



دسترچه راهنمای میکروویو توکار



Manufacturer of Stainless Steel & Glass Kitchen Sinks,
Kitchen Hoods, In-set Hobs, Built-in Ovens And microwaves.

فهرست :

۱	دستاوردهای ایلیا استیل /
۲	پیشگفتار خدمات پس از فروش /
۳	تاریخچه ایلیا استیل /
۵	هشدارها و نکات ایمنی مهم /
۱۲	نگهداری از دستگاه /
۱۳	رفع عیب /
۱۶	نصب /
۱۷	نحوه نصب بصورت توکار /
۱۸	جدول عملکرد و صفحه نمایش /
۲۰	لوازم جانبی /
۲۵	قبل از استفاده برای اولین بار /
۲۸	پیش گرمایش سریع /
۳۱	تنظیم قدرت مایکروویو /
۳۵	منو خودکار /
۳۸	زمان استراحت /
۴۱	قفل کودک /
۴۳	مواد پاک کننده (تمیز کننده) /
۴۵	جدول خرابی /
۴۹	راه های ارتباط با خدمات پس از فروش /

دستاوردهای ایلیا استیل

- کارآفرین برجسته کشور در سال ۱۳۹۲
- کارآفرین برتر بخش صنعت در سال ۱۳۹۸
- صنعتگر نمونه استان تهران در سال ۱۳۹۲
- صنعتگر نمونه استان تهران در سال ۱۳۹۴
- صنعتگر نمونه استان تهران در سال ۱۳۹۶
- صنعتگر نمونه استان تهران در سال ۱۳۹۸
- دارنده لوح تقدیر سازمان صنایع و معادن استان تهران
- دارنده لوح و تندیس زرین حمایت از حقوق مصرف کننده در سال ۱۳۹۲
- دارنده لوح و تندیس زرین حمایت از حقوق مصرف کننده در سال ۱۳۹۸
- دارنده لوح و تندیس زرین نهمین جشنواره ملی مدیران و تولید کنندگان جوان در سال ۱۳۹۴
- دارنده لوح و تندیس زرین چهاردهمین جشنواره ملی مدیران و تولید کنندگان جوان در سال ۱۳۹۹
- دارنده استاندارد اتحادیه اروپا CE
- دارنده گواهینامه بین المللی مدیریت کیفیت محصول ISO 9001:2015
- دارنده گواهینامه بین المللی رضایت مندی مشتریان ISO 10004:2012
- دارنده گواهینامه بین المللی رسیدگی به شکایات مشتریان ISO 10002:2018
- دارنده گواهینامه بین المللی مدیریت محیط زیست ISO 14001:2015
- دارنده گواهینامه بین المللی ایمنی و بهداشت شغلی ISO 45001:2018
- دارنده گواهینامه استاندارد ISO 17025 جهت آزمایشگاه آکرو دیتیه از مرکز ملی تایید صلاحیت ایران (NACI)



پیشگفتار خدمات پس از فروش

دفتر مرکزی خدمات پس از فروش ایلیا استیل ضمن تشکر و قدردانی از انتخاب شما، افتخار دارد که بهترین سرویس و خدمات را در اختیار شما قرار داده و در مدت زمان گارانتی با رعایت شروط ضمانت، نصب اولیه دستگاه و تامین قطعات اصلی و ارائه خدمت را برای شما مشتری عزیز تضمین نماید. مصرف کننده گرامی برای استفاده بهینه از محصولات ایلیا استیل (مایکروویو) نکات زیر را رعایت فرمائید:

پیشنهاد می شود قبل از استفاده از محصول این دفترچه را بطور کامل مطالعه نمایید. محصولات شامل گارانتی می باشد که توسط خدمات مرکزی ایلیا استیل نصب و راه اندازی شده، شرکت در قبال گارانتی و کسری محصولاتی که بدون هماهنگی با خدمات مرکزی نصب و راه اندازی شده باشد مسئولیتی ندارد. لطفاً از باز کردن درب کارتن محصول خودداری نمائید، در غیر این صورت خدمات مرکزی در قبال کسری قطعات احتمالی مسئولیتی ندارد.

تلفن خدمات پس از فروش (سراسر کشور)
۰۲۱-۵۳۱۳۶

تاریخچه ایلیا استیل

گروه صنعتی فردوس کاران امید (ایلیا استیل) از سال ۱۳۸۰ در زمینه تولید لوازم خانگی و همچنین واردات و فروش ورق های استنلس استیل پا به عرصه صنعت گذاشته و سپس توانست با تکیه بر دانش و تجربه کسب شده در حوزه لوازم خانگی در سال ۱۳۸۴ کارخانه تولید سینک ظرفشویی را در زمینی به مساحت ۱۵۰۰۰ متر مربع در شهرک صنعتی پرند با برند ایلیا استیل را اندازی کند و به موازات آن کارخانه تولید اجاق گاز صفحه ای، اجاق گاز مبله، هود آشپزخانه، فرو مایکروویو توکار نیز در زمینی به مساحت ۳۰۰۰۰ متر مربع مورد بهره برداری قرار گرفت.

هم اکنون برند ایلیا استیل به عنوان یکی از پیشگامان صنعت تولید لوازم توکار آشپزخانه، با استفاده از تکنولوژی نوین و روز دنیا و به کار گیری کادری مجرب و متخصص توانسته است سهم بزرگی از بازار ایران را به خود اختصاص دهد.

مدیریت ایلیا استیل بیشتر از فروش کالا به رضایت مشتریان اهمیت داده و آگاهی و نیاز مشتریان و تامین آن را سرمنشاء تلاش های خود قرار داده است، به طوری که دقت در مراحل تولید و سیستم اطمینان کنترل کیفی، محصولات ایلیا استیل را از مرغوبیت خاصی برخوردار ساخته که برای مصرف کننده اعتماد به ارمغان می آورد.

افتخار ما رضایت مشتریان ماست که در سایه استقرار سیستم خدمات پس از فروش سراسری و خدمت رسانی به مصرف کنندگان عزیز و همچنین ضمانت به همراه نصب رایگان محصولات موجبات رضایتمندی همراهان خود را فراهم کرده و در راستای دستیابی به مشتری مداری که سرلوحه کار ماست بکوشیم.

به خود میبایم که ایلیا استیل همراه با شما خوبان و در دل خانه هایتان می باشد.

ایلیا استیل در دل خانه ی تو

دفترچه راهنمای کارکرد فر تو کار ترکیبی با هوای گرم و مایکروویو

مدل IM 113 و IM 114

قبل از استفاده از فر مایکروویو خود، این دستورالعمل‌ها را به دقت خوانده و طبق آن عمل نمایید.
اگر این دستورالعمل‌ها را دنبال کنید، فر شما سال‌ها به خوبی کار خواهد کرد.
این دستورالعمل‌ها را به دقت نگهداری کنید.

احتیاط‌هایی برای اجتناب از قرارگیری احتمالی در برابر انرژی بیش از حد مایکروویو

- (الف) از استفاده فر با درب باز خودداری کنید زیرا می‌تواند منجر به قرارگیری آسیب‌زا در برابر انرژی شدید مایکروویو شود. قفل‌های ایمنی داخلی نباید شکسته و یا خراب باشند.
- (ب) هیچ شیئی بین جلوی فر و درب قرار ندهید یا از تجمع خاک یا بقایای مواد تمیزکننده بر روی سطوح درزگیر جلوگیری شود.
- (ج) هشدار: اگر درب یا درزهای درب آسیب دید، تا زمانی که توسط فرد ماهر تعمیر شود فر نباید مورد استفاده قرار گیرد.

الحاقیه

اگر دستگاه در وضعیت تمیز حفظ و نگهداری نشود، سطوح آن خراب شده و بر طول عمر دستگاه تأثیر گذاشته و منجر به موقعیت خطرناکی شود.

هشدار ها و نکات ایمنی مهم

- به هنگام استفاده از لوازم برقی اقدامات احتیاطی زیر باید انجام شود
- هشدار: برای کاهش خطر سوختگی، شوک الکتریکی، آتش سوزی، صدمه دیدن اشخاص و یا در معرض انرژی بیش از حد مایکروویو قرار گرفتن، نکات زیر را رعایت فرمایید:
- قبل از استفاده تمام دستورالعمل‌ها را مطالعه فرمایید
 - از این دستگاه فقط به نحوی که در دفت‌رچه توضیح داده شده است استفاده نمایید. از مواد شیمیایی فاسد شونده و دودزا در دستگاه استفاده نکنید. این نوع دستگاه اختصاصاً برای گرم کردن، پختن و خشک کردن مواد غذایی طراحی شده است و برای استفاده آزمایشگاهی و صنعتی طراحی نشده است.
 - از مایکروویو هنگامی که خالی است استفاده نکنید.
 - هنگامی که سیم برق آسیب دیده یا خود دستگاه درست کار نمی‌کند و یا ضربه ای به دستگاه وارد شده، از دستگاه استفاده نکنید.
 - برای کاهش خطر آتش سوزی در دستگاه نکات زیر را رعایت فرمایید
- الف- هنگامی که غذا در حال گرم شدن در ظروف پلاستیکی و یا کاغذی است، به دستگاه توجه داشته باشید زیرا امکان جرقه و آتش سوزی وجود دارد.
- ب- قبل از قرار دادن ظرف پلاستیکی یا کاغذی، هر گونه سیم و یا بند را از آن جدا کنید.
- ج- اگر دود مشاهده کردید، دستگاه را خاموش کرده یا از برق بکشید و درب دستگاه را بسته بگذارید تا آتش فروکش کند.
- د- از محفظه داخل دستگاه برای نگه داری محصولات کاغذی، ظروف آشپزی، مواد غذایی یا هر شی دیگری حتی زمانی که دستگاه خاموش است استفاده نکنید.
- هشدار: مایعات و دیگر مواد غذایی برای گرم کردن نباید در محفظه های دربسته باشند زیرا احتمال منفجر شدن آن وجود دارد.
- قبل از استفاده از مایکروویو، این دستورالعمل را با دقت بخوانید و آن را با دقت نگه دارید.
- در صورت پیروی از دستورالعمل‌ها، مایکروویو سال‌ها به شما خدمات با کیفیت ارائه خواهد داد.



- گرم کردن مایعات می تواند منجر به جوش آمدن آن شود، بنابراین برای این کار بسیار احتیاط کنید
- برای سرخ کردن مواد غذایی از دستگاه استفاده نکنید. روغن داغ می تواند به اجزای دستگاه و ظروف استفاده شده آسیب برساند و حتی باعث ایجاد سوختگی در پوست شود
- تخم مرغ های با پوست و تخم مرغ های آب پز شده نباید در داخل فر ریزموج حرارت داده شوند زیرا حتی پس از اتمام گرمادهی فر ریز موج امکان انفجار در آنها وجود دارد
- بر روی مواد غذایی با پوست های کلفت مانند سیب زمینی، سیب، کدو و بلوط (قبل از قرار دادن در دستگاه) حفره هایی ایجاد کنید
- مواد غذایی داخل ظروف کودکان را باید قبل از قرار دادن در دستگاه تکان دهید، همچنین قبل از مصرف باید دمای آن چک شود که از سوختگی کودکان اجتناب شود
- ظروف مواد غذایی به دلیل گرمای انتقالی از مواد غذایی ممکن است داغ شوند، برای حرکت دادن ظروف از دستگیره و یا دستکش استفاده نمایید
- ظروف مواد غذایی قبل از قرار داده شدن در دستگاه باید بررسی شوند که مناسب استفاده در مایکروویو باشند
- هشدار: برای کسی که آموزش ندیده است هرگونه اقدام به تعمیر و سرویس دستگاه خطرناک می باشد. حتی برداشتن کاورهایی که به منظور جلوگیری از قرار گرفتن در معرض انرژی مایکروویو هستند، شامل این اقدامات خطرناک می شوند
- هشدار: مایکروویو را بر روی اجاق گاز و یا دستگاهی که گرما تولید می کنند نصب نکنید. در غیر این صورت دستگاه آسیب دیده و از گارانتی خارج میشود
- سطوح داخلی دستگاه ممکن است در حالت کارکرد داغ شوند
- درب محفظه و سطوح خارجی هنگام کارکرد ممکن است داغ شوند
- لوازم و ظروف داخلی دستگاه در حالت کارکرد ممکن است داغ شوند

برای جلوگیری از قرار گرفتن در معرض اشعه مایکروویو:

- الف) هنگامی که درب دستگاه باز است از آن استفاده نکنید زیرا امواج مایکروویو می توانند به شما آسیب برسانند. بسیار مهم است که قفل های داخلی خراب نشوند و یا آسیب نبینند.
- ب) هیچ شینی را به حفره ها و روزنه های دستگاه وارد نکنید و اجازه ندهید خاک یا بقایای پاک کننده روی سطوح باقی بمانند.

ج) هشدار: در صورت آسیب دیدن قفل های ایمنی از دستگاه استفاده نکنید و با خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

هشدار

اگر دستگاه در شرایط مطلوبی نگه داری نشود، سطح آن خراب می شود و بر طول عمر دستگاه تأثیر می گذارد و منجر به وجود آمدن شرایط خطرناک می شود.

توجه

کابل برق دستگاه با رنگ های ذیل تعریف شده است.

• سبز و زرد: زمین (ارت)

• آبی: نول

• قهوه ای: فاز

به علت اینکه رنگ های سیم ها در دستگاه ممکن است با رنگبندی ترمینال برق هم خوانی نداشته باشد، دقت داشته باشید:

سیمي که به رنگ زرد و سبز است باید به ترمینال برقی که حرف E یا علامت $\oplus$ روی آن حک شده است وصل شود.

سیمي که به رنگ آبی است باید به ترمینالی که به رنگ سیاه است و یا حرف N روی آن حک شده است وصل شود.

سیمي که به رنگ قهوه ای است باید به ترمینالی وصل شود که به رنگ قرمز است و یا حرف L روی آن حک شده است

-هشدار: اگر درب و گیره های آن آسیب دید، دستگاه تا زمانی که توسط سرویس کار تعمیر نشود نباید روشن شود.

-هشدار: مایعات و دیگر مواد غذایی برای گرم کردن نباید در محفظه های در بسته باشند زیرا احتمال منفجر شدن آن وجود دارد.



- دستگاه باید فاصله کافی برای جریان هوا داشته باشد؛ ۱۰ سانتی متر از پشت، ۱۵ سانتی متر از کنارها، ۳۰ سانتی متر از بالا. پایه های دستگاه را بردارید و راه های جریان هوا را مسدود نکنید.
- برای تمیز کردن درب، گیره درب و محفظه داخلی از صابون های ملایم و غیرساینده و یا مواد شوینده همراه با اسفنج یا پارچه لطیف استفاده کنید.
- دستگاه باید مرتباً تمیز شود و باقی مانده های غذا باید پاک شوند-
- عدم نکه داری و تمیز نگذاشتن دستگاه می تواند منجر به وخیم شدن وضعیت سطوح شود که این می تواند تبعاتی مانند کاهش طول عمر دستگاه و ایجاد شرایط مخاطره آمیز داشته باشد
- هنگامی که سیم برق آسیب دیده یا خود دستگاه درست کار نمی کند یا به آن ضربه وارد شده، از دستگاه استفاده نکنید. اگر سیم برق آسیب دیده باید توسط خدمات پس از فروش و نمایندگی های مجاز تعویض شود تا از خطرات احتمالی جلوگیری شود
- دستورالعمل های ایمنی برای استفاده روزمره
- لیست زیر قوانین حیاتی برای اطمینان از بهترین عملکرد دستگاه میباشد
- همیشه در هنگام کارکرد دستگاه سینی شیشه ای، غلتک و اتصالات را در جای خود قرار دهید
- از دستگاه برای مصارفی غیر از آماده کردن غذا، مانند خشک کردن لباس، کاغذ یا هر شیئی غیر غذایی و یا استریلزه کردن استفاده نکنید.
- هنگامی که دستگاه خالی است از آن استفاده نکنید، این کار می تواند به دستگاه آسیب بزند
- از محفظه دستگاه برای انبار کردن موادی مانند کاغذ، کتاب های آشپزی و غیره خودداری فرمایید
- مواد غذایی که با لایه بیرونی یا با پوست محافظت می شوند مانند تخم مرغ، سیب زمینی، جگر مرغ و غیره را بدون اینکه حفره ای درون آن با وسیله ای مانند چنگال ایجاد کنید، در دستگاه قرار ندهید و استفاده نکنید
- در مجراهای خارجی شینی را وارد نکنید
- در هیچ حالتی متعلقات دستگاه را از جایشان بردارید (پایه ها، اتصال ها، پیچ ها و غیره)
- مواد غذایی را به صورت مستقیم و بدون واسطه روی سینی شیشه ای قرار ندهید، مواد غذایی را درون ظروف مناسب و سپس داخل دستگاه قرار دهید

- مهم: وسایل آشپزی که نباید در داخل دستگاه استفاده شوند
- اگر کابل یا بند تغذیه صدمه ببیند، باید با کابل یا بند مخصوص یا مجموعه ای که توسط سازنده یا نمایندگی مجاز آن تحویل داده میشود، تعویض شود.
دستورالعمل های مهم ایمنی با دقت بخوانید و آنرا برای مراجعات بعدی نگهداری کنید

• از قابلمه و بشقاب آهنی با دستگیره های آهنی استفاده نکنید.
• از وسیله ای که با آهن تزئین شده است استفاده نکنید.
• از ظروف ملامین استفاده نکنید زیرا مواد تشکیل دهنده آنها انرژی را جذب خود می کند. این کار ممکن است باعث ترک خوردن و سیاه شدن ظروف و کاهش سرعت پخت و پز شود.
• از ظروف لعاب دار استفاده نکنید، لعاب به دستگاه آسیب وارد می کند.
• محفظه های بسته شده را در دستگاه قرار ندهید زیرا ممکن است در اثر گرما منفجر شوند
از دماسنج هایی غیر از دماسنج هایی که مخصوص استفاده در مایکروویو هستند استفاده نکنید.

- ظروف باید طبق دستورالعمل ها در مایکروویو استفاده شوند
- از این دستگاه برای سرخ کردن مواد غذایی استفاده نکنید
- لطفاً در نظر داشته باشید در حالت مایکروویو تنها مایع درون ظرف گرم می شود، نه خود ظرف، بنابراین هنگام بیرون آوردن، در نظر داشته باشید که مایع درون آن بسیار داغ است
- همیشه دمای مایع یا غذایی که گرم کرده اید را امتحان کنید، مخصوصاً زمانی که مواد غذایی را برای کودکان گرم می کنید. هرگز مواد غذایی را مستقیماً از مایکروویو مصرف نکنید، قبل از مصرف چند دقیقه صبر کنید و یا هم بزنید که گرما پخش شود.

- مواد غذایی که حاوی چربی و آب هستند باید پس از خاموش کردن دستگاه ۳۰ الی ۶۰ ثانیه در حالت خود باقی بمانند، این کار به این علت انجام می شود که به مایع فرصت کافی بدهید که از جوشیدن آن خارج از دستگاه جلوگیری شود.
- به هنگام پخت و پز توجه داشته باشید که بعضی از مواد بسیار سریع داغ می شوند (مانند مربا، پودینگ، گوشت چرخ کرده و). هنگام گرم کردن موادی که چربی یا شکر بالایی دارند از ظروف پلاستیکی استفاده نکنید.



- ممکن است ظروف مواد غذایی از گرمایی که از مواد غذایی می گیرند به شدت داغ شوند، مخصوصاً هنگامی که مواد غذایی توسط پلاستیک و با ظروف شفاف پوشیده شده باشند. در این حالت پیشنهاد می شود از دستگیره استفاده کنید.
- برای کاهش خطر آتش سوزی در مایکروویو:
 - الف - مواد غذایی را بیش از حد نپزید، اگر در داخل مایکروویو موادی اشتعال پذیر مانند پلاستیک و کاغذ قرار دادید، در استفاده و بیرون آوردن با دقت عمل کنید.
 - هشدار : این دستگاه توسط یک فیوز داخلی ۲۵۰ وات ۱۰ آمپر محافظت می شود.
- دستگاه باید پشت به دیوار نصب شود
- هشدار : در صورت آسیب دیدن درب و گیره ها، دستگاه تا زمانی که توسط شخصی حرفه ای تعمیر نشود قابل استفاده نیست
- این وسیله برای استفاده توسط افراد (از جمله کودکان) با کم توانی جسمی، حسی یا ذهنی، یا افراد بی تجربه و ناآگاه در نظر گرفته نشده است، مگر اینکه نظارت بر این افراد یا ارائه دستورالعمل استفاده از وسیله، توسط سرپرست مسئول ایمنی آنها انجام گیرد.
- توصیه می شود کودکان تحت نظارت و سرپرستی باشند تا اطمینان حاصل شود که با وسیله بازی نمی کنند
- لطفاً برای جلوگیری از صدمه دیدن دستگاه، از محکم بودن صفحه گردان در جای خود اطمینان حاصل کنید
- اگر دود مشاهده کردید، دستگاه را خاموش یا از برق بکشید و درب را بسته نگه دارید تا فروکش کند
- این وسیله برای استفاده توسط افراد (از جمله کودکان) با ناتوانی فیزیکی، حسی یا عقلی، یا افراد بی تجربه و نا آگاه نیست مگر اینکه با حضور سرپرست مسئول در قبال ایمنی آنها و با نظارت یا دادن دستورالعمل استفاده از وسیله باشد
- در صورت خرابی در یا درزبندی های آن تا زمان تعمیر فر بوسیله تعمیرکار مجرب از استفاده آن خودداری کنید
- در صورتی که برای تعمیر یا سرویس کردن فر نیاز به برداشتن پوشش هایی باشد که درجه حفاظت در برابر امواج ریز موج را تأمین می کند، این کار بجز برای تعمیرکاران مجاز، برای سایر افراد خطرناک است
- مایعات و سایر مواد غذایی نباید در ظروفی که کاملاً بسته می شوند گرم شوند، زیرا امکان انفجار وجود دارد

- این وسیله برای استفاده خانگی و موارد زیر کاربرد دارد :
- آشپزخانه مخصوص کارکنان در فروشگاه ها ، اداره ها و دیگر محیط های کاری
- خانه های مزارع
- استفاده مشتریان در هتل ها ، متل ها ، و سایر محیط های مسکونی
- مهمانپذیر هایی که امکانات آن در حد محل خواب و صرف صبحانه است
- تنها از ظروفی که جهت استفاده در فر ریز موج مناسب هستند ، استفاده کنید
- هنگامی که مواد غذایی داخل ظروف پلاستیکی یا کاغذی در فر قرار گرفته و گرم می شوند ، به علت امکان جرقه زدن ، مراقبت چشمی از فر در هنگام ضروری است
- فر ریز موج برای گرم کردن و غذا و نوشیدنی ها در نظر گرفته شده است . خشک کردن غذا یا لباس و گرم کردن تشکچه های گرم کننده ، کفش های راحتی ، اسفنج ها ، لباس های مرطوب و سایر موارد مشابه ممکن است باعث ایجاد خطر جراحت ، احتراق یا آتش سوزی شود
- در صورت مشاهده دود ، وسیله را خاموش کرده و دوشاخه را از برق بکشید و تا زمان خاموش شدن شعله ها ، در را بسته نگه دارید
- هنگام گرم کردن نوشیدنی ها توسط فر ریزموج ، چون امکان سرریز با یک تاخیر کوتاه پس از جوش آمدن وجود دارد ، از این رو باید هنگام بیرون آمدن ظرف دقت شود
- هنگام گرم کردن غذا در ظروف پلاستیکی یا کاغذی ، به علت امکان شعله ور شدن ظرف ، مراقب کار فر باشید
- محتویات درون ظرف غذا و بطری های شیر کودکان باید پیش از استفاده تکان داده شود و جهت جلوگیری از هر گونه سوختگی در کودکان ، دمای آن پیش از استفاده کنترل شود
- فر بهتر است بطور منظم تمیز شده و مواد غذایی باقیمانده در آن خارج شود
- سهل انگاری در تمیز نگه داشتن فر می تواند باعث خراب شدن سطح داخلی آن شود و تاثیر نامطلوبی در عمر فر بگذارد ، همچنین ممکن است باعث ایجاد شرایط خطرناک گردد
- وسیله باید در حالی که درهای کابین باز هستند به کار انداخته شود
- فر ریزموج در محل هایی که سیستم اتصال زمین وجود ندارد ، بکار گرفته نشوند



نگهداری از دستگاه

۱. قبل از تمیز کردن ، دستگاه را خاموش کرده و از برق بکشید
۲. داخل محفظه را تمیز نگه دارید، وقتی غذا یا مایعات به داخل و دیواره های محفظه می ریزد با دستمال نم دار آن را تمیز کنید. (مواد شوینده سفت و زبر توصیه نمی شود).
۳. سطوح خارجی دستگاه باید توسط پارچه نم دار تمیز شود. برای جلوگیری از آسیب دیدن اجزای داخلی دستگاه از نفوذ کردن آب به داخل دریچه های تهویه هوا جلوگیری کنید.
۴. در هنگام تمیز کردن دقت داشته باشید که صفحه نمایش خیس نشود ، برای تمیز کردن صفحه ی نمایش از پارچه لطیف نم دار استفاده کنید ، استفاده از مواد شوینده و زبر ، اسپری ها و بر روی صفحه کنترل توصیه نمیشود.
۵. اگر داخل یا خارج درب بخار گرفت، با پارچه ای لطیف آن را تمیز کنید. این اتفاق ممکن است هنگامی که دستگاه در شرایطی با رطوبت بالا کار می کند اتفاق افتد و ارتباطی با خرابی دستگاه ندارد.
۶. هرچند وقت یک بار سینی شیشه ای را بیرون آورید و در آب گرم ، کف آلود یا در ظرفشویی بشویید.
۷. حلقه غلتکی و محفظه باید مرتباً تمیز شوند تا از ایجاد صدای زیاد جلوگیری شود. کف دستگاه را با مواد شوینده و دستمال لطیف یا با آب و شیشه شور تمیز کنید. حلقه غلتکی را می توانید در ماشین ظرفشویی یا در آب و کف بشویید. بخار های خارج شده از مواد غذایی پس از استفاده ی مداوم خارج می شوند و آسیبی به حلقه غلتکی و کف دستگاه نمی زنند. هنگامی که حلقه غلتکی را برای تمیز کردن بیرون آوردید، مطمئن شوید که بعد از انجام کار آن را در جای درست خود قرار می دهید.
۸. عطر و بوهای نا مطبوع را با استفاده از مخلوط یک لیوان آب ، آب لیمو و پوست لیمو در یک کاسه مناسب با میکروویو تمیز کنید، به این صورت که مخلوط را در میکروویو قرار دهید و مایکروویو را ۱۰ دقیقه روشن کنید، سپس با یک پارچه لطیف درون دستگاه را خشک و تمیز نمایید .
۹. اگر لازم شد لامپ داخل محفظه را تعویض کنید، از خدمات پس از فروش و تعمیر کار مجاز کمک و مشاوره بگیرید

رفع عیب

۱. هنگامی که صفحه نمایش چیزی نشان نمی دهد و دستگاه به کل کار نمی کند
الف: اتصال دستگاه به برق را چک کنید، مطمئن شوید به برق متصل باشد، در صورت نبود اتصال سیم برق را از دوشاخه جدا کنید و بعد از ۱۰ ثانیه دوباره به برق بزنید
ب: در صورت وجود اشکال پس از اتصال مجدد به برق، پریز را با وسیله برقی دیگری امتحان کنید و از سالم بودن پریز اطمینان حاصل کنید
۲. اگر برق دستگاه عمل نمی کند:
الف: تایمر دستگاه را چک کنید که تنظیم شده یا خیر
ب: بررسی کنید که درب دستگاه به طور کامل بسته شده باشد و قفل های داخلی آن فعال شده باشند، در غیر این صورت برق در دستگاه جریان پیدا نمی کند

اگر هیچکدام از موارد بالا مشکل را برطرف نکرد، با نمایندگی مجاز و یا خدمات پس از فروش تماس بگیرید
توجه داشته باشید:

حالت ماکروویو صرفاً برای مصارف خانگی و گرم کردن مواد غذایی و مایعات تعبیه شده، پخت پزهای طولانی مدت و استفاده غیر اصولی از حالت ماکروویو میتواند به دستگاه آسیب برساند

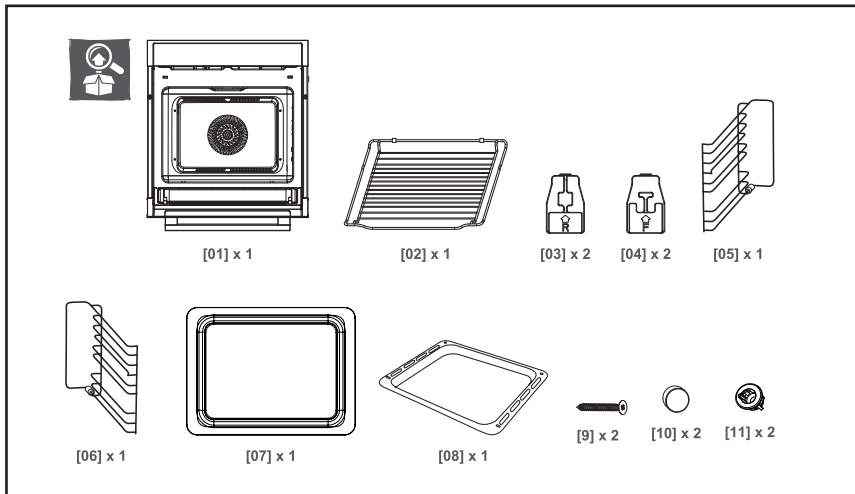
اختلال رادیویی

- دستگاه می تواند در رادیو، تلویزیون و یا هر دستگاه مشابه اختلال ایجاد نماید، در صورت به وجود آمدن اختلال، احتمال دارد با اقدامات زیر کاهش یا برطرف گردد
- الف: درب و سطوح خارجی دستگاه را تمیز کنید
- ب: رادیو، تلویزیون یا هر دستگاه دیگر خود را تا جایی که می توانید دور از مایکروویو قرار دهید
- ج: از آنتنی که به صورت مناسب نصب شده است استفاده نمایید تا برای رادیو و تلویزیون خود سیگنالی قوی دریافت کنید



نکته:

برای جلوگیری از گرم شدن بیش از حد دستگاه، نباید آن را پشت در تزیینی نصب کرد. (این مورد برای دستگاه های با در تزیینی کاربردی نیست).
هشدار: هنگامی که دستگاه در حالت ترکیبی کار می کند، به دلیل دمای ایجاد شده کودکان تنها تحت نظارت بزرگسالان می توانند از فر استفاده کنند.
با دقت بخوانید و برای مراجعه بعدی نگه دارید.



دلایل آسیب

احتیاط!

- ایجاد جرقه: فلز، به عنوان مثال یک قاشق درب شیشه باید حداقل ۲ سانتیمتر از دیواره های فرو داخل درب فاصله داشته باشد. جرقه ها ممکن است باعث آسیب غیرقابل جبرانی به شیشه داخل درب شوند.
- آب در ظرف پخت و پز داغ: هرگز آب را درون ظرف پخت و پز داغ نریزید. این امر باعث ایجاد بخار می شود.

- غذای مرطوب: برای مدت طولانی، غذای مرطوب را در ظرف بسته پخت‌وپز نگه ندارید.
- از دستگاه برای نگهداری غذا استفاده نکنید. این امر می‌تواند منجر به فرسایش دستگاه شود.
- خنک کردن دستگاه با در باز: برای خنک کردن محفظه پخت‌وپز، از در بسته استفاده کنید. هیچ چیزی بین در دستگاه نگذارید. حتی اگر در فقط کمی باز شود، ممکن است سطوح مجاور به مرور زمان آسیب ببینند.
- درزگیر بسیار کثیف: اگر درزگیر بسیار کثیف باشد، درب دستگاه، دیگر در حین کار به درستی بسته نمی‌شود. سطوح مجاور ممکن است آسیب ببینند. آب بندی را همیشه تمیز نگه دارید.
- کار کردن مایکروویو بدون غذا: کار کردن دستگاه بدون غذا در محفظه پخت‌وپز ممکن است منجر به بار بیش‌ازحد شود. هرگز دستگاه را روشن نکنید مگر اینکه غذایی درون محفظه پخت‌وپز باشد. یک استثنا برای این قانون، تست کوتاه ظروف است (بخش مایکروویو، ظرف مناسب را ببینید).
- استفاده از در دستگاه برای گذاشتن یا قرار دادن اشیاء بر روی آن: هیچ چیزی بر روی در باز دستگاه قرار ندهید. کاور فر یا لوازم جانبی را بر روی دستگاه قرار ندهید.
- حمل و نقل دستگاه: دستگاه را با دستگیره در حمل نکرده و نگه ندارید. دستگیره در نمی‌تواند وزن دستگاه را تحمل کند و ممکن است شکسته شود.
- پاپ کورن مایکروویو: هرگز قدرت مایکروویو را خیلی بالا نبرید. از تنظیم قدرت کمتر از ۶۰۰ وات استفاده کنید. همیشه کیسه پاپ کورن را بر روی یک صفحه شیشه‌ای قرار دهید. اگر بیش‌ازحد پز شود، ممکن است دیسک بپزد.
- مایعاتی که به جوش آمده نباید از طریق درایو صفحه گردان به داخل دستگاه برود. بر روند پخت نظارت کنید. در ابتدا زمان پخت کوتاه‌تری انتخاب کرده و در صورت نیاز زمان پخت را افزایش دهید.
- فر باید به‌طور منظم تمیز شود و هرگونه باقیمانده غذایی پاک شود زیرا ممکن است این غذاها باعث انفجار شوند- حتی پس از اینکه گرم کردن مایکروویو پایان یافته است.
- عدم نگهداری دستگاه در حالت تمیز می‌تواند منجر به فرسایش سطوح شود که بر عمر دستگاه تأثیر گذاشته و احتمالاً باعث بروز خطر می‌شود.

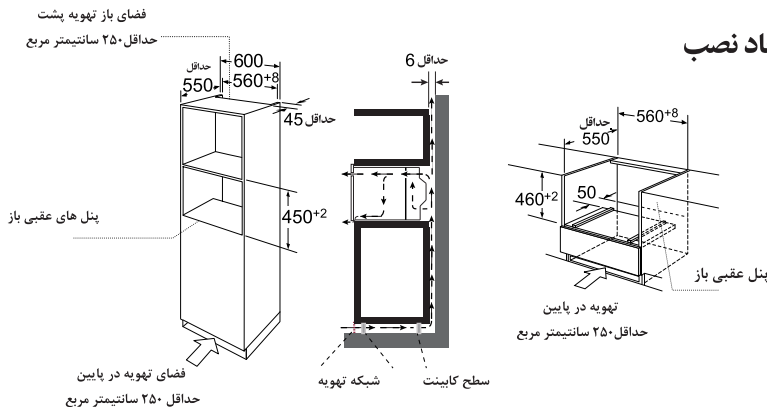


نصب

دستگاه های نصب شده

- این دستگاه تنها برای نصب در آشپزخانه در نظر گرفته شده است.
- این دستگاه برای استفاده به عنوان دستگاه رومیزی یا داخل کابینت طراحی نشده است.
- کابینت متناسب با این دستگاه نباید دیوار عقبی در پشت دستگاه داشته باشد.
- باید بین دیوار و پایه یا پنل عقبی واحد بالا، حداقل ۴۵ میلیمتر فاصله حفظ شود.
- کابینت نصب شده باید دارای فضای گردش هوا ۲۵۰ سانتی متر مربع در جلوی خود باشد. برای رسیدن به این تهویه، پنل پایه را عقب برده یا یک گریل تهویه ایجاد کنید.
- شیارها و ورودی های تهویه نباید پوشانده شود.
- کارکرد امن این دستگاه تنها زمانی می تواند تضمین شود که بر اساس این دستورالعمل ها نصب شده باشد.
- نصاب دستگاه مسئول هر آسیب ناشی از نصب اشتباه است.
- واحدهایی که دستگاه درون آن ها نصب شده است باید تا ۹۰ درجه سانتیگراد مقاومت در برابر حرارت داشته باشند.
- ارتفاع نصب نباید کمتر از ۸۵۰ میلیمتر باشد.

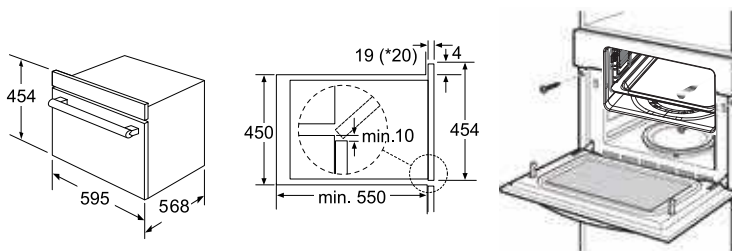
ابعاد نصب



توجه: باید در بالای فر فاصله وجود داشته باشد

نحوه نصب بصورت توکار

- دستگاه را با دستگیره درب، نگه نداشته یا حمل نکنید. دستگیره درب نمی تواند وزن دستگاه را تحمل کند و ممکن است بشکند.
- به دقت مایکروویو را درون کادر (مکان مورد نظر) هل دهید، و مطمئن شوید در مرکز آن قرار دارد.
- درب را باز کرده و مایکروویو را با پیچ های همراه دستگاه، سفت کنید.



۲۰ میلیمتر برای سطوح فلزی

- به طور کامل دستگاه را وارد کرده و در مرکز مکان مورد نظر قرار دهید.
- کابل اتصال را کج نکنید.
- دستگاه را درون مکان خود پیچ کنید.
- شکاف بین بالای کار و دستگاه نباید با حفاظ های چوبی اضافی بسته شود.

اطلاعات مهم

اتصال برق

دستگاه دارای دوشاخه است و فقط باید به یک پریز ارت-دار متصل شود. تنها یک برق کار ماهر که نصب سوکت یا قراردعی کابل اتصال را مطابق با استاندارد انجام می دهد، می تواند این کار را انجام دهد.



اگر در ادامه نصب، دوشاخه دیگر در دسترس نیست، برای نصب باید یک سوئیچ جداکننده تمام قطب ها، با یک شکاف اتصال در حداقل ۳ میلی متر ارائه شود. در هنگام نصب باید از اتصال امن اطمینان حاصل شود.
حفاظت فیوز: دستورالعمل های داده های فنی - استفاده را ببینید.

دستگاه جدید شما

این بخش برای آشنایی شما با دستگاه جدیدتان است. کنترل پنل و کنترل های عملیات جداگانه، توضیح داده شده اند. شما این اطلاعات را در محفظه پخت و پز و لوازم جانبی آن خواهید یافت.

کنترل پنل



کلید های لمس و صفحه نمایش

کلید های لمس برای تنظیم انواع عملکرد های اضافی استفاده شده اند. در صفحه نمایش، می توانید مقادیری که تنظیم شدند را بخوانید.

عملکرد	F	نماد	عملکرد
تنظیم پارامتر	— +		کنسل
نوار کنترل لغزنده	=====		مایکروویو
منو خودکار	A		تایمر آشپزخانه/ قفل ضد کودک
ساعت / دما			پیش تنظیم
وزن			پیش گرمایش
لامپ			
شروع / توقف	▷		

جدول عملکرد و صفحه نمایش :

از کلیدهای مختلف حالت پخت جهت تنظیم و انتخاب نوع پخت استفاده کنید.

عملکرد	استفاده
 پیتزا	پیتزا به شکل عالی با حرارت اضافی از دو بخش پایین و کناره های فر پخته می شود و تضمین می کند نان پیتزا کریسپی (خشک) است.
_____ المنت گرم کننده پایینی	این عملکرد برای غذاهای پخت آهسته ای مانند کاسرول، بخارپزها ایده آل است.
 مایکروویو	یخ زدایی، گرم کردن دوباره و پخت
 مایکروویو + کانوکشن	برای کاهش زمان پخت تکه های بزرگ با طلایی شدن (قهوه ای شدن و پختن) غذا
 مایکرو + گریل دوپل + فن	این حالت برای هدف طلایی کردن سریع با توجه به پخت عمیق و کامل تر استفاده می شود
 مایکرو + پیتزا	این حالت برای هدف طلایی کردن سریع با توجه به پخت عمیق و کامل تر استفاده می شود
*U یخ زدایی	۳ برنامه برای حالت یخ زدایی
A برنامه های خودکار	۱۳ برنامه پخت: نوع و زمان پخت بر اساس وزن تنظیم می شود.

عملکرد	استفاده
_____ عملکرد معمولی	المنت- های پایین و بالا با هم برای ارائه پخت همرفتنی کار می کنند، فر باید برای دمای مورد نیاز از قبل گرم شود؛ برای پخت آهسته مانند کاسترول و بخارپز ایده آل است.
 حرارت با فن کانوکشن	برای پخت چند سطحی (به عنوان مثال پخت جیس شکلات مناسب است)
 حالت معمولی + فن کانوکشن	صرفه جویی در زمان و راحت، تا ۴۰٪ غذا می تواند به طور همزمان در قفسه های مختلف بدون ترکیب طعم یا بود پخته شود.
 کیاب پز تاپیسی	بهترین نتایج می تواند با استفاده از قفسه بالا برای آتیم های کوچک و قفسه های پایین برای آتیم های بزرگتر به دست آید.
 گریل دوپل + فن کانوکشن	برای غذاهای گراتین و مخلفات سبزی ها رست شده.
 گریل دوپل	المنت های تابشی داخلی و المنت بالایی خارجی به طور هم زمان کار می کنند تا حرارت سریع و حتی گریل ارائه دهند، بنابراین به شکل موثر به سطح بالایی غذا می رسند.

تنظیم پارامتر

از کلیدهای مربوطه برای تنظیم پارامتر استفاده کنید.

وزن	وزن را انتخاب کنید.
زمان	زمان را انتخاب کنید.
مایکروویو	قدرت مایکروویو را انتخاب کنید. 100W-300W-500W-700W-900W

پارامتر	عملکرد
منو اتوماتیک	از بین ۱۳ برنامه اتوماتیک انتخاب کنید P13 و P01
درجه حرارت	درجه حرارت پخت را انتخاب کنید (C°)  : 100-235  : 50-250  : 50-235  : 50-250  : 100-235  : 50-250  : 100-250  : 50-235



فن خنک کننده

دستگاه شما دارای فن خنک-کننده است. فن خنک-کننده در طول کار با دستگاه روشن می شود. هوای گرم از بالای در بیرون می رود. فن خنک کننده پس از کار برای مدت معینی به کار خود ادامه می دهد.

احتیاط!

شیارهای تهویه را نبوشانید. در غیر این صورت دستگاه بیش از حد گرم خواهد شد.

نکات

- دستگاه تا زمان ادامه داشتن حالت مایکروویو خنک باقی می ماند. فن خنک-کننده هنوز هم روشن خواهد بود. ممکن است حتی بعد از پایان کار مایکروویو فن روشن بماند
- ممکن است روی شیشه در، دیوارهای داخلی و کف دستگاه بخار پدیدار شود. این امر طبیعی است و بر عملکرد مایکروویو تأثیر منفی ندارد. پس از پخت بخارها را پاک کنید.

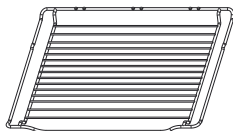
لوازم جانبی

نکته:

نوع و تعداد لوازم جانبی بر اساس تقاضا ممکن است تغییر کند.

توری گریل:

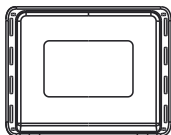
برای گریل کردن استیک، سوسیس و تست کردن نان



سینی شیرینی پزی :

به دلایل امنیتی، سینی شیرینی پزی باید در داخل نگه دارنده ای که به طور مستقیم در پایین برد گودی است، قرار بگیرد.

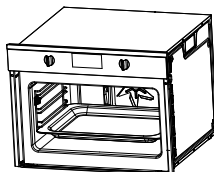
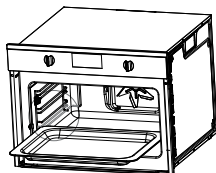
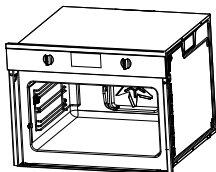
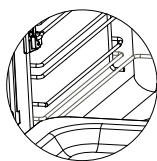
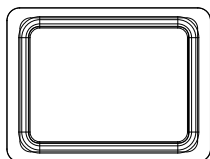
سینی پخت و پز لعابی:



برای پخت کیک رول و برشته کردن مرغ کامل هنگام پخت با عملکرد مایکروویو، استفاده از سینی لعابی ممنوع است.

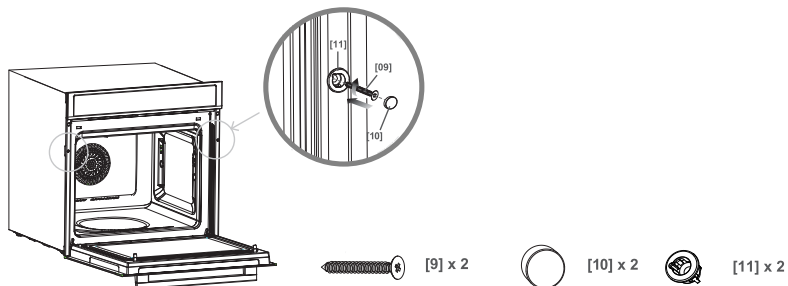
سینی پخت و پز شیشه‌ای:

- هنگام پخت با حالت مایکروویو، لطفاً از سینی شیشه‌ای استفاده کنید.
- برای گرفتن مایعاتی مانند آب و چربی هنگام پخت غذا استفاده می‌شود.
- به منظور تضمین بهترین اثر پخت، همان‌طور که در شکل زیر نشان داده شده است، سینی شیشه‌ای باید در پایین آویز جانبی قرار گیرد. سینی شیشه‌ای باید در راستای پایین‌ترین ریل‌های هدایت-کننده آویز جانبی در مکان خود هل داده شود.

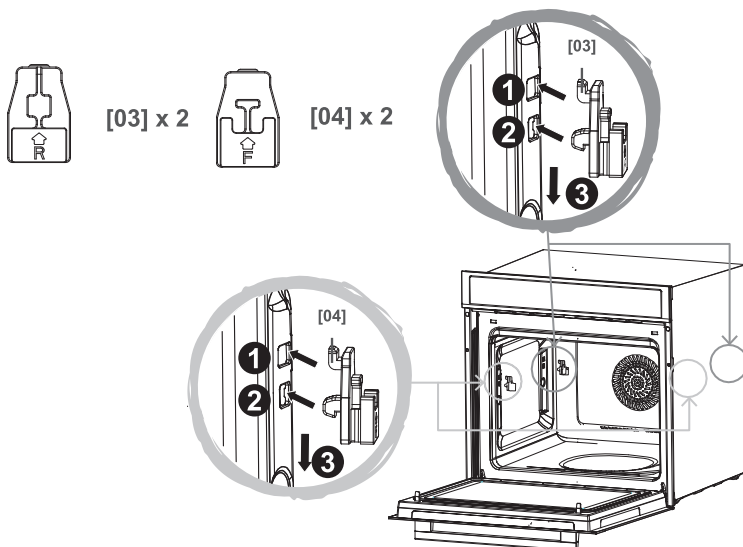


زمانی که فر بالا برده شده تا در محفظه مشخص شده برای دستگاه قرار گیرد، دو سوراخ را روی روکش فر پیدا کنید و آن را با استفاده از [۰۹]، [۱۰] و [۱۱] سر جای خود ثابت کنید.

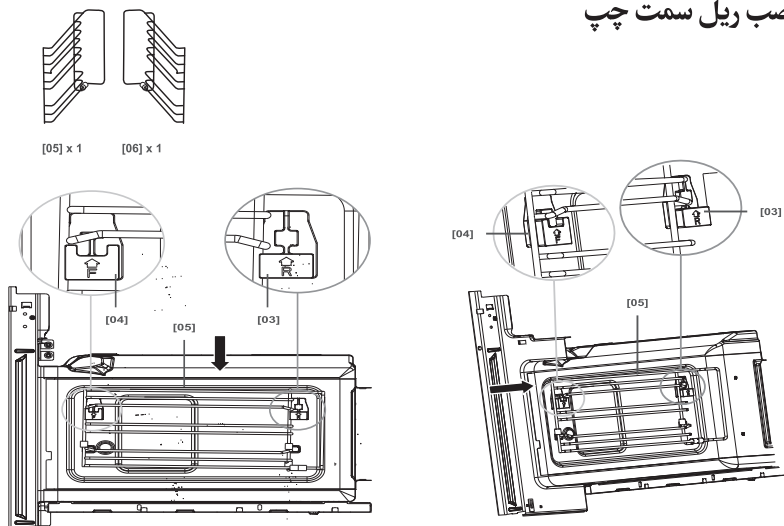
هشدار: پیچ‌ها را بیش از حد سفت نکنید [۰۹] تا از آسیب وارد شده با محفظه جلوگیری کنید - فقط از پیچ گوشتی دستی استفاده کنید!



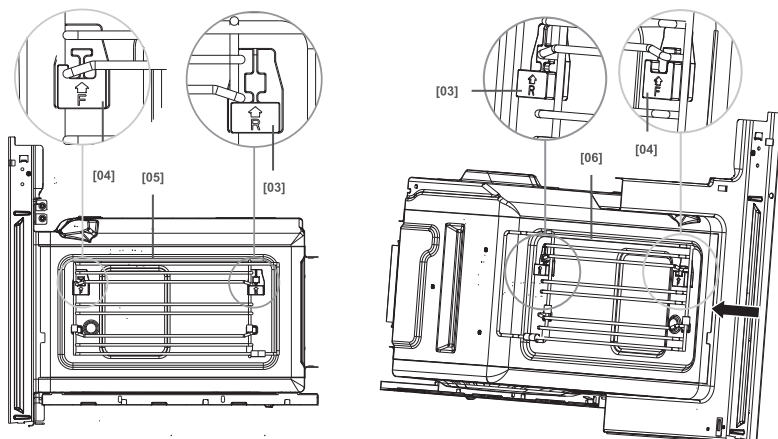
نصب گیره های سرامیکی و ریل های جانبی

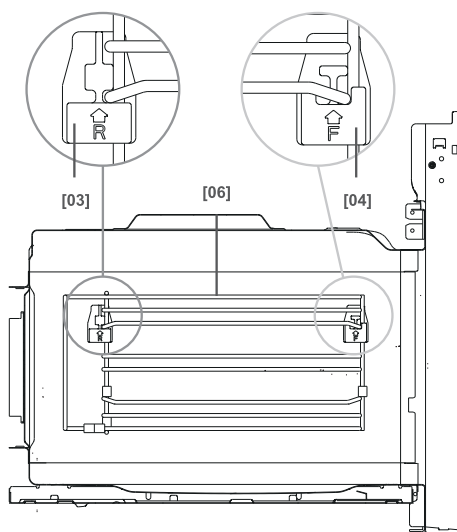
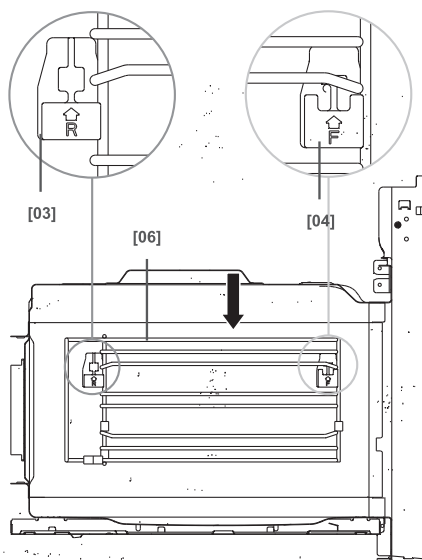


نصب ریل سمت چپ



نصب ریل سمت راست





قبل از استفاده از دستگاه برای اولین بار

در اینجا شما با مطالبی آشنا خواهید شد که قبل از استفاده از فر خود برای آماده کردن غذا برای اولین بار، به آن‌ها نیاز دارید. اول، بخش اطلاعات ایمنی را بخوانید.

تنظیم ساعت

۱. در حالت انتظار، کلید  را برای وارد کردن حالت تنظیم ساعت لمس کنید. 00:00 نمایش داده خواهد شد و ارقام ساعت چشمک می‌زند.

۲. - یا + را برای تنظیم ارقام ساعت لمس کنید یا _____ را بچرخانید. زمان ورودی باید بین صفر تا ۲۳ باشد.

۳.  را برای تایید لمس کنید، ارقام دقیقه چشمک خواهند زد.

۴. - یا + را برای تنظیم ارقام دقیقه لمس کنید یا _____ را بچرخانید. زمان ورودی باید بین صفر تا ۵۹ باشد.

۵.  را برای اتمام تنظیم ساعت لمس کنید. چشمک خواهد زد. زمان تنظیم شده است. و دستگاه وارد حالت انتظار خواهد شد.

تمیز کردن لوازم جانبی

قبل از استفاده از لوازم جانبی برای اولین بار، آن‌ها را به خوبی با آب کف دار داغ و پارچه نرم تمیز کنید.

گرم کردن فر

برای از بین بردن بوی دستگاه پخت جدید، زمانی که دستگاه خالی و بسته است، آن را گرم کنید.



یک ساعت با پخت همرفتی ☺ در دمای ۲۵۰ درجه سانتی گراد ایده آل است. اطمینان حاصل کنید هیچ باقیمانده بسته بندی در محفظه پخت نمانده است.

۱. در حالت انتظار، یکبار کلید F را لمس کنید، این علامت — و دمای پیش فرض در صفحه نمایش روشن می شود.

۲. کلید F را مکرراً لمس کنید تا زمانی که ☺ روشن شود. دمای پیش فرض همرفتی نمایش داده خواهد شد.

۳. - یا + را برای تنظیم دما تا ۲۵۰ درجه سانتی گراد لمس کنید یا — را بچرخانید.

۴. ⏸ برای وارد کردن حالت تنظیم ساعت پخت لمس کنید. 00:00 چشمک خواهد زد.

۵. - یا + را برای تنظیم زمان پخت تا ۶۰ دقیقه لمس کنید یا — را بچرخانید.

۶. کلید ▷ را لمس کنید. فر شروع به گرم شدن می کند.

تنظیم فر

شیوه های گوناگونی وجود دارند که با آن ها می توانید فر خود را تنظیم کنید. در اینجا توضیح می دهیم چگونه می توانید نوع مطلوب گرم کردن و تنظیم دما یا گریل را انتخاب کنید. همچنین می توانید زمان پخت فر برای غذای خود را انتخاب کنید. لطفاً به بخش گزینه های تنظیم-تنظیم ساعت رجوع کنید.

تنظیم نوع حرارت و دما

- برای مثال :

~~~~ گریل تابشی در دمای ۲۰۰ درجه سانتی گراد به مدت ۲۵ دقیقه.

۱. در حالت انتظار، کلید F را یکبار لمس کنید. این علامت — دمای پیش فرض در صفحه نمایش روشن خواهد شد.

۲. کلید F را مکرراً لمس کنید تا ~~~~ روشن شود. دمای پیش فرض گریل تابشی نمایش داده خواهد شد.



۳- یا + را برای تنظیم دمای ۲۰۰ درجه سانتی گراد لمس کنید یا \_\_\_\_\_ را بچرخانید.

۴- ⏸ را برای وارد کردن حالت تنظیم زمان پخت لمس کنید. 00:00 چشمک خواهد زد.

۵- یا + یا - را برای تنظیم زمان پخت ۲۵ دقیقه لمس کنید یا \_\_\_\_\_ را بچرخانید.

۶- کلید ▷|| را لمس کنید. فر شروع به گرم شدن می کند.

## باز کردن در فر حین کار

عملیات به حالت تعلیق درآمده است. پس از بستن در، کلید را لمس کنید. عملیات ادامه پیدا می کند.

## وقفه در عملیات

کلید ▷|| را برای وقفه در عملیات لمس کنید. سپس کلید ▷|| را برای ادامه عملیات لمس کنید.

## تغییر زمان پخت

این کار می تواند در هر زمانی انجام شود. کلید ⏸ (کلید کرراً لمس کنید تا زمانی که زمان پخت چشمک بزند، سپس - یا + یا - را برای تنظیم زمان پخت لمس کنید یا \_\_\_\_\_ را بچرخانید.

## تغییر دما

این کار می تواند در هر زمانی انجام شود.

- یا + را برای تنظیم دما لمس کرده یا \_\_\_\_\_ را بچرخانید.

## کنسل کردن عملیات

این کار می تواند در هر زمانی انجام شود. کلید را برای وارد شدن به حالت انتظار لمس کنید.



## پیش گرمایش سریع

با پیش گرمایش سریع، فر شما سریعاً به دمای تنظیم می‌رسد.  
پیش گرمایش سریع برای انواع گرم‌کننده‌های زیر موجود است.

|                                                                                                        |                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ■  Conventional       | ■  Double Grill+Fan     |
| ■  Convection         | ■  Double Grilling      |
| ■  Conventional + Fan | ■  Pizza                |
| ■  Radiant Grilling   | ■  Lower Heater Element |

برای دستیابی به بهترین نتیجه پخت غذا را زمانی در فر قرار دهید که فرایند گرم کردن دستگاه به پایان رسیده است.

۱. نوع گرمایش و دما را تنظیم کنید.

۲. کلید  را لمس کنید.

نماد  در صفحه نمایش روشن می‌شود.

فر شروع به گرم کردن می‌کند.

فرآیند پیش گرمایش کامل شده است.

یک صدای سیگنال شنیده می‌شود. نماد  در صفحه نمایش چشمک می‌زند. غذای خود را درون فر قرار دهید.

کنسل کردن پیش گرمایش سریع

در طول تنظیم عملکرد پیش گرمایش سریع، لمس کردن کلید  می‌تواند این عملکرد را کنسل کند.

در طول پیش گرمایش سریع، لمس  می‌تواند این عملکرد را کنسل کند.

نکته: تنها زمانی که صدای هشدار را شنیدید و آیکون پیش گرمایش چشمک زد، می توانید در را باز کرده و غذا را داخل محفظه بگذارید.

## مایکروویو

امواج مایکروویو در مواد غذایی به حرارت تبدیل می شوند. مایکروویو می تواند به صورت تکی استفاده شود، یعنی به خودی خود یا در ترکیب با انواع گرمایش های مختلف. اطلاعات در مورد ظروف فر و نحوه تنظیم مایکروویو را در ادامه خواهید خواند.

### نکته:

ارقام مرحله ای برای تنظیم زمان سوئیچ کد گذاری به صورت زیر است:

۱-۵ دقیقه: ۵ ثانیه

۳-۱ دقیقه: ۱۰ ثانیه

۱۵-۳ دقیقه: ۳۰ ثانیه

۶۰-۱۵ دقیقه: ۱ دقیقه

بیش از ۶۰ دقیقه: ۵ دقیقه

نکاتی در رابطه با ظروف فر

### ظروف فر مناسب

ظروف مناسب ظروفی هستند که در برابر حرارت مقاوم بوده و از شیشه، سرامیک شیشه، ظروف چینی، سرامیک یا پلاستیک های مقاوم در برابر حرارت ساخته شده اند. این مواد به امواج مایکروویو اجازه عبور می دهند.



همچنین می‌تواند از بشقاب‌های سرو استفاده کنید. این کار باعث می‌شود نیازی به انتقال غذا از یک ظرف به ظرف دیگر نباشد. تنها زمانی باید از ظروف فر با طلا یا نقره تزئینی استفاده کنید که تولیدکننده تضمین کند برای استفاده در مایکروویو مناسب هستند.

## ظروف فر نامناسب

ظروف فلزی نامناسب هستند. فلز به امواج مایکروویو اجازه عبور نمی‌دهد. غذا در ظروف فلزی سرپوشیده، سرد خواهد ماند.

## احتیاط!

ایجاد جرقه: فلز- به عنوان مثال، یک قاشق در شیشه- باید حداقل دو سانتی متر با دیواره‌های فرو در داخلی فاصله داشته باشد. جرقه‌ها می‌توانند شیشه یا در داخلی را خراب کنند.

## تست ظرف فر

مایکروویو را روشن نکنید مگر اینکه غذایی داخل آن باشد. تست ظرف فر زیر استثنایی برای این قانون است.

تست زیر را زمانی انجام دهید که مطمئن نیستید ظرف فر شما برای استفاده در مایکروویو مناسب است یا خیر:

۱. ظرف فر خالی را در حداکثر سرعت ۵۰٪ تا ۱ دقیقه گرم کنید.

۲. به طور مرتب دما را در طول این زمان چک کنید.

با لمس ظرف فر، هنوز باید سرد یا گرم باشد.

ظرف فر زمانی نامناسب است که داغ شده یا جرقه‌ای ایجاد شده باشد.

## تنظیم قدرت مایکروویو

از کلید  برای تنظیم قدرت مطلوب مایکروویو استفاده کنید.

|                                                                                                                                                   |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <p>- یخ زدایی غذا های حساس / غذا های لطیف</p> <p>- یخ زدایی غذا های با شکل نامنظم</p> <p>- نرم کردن بستنی</p> <p>- اجازه دادن به ور آمدن خمیر</p> | ۱۰۰ وات |
| <p>- یخ زدایی</p> <p>- ذوب کردن شکلات و کره</p>                                                                                                   | ۳۰۰ وات |
| <p>- پخت برنج، سوپ</p>                                                                                                                            | ۵۰۰ وات |
| <p>- گرم کردن دوباره</p> <p>- پخت قارچ، حلزون صدف دار</p> <p>- پخت تخم مرغ های دارای پوست و پنیر</p>                                              | ۷۰۰ وات |
| <p>- جوش آوردن آب، گرم کردن دوباره</p> <p>- پخت مرغ، ماهی، سبزیجات</p>                                                                            | ۹۰۰ وات |

## نکات

- هنگامی که کلیدی را لمس می کنید، چراغ قدرت انتخاب شده روشن می شود.
- قدرت مایکروویو می تواند تا ۹۰۰ وات برای حداکثر مقدار به مدت ۳۰ دقیقه تنظیم شود. با تمامی تنظیمات قدرت دیگر، یک حداکثر زمان پخت ۱ ساعت و ۳۰ دقیقه



## تنظیم مایکروویو

مثال: تنظیم قدرت مایکروویو تا ۳۰۰ وات و زمان پخت ۱۷ دقیقه.

۱. در حالت انتظار، کلید  $\approx$  را برای وارد کردن عملکرد مایکروویو لمس کنید. قدرت پیش فرض ۹۰۰ وات مایکروویو ظاهر خواهد شد. و زمان پخت پیش فرض چشمک خواهد زد.
۲. - یا + را لمس کرده یا  $\equiv$  را بچرخانید تا زمان پخت تا ۱۷ دقیقه تنظیم شود.
۳. کلید  $\approx$  را برای فعال کردن قدرت مایکروویو لمس کنید. سپس - یا + را لمس کرده  $\equiv$  یا را بچرخانید تا قدرت مایکروویو تا ۳۰۰ وات تنظیم شود.
۴. کلید  $\gg$  را لمس کنید. زمان پخت شروع به کاهش شمارش در صفحه نمایش می کند. زمان پخت تمام شده است. یک صدای سیگنال می آید. عملیات مایکروویو تمام شده است. باز کردن در فر در طول کار عملیات متوقف شده است. پس از بستن در، کلید  $\gg$  را لمس کنید. عملیات ادامه پیدا می کند.

## تغییر زمان پخت

این کار در هر زمانی قابل انجام است. کلید - یا + را لمس کرده یا  $\equiv$  را بچرخانید تا زمان پخت تنظیم شود.

## تنظیم قدرت مایکروویو

این کار در هر زمانی قابل انجام است. کلید  $\approx$  و سپس - یا + را لمس کرده یا  $\equiv$  را بچرخانید تا قدرت مایکروویو تنظیم شود.

## عملیات وقفه

کلید  $\gg$  را آهسته لمس کنید. فر متوقف شده است. مجدداً کلید را برای ادامه عملیات لمس کنید.

## کنسل کردن عملیات

این کار در هر زمانی قابل انجام است. کلید ① را برای وارد شدن به حالت انتظار لمس کنید.

## نکات

اگر در دستگاه را در طول پخت باز کنید، فن به کار خود ادامه می دهد.

## عملیات MicroCombi

این عملیات شامل کار همزمان گریل و مایکروویو می شود. استفاده از مایکروویو باعث می شود غذای شما سریع تر آماده شود اما هنوز به خوبی طلایی نشده باشد. می توانید تمامی تنظیمات قدرت مایکروویو را روشن کنید. استثنا: ۷۰۰ تا ۹۰۰ وات

## تنظیم عملیات Combi مایکروویو

- مثال: عملکرد MW+Pizza + ② با ۵۰۰ وات و ۱۹۰ درجه سانتی گراد به مدت ۱۷ دقیقه.
۱. در حالت انتظار، کلید ③ و سپس F را مکرراً لمس کنید تا حالت MicroCombi فعال شود. زمانی که ④ و ⑤ در صفحه نمایش داده شدند، لمس کلیدها را متوسط کنید. قدرت پیش فرض مایکروویو نمایش داده خواهد شد و دمای پیش فرض چشمک می زند.
۲. - یا + را لمس کرده یا \_\_\_\_\_ را بچرخانید تا دمای ۱۹۰ درجه سانتی گراد تنظیم شود.
۳. کلید \_\_\_\_\_ را برای تایید دما لمس کنید. زمان پخت پیش فرض چشمک خواهد زد.
۴. کلید ③ را لمس کنید. قدرت پیش فرض چشمک می زند. سپس - یا + را لمس کرده یا \_\_\_\_\_ را بچرخانید تا قدرت مایکروویو تا ۵۰۰ وات تنظیم شود.



۵. کلید ||> را لمس کنید. فر شروع به گرم شدن می کند. عملیات دستگاه شروع شد. زمان پخت شروع به شمارش می کند. زمان پخت پایان یافته است. یک صدای سیگنال می آید. حالت همرفتی تمام شده است.

## تنظیم قدرت مایکروویو

این کار در هر زمانی قابل انجام است. کلید ~~~~~ و سپس - یا + را لمس کرده یا \_\_\_\_\_ را بچرخانید تا قدرت مایکروویو تنظیم شود.

## تغییر دما

این کار در هر زمانی قابل انجام است. کلید \_\_\_\_\_ را برای وارد شدن به حالت انتظار لمس کنید.

## برنامه خودکار

برنامه های خودکار شما را قادر می سازند غذا را بسیار راحت آماده کنید. برنامه را انتخاب کرده و وزن غذا را وارد کنید. برنامه خودکار، تنظیم را بهینه سازی می کند. می توانید از بین ۱۳ برنامه انتخاب کنید.

## تنظیم یک برنامه

۱. در حالت انتظار، کلید A را دوبار لمس کرده تا وارد عملکرد منو خودکار (auto) شوید. اولین شماره برنامه در صفحه نمایش چشمک می زند.
۲. کلید - یا + را لمس کرده یا \_\_\_\_\_ را بچرخانید تا شماره برنامه انتخاب شود.



۳. کلید  $\square$  را لمس کنید.

۴. کلید - یا + را لمس کرده یا  $\equiv$  را بچرخانید تا وزن تنظیم شود. زمان پخت نشان داده خواهد شد.

۵. کلید  $\triangleright$  را لمس کنید. برنامه شروع می شود. می توانید ببینید زمان پخت شروع به شمارش می کند.  
منو خودکار

| شماره برنامه | مورد                          | وزن (گرم) | لایه لوازم جاتی و لوازم جاتی |
|--------------|-------------------------------|-----------|------------------------------|
| P01          | سبزیجات ساده                  | 200       | اولین لایه ، سینی شیشه ای    |
|              |                               | 400       |                              |
|              |                               | 600       |                              |
| P02          | سیب زمینی پوست کنده/ پخته شده | 240       | اولین لایه ، سینی شیشه ای    |
|              |                               | 480       |                              |
|              |                               | 720       |                              |
| P03          | سیب زمینی پخته شده            | 450       | سومین لایه ، قفسه گریل       |
|              |                               | 1000      |                              |
| P04          | تکه های مرغ (بخ زده)          | 450       | سومین لایه ، قفسه گریل       |
| P05          | کیک                           | 400       | دومین لایه ، قفسه گریل       |
|              |                               | 500       |                              |
|              |                               | 600       |                              |
| P06          | پای سیب                       | 2400      | دومین لایه ، قفسه گریل       |
| P07          | کیش                           | 1000      | سومین لایه ، قفسه گریل       |
| P08          | گرم کردن دوباره سوپ           | 200       | اولین لایه ، سینی شیشه ای    |
|              |                               | 400       |                              |
|              |                               | 600       |                              |
| P09          | گرم کردن دوباره بشقاب         | 250       | اولین لایه ، سینی شیشه ای    |
|              |                               | 350       |                              |
| P10          | گرم کردن دوباره سوپ / خورشت   | 100       | اولین لایه ، سینی شیشه ای    |
|              |                               | 200       |                              |
|              |                               | 300       |                              |
| P11          | پیتزایخ زده                   | 200       | سومین لایه ، قفسه گریل       |
|              |                               | 400       |                              |
|              |                               | 600       |                              |
| P12          | چپس های یخ زده                | 300       | سومین لایه ، سینی لعابی      |
|              |                               | 400       |                              |
|              |                               | 500       |                              |
| P13          | لازانيا                       | 1600      | سومین لایه ، قفسه گریل       |



## نکات

■ برنامه های با یک \* از پیش گرم شده اند. در طول پیش گرمایش، زمان پخت متوقف شده و نماد پیش گرمایش روشن می شود. پس از پیش گرمایش، صدای هشدار شنیده و نماد پیش گرمایش چشمک می زند.

■ برنامه های با \*\* تنها از عملکرد میکروویو استفاده می کنند.  
برنامه پایان یافته است  
یک صدای سیگنال می آید. گرم شدن فر متوقف می شود.

## تغییر دادن برنامه

زمانی که برنامه ای را شروع کردید، شماره برنامه و وزن آن نمی تواند تغییر کند.

## کنسل کردن برنامه

کلید  را برای کنسل کردن عملیات لمس کنید.

## تغییر زمان پخت

اگر از برنامه های خودکار استفاده می کنید، نمی توانید زمان پخت را تغییر دهید.

## برنامه های یخ زدایی

می توانید از ۳ برنامه یخ زدایی برای یخ زدایی کردن گوشت، مرغ و نان استفاده کنید.  
۱. در حالت انتظار، کلید A را یکبار لمس کنید تا وارد عملکرد یخ زدایی شوید. شماره اول برنامه در صفحه نمایش چشمک می زند.

۲. - یا + را لمس کرده یا \_\_\_\_\_ را بچرخانید تا شماره برنامه انتخاب شود.

۳. کلید □ را لمس کنید.

۴. - یا + را لمس کرده یا \_\_\_\_\_ را بچرخانید تا وزن تنظیم شود، زمان پخت نمایش داده خواهد شد.

۵. کلید ||> را لمس کنید. برنامه شروع می شود. می توانید ببینید زمان پخت شروع به شمارش می کند.

## تهیه غذا

از غذایی که در دمای منفی ۱۸ درجه سانتی گراد یخ زده و در مقادیر بخش بندی شده ای نگهداری شده و تا حد امکان تکه های کوچک است، استفاده کنید.

غذایی که باید یخ زدایی شود را از تمامی بسته بندی ها جدا کرده و آن را وزن کنید. باید وزن آن را بدانید تا برنامه را تنظیم کنید.

هنگام یخ زدایی گوشت یا مرغ مایع ایجاد می شود. هنگامی که گوشت و مرغ را برداشتید مایع را پاک کنید و تحت هیچ شرایطی از آن برای اهداف دیگر استفاده نکنید یا اجازه ندهید در تماس با غذاهای دیگر قرار گیرد.

## ظرف فر

غذا را در یک ظرف گود قابل استفاده در مایکروویو قرار دهید، به عنوان مثال بشقاب چینی یا شیشه ای، اما آن را نپوشانید.

هنگامی که مرغ یا تکه های مرغ (d۰۱) را یخ زدایی می کنید، یک سیگنال قابل شنیدن در دو موقعیت به صدا در می آید تا مشخص کند غذا باید برگردانده شود.



## زمان استراحت

غذای یخ زدایی شده باید به مدت ۱۰ تا ۳۰ دقیقه کنار گذاشته شود تا زمانی که به دمای مطلوب برسد. تکه های بزرگ گوشت نیاز به زمان استراحت بیشتری نسبت به تکه های کوچک تر دارند. تکه های مسطح گوشت و گوشت چرخ کرده باید قبل از کنار گذاشته شدن، از یکدیگر جدا شوند. پس از این زمان، می توانید به آماده کردن غذای خود ادامه دهید، هر چند ممکن است وسط تکه های ضخیم گوشت هنوز یخ زده باشد. در این مرحله می توان قلوه ها را از مرغ جدا کرد.

| شماره برنامه | یخ زدایی | محدوده وزن به کیلوگرم |
|--------------|----------|-----------------------|
| d01          | گوشت     | 0.10-1.50             |
| d02          | طیور     | 0.10-1.50             |
| d03          | ماهی     | 0.10-1.80             |

- در طول یخ زدایی، غذا را در سینی شیشه ای قرار دهید.
- اگر صدای سه بوق شنیدید، غذا را به سمت دیگر برگردانید. سپس دکمه START را برای ادامه یخ زدایی لمس کنید.

## تنظیم پخت از پیش تنظیم شده

انعطاف پذیرتر و راحت تر. این دستگاه می تواند برای پخت از پیش تنظیم با زمان و مدت پایان، برنامه ریزی شود.

۱. در حالت انتظار، کلید را لمس کنید. نماد در صفحه نمایش روشن شده و ارقام ساعت چشمک می زنند.

۲. - یا + را لمس کرده یا ————— را بچرخانید تا ارقام ساعت تنظیم شود. زمان ورودی باید بین صفر تا ۲۳ ساعت باشد.
۳. کلید  $\boxtimes$  را برای تایید لمس کنید. ارقام دقیقه چشمک می زنند.
۴. کلید - یا + را لمس کرده یا ————— را بچرخانید تا ارقام دقیقه تنظیم شود. زمان ورودی باید بین صفر تا ۵۹ دقیقه باشد.
۵. کلید  $\boxtimes$  را برای اتمام تنظیم زمان از پیش تنظیم لمس کنید.
۶. نوع گرمایش و دما را تنظیم کنید.
۷. کلید  $\gg$  را برای اتمام تنظیم لمس کنید.
- زمان پیش تنظیم پایان یافته است.
- یک صدای سیگنال قابل شنیدن به صدا در می آید. فر شروع به پخت می کند.

## مشخصات

قبل از تنظیم پخت از پیش تنظیم، ساعت باید تنظیم شده باشد. تایمر آشپزخانه نمی تواند پس از تنظیم پخت پیش تنظیم، تنظیم شود.

## تنظیم گزینه های تنظیم زمان

فر شما دارای گزینه های تنظیم زمان گوناگونی است. می توانید از کلید  $\boxtimes$  برای منو و تغییر بین هر عملکرد استفاده کنید. یک گزینه تنظیم زمانی که قبلاً تنظیم شده است می تواند به طور مستقیم با دستگیره پارامتر تغییر کند.



## تنظیم زمان پخت

زمان پخت برای گوشت می تواند در فر تنظیم شود. هنگامی که زمان پخت تمام شد، فر خودش به طور خودکار خاموش می شود. این بدین معنی است که نیازی نیست سایر کارها متوقف شده و فر خاموش شود. زمان پخت نمی تواند به شکل تصادفی بیشتر شود. فر شروع به کار می کند. شمارش زمان پخت در صفحه نمایش داده می شود. زمان پخت به اتمام رسیده است. یک صدای قابل شنیدن پخش می شود. فر گرمایش را متوقف می کند.

## تنظیم ساعت

به بخش قبل از استفاده از دستگاه برای اولین بار، رجوع کنید.

## تغییر ساعت

مراحل تنظیم ساعت را تکرار کنید.

## تنظیم تایمر

می توانید از تایمر به عنوان تایمر آشپزخانه استفاده کنید. این تایمر به شکل مستقل از فر عمل می کند. تایمر دارای صدای قابل شنیدن است. در این روش، می توانید بگویید آیا تایمر یا زمان پخت پایان یافته است یا خیر.

۱. در حالت انتظار، کلید  را برای وارد شدن به تایمر آشپزخانه لمس کنید. 00:00 چشمک خواهد زد.

۲. - یا + را لمس کرده یا \_\_\_\_\_ را بچرخانید تا زمان تایمر تنظیم شود.

۳. کلید  را برای شروع تایمر لمس کنید.

## قفل کودک

برای جلوگیری از خاموش کردن تصادفی دستگاه توسط کودکان، فر دارای قفل کودک است. با فعال شدن این قفل، فر به هیچ تنظیمی واکنش نشان نمی دهد. تایمر و ساعت نیز می توانند در هنگام روشن بودن قفل کودک تنظیم شوند.

## روشن کردن قفل کودک

در حالت انتظار، کلید  را لمس کرده و تقریباً ۳ ثانیه نگه دارید. یک بوق طولانی شنیده شده و نماد  در صفحه نمایش داده می شود. قفل کودک فعال شده است.

## خاموش کردن قفل کودک

در حالت قفل شده، کلید  را به مدت تقریبی ۳ ثانیه لمس کرده و نگه دارید. یک صدای بوق بلند شنیده شده و نماد  در صفحه نمایش نشان داده می شود. قفل کودک غیرفعال شده است.

## مراقبت و تمیز کردن

با مراقبت و تمیز کردن دقیق فر مایکروویو خود، ظاهر آن حفظ شده و به خوبی کار خواهد کرد. ما در اینجا توضیح می دهیم چگونه باید از دستگاه مراقبت کرده و به درستی آن را تمیز کنید.



## ⚠ خطر برق گرفتگی

نفوذ رطوبت ممکن است باعث برق گرفتگی شود. از هیچ تمیز کننده با فشار بالا یا بخارشویی استفاده نکنید.

## ⚠ خطر سوختگی!

هرگز دستگاه را سریعاً پس از خاموش شدن تمیز نکنید. اجازه دهید دستگاه خنک شود.

## ⚠ خطر آسیب جدی به سلامت!

اگر در محفظه پخت یا در آب بندی آسیب دیده باشد ممکن است انرژی مایکروویو خارج شود. هرگز زمانی که در محفظه پخت یا آب بندی آن آسیب دیده است، از دستگاه استفاده نکنید. با خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

## نکات

تفاوت های کم موجود در رنگ جلوی دستگاه به دلیل استفاده از مواد مختلفی مانند شیشه، پلاستیک و فلز ایجاد شده است.

سایه های روی پنل در که شبیه رگه هستند، به دلیل انعکاسات ایجاد شده توسط نور فر به وجود می آیند. بوهای نامطبوع، به عنوان مثال پس از پخت ماهی، می توانند به راحتی از بین بروند. چند قطره آب لیمو به لیوان آب اضافه کنید. قاشقی درون محفظه قرار دهید تا از جوشیدن با تاخیر جلوگیری شود. آب را به مدت ۱ تا ۲ دقیقه در حداکثر قدرت مایکروویو گرم کنید.



## مواد پاک کننده (تمیزکننده)

برای اطمینان از اینکه سطوح مختلف با استفاده از مواد پاک کننده اشتباه آسیب نبینند، اطلاعات جدول را نگاه کنید. از موارد زیر استفاده نکنید:

- مواد پاک کننده تیز یا سایشی
- لیسک فلزی یا شیشه ای برای تمیز کردن شیشه درب دستگاه.
- لیسک های فلزی یا شیشه ای برای تمیز کردن آب بندی درب.
- پد و اسفنج های تمیز کننده سخت
- مواد تمیزکننده با غلظت الکل زیاد.

پارچه های اسفنجی نو را قبل از استفاده به خوبی بشوید.  
اجازه دهید تمامی سطوح قبل از استفاده مجدد از دستگاه خشک شود.

| منطقه                       | ماده تمیزکننده                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| جلوی دستگاه                 | آب گرم و صابون:<br>با یک دستمال ظرفشویی، جلوی دستگاه را تمیز کرده و با یک پارچه نرم خشک کنید. برای تمیز کردن شیشه از تمیزکننده یا لیسه های فلزی یا شیشه ای استفاده نکنید.                                                                                                                                                                                                                                                  |
| جلوی دستگاه دارای فلز ضدزنگ | آب گرم و صابون:<br>با یک دستمال ظرفشویی این قسمت را تمیز کرده و با یک پارچه نرم آن را خشک کنید. فوراً تکه های آهنک، چربی، نشاسته و آلومین (به عنوان مثال سفیده تخم مرغ) را از بین ببرید. خورده گی می تواند در زیر چنین پس مانده هایی ایجاد شود. مواد شوینده مخصوص فلز ضدزنگ را می توانید از خدمات پس از فروش و یا از فروشگاه های تخصصی تهیه کنید. برای تمیز کردن از شیشه پاک کن یا لیسه های فلزی یا شیشه ای استفاده نکنید. |
| محفظه پخت                   | آب گرم و صابون یا محلول سرکه:<br>با یک دستمال ظرفشویی این قسمت را تمیز کرده و با یک پارچه نرم آنرا خشک کنید. اگر فر بسیار کثیف است: از اسپری فر یا دیگر پاک کننده های تهاجمی فر یا مواد ساینده استفاده نکنید. اسکاچ ها، اسفنج های خشن و تمیزکننده های ماهیتابه نیز نامناسب هستند. این موارد سطح دستگاه را خراش می دهند. اجازه دهید سطوح داخلی دستگاه کاملاً خشک شوند.                                                      |
| شکاف محفظه پخت و پز         | پارچه مرطوب:<br>اطمینان حاصل کنید که هیچ آبی از طریق دریابو صفحه گردان به داخل دستگاه نفوذ نمی کند.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| قفس های سیمی                | آب گرم و صابون :<br>این قسمت را با استفاده از ماده تمیز کننده فلز ضدزنگ یا در ماشین ظرفشویی تمیز کنید.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| پنل های درب                 | شیشه پاک کن<br>این قسمت را با دستمال ظرفشویی تمیز کنید. از لیسه شیشه ای استفاده نکنید.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| آب بندی                     | آب گرم و صابون<br>این قسمت را با دستمال ظرفشویی تمیز کنید اما آن را آبخش نکنید. برای تمیز کردن از لیسه های فلزی یا شیشه ای استفاده نکنید.                                                                                                                                                                                                                                                                                  |



## داده های فنی

|              |                 |
|--------------|-----------------|
| 230 V~ 50 Hz | ولتاژ نامی      |
| 1650 W       | ورودی مایکروویو |
| 900 W        | خروجی مایکروویو |
| 1700 W       | کانیوشن         |
| 2200 W       | گریل            |
| 3000 W       | حداکثر قدرت     |

## جدول خرابی ها

خرابی ها اغلب اوقات توضیحات ساده ای دارند. قبل از درخواست خدمات پس از فروش، جدول خرابی ها را بخوانید. اگر غذا به نحوی که می خواهید پخته نمی شود، به بخش راهنمایی پخت کارشناسی رجوع کنید. در این بخش چندین راهنمایی و نکته پخت خواهید یافت.

## ⚠ خطر برق گرفتگی

تعمیرات نادرست خطرناک است. تعمیرات تنها توسط یک مهندس خدمات پس از فروش آموزش دیده انجام می شود.

## جدول خرابی

| مشکل                                                                                                                                  | دلایل مشکل                                                                 | راه حل / اطلاعات                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| دستگاه کار نمی کند                                                                                                                    | مدارشکن معیوب                                                              | به جعبه فیوز نگاه کنید و بررسی کنید که مدارشکن دستگاه در حال کار است یا خیر. |
|                                                                                                                                       | دو شاخه وصل نیست                                                           | دو شاخه را به برق وصل کنید.                                                  |
|                                                                                                                                       | برق قطع است                                                                | بررسی کنید آیا چراغ آشپزخانه کار می کند یا خیر.                              |
| دستگاه کار نمی کند، نشانه  در پنل نمایش داده می شود. | قفل کودک فعال است                                                          | قفل کودک را غیرفعال کنید (بخش قفل کودک را ببینید)                            |
| مایکروویو روشن نمی شود                                                                                                                | در به طور کامل بسته نشده است                                               | بررسی کنید آیا بقایای غذا یا خرده های غذا داخل در گیر کرده است یا خیر.       |
| زمان بیشتری نسبت به قبل طول می کشد تا غذا در مایکروویو گرم شود                                                                        | سطح قدرت انتخاب شده مایکروویو بسیار پایین است.                             | سطح قدرت بالاتری انتخاب کنید.                                                |
|                                                                                                                                       | مقدار غذای بسیار بیشتری نسبت به حد معمول در دستگاه قرار داده شده است.      | مقدار دو برابر = زمان پخت تقریباً دو برابر                                   |
|                                                                                                                                       | غذا سردتر از حد معمول بوده است.                                            | در طول پخت غذا را هم بزنید یا به سمت دیگر برگردانید                          |
| یک حالت عملکرد یا سطح توان خاص را نمی توان تنظیم کرد.                                                                                 | درجه حرارت، سطح توان یا تنظیم ترکیبی برای این حالت عملیاتی امکان پذیر نیست | تنظیمات مجاز را انتخاب کنید.                                                 |
| E-01 در پنل نمایش ظاهر می شود                                                                                                         | عملکرد خاموش کردن ایمنی حرارتی فعال شده است                                | با خدمات پس از فروش تماس بگیرید                                              |
| E-04 در پنل نمایش ظاهر می شود                                                                                                         | عملکرد خاموش کردن ایمنی حرارتی فعال شده است                                | با خدمات پس از فروش تماس بگیرید                                              |
| E-017 در پنل نمایش ظاهر می شود                                                                                                        | گرمایش سریع خراب است                                                       | با خدمات پس از فروش تماس بگیرید                                              |



## آکریلامید در مواد غذایی

کدام غذاها تحت تاثیر قرار گرفته اند؟

آکریل آمید اساساً در محصولات دانه ای و سیب زمینی تولید می شود که با دمای بالا حرارت دیده اند، مانند چیپس سیب زمینی، چیپس ها، نان تست، رول های نان، نان، کالاهای به خوبی پخته شده (بیسکویت، نان زنجبیلی، کوکی ها)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| نکاتی برای به حداقل رساندن آکریلامید هنگام تهیه غذا                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                     |
| زمان پخت را به حداقل برسانید. غذاها را تا زمانی بپزید که قهوه ای طلایی شوند، اما نه خیلی تیره. قطعات بزرگ و ضخیم غذا حاوی آکریلامید کمتری است.                                                                                                                                                                                                                                                         | موارد کلی           |
| حداکثر ۲۰۰ درجه سانتیگراد در گرمایش بالا/ پایین یا حداکثر ۱۸۰ درجه سانتیگراد در حالت هوای گرم سه بعدی یا هوای گرم. حداکثر ۱۹۰ درجه سانتیگراد در گرمایش بالا/ پایین یا حداکثر ۱۲۰ درجه سانتیگراد در حالت هوای گرم سه بعدی یا هوای گرم. سفید و زرده تخم مرغ تشکیل شدن آکریلامید را کاهش می دهند. به صورت نازک و یکنواخت روی سینی فر پخش کنید. حداقل ۲۰۰ گرم را در یک سینی فر بپزید تا چیپس ها خشک نشوند. | پخت بیسکویت<br>چیپس |

## انرژی و راهنمایی های محیطی

در اینجا می توانید راهنمایی هایی بیابید که در هنگام پخت و برشته کردن در انرژی صرفه جویی می شود و اینکه چگونه به شکل مناسب دستگاه را باز یافت کنید.

## صرفه جویی در انرژی

تنها زمانی دستگاه را از پیش گرم کنید که در دستور پخت یا در جداول دستورالعمل عملیات ها مشخص شده باشد.

از قالب های لاکمی یا لعاب دار تیره، سیاه و سفید استفاده کنید. آن ها به خوبی گرما را به خود جذب می کنند.

در حین پخت یا برشته کردن، در فر را تا حد امکان کمتر باز کنید.  
بهتر است چند کیک را یکی پس از دیگری بپزید. فر هنوز گرم است. این کار باعث کاهش زمان پخت کیک دوم می شود. همچنین می توانید دو قالب نان را در کنار هم قرار دهید.  
برای زمان های پخت طولانی تر، می توانید فر را ۱۰ دقیقه قبل از پایان زمان پخت خاموش کنید و از حرارت باقیمانده برای اتمام پخت استفاده کنید.

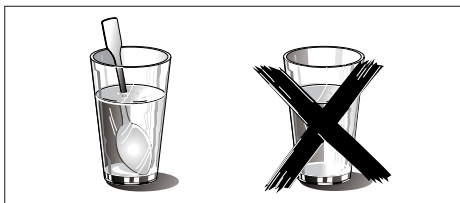
## دفع سازگار با محیط زیست

دفع بسته بندی در یک شیوه سازگار با محیط زیست  
این دستگاه مطابق با دستورالعمل اروپایی ec/۱۹/۲۰۱۲ در پسماند تجهیزات برقی و الکترونیکی (WEEE) است. این دستورالعمل چهارچوبی برای جمع آوری و بازیافت دستگاه های قدیمی ارائه می دهد که در تمامی اتحادیه اروپا معتبر است.

## گرم کردن غذا

### خطر سوختن

هنگام گرم شدن مایع، احتمال تاخیر در جوشیدن وجود دارد. این بدان معنی است که مایع به دمای جوش می رسد بدون اینکه حباب های بخار معمولی به سطح برسند. حتی اگر ظرف فقط کمی حرکت کند، مایع داغ می تواند ناگهان بجوشد و پاشیده شود. هنگام گرم کردن مایعات، همیشه یک قاشق را در ظرف قرار دهید. این از تاخیر در جوشیدن جلوگیری می کند.





## شکایت و نمونه های شکایت تعریف شکایت:

به هر گونه نارضایتی از کیفیت محصول، ارائه خدمت و ... از جانب مشتری شکایت گفته شده و مشتری می تواند با ثبت شکایت و دریافت کد رهگیری شکایت خود را از طریق دفتر مرکزی خدمات پیگیری نماید.

نمونه شکایاتی که توسط شرکت پیگیری می شود :

- ۱- خدمات فراهم نشده/ ناقص فراهم شده است.
- ۲- تاخیر در ارائه خدمات
- ۳- آسیب های وارده به محصول
- ۴- امتناع از تعهد به ضمانت
- ۵- امتناع از ارائه خدمات
- ۶- اطلاعات نادرست
- ۷- اطلاعات ناکافی
- ۸- قیمت
- ۹- کوتاهی در اجرای تعهدات
- ۱۰- تاخیر در رسیدگی به شکایات

## راهنمایی ارتباط جهت ثبت شکایت

- تماس با خدمات پس از فروش ایلیا استیل (۵۳۱۳۶-۰۲۱)
- ارسال حرف C به سامانه ۱۰۰۰۷۹۲۴

## راه های ارتباط با خدمات پس از فروش

راه های ثبت درخواست یا سرویس:

- تماس با خدمات مرکزی ۵۳۱۳۶-۰۲۱

- ارسال حرف R به سامانه ۱۰۰۰۷۹۲۴

ثبت درخواست از طریق پرتال خدمات پس از فروش: [www.iliaservice.ir](http://www.iliaservice.ir)

جلب رضایت مشتریان اولویت کار ماست، موفقیت ما در گرو پیشنهادات سازنده شماست

تلفن انتقادات و پیشنهادات ۰۹۱۲۱۸۸۷۷۵۲

### هزینه های دریافتی در زمان نصب

| عنوان هزینه          | شرح هزینه   | مبلغ دریافتی (ریال) |
|----------------------|-------------|---------------------|
| هزینه نصب            | برعهده شرکت | رایگان              |
| هزینه ایاب و ذهاب    | برعهده شرکت | رایگان              |
| سایر هزینه ها (۱)    |             |                     |
| سایر هزینه ها (۲)    |             |                     |
| سایر هزینه ها (۳)    |             |                     |
| سایر هزینه ها (۴)    |             |                     |
| سایر هزینه ها (۵)    |             |                     |
| کیلومتر خارج از شهر: |             |                     |
| جمع کل (ریال)        |             |                     |