
Microwave Owen User Manual

دفتـرچه راهنمای استفاده از مایکروویو

U0T Series



فهرست مطالب

۲ نکات ایمنی
۳ محل قرار دادن دستگاه
۴ قبل از اولین استفاده
۴ قفل کودک
۴ اتصالات برقی
۵ جلوگیری از پاشش ناگهانی مواد غذایی
۶ ظروف قابل استفاده در دستگاه
۸ کنترل پانل
۹ لوازم جانبی
۱۰ قبل از استفاده
۱۱ قفل کودک و صرفه جویی در انرژی
۱۲ عملکرد دستگاه و انواع پخت
۱۲ پخت مایکروویو MICROWAVE
۱۳ پخت گریل GRILL
۱۴ پخت کانوکشن (با پیش گرمایش)
۱۵ پخت کانوکشن (پخت عادی)
۱۶ پخت ترکیبی
۱۸ یخزدایی وزنی
۱۸ یخزدایی زمانی
۱۹ پخت اتوماتیک
۲۲ پخت سریع
۲۲ پخت دسر
۲۵ تمیز کردن با بخار

۲۵ پیامهای خطا.....
۲۶ راهنمائیهای مفید.....
۲۸ نگهداری و تمیز کردن دستگاه.....
۲۹ عیب یابی.....
۳۰ پرسشهای متداول.....
۳۱ مشخصات.....

نکات ایمنی:

- پس از باز کردن بسته بندی، همه فومها و پلاستیکها را خارج کرده و دستگاه را بررسی کنید که مشکل خاصی (مثل فرو رفتگی، شکستگی، چفت شدگی و موارد مشابه) نداشته باشد.
- دستگاه را در هوای باز استفاده نکنید.
- دستگاه را با درب باز استفاده نکنید زیرا موجب آسیب رسیدن به دستگاه و هدر رفتن انرژی می شود. هرگز قفلهای ایمنی دستگاه را دستکاری نکنید.
- این دستگاه برای مصارف خانگی در نظر گرفته شده است. هرگز از دستگاه برای اموری غیر از آماده سازی غذا استفاده نکنید.
- هرگز دستگاه را بصورت خالی استفاده نکنید زیرا موجب آسیب دیدن دستگاه می شود.
- در هنگام استفاده مطمئن شوید که سینی چرخان بدرستی در جای خود نصب شده است.
- بدلیل داغ بودن ظروف غذا، در هنگام برداشتن ظروف غذا از دستگاه از دستکش مخصوص استفاده کنید.
- هرگز از محصولات دارای کاغذ بازیافتی استفاده نکنید زیرا این کاغذها دارای ناخالصی هائی هستند که ممکن است موجب جرقه یا بروز آتش در هنگام پخت شوند.
- مواد غذایی مانند تخم مرغ، سیب زمینی، مرغ با پوست و موارد مشابه را با پوست در دستگاه قرار ندهید.
- ذرت را در دستگاه طبخ ندهید مگر ذرتهای مخصوص که می توان جهت پخت آن از دستگاه استفاده نمود.

- بمنظور اخذ نتایج بهتر پخت، نظارت مکرر بر فرایند پخت الزامی می باشد.
- در هنگام استفاده از ظروف فلزی در دستگاه، اگر جرقه مشاهده کردید فوراً عملیات را متوقف کنید
- اگر بوی دود استشمام کردید، دستگاه را خاموش کرده و درب دستگاه را برای از بین بردن آتش احتمالی باز نکنید.
- هرگز شیئی بین قسمت جلویی دستگاه و درب آن قرار ندهید و همیشه این قسمت را تمیز نگهدارید.
- اگر درب یا واشر دور درب دستگاه خراب شده است از دستگاه استفاده نکنید و با مرکز خدمات مشتریان تماس بگیرید.
- هرگونه تعمیرات باید بوسیله شخص متخصص انجام شود.
- مایعات و یا غذاهای دیگر نباید در ظروف در بسته گرم شوند زیرا احتمال انفجار آن وجود دارد.
- اجازه ندهید بچه ها بدون نظارت شما با دستگاه کار کنند.
- مراقب باشید که سیم از لبه میز آویزان نشده باشد یا با سطوح داغ تماس نداشته باشد.
- برای تمیز کردن سطح دستگاه تنها از اسفنج یا پارچه نرم بهمراه شوینده ملایم استفاده کنید.

محل قرار دادن دستگاه:

- دستگاه را روی سطحی صاف و هموار قرار دهید.
- دستگاه را در داخل کابینت قرار ندهید.
- دستگاه را در محلی قرار دهید که منبع انرژی براحتی در دسترس باشد.
- چنانچه سطح داخلی دستگاه با فیلم پلاستیکی پوشانده شده است، قبل از استفاده باید آنرا جدا کنید.
- در اطراف دستگاه فضایی باید در نظر بگیرید تا از داغ شدن بیش از حد آن در حین کار جلوگیری شود.
- دستگاه را نزدیک رادیو و تلویزیون قرار ندهید زیرا موجب اختلال در کار آنها می شود.
- دستگاه را از وسایل گرم کننده و شیر آب دور نگهدارید.
- حداقل فضای خالی بالای دستگاه باید 17 سانتیمتر باشد.

قبل از اولین استفاده (اگر دستگاه شما مجهز به Grill می باشد):

جهت جلوگیری از وارد آمدن صدمه به دستگاه در حین جابجائی و حمل و نقل، قسمت گریل با پوشش محافظی پوشانده شده است. برای برداشتن این پوشش می بایست گریل را بمدت 5 دقیقه روشن کنید (به روش زیر) که این امر باعث ایجاد بوی نامطبوع می شود که مشکلی ندارد و تنها برای بار اول است.


- در ظرفی که قابلیت قرار گرفتن در دستگاه را داشته باشد، 200 میلی لیتر آب ریخته و ظرف را در دستگاه قرار دهید.
- دکمه Convection را فشار دهید.
- تایمر را روی 5 دقیقه روشن کنید.
- دکمه Start را فشار دهید.
- پس از پایان 5 دقیقه سیگنال صوتی بصدا در می آید.
- درب دستگاه را باز کرده و ظرف را خارج کنید (ظرف و آب محتوای آن بسیار داغ می باشد بنابراین از دستکش مخصوص استفاده نمایید).

قفل کودک:

- برای جلوگیری از دستکاری دستگاه توسط کودکان می توانید قفل کودک را فعال کنید.
- دکمه Stop/Clear را فشار داده و بمدت 3 ثانیه نگهدارید. نشانگر قفل نشان داده می شود و در نتیجه هیچ دکمه ای عمل نمی کند. برای حذف این عملکرد مجدداً دکمه را بمدت 3 ثانیه فشار دهید.

اتصالات برقی:

- دستگاه حتماً باید به ارت وصل شود.
- سیمهای کابل دستگاه بر اساس زیر می باشند: سیم سبز و زرد: ارت، سیم آبی: نول، سیم قهوه ای: فاز
- برق مورد نیاز برای دستگاه باید 15 آمپر، 50Hz ~ 220-240V باشد.
- اگر سیم آسیب دیده باشد باید توسط متخصص مرکز خدمات مشتریان تعویض شود.

- سیم زرد - سبز را به ترمینالی در دو شاخه متصل کنید که با حرف E مشخص شده یا علامت  یا علامت سبز یا سبز و زرد دارد. سیم آبی را به ترمینالی که با حرف N مشخص شده یا رنگ سیاه یا آبی دارد، متصل کنید. سیم قهوه ای را به ترمینالی که علامت L یا رنگ قرمز یا قهوه ای دارد متصل کنید.
- در صورتیکه دو شاخه دارای علامت نیست حتما برای نصب آن از متخصص مرکز خدمات مشتریان کمک بگیرید. زیرا اتصال اشتباه سیمها موجب خراب شدن دستگاه و ابطال گارانتی می شود.

برای جلوگیری از پاشش ناگهانی مواد غذایی:

- هشدار:** در هنگام گرم کردن مایعات مثل سوپ، سس و نوشیدنی در دستگاه، توجه داشته باشید که داغ کردن بیش از حد می تواند مایع را به نقطه جوش نزدیک کند که این مسئله ممکن است موجب پاشیدن و غلیان ناگهانی مایع به خارج از ظرف شود. برای جلوگیری از این امر موارد زیر را در نظر داشته باشید.
- از ظروف راست و عمودی یا با خروجی باریک در دستگاه استفاده نکنید.
 - مایع را بیش از حد گرم نکنید.
 - قبل از قرار دادن مایع در دستگاه آنرا هم بزنید و در نیمه زمان گرم شدن که با زنگ هشدار به شما علامت داده می شود، درب دستگاه را باز کرده و مجدداً آنرا مخلوط کنید.
 - پس از گرم کردن، فوراً ظرف مایع را خارج نکنید و اجازه دهید مدت کمی در دستگاه بماند.
 - از پختن تخم مرغ با پوسته آن حذر کنید. زیرا بخار ایجاد شده در زیر پوسته موجب ترکیدن تخم مرغ می شود. همچنین اگر می خواهید املت تهیه کنید باید با چنگال چند سوراخ در زرده آن ایجاد کنید.
 - همیشه در مواد غذایی که پوسته دارند مثل سیب زمینی، گوجه، سیب، سوسیس و غیره، چند سوراخ عمقی روی آن ایجاد کنید.
 - هرگز ظروف را با درب آنها در دستگاه قرار ندهید.

ظروف قابل استفاده در دستگاه:

قبل از استفاده از هر ظرفی حتما امکان استفاده از آنرا در دستگاه بررسی کنید. ظروف چینی و سرامیکی برای استفاده در دستگاه بسیار عالی می باشند. بسیاری از ظروف شیشه ای را نیز می توان در دستگاه استفاده کرد. ظروف کریستالی و سربی را در دستگاه استفاده نکنید زیرا امکان شکستن آنها وجود دارد. پلاستیک و کاغذ را نیز می توان استفاده کرد. بشرطی که تحمل گرمایی لازم را داشته باشند. برای استفاده این ظروف، پلاستیک باید حداقل قدرت تحمل حرارت تا 120 درجه سانتیگراد را داشته باشد (همانند پلی پروپیلن و پلی آمید). همچنین ظروف ملامین قابل استفاده نمی باشند. برای آگاهی از اینکه آیا می توان ظروف را در دستگاه استفاده کرد طبق روش زیر عمل کنید:

ظرف خالی مورد نظر را در داخل دستگاه قرار داده و لیوان آبی در داخل آن بگذارید. دستگاه را با آخرین حد توان مایکروویو بمدت 1 دقیقه بکار بیاندازید. اگر ظرف مناسب باشد پس از این مدت نباید نیم گرم شود.

ظروف فلزی مثل ماهی تابه را نباید در دستگاه استفاده کرد. همچنین نباید از بشقابهایی که تزئینات فلزی دارند استفاده کرد.



همچنین برای جلوگیری از پخت بیش از حد برخی از نقاط غذا مانند دم ماهی، بال مرغ و مواد مشابه می توانید این قسمتها را با فویل آلومینیومی بپوشانید. مراقب باشید که فویل با بدنه داخلی دستگاه تماس پیدا نکند زیرا موجب خرابی دستگاه می شود.

توجه:

ظروف، وسایل و پوشش هایی که در دستگاه استفاده می شود باید از جنسی باشد که مانعی برای اثر انرژی مایکروویو نباشند زیرا این ظروف (مثل ماهی تابه) انرژی مایکروویو را بازتاب کرده و مانع از پخت می شوند. علاوه بر جنس، شکل ظرف نیز باید مناسب باشد. ظروف بیضی و کروی شکل موجب پختن بیش از حد غذا می شوند. همچنین در ظروف چهار گوش، غذا در گوشه ها بیش از حد پخته می شود زیرا در ظروف کروی شکل و چهار گوش انرژی در داخل ظرف منعکس می شود.

پخت ترکیبی	پخت مایکروویو	پخت گریل و کانوکشن	جنس
خیر	بله (1)	خیر	شیشه معمولی
بله	بله	بله	شیشه با تحمل گرمایی
بله (1)	بله (1)	بله	سرامیک و سرامیک-شیشه
بله	بله	بله	سفال
بله	بله	بله	چینی با تحمل گرمایی
خیر	بله (2)	خیر	پلاستیک معمولی
بله (2)	بله (2)	بله (2)	پلاستیک با تحمل گرمایی
بله	بله (3)	بله	ظروف با فویل آلومینیومی
خیر	خیر	بله	قابلمه و تابه فلزی
خیر	بله	خیر	کاغذ با تحمل گرمایی مناسب

۱. بدون قسمتهای فلزی یا تزئینات فلزی

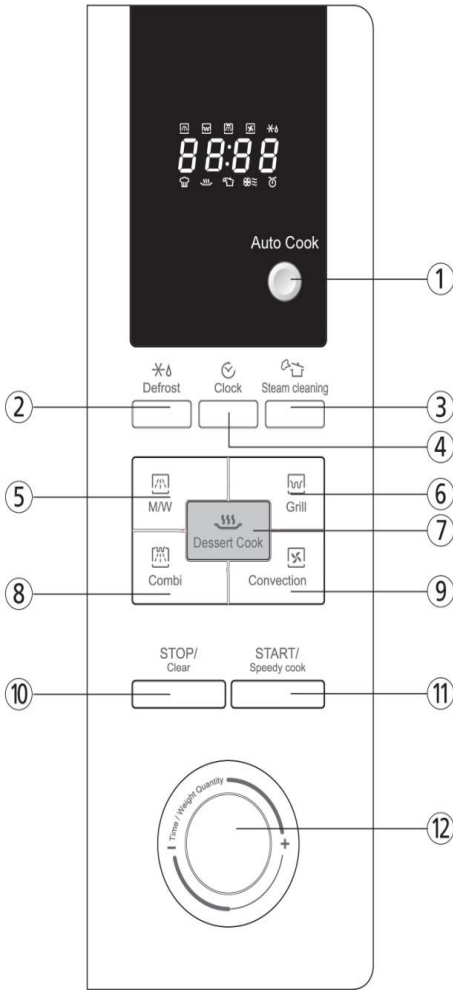
۲. دقت کنید که این ظرف پلاستیکی تحمل گرمایی آن تا چند درجه است.

۳. می توانید برخی از قسمتهای غذا را با فویل بپوشانید.

۴. قابلمه فلزی را می توانید در پخت ترکیبی استفاده کنید با این وجود اگر ظرف خیلی گود باشد زمان

پخت بسیار طول می کشد زیرا ظرف انرژی را به بیرون منعکس می کند.

کنترل پانل:



۱. دکمه Auto Cook: برای انتخاب حالت پخت

خودکار انتخاب می شود.

۲. دکمه Defrost: برای انتخاب یخ زدایی خودکار

استفاده می شود.

۳. دکمه Steam Cleaning: برای تمیز کردن

محفظه دخل دستگاه استفاده می شود.

۴. دکمه Clock: برای تنظیم ساعت استفاده می شود.

۵. دکمه MW: برای تنظیم قدرت پخت مایکروویو

استفاده می شود.

۶. دکمه Grill: برای انتخاب پخت گریل استفاده

می شود.

۷. دکمه Dessert Cook: برای انتخاب پخت دسر

استفاده می شود.

۸. دکمه Combi: برای انتخاب پخت ترکیبی استفاده

می شود.

۹. دکمه Convection: برای انتخاب کانوکشن و انتخاب درجه حرارت استفاده می شود.

۱۰. دکمه STOP/CLEAR: برای متوقف کردن کار دستگاه یا پاک کردن حافظه پخت بکار می رود.

۱۱. دکمه START/Speedy cook: برای شروع بکار دستگاه یا شروع سریع استفاده از ماکروفر بکار

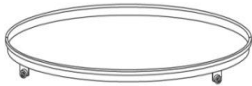
میرود (با هر بار فشار 30 ثانیه به زمان اضافه می شود).

۱۲. را فشار دهید. چراغ دستگاہ روشن شده، سینی به چرخش در می آید و زمان شروع به کم شدن می کند.

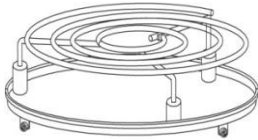
۱۳. ولوم: برای تنظیم زمان و وزن و مقدار استفاده می شود.

لوازم جانبی:

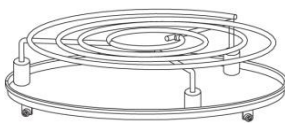

این دستگاہ با لوازم جانبی متفاوتی تجهیز شده است که در پختهای مختلف از آنها می توان استفاده کرد.



- **سینی فلزی:** غذا یا ظروف غذائی مناسب را روی این سینی قرار دهید و مطمئن شوید که سینی بخوبی روی نگهدارنده قرار دارد.



- **پایه فلزی:** برای استفاده از حالت گریل و پخت خودکار (منوهای ۱، ۲، ۳ و ۴) این پایه را روی سینی قرار دهید.
استفاده از لوازم جانبی در انواع پخت:

<p>پایه فلزی:</p> <p>پخت کانوکشن / پخت گریل</p> <p>پخت خودکار / پخت دسر</p> 	<p>سینی چرخان:</p> <p>پخت مایکروویو / پخت کانوکشن</p> <p>پخت ترکیبی / پخت خودکار</p> <p>پخت دسر</p> 
---	---

توجه: برای پخت کیک و پیتزا حتماً باید از پایه فلزی استفاده کنید در غیراینصورت سطح زیرین غذا خواهد سوخت.

قبل از استفاده

تنظیم ساعت:

هنگامیکه دستگاه را برای اولین بار روشن می کنید یا پس از قطعی برق، مجدداً برق وصل شود، نمایشگر مجدداً به تنظیمات زمان بر می گردد و "0:" نشان داده می شود.

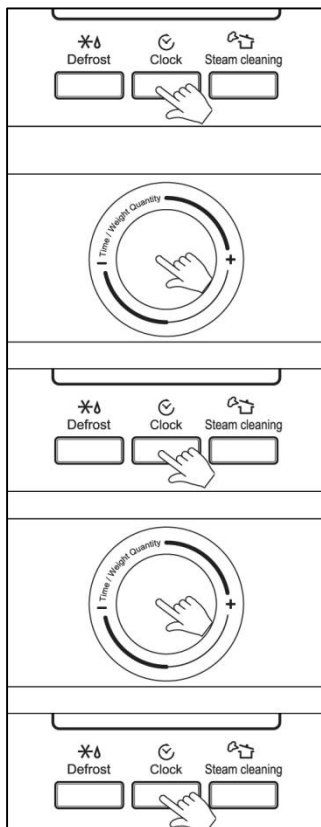
دستگاه شما دارای دو سیستم ساعت می باشد: 12 ساعته و 24 ساعته. برای تنظیم ساعت مراحل زیر را انجام دهید.

بعنوان مثال برای تنظیم 5:30

با یکبار فشار دکمه Clock تنظیم ساعت 12 ساعته فعال می شود و عبارت 12H روی نمایشگر نشان داده می شود. با فشار دیگر دکمه Clock تنظیم ساعت 24 ساعته فعال می شود و عبارت 24H بر روی نمایشگر نشان داده می شود.

ولوم را بچرخانید تا عدد 5 بر روی نمایشگر نشان داده شود. دکمه Clock را فشار دهید. در نتیجه عبارت 5:00 بر روی نمایشگر نشان داده می شود. ولوم را بچرخانید تا عدد 5:30 نمایش داده شود. دکمه Clock را فشار دهید، در نتیجه علامت ":" شروع به چشمک زدن می کند.

اگر سیستم 12 ساعته انتخاب شده باشد می توانید از 1:00 تا 12:59 انتخاب کنید و اگر سیستم 24 ساعته را انتخاب کرده باشید می توانید از 0:00 تا 23:59 را انتخاب کنید.

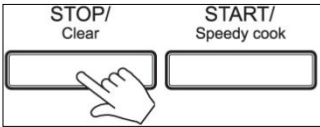


قفل کودک و صرفه جویی در انرژی:

Child lock: برای جلوگیری از دستکاری دستگاه بوسیله کودکان این عملکرد را فعال کنید.
Power save mode: این عملکرد برای صرفه جویی در انرژی استفاده می شود.

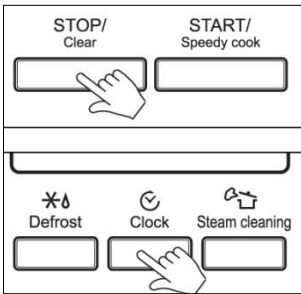
تنظیم child lock:

- دکمه Stop/Clear را فشار دهید در نتیجه عبارت "0:" بر روی نمایشگر نشان داده می شود.
- دکمه Stop/Clear را ۳ ثانیه نگه دارید. در نتیجه دستگاه بوق زده و عبارت "LOC" ۳ ثانیه نمایش داده می شود و دستگاه به ادامه کار خود بر می گردد.
- برای لغو عملکرد قفل کودک مجدداً دکمه Stop/Clear را ۳ ثانیه فشار دهید.



تنظیم power save mode:

- دکمه Stop/Clear را فشار دهید در نتیجه عبارت "0:" بر روی نمایشگر نشان داده می شود.
- دکمه Clock را ۳ ثانیه نگه دارید. در نتیجه دستگاه بوق زده و نمایشگر خاموش می شود. اکنون دستگاه در حالت صرفه جویی انرژی قرار دارد. برای فعالیت در حالت صرفه جویی انرژی یکی از دکمه ها را فشار دهید در نتیجه "0:" یا ساعت بر روی نمایشگر



نشان داده می شود. در این حالت همه عملکردها همانند قبل خواهد بود اما اگر در ظرف ۱۰ ثانیه هیچ فرمانی به دستگاه داده نشد نمایشگر برای صرفه جویی در انرژی غیر فعال می شود. برای لغو عملکرد صرفه جویی در انرژی مجدداً دکمه Clock را ۳ ثانیه فشار دهید در نتیجه "0:" یا ساعت نمایش داده می شود و پس از ۳ ثانیه بوق بصدا در می آید و این عملکرد لغو می شود.

عملکرد دستگاه و انواع پخت:

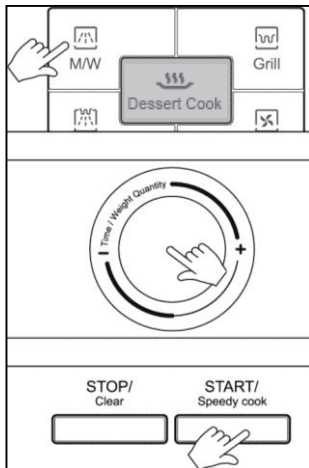
توجه: هنگامیکه عملیات پخت تمام می شود دستگاه ۳ بار بوق زده و عبارت "0:" نمایش داده می شود و صفحه چرخان از حرکت ایستاده و چراغ داخل محفظه خاموش می شود. تا زمانیکه دکمه Stop/Clear را فشار ندهید، دستگاه هر ۱ دقیقه یکبار بوق میزند تا درب را باز کنید.

پس از خاتمه پخت فن خنک کننده شروع بکار می کند. اگر زمان پخت تا ۳ دقیقه باشد فن ۳۰ ثانیه و اگر بیشتر از ۳ دقیقه باشد فن بمدت ۲ دقیقه کار می کند و نمایشگر عبارت "COOL" و "0:" یا ساعت را نشان می دهد.

باز کردن درب در خلال کار، موجب تداخل در کار دستگاه می شود (بجز عملکرد فن خنک کننده). برای توقف عملیات دکمه Stop/Clear را فشار دهید و برای ادامه کار Start/Speedy Cook فشار دهید.

دستگاه زمان پخت را در مراحل ۱۰ ثانیه ای (هنگامیکه زمان پخت تا ۵ دقیقه است)، ۳۰ ثانیه ای (هنگامیکه زمان پخت تا ۱۰ دقیقه است) و ۱ دقیقه ای (هنگامیکه زمان پخت تا ۶۰ دقیقه است) نشان میدهد.

پخت مایکروویو MICROWAVE:



این روش پخت به شما اجازه می دهد تا به روش دلخواه پخت را با قدرت ۱۰۰ درصد (بسته به سرعت پخت دلخواه از قدرت ۱۰ تا ۹۰ % می توانید انتخاب کنید) انجام دهید. اگر از حالت های پخت گریل، ترکیبی یا کانوکشن استفاده کرده اید قبل از استفاده از حالت مایکروویو اجازه دهید دستگاه خنک شود. هرگز دستگاه خالی را با حالت مایکروویو استفاده نکنید.

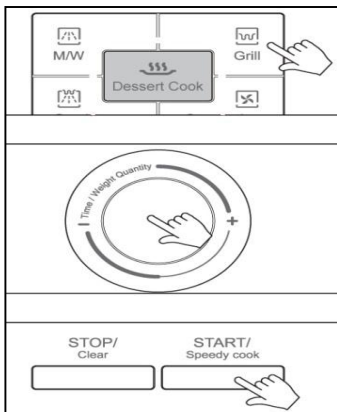
- دکمه MW را یکبار فشار دهید در نتیجه چراغ M/W روشن شده و عبارت "P-HI" در نمایشگر نشان داده می شود.

- با فشار مجدد دکمه MW می توانید دستگاه را بر روی سطح انرژی دلخواه تنظیم کنید (به جدول زیر مراجعه کنید).

- ولوم را چرخانده تا بر روی زمان مورد نظر قرار بگیرد در نتیجه زمان مورد نظر نمایش داده می شود.
 - دکمه Start/Speedy Cook را فشار دهید. چراغ محافظه روشن شده و سینی شروع به چرخش می کند و زمان شروع به کم شدن می کند.
- توجه:** اگر قدرت را تنظیم نکرده باشید دستگاه بطور خودکار با قدرت 100% عملیات پخت را انجام می دهد. در حین پخت می توانید با فشار دکمه MW سطح انرژی را بررسی کنید (مدت ۳ ثانیه سطح انرژی جاری نشان داده می شود).

جدول سطح انرژی:

سطح انرژی	درصد %	خروجی	سطح انرژی	درصد %	خروجی
P-HI	100	900	P-50	50	450
P-90	90	810	P-40	40	360
P-80	80	720	P-30	30	270
P-70	70	630	P-20	20	180
P-60	60	540	P-10	10	90



پخت گریل GRILL:

- گریل به شما امکان گرم کردن و پختن فوری غذا را بدون استفاده از حالت مایکروویو می دهد. دستگاه دارای دو المنت بالایی و پایینی است که می توانند جداگانه یا همزمان با هم استفاده شوند.
- یکبار دکمه Grill را فشار دهید در نتیجه چراغ GRILL روشن می شود. این حالت Grill High (علامت gr-H نشان داده می شود). با فشار مجدد دکمه Grill می توانید از حالت Grill low (gr-L) استفاده کنید.

- برای تنظیم تایمر، ولوم را بچرخانید در نتیجه زمان مورد نظر نشان داده می شود.
- دکمه Start/Speedy Cook را فشار دهید. چراغ محفظه داخلی روشن شده و سینی شروع به چرخش می کند و زمان کم می شود.

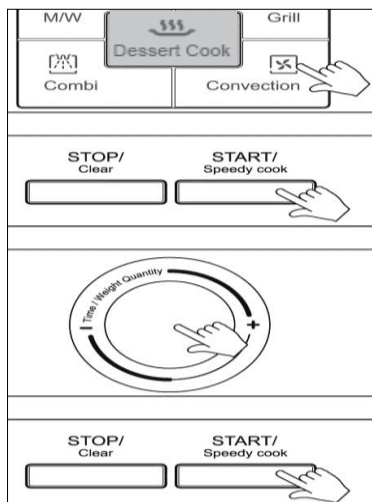
توجه: در اولین استفاده از دستگاه با این حالت ممکن است بوی خاصی ایجاد شود، همانطور که قبلاً گفته شد برای جلوگیری از این مسئله می توانید المنتها را بمدت ۱۰ دقیقه بدون غذا روشن کنید. در هنگام گریل کردن می توانید از پایه نیز استفاده کنید.

توجه داشته باشید که پس از استفاده از گریل، دمای داخل محفظه و پنجره خارجی بالاست، بنابراین در هنگام خارج کردن غذا از محفظه بسیار مراقب باشید و حتماً از دستکش مخصوص استفاده کنید.

وسیله آشپزخانه	استفاده پیشنهادی
از وسایل نسوز استفاده کنید اگر به همراه گریل از مایکروویو استفاده نمی کنید می توانید از ظروف فلزی نیز استفاده نمایید	این نوع پخت برای تست کردن و پختن شیرینی مناسب است در این نوع پخت بهتر است که مواد غذایی را بر روی پایه قرار دهید

پخت کانوکشن (با پیش گرمایش) CONVECTION :

برای پخت کانوکشن بهتر است که قبل از قرار دادن غذا در دستگاه، ابتدا عملیات پیش گرم کردن را انجام دهید (بغیر از کانوکشن با ۴۰ درجه سانتیگراد). حداکثر زمان پیش گرم کردن ۳۰ دقیقه می باشد. اگر پخت فوراً پس از پیش گرم کردن انجام نشود، چراغ کانوکشن به چشمک زدن ادامه داده و دمای محفظه را نشان می دهد این مسئله بمدت ۱۵ دقیقه ادامه پیدا می کند تا دستگاه بطور اتوماتیک خاموش شود.



- یکبار دکمه Convection را فشار دهید چراغ CONVECTION روشن شده و عبارت "180C" نشان داده می شود.

- دکمه Convection را تا رسیدن به دمای مورد نظر فشار دهید.

180C → 190C → 200C → 210C → 220C →
230C → 240C → 250C → 40C → 110C → 120C →
130C → 140C → 150C → 160C → 170C →

- دکمه Start/Speedy Cook را فشار دهید در نتیجه چراغ CONVECTION چشمک زده و دمای پیش گرمایش و عبارت "PREHEAT" بطور متناوب نمایش داده می شوند. در پایان عملیات پیش گرمایش صدای بوق بگوش میرسد و دمای محفظه نشان داده می شود. اکنون درب دستگاه را باز کرده و غذا را درون دستگاه قرار دهید و درب را ببندید (دمای محفظه نشان داده می شود).

- برای تنظیم زمان مورد نظر، ولوم را بچرخانید در نتیجه زمان نشان داده می شود.

- دکمه Start/Speedy Cook را فشار دهید. چراغ دستگاه روشن شده، سینی به چرخش در می آید و زمان شروع به کم شدن می کند.

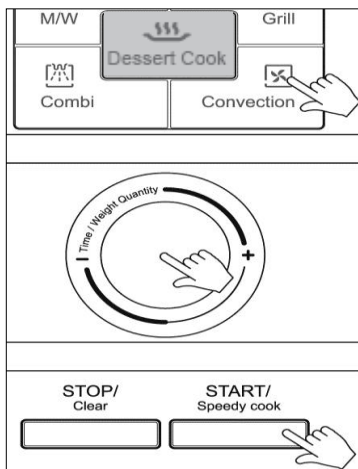
توجه: در هنگام انجام پیش گرمایش می توانید با فشار دکمه Convection دمای داخل محفظه را ببینید.

پخت کانوکشن (پخت عادی) CONVECTION :

در این حالت می توانید همانند کانوکشن قبلی پخت را انجام دهید. در این حالت مایکروویو استفاده نمی شود. از دستکش مخصوص استفاده کنید.

- یکبار دکمه Convection را فشار دهید چراغ CONVECTION روشن شده و عبارت "180C" نشان داده می شود.

- دکمه Convection را تا رسیدن به دمای مورد نظر فشار دهید.

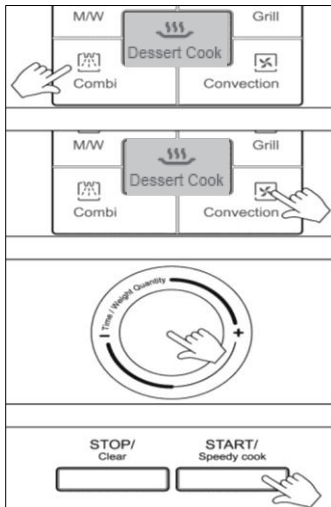


180C → 190C → 200C → 210C → 220C →
 230C → 240C → 250C → 40C → 110C → 120C →
 130C → 140C → 150C → 160C → 170C →

- برای تنظیم زمان مورد نظر، ولوم را بچرخانید در نتیجه زمان نشان داده می شود.
 - دکمه Start/Speedy Cook را فشار دهید. چراغ دستگاہ روشن شده، سینی به چرخش در می آید و زمان شروع به کم شدن می کند.
- توجه:** در هنگام انجام پیش گرمایش می توانید با فشار دکمه Convection دمای داخل محفظه را ببینید.

وسیله آشپزخانه	استفاده پیشنهادی
از وسایل نسوز استفاده کنید. چون در این پخت از مایکروویو استفاده نمی شود می توانید از ظروف فلزی نیز استفاده کنید.	این حالت برای پختن انواع کیک های میوه ای، شیرینی، بیسکویت، کلوچه، نان، فرنی مناسب است. در این نوع پخت، مواد غذایی را بر روی پایه کوتاه یا بلند قرار دهید.

پخت ترکیبی مایکروویو+المنت بالا+المنت پایین:



- دکمه Combi را یکبار فشار دهید. چراغ Combi روشن شده و عبارت "C-HI" نشان داده می شود.
- با فشار مجدد دکمه Combi سطح انرژی مطلوب را انتخاب کنید.

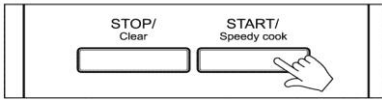
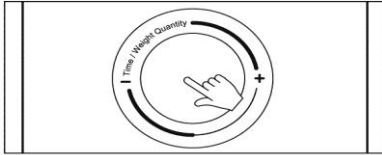
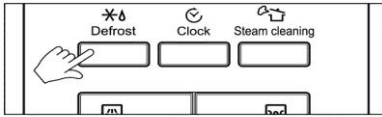
نمایشگر	سطح انرژی مایکروویو
C-HI	30%
C-LO	20%

- یکبار دکمه Convection را فشار دهید عبارت "180C" نشان داده می شود. با فشار مجدد این دکمه دمای مطلوب را انتخاب کنید.

180C → 190C → 200C → 210C → 220C →
 230C → 240C → 250C -----→ 110C → 120C →
 130C → 140C → 150C → 160C → 170C →

- برای تنظیم زمان، ولوم را بچرخانید در نتیجه زمان نشان داده می شود.
 - دکمه Start/Speedy Cook را فشار دهید، چراغ دستگاہ روشن شده و سینی شروع به چرخش و زمان شروع به کم شدن می کند.
- توجه:** در هنگام پخت می توانید با فشار دکمه Convection درجه حرارت پخت را بررسی کنید .

ترتیب تغییر دما
110C → 120C → 130C → 140C → 150C →
160C → 170C → 180C → 190C → 200C →
210C → 220C → 230C → 240C → 250C →



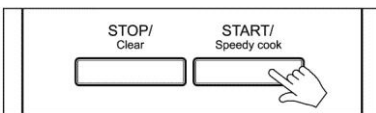
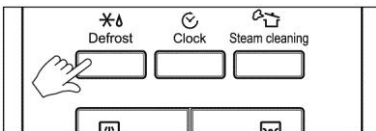
یخ زدائی وزنی WEIGHT DEFROST MODE :

با این عملکرد دستگاه بطور خودکار بر حسب وزن مواد غذایی یخ زده، عملیات یخ زدائی را انجام می دهد. در خلال کار دستگاه بوق زده که در این زمان باید درب را باز کرده و مواد غذایی را برگردانید و مجدداً دکمه Start/Speedy Cook را فشار دهید .

• دکمه Defrost را یکبار فشار دهید. چراغ آن روشن شده و عبارت "0:" نشان داده شده و چراغ g شروع به چشمک زدن می کند.

• برای تنظیم وزن، ولوم را بچرخانید در نتیجه وزن (برحسب گرم) نشان داده می شود.

• دکمه Start/Speedy Cook را فشار دهید، چراغ دستگاه روشن شده و سینی شروع به چرخش و زمان شروع به کم شدن می کند.



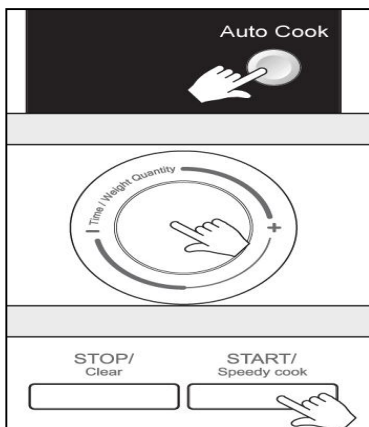
یخ زدائی زمانی TIME DEFROST MODE :

در خلال کار دستگاه بوق زده که در این زمان باید درب را باز کرده و مواد غذایی را برگردانید و مجدداً دکمه Start/Speedy Cook را فشار دهید.

• دکمه Defrost را دوبار فشار دهید. چراغ آن روشن شده و عبارت "0:" نشان داده می شود.

• برای تنظیم وزن، ولوم را بچرخانید در نتیجه زمان (برحسب دقیقه) نشان داده می شود.

• دکمه Start/Speedy Cook را فشار دهید، چراغ دستگاه روشن شده و سینی شروع به چرخش و زمان شروع به کم شدن می کند.



پخت اتوماتیک AUTO COOK:

با این عملکرد می توانید غذاهای مختلفی را پخت کنید.

- دکمه Auto Cook را یکبار فشار دهید در نتیجه چراغ Auto Cook روشن شده و عبارت "AC-1" نمایش داده می شود.

- دکمه Auto Cook را تا آنجا فشار دهید تا به منو مورد نظر برسید (به جدول زیر مراجعه کنید).

- برای تنظیم وزن، ولوم را بچرخانید در نتیجه وزن (برحسب گرم) نشان داده می شود.

- دکمه Start/Speedy Cook را فشار دهید، چراغ دستگاه روشن شده و سینی شروع به چرخش و زمان شروع به کم شدن می کند.

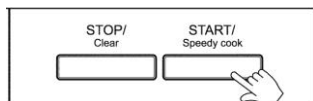
منو پخت خودکار	حداقل وزن	حداکثر وزن	مراحل وزنی
1 KOOKOO SABZEI	200g	400g	100g
2 PIZZA	-	-	-
3 QEYMEH	-	-	-
4 RICE	100g	400g	100g
5 HAMBURGER	100g	400g	100g
6 SIBZAMINI SOKHARI	200g	400g	100g
7 WHOLE CHICKEN	800g	1500g	400/300g
8 OMELET	250g	500g	250g

غذا	مواد اولیه		طرز تهیه
برنج	برنج ایرانی ۱۰۰ گرم آب ۳۴۵ میلی لیتر روغن ۱ قاشق غذاخوری نمک به مقدار دلخواه	برنج ایرانی ۳۰۰ گرم آب ۶۹۰ میلی لیتر روغن ۳ قاشق غذاخوری نمک به مقدار دلخواه	بعد از شستن برنج، نمک، روغن و آب را در یک ظرف گود پیرکسی ریخته و سپس ظرف را بدون درپوش در دستگاه قرار دهید تا آب آن تبخیر شود سپس منو را انتخاب کرده و وزن را تنظیم کنید دکمه استارت را فشار دهید پس از شنیدن صدای بیب، درپوش را روی ظرف بگذارید و سپس دکمه استارت را فشار دهید
	برنج ایرانی ۲۰۰ گرم آب ۴۶۰ میلی لیتر روغن ۲ قاشق غذاخوری نمک به مقدار دلخواه	برنج ایرانی ۴۰۰ گرم آب ۷۰۰ میلی لیتر روغن ۳ قاشق غذاخوری نمک به مقدار دلخواه	
مرغ درسته	مرغ درسته ۱/۵۰۰ کیلوگرم پیاز خرد کرده ۳ عدد زعفران ۴ قاشق نمک به مقدار دلخواه روغن ۳ قاشق آبلیمو ۴ قاشق	مرغ درسته ۱/۲۰۰ کیلوگرم پیاز خرد کرده ۲ عدد زعفران ۳ قاشق نمک به مقدار دلخواه روغن ۳ قاشق آبلیمو ۳ قاشق	مرغ درسته ۰/۸۰۰ کیلوگرم پیاز خرد کرده ۲ عدد زعفران ۳ قاشق نمک به مقدار دلخواه روغن ۳ قاشق آبلیمو ۳ قاشق مرغ را در مخلوط پیاز، روغن، زعفران، نمک به مدت ۳ تا ۴ ساعت قرار دهید منو را انتخاب کرده وزن را انتخاب کنید و سپس دکمه استارت را فشار دهید.
	پیتزا مخلوط		ابتدا تمام مواد دلخواهتان را روی خمیر آماده پیتزا بریزید. پیتزا را مستقیماً روی سینی فلزی دستگاه قرار دهید. منو را انتخاب و وزن مورد نظر را مشخص و کلید استارت را بزنید.
	همبرگر	همبرگر آماده ۰/۴ تا ۰/۱ کیلوگرم	

عنوان	مواد اولیه		طرز تهیه	
سبب زمینی سوخاری	۲۰۰ گرم سبب زمینی خلال شده ۲ ۲۰۰ گرم سبب زمینی خلال شده ۳ ۲ قاشق غذاخوری روغن	۳۰۰ گرم سبب زمینی خلال شده ۲ ۳ قاشق غذاخوری روغن	۲۰۰ گرم سبب زمینی خلال شده ۲ ۲ قاشق غذاخوری روغن	سبب زمینی را خلال نموده هند از خشک شدن آنها را به روغن آغشته کنید. سپس روی سببی طازری دستگاه پخش کرده موی مورد نظر را انتخاب و کباب استارت را فشار دهید.
	پياز داغ ۲ قاشق غذاخوری آب (۳ لیوان) - ۶۹ میلی لیتر رب گوجه فرنگی ۲ قاشق غذاخوری	۲۵۰ گرم گوجه فرنگی ۲ قاشق غذاخوری	۱۰۰ گرم لپه ۳ عدد پیمو عمانی	گوجه را به همراه پياز داغ، رب گوجه، آب، زردچوبه، فلفل، دارچین همراه با درپوش در مایکروویو قرار دهید. سپس کباب استارت را فشار دهید. پس از شیبیدن صمغای سبب زمینی و پیمو عمانی را اضافه کرده و سپس کباب استارت را فشار دهید.
خورش قیمه	زرد چوبه، نمک، فلفل، زعفران، دارچین به مقدار لازم	۲۵۰ گرم گوجه فرنگی ۲ قاشق غذاخوری	۵۰۰ گرم گوجه فرنگی ۳ قاشق غذاخوری	گوجه فرنگی را خرد نمایید و با نمک و روغن آغشته کنید و سپس داخل ظرف پیرکس مورد نیاز خود ریخته آن را داخل دستگاه قرار دهید. پس از شیبیدن صمغای بوف دستگاه تخم مرغ ها را اضافه کنید و جهت ادامه کار کباب استارت را فشار دهید.
	گوجه روغن تخم مرغ نمک	۲۰۰ گرم سبزی گو گو ۳ عدد تخم مرغ ۲ عدد تخم مرغ نمک	۳۰۰ گرم سبزی گو گو ۲ عدد تخم مرغ ۲ عدد تخم مرغ نمک	مخلوط سبزیجات و تخم مرغ و نمک را در ظرف مورد نظری که کف آن را چرب کرده آید بپزاید و روی آن را درپوش بگذارید. بعد از شیبیدن صمغای بوف دستگاه گو گو را از کبابان و طرف دیگر آن را هم به روغن آغشته کنید. سپس ظرف را بدون درپوش روی سه پایه فلزی بپاز دستگاه آغشته و دکمه استارت را فشار دهید.
کوکوسزی	سبزی گو گو تخم مرغ روغن نمک	۲۰۰ گرم سبزی گو گو ۳ عدد تخم مرغ ۲ عدد تخم مرغ نمک	۲۰۰ گرم سبزی گو گو ۲ عدد تخم مرغ ۲ عدد تخم مرغ نمک	سبزی گو گو را با تخم مرغ و روغن آغشته کنید و در ظرف مورد نظری که کف آن را چرب کرده آید بپزاید و روی آن را درپوش بگذارید. بعد از شیبیدن صمغای بوف دستگاه گو گو را از کبابان و طرف دیگر آن را هم به روغن آغشته کنید. سپس ظرف را بدون درپوش روی سه پایه فلزی بپاز دستگاه آغشته و دکمه استارت را فشار دهید.

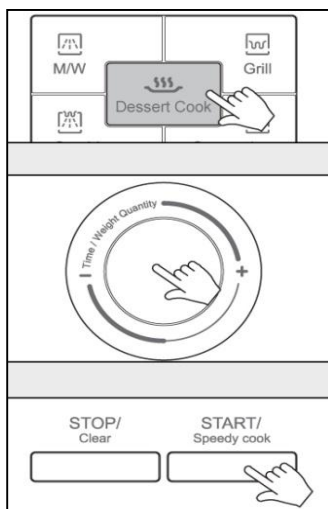
پخت سریع SPEEDY COOK:

با این عملکرد می توانید سرعت از دستگاه با حداکثر قدرت استفاده کنید. با این عملکرد دستگاه در مدت ۳۰ ثانیه به حداکثر قدرت خود می رسد.



- دکمه Start/Speedy Cook را فشار دهید. در نتیجه عبارت "30:" نشان داده شده و چراغ MW روشن می شود. دستگاه بطور خودکار شروع بکار می کند.

پخت دسر:



۱. دکمه Dessert Cook را 2 بار فشار دهید.
۲. دکمه Dessert Cook را تا آنجا فشار دهید که منو مورد نظر را انتخاب نمائید.
۳. با استفاده از ولوم وزن مورد نیاز را انتخاب کنید. (به جدول پخت دسر مراجعه کنید).
۴. دکمه Start/Speedy Cook را فشار دهید. در نتیجه چراغ روشن می شود و دستگاه بطور خودکار شروع بکار می کند.

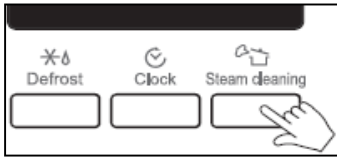
ردیف	نام دسر	حداقل وزن	حداکثر وزن	مراحل وزنی
۱	SHOLLE ZARD	-	-	
۲	COMPOTE SEIB	500	1500	500
۳	SHIRINI NARGILI	-	-	
۴	SHIRINI NOKHODCHI	-	-	

۵	BISCUIT	-	-	
۶	CAKE	-	-	
۷	TURKISH COFFEE	1 فنجان	4 فنجان	1 فنجان
۸	MORABAYE HAVIG	-	-	

نوع دسر	مواد لازم	طرز تهیه
شله زرد	<p>برنج نیم دانه خیس ۱۰۰ گرم</p> <p>آب ۹۰۰ میلی لیتر</p> <p>کلاب ۵۰ گرم</p> <p>زعفران به مقدار دلخواه</p> <p>کره ۲۰ گرم</p> <p>خلال بادام ۴۰ گرم</p>	<p>برنج و آب را بدون درپوش در ظرف مورد نظر بریزید و در دستگاه روی سینی فلزی در طبقه اول بگذارید. منوی مورد نظر را انتخاب کنید و کلید استارت را فشار دهید. پس از شنیدن صدای بوق دستگاه بقیه مواد را نیز اضافه کنید. پس جهت ادامه کار دوباره دکمه استارت را فشار دهید.</p>
قهوه ترک	۴ فنجان تا ۱ فنجان	<p>آب، قهوه، شکر را داخل فنجان بریزید. فنجان ها روی طبقه اول را روی سینی فلزی قرار دهید، تعداد فنجان ها را مشخص کنید، کلید استارت را فشار دهید.</p>
شیرینی نارنگی	<p>آرد ۲ قاشق غذا خوری پر</p> <p>سفیده تخم مرغ ۲ عدد</p> <p>پودر شکر ۱۵۰ گرم</p> <p>پودر نارنگیل ۱۲۰ گرم</p> <p>وانیل نصف قاشق چایخوری</p>	<p>ابتدا سفیده های تخم مرغ را خوب هم بزنید، سپس بقیه مواد را به سفیده های تخم مرغ اضافه کنید، کف ظرف مورد نظر را چرب کنید و مخلوط مواد بندست آماده را به صورت گلوله های کوچک با قاشق روی ظرف مورد نظر بریزید. ابتدا منو را انتخاب و دکمه استارت را فشار دهید تا دستگاه گرم شود. بعد از شنیدن صدای بوق ظرف را داخل مایکروویو روی سه پایه روی سینی فلزی در طبقه اول قرار دهید و دوباره کلید استارت را فشار دهید.</p>
شیرینی نخودچی	<p>روغن جامد ۱۰۰ گرم</p> <p>آرد نخوچی ۲۰۰ گرم</p> <p>پودر شکر ۱۰۰ گرم</p>	<p>همه مواد را با هم مخلوط کنید، خمیر بندست آماده را چند ساعت استراحت دهید. بعد خمیر را به شکل دلخواه قالب بزنید، ته ظرف مورد نظر را چرب کنید، خمیرهای شکل داده شده را روی ظرف بچینید، منو را انتخاب کنید بعد از اینکه دستگاه بوق زد ظرف را روی سه پایه و روی سینی فلزی در طبقه اول در مایکروویو قرار دهید و دوباره کلید استارت را فشار دهید. (وزن ۴۰۰ گرم)</p>

نوع دسر	مواد لازم	طرز تهیه									
بیسکویت	<p>بکینگ پودر ۱/۲ قاشق چایخوری</p> <p>آرد ۲۵۰ گرم</p> <p>روغن ۱۲۵ گرم</p> <p>شکر ۱۰۰ گرم</p> <p>تخم مرغ ۲ عدد</p> <p>وانیل ۱/۴ قاشق چایخوری</p>	<p>زرده و سفیده های تخم مرغ ها را از هم جدا کرده و سفیده را آنتدر هم می زنیم تا پف کند در ظرف دیگری روغن و شکر، بکینگ پودر و وانیل و زرده های تخم مرغ را کاملاً مخلوط کرده سپس سفیده تخم مرغ و آرد را به مایه زرده اضافه می کنیم. خمیر را به شکل دلخواه قالب زده منو را انتخاب کرده بعد از گرم شدن دستگاه و صدای بوق ظرف بیسکویت را روی سه پایه و روی سینی فلزی در طبقه اول قرار داده و کلید استارت را فشار دهید. بعد از خارج کردن بیسکویت از دستگاه کمی شکر روی بیسکویت ها بپاشید.</p>									
مربای هویج	<p>هویج ۵۰۰ گرم</p> <p>شکر ۵۰۰ گرم</p> <p>آب ۵۶۰ میلی لیتر</p> <p>هل در صورت تمایل</p>	<p>ابتدا هویج را شسته و رنده کنید، سپس آب و شکر را اضافه کنید و مواد را در ظرف گود پیر کسی بریزید. در طبقه اول روی سینی فلزی با درپوش در دستگاه قرار دهید، سپس منو را انتخاب کنید و دکمه استارت را فشار دهید.</p>									
کمپوت سیب	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="116 818 264 1042">سیب ۵۰۰ گرم</td> <td data-bbox="264 818 412 1042">سیب ۱ کیلوگرم</td> <td data-bbox="412 818 557 1042">سیب ۱/۵ کیلوگرم</td> </tr> <tr> <td data-bbox="116 818 264 1042">آب ۴۰۰ میلی لیتر</td> <td data-bbox="264 818 412 1042">آب ۹۰۰ میلی لیتر</td> <td data-bbox="412 818 557 1042">آب ۱۱۵۰ میلی لیتر</td> </tr> <tr> <td data-bbox="116 818 264 1042">شکر ۱۰۰ گرم</td> <td data-bbox="264 818 412 1042">شکر ۲۰۰ گرم</td> <td data-bbox="412 818 557 1042">شکر ۲۵۰ گرم</td> </tr> </table>	سیب ۵۰۰ گرم	سیب ۱ کیلوگرم	سیب ۱/۵ کیلوگرم	آب ۴۰۰ میلی لیتر	آب ۹۰۰ میلی لیتر	آب ۱۱۵۰ میلی لیتر	شکر ۱۰۰ گرم	شکر ۲۰۰ گرم	شکر ۲۵۰ گرم	<p>سیب ها را به تکه های مورد نظر خرد کنید، تکه های سیب را به همراه آب و شکر در ظرف دلخواهتان بریزید. بعد روی آن درپوش بگذارید. در طبقه اول دستگاه روی سینی فلزی قرار دهید سپس منو را انتخاب و وزن مورد نظر را تعیین و کلید استارت را فشار دهید.</p>
سیب ۵۰۰ گرم	سیب ۱ کیلوگرم	سیب ۱/۵ کیلوگرم									
آب ۴۰۰ میلی لیتر	آب ۹۰۰ میلی لیتر	آب ۱۱۵۰ میلی لیتر									
شکر ۱۰۰ گرم	شکر ۲۰۰ گرم	شکر ۲۵۰ گرم									
کیک	<p>پودر کیک آماده نیم کیلویی</p>	<p>ابتدا پودر کیک آماده را طبق دستورش آماده کنید. سپس ته ظرف مورد نظرتان را چرب کرده و بعد مواد را داخل ظرف بریزید. بعد ظرف را روی سه پایه فلزی روی سینی فلزی در طبقه اول قرار دهید. سپس منو را انتخاب کنید و دکمه استارت را فشار دهید.</p>									

STEAM CLEANING



برای تمیز کردن محفظه دخل دستگاه استفاده میشود.

- در یک لیوان 150 تا 200 سی سی آب بریزید و آنرا روی سینی قرار دهید.

- دکمه STEAM CLEANING را فشار دهید در نتیجه چراغ آن روشن می شود و تا 15 دقیقه فر داغ می شود. هنگامیکه عملکرد به پایان رسید، عبارت Door Open روی صفحه نمایش چشمک می زند. با یک دستمال نرم محفظه را خشک کنید.
- اگر در کمتر از 10 دقیقه در دستگاه را ببندید، فن خنک کننده بطور اتوماتیک شروع بکار کرده و محفظه را خنک می کند.

توقف دستگاه هنگامیکه در حال کار است:

- ۱ - درب دستگاه را باز کنید در نتیجه دستگاه متوقف می شود. می توانید با فشار دادن دکمه Start/Speedy Cook دستگاه را مجدداً راه اندازی کنید.
- ۲ - دکمه Stop/Clear را فشار دهید در نتیجه دستگاه بطور موقت متوقف شده و می توانید غذا را بررسی کنید. برای ادامه کار مجدداً دکمه Stop/Clear را فشار دهید.

پیامهای خطا:

- ERROR 2** : اگر دمای داخل محفظه بیشتر از حد مجاز باشد و یا حسگر دما درست کار نکند، این پیام نشان داده می شود. دوشاخه را از پریز کشیده و با مرکز خدمات مشتریان تماس بگیرید.
- ERROR 3** : هنگامیکه حسگر دما قطع شده باشد این پیام نشان داده می شود. دوشاخه را از پریز کشیده و با مرکز خدمات مشتریان تماس بگیرید.

جرقه زدن:

- اگر در خلال پخت جرقه مشاهده کردید دکمه STOP/CLEAR را فشار داده و مشکل را برطرف کنید. جرقه ممکن است به دلایل زیر باشد:
- تماس فویل یا فلز با بدنه داخلی محفظه
 - فویل بخوبی بدور مواد غذایی قرار نگرفته است.
 - وجود قسمت‌های فلزی مثل سیم دور غذا، سوزن، حاشیه فلزی دور ظروف

راهنمایی‌های مفید:

۱. اگر غذا در حال پخت باشد بررسی کنید:
 - آیا سطح انرژی مناسب را انتخاب کرده اید.
 - آیا زمان برای پخت کافی است.
 - آیا ظرف مناسب است.
۲. اگر غذا بیش از حد پخته شده باشد (خشک شده یا سوخته است) بعلت:
 - سطح انرژی خیلی بالا بوده است.
 - زمان پخت خیلی زیاد بوده است.
۳. در هنگام یخ زدائی توجه داشته باشید:
 - زمان یخ زدائی بسته به اندازه ماده غذایی یخ زده که در دستگاه قرار می دهید، دارد.
 - اگر قسمت‌های نازک گرم شده اند و بقیه قسمت‌ها هنوز یخ زده هستند می توانید قسمت‌های گرم شده را با فویل بپوشانید.
 - اگر یخ زدائی انجام شده و تنها قسمتی از یخ مواد آب نشده است می توانید آنرا خارج کرده و بگذارید تا خودبخود با دمای محیط آب شود چون یخ زدائی بیش از حد موجب داغ شدن مواد می شود.
۴. هر قدر مقدار مواد غذایی بیشتر باشد زمان پخت بیشتر خواهد بود.
۵. هر قدر دمای مواد غذایی که در دستگاه قرار می دهید پایینتر باشد، زمان پخت بیشتر خواهد بود.

۶. نوع ماده غذایی در زمان پخت تاثیر می گذارد. هر قدر میزان چربی و قند مواد بیشتر باشد سرعت پخت بیشتر می شود.

هر قدر میزان دانسیته و چگالی ماده بیشتر باشد (مثل گوشت) زمان پخت نیز بیشتر می شود.

۷. اندازه مواد نیز مهم می باشد هر چه میزان قطعات مواد، بیشتر و کوچکتر باشد زمان پخت کمتر می شود. در مواردی که قسمتی از مواد ضخیمتر از قسمت دیگر باشد بهتر است قسمت ضخیمتر را در مرکز دستگاه قرار دهید.

۸. در نیمه زمان پخت بهتر است غذا را برگردانید.

۹. پوشاندن غذا می تواند مفید باشد چون مانع از پاشیدن آب و روغن غذا می شود، زمان پخت را کمتر می کند و رطوبت غذا را حفظ می نماید. البته توجه داشته باشید که پوشش باید طوری باشد که امواج مایکروویو بتواند از آن عبور کند.

۱۰. در هنگام پخت غذاهای ضخیم مثل گوشت، مرغ، سیب زمینی و موارد مشابه بهتر است با چنگال چندین سوراخ در آن ایجاد کنید تا پخت بهتر انجام شود.

۱۱. همیشه اجازه دهید پس از پایان پخت، مدت زمانی (حدود ۱۰ دقیقه) غذا در داخل دستگاه باقی بماند چون گرمای داخل دستگاه نیز به پخت غذا کمک می کند.

۱۲. اگر قصد پختن یک نوع ماده غذایی را دارید بهتر است آنرا بصورت دایره روی سینی قرار دهید و اگر چندین نوع مواد می باشد موادی که نیاز به دما و پخت بیشتر دارند را در مرکز سینی قرار دهید. اگر قصد دارید ظرف لیوانی شکل در دستگاه قرار دهید بهتر است از ظرف بلند استفاده کنید و بیشتر از ۲/۳ حجم آنرا پر نکنید. در هنگام پخت ماهی بهتر است روی پوسته آن چندین شکاف ایجاد کنید تا از چروکیده شدن آن جلوگیری شود.



نگهداری و تمیز کردن دستگاه

داخل دستگاه:

سه دیواره داخلی و کف محفظه استیل ضد زنگ می باشد. برای تمیز کردن می بایست لکه های مایعات را با پارچه مرطوب نرم و پاک کننده ملایمی پاک کنید سپس داخل محفظه را با آب بشویید و با پارچه نرمی خشک کنید.

کف دستگاه:

المنت پایینی در زیر کف محفظه نصب شده است و سوراخهایی در کف برای انتقال حرارت ایجاد شده است. مراقب باشید که چیزی روی این المنتها نریزد. برای تمیز کردن تنها از پارچه نرم مرطوب استفاده کنید و سپس آنرا خشک کنید.

سطح بالائی محفظه:

المنتهای فوقانی در سطح بالائی نصب شده اند. مراقب باشید که آنها را خیلی فشار ندهید یا ضربه وارد نکنید و برای تمیز کردن آنرا باز نکنید.

پایه و سینی چرخان:

این دو قطعه را براحتی می توانید خارج کرده و همانند داخل دستگاه تمیز کنید.

درب:

هنگامیکه درب هنوز گرم است اگر غذا یا قطره روغنی روی آن پاشیده باشد می توانید با پارچه نرم مرطوبی آنرا پاک کنید و سپس خشک نمایید.

توجه: مراقب باشید که قفل داخلی درب را خراب نکنید. هرگز شیئی را بین درب و محفظه قرار ندهید. مواد جمع شده بر روی لاستیک درب را پاک کنید. به درب چیزی آویزان نکنید.

بیرون دستگاه:

برای تمیز کردن کنترل پانل از پارچه نرم مرطوب استفاده کنید و سپس آنرا خشک نمایید. از شوینده استفاده نکنید.

برای تمیز کردن سطح خارجی می توانید از آب و صابون استفاده کنید و در آخر خشک نمایید.

عیب یابی:

در صورت خرابی دستگاه قبل از تماس با مرکز خدمات مشتریان این موارد را بررسی کنید و اگر دستگاه همچنان اشکال داشت به مرکز خدمات مشتریان مراجعه کنید.

مشکل

دستگاه روشن نمی شود

وجود جرقه

پخت ناهماهنگ

پخت بیش از حد

پخت کم

بیخ زدائی نامناسب

X	X	X	X									
				X	X							
				X		X	X	X				
									X			
				X				X	X	X		
				X		X	X		X			X

راه حل

آیا دکمه Start را فشار داده اید

آیا دوشاخه به پریز متصل است؟

آیا درب بسته است؟

زمان را تنظیم کنید

از وسایل مناسب استفاده کنید

دستگاه را خالی استفاده نکنید

از سینی دستگاه استفاده کنید

غذا را برگردانید

کاملاً غذا را بیخ زدائی کنید

عملکرد مناسب را انتخاب کنید

بررسی کنید که منندهای تهویه دستگاه مسدود نشده باشند

عملکرد خنک سازی را 10 دقیقه انجام دهید

پوشهای متداول:

- بطور اتفاقی دستگاه را بصورت خالی روشن کرده ام، آیا خراب شده است؟ دستگاه را نباید خالی روشن کرد با این وجود اگر مدت زمان آن کوتاه باشد مشکلی برای دستگاه بوجود نمی آید.
- آیا می توان درب را هنگامیکه دستگاه در حال کار است باز کرد؟ هر زمان در حین پخت می توان درب را باز کرد زیرا زمان و عملکرد در حافظه ذخیره شده و پس از بستن درب کار ادامه پیدا می کند.
- آیا امواج مایکروویو از درب عبور می کند؟ خیر زیرا صفحه فلزی انرژی را به داخل دستگاه باز می گرداند.
- دستگاه من با تلویزیون تداخل دارد آیا مسئله عادیست؟ بله در حین پخت با حالت مایکروویو مقداری تداخل در حین کار با دستگاههای برقی بوجود می آید.
- چطور می توانم بفهمم که آیا دستگاه کار می کند؟ هنگامیکه درب بسته است دستگاه کار می کند همچنین در پایان پخت، فن بمدت 2 دقیقه کار خواهد کرد.
- چرا نور داخل محفظه کم می شود؟ هنگام پخت با قدرت کم، دستگاه برای رسیدن به سطح مورد نظر چرخه ای را طی می کند که در این چرخه ممکن است نور مقداری کم می شود.
- چه هنگام چراغ محفظه روشن یا خاموش می شود؟ در زمان پخت و باز بودن درب چراغ روشن است.
- چرا بخار در داخل محفظه جمع می شود؟ در خلال پخت، بخار از غذا خارج می شود.
- در بعضی مواقع هوای گرم از قسمت تهویه دستگاه خارج می شود؟ این مسئله عادیست و مراقب باشید که سوراخهای تهویه را مسدود نکنید.
- چرا دود از سوراخهای تهویه خارج می شود؟ اگر غذا سوخته باشد دود حاصل شده از سوراخهای تهویه خارج می شود.

مشخصات:

220-240V ~ 50Hz	برق	
1500 W	توان مصرفی	مایکروویو
900 W(IEC 705)	توان خروجی	
2450 MHz	فرکانس	
1950 W	توان مصرفی گریل	
1950 W	توان مصرفی کانوکشن	
1950 W	توان مصرفی پخت ترکیبی	
546*438*329 mm	ابعاد خارجی (W*D*H)	
350*367*240 mm	ابعاد محفظه (W*D*H)	
18.2Kg تقریباً	وزن خالص	
60 min	تایمر	
مایکروویو/گریل/کانوکشن/ترکیبی	عملکردها	
10 سطح	سطوح قدرت مایکروویو	



DAEWOO USER MANUAL
Microwave Oven



مرکز ارتباط با مشتریان
انتخاب سرویس

برای بهره مندی از خدمات پس از فروش، دستگاه باید توسط تکنسین های مجاز انتخاب سرویس نصب گردد.