‌شود، جهت تنظیمات ساعت و زبان مورد نظر سوال خواهد شد. از دستور العمل ارائه شده در قسمت "تغییر تنظیمات" پیروی نمایید. پس از تنظیم کردن دو مورد یاد شده دستگاه آماده استفاده می‌باشد.

خدمات طلایی نیکان هیچ گونه مسئولیتی در قبال خسارات و آسیب‌های ناشی از عدم رعایت موارد ذکر شده بر عهده نخواهد داشت.



دستورالعمل ایمنی مهم

نکات موجود در دفترچه را به دقت مطالعه کرده و آن را برای حل مشکلات احتمالی نزد خود نگه دارید.

از گرم کردن یا قرار دادن مواد اشتعال‌زا در داخل یا نزدیکی دستگاه خودداری نمایید. سوخت‌های مختلف می‌توانند باعث بروز آتش سوزی یا حتی انفجار شوند.

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 آتش سوزی را به همراه خواهد داشت.

اگر مواد موجود در داخل و یا خارج از دستگاه آتش گرفته یا دود کنند، می‌بایستی درب دستگاه را بسته نگاه داشته و آن را از برق بکشید. کابل برق را از پریز جدا کرده یا فیوز را قطع نمایید.

از پختن بیش از حد غذاها جلوگیری کنید. این امر می‌تواند باعث آتش سوزی شود.

در هنگام پخت غذا در داخل دستگاه و مخصوصاً زمانی که از مواد کاغذی، پلاستیکی و مواد اشتعال‌زای دیگر استفاده می‌کنید، دستگاه را به حال خود رها نکرده و نظارت کافی بر آن داشته باشید. اگر در هنگام پخت غذا از کاغذ همراه آن استفاده شود، کاغذ آتش گرفته و در صورت استفاده از پلاستیک در هنگام پخت، ذوب خواهد شد.

از مواد شیمیایی خورنده یا ایجاد بخار در داخل دستگاه خودداری کنید. این مدل از دستگاه فقط به منظور گرم کردن و پختن غذا طراحی شده و از آن برای مصارف صنعتی و آزمایشگاهی نمی‌توان استفاده نمود.

تخم مرغ

از میکروویو برای پختن یا دوباره گرم کردن تخم مرغ با پوسته یا بدون پوسته خودداری کنید. تخم مرغ در هنگام گرما دادن یا پس از اتمام این مرحله ترکیده خواهد شد.

کودکان و افرادی با ناتوانی یا کم‌توانی ذهنی، جسمی، حسی یا افراد فاقد تجربه و دانش نباید از دستگاه استفاده نمایند. کودکان نباید با دستگاه بازی کنند. نظافت و تعمیراتی که بر عهده کاربر می‌باشد نباید توسط کودکان حتی با نظارت والدین انجام شود.



دستورالعمل مهم ایمنی



دستگاه و قسمت‌های در دسترس آن در هنگام استفاده داغ می‌شوند. از دست زدن به المنت‌های حرارتی دستگاه خودداری نمایید.

کودکان کمتر از ۸ سال را باید از دستگاه دور نگه داشته و همواره مواظب آنها باشید. هرگز از دستگاه برای گرم کردن مواد موجود در ظروف دربسته استفاده نکنید. فشار در داخل ظرف افزایش یافته و سبب خراب شدن ظرف و یا انفجار آن خواهد شد.



کابل برق باید توسط تکنسین خدمات طلایی نیکان مطابق با قوانین ایمنی و دستورالعمل‌های تولید کننده و با کابل برق اصلی تعویض گردد.



ارائه هر گونه خدمات و تعمیرات تنها توسط خدمات طلایی نیکان انجام می‌شود. 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، انجام این کار توسط افراد دیگر خطرناک می‌باشد.

از برداشتن هر گونه پوشش دستگاه خودداری نمایید. درزگیرها و محل قرار گرفتن آنها جهت بررسی آسیب‌دیدگی باید بصورت مداوم بررسی شوند. در صورت آسیب دیدگی دستگاه، تا زمانیکه توسط تکنسین خدمات طلایی نیکان بازدید و تعمیر نشده باشد نباید مورد استفاده مجدد قرار گیرد.



اقدامات احتیاطی مهم

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، شعله ور 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 در داخل آن قرار دهید. در این حالت آب می‌تواند انرژی تولید شده از سوی مایکروویو را جذب کرده و مانع از آسیب رسیدن به آن شود.

از فضای داخلی فر در هیچ صورتی جهت ذخیره کردن لوازم دیگر استفاده نکنید.



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

سرخ کردن کامل

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



پس از اتمام پخت غذا جهت جلوگیری از سوختگی، برای بیرون آوردن ظرف مورد نظر از دستکش‌های مخصوص استفاده نمایید.

مایعات

گرم شدن بیش از حد مایعات (مانند آب یا دیگر نوشیدنی‌ها) و رسیدن به نقطه جوش را نمی‌توان از طریق ایجاد حباب بر روی آب تشخیص داد. این حالت باعث جوشیدن ناگهانی مایعات داغ می‌شود.



برای جلوگیری از بروز مشکل، موارد ذیل را انجام دهید:

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

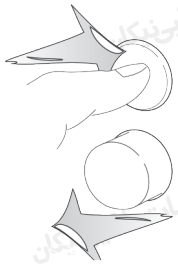
۲. قبل از قرار دادن ظرف حاوی مایعات در داخل دستگاه، آن را با قاشق هم زده و در هنگام قرار دادن آن در داخل دستگاه قاشق چای خوری را در داخل ظرف مورد نظر نگه دارید.

۳. بعد از حرارت دادن به ظرف مورد نظر، اجازه دهید تا ظرف برای مدتی در داخل دستگاه بماند. قبل از بیرون آوردن ظرف دوباره آن را تکان داده یا مایع داخل آن را با قاشق هم بزنید.

مراقب باشید



جهت جلوگیری از سوختگی، محتویات ظروف غذا یا شیشه شیر کودک را قبل از استفاده کاملاً هم‌زده یا تکان دهید و دمای آن را بررسی نمایید. از این طریق می‌توانید نسبت به پخش یکسان گرما در داخل ماده غذایی مطمئن شده و از خطر سوختگی جلوگیری کنید. پیش از گرم کردن اطمینان حاصل نمایید که درپوش یا سرشیشه را برداشته اید.



برای بیرون آمدن ولوم‌های کنترل و عملکردها، آن را فشار دهید. این ولوم‌ها در صفحه کنترل در یک راستا قرار گرفته‌اند. با فشار آن ولوم خارج شده و می‌توانید به عملکردهای مختلف دسترسی پیدا نمایید. در زمان انجام عملکردها احتیاجی به خارج کردن ولوم‌ها نمی‌باشد. در پایان تنظیمات ولوم را به داخل فشار داده و به استفاده از فر ادامه دهید.

لوازم جانبی

لوازم عمومی

لوازم جانبی مختلفی در بازار موجود می‌باشد. اما قبل از خریدن آنها



می‌بایستی مطمئن شوید که برای استفاده در مایکروویو مناسب است.

قبل از "شروع" پخت مطمئن شوید که از ظرفی استفاده می‌نمایید که مخصوص استفاده در فر بوده و همچنین امواج مایکروویو نیز می‌تواند از آن عبور کند.

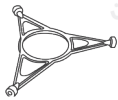
در هنگام قرار دادن ظروف و لوازم جانبی در داخل فر مایکروویو مطمئن شوید با قسمت‌های داخلی دستگاه در تماس نباشد. این موضوع مخصوصاً برای لوازم جانبی مورد استفاده که از جنس فلز می‌باشند از اهمیت زیادی برخوردار است.

اگر قطعات فلزی لوازم جانبی با قسمت‌های داخلی دستگاه برخورد داشته باشند، در زمان عملکرد دستگاه ممکن است جرقه زده و باعث آسیب دستگاه شود.

قبل از "شروع" پخت مطمئن شوید که سینی گردان مایکروویو به راحتی و بدون هیچ مانعی می‌تواند بچرخد.

ریل زیر سینی گردان

ریل را زیر سینی شیشه‌ای گردان قرار دهید. هیچ‌گاه ظروف دیگر را بر روی سینی گردان نگذارید.



ریل زیر سینی گردان را در جای خود ثابت نمایید.

سینی شیشه‌ای گردان

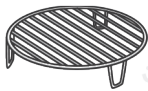
سینی شیشه‌ای را می‌توان در روش‌های مختلف پخت استفاده نمود. این سینی می‌تواند با جمع‌آوری ترشحات غذا و همچنین تکه‌های بر جای مانده، با جلوگیری از ریخته شدن این موارد در فضای داخلی دستگاه، از کثیف شدن آن جلوگیری می‌کند.



سینی گردان را با دقت بر روی ریل مربوطه قرار دهید.

سه پایه سیمی

در هنگام گریل کردن غذا و به منظور بالا آوردن ارتفاع غذا در داخل مایکروویو، از سه پایه سیمی استفاده نمایید.



دستگیره بشقاب پخت

این دستگیره به شما این اجازه را می‌دهد تا بتوانید ظرف داغ حاوی غذای برشته شده را از داخل مایکروویو به راحتی به بیرون از آن انتقال دهید.



بشقاب پخت

در این حالت می‌توانید غذا را بصورت مستقیم بر روی بشقاب پخت قرار دهید. این بشقاب در زمان پخت غذا بر روی سینی شیشه‌ای گردان قرار داده می‌شود.



هرگز ظروف پخت را بر روی این بشقاب قرار ندهید. این بشقاب می‌تواند به سرعت گرم شده و به ظرف شما صدمه وارد کند.

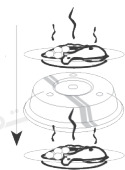
گاهی اوقات نیاز است تا بشقاب قبل از استفاده شدن گرم شود (نهایتاً تا ۳ دقیقه). در زمان پیش گرمایش بشقاب پخت از عملکرد Crisp (برشته کردن) استفاده نمایید.

بخار پز



بخار پز را به همراه آبکش برای غذاهایی از قبیل سبزیجات، ماهی و سیب‌زمینی استفاده کنید. همچنین برای غذاهایی از قبیل برنج، پاستا و لوبیا نیازی به استفاده از آبکش به همراه بخار پز نمی‌باشد. همیشه بخارپز را بر روی سینی شیشه‌ای گردان قرار دهید.

درپوش



این درپوش در هنگام پخت غذا یا گرم کردن مجدد آن بوسیله امواج مایکروویو مانع از پخش ترشحات شده و علاوه بر حفظ رطوبت غذا زمان پخت را کاهش می‌دهد. همچنین از این درپوش برای گرم کردن غذا در دو طبقه نیز مورد استفاده قرار می‌گیرد.



حفاظت اولیه



عملکرد حفاظت اولیه سه دقیقه پس از بازگشت فر به حالت "آماده به کار" شروع می‌شود.

پیش از فعال شدن قفل ایمنی درب فر باید همانند قرار دادن غذا در مایکروویو یک مرتبه باز و بسته شود.



قفل ایمنی فعال شده است درب را بسته و  را فشار دهید.

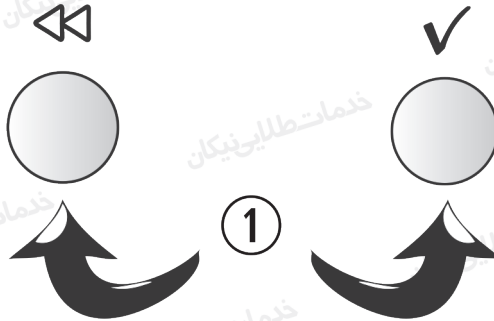
قفل کلید



۱. دکمه تایید و برگشت را بصورت همزمان با هم فشار داده و حدود ۳ ثانیه نگه دارید تا دو مرتبه زنگ هشدار شنیده شود.
توجه نمایید: این عملکرد برای جلوگیری از استفاده بدون نظارت فر توسط کودکان به کار می‌رود.
زمانیکه قفل فعال می‌باشد، هیچ کدام از کلیدها کار نمی‌کنند.



لطفا توجه داشته باشید که کلیدها فقط در زمانیکه دستگاه خاموش است فعال خواهند شد.
پیش از برگشت به صفحه قبل پیغام تایید به مدت ۳ ثانیه در صفحه نمایش نمایان خواهد شد.
قفل صفحه کلید به همان روشی که فعال شده است، غیر فعال می‌گردد.





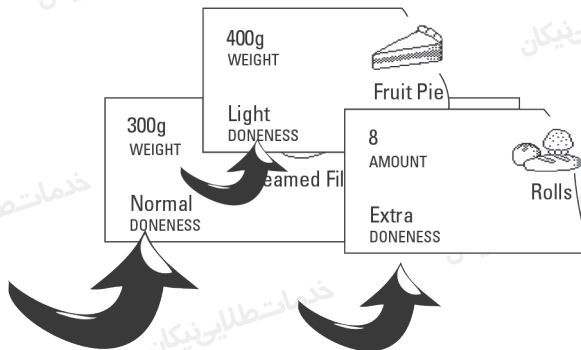
میزان پخته بودن گوشت (فقط مخصوص عملکردهای خودکار)

این برنامه در بیشتر عملکردهای خودکار وجود دارد. از طریق این برنامه شما می‌توانید نتیجه پايانی غذا را خودتان مشخص کنید. با این ویژگی می‌توانید دمای پیش فرض برنامه خودکار پخت را تغییر داده و آن را افزایش یا کاهش دهید.

در هنگام استفاده از یک عملکرد خودکار، فر یکی از تنظیمات پیش فرض استاندارد را انتخاب می‌نماید. این تنظیمات به صورت معمول بهترین نتیجه را در پی خواهد داشت. در این حالت اگر در زمان گذشته نتیجه بدست آمده دمایی بالاتر از حد مورد نظر شما داشته است می‌توانید دما را برای استفاده از این عملکرد در زمان بعدی تنظیم کنید.

میزان پخته بودن گوشت	
تاثیر	سطح
نتیجه بالاترین دمای پایانی	زیاد
تنظیمات استاندارد پیش فرض	عادی
نتیجه پائین‌ترین دمای پایانی	ضعیف

این شرایط می‌تواند با تنظیم سطح میزان پخته بودن گوشت و با استفاده از ولوم کنترل پیش از فشار دکمه "شروع" استفاده شود.



پیغام‌ها



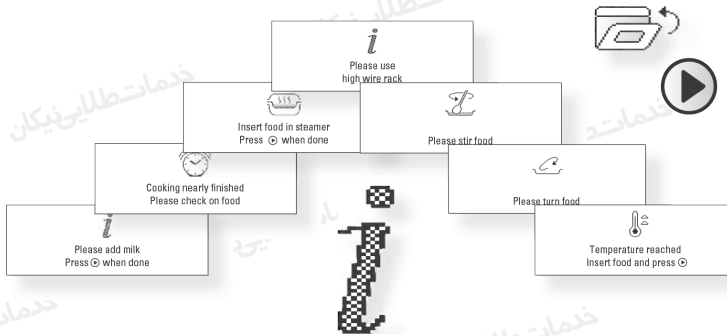
در هنگام اجرای برخی از عملکردهای فر، این امکان وجود دارد که دستگاه اجرای برنامه را متوقف کرده و از شما درخواست عملکرد دیگری را داشته یا استفاده از دیگر لوازم جانبی را پیشنهاد دهد.

در زمان ظاهر شدن پیغام:

* در صورت نیاز درب فر را باز نمایید

* در صورت لزوم فعالیت مورد نظر را اجرا کنید

* درب فر را بسته و با فشار دادن دکمه "شروع" ادامه برنامه را فعال کنید.



خنک کردن



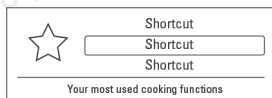
در هنگام به اتمام رسیدن برنامه پخت، فر فرآیند خنک کردن خود را آغاز می‌کند. این حالت کاملاً طبیعی بوده و پس از انجام آن فر به صورت خودکار خاموش می‌شود.

در طی اجرای برنامه خنک شدن فر با باز کردن درب فر بدون اینکه به آن آسیبی برسانید می‌توانید این برنامه را متوقف کنید.

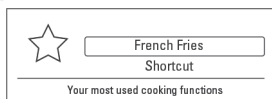
میانبرها



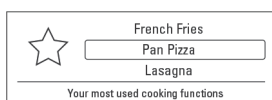
برای سهولت استفاده از دستگاه، بصورت خودکار لیستی از تمام میانبرهای



موجود از طریق فر در اختیار شما قرار خواهد گرفت.



زمانیکه شما استفاده از فر را آغاز می کنید، لیست حاوی ۱۰ جای خالی وجود دارد که با کلمه Shortcut مشخص شده است. با استفاده از فر، دستگاه بصورت خودکار میانبرهایی را که بر اساس استفاده مکرر شما از فر مفید می باشدند را در اختیار شما قرار خواهد داد.



زمانیکه شما وارد منو میانبرها می شوید، عملکردی که بیشتر مورد استفاده شما قرار گرفته است از پیش انتخاب شده و به عنوان گزینه اول در لیست قرار دارد.

نکته:

ترتیب قرار گرفتن عملکردها در لیست میانبرهای شما مطابق با عادات پخت غذا از سوی شما، تغییر خواهد کرد.



۱. ولوم عملکرد را بچرخانید تا گزینه SHORTCUT مشاهده شود.

۲. با چرخاندن ولوم، میانبر مورد نظر خود را پیدا کنید. برنامه های پختی که به صورت مکرر استفاده شده است در این لیست نمایش داده می شوند.

۳. برای تایید برنامه یا عملکرد مورد نظر خود دکمه تایید را فشار دهید.

۴. برای اعمال تغییرات ولوم کنترل را بچرخانید یا دکمه تایید را فشار دهید.

۵. دکمه "شروع" را فشار دهید.

روشن/خاموش دستگاه

برای روشن یا خاموش کردن دستگاه، دکمه روشن/خاموش را فشار دهید یا تنها ولوم عملکرد را بچرخانید. با فشار دادن این دکمه، دستگاه روشن یا خاموش می‌شود.

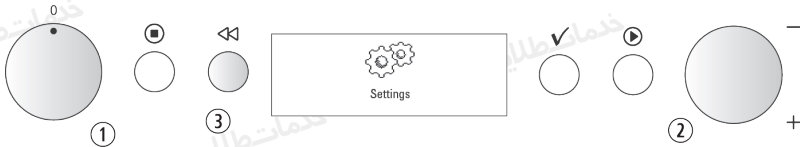
زمانیکه دستگاه روشن می‌شود تمامی دکمه‌ها و ولوم‌ها بر اساس عملکردهای معمول کار خواهند کرد ولی ساعت آشپزخانه بر روی صفحه نمایش نشان داده نخواهد شد.

در هنگام خاموش بودن دستگاه تمامی دکمه‌ها و ولوم کنترل غیر فعال می‌باشند و همچنین ساعت بر روی صفحه نمایشگر نشان داده خواهد شد. **نکته:** در صورت انتخاب عملکرد اکو (اقتصادی)، عملکرد دستگاه می‌تواند کمی با موارد عنوان شده متفاوت باشد.

توضیحات ارائه شده در این دفترچه با فرض اینکه دستگاه در حالت روشن است، عنوان شده است.



تغییر تنظیمات



اگر برای اولین بار است که دستگاه را به برق وصل می‌کنید، با سوالاتی برای تنظیم کردن زبان مورد نظر و همچنین ساعت دستگاه رو به رو خواهید شد.

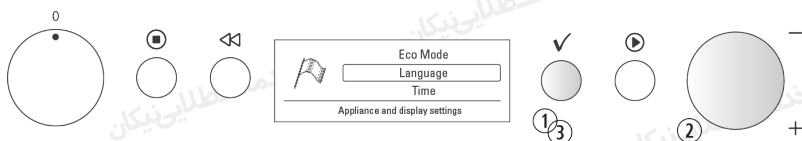
در صورت قطع برق، ساعت چشم‌کزن شده و باید مجدد تنظیم گردد. دستگاه فر شما دارای عملکردهایی می‌باشد که می‌توانند بر اساس خواسته شما تغییر داده شوند.

۱. ولوم عملکرد را بچرخانید

۲. با چرخاندن ولوم کنترل تنظیمات مورد نظر خود را پیدا کنید.

۳. پس از اتمام تنظیمات مورد نظر و به منظور خروج از این بخش دکمه برگشت را فشار دهید.

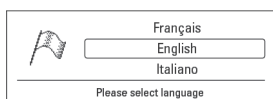
زبان دستگاه



۱. دکمه تایید را فشار دهید.

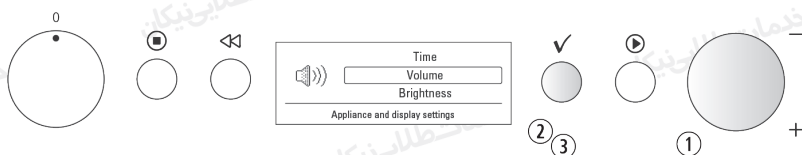
۲. از ولوم کنترل برای انتخاب زبان مورد نظر استفاده کنید.

۳. جهت تایید تغییرات مورد نظر دکمه تایید را فشار دهید.



تغییر تنظیمات

تنظیمات ساعت



۱. ولوم کنترل را بچرخانید تا زمان را مشاهده نمایید.

۲. دکمه تایید را فشار دهید. (اعداد چشمک زن می شوند)

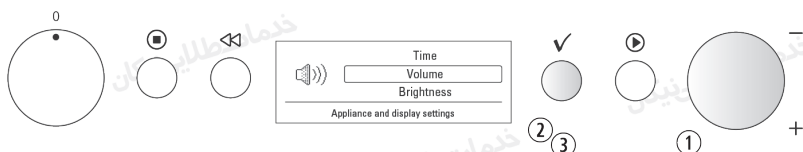
۳. برای تغییر تنظیمات ساعت آشپزخانه از ولوم کنترل می توانید استفاده کنید.

۴. برای تایید تغییرات اعمال شده بر روی ساعت دستگاه، دکمه تایید را فشار

دهید. سپس ساعت دستگاه تنظیم و قابل استفاده می‌باشد.



تنظیمات صدا

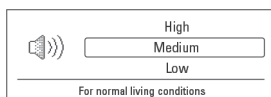


۱. ولوم کنترل را بچرخانید تا گزینه VOLUME نشان داده شود.

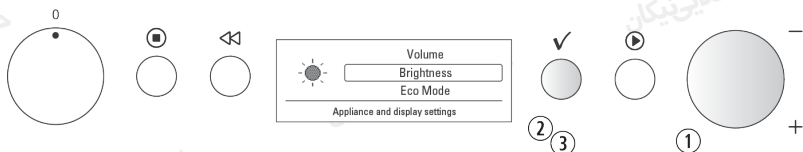
۲. دکمه تایید را فشار دهید.

۳. از ولوم کنترل برای انتخاب میزان صدای مورد نظر استفاده کنید. (زیاد، متوسط، پائین، بی‌صدا)

۴. دکمه تایید را در جهت تغییرات انجام شده فشار دهید.



روشنایی

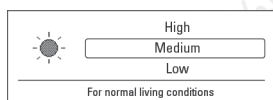


۱. ولوم کنترل را بچرخانید تا گزینه Brightness ظاهر شود.

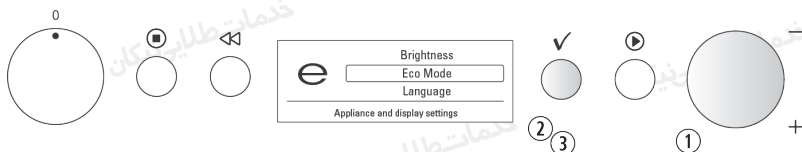
۲. دکمه تایید را فشار دهید.

۳. با چرخاندن ولوم کنترل میزان روشنایی مورد نظر را انتخاب کنید.

۴. برای تایید گزینه انتخابی دکمه تایید را فشار دهید.



حالت اکو (اقتصادی)

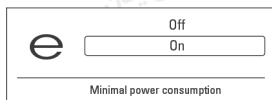


۱. ولوم کنترل را بچرخانید تا گزینه Eco ظاهر شود.

۲. دکمه تایید را فشار دهید.

۳. حالت اکو (اقتصادی) را روشن یا خاموش نمایید.

۴. دکمه تایید را دوباره در جهت تایید تنظیمات انجام شده فشار دهید.



زمانیکه عملکرد اکو فعال می‌باشد، صفحه نمایش در جهت پایین آوردن میزان مصرف انرژی پس از چند دقیقه کم نورتر می‌شود. بصورت خودکار با باز شدن درب دستگاه یا فشردن یک دکمه، نمایشگر دوباره پر نورتر خواهد شد. زمانیکه عملکرد اکو غیر فعال می‌باشد، صفحه نمایش خاموش نشده و بصورت ۲۴ ساعته، زمان را نمایش می‌دهد.



در زمان پخت

زمانیکه فرآیند پخت آغاز شده است:

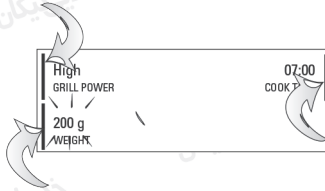


با هر مرتبه فشار دکمه "شروع" می‌توانید به مدت ۳۰ ثانیه به زمان پخت اضافه نمایید. همچنین می‌توان با چرخاندن ولوم کنترل زمان را

افزایش یا کاهش دهید.

با چرخاندن ولوم کنترل می‌توانید پارامتر مورد نظر خود را انتخاب

و تغییر دهید.



با فشار دکمه "تایید" گزینه مورد نظر را انتخاب کرده تا بتوانید

آن را تغییر دهید (چشم‌کزن خواهد شد). جهت تغییر تنظیمات ولوم کنترل را بچرخانید.

با فشار مجدد این دکمه انتخاب خود را تایید نمایید. فر به صورت خودکار با تنظیمات جدید به کار خود ادامه می‌دهد.

با فشار دادن دکمه "برگشت" می‌توانید مستقیم به پارامترهای قبل از تنظیمات جدید باز گردید.

تایمر آشپزخانه



۱. با چرخاندن ولوم عملکرد به سمت صفر فر را خاموش نمایید یا دکمه روشن/خاموش را فشار دهید.

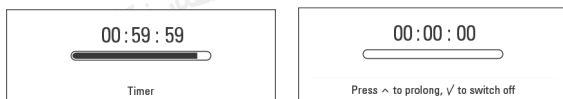
۲. دکمه تایید را فشار دهید.

۳. از چرخاندن ولوم کنترل برای انتخاب مدت زمان مورد نظر استفاده نمایید.

۴. برای شروع شمارش معکوس دکمه "تایید" را فشار دهید.

از این تایمر برای سنجش زمان در جهت پخت غذاهای مختلف مانند تخم مرغ یا زمان مورد نیاز جهت به عمل آمدن خمیر قبل از پخت و ... اشاره کرد.

این عملکرد تنها زمانی قابل استفاده می‌باشد که دستگاه در حالت خاموش یا آماده به کار باشد.

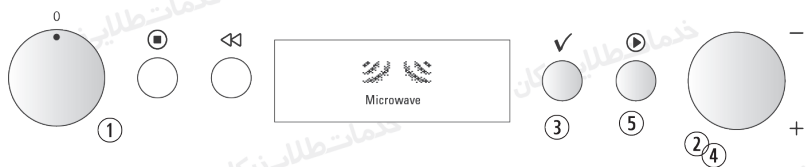


* با اتمام مدت زمان معین شده، دستگاه با صدای زنگ به شما هشدار می‌دهد.

* فشار دادن دکمه "روشن/خاموش" قبل از اتمام مدت زمان در نظر گرفته شده می‌توان تایمر را خاموش نمود.



پخت و گرم کردن غذا از طریق مایکروویو



۱. ولوم کنترل را بچرخانید تا گزینه Microwave ظاهر شود.

۲. جهت تنظیم زمان پخت ولوم کنترل را بچرخانید.

۳. برای تایید تنظیمات انجام شده دکمه تایید را فشار دهید.

۴. سطح توان مایکروویو را با چرخاندن ولوم کنترل انتخاب کنید.

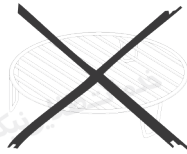
۵. دکمه "شروع" را فشار دهید.

از این عملکرد برای پخت عادی و گرم کردن مواد غذایی مانند سبزیجات، ماهی، سیب زمینی و گوشت استفاده می‌شود.



سطح توان

فقط برای مایکروویو	
توان مصرفی	موارد پیشنهادی جهت استفاده
۹۰۰ وات	برای گرم کردن مجدد نوشیدنی‌ها، آب، سوپ رقیق، قهوه، چای یا غذاهای حاوی آب می‌تواند استفاده شود. اگر غذا حاوی تخم مرغ یا خامه می‌باشد، از قدرت پایین‌تری استفاده نمایید.
۷۵۰ وات	برای پختن سبزیجات، گوشت و ... مورد استفاده قرار می‌گیرد.
۶۵۰ وات	برای پخت ماهی استفاده می‌شود.
۵۰۰ وات	برای پخت غذاهایی که نیاز به مراقبت بیشتری دارند استفاده می‌شود. برای مثال سس‌هایی با پروتئین بالا، غذاهای حاوی پنیر و تخم مرغ و پخت رویه کاسرول
۳۵۰ وات	برای پخت غذا بصورت کاملا ملایم، ذوب کردن کره و شکلات استفاده می‌شود.
۱۶۰ وات	برای یخ‌زدایی و نرم کردن کره و پنیر استفاده می‌شود.
۹۰ وات	برای نرم کردن بستنی استفاده می‌شود.
۰ وات	تنها در زمان استفاده از تایمر استفاده می‌شود.



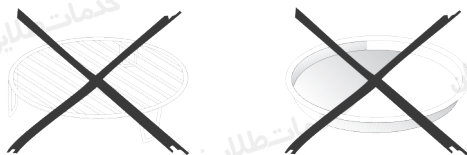
شروع بسیار سریع



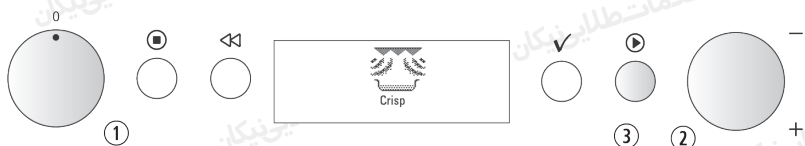
۱. دکمه "شروع" را فشار دهید تا برنامه به سرعت و در بالاترین توان

مایکروویو فعال شود. مدت زمان پیش فرض اولیه ۳۰ ثانیه می‌باشد. با هر مرتبه فشار مجدد دکمه، ۳۰ ثانیه به مدت زمان پخت افزوده می‌شود. از این عملکرد برای گرم کردن سریع غذاهای حاوی آب مانند سوپ رقیق، قهوه یا چای استفاده می‌شود.

این عملکرد تنها در زمان خاموش بودن یا در حالت آماده به کار بودن فر قابل استفاده است. می‌توانید ولوم کنترل را در حالت Microwave قرار دهید.



برشته کردن



۱. ولوم عملکرد را بچرخانید تا گزینه crisp را مشاهده نمایید.

۲. ولوم کنترل را برای تنظیم مدت زمان پخت بچرخانید.

۳. دکمه "شروع" را فشار دهید.



از این عملکرد برای پخت و گرم کردن پیتزا و انواع دیگر خمیرهای موجود در غذا استفاده نمایید. این برنامه همچنین برای سرخ کردن بیکن، تخم مرغ، سوسیس و همبرگر مناسب است.

فر به صورت خودکار برای گرم کردن بشقاب پخت مخصوص برشته کردن غذا از عملکردهای مایکروویو و گریل استفاده می‌نماید که این امر باعث می‌شود بشقاب

پخت به سرعت به دمای مورد نظر رسیده و غذا برشته شود.

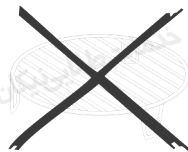
بشقاب پخت را در قسمت مرکزی سینی شیشه‌ای گردان قرار دهید. در هنگام استفاده از این عملکرد، فر و بشقاب پخت بسیار داغ خواهند شد. از قرار دادن بشقاب پخت بر روی سطوح حساس به گرما خودداری نمایید.



مراقب باشید تا به المنت‌های گریل دست نزنید. هنگام جابه‌جایی و خارج کردن بشقاب پخت از دستکش مخصوص یا دستگیره مربوطه همراه با دستگاه استفاده کنید.



با این عملکرد تنها از بشقاب پخت مخصوص برشته کردن موجود استفاده نمایید. ظروف دیگر موجود در بازار نمی‌توانند نتیجه مورد نظر را داشته باشند.



گریل کردن



۱. ولوم عملکرد را بچرخانید تا گزینه Grill مشاهده شود.

۲. برای تنظیم کردن مدت زمان پخت از ولوم کنترل استفاده کنید.

۳. تنظیمات انتخاب شده را تایید نمایید.

۴. برای تنظیمات سطح گریل ولوم کنترل را بچرخانید.

۵. دکمه "شروع" را فشار دهید.



از این عملکرد به منظور برشته کردن سطح غذا استفاده می‌شود. غذاهایی از قبیل تست پنیر، استیک و سوسیس می‌بایستی در سه پایه سیمی قرار داده شوند.

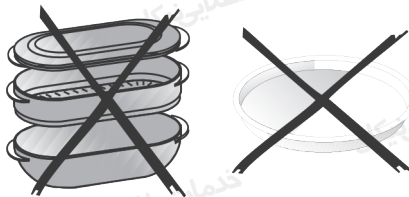
غذاها را بر روی سه پایه سیمی قرار دهید.

قبل از شروع گریل کردن غذا مطمئن شوید تا ظرف مورد استفاده تحمل گرما را داشته و مناسب استفاده در فر می‌باشد. به دلیل ذوب شدن ظروف پلاستیکی در زمان گریل کردن از آن استفاده نکنید. مواردی از جنس چوب و کاغذ نیز مناسب استفاده نمی‌باشند.

انتخاب سطح توان

پیش از استفاده، گریل را به مدت ۳ تا ۵ دقیقه با بالاترین توان گرم کنید.

گریل	
توان	موارد پیشنهادی جهت استفاده
بالا	تست پنیر، استیک ماهی و همبرگر
متوسط	سوسیس و کباب بریان
کم	برشته شدن ملایم سطح غذا



گریل ترکیبی



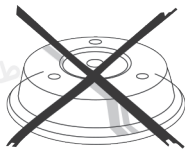
۱. ولوم عملکرد را بچرخانید تا گزینه Grill + MW مشاهده شود.
 ۲. از ولوم کنترل برای تنظیم کردن مدت زمان پخت استفاده کنید.
 ۳. تنظیمات انتخاب شده را تایید نمایید.
 ۴. برای تنظیمات توان گریل دستگاه، ولوم کنترل را بچرخانید.
 ۵. جهت تایید تنظیمات در نظر گرفته شده از دکمه تایید استفاده نمایید.
 ۶. برای تنظیم سطح توان مایکروویو دستگاه ولوم کنترل را بچرخانید.
 ۷. با فشردن دکمه "شروع" برنامه را فعال نمایید.
- از این عملکرد برای پخت غذاهایی مانند لازانیا، ماهی و گراتن سیب زمینی استفاده می‌شود.

Low GRILL POWER		07:00 COOK TIME
650 w POWER	Grill + MW	19:07 END TIME

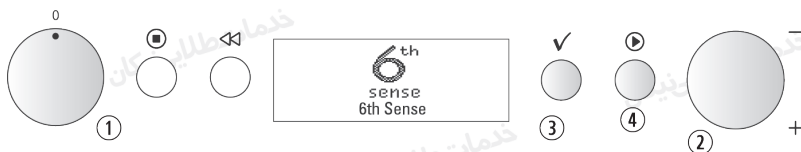
انتخاب سطح توان

بالاترین میزان توان مایکروویو قابل استفاده در هنگام اجرای حالت گریل ترکیبی محدود بوده و بر اساس میزان تعیین شده از سوی کارخانه سازنده می‌باشد. غذا را بر روی سه پایه سیمی یا بر روی سینی شیشه‌ای گردان قرار دهید.

گریل ترکیبی		
سطح مایکروویو	سطح گریل	موارد پیشنهادی جهت استفاده
۳۵۰-۵۰۰ وات	متوسط	لازانیا
۵۰۰-۶۵۰ وات	متوسط	گراتن سیب زمینی
۳۵۰-۵۰۰ وات	زیاد	گراتن ماهی
۱۶۰-۳۵۰ وات	متوسط	سیب پخته
۱۶۰-۳۵۰ وات	زیاد	گراتن منجمد



عملکرد گرم کردن غذا با حس ششم

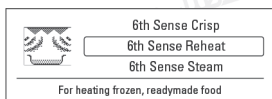


۱. ولوم عملکرد را بچرخانید تا 6th Sense مشاهده شود.

۲. ولوم عملکرد را بچرخانید تا گزینه 6th Sense Reheat ظاهر شود.

۳. گزینه مورد نظر خود را با دکمه تایید فشار دهید.

۴. دکمه شروع را فشار دهید.



از این عملکرد برای گرم کردن غذاهای آماده، منجمد، سرد و یا با دمای عادی استفاده می شود. برای استفاده از این عملکرد می بایستی غذا را در ظرف مخصوص مایکروویو قرار داده و سپس آن را در مایکروویو بگذارید. برنامه پخت نباید متوقف شود.

در زمان استفاده از عملکرد وزن خالص ۲۵۰ تا ۶۰۰ گرم می باشد. اگر وزن غذای مورد نظر در این محدوده قرار ندارد می توانید از تنظیمات دستی استفاده نمایید.

همچنین بخاطر داشته باشید که برای رسیدن به نتیجه بهتر، دمای فر می بایستی هم سطح با دمای اتاق باشد.



به خاطر داشته باشید زمانیکه می‌خواهید غذا را در داخل ظرفی در یخچال قرار دهید و یا آن را گرم کنید، باید قسمت‌های ضخیم‌تر را در لبه بیرونی قرار داده و موارد نازک‌تر را داخل بشقاب بگذارید.



برش‌های نازک گوشت را بر روی هم قرار دهید. برش‌های ضخیم‌تر گوشت یا سوسیس باید در کنار یکدیگر گذاشته شوند.

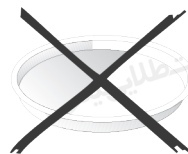
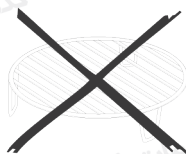


اگر غذاهای منجمد را قبل از گذاشتن در داخل فر یک تا دو دقیقه بیرون از یخچال و در دمای محیط نگهداری نمایید، نتیجه بهتر خواهد شد. زمان استفاده از این عملکرد غذا را بیوشانید.



اگر بسته‌بندی غذا دارای یک پوشش می‌باشد باید آن را ۲-۳ مرتبه برش دهید تا فشار اضافی ایجاد شده در زمان گرم کردن از آن خارج شود.

فویل‌های پلاستیکی اطراف مواد غذایی باید باز شده یا توسط چنگال سوراخ شود تا بتواند در هنگام بالا رفتن دما و بخار در داخل آن از ترکیدن جلوگیری شود.



یخ زدایی دستی

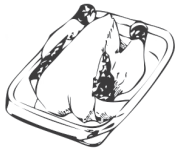
پخت و گرم کردن غذا را طبق قسمت "پخت و گرم کردن با مایکروویو" انجام داده و جهت یخ زدایی دستی از توان ۱۶۰ وات استفاده نمایید. هر چند لحظه یک بار غذای موجود در مایکروویو را بررسی کنید. با افزایش

تجربه شما در رابطه با مواد غذایی مختلف، زمان دقیق مورد نیاز جهت یخ‌زدایی را بدست خواهید آورد.



غذاهای منجمدی که در داخل کیسه پلاستیکی یا بسته‌بندی‌های مقوایی قرار داشته و فاقد قسمت‌های فلزی (گیره‌ها) می‌باشد را می‌توانید مستقیم داخل مایکروویو قرار دهید.

شکل ظاهری بسته‌بندی می‌تواند در مدت زمان مورد نیاز برای یخ‌زدایی موثر باشد. در این حالت بسته‌بندی‌های باریک سریعتر از بسته‌های حجیم یخ‌زدایی می‌شوند.



در همان ابتدا تکه‌ها را از هم جدا کنید. یخ‌زدایی قطعات کوچکتر راحت‌تر انجام خواهد شد. در رابطه با قسمت‌هایی از غذا که به سرعت گرم خواهند شد، می‌توانید با استفاده از فویل آلومینیومی به دور آنها از این موضوع جلوگیری نمایید.

در نیمه زمان یخ‌زدایی تکه‌های بزرگ گوشت را برگردانید.

اگر غذاهای جوشانده شده، خورش‌ها و سس‌های گوشتی در زمان یخ‌زدایی هم‌زده شوند نتیجه بهتری خواهد داشت.

در زمان یخ‌زدایی جهت آب شدن بهتر مواد غذایی منتظر بمانید تا زمان استراحت به پایان برسد.



زمان استراحت پس از اتمام مرحله یخ‌زدایی باعث می‌شود دما به صورت یکنواخت‌تر در غذا پخش شده و نتیجه بهتری حاصل شود.

یخ‌زدایی سریع



۱. ولوم عملکرد را بچرخانید تا گزینه Jet Defrost نشان داده شود.
۲. برای انتخاب غذا ولوم کنترل را بچرخانید.
۳. تنظیمات انجام شده را تایید نمایید.
۴. برای تنظیم وزن از ولوم کنترل استفاده نمایید.
۵. با فشردن دکمه "شروع" برنامه را فعال کنید.

200g AMOUNT	 Defrosting	15:00 COOK TIME
		19:15 END TIME

از این عملکرد برای یخ‌زدایی گوشت، مرغ، ماهی، سبزیجات و نان استفاده می‌شود. توصیه می‌شود از این عملکرد تنها زمانی استفاده نمایید که وزن غذای مورد نظر بین ۱۰۰ گرم تا ۳ کیلوگرم باشد. همیشه غذا را بر روی سینی شیشه‌ای گردان قرار دهید.

یخ‌زدایی سریع

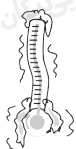
وزن:

برای اجرای این عملکرد می‌بایست وزن غذا را مشخص نمایید. پس از آن فر بصورت خودکار مدت زمان مورد نیاز تا پایان برنامه را اعلام خواهد کرد.

اگر وزن غذا کمتر یا بیشتر از مقدار پیشنهادی باشد، از مراحل موجود در قسمت "پخت و گرم کردن توسط مایکروویو" پیروی کرده و توان ۱۶۰ وات را در زمان یخ‌زدایی انتخاب نمایید.

غذاهای منجمد:

اگر دمای غذای مورد نظر گرم‌تر از ۱۸- درجه سانتیگراد باشد، وزن کمتری



را برای آن در نظر بگیرید.

اگر دمای غذای مورد نظر سردتر از ۱۸- درجه سانتیگراد باشد، وزن بیشتری را برای آن در نظر بگیرید.

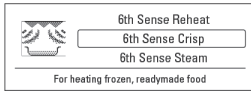
نکات	غذا	
گوشت چرخ کرده، کتلت، استیک و یا کباب.	گوشت (۱۰۰ گرم - ۲ کیلوگرم)	
مرغ کامل، خرد شده یا فیله	مرغ (۱۰۰گرم - ۳ کیلوگرم)	
ماهی کامل، استیک یا فیله	ماهی (۱۰۰ گرم - ۲ کیلوگرم)	
مخلوط سبزیجات، کلم بروکلی، نخود و ...	سبزیجات (۱۰۰ گرم - ۲ کیلوگرم)	
نان معمولی، نان همبرگر یا باگت	نان (۱۰۰ گرم - ۲ کیلوگرم)	
<p>برای غذاهایی که در داخل جدول ذکر نشده‌اند و یا اینکه میزان وزن آنها بالاتر یا پایین‌تر از میزان پیشنهادی می‌باشد، توصیه می‌شود از مراحل موجود در قسمت "پخت و گرم کردن با مایکروویو" پیروی کرده و توان ۱۶۰ وات را در زمان یخ‌زدایی انتخاب نمایید.</p>		

عملکرد برشته کردن حس ششم



۱. ولوم عملکرد را بچرخانید تا گزینه 6th Sense نشان داده شود.
۲. برای انتخاب گزینه 6th Sense Crisp ولوم عملکرد را بچرخانید.
۳. تنظیمات انجام شده را تایید نمایید.
۴. برای انتخاب غذا از ولوم کنترل استفاده نمایید.
۵. تنظیمات انجام شده را تایید کنید.

۶. با فشردن دکمه "شروع" برنامه را فعال نمایید.



از این عملکرد به منظور گرم کردن غذاهای منجمد و رساندن آنها به دمای سرو استفاده می‌شود. از عملکرد برشته کردن خودکار تنها برای غذاهای آماده منجمد استفاده نمایید.

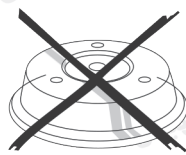
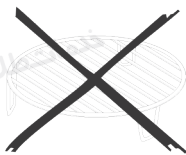
برای انجام این عملکرد تنها از بشقاب پخت مخصوص موجود در فر استفاده کنید. ظروف دیگر موجود در بازار نمی‌توانند نتایج دلخواه را در این عملکرد به دنبال داشته باشند.

از قرار دادن ظروف یا بسته‌بندی‌های مواد غذایی بر روی بشقاب پخت خودداری نمایید!

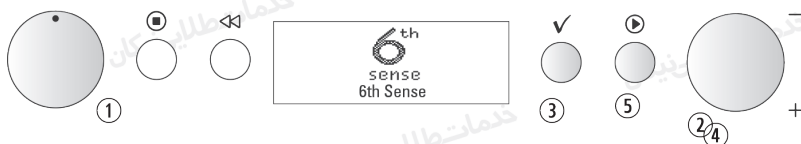
تنها غذای مورد نظر را بر روی بشقاب پخت مخصوص قرار دهید.

 عملکرد برشته کردن حس ششم

نکات	غذا	
یک لایه از سیب‌زمینی‌های مورد نظر را در بشقاب پخت گذاشته و در صورت نیاز به آن کمی نمک اضافه کنید. در زمان نیاز آن را هم بزنید.	سیب‌زمینی سرخ کرده (۳۰۰ گرم - ۶۰۰ گرم)	
برای پیتزاهایی با خمیر نازک‌تر	پیتزا با خمیر نازک (۲۵۰ گرم - ۵۰۰ گرم)	
برای پیتزاهایی با خمیر ضخیم	پیتزا با خمیر ضخیم (۳۰۰ گرم - ۸۰۰ گرم)	
برای ناکت مرغ، داخل بشقاب پخت مخصوص روغن ریخته و با سطح توان پایین پخت آن را انجام دهید. در زمان نیاز غذا را بر گردانید.	کتف و بال جوجه (۳۰۰ گرم - ۶۰۰ گرم)	
برای غذاهایی که در جدول ذکر نشده اند یا مقدار وزن آنها بالاتر یا پایین‌تر از میزان پیشنهادی باشد، توصیه می‌شود از مراحل موجود در عملکرد دستی برشته کردن استفاده نمایید.		



عملکرد بخار حس ششم



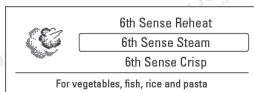
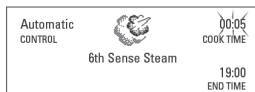
۱. ولوم عملکرد را بچرخانید تا گزینه 6th Sense نشان داده شود.

۲. برای انتخاب گزینه 6th Sense Crisp ولوم عملکرد را بچرخانید.

۳. تنظیمات انجام شده را تایید نمایید.

۴. برای انتخاب زمان پخت از ولوم کنترل استفاده نمایید.

۵. با فشردن دکمه "شروع" برنامه را فعال نمایید.



از این عملکرد برای غذاهایی مانند سبزیجات، ماهی، برنج و پاستا استفاده می‌شود. این عملکرد در دو مرحله کار خود را انجام می‌دهد.

در مرحله اول غذا به دمای جوش می‌رسد.

در مرحله دوم غذا بصورت خودکار و بصورت آرام به جوشیدن ادامه می‌دهد تا از جوشیدن بیش از حد غذا در این حالت جلوگیری شود.

عملکرد بخار پز به صورتی طراحی شده است که تنها با عملکرد میکروویو استفاده شود.

استفاده از بخار پز با عملکردهای دیگر به دستگاه آسیب می‌رساند.

پیش از استفاده از سینی شیشه‌ای گردان بررسی نمایید که به صورت آزادانه

چرخش داشته باشد.

همیشه بخارپز را روی سینی شیشه‌ای گردان قرار دهید.

درپوش



همیشه غذاها را با استفاده از یک درپوش ببندید. دقت داشته باشید که ظرف و درپوش آن قابلیت استفاده شدن در مایکروویو را داشته باشند. اگر ظرف شما دارای درپوش مناسب نمی‌باشد، می‌توانید به جای آن از بشقاب استفاده نمایید. این ظرف می‌بایست به صورت رو به پایین به روی ظرف غذا قرار داده شود. به هیچ عنوان از بسته‌بندی‌های آلومینیومی و پلاستیکی در هنگام پوشاندن غذا استفاده نکنید.

ظروف مورد استفاده

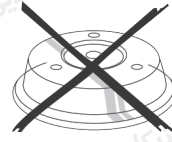
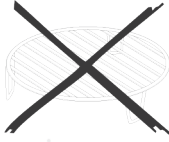
در هنگام استفاده از این محصول نباید بیش از نیمی از ظروف مورد استفاده با مواد غذایی پر شده باشد. اگر قصد جوشاندن مقدار زیادی مواد غذایی را دارید، باید از ظرف بزرگتری استفاده نمایید تا نیمی از این ظرف خالی باشد. این امر می‌تواند از سرریز شدن غذا در زمان جوشیدن جلوگیری کند.

پخت سبزیجات

سبزیجات را در آبکش قرار دهید. ۱۰۰ میلی‌لیتر آب در ظرف پایین ریخته، درب آن را بگذارید و زمان را تنظیم نمایید. سبزیجات نرم مانند بروکلی و تره‌فرنگی به ۲ الی ۳ دقیقه و سبزیجات سفت‌تر مثل هویج و سیب‌زمینی به ۴ الی ۵ دقیقه زمان برای پخت نیاز دارند.

پخت برنج

برای پخت برنج و اطلاع از میزان برنج و آب و همچنین مدت زمان پخت، از دستورالعمل‌های موجود بر روی بسته‌بندی برنج می‌توانید استفاده نمایید. بر همین اساس مواد غذایی مورد نظر را در ظرف پایینی ریخته و سپس درب ظرف را بگذارید و زمان را تنظیم کنید.



دستور پخت



۱. ولوم عملکرد را بچرخانید تا گزینه recipes مشاهده شود.

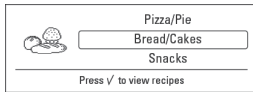
۲. برای انتخاب منوی مورد نظر ولوم کنترل را بچرخانید.

۳. جهت تایید انتخاب دکمه تایید را فشار دهید.

۴. با استفاده از دکمه‌های بالا و پایین یا چرخاندن ولوم کنترل میان تنظیمات حرکت کرده و گزینه مورد نظر را انتخاب نمایید.

۵. دکمه "شروع" برنامه را فشار دهید.

از این عملکرد برای دسترسی سریع به دستور پخت غذای مورد علاقه خود استفاده کنید.



دستور پخت

نکات	لوازم جانبی	مقدار	غذا
بخار بز پایین را گذاشته و ۱۰۰ میلی‌لیتر آب به آن اضافه نمایید. درپوش آن را بگذارید.	ظرف پایین بخارپز + درپوش	۳۰۰ گرم - ۱ کیلوگرم	آب پز  سیب زمینی

نکات	لوازم جانبی	مقدار	غذا
سیب‌زمینی را شسته و آن را سوراخ کنید. (ریز) هر زمان که دستگاه پیشنهاد داد آن را بچرخانید.	ظرف مخصوص مایکروویو و فر بر روی سینی شیشه‌ای گردان	۲۰۰ گرم - ۱ کیلوگرم	پخته شده
سیب‌زمینی را به همراه پیاز به صورت های باریک و نگینی خرد کنید. نمک، فلفل و سیر را به آن اضافه کنید و سپس بر روی آن خامه و پنیر بریزید.	ظرف مخصوص مایکروویو و فر بر روی سه پایه سینی شیشه‌ای گردان	۱۰-۴ تکه	گراتن
به آن نمک بزنید.		۳۰۰ گرم - ۶۰۰ گرم	(منجمد) - سیب‌زمینی سرخ شده، خلال ریز
سیب‌زمینی را پوست کنده و آن را به صورت خلال‌های بزرگ خرد کنید. به آن ادویه بزنید. کمی روغن در بشقاب پخت و مقداری هم بر روی سیب‌زمینی‌ها بریزید. هر زمان که دستگاه پیشنهاد داد آن را هم بزنید.	بشقاب پخت مخصوص	۳۰۰ گرم - ۸۰۰ گرم	خلال بزرگ
برای غذاهایی که در جدول ذکر نشده‌اند یا میزان وزن آنها بالاتر یا پایین‌تر از میزان پیشنهادی می‌باشد، توصیه می‌شود از مراحل موجود در قسمت "پخت و گرم کردن با مایکروویو" پیروی کنید.			



سیب
زمینی

نکات	لوازم جانبی	مقدار	غذا	
به گوشت ادویه زده و آن را در بشقاب پخت مخصوص قرار دهید.	بشقاب پخت مخصوص	۷۰۰ گرم- ۱.۲ کیلوگرم	گوشت دنده	
پس از پیش گرمایش گریل، گوشت را قرار دهید. پس از اعلام دستگاه آن را برگردانید. ادویه را اضافه نمایید.	سه پایه سیمی بلند روی سینی شیشه‌ای گردان	۲ تا ۶ تکه	استیک با استخوان	
		۲ تا ۸ تکه	کتلت گوشت بره	
بشقاب پخت را کمی چرب کنید. غذا را گذاشته و زمانیکه دستگاه اعلام کرد آن را بچرخانید.	بشقاب پخت مخصوص	۲۰۰ گرم - ۸۰۰ گرم	سوسیس	
غذا را در ظرف پایینی بخار پز قرار دهید و غذا را با آب بپوشانید.	ظرف پایین بخارپز بدون درپوش	۴ تا ۸ تکه	هات داگ	گوشت (آب پز)
بشقاب پخت را کمی چرب کنید. پس از پیش گرمایش بشقاب پخت گوشت را اضافه کنید. در هنگام پیشنهاد گوشت را برگردانید.	بشقاب پخت مخصوص	۱۰۰ گرم - ۵۰۰ گرم	همبرگر (منجمد)	
پس از پیش گرمایش بشقاب پخت، گوشت را اضافه کنید. در هنگام پیشنهاد دستگاه، گوشت را برگردانید.		۵۰ گرم - ۱۵۰ گرم	بیکن	



نکات	لوازم جانبی	مقدار	غذا	
گوشت مورد نظر خود را به شکل یک تکه درست کنید.	ظرف مخصوص مایکروویو و فر را روی سینی شیشه‌ای گردان قرار دهید.	۴ تا ۸ تکه	میت لوف	 گوشت
<p>برای غذاهایی که در جدول ذکر نشده‌اند یا وزن آنها بالاتر یا پایین‌تر از میزان پیشنهادی می‌باشد، توصیه می‌شود از مراحل موجود در قسمت "پخت و گرم کردن" با مایکروویو پیروی کنید.</p>				

نکات	لوازم جانبی	مقدار	غذا	
چاشنی مورد نظر را به فیله اضافه کرده و آن را در توری بخار قرار دهید. ۱۰۰ میلی‌لیتر آب را در قسمت پایینی بخارپز ریخته و درب ظرف را نیز بگذارید.	بخار پز	۳۰۰ گرم- ۸۰۰ گرم	فیله (بخار آب)	 مرغ ماکیان
بشقاب پخت را کمی چرب کنید. پس از پیش گرمایش بشقاب پخت، چاشنی را اضافه کرده و فیله‌ها را در آن قرار دهید. هنگام پیشنهاد فر، غذا را برگردانید.	بشقاب پخت	۳۰۰ گرم- ۱ کیلوگرم	فیله (سرخ شده)	
به تکه‌های مرغ چاشنی اضافه کرده و آنها را در بشقاب پخت مخصوص قرار دهید بصورتی که قسمت دارای پوست رو به بالا قرار بگیرد.		۵۰۰ گرم - ۱.۲ کیلوگرم	مرغ خرد شده	
<p>برای غذاهایی که در جدول ذکر نشده‌اند یا وزن آنها بالاتر یا پایین‌تر از میزان پیشنهادی می‌باشد، توصیه می‌شود از مراحل موجود در قسمت "پخت و گرم کردن" با مایکروویو پیروی کنید.</p>				

نکات	لوازم جانبی	مقدار	غذا		
			پخته	ماهی کامل	
پس از اضافه کردن چاشنی بوسیله قلم کمی کره بر روی آن بزنید	ظرف مخصوص مایکروویو و فر روی سه پایه سیمی کوتاه	۶۰۰ گرم- ۱.۲ کیلو گرم		ماهی کامل	
چاشنی را اضافه کرده و ۱۰۰ میلی لیتر آب ماهی را اضافه کنید. در هنگام پخت درب ظرف را ببندید.	ظرف مخصوص مایکروویو با درپوش یا استفاده از لایه پلاستیکی به عنوان پوشش	۶۰۰ گرم- ۱.۲ کیلو گرم	آب پز		
چاشنی را به فیله اضافه کرده و آن را در توری بخار قرار دهید. ۱۰۰ میلی لیتر آب را در ظرف پایینی آن ریخته و درب ظرف را نیز بگذارید.	بخارپز	۸۰۰ - ۳۰۰ گرم	فیله (بخارپز)		 ماهی
بشقاب پخت را کمی چرب کنید. چاشنی اضافه کرده و پس از پیش گرمایش بشقاب فیله‌ها را اضافه کنید. هنگام پیشنهاده فر، غذا را برگردانید.	بشقاب پخت مخصوص	۸۰۰ - ۳۰۰ گرم	سرخ کرده		کثلت
چاشنی اضافه کنید و آن را در توری بخار قرار دهید. ۱۰۰ میلی لیتر آب در ظرف پایینی ریخته و درب ظرف را بگذارید.	بخار پز	۸۰۰ - ۳۰۰ گرم	بخار پز		

نکات	لوازم جانبی	مقدار	غذا		
	ظرف مخصوص فر و مایکروویو بر روی سینی شیشه‌ای گردان	۶۰۰ گرم - ۱.۲ کیلوگرم	کراتن		 ماهی
بشقاب پخت را کمی چرب کنید. چاشنی اضافه کرده و پس از پیش گرمایش بشقاب پخت غذا را قرار دهید. هنگام پیشنهاد فر، غذا را برگردانید.	بشقاب پخت	۶۰۰ - ۲۰۰ گرم	فیله سوخاری	منجمد	
<p>برای غذاهایی که در جدول ذکر نشده‌اند یا وزن آنها بالاتر یا پایین‌تر از میزان پیشنهادی می‌باشد، توصیه می‌شود از مراحل موجود در قسمت "پخت و گرم کردن با مایکروویو" پیروی کنید.</p>					

نکات	لوازم جانبی	مقدار	غذا		
غذا را در توری بخار قرار دهید. ۱۰۰ میلی لیتر به ظرف پایینی اضافه کرده و درب ظرف را بگذارید.	بخارپز	۳۰۰ ۸۰۰ - گرم	سبزیجات	(منجمد)	 سبزیجات
غذا را در داخل ظرف پایینی بخارپز قرار داده و ۱۰۰ میلی لیتر آب به آن اضافه کنید. درب ظرف را بگذارید.		۲۰۰ ۵۰۰ - گرم	هویج		
غذا را در داخل ظرف پایینی بخارپز قرار داده و ۱۰۰ میلی لیتر آب به آن اضافه کنید. درب ظرف را بگذارید.	ظرف پایینی بخارپز + درپوش	۲۰۰ ۵۰۰ - گرم	لوبیا	(سبز)	

نکات	لوازم جانبی	مقدار	غذا	
غذا را در توری بخار قرار دهید. ۱۰۰ میلی‌لیتر به ظرف پایینی اضافه کرده و درب ظرف را بگذارید.	بخارپز	۵۰۰ - ۲۰۰ گرم	بروکلی	
		۵۰۰ - ۲۰۰ گرم	گل کلم	
ظرف مخصوص فر و مایکروویو را روی سینی شیشه‌ای گردان قرار دهید.		۸۰۰ - ۴۰۰ گرم	گراتن	منجمد
غذا را در توری بخار قرار دهید. ۱۰۰ میلی‌لیتر آب به ظرف پایینی اضافه کرده و درب ظرف را بگذارید.	بخارپز	۵۰۰ - ۲۰۰ گرم	بخار پز	 سبزیجات
بشقاب پخت را کمی چرب کنید. چاشنی اضافه کرده و پس از پیش گرمایش بشقاب تکه‌های غذا را اضافه کنید و مقداری روغن روی آن بریزید. هنگام پیشنهاد فر، غذا را هم بزنید.	بشقاب	۵۰۰ - ۲۰۰ گرم	سرخ کرده	
بادمجان‌ها را نصف کرده و بر روی آن نمک بپاشید. بشقاب پخت را کمی چرب نمایید. چاشنی اضافه کرده و پس از پیش گرمایش بشقاب تکه‌های غذا را اضافه کنید هنگام پیشنهاد فر، غذا را بر گردانید.	پخت مخصوص	۸۰۰ - ۳۰۰ گرم	بادمجان	

نکات	لوازم جانبی	مقدار	غذا	
غذا را در توری بخار قرار دهید. ۱۰۰ میلی لیتر به ظرف پایینی اضافه کرده و درب ظرف را بگذارید.	بخارپز	۵۰۰ - ۲۰۰ گرم	کدو	
		۳۰۰ گرم - ۱ کیلوگرم	ذرت به همراه چوب آن	
گوجه‌ها را نصف کرده و به آن چاشنی اضافه کنید. همچنین بر روی آن پنیر بریزید.	ظرف مخصوص مایکروویو و فر روی سه پایه سیمی کوتاه	۸۰۰ - ۳۰۰ گرم	گوجه	
<p>برای غذاهایی که در جدول ذکر نشده‌اند یا وزن آنها بالاتر یا پایین‌تر از میزان پیشنهادی می‌باشد، توصیه می‌شود از مراحل موجود در قسمت "پخت و گرم کردن با مایکروویو" پیروی کنید.</p>				

نکات	لوازم جانبی	میزان	غذا	
از زمان پیشنهادی برای پخت پاستا استفاده نمایید. آب را در ظرف پایین بخارپز ریخته و درپوش را بگذارید. زمانی که فر اعلام می‌کند پاستا را اضافه کرده و درب آن را بگذارید تا پخته شود.	ظرف پایین بخارپز و درپوش	۴-۱ تکه	پاستا	
غذای مورد نظر خود را تهیه کرده یا از روش پخت موجود در بسته‌بندی پاستا استفاده نمایید.	ظرف مخصوص مایکروویو و فر سینی گردان	۱۰-۴ تکه	خانگی	 پاستا
			لازانيا	
ظرف مخصوص مایکروویو و فر روی سینی شیشه‌ای گردان		۴۰۰ گرم - ۱ کیلوگرم	منجمد	

نکات	لوازم جانبی	میزان	غذا	
از زمان پیشنهادی برای پخت برنج استفاده نمایید. آب را در ظرف پایین بخارپز ریخته و درپوش را بگذارید.	ظرف پایین بخارپز و درپوش	۱۰۰ ۴۰۰ - میلی لیتر	برنج	آب پز
آب و برنج را در ظرف پایینی بخارپز قرار داده و درب آن را بگذارید. زمانیکه فر اعلام می کند شیر را اضافه کرده و به پخت ادامه دهید.		۴-۲ پیمانه	برنج	پوره
جو، نمک و آب را با هم ترکیب نمایید.	ظرف مخصوص مایکروویو بدون درپوش	۲-۱ پیمانه	جو	
برای غذاهایی که در جدول ذکر نشده اند یا وزن آنها بالاتر یا پایین تر از میزان پیشنهادی می باشد، توصیه می شود از مراحل موجود در قسمت "پخت و گرم کردن با مایکروویو" پیروی کنید.				

نکات	لوازم جانبی	میزان	غذا	
مواد غذایی مورد نظر خود را آماده کرده (با ۱۵۰ میلی لیتر آب ترکیب کنید) و روی بشقاب پخت قرار دهید.	بشقاب پخت	۱ عدد پیتزای کامل	خانگی	
بسته بندی آن را باز کنید.	بشقاب پخت	۲۵۰ - ۵۰۰ گرم	نازک (منجمد)	پیتزا / پای
		۳۰۰ - ۸۰۰ گرم	تابه ای (منجمد)	
پس از پیش گرمایش بشقاب پخت پیتزا را در داخل فر قرار دهید.		۲۰۰ - ۵۰۰ گرم	سرد	

غذا	میزان	لوازم جانبی	نکات
 پیتزا/ پای	لورین	بشقاب پخت	خمیر پایه را آماده کنید (۲۵۰ گرم آرد، ۱۵۰ گرم کره + ۵/۲ قاشق سوپ خوری آب) و آنها را به ترتیب در بشقاب پخت بگذارید. آن را سوراخ نمایید. خمیر را کمی بپزید. در زمان مشخص شده از سوی فر چاشنی را اضافه کنید. ۲۰۰ گرم ژامبون و ۱۷۵ گرم پنیر ریخته و ۳ عدد تخم مرغ زده شده و ۳۰۰ گرم خامه را به آن اضافه کنید. سپس آن را در داخل فر گذاشته و پخت را ادامه دهید.
	منجمد		بسته بندی را باز کنید.
برای غذاهایی که در جدول ذکر نشده اند یا وزن آنها بالاتر یا پایین تر از میزان پیشنهادی می باشد، توصیه می شود از مراحل موجود در قسمت "پخت و گرم کردن با مایکروویو" پیروی کنید.			

غذا	میزان	لوازم جانبی	نکات
 ساندویچ نان/ کیک	بسته بندی شده	بشقاب پخت	ساندویچ را از بسته بندی خارج کرده و پس از پیش گرمایش فر آن را در فر قرار دهید.
	مافین		بشقاب پخت را کمی چرب نمایید و ۱ عدد مافین یا چند عدد مافین کوچک را روی آن قرار دهید.
برای غذاهایی که در جدول ذکر نشده اند یا وزن آنها بالاتر یا پایین تر از میزان پیشنهادی می باشد، توصیه می شود از مراحل موجود در قسمت "پخت و گرم کردن با مایکروویو" پیروی کنید.			

نکات	لوازم جانبی	میزان	غذا	
		۹۰ - ۱۰۰ گرم	ذرت بو داده	
		۲۰۰ - ۵۰ گرم	آجیل بو داده	
		۳۰۰ - ۶۰۰ گرم	بال مرغ	مرغ
		۲۵۰ - ۶۰۰ گرم	ناگت (منجمد)	
	پس از پیش گرمایش بشقاب پخت آجیل را اضافه کنید. در هنگام اعلام دستگاه آن را هم بنزید	بشقاب پخت		استک‌ها
	پس از پیش گرمایش بشقاب پخت ناگت را اضافه کنید. با اعلام دستگاه ناگت‌ها را برگردانید.			
	برای درست کردن خمیر ۱۸۰ گرم آرد، ۱۲۵ گرم کره و ۱ تخم مرغ را با هم ترکیب کنید. (یا از خمیر آماده استفاده کنید). سپس آنها را به خط در داخل بشقاب پخت قرار داده و آن را با برش های سبب به همراه شکر و دارچین پر کنید.	۱ عدد	خانگی	پای میوه دسر

نکات	لوازم جانبی	میزان	پای میوه	
غذای مورد نظر را از بسته‌بندی خارج کنید.		۳۰۰ - ۸۰۰ گرم	منجمد	پای میوه
مغز سیب را خالی کرده و آن را با خمیر بادام یا دارچین، شکر و کره پر کنید.	قرار دادن ظرف مخصوص مایکروویو یا فر بر روی سینی شیشه‌ای گردان	۸-۴ تکه	سیب پخته	
برای ۴ عدد کرم کارامل، ۴ زرده تخم مرغ، ۷۵ میلی گرم شکر و ۱ قاشق غذاخوری وانیل را ترکیب نمایید. ۲۰۰ میلی گرم خامه + ۱۵۰ میلی لیتر شیر را به مدت ۳ تا ۳ ۱/۲ دقیقه با سرعت بالا هم زده و تخم مرغ‌ها را به آن اضافه نمایید. مخلوط به دست آمده را داخل ظروف مخصوص بریزید. ۵۰۰ میلی لیتر آب را در بشقاب پخت ریخته و ظروف را در فر قرار دهید. پس از خنک شدن روی آن شکر پاشید تا طلایی شود.	ظرف مخصوص فر و مایکروویو در سینی شیشه‌ای گردان	۶-۲ عدد	کرم کارامل	
آن را در توری بخارپز قرار دهید. ۱۰۰ میلی لیتر آب به ظرف پایینی بخارپز اضافه کرده و درب آن را ببندید.	بخار پز	۳۰۰ گرم - ۸۰۰ میلی لیتر	کمپوت میوه	
برای غذاهایی که در جدول ذکر نشده‌اند یا وزن آنها بالاتر یا پایین‌تر از میزان پیشنهادی می‌باشد، توصیه می‌شود از مراحل موجود در قسمت "پخت و گرم کردن با مایکروویو" پیروی کنید.				



دسر

نگهداری و تمیز کردن

نظافت تنها عملکرد نگهداری از دستگاه می باشد 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 می دهد.



⚠ از اسکاچ های سیمی، تمیز کننده های ساینده، سیم های آشپزخانه و غیره استفاده نکنید. این موارد می توانند 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 کرده است، سینی گردان را به همراه نگهدارنده های آن خارج کرده و سپس کف فر را تمیز نمایید.

فر به گونه ای طراحی شده است که با قرار دادن سینی گردان قابل استفاده باشد.

⚠ هرگز زمانیکه سینی شیشه ای گردان را به منظور تمیز کردن از فر خارج کرده اید از مایکروویو استفاده نکنید.

برای تمیز کردن سطوح داخلی، جلو و پشت درب و قسمت های باز درب از مایع شستشوی ملایم و پارچه نرم استفاده کنید.

⚠ هرگز اجازه ندهید که چربی و باقی مانده های مواد غذایی در اطراف درب جمع شود.

در جهت نرم کردن لکه های سخت تر می توانید یک لیوان آب را به مدت ۲ تا ۳ دقیقه بجوشانید. بخار ایجاد شده فرآیند تمیز کردن لکه ها را راحت تر می نماید.

⚠ هرگز از دستگاه های بخار شور برای تمیز کردن فر مایکروویو استفاده نکنید.

برای از بین بردن بوی موجود در فر می‌توانید مقداری آب لیمو به یک فنجان آب اضافه کرده و سپس آن را روی سینی گردان بگذارید و به مدت چند دقیقه کوتاه آن را بجوشانید.

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.

نگهداری و تمیز کردن

قسمت‌های قابل شستشو در ماشین ظرفشویی:

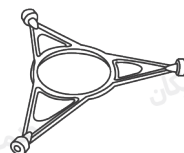
دستگیره بشقاب پخت



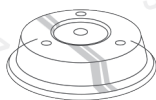
سینی شیشه‌ای گردان



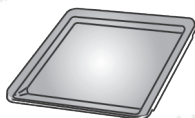
نگهدارنده سینی شیشه‌ای



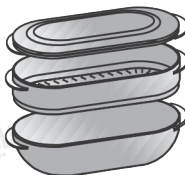
درپوش



سینی پخت



بخار پز



سه پایه سیمی



تمیز کردن محتاطانه:

جهت شستشوی بشقاب پخت از مایع شستشوی ملایم محلول در آب استفاده نمایید. لکه‌های سخت‌تر را می‌توانید با یک اسفنج به همراه ماده شستشوی ملایم استفاده کنید.



همیشه منتظر بمانید تا بشقاب پخت به صورت کامل خنک شده و سپس نسبت به تمیز کردن آن اقدام نمایید.

⚠️ بشقاب پخت داغ را در آب قرار ندهد یا آن را آبکشی نکنید. این کار باعث آسیب آن می‌شود.

⚠️ برای پاک کردن این ظرف از اسکاچ‌های سیمی استفاده نکنید ممکن است باعث بروز خراش در سطح آن شود.

راهنمای عیب یابی

زمانیکه فر با مشکل رو به رو شده است پیش از تماس با خدمات طلایی نیکان موارد زیر را بررسی نمایید:

* سینی گردان و نگهدارنده آن در جای خود قرار گرفته است.

* دوشاخه سیم برق کاملا به پریز متصل شده است

* درب دستگاه به درستی بسته شده است

* فیوز خانه را بررسی کرده و مطمئن شوید که برق قطع نشده باشد.

* دستگاه از تهویه هوای مناسبی برخوردار باشد.

* به مدت ۱۰ دقیقه صبر کنید و سپس نسبت به راه اندازی مجدد فر اقدام کنید.

* قبل از روشن کردن مجدد دستگاه درب آن را یک مرتبه باز و بسته کنید.

رعایت کردن موارد بالا از تماس غیر ضروری با واحد خدمات پس از فروش جلوگیری خواهد کرد.

در هنگام تماس با خدمات طلایی نیکان باید شماره سریال دستگاه و مدل آن را ذکر نمایید (موجود در برچسب اطلاعات دستگاه). جهت اطلاعات بیشتر موارد موجود در ضمانتنامه را ملاحظه نمایید.

⚠️ در صورت نیاز به تعویض سیم برق، این کار باید توسط تکنسین خدمات طلایی نیکان با کابل برق اورجینال انجام شود.

⚠️ سرویس و تعمیر دستگاه باید توسط تکنسین خدمات طلایی نیکان انجام شود. این موضوع می‌تواند برای برق کارها یا



تکنسین‌های دیگر که آموزشی در این رابطه ندیده‌اند خطرناک باشد زیرا با برداشتن پوشش هر قسمت دستگاه احتمال دارد که در معرض انرژی امواج کوتاه قرار گیرند.

پوشش هیچ قسمتی را بر ندارد.

اطلاعات مربوط به تست عملکرد حرارتی دستگاه

مطابق با استاندارد IEC 60705

کیسیون بین المللی الکترونیک در جهت تست عملکرد حرارتی فرمایکروویوهای مختلف بصورت رقابتی استاندارد را در نظر گرفته است. در همین رابطه ما موارد زیر را برای این فر پیشنهاد می‌دهیم:

تست	مقدار	زمان تخمینی	میزان قدرت	ظرف
۱۲.۳.۱	۱۰۰۰ گرم	۱۲ الی ۱۳ دقیقه	۶۵۰ وات	پیرکس ۳.۲۲۷
۱۲.۳.۲	۴۷۵ گرم	۵ دقیقه و ۳۰ ثانیه	۶۵۰ وات	پیرکس ۳.۸۲۷
۱۲.۳.۳	۹۰۰ گرم	۱۳ الی ۱۴ دقیقه	۷۵۰ وات	پیرکس ۳.۸۳۸
۱۳.۳	۵۰۰ گرم	۱۰ دقیقه	۱۶۰ وات	

مشخصات فنی

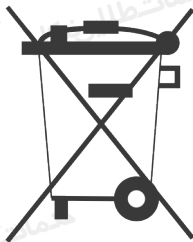
ولتاژ تغذیه	۲۳۰ ولت / ۵۰ هرتز
میزان توان ورودی	۲۸۰۰ وات
فیوز	۱۶ آمپر
توان خروجی مایکروویو	۹۰۰ وات
گریل	۱۶۰۰ وات
ابعاد خارجی (ارتفاع*عرض*عمق)	۴۵۵x۵۹۵x۵۶۰
ابعاد داخلی (ارتفاع*عرض*عمق)	۲۱۰x۴۵۰x۴۲۰

نکات زیست محیطی



بسته‌بندی دستگاه همانطور که با علامت بازیافت مشخص شده است از موادی تشکیل شده که می‌توانند بطور کامل بازیافت شوند. جهت دورانداختن لوازم خود از قوانین مربوطه در شهر خود پیروی نمایید. قطعات بسته‌بندی مانند کیسه پلاستیکی، پلی استایرن و غیره را از دسترس کودکان دور نگه دارید.

این دستگاه بر اساس قانون اروپایی 2002/96/EC در رابطه با دور انداختن تجهیزات الکتریکی یا الکترونیکی (WEEE) مشخص شده است. با رعایت کردن شیوه صحیح دور انداختن اینگونه تجهیزات می‌توانید از بروز عواقب منفی در محیط زیست و سلامت انسان جلوگیری کنید.



علامت موجود در مدارک مرتبط با این دستگاه نشان می‌دهد که نباید آن را همراه با زباله‌های خانگی در یک مکان قرار دهید. بلکه می‌بایستی آن را در سطل زباله‌های مرتبط با تجهیزات الکتریکی قرار داده و مطابق با قوانین محلی انجام گیرد. قبل از دور انداختن توجه داشته باشید که سیم برق را از دستگاه جدا نمایید. این امر از اتصال دستگاه به برق جلوگیری خواهد کرد.

