



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،



حلمه حقوق مصرف کنندگان



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



021 - 88 50 00 00



فون واژه نیکان 885 NIKAN



NIKAN COMPANY



WWW.NIKAN-CO.COM



Whirlpool

دفترچه راهنمای استفاده از دستگاه: AMW 848



MODEL: AMW 848

MICROWAVE

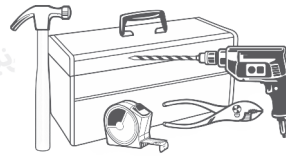
.....	فهرست
۴.....	نصب و راه اندازی
۵.....	دستورالعمل ایمنی مهم
۹.....	لوازم جانبی
۱۱.....	حفاظت اولیه
۱۲.....	قفل کلید
۱۳.....	پیغامها
۱۴.....	خنک کردن
۱۵.....	میانبرها
۱۶.....	روشن/خاموش دستگاه
۱۶.....	تغییر تنظیمات
۲۱.....	پخت و گرم کردن غذا از طریق مایکروویو
۲۲.....	شروع بسیار سریع
۲۳.....	برشته کردن
۲۴.....	گریل کردن
۲۶.....	گریل ترکیبی
۲۷.....	توربو گریل
۲۸.....	توربو گریل ترکیبی
۳۰.....	حرارت دادن سریع
۳۱.....	فن
۳۱.....	عملکرد فن
۳۳.....	عملکرد فن ترکیبی
۳۴.....	گرم کردن غذا با حس ششم
۳۶.....	یخ زدایی دستی
۳۸.....	یخ زدایی سریع
۳۹.....	یخ زدایی سریع

۳۹.....	غذاهای منجمد
۴۰.....	گرم نگه داشتن
۴۱.....	عملکرد برشته کردن حس ششم
۴۳.....	عملکرد بخار حس ششم
۴۴.....	درپوش
۴۴.....	ظروف مورد استفاده
۴۴.....	پخت سبزیجات
۴۴.....	پخت برنج
۴۵.....	دستور پخت
۵۹.....	نگهداری و تمیز کردن
۶۱.....	راهنمای عیب یابی
۶۲.....	اطلاعات مربوط به تست عملکرد حرارتی دستگاه
۶۴.....	نکات زیست محیطی



نصب دستگاه

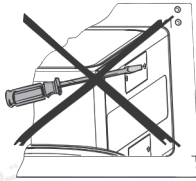
لطفا در هنگام نصب و راه اندازی از دستورالعمل‌های ارائه شده پیروی نمایید.



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 پرینز 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 خوداری نمایید. سوخت‌های مختلف می‌توانند باعث بروز آتش‌سوزی 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 آتش‌سوزی 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 آتش‌سوزی شود. در هنگام پخت غذا در داخل دستگاه و مخصوصاً زمانیکه از مواد کاغذی، پلاستیکی و موارد 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 به 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 مایکروویو 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 نمایند. نظافت و تعمیراتی که بر عهده کاربر می‌باشد نباید توسط کودکان حتی با نظارت والدین انجام شود.



دستورالعمل مهم ایمنی



مهم

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 خواهد یافت و سبب خراب شدن ظرف و یا انفجار آن خواهد شد.



کابل برق باید توسط تکنسین خدمات تلای 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 تلای نیکان انجام می‌شود. تنها تکنسین خدمات تلای 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 خودداری نمایید. درزگیرها و محل قرار گرفتن آنها جهت بررسی آسیب دیدگی باید بصورت مداوم بررسی شوند. در صورت آسیب دیدگی دستگاه، تا زمانیکه توسط تکنسین خدمات تلای نیکان بازدید و تعمیر نشده باشد 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، 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

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 استفاده نشود.



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

سرخ کردن طولانی مدت

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 کرد. 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 دهید یا مایع داخل آن را با قاشق هم بزنید.

⚠ مراقب باشید

جهت جلوگیری از سوختگی محتویات ظروف غذا یا شیشه شیر کودک باید



قبل از استفاده کاملاً هم‌زده یا تکان داده شود و دمای آن بررسی گردد. 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 برداشته‌اید.



لوازم جانبی

عمومی

لوازم جانبی مختلفی در بازار موجود است. اما قبل از خریدن آنها می‌بایستی مطمئن شوید که برای استفاده در مایکروویو مناسب باشد.



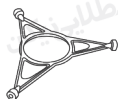
قبل از "شروع" پخت مطمئن شوید که از ظروفی استفاده می‌نمایید که مخصوص استفاده در فر بوده و همچنین امواج مایکروویو نیز می‌تواند از آن عبور کند.

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 لوازم جانبی دارای قطعات فلزی با قسمت‌های داخلی دستگاه برخورد داشته باشند، در زمان عملکرد دستگاه ممکن است جرقه‌زده 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 جمع آوری 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.

سینی پخت

از این سینی در زمان پخت با فن می‌توانید استفاده نمایید. در هنگام استفاده از امواج مایکروویو به هیچ عنوان نباید از این سینی استفاده شود.



سه پایه سیمی

در هنگام گریل کردن غذا و به منظور بالا آوردن ارتفاع غذا در داخل مایکروویو، از سه پایه سیمی پایه بلند استفاده نمایید. همچنین می‌توانیم در هنگام استفاده از برنامه پخت فن از سه پایه سیمی کوتاه استفاده کنید تا از این طریق هوا بتواند به تمامی قسمت‌های غذا رسیده و در گردش باشد.



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

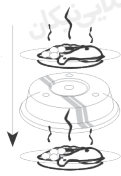
به سرعت گرم شده و به ظرف شما صدمه وارد کند.
گاهی اوقات نیاز است تا بشقاب قبل از استفاده شدن گرم شود (نهایتاً تا ۳ دقیقه). در زمان پیش گرمایش بشقاب پخت از عملکرد Crisp (برشته کردن) استفاده نمایید.



بخار پز

بخار پز را به همراه آبکش برای غذاهایی از قبیل سبزیجات، ماهی و سیب زمینی 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 یک 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 یک مرتبه باز و بسته شود.



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

قفل کلید



از این عملکرد برای جلوگیری از استفاده بدون نظارت فر توسط کودکان به کار می‌رود.

زمانیکه قفل فعال می‌باشد، هیچ کدام از کلیدها کار نمی‌کنند.

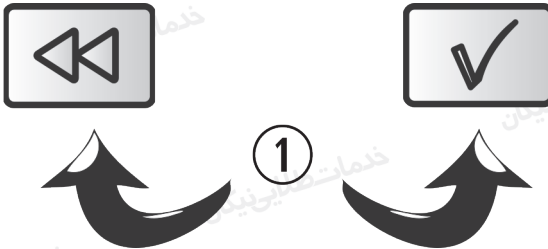
۱. دکمه تایید و برگشت را بصورت همزمان با هم فشار داده و حدود ۳ ثانیه نگه دارید تا دو مرتبه زنگ هشدار شنیده شود.



⚠ 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)

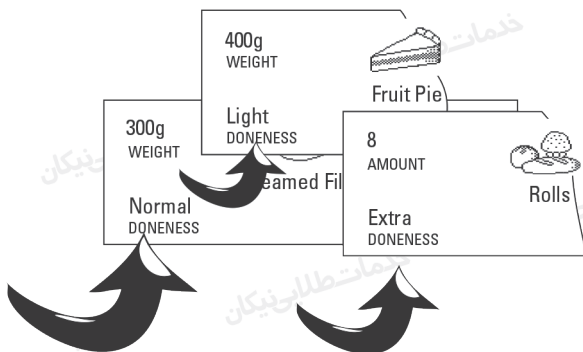
این برنامه در بیشتر عملکردهای خودکار وجود دارد. از طریق این برنامه شما می‌توانید نتیجه پخت را خودتان مشخص کنید. با این ویژگی می‌توانید

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

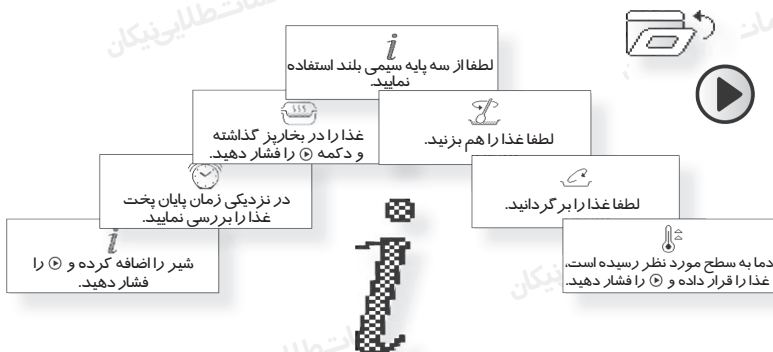
این شرایط می‌تواند با تنظیم سطح میزان پخته بودن گوشت و با استفاده از کلید جهت های بالا و پائین پیش از فشار دکمه "شروع" استفاده شود.



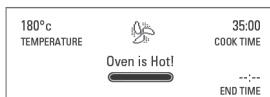
پیغام‌ها

در هنگام اجرای برخی از عملکردهای فر، این امکان وجود دارد که دستگاه اجرای

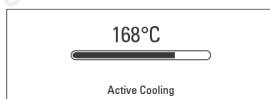
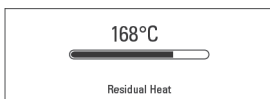
- برنامه را متوقف کرده و از شما درخواست عملکرد دیگری را داشته یا استفاده از دیگر لوازم جانبی را پیشنهاد دهد.
- در زمان ظاهر شدن پیام:
- * در صورت نیاز درب فر را باز کنید
 - * در صورت لزوم فعالیت مورد نظر را اجرا کنید
 - * درب فر را بسته و با فشار دادن دکمه "شروع" ادامه برنامه را فعال کنید.



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. اگر دمای فضای داخل فر بالاتر از ۱۰۰ درجه سانتیگراد باشد، صفحه نمایش دمای واقعی را در آن لحظه نشان می‌دهد. مراقب باشید زمان خروج غذا از داخل فر به قسمت‌های داخلی فر تماس نداشته باشید.



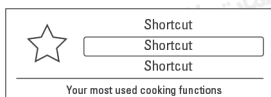
اگر دما کمتر از ۵۰ درجه سانتیگراد باشد، نمایشگر دستگاه ساعت را نشان خواهد داد.



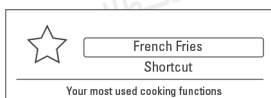
در زمان اجرای فر آیند خنک سازی فر، می‌توانید با فشردن دکمه برگشت بصورت موقت ساعت آشپزخانه را ملاحظه نمایید. در طی اجرای برنامه خنک شدن فر با باز کردن درب فر بدون اینکه به آن آسیبی برسانید می‌توانید این برنامه را متوقف کنید.



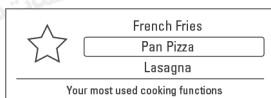
میانبرها



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 می‌کنید، 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 می‌باشند را در اختیار شما قرار خواهد داد.



زمانیکه شما وارد منو میانبرها می‌شوید، 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. دکمه میانبر را فشار دهید.

۲. از دکمه بالا یا پائین استفاده کرده تا میانبر مورد نظر خود را پیدا کنید. بیشترین تکرار در استفاده از برنامه‌های پخت باعث ورود آنها به این لیست می‌شود.
۳. برای تایید برنامه یا عملکرد مورد نظر خود دکمه تایید را فشار دهید.
۴. از دکمه‌های جهت بالا، پایین و همچنین تایید برای اعمال تغییرات مورد نظر استفاده کنید.
۵. دکمه "شروع" را فشار دهید.

روشن/خاموش دستگاه



با فشار دادن این دکمه، دستگاه روشن یا خاموش می‌شود.

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

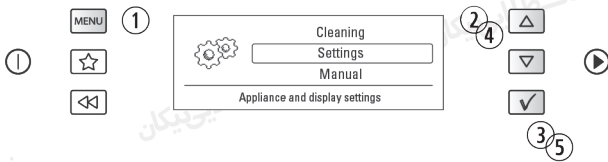
در هنگام خاموش بودن دستگاه تمامی دکمه‌ها به جز دو دکمه "شروع" ("شروع" سریع را ملاحظه نمایید) و تایید (ساعت آشپزخانه را ملاحظه نمایید) غیر فعال می‌باشند و همچنین ساعت بر روی صفحه نمایشگر نشان داده خواهد شد.

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 شده‌اند.



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 چشمک زن شده و باید مجدد تنظیم گردد. دستگاه فر شما دارای عملکردهایی می‌باشد که می‌توانند بر اساس خواسته شما تغییر داده شوند.



۱. دکمه منو را فشار دهید.

۲. با استفاده از دکمه جهت بالا و پایین تنظیمات مورد نظر خود را پیدا کنید.

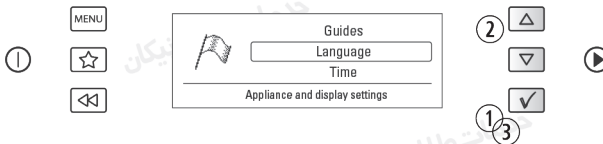
۳. با فشار دادن دکمه تایید به تنظیمات مورد نظر خود وارد شوید.

۴. از دکمه جهت بالا و پایین برای انتخاب تنظیمات مورد نظر جهت تغییر استفاده کنید.

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



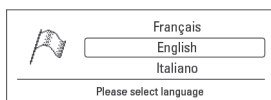
زبان دستگاه



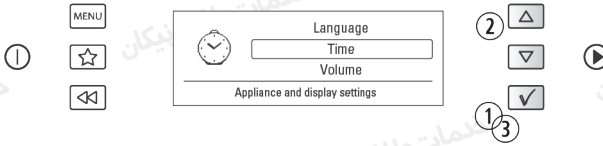
۱. دکمه تایید را فشار دهید.

۲. از دکمه‌های جهت بالا و پایین در جهت انتخاب زبان مورد نظر استفاده کنید.

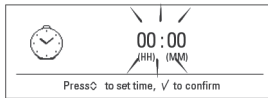
۳. در جهت تایید تغییرات مورد نظر دکمه تایید را فشار دهید.



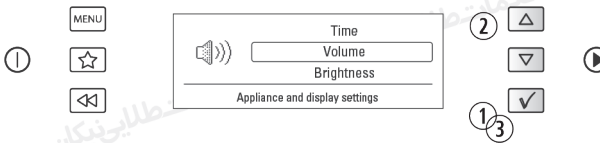
تنظیمات ساعت



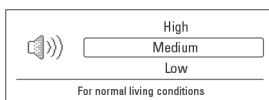
۱. دکمه تایید را فشار دهید. (اعداد موجود در سمت چپ نشان دهنده ساعت می‌باشند)
۲. برای تغییر تنظیمات ساعت آشپزخانه از دکمه‌های جهت بالا و پایین می‌توانید استفاده کنید.
۳. برای تایید تغییرات اعمال شده بر روی ساعت دستگاه، دکمه تایید را فشار دهید. سپس ساعت دستگاه تنظیم شده است و قابل استفاده نیز می‌باشد.



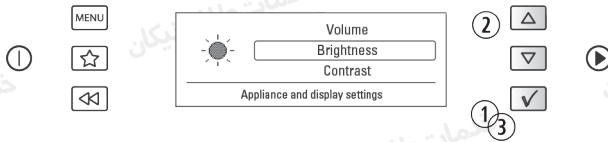
تنظیمات صدا



۱. دکمه تایید را فشار دهید.
۲. از کلید جهت بالا یا پایین برای انتخاب میزان صدای مورد نظر استفاده کنید. (زیاد، متوسط، پائین، بی‌صدا)
۳. دکمه تایید را در جهت تغییرات انجام شده فشار دهید.



روشنایی



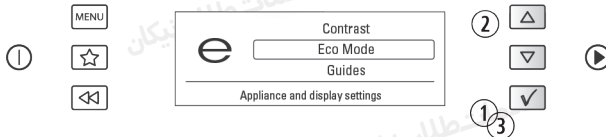
۱. دکمه تایید را فشار دهید.

۲. با استفاده از دکمه‌های جهت بالا و پایین میزان روشنایی مورد نظر را انتخاب کنید.

۳. برای تایید گزینه انتخابی از دکمه تایید استفاده نمایید.



حالت اکو (اقتصادی)



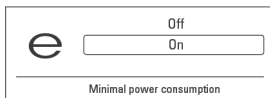
۱. دکمه تایید را فشار دهید.

۲. از دکمه بالا و پایین حالت اکو (اقتصادی) را

روشن یا خاموش نمایید.

۳. دکمه تایید را دوباره در جهت تنظیمات

انجام شده فشار دهید.



زمانیکه عملکرد اکو فعال می‌باشد، صفحه نمایش در جهت پایین آوردن میزان مصرف انرژی پس از چند دقیقه کم نور تر می‌شود. بصورت خودکار با باز شدن درب محصول 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 نشان داده خواهد شد.

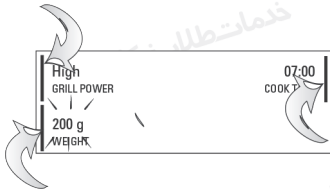
در زمان پخت



۲۴ ساعته، زمان نشان داده خواهد شد. زمانیکه فر آیند پخت آغاز شده است:



با هر مرتبه فشار دکمه "شروع" می‌توانید به مدت ۳۰ ثانیه به زمان پخت اضافه نمایید.



با فشار دادن دکمه بالا یا

پایین 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)

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.



در زمان پخت



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.

۱. دکمه تایید را فشار دهید.

۲. از دکمه جهت بالا یا پایین برای انتخاب مدت زمان مورد نظر استفاده نمایید.

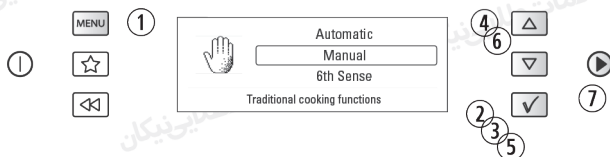
۳. برای شروع شمارش معکوس دکمه "تایید" را فشار دهید.



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

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

پخت و گرم کردن غذا از طریق مایکروویو



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

۱. دکمه منو را فشار دهید.

۲. با دیدن تنظیمات دستی آن را انتخاب نمایید.

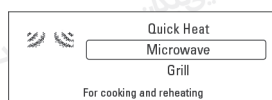
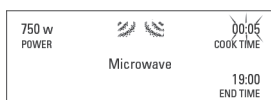
۳. با مشاهده گزینه مایکروویو دکمه تایید را فشار دهید.

۴. با دکمه های جهت بالا و پایین، مدت زمان پخت مورد نظر خود را تنظیم کنید.

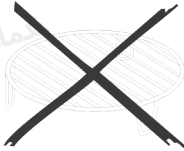
۵. برای تایید تنظیمات انجام شده دکمه تایید را فشار دهید.

۶. سطح توان مایکروویو را با دکمه های جهت بالا و پایین انتخاب کنید.

۷. دکمه "شروع" را فشار دهید.



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 می تواند 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.



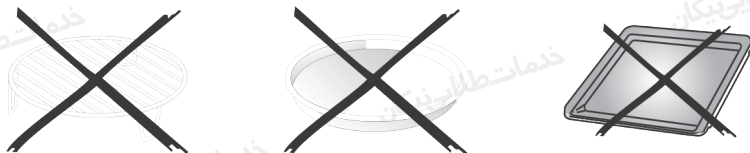
شروع بسیار سریع



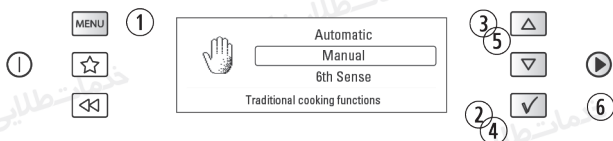
از این عملکرد برای گرم کردن سریع غذاهای حاوی آب مانند سوپ رقیق، قهوه یا چای استفاده می‌شود.

این عملکرد تنها در زمان خاموش بودن یا در حالت آماده به کار بودن فر قابل استفاده است.

۱. دکمه "شروع" را فشار دهید تا برنامه به سرعت و در بالاترین توان مایکروویو فعال شود. مدت زمان پیش فرض اولیه ۳۰ ثانیه می باشد. با هر مرتبه فشار مجدد دکمه، ۳۰ ثانیه به مدت زمان پخت افزوده می شود.

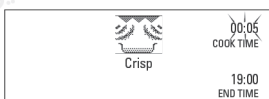
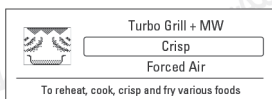


برشته کردن



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

۱. دکمه منو را فشار دهید.
۲. با دیدن گزینه تنظیمات دستی، دکمه تایید را فشار دهید.
۳. دکمه‌ی جهت بالا یا پایین را فشار دهید تا گزینه برشته کردن (CRISP) را ببینید.
۴. برای تایید گزینه مورد نظر دکمه تایید را فشار دهید.
۵. دکمه جهت بالا و پایین را برای تنظیم مدت زمان پخت فشار دهید.
۶. دکمه "شروع" را فشار دهید.



فر بصورت خودکار برای گرم کردن بشقاب پخت مخصوص برشته کردن غذا از مایکروویو و گریل استفاده می کند این امر باعث می شود که بشقاب



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



بشقاب پخت را در قسمت مرکزی سینی شیشه ای 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.

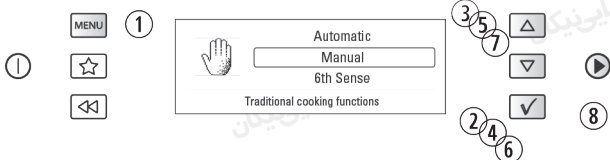


مراقب باشید تا به المنت های گریل دست نزنید. هنگام جابه جایی و خارج کردن بشقاب پخت از دستکش مخصوص یا دستگیره مربوطه همراه با دستگاه استفاده کنید.

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



گریل کردن



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

۱. دکمه منو را فشار دهید.
۲. با نمایان شدن گزینه تنظیم دستی، دکمه تایید را فشار دهید.
۳. دکمه جهت بالا یا پایین را فشار دهید تا گزینه Grill نمایان شود.
۴. گزینه انتخاب شده را تایید نمایید.
۵. برای تنظیم کردن مدت زمان پخت از دکمه‌های جهت بالا یا پایین استفاده کنید.
۶. تنظیمات انتخاب شده را تایید نمایید.
۷. برای تنظیمات سطح توان گریل از دکمه‌های بالا یا پایین استفاده کنید.
۸. دکمه "شروع" را فشار دهید.

 Microwave <input type="text" value="Grill"/> Grill + MW To quickly give food a brown surface	High GRILL POWER  Grill 00:05 COOK TIME 19:00 END TIME	Medium GRILL POWER  Grill 07:00 COOK TIME 19:07 END TIME
--	--	--

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 می باشد. به دلیل ذوب شدن ظروف پلاستیکی در زمان گریل کردن از آن استفاده نکنید. مواردی از جنس چوب و کاغذ نیز مناسب استفاده نمی‌باشند.

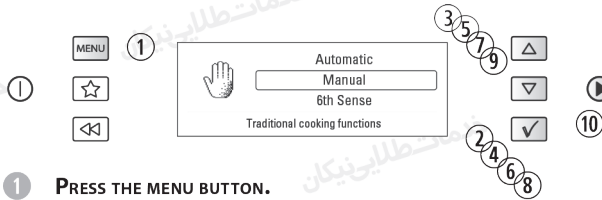
انتخاب سطح توان

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



1 PRESS THE MENU BUTTON.

از این عملکرد برای پخت غذاهایی مانند لازانیا، ماهی و گراتن سیب زمینی استفاده می‌شود.

۱. دکمه منو را فشار دهید.

۲. با دیدن گزینه تنظیمات دستی، دکمه تایید را فشار دهید.

۳. با استفاده از دکمه‌های جهت بالا و پایین گزینه Grill + MW را انتخاب کنید.

۴. گزینه انتخاب شده را تایید نمایید.

۵. از دکمه‌های جهت بالا و پایین برای تنظیم کردن مدت زمان پخت استفاده کنید.

۶. تنظیمات انتخاب شده را تایید نمایید.

۷. برای تنظیمات توان گریل دستگاه از دکمه‌های جهت بالا و پایین استفاده کنید.

۸. برای تایید تنظیمات در نظر گرفته شده از دکمه تایید استفاده کنید.

۹. برای تنظیم سطح توان مایکروویو دستگاه از دکمه‌های جهت بالا و پایین استفاده کنید.

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

<p>Low GRILL POWER</p> <p>07:00 COOK TIME</p> <p>650 w POWER</p> <p>Grill + MW</p> <p>19:07 END TIME</p>	<p>High GRILL POWER</p> <p>00:05 COOK TIME</p> <p>350 w POWER</p> <p>Grill + MW</p> <p>19:00 END TIME</p>	<p>Grill</p> <p>Grill+MW</p> <p>TurboGrill</p> <p>For food such as poultry, stuffed vegetables and...</p>
--	---	---

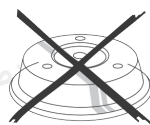
انتخاب سطح توان

بالاترین میزان توان مایکروویو قابل استفاده در هنگام اجرای حالت گریل ترکیبی

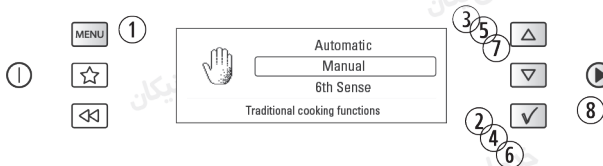
محدود بوده و بر اساس میزان تعیین شده از سوی کارخانه سازنده می‌باشد.

غذا را بر روی سه پایه سیمی یا بر روی سینی شیشه‌ای گردان قرار دهید.

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

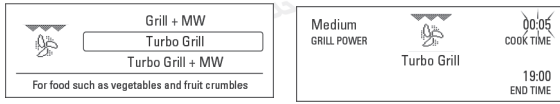


توربو گریل



- از این عملکرد برای پخت غذاهایی از قبیل فیله مرغ، گراتن‌های سبزیجات و میوه استفاده می‌شود.
۱. دکمه منو را فشار دهید.
 ۲. با دیدن گزینه تنظیمات دستی، دکمه "تایید" را فشار دهید.
 ۳. با استفاده از دکمه‌های جهت بالا و پایین گزینه‌ی Turbo Grill را انتخاب کنید.
 ۴. گزینه انتخاب شده را تایید نمایید.
 ۵. از دکمه‌های جهت بالا و پایین برای تنظیم کردن مدت زمان پخت استفاده کنید.
 ۶. تنظیمات انتخاب شده را تایید نمایید.
 ۷. برای تنظیمات توان گریل دستگاه از دکمه‌های جهت بالا و پایین استفاده کنید.

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

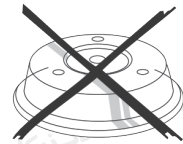


غذا را در سه پایه سیمی قرار دهید.

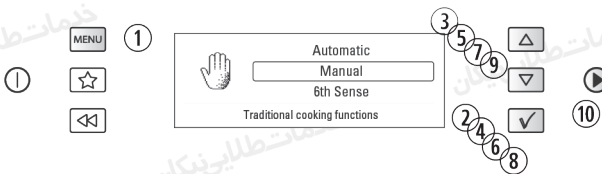
قبل از شروع گریل کردن غذا مطمئن شوید تا ظرف مورد استفاده تحمل گرما را داشته و مناسب استفاده در فر می باشد. از ظروف پلاستیکی به دلیل امکان ذوب شدن در هنگام گریل کردن استفاده نکنید. مواردی از جنس چوب و کاغذ نیز مناسب استفاده نمی باشند.

انتخاب سطح توان

گریل توربو	
توان	موارد پیشنهادی جهت استفاده
زیاد	فیله مرغ، گراتن پوره سیب زمینی
متوسط	گراتن گوجه فرنگی
کم	گراتن میوه، برشته کردن سطح غذا



توربو گریل ترکیبی



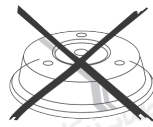
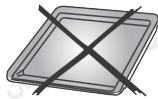
از این عملکرد برای پخت غذاهایی از قبیل سبزیجات شکم پر و تکه‌های جوجه استفاده می‌شود.

۱. دکمه منو را فشار دهید.
 ۲. با دیدن گزینه تنظیمات دستی، دکمه "تایید" را فشار دهید.
 ۳. با استفاده از دکمه‌های جهت بالا و پایین گزینه Grill+ MW را انتخاب کنید.
 ۴. گزینه انتخاب شده را تایید نمایید.
 ۵. از دکمه‌های جهت بالا و پایین برای تنظیم کردن مدت زمان پخت استفاده کنید.
 ۶. تنظیمات انجام شده را تایید نمایید.
 ۷. برای تنظیمات قدرت گریل دستگاه از دکمه‌های جهت بالا و پایین استفاده کنید.
 ۸. تنظیمات انجام شده را تایید نمایید.
 ۹. برای تنظیم سطح توان مایکروویو دستگاه از دکمه‌های جهت بالا و پایین استفاده کنید.
 ۱۰. با فشردن دکمه "شروع" برنامه را فعال نمایید.
- بالاترین میزان توان مایکروویو قابل استفاده در هنگام اجرای حالت توربو گریل ترکیبی محدود بوده و بر اساس میزان تعیین شده از سوی کارخانه سازنده می‌باشد.

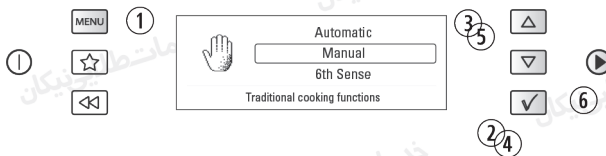
انتخاب سطح توان

غذا را روی سه پایه سیمی قرار داده و آن را در سینی شیشه ای گردان بگذارید.

توربو گریل ترکیبی		
توان مایکروویو	توان گریل	موارد پیشنهادی جهت استفاده
۳۵۰-۵۰۰ وات	متوسط	نصف مرغ
۵۰۰-۶۵۰ وات	متوسط	سبزیجات شکم پر
۳۵۰-۵۰۰ وات	زیاد	ران مرغ
۱۶۰-۳۵۰ وات	متوسط	سیب پخته
۱۶۰-۳۵۰ وات	زیاد	ماهی پخته



حرارت دادن سریع

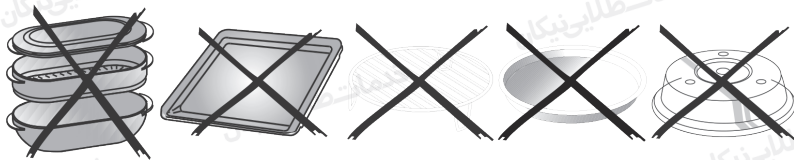


- از این عملکرد به منظور پیش گرمایش فر در زمان خالی بودن استفاده می‌شود. پیش گرمایش در زمان خالی بودن فر همانند پخت سنتی قبل از پخت عمل می‌کند.
۱. دکمه منو را فشار دهید.
۲. با دیدن گزینه تنظیمات دستی، دکمه تایید را فشار دهید.
۳. با استفاده از دکمه‌های جهت بالا و پایین گزینه Quick Heat را انتخاب کنید.
۴. برای انتخاب گزینه مورد نظر از دکمه تایید استفاده کنید.
۵. از دکمه‌های جهت بالا و پایین برای تنظیم دمای پخت استفاده کنید.
۶. با فشردن دکمه "شروع" برنامه را فعال نمایید.

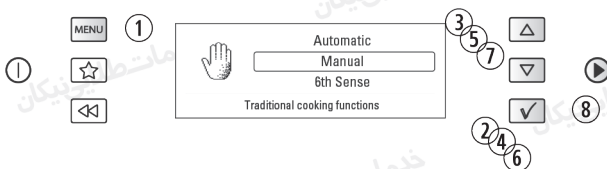


قبل یا در زمان پیش گرمایش فر از قرار دادن غذا در داخل آن خودداری نمایید. این مرحله به دلیل بالا بودن درجه حرارت باعث سوختگی غذا خواهد شد. با "شروع" فر آیند حرارت دهی، می‌توانید با استفاده از دکمه‌های بالا و پایین میزان دمای مورد نظر خود را مشخص کنید.

پس از رسیدن به دمای مورد نظر، فر می‌تواند تا ۱۰ دقیقه پس از خاموش شدن، در همان دما باقی بماند. در این مدت شما می‌توانید غذا را در داخل فر قرار داده و برای پخت غذا از عملکرد فن استفاده کنید.



فن



از این عملکرد برای پخت انواع مرغ، شیرینی، کیک اسفنجی، سوفله، مرغ و گوشت استفاده می‌شود.

۱. دکمه منو را فشار دهید.

۲. با دیدن گزینه تنظیمات دستی، دکمه تایید را فشار دهید.

۳. با استفاده از دکمه‌های جهت بالا و پایین گزینه ی Forced Air را انتخاب کنید.

۴. گزینه انتخاب شده را تایید نمایید.

۵. از دکمه‌های جهت بالا و پایین برای تنظیم کردن مدت زمان پخت استفاده کنید.

۶. تنظیمات انجام شده را تایید نمایید.

۷. برای تنظیمات میزان دمای مورد نظر از دکمه‌های جهت بالا و پایین استفاده کنید.

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

180°C TEMPERATURE Cooking 39:59 COOK TIME 20:00 END TIME	175°C TEMPERATURE Forced Air 00:05 COOK TIME 19:00 END TIME	175°C TEMPERATURE Forced Air 00:05 COOK TIME 19:00 END TIME	Crisp Forced Air Forced Air + MW To cook poultry, cakes, poultry and roast meats
--	---	---	---



عملکرد فن

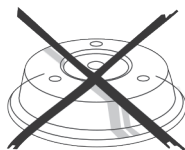


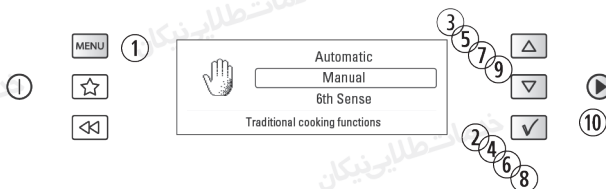
به منظور گردش هوای مناسب در اطراف غذای در حال پخت از سه پایه سیمی کوتاه استفاده کرده و غذا را روی آن قرار دهید.

MICROWAVE

همچنین از سینی پخت به هنگام پخت تیکه های کوچک مانند کلوچه یا رولت استفاده نمائید.

مدت زمان پخت	دمای فر به سانتیگراد	لوازم جانبی	غذا
۴۰-۶۰ دقیقه	۱۷۰-۱۸۰ درجه سانتیگراد	ظرف روی سه پایه سیمی	روست بیف آب دار (۱.۳ تا ۱.۵ کیلوگرم)
۷۰-۸۰ دقیقه	۱۶۰-۱۷۰ درجه سانتیگراد	ظرف روی سه پایه سیمی	گوشت سرخ شده (۱.۳ تا ۱.۵ کیلوگرم)
۵۰-۶۰ دقیقه	۲۱۰-۲۲۰ درجه سانتیگراد	ظرف روی سه پایه سیمی	مرغ کامل (۱.۰ - ۱.۲ کیلوگرم)
۵۰-۶۰ دقیقه	۱۶۰-۱۷۰ درجه سانتیگراد	قالب کیک روی سه پایه سیمی	کیک اسفنجی (ستگین)
۳۰-۴۰ دقیقه	۱۷۰-۱۸۰ درجه سانتیگراد	قابل کیک روی سه پایه سیمی	کیک اسفنجی (سبک)
۱۰-۱۲ دقیقه	۱۷۰-۱۸۰ درجه سانتیگراد پیش گرمایش فر	قالب کیک	کلوچه
۳۰-۳۵ دقیقه	۱۸۰-۲۰۰ درجه سانتیگراد پیش گرمایش فر	ظرف کیک روی سه پایه سیمی	نان
۱۰-۱۲ دقیقه	۲۱۰-۲۲۰ درجه سانتیگراد پیش گرمایش فر	قالب کیک	رولت
۴۰-۵۰ دقیقه	۱۰۰-۱۲۰ درجه سانتیگراد پیش گرمایش فر	قالب کیک	مرنگ





از این عملکرد در جهت تهیه روست بیف، مرغ، سیب زمینی با پوست، غذاهای نیمه آماده منجمد، کیک اسفنجی، شیرینی، ماهی و پودینگ استفاده می‌شود.

۱. دکمه منو را فشار دهید.

۲. با دیدن گزینه تنظیمات دستی، دکمه تایید را فشار دهید.

۳. با استفاده از دکمه‌های جهت بالا و پایین گزینه ی Forced Air + MW را انتخاب کنید.

۴. گزینه انتخاب شده را تایید نمایید.

۵. از دکمه‌های جهت بالا و پایین برای تنظیم کردن مدت زمان پخت استفاده کنید.

۶. تنظیمات انجام شده را تایید نمایید.

۷. برای تنظیمات دما مورد نظر از دکمه‌های جهت بالا و پایین استفاده کنید.

۸. تنظیمات انجام شده را تایید نمایید.

۹. برای تنظیم سطح توان مایکروویو دستگاه از دکمه‌های جهت بالا و پایین استفاده کنید.

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



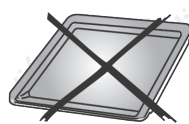
به منظور گردش هوای مناسب در اطراف غذای در

حال پخت از سه پایه سیمی کوتاه استفاده کرده و

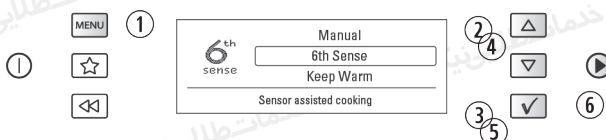
غذا را روی آن قرار دهید.

بالاترین سطح توان مایکروویو در زمان استفاده از عملکرد فن ترکیبی محدود به همان میزان پیش فرضی است که از پیش توسط کارخانه در نظر گرفته شده است.

عملکرد فن ترکیبی	
قدرت	موارد پیشنهادی جهت استفاده
۳۵۰ وات	پخت ماهی، مرغ و گراتن
۱۶۰ وات	بریان کردن گوشت
۹۰ وات	پختن نان و کیک
۰ وات	برشته کردن فقط در حین پخت

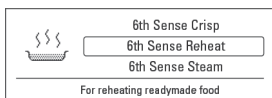


گرم کردن غذا با حس ششم



از این عملکرد برای گرم کردن غذاهای آماده، منجمد، سرد و یا با دمای عادی استفاده می‌شود. برای استفاده از این عملکرد می‌بایستی غذا را در ظرف مخصوص مایکروویو قرار داده و سپس آن را در مایکروویو بگذارید.

۱. دکمه منو را فشار دهید.
۲. با استفاده از دکمه‌های جهت بالا و پایین گزینه ی 6th Sense را انتخاب کنید.
۳. گزینه انتخاب شده را تایید نمایید.
۴. با استفاده از دکمه‌های جهت بالا و پایین گزینه ی 6th Sense Reheat را انتخاب کنید.
۵. تنظیمات انجام شده را تایید نمایید.
۶. با فشردن دکمه "شروع" برنامه را فعال نمایید.



برنامه پخت نباید متوقف شود.

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

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



به خاطر داشته باشید تا زمانی که 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.



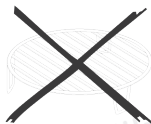
اگر غذاهای منجمد را قبل از گذاشتن در داخل فر یک تا دو دقیقه بیرون در دمای محیط نگاه داریم، نتیجه بهتر خواهد شد. زمان استفاده از این عملکرد غذا را پوشانید.



اگر بسته بندی 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 موجود در دور غذا باید باز شده یا توسط چنگال سوراخ شود تا بتواند در هنگام بالا رفتن دما و بخار در داخل آن از ترکیدن جلوگیری شود.

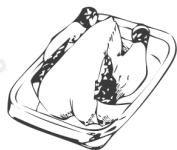




پخت و گرم کردن غذا را طبق قسمت " پخت و گرم کردن با مایکروویو" انجام داده و جهت یخ‌زدایی دستی از توان ۱۶۰ وات استفاده نمایید. هر چند لحظه یک بار غذای موجود در مایکروویو را بررسی کنید. با بالا رفتن تجربه شما در رابطه با مواد غذایی مختلف، زمان دقیق مورد نیاز جهت یخ‌زدایی را بدست خواهید آورد.



غذاهای منجمد که در داخل کیسه پلاستیکی یا بسته بندی‌های مقوایی فاقد قسمت‌های فلزی (گیره‌ها) می‌باشد را می‌توانید مستقیم داخل مایکروویو قرار دهید. شکل ظاهری بسته بندی 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 می‌شود.

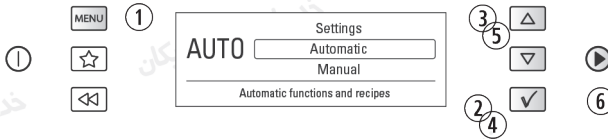


در رابطه با قسمت‌هایی از غذا که به سرعت گرم خواهند شد، می‌توانید فویل آلومینیومی به دور آنها کشیده تا از این موضوع جلوگیری کنید. در نیمه زمان یخ‌زدایی تکه‌های بزرگ گوشت را برگردانید. اگر غذاهای جوشانده شده، خورشت‌ها و سس‌های گوشتی در زمان یخ‌زدایی هم‌زده شوند نتیجه بهتری خواهد داشت. در زمان یخ‌زدایی 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 نان برشته



از این عملکرد برای یخ‌زدایی و گرم کردن سریع نان‌هایی از قبیل باگت و رول استفاده می‌شود. دستگاه فر بصورت خودکار نسبت به انتخاب روش پخت، مدت زمان و توان مورد نظر اقدام خواهد کرد.

۱. دکمه منو را فشار دهید.

۲. با استفاده از دکمه‌های جهت بالا و پایین گزینه‌ی Automatic را انتخاب کنید.

۳. گزینه انتخاب شده را تایید نمایید.

۴. با استفاده از دکمه‌های جهت بالا و پایین گزینه‌ی Crispy Bread Defrost را انتخاب کنید.

۵. تنظیمات انجام شده را تایید نمایید.

۶. از دکمه جهت بالا یا پایین جهت تنظیم وزن استفاده نمایید.

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



فر بصورت خودکار از عملکردهای مایکروویو و گریل جهت پیش گرمایش بشقاب پخت استفاده می‌کند و این امر می‌تواند این ظرف را به سرعت به دمای مورد نظر خود برساند. با اتمام پیش گرمایش، فر از شما درخواست خواهد کرد تا غذا را داخل فر بگذارید. درب فر را باز کنید و غذا را در داخل فر گذاشته و سپس درب را ببندید. دکمه "شروع" را فشار دهید.



* بررسی نمایید بشقاب پخت را در مرکز سینی شیشه‌ای گردان قرار داده باشید.

* در هنگام استفاده از این عملکرد، فر و بشقاب

مخصوص پخت به شدت گرم خواهند شد.

* از قرار دادن بشقاب پخت داغ بر روی صفحاتی که تحمل گرمای شدید را ندارند خودداری کنید.

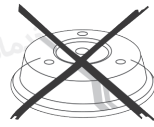
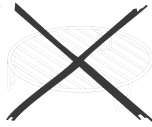


* دقت داشته باشید که با المنت‌های گریل تماس نداشته باشید.

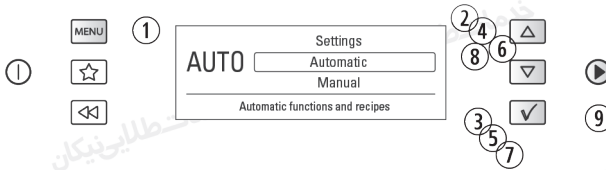
* به منظور بیرون آوردن ظرف از فر می‌توانید از دستکش مخصوص یا دستگیره مخصوص بشقاب پخت استفاده نمایید.



* در این عملکرد فقط از بشقاب پخت مخصوص موجود استفاده کنید. ظروف دیگری که در بازار موجود می‌باشند نمی‌توانند نتیجه مورد نظر را به دنبال داشته باشند.



بخ‌زدایی سریع



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

۱. دکمه منو را فشار دهید.

۲. با استفاده از دکمه‌های جهت بالا و پایین گزینه ی Automatic را انتخاب کنید.

۳. گزینه انتخاب شده را تایید نمایید.

۴. با استفاده از دکمه‌های جهت بالا و پایین گزینه‌ی Jet Defrost را انتخاب کنید.

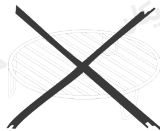
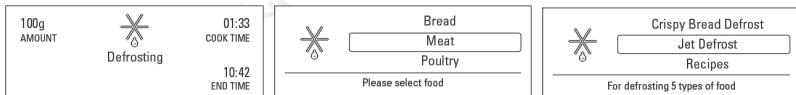
۵. تنظیمات انجام شده را تایید نمایید.

۶. برای انتخاب غذا از دکمه‌های بالا یا پایین استفاده کنید.

۷. تنظیمات انجام شده را تایید نمایید.

۸. برای تنظیم وزن از دکمه جهت بالا یا پایین استفاده نمایید.

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



یخ زدایی 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 مورد نظر 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.

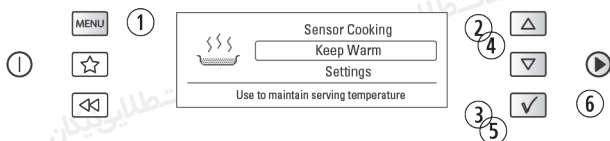
اگر دمای غذای مورد نظر سردتر از ۱۸- درجه سانتیگراد

باشد، وزن بیشتری را برای آن در نظر بگیرید.



نکات	غذا	
گوشت چرخ کرده، کنتلت، استیک و یا کباب.	گوشت (۱۰۰ گرم - ۲ کیلوگرم)	
مرغ کامل، خرد شده یا فیله	مرغ (۱۰۰ گرم - 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>		

گرم نگه داشتن



از این عملکرد به منظور گرم نگه داشتن غذا در دمای مخصوص سرو (۶۰ درجه سانتیگراد) در مدت زمان مشخص استفاده می‌شود.

۱. دکمه منو را فشار دهید.

۲. با استفاده از دکمه‌های جهت بالا و پایین

گزینه‌ی Keep Warm را انتخاب کنید.

۳. گزینه انتخاب شده را تایید نمایید.

۴. با استفاده از دکمه‌های جهت بالا و پایین مدت زمان مورد نظر برای گرم



نگه داشتن غذا را انتخاب کنید.

۵. تنظیمات انجام شده را تایید نمایید.

۶. دکمه "شروع" برنامه را فشار دهید.

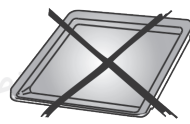
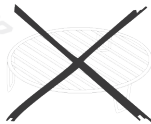


Pause

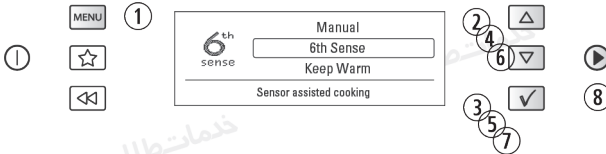
هر زمان که بخواهید می‌توانید با باز کردن درب فر این عملکرد را متوقف نمایید. در حین بررسی غذا، برنامه متوقف می‌شود.



برای ادامه برنامه، درب فر را بسته و دکمه "شروع" را فشار دهید. در هنگام استفاده از این عملکرد دقت داشته باشید تا وزن غذا بین ۲۵۰ تا ۶۰۰ گرم باشد.



عملکرد برشته کردن حس ششم



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 می‌شود.

۱. دکمه منو را فشار دهید.

۲. با استفاده از دکمه‌های جهت بالا و پایین گزینه 6th Sense را انتخاب کنید.

۳. گزینه انتخاب شده را تایید نمایید.

۴. با استفاده از دکمه‌های جهت بالا و پایین گزینه 6th Sense Crisp را انتخاب کنید.

۵. تنظیمات انجام شده را تایید نمایید.

۶. از دکمه جهت بالا یا پایین غذای مورد نظر را انتخاب نمایید.

۷. تنظیمات انجام شده را تایید کنید.

۸. دکمه "شروع" برنامه را فشار دهید.



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

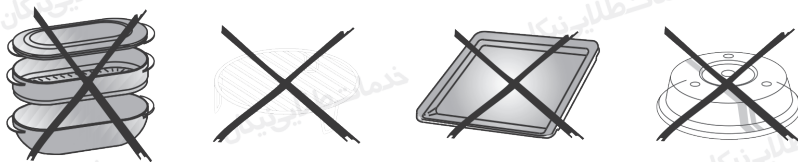
از قرار دادن ظروف یا بسته بندی‌های مواد غذایی بر روی بشقاب پخت خوداری نمایید!

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

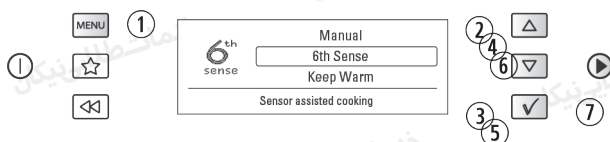


عملکرد برشته کردن حس ششم

نکات	غذا
یک لایه از سیب‌زمینی‌های مورد نظر را در بشقاب پخت گذاشته و در صورت نیاز به آن کمی نمک اضافه کنید.	سیب‌زمینی سرخ کرده (۳۰۰ گرم - ۶۰۰ گرم)
برای پیتزاهایی با رویه نازک‌تر	پیتزا با رویه نازک (۲۵۰ گرم - ۵۰۰ گرم)
برای پیتزاهایی با رویه ضخیم	پیتزا با رویه ضخیم (۳۰۰ گرم - ۸۰۰ گرم)
برای ناگت مرغ، داخل بشقاب پخت مخصوص روغن ریخته تا کمی پخته شود.	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



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.

۱. دکمه منو را فشار دهید.

۲. با استفاده از دکمه‌های جهت بالا و پایین گزینه 6th Sense را انتخاب کنید.

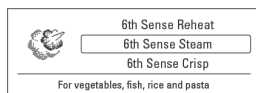
۳. گزینه انتخاب شده را تایید نمایید.

۴. با استفاده از دکمه‌های جهت بالا و پایین گزینه 6th Sense Steam را انتخاب کنید.

۵. تنظیمات انجام شده را تایید کنید.

۶. از دکمه جهت بالا یا پایین به جهت تنظیم مدت زمان پخت استفاده کنید.

۷. دکمه "شروع" برنامه را فشار دهید.



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

از بخار پز هرگز با عملکردهای دیگر استفاده نکنید.

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

پیش از استفاده از سینی شیشه‌ای گردان بررسی نمایید که دارای چرخش آزاد 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 می‌بایستی به صورت رو به پایین به روی ظرف غذا قرار داده شود. به هیچ عنوان از بسته بندی‌های آلومینیومی و پلاستیکی در هنگام پوشاندن غذا استفاده نکنید.

ظروف مورد استفاده

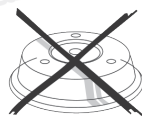
نباید بیش از نیمی از ظروف مورد استفاده پر شده باشد. اگر شما می‌خواهید مقدار زیادی غذا را بجوشانید، باید از ظرف بزرگتری استفاده نمایید تا نیمی از این ظرف خالی باشد. این امر می‌تواند از سرریز شدن غذا در زمان جوشیدن جلوگیری کند.

پخت سبزیجات

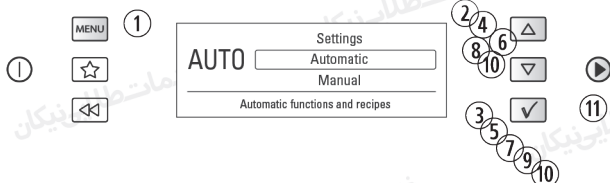
سبزیجات را در آبکش قرار دهید. ۱۰۰ میلی لیتر آب در سبد کف ریخته، درب آن را بگذارید و زمان را تنظیم کنید. سبزیجات نرم مانند بروکلی و تره‌فرنگی به ۲ الی ۳ دقیقه و سبزیجات سفت‌تر مثل هویج و سیب زمینی به ۴ الی ۵ دقیقه زمان برای پخت نیاز دارند.

پخت برنج

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

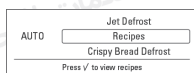
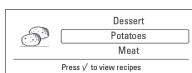
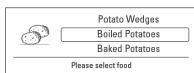


دستور پخت



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

۱. دکمه منو را فشار دهید.
۲. با استفاده از دکمه‌های جهت بالا و پایین گزینه ی Automatic را انتخاب کنید.
۳. گزینه انتخاب شده را تایید کنید.
۴. با استفاده از دکمه‌های جهت بالا و پایین گزینه Recipes را انتخاب کنید.
۵. تنظیمات انجام شده را تایید کنید.
۶. از دکمه جهت بالا یا پایین دستور پخت مورد نظر را انتخاب کنید.
۷. انتخاب خود را تایید نمایید.
۸. از دکمه جهت بالا یا پایین غذای مورد نظر را انتخاب کنید.
۹. انتخاب خود را تایید کنید.
۱۰. از دکمه جهت بالا و پایین و تایید به منظور پیدا کردن گزینه موردنظر، انتخاب و تایید کردن استفاده کنید.
۱۱. دکمه "شروع" برنامه را فشار دهید.





نکات	لوازم جانبی	مقدار	غذا
بخار پز 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
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 شیشه ای 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 سیمی کوتاه	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.			

نکات	لوازم جانبی	مقدار	غذا	
در هنگام پیش گرمایش فر به کباب ادویه زده و آن را داخل فر بگذارید.	استفاده از ظروف مخصوص مایکروویو و فر بر روی سه پایه سیمی کوتاه	۸۰۰ گرم- ۱.۵ کیلو گرم	گوشت گاو	کباب کردن
به کباب ادویه زده و آن را داخل فر سرد قرار دهید.		۸۰۰ گرم- ۱.۵ کیلو گرم	گوشت گراز	
در هنگام پیش گرمایش فر به کباب ادویه زده و آن را داخل فر بگذارید.		۱.۵-۱ کیلو گرم	گوشت بره	
	۸۰۰ گرم- ۱.۵ کیلو گرم	گوشت گوساله		
به گوشت ادویه زده و آن را در بشقاب پخت مخصوص قرار دهید.	بشقاب پخت مخصوص	۷۰۰ گرم- ۱.۲ کیلو گرم	گوشت دنده	
پس از پیش گرمایش گریل، گوشت را قرار دهید. زمانیکه دستگاہ اعلام کرد آن را برگردانید. ادویه ان را اضافه کنید.	سه پایه سیمی بلند روی سینی شیشه ای 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 دستگاہ پیشنهاد می دهد 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	(آب پز)



گوشت

نکات	لوازم جانبی	مقدار	غذا	
بشقاب پخت را کمی چرب کنید. پس از پخت گرمایش بشقاب پخت گوشت را اضافه کنید. در هنگام پیشنهاد دستگاه، گوشت را برگردانید.	بشقاب پخت مخصوص	۱۰۰ گرم - ۵۰۰ گرم	همبرگر	(منجمد)
پس از پخت گرمایش بشقاب پخت گوشت را اضافه کنید. در هنگام پیشنهاد دستگاه، گوشت را برگردانید.		۵۰ گرم - ۱۵۰ گرم	بیکن	 گوشت
گوشت مورد نظر خود را به شکل یک تکه درست کنید.	ظرف مخصوص مایکروویو و فر را روی سینی شیشه ای گردان قرار دهید.	۴ تا ۸ تکه	میت لوف	
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	مقدار	غذا	
چاشنی اضافه کرده و آن را در فر سرد قرار دهید.	ظرف مخصوص مایکروویو و فر در سه پایه سیمی کوتاه	۸۰۰ گرم - ۱.۵ کیلوگرم	کبابی	مرغ  ماکیان

نکات	لوازم جانبی	مقدار	غذا		
چاشنی اضافه کنید و آن را در توری بخار قرار دهید. ۱۰۰ میلی لیتر آب در قسمت پایینی بخارپز ریخته و درب ظرف را نیز بگذارید.	بخار پز	۳۰۰ گرم- ۸۰۰ گرم	فیله (بخار آب)		
بشقاب پخت را کمی چرب کنید. پس از پیش گرمایش بشقاب پخت، چاشنی را اضافه کرده و فیله ها را در آن قرار دهید. هنگام پیشنهاد فر، غذا را برگردانید.	بشقاب پخت	۳۰۰ گرم- ۱ کیلوگرم	فیله (سرخ شده)	مرغ	 ماکیان
به تکه های مرغ چاشنی اضافه کرده و آنها را در بشقاب پخت مخصوص قرار دهید بصورتی که قسمتی که پوست دارد رو به بالا قرار بگیرد.		۵۰۰ گرم - ۱.۲ کیلوگرم	مرغ خرد شده		
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	مقدار	غذا		
چاشنی بزنید و بوسیله قلم کمی کره بر روی آن بزنید.	ظرف مخصوص مایکروویو و فر روی سه پایه سیمی کوتاه	۶۰۰ گرم- ۱.۲ کیلوگرم	ماهی کامل	پخته	 ماهی

غذا	مقدار	لوازم جانبی	نکات
ماهی کامل	آب پز	ظرف مخصوص مایکروویو با درپوش یا استفاده از لایه پلاستیکی به عنوان پوشش	چاشنی را اضافه کرده و ۱۰۰ میلی لیتر آب ماهی را اضافه کنید. در هنگام پخت درب ظرف را ببندید.
فیله (بخارپز)	۸۰۰ - ۳۰۰ گرم	بخارپز	چاشنی 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.
ماهی	سرخ کرده	بشقاب پخت مخصوص	بشقاب پخت را کمی چرب کنید. چاشنی اضافه کرده و پس از پیش گرمایش بشقاب فیله ها را اضافه کنید. هنگام پیشنهاد فر، غذا را برگردانید.
کنتلت	بخار پز	بخار پز	چاشنی اضافه کنید و آن را در توری بخار قرار دهید. ۱۰۰ میلی لیتر آب در ظرف پایینی ریخته و درب ظرف را بگذارید.



نکات	لوازم جانبی	مقدار	غذا	
	ظرف مخصوص فر و مایکروویو بر روی سینی شیشه‌ای گردان	۶۰۰ گرم - ۱.۲ کیلوگرم	گراتن	منجمد  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	
<p>برای غذاهایی که در جدول ذکر نشده اند 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)
غذا را در داخل ظرف پایینی بخار پز قرار داده و ۱۰۰ میلی لیتر آب به آن اضافه کنید. درب ظرف را بگذارید.		۲۰۰ - ۵۰۰ گرم	هویج	سبزیجات
غذا را در داخل ظرف پایینی بخار پز قرار داده و ۱۰۰ میلی لیتر آب به آن اضافه کنید. درب ظرف را بگذارید.	ظرف پایینی بخارپز + درپوش	۲۰۰ - ۵۰۰ گرم	لوبیا	(سبز)

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



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	
گوجه ها 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	مقدار	غذا	
از زمان پیشنهادی برای پخت پاستا استفاده نمایید. آب را در ظرف پایین بخارپز ریخته و درپوش را بگذارید. زمانیکه 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 بسته بندی پاستا استفاده نمایید.	ظرف مخصوص مایکروویو و فر روی سه پایه سیمی کوتاه	۴-۱۰ تکه	خانگی	لازانیا
			منجمد	
ظرف مخصوص مایکروویو و فر روی سینی شیشه‌ای گردان		۵۰۰ گرم - ۱.۲ کیلوگرم		

نکات	لوازم جانبی	مقدار	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	 برنج پوره
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		
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	مقدار	غذا		
مراحل غذای مورد نظر خود را انجام داده و آن را در سینی پخت قرار دهید. پس از پیش گرمایش، آن را داخل فر قرار دهید.	سینی پخت	۶-۲ تکه	خانگی		 پیتزا/ پای
بسته بندی آن را باز کنید.	بشقاب پخت	۲۵۰ - ۵۰۰ گرم	نازک (منجمد)	پیتزا	
		۳۰۰ - ۸۰۰ گرم	تابه ای (منجمد)		
پس از پیش گرمایش بشقاب پخت پیتزا را در داخل فر قرار دهید.		۲۰۰ - ۵۰۰ گرم	سرد		

نکات	لوازم جانبی	مقدار	غذا		
خمیر پایه را آماده کنید (۲۵۰ گرم آرد، ۱۵۰ گرم کره + ۵/۲ قاشق سوپ‌خوری آب) و آنها را به ترتیب در بشقاب پخت بگذارید. آن را سوراخ سوراخ کنید. خمیر را کمی بپزید. در زمان مشخص شده از سوی فر چاشنی را اضافه کنید. ۲۰۰ گرم زامبون و ۱۷۵ گرم پنیر را 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.	بشقاب پخت	۱ دسته	لورین	تارت	پیتزا / پای
بسته‌بندی را خارج کنید.		۲۰۰ - ۸۰۰ گرم	منجمد		
برای غذاهایی که در جدول ذکر نشده اند 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.					

نکات	لوازم جانبی	مقدار	غذا		
خمیرها را بر اساس دستورالعمل مورد علاقه خود برای نان سبک آماده کنید. آن را روی سینی پخت ظرف یک‌پزی قرار دهید تا به عمل بیاید. زمانیکه پیش گرمایش فر انجام شد باید آن را قرار دهید.	سینی پخت	۱-۲ تکه	نان		
		۱ دسته	باگت	نان ساندویچی	نان / کیک

نکات	لوازم جانبی	مقدار	غذا	
بعد از پیش گرمایش فر آن را قرار دهید.	سینی پخت	۱ دسته	منجمد	نان ساندویچی
نان‌های بسته‌بندی شده را بعد از پیش گرمایش فر قرار دهید.			نیمه آماده	
از داخل بسته‌بندی بیرون آورده و پس از پیش گرمایش فر آن را در داخل دستگاه قرار دهید.			کنسروی	
آن را به شکل یک اسکون در آورده یا آن را به تکه‌های کوچکتر تقسیم کنید و سپس بر روی بشقاب پخت چرب شده قرار دهید.	بشقاب پخت		نان اسکون	
دستور پخت با وزن مجموع ۷۰۰ الی ۸۰۰ گرم را مخلوط کنید. پس از پیش گرمایش فر آن را در داخل فر بگذارید.	ظرف‌های مخصوص مایکروویو و فر در سه پایه سیمی کوتاه		کیک اسفنجی	نان / کیک
۱۶ تا ۱۸ قسمت خمیر را درست کرده و آن را در قالب‌های کاغذی بگذارید. پس از پیش گرمایش فر آن را در داخل فر بگذارید.	سینی پخت		مافین	
در داخل کاغذ مخصوص پخت گذاشته و پس از پیش گرمایش فر آن را در داخل فر بگذارید.			کوکی	

نکات	لوازم جانبی	مقدار	غذا	
۲ عدد سفیده تخم مرغ، ۸۰ گرم شکر و ۱۰۰ گرم پودر نارگیل را ترکیب کنید. وانیل و مغز بادام را اضافه کنید. بر روی سینی پخت چرب شده یا کاغذ پخت خمیر را به صورت ۲۰ تا ۲۴ تکه قرار دهید. پس از پیش گرمایش فر غذا را در دستگاه قرار دهید.	سینی پخت	۱ دسته	مرنگ	 نان / کیک
<p>برای غذاهایی که در جدول ذکر نشده‌اند یا وزن آنها بالاتر یا پایین تر 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		
پس از پیش گرمایش بشقاب پخت آجیل را اضافه کنید. در هنگام اعلام دستگاه آن را هم بزنید.	بشقاب پخت	۹۰ - ۱۰۰ گرم	ذرت بو داده		
		۲۰۰ - ۵۰ گرم	آجیل بو داده		
پس از پیش گرمایش بشقاب پخت ناگت را اضافه کنید. با اعلام دستگاه ناگت‌ها را برگردانید.		۳۰۰ - ۶۰۰ گرم	بال مرغش	مرغ	 اسنک‌ها
		۲۵۰ - ۶۰۰ گرم	ناگت (منجمد)		

نکات	لوازم جانبی	مقدار	پای میوه	
<p>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 ۷۰۰ - ۸۰۰ گرم برش‌های سیب به همراه شکر و دارچین پر کنید.</p>	بشقاب پخت	۱ بسته	خانگی	پای میوه
غذای مورد نظر را از بسته بندی خارج کنید.		۳۰۰ - ۸۰۰ گرم	منجمد	
<p>مغز سیب را خالی کرده و آن را با خمیر بادام یا دارچین، شکر و کره پر کنید.</p>	<p>قرار دادن ظرف مخصوص مایکروویو یا فر بر روی سینی شیشه‌ای گردان</p>	۴-۸ تکه	سیب پخته	
<p>آن را در توری بخارپز قرار دهید. ۱۰۰ میلی لیتر آب به ظرف پایینی بخارپز اضافه کرده و درب آن را ببندید.</p>	بخار پز	۳۰۰ گرم - ۸۰۰ میلی لیتر	کمپوت میوه	



دسر

نکات	لوازم جانبی	مقدار	پای میوه	
مواد سوفله را از ترکیب لیمو، شکلات یا میوه تهیه کرده و آن را در داخل ظرف مخصوص فر با لبه بلند بریزید. در زمان اعلام آن را در داخل فر بگذارید.	ظرف مخصوص فر و مایکروویو در سه پایه سیمی کوتاه	۶-۲ عدد	سوفله	 دسر
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.				

نگهداری و تمیز کردن

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.



⚠ 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 شیشه‌شوی استفاده شود. از اسپری کردن مستقیم مایع شیشه‌شوی 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 نگهدارنده‌های آن خارج کرده و سپس کف فر را تمیز نمایید.

فر به گونه‌ای طراحی شده است که با قرار دادن سینی گردان قابل استفاده باشد.
⚠️ هرگز زمانیکه سینی شیشه‌ای گردان به منظور تمیز کردن خارج از فر
قرار دارد 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 باقی‌مانده‌های غذایی در اطراف درب جمع شود.
در جهت نرم کردن لکه‌های سخت تر می توانید یک لیوان آب را به مدت
۲ تا ۳ دقیقه بجوشانید. بخار ایجاد شده فر آیند تمیز کردن لکه‌ها را راحت
تر می‌نماید.

⚠️ هرگز از دستگاه‌های بخار شور برای تمیز کردن فر مایکروویو استفاده نکنید.
برای از بین بردن بوی موجود در فر می توانید 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

دستگیره بشقاب پخت

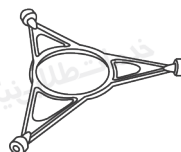


سینی شیشه‌ای گردان

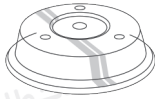


قسمت‌های قابل شستشو در

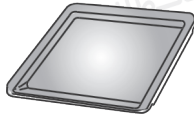
ماشین ظرفشویی:



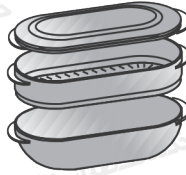
درپوش



سینی پخت



بخار پز



سه پایه سیمی



تمیز کردن محتاطانه:

جهت شستشوی بشقاب پخت از مایع شستشوی ملایم محلول در آب استفاده نمایید. لکه‌های سخت تر را می‌توانید با یک اسفنج به همراه ماده شستشوی ملایم استفاده کنید. همیشه منتظر بمانید تا بشقاب پخت به صورت کامل خشک شده و سپس نسبت به تمیز کردن آن اقدام نمایید.



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

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

راهنمای عیب یابی

زمانیکه فر با مشکل رو به رو شده است پیش از تماس با خدمات 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 جلوگیری خواهد کرد. در هنگام تماس با واحد خدمات تلایبی نیکان باید شماره سریال دستگاه و مدل آن را ذکر کنید (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 تلایبی نیکان با کابل برق اورجینال انجام شود.

⚠ سرویس و تعمیر دستگاه باید توسط تکنسین خدمات تلایبی

نیکان انجام شود. این موضوع می‌تواند برای برق کارها یا

تکنسین‌های دیگر که آموزشی در این رابطه ندیده اند خطرناک

باشد زیرا با برداشتن پوشش هر قسمت دستگاه احتمال دارد که

در معرض انرژی امواج کوتاه قرار گیرند.



شش هیچ قسمتی را برندارید.

اطلاعات مربوط به تست عملکرد حرارتی دستگاه

مطابق با استاندارد IEC 60705

کمپسیون 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:

ظرف	میزان قدرت	زمان تخمینی	مقدار	تست
پیرکس ۳.۲۲۷	۶۵۰ وات	۱۲ الی ۱۳ دقیقه	۱۰۰۰ گرم	۱۲.۳.۱
پیرکس ۳.۸۲۷	۶۵۰ وات	۵ دقیقه و ۳۰ ثانیه	۴۷۵ گرم	۱۲.۳.۲
پیرکس ۳.۸۲۸	۷۵۰ وات	۱۳ الی ۱۴ دقیقه	۹۰۰ گرم	۱۲.۳.۳
پیرکس ۳.۸۲۷	فن ۱۹۰ درجه سانتیگراد + ۳۵۰ وات	۲۸ الی ۳۰ دقیقه	۱۱۰۰ گرم	۱۲.۳.۴
پیرکس ۳.۸۲۷	فن ۱۷۵ درجه سانتیگراد + ۹۰ وات	۲۸ الی ۳۰ دقیقه	۷۰۰ گرم	۱۲.۳.۵
پیرکس ۳.۸۲۷	فن ۲۱۰ درجه سانتیگراد + ۳۵۰ وات	۳۰ الی ۳۲ دقیقه	۱۰۰۰ گرم	۱۲.۳.۶
	۱۶۰ وات	۱۰ دقیقه	۵۰۰ گرم	۱۳.۳

در انطباق با استاندارد IEC 60350

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

تست	زمان تخمینی	دما	گرم کردن دستگاه	لوازم جانبی
۸.۴.۱	۳۰ الی ۳۵ دقیقه	۱۵۰ درجه سانتیگراد	نیاز ندارد	سینی پخت
۸.۴.۲	۱۸ دقیقه و ۲۰ ثانیه	۱۷۰ درجه سانتیگراد	نیاز دارد	سینی پخت
۸.۵.۱	۳۳ الی ۳۵ دقیقه	۱۶۰ درجه سانتیگراد	نیاز دارد	سه پایه سیمی
۸.۵.۲	۶۵ الی ۷۰ دقیقه	۱۶۰ تا ۱۷۰ درجه سانتیگراد	نیاز دارد	سه پایه سیمی

مشخصات فنی

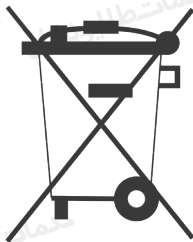
ولتاژ تغذیه	۲۳۰ ولت / ۵۰ هرتز
میزان توان ورودی	۲۸۰۰ وات
فیوز	۱۶ آمپر
توان خروجی مایکروویو	۹۰۰ وات
گریل	۱۶۰۰ وات
فن	۱۲۰۰ وات
ابعاد خارجی (ارتفاع*عرض*عمق)	۴۵۵×۵۹۵×۵۶۰
ابعاد داخلی (ارتفاع*عرض*عمق)	۲۱۰×۴۵۰×۴۲۰

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 الکترونیکی 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.

