



User's Manual

Microwave Oven



MWSF 2319 S

Microwave Oven

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliance basic safety precautions should be followed, including the following:

WARNING: To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons or exposure to excessive microwave energy:

1. Read all instructions before using the appliance.
2. Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
3. Do not operate the oven when empty.
4. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
5. **Warning:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
6. **WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
7. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - When heating food in plastic or paper container, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition
 - Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
 - If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
 - Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.
8. **WARNING:** Liquid or other food must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
9. Microwave heating of beverage can result in delayed eruptive boiling, therefore care has to be taken when handle the container.
10. Do not fry food in the oven. Hot oil can damage oven parts and utensils and even result in skin burns.
11. Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave heating has ended..
12. Pierce foods with heavy skins such as potatoes, whole squash, apples and chestnuts before cooking.
13. The contents of feeding bottles and baby jars should be stirred or shaken and the temperature should be checked before serving in order to avoid burns.
14. Cooking utensils may become hot because of heat transferred from the heated food. Potholders may be needed to handle the utensil.
15. Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in microwave oven.
16. **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a trained person to carry out any service or repair operation which involves the removal of any cover which gives protection against exposure to microwave energy.
17. This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of Group 2 which contains all ISM (Industrial, Scientific and Medical) equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and spark erosion equipment. For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purpose.

SPECIFICATIONS*

Power Consumption:	230V~50Hz, 1400W(Microwave)
	850W (Light Wave)
	1250W (Steam)
Rated Microwave Power Output:	900W
Operation Frequency:	2450MHz
Outside Dimensions:	310mm(H)×565mm(W)×406mm(D)
Oven Cavity Dimensions:	214mm(H)×332mm(W)×346mm(D)
Oven Capacity:	23Litres
Net Weight:	Approx.19kg

*The above quoted violently subject to change, and verification by the user with data available on the nameplate of the oven. Any complaint about errors of these utterly suffers oblivion.

INSTALLATION

1. Make sure that all the packing materials are removed from the inside of the door.
2. **WARNING:** Check the oven for any damage, such as misaligned or bent door, damaged door seals and sealing surface, broken or loose door hinges and latches and dents inside the cavity or on the door. If there is any damage, do not operate the oven and contact qualified service personnel.
3. This microwave oven must be placed on a flat, stable surface to hold its weight and the heaviest food likely to be cooked in the oven.
4. Do not place the oven where heat, moisture, or high humidity are generated, or near combustible materials.
5. For correct operation, the oven must have sufficient airflow. Allow 20cm of space above the oven, 10cm at back and 5cm at both sides. Do not cover or block any openings on the appliance. Do not remove feet.
6. Make sure that the power supply cord is undamaged and does not run under the oven or over any hot or sharp surface.
7. The socket must be readily accessible so that it can be easily unplugged in an emergency.
8. Do not use the oven outdoors.

RADIO INTERFERENCE

Operation of the microwave oven can cause interference to your radio, TV, or similar equipment.

When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:

1. Clean door and sealing surface of the oven.
2. Reorient the receiving antenna of radio or television.
3. Relocate the microwave oven with respect to the receiver.
4. Move the microwave oven away from the receiver.
5. Plug the microwave oven into a different outlet so that microwave oven and receiver are on different branch circuits.

GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded. This oven is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. It must be plugged into a wall receptacle that is properly installed and grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. It is recommended that a separate circuit serving only the oven be provided. Using a high voltage is dangerous and may result in a fire or other accident causing oven damage.

WARNING Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.

Notes:

1. If you have any questions about the grounding or electrical instructions, consult a qualified electrician or service person.
2. Neither the manufacturer nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the electrical connection procedures.

The wires in this cable main are colored in accordance with the following code:

Green and Yellow = EARTH

Blue = NEUTRAL

Brown = LIVE

MICROWAVE COOKING PRINCIPLES

1. Arrange food carefully. Place thickest areas towards outside of dish.
2. Watch cooking time. Cook for the shortest amount of time indicated and add more as needed. Food severely overcooked can smoke or ignite.
3. Cover foods while cooking. Covers prevent spattering and help foods to cook evenly.
4. Turn foods over once during microwaving to speed cooking of such foods as chicken and hamburgers. Large items like roasts must be turned over at least once.
5. Rearrange foods such as meatballs halfway through cooking both from top to bottom and from the center of the dish to the outside.

BEFORE YOU CALL FOR SERVICE

If the oven fails to operate:

1. Check to ensure that the oven is plugged in securely. If it is not, remove the plug from the outlet, wait 10 seconds, and plug it in again securely.
2. Check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker. If these seem to be operating properly, test the outlet with another appliance.
3. Check to ensure that the control panel is programmed correctly and the timer is set.
1. Check to ensure that the door is securely closed engaging the door safety lock system. Otherwise, the microwave energy will not flow into the oven.

IF NONE OF THE ABOVE RECTIFIES THE SITUATION, THEN CONTACT A QUALIFIED TECHNICIAN. DO NOT TRY TO ADJUST OR REPAIR THE OVEN YOURSELF.

UTENSILS GUIDE

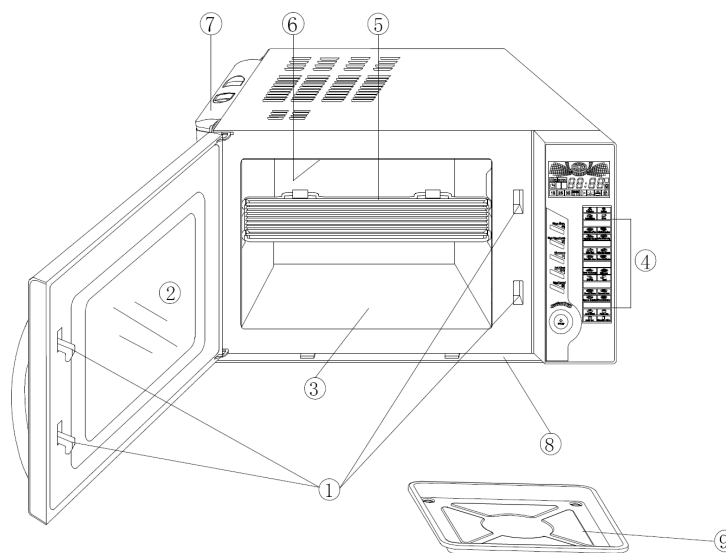
- . The ideal material for a microwave utensil is transparent to microwave, it allows energy to pass through the container and heat the food.
 - . Microwave can not penetrate metal, so metal utensils or dishes with metallic trim should not be used.
 - . Do not use recycled paper products when microwave cooking, as they may contain small metal fragments which may cause sparks and/or fires.
4. Round /oval dishes rather than square/oblong ones are recommend, as food in corners tends to overcook.
 5. Narrow strips of aluminum foil may be used to prevent overcooking of exposed areas. But be careful don't use too much and keep a distance of 1 inch (2.54cm) between foil and cavity.

The list below is a general guide to help you select the correct utensils.

Cookware	Microwave	Grill	Combination
Heat-Resistant Glass	Yes	Yes	Yes
Non Heat-Resistant Glass	No	No	No
Heat-Resistant Ceramics	Yes	Yes	Yes
Microwave-Safe Plastic Dish	Yes	No	No
Kitchen Paper	Yes	No	No
Metal Tray	No	Yes	No
Oil collector	No	Yes	No
Aluminum Foil & Foil Container	No	Yes	No

PART NAMES

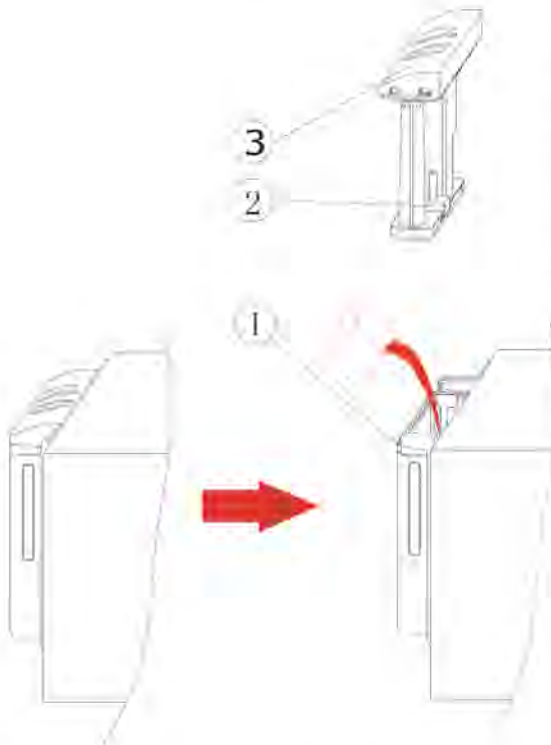
1. Door Safety Lock System
2. Oven Window
3. Bottom Plate
4. Control Panel
5. Metal Rack
6. Grill Heater
7. Steam Generator
8. Water Trough
9. Oil Collector



USING THE STEAM GENERATOR

Attention: before the very first use of steam cooking, it is recommended that the user should wash the water tank and lid to make sure they are clean.

- ☐ Water Tank
- ☐ Floater
- ☐ Water Tank Lid



Steps of operation:

1. Open the lid of the water tank, add an appropriate amount of water into the water tank with a cup before closing the lid of the tank (it is a must otherwise the steam cooking function could not be started).

Attention: the amount of water must be within the max. and the min. scales. If water level is too low, either you couldn't start steam cooking or you must add water in a short time later. On the other hand, if the water level is too high, the water in the tank may spurt into the cavity.

2. Plug in, open the door, and place the dish to be cooked onto the middle of the bottom plate in the cavity, close the door.

3. Select steam cooking dish and weight by way of using the know on the control panel, and then press START, or press "STEAM" key to select time before pressing START.

WARNING:

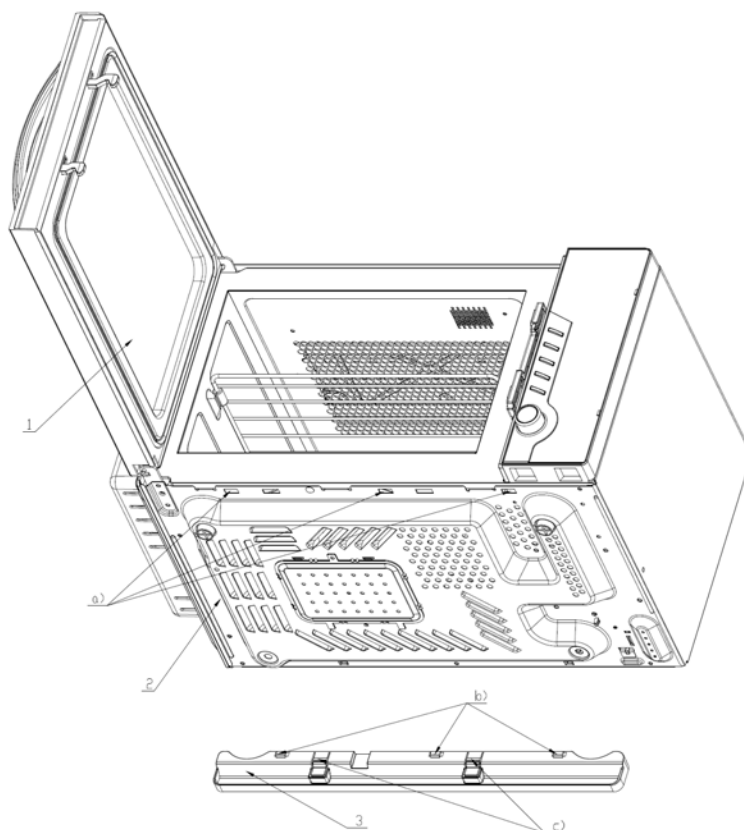
1. It is absolutely forbidden to open the lid during steam cooking.
2. If water level drops to below a certain value during steam cooking, the system will stop temporarily, buzzer will sound warning beeps, and steam cooking symbol will flicker to remind the user to add water which may be delayed for some time to avoid burns due to hot steam. Carefully open the lid and add an appropriate amount of water, close the lid, wait for the sensor to work out the water level, and then the user may press START to cook for the remaining time.
3. During steam cooking, steam may be expelled from the shutter at the top of the oven, and after it is finished, there may be still some vestige of steam left in the cavity; water drops of small quantity may collect at the bottom of the door. Open the door slowly to avoid the water drops spurring out.
4. When it exceeds 30 minutes of the steam cooking, the water in the water trough should be emptied otherwise it may spill out.

Installation of the water trough

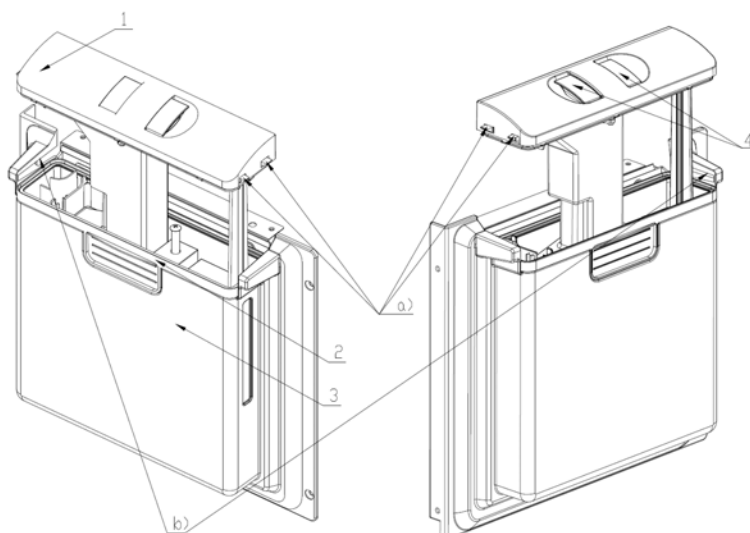
Before using the steam function, make sure that the water tank is installed on the microwave oven.

1. If the water trough 3 is filled with water, please empty it in time. Use a dry cloth to absorb the remaining water or take out the water trough to empty the water. The method for taking off the water trough: open the oven door 1 to the maximum angle, press down the two buttons (c) and pull it out slowly.

2. After taking off the water trough 3 and emptied the water, install the water trough in time, the method for installation: open the oven door to the maximum angle, aim the 3 buckles b) on the trough at the 3 square shaped holes a) on the oven cavity floor and push the trough to place.



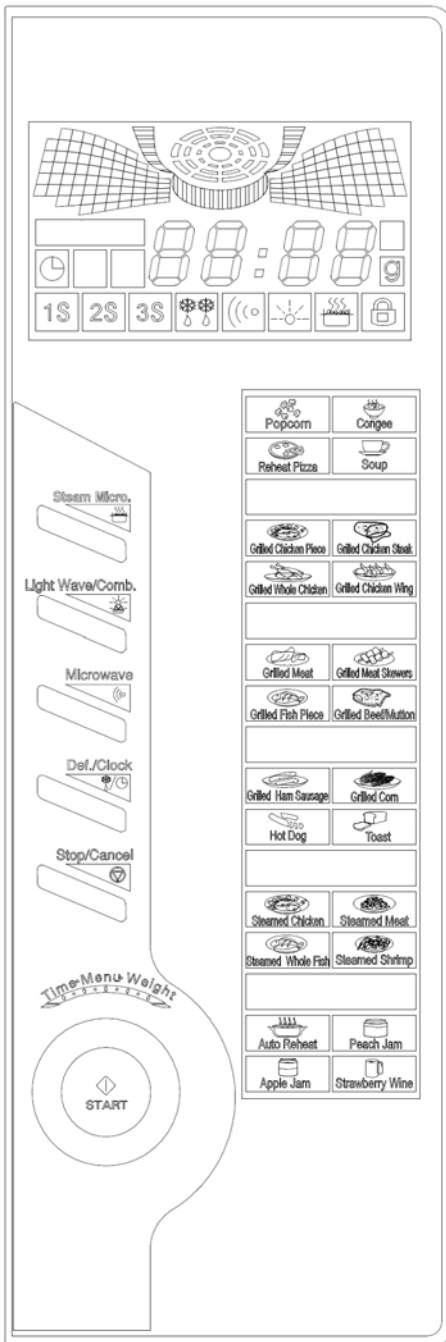
Water tank lid installation



When installing the water tank lid, insert the lid assembly into the tank 2, make sure that the bolts a) are well inserted into the parts b) on both sides of the water box, only then can the steam function be started otherwise steam would leak from the mouth of the box.

When taking it out, press the two open buttons 4 towards each other and pull the lid assembly out.

CONTROL PANEL



- MENU ACTION SCREEN
 - ▶ Clock, cooking time, and action symbols are displayed.
- MICROWAVE
 - ▶ Used to set a cooking program with microwave.
- LIGHT WAVE/COMB.
 - ▶ Used to cook with light wave or combination cooking.
- STEAM MICRO
 - ▶ Used to set a steam-cooking program.
- START
 - ▶ Touch to start a program or set quick cook function.
- STOP/CANCEL
 - ▶ Press to cancel setting or reset the oven before setting a cooking program.
 - ▶ Press once to temporarily stop cooking, or twice to cancel cooking altogether.
 - ▶ Hold down to set child lock.
- TIME/MENU/WEIGHT
 - ▶ Used to set time, menu or weight.
- DEF./CLOCK
 - ▶ Used to set clock time and defrost

HOW TO SET THE OVEN CONTROLS

After plugged on, beep will sound and dynamic display will put on show, under this condition, press any key or turning knob the system will come to waiting mode with digital tube display time digits to be set and so on, if, by any chance, there is no any operation whatsoever, ten minutes later the show of dynamic display will come to a halt and turn to waiting mode.

SETTING THE CLOCK

The clock is 12 or 24 hour system. In waiting mode, to set the clock time, press and hold down the CLOCK button for 3 seconds, the clock indicator can be seen flickering on the screen.

FOR EXAMPLE: Suppose you want to set the oven clock time to 8:30.

- ☞ Press and hold down DEF./CLOCK for 3 seconds, to set a 12-hour clock, press it again.
- ☞ Turn Time/Menu/Weight to set 8 hour.
- ☞ Press DEF./CLOCK button.
- ☞ Turn Time/Menu/Weight to set 30 min.
- ☞ Press DEF./CLOCK to confirm the setting.

MICROWAVE COOKING

Press MICROWAVE button a number of times to select a cooking power level, then use the dial to set a desired cooking time.

Select power level by pressing the MICROWAVE button.

PRESS MICROWAVE	COOKING POWER
Once	100%
Twice	80%
3 times	60%
4 times	40%
5 times	20%
6 times	0%

For example, suppose you want to cook for 20 minutes at 60% of microwave power.

- ☞ Press MICROWAVE button 3 times.
- ☞ Turn Time/Menu/Weight to set the cooking time 20:00.
- ☞ Press START button.

WEIGHT DEFROST

Weight defrost allows you to set food weight and let the system to decide the time needed to do the job. Check the screen as you select weight of food to be defrosted.

The steps are as follows:

- ☞ Press DEF./CLOCK.
- ☞ Turn Time/Menu/Weight to program defrost weight.
- ☞ Press START.

NOTE:

1. If you try to completely defrost frozen foods in the microwave oven, uneven defrosting may occur due to the differences in the thickness and shape of the food. Drippings may also result, and sometimes a part of the food cooks although other parts still remain frozen. In actual usage of frozen foods, you should not normally completely defrost food, but 70% defrosting in the oven is quite good for the next step of preparing the food for cooking.
2. To defrost evenly, turn over or rearrange the food during defrosting.
3. To defrost fatty meat, heat for a short time in the oven and leave it to stand at room temperature, or heat it intermittently until defrosted.
4. When you defrost a whole chicken, or any frozen food of irregular shape, wrap legs or thin parts with aluminum foil. Otherwise thin parts will be defrosted faster and sometimes cooked before other parts have properly defrosted. For big pieces of meat, wrap the sides with aluminum foil so that they will be uniformly thawed by vertical microwaves only.
5. Ice should be removed at times during defrosting.

LIGHTWAVE & COMBINATION

With light wave, the heating source is halogen tube, and it is suitable for cooking thin slices of meat, sirloin, and sausage, etc.

For example, to cook with radiant wave for 12 minutes:

- ☞ Press LIGHT WAVE/COMB. button once
- ☞ Turn the Time/Menu/Weight dial to set cooking time until the screen display shows 12:00.
- ☞ Press START button.

COMBINATION 1 (Microwave+ Light wave)

The combination is useful for cooking fish, potatoes and au gratin, etc. To cook with a combination power setting of microwave and light wave for 25 minutes, proceed as follows:

- 1 Press LIGHT WAVE/COMB. twice.
- 2 Turn Time/Menu/Weight to set cooking time 25:00.
- 3 Press START button.

COMBINATION 2

The power setting for combination 2 is 55% time for microwave cooking, 45% for grill cooking. Use for puddings omelettes, baked potatoes and poultry.

FOR EXAMPLE: Suppose you want to set

combination 2 cooking for 12 minutes.

- 1 Press LIGHT WAVE/COMB. 3 times.
- 2 Turn Time/Menu/Weight to set cooking time 12:00.
- 3 Press START button.

STEAM COOKING

To set steam cooking, press STEAM MICRO once, set the cooking time, and then press START button, the oven will start immediately.

For example, to set the oven to cook for 12 minutes using this feature:

- 1 Press STEAM MICRO button.
- 2 Rotate the coder to set 12 minutes.
- 3 Press START button.

Note:

WATER LEVER ALARM

If the water lever is lower than the prearranged value between the maximum and the minimum during the cooking time, the oven will pause, and the buzzer will sound “DEDE—”.

When the sensor detects the water lever again, press START and the oven will start again.

AUTO COOK

The system has 24 menus. In waiting mode, rotate the dial to select a food code (see the table below) and then press the START key to confirm, rotate the dial again to select weight or number of serving and finally press START to begin cooking.

Operation steps:

1. Turn Time/Menu/Weight anti-clockwise and then to select a dish/operation.
2. Press START
3. Turn Time/Menu/Weight to select weight of food.
4. Press START.

HINTS:

- ※ Do not cook/reheat/defrost directly onto the base of the oven----use a suitable container.
- ※ **Solid/dense foods** should not be cooked from frozen as they will be overcooked round the edges before the centre has reached the required temperature.
- ※ **Cover** dishes where appropriate during cooking/reheating. This will retain moisture and prevent

splashing/spillages.

- ※ Loosen lids/pierce cling film before cooking / reheating covered foods.
- ※ **Stir** or **shake** foods halfway through cooking / defrosting time to distribute the heat evenly.

Auto Cook Code/Menu (more information can be found under the table)

Code	Food/cooking mode	Notes
1	Popcorn	A regular bag bought in the supermarket
2	Congee	Proper rate of water and rice must be observed.
3	Reheat pizza	Refrigerated condition about 5 □
4	Soup	200~250ml per soup.
5	Grilled chicken piece	Placed directly on top of grill rack, at the middle of cooking time the user is required to turn food over and press START for the next stage of cooking.
6	Grilled chicken steak	Placed directly on top of grill rack, at the middle of cooking time the user is required to turn food over and press START for the next stage of cooking.
7	Grilled whole chicken	Whole chicken, beeping in middle of cooking time to remind the user to turn food over for uniform cooking and press START for the next stage of cooking.
8	Grilled chicken wing	Chicken wings, beeping in middle of cooking time to remind the user to turn food over for uniform cooking and press START for the next stage of cooking.
9	Grilled meat	Half lean park meat, beeping in middle of cooking time to remind the user to turn food over for uniform cooking and press START for the next stage of cooking.
10	Grilled meat skewers	Meat skewers placed directly on top of grill rack, beeping in middle of cooking time to remind the user to turn food over for uniform cooking and press START for the next stage of cooking.
11	Grilled fish piece	Fish pieces placed directly on top of grill rack, beeping in middle of cooking time to remind the user to turn food over for uniform cooking and press START for the next stage of cooking.
12	Grilled beef/mutton	Pieces of beef placed directly on top of grill rack, beeping in middle of cooking time to remind the user to turn food over for uniform cooking and press START for the next stage of cooking.
13	Grilled ham sausage	Sausages placed directly on top of grill rack, beeping in middle of cooking time to remind the user to turn food over for uniform cooking and press START for the next stage of cooking.
14	Grilled corn	Corn placed directly on top of grill rack, beeping in middle of cooking time to remind the user to turn food over for uniform cooking and press START for the next stage of cooking.
15	Hot dog	Hot dog directly on top of grill rack, beeping in middle of cooking time to remind the user to turn food over for uniform cooking and press START for the next stage of cooking.
16	Toast	Raw toast from Hong Kong
17	Steamed chicken	Chicken pieces on ceramic dish placed on microwavable ceramic plate, water temperature 10 □, 700ml
18	Steamed meat	Meat on ceramic dish placed on microwavable ceramic plate, water temperature 10 □, 700ml
19	Steamed whole fish	Whole fish on ceramic dish placed on microwavable ceramic plate, water temperature 10 □, 700ml

Code	Food/cooking mode	Notes
20	Steamed shrimp	Shrimp on ceramic dish placed on microwavable ceramic plate, water temperature 10 °C, 700ml
21	Auto reheat	Refrigerated condition about 5 °C, use microwavable vessels or add plastic film
22	Peach jam	Material: peach: 4 pieces, sugar: 1/2 cup, water: 2 cups. Step 1: wash the peach clean, get off the skin, and cut to appropriate pieces; Step 2: peach, water, sugar put in a heat resistant container and placed in a oven before starting this program. 1 cup equals 250ml.
23	Apple jam	Material: apple: 4 pieces, sugar: 150g, lemon juice: 1 cups. Step 1: wash the apple clean, get off the skin, and cut to appropriate pieces; Step 2: apple placed in a heat resistant container and add lemon juice and sugar to stir well and cover it up to start the cooking program.1 cup equals 250ml.
24	Strawberry wine	Material: strawberry: 500g, sugar: 1 or 2 cups, lemon: 4 pieces, rice wine: 5 cups.. Step 1: wash the strawberry clean and cut off the stem and dry it up, clean the lemon and get off its skin and cut to pieces; Step 2: placed in a heat resistant container and add sugar and rice wine and cover it up and cook with high power for the above time. Step 3: keep in a bottle with cover for one day and add soda water before drinking. 1 cup equals 250ml.

MULTISTAGE COOKING

The oven has the ability to set multi-stage cooking. Users can input 3 cooking programs once

Program compages

1st stage: microwave, light-wave or light-wave combination

2nd stage: microwave, light-wave or light-wave combination

3rd stage: microwave, light-wave or light-wave combination

Example: Suppose you want to set :

Microwave---Light-wave---Light-wave/comb

Steps:

1. Input the microwave cooking program. The 1S symbol light
2. Input the light-wave cooking program. The 2S symbol light
3. Input the light-wave/comb program. The 3S symbol light
4. Press START to start.

CHILD LOCK

Use to prevent unsupervised operation of the oven by little children. The CHILD LOCK indicator will show up on display screen, and the oven can not be operated while the CHILD LOCK is set.

To set the CHILD LOCK: Press and hold the STOP/CANCEL button for 3 seconds, a beep

sounds and LOCK indicator lights.

To cancel the CHILD LOCK: Press and hold the STOP/CANCEL button for 3 seconds until lock indicator on display goes off.

CLEANING AND CARE

1. Turn off the oven and remove the power plug from the wall socket before cleaning.
2. Keep the inside of the oven clean. When food splatters or spilled liquids adhere to oven walls, wipe with a damp cloth. Mild detergent may be used if the oven gets very dirty. Avoid the use of spray and other harsh cleaners as they may stain, streak or dull the door surface.
3. The outside surfaces should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
4. Wipe the door and window on both sides, the door seals and adjacent parts frequently with a damp cloth to remove any spills or splatters. Do not use abrasive cleaner.
5. Do not allow the control panel to become wet. Clean with a soft, damp cloth. When cleaning the control panel, leave oven door open to prevent oven from accidentally turning on.
6. If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity conditions. In such case, it is normal.
7. The roller ring and oven floor should be cleaned regularly to avoid excessive noise. Simply wipe the bottom surface of the oven with mild detergent. The roller ring may be washed in mild sudsy water or dishwasher. When removing the roller ring from cavity floor for cleaning, be sure to replace in the proper position.
8. Remove odors from your oven by combining a cup of water with the juice and skin of one lemon in a deep microwaveable bowl, microwave for 5 minutes. Wipe thoroughly and dry with a soft cloth.
9. When it becomes necessary to replace the oven light, please consult a dealer to have it replaced.
10. The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
11. Please do not dispose this appliance into the domestic rubbish bin, it should be disposed to the particular disposal center provided by the municipalities.

- ۹- برای زدودن بوهای ناخوشایند از محفظهٔ پخت دستگاه، یک فنجان آب را با آب و پوست لیمو ترکیب کنید و در کاسه‌ای ویژهٔ مایکروویو بریزید و کاسه را به مدت زمان ۵ دقیقه حرارت دهید. به دقت محفظه را تمیز کنید و با پارچه‌ای نرم آن را خشک نمایید.
- ۱۰- هنگامی که چراغ درون محفظهٔ پخت دستگاه نیاز به تعویض دارد، با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.
- ۱۱- پس از پایان فرایند بخارپزی، اندکی آب در جداره‌های محفظهٔ پخت و بشقاب زیرین وجود دارد، که امری عادی است. با پارچه‌ای نرم و خشک، آب را بزدايید.
- ۱۲- آون را می‌باید به طور منظم تمیز کرد تا پسماند مواد غذایی از آن زدوده شود. نادیده گرفتن اصول نگهداری از دستگاه، ممکن است منجر به کاهش کیفیت سطوح شود و تأثیری نامطلوب بر عمر مفید دستگاه به جا می‌گذارد و خطرناک است.
- ۱۳- لطفاً این دستگاه را با زباله‌های خانگی دور نیندازید. این دستگاه را به مراکز ویژهٔ جمع‌آوری و بازیافت زباله‌های الکتریکی تحویل دهید.

پخت چند مرحله‌ای

از این سیستم می‌توان برای پخت‌های چند مرحله‌ای استفاده کرد؛ پس از تنظیم عملکرد پخت چند مرحله‌ای، فرایندهای پخت به طور خودکار، یکی پس از دیگری فعال می‌شوند. حداکثر سه مرحله متمادی را می‌توان تنظیم کرد. نمایشگر به طور متناوب 1s, 2s, 3s با پیشرفت مراحل پخت، را نشان می‌دهد.

برای مثال، اگر می‌خواهید عملکردهای میکروویو، موج تابشی، عملکرد موج تابشی/ترکیبی را به ترتیب فعال کنید:

۱- برنامه پخت با میکروویو را وارد کنید، علامت 1s بر روی نمایشگر روشن می‌شود.

۲- برنامه پخت با موج تابشی را وارد کنید، علامت 2s بر روی نمایشگر روشن می‌شود.

۳- برنامه پخت با موج تابشی/ترکیبی را وارد کنید، علامت 3s بر روی نمایشگر روشن می‌شود.

۴- دکمه آغاز را بزنید.

قفل ایمنی کودک

این ویژگی برای پیش‌گیری از استفاده کودکان از دستگاه به کار می‌رود. هنگامی که قفل ایمنی کودک تنظیم می‌شود، نشانگر قفل کودک (CHILD LOCK) بر روی نمایشگر ظاهر می‌شود. در این حالت دستگاه را نمی‌توان به کار انداخت.

برای تنظیم قفل ایمنی کودک:

دکمه مکث/لغو را فشار دهید و به مدت ۳ ثانیه نگه دارید؛ علامتی صوتی شنیده می‌شود و نشانگر قفل کودک بر روی صفحه ظاهر می‌شود.

برای لغو عملکرد قفل کودک: دکمه مکث/لغو را فشار دهید و به مدت ۳ ثانیه نگه دارید، تا نشانگر قفل بر روی نمایشگر محو شود.

تمیزکاری و مراقبت

۱- پیش از تمیزکاری، دستگاه را خاموش کنید و دوشاخه را از برق بکشید.

۲- فضای داخلی آون را تمیز نگه دارید. پاشیدگی مایعات و مواد غذایی را که به جداره حفره پخت آون چسبیده‌اند، با دستمالی نرم تمیز کنید. اگر آون بسیار کثیف شده است، از مایع ظرفشویی نیز می‌توان استفاده کرد. از افشانه و پاک‌کننده‌های سایای دیگر استفاده نکنید؛ زیرا سبب لک‌شدن، خراشیده‌شدن یا از بین‌رفتن جلای سطح داخلی می‌شوند.

۳- بدنه دستگاه را می‌باید با پارچه‌ای نرم تمیز کرد. برای پیش‌گیری از آسیب‌رساندن به قطعات داخلی دستگاه، نگذارید آب در منافذ تهویه دستگاه نفوذ کند. ۴- هر دو طرف در و شیشه آن را با پارچه‌ای تمیز کنید. برای زدودن هرگونه آلودگی و اثر (درزگیری) اطراف در دستگاه و قطعات کناری را با پارچه‌ای تمیز کنید.

۵- نگذارید صفحه کنترل دستگاه خیس شود. آن را با پارچه‌ای نرم و نرم‌دار تمیز کنید. هنگام تمیزکاری صفحه کنترل، در دستگاه را باز نگذارید تا از روشن‌شدن اتفاقی دستگاه پیش‌گیری شود.

۶- اگر بخار در داخل یا در اطراف سطح داخلی در دستگاه جمع شده است، با پارچه‌ای نرم آن را بزدابید. این مسأله هنگامی اتفاق می‌افتد که دستگاه در شرایط آب و هوای بسیار مرطوب به کار انداخته شود. در این مورد، این مسأله عادی است.

۷- حلقه غلتان و کف آون می‌باید به طور منظم برای پیش‌گیری از سروصدای اضافی هنگام عملکرد، تمیز شوند. حلقه غلتان را می‌توان با آب و مایع ظرفشویی یا در ماشین ظرفشویی شست. پس از تمیزکاری حلقه غلتان را در جای درست‌اش قرار دهید.

۸- برای زدودن بوهای ناخوشایند از محفظه پخت دستگاه، یک فنجان آب را با آب و پوست لیمو ترکیب کنید و در کاسه‌ای ویژه میکروویو بریزید و کاسه را به مدت زمان ۵ دقیقه حرارت دهید. به دقت محفظه را تمیز کنید و با پارچه‌ای نرم آن را خشک نمایید.

منوی پخت خودکار

کد	غذا/حالت پخت	نکات
۱	پاپ کورن	کیسه‌ای با شکل هندسی منظم که در بازار موجود است.
۲	کانچی	از میزان مناسب آب و برنج استفاده شود.
۳	بازگرم کنی پیتزا	در شرایط سرد یخچالی (حدوداً ۵ درجه سانتی‌گراد).
۴	سوپ	۲۰۰ تا ۲۵۰ میلی‌لیتر.
۵	مرغ بریانی تکه‌تکه‌شده	مستقیماً آن را بر روی پایه سیمی کباب‌پزی قرار دهید، پس از گذشت نیمی از مدت زمان پخت، غذا را برگردانید و دکمه آغاز را بزنید تا مرحله بعدی پخت آغاز شود.
۶	مرغ بریانی (استیک)	مستقیماً آن را بر روی پایه سیمی کباب‌پزی قرار دهید، پس از گذشت نیمی از مدت زمان پخت، غذا را برگردانید و دکمه آغاز را بزنید تا مرحله بعدی پخت آغاز شود.
۷	مرغ بریانی درسته	مستقیماً آن را بر روی پایه سیمی کباب‌پزی قرار دهید، پس از گذشت نیمی از مدت زمان پخت، غذا را برگردانید و دکمه آغاز را بزنید تا مرحله بعدی پخت آغاز شود.
۸	بال مرغ بریانی	بال مرغ‌ها را بر روی پایه سیمی کباب‌پزی قرار دهید، پس از گذشت نیمی از مدت زمان پخت، علامتی صوتی شنیده می‌شود که به کاربر هشدار می‌دهد تا غذا را برگرداند تا عملکرد پخت به صورت یکدست انجام گیرد.
۹	گوشت بریانی (کباب‌شده)	پس از گذشت نیمی از مدت زمان، علامتی صوتی شنیده می‌شود که به کاربر هشدار می‌دهد تا غذا را برگرداند تا عملکرد پخت به صورت یکدست انجام گیرد.
۱۰	گوشت بریانی (سیخی)	سیخ‌ها را مستقیماً بر روی شبکه سیمی قرار دهید. پس از گذشت نیمی از مدت زمان پخت، غذا را برگردانید و دکمه آغاز را بزنید تا مرحله بعدی پخت آغاز شود.
۱۱	ماهی کباب‌شده	تکه‌های گوشت ماهی را مستقیماً بر روی شبکه سیمی قرار دهید و پس از گذشت نیمی از مدت زمان پخت، غذا را برگردانید و دکمه آغاز را بزنید تا مرحله بعدی پخت آغاز شود.
۱۲	گوشت گوسفند/گاو	تکه‌های گوشت قرمز را مستقیماً بر روی شبکه سیمی قرار دهید و پس از گذشت نیمی از مدت زمان پخت، غذا را برگردانید و دکمه آغاز را بزنید تا مرحله بعدی پخت آغاز شود.
۱۳	سوسیس و کالباس	سوسیس و کالباس را مستقیماً بر روی شبکه سیمی قرار دهید و پس از گذشت نیمی از مدت زمان پخت، غذا را برگردانید و دکمه آغاز را بزنید تا مرحله بعدی پخت آغاز شود.
۱۴	بلال	بلال را مستقیماً بر روی شبکه سیمی قرار دهید و پس از گذشت نیمی از مدت زمان پخت، غذا را برگردانید و دکمه آغاز را بزنید تا مرحله بعدی پخت آغاز شود.
۱۵	هات داگ	هات‌داگ را مستقیماً بر روی شبکه سیمی قرار دهید و پس از گذشت نیمی از مدت زمان پخت، غذا را برگردانید و دکمه آغاز را بزنید تا مرحله بعدی پخت آغاز شود.
۱۶	مرغ بخارپزی‌شده	تکه‌های مرغ را در ظرفی سرامیکی قرار دهید. دمای آب می‌باید ۱۰ درجه سانتی‌گراد و میزان آن ۷۰۰ میلی‌لیتر باشد.
۱۷	گوشت بخارپز شده	گوشت را در بشقاب سرامیکی در دستگاه قرار دهید. دمای آب می‌باید ۱۰ درجه سانتی‌گراد و میزان آن ۷۰۰ میلی‌لیتر باشد.
۱۸	ماهی بخارپز شده درسته	ماهی درسته را بر روی بشقاب سرامیکی در دستگاه قرار دهید. دمای آب می‌باید ۱۰ درجه سانتی‌گراد و میزان آن ۷۰۰ میلی‌لیتر باشد.
۱۹	میگو بخارپز شده	میگو را در بشقاب سرامیکی در دستگاه قرار دهید. دمای آب می‌باید ۱۰ درجه سانتی‌گراد و میزان آن ۷۰۰ میلی‌لیتر باشد.
۲۰	باز-گرم کنی خودکار	سردیخچالی حدوداً ۵ درجه سانتی‌گراد، از پوشش پلاستیکی یا ظرف ویژه مایکروویو استفاده کنید.
۲۱	مربای هلو	هلو را شسته و برش دهید. هلو، آب، شکر، را در ظرفی ضدحرارت قرار دهید و در آن بگذارید. یک فنجان برابر با ۲۵۰ میلی‌لیتر.
۲۲	مربای سیب	سیب را شسته و برش دهید. هلو، آب، شکر، را در ظرفی ضدحرارت قرار دهید و آب لیمو و شکر اضافه کنید و هم بزنید و در ظرف را بپوشانید. یک فنجان برابر با ۲۵۰ میلی‌لیتر.

پخت با موج تابشی و عملکرد ترکیبی

هنگام پخت با موج تابشی، منبع گرمایش لوله‌ای هالوژنی است و برای پخت تکه‌های نازک گوشت، استیک، سوسیس، کالباس و غیره مناسب است. برای مثال: برای پخت با موج تابشی به مدت زمان ۱۲ دقیقه:

◀ یک بار دکمه موج تابشی/ ترکیبی را بزنید.

◀ پیچ تنظیم‌گر زمان/منو/وزن را بچرخانید تا زمان پخت تنظیم شود و صفحه نمایش عدد 12:00 را نشان دهد.

◀ دکمه آغاز (START) را بزنید.

ترکیبی ۱ (مایکروویو+ موج تابشی) این ترکیب برای پخت ماهی، سیب‌زمینی و غذاهای گراتینه مناسب است. برای پخت با توان ترکیبی مایکروویو و موج تابشی به مدت زمان ۲۵ دقیقه، به روش زیر عمل کنید:

۱- دوبار دکمه موج تابشی/ترکیبی را بزنید.

۲- تنظیم‌گر زمان/منو/وزن را بچرخانید و مدت زمان پخت 25:00 را تنظیم کنید.

۳- دکمه آغاز را بزنید.

ترکیبی ۲ تنظیم توان برای عملکرد ترکیبی ۲، براساس ۵۵ درصد زمان برای پخت با مایکروویو و ۴۵ درصد برای پخت با گریل (کباب‌پزی) است، برای پودینگ، املت و... مناسب است

بخارپزی با مایکرو

بخارپزی امکان پخت غذا با بخار را به گونه‌ای که رطوبت آن حفظ شود، فراهم می‌سازد.

برای تنظیم برنامه بخارپزی:

۱- دکمه بخار مایکرو (STEAM MICRO) را بزنید.

۲- با فشردن دکمه‌های تماسی اعداد، مدت زمان پخت را تنظیم کنید.

۳- دکمه آغاز (START) را بزنید.

نکته: هشدار میزان آب درون مخزن

اگر هنگام پخت، میزان آب درون دستگاه کم تر از حد معمول (حداقل و حداکثر) باشد، عملکرد دستگاه متوقف می‌شود و علامتی صوتی شنیده می‌شود.

هنگامی که حسگر دوباره سطح آب را شناسایی کرد، دکمه آغاز (START) را بزنید تا آون دوباره به کار افتد.

پخت خودکار

سیستم پخت خودکار ۲۴ گزینه دارد. در حالت انتظار پخت، پیچ تنظیم‌گر را بچرخانید و کد غذا را انتخاب کنید (جدول زیر را ببینید)، سپس دکمه آغاز را بزنید تا تنظیمات تأیید شوند. تنظیم‌گر را دوباره بچرخانید تا وزن و میزان غذا انتخاب شود و در پایان، دکمه آغاز پخت، را بزنید. به روش زیر عمل کنید:

۱- تنظیم‌گر زمان/منو/وزن را پادساعتگرد بچرخانید و نوع غذا/عملکرد پخت را انتخاب کنید.

۲- دکمه آغاز را بزنید.

۳- تنظیم‌گر زمان/منو/وزن را بچرخانید تا وزن ماده غذایی تنظیم شود.

۴- دکمه آغاز را بزنید.

رهنمودها

- مواد غذایی را مستقیماً بر روی کف آون نپزید/گرم نکنید/یخ‌زدایی نکنید؛ از ظرفی مناسب استفاده کنید.
- مواد غذایی سخت/چگال را در حالت یخ‌زده نپزید، زیرا رویه آنها بیش‌ازحد معمول می‌پزد؛ در حالی که بخش میانی آن نپخته باقی می‌ماند.
- هنگام پخت/گرم‌کنی رویه غذاها را بیوشانید. این کار، باعث حفظ رطوبت غذا می‌شود و از پاشیدن مواد پیش‌گیری می‌کند.
- پیش از پخت/بازگرم‌کنی غذاهای پوشش‌دار، پوشش را سوراخ کنید و درپوش ظرف را شل کنید.
- مواد غذایی را در میانه فرایند پخت/یخ‌زدایی هم بزنید یا برگردانید تا حرارت به طور یکدست پخش شود.

روش تنظیم کنترلگرهای آون

پس از زدن دوشاخه به برق، علامتی صوتی شنیده خواهد شد و نمایشگر پویای دستگاه روشن می‌شود. در این حالت، با زدن هرکدام از دکمه‌ها یا چرخاندن پیچ تنظیم‌گر، سیستم وارد حالت انتظار می‌شود و نمایشگر دیجیتالی، عددهای زمان را برای تنظیم‌شدن نشان می‌دهد. اگر دستگاه به کار انداخته نشود، ۱۰ دقیقه بعد، عملکرد نمایشگر متوقف می‌شود و وارد حالت انتظار می‌شود.

تنظیم ساعت

ساعت دارای دو سیستم ۱۲ یا ۲۴ ساعته است. در حالت انتظار، برای تنظیم ساعت، دکمه ساعت (CLOCK) را فشار دهید و به مدت ۳ ثانیه نگه دارید. نشانگر ساعت بر روی صفحه نمایش چشمک می‌زند.

برای مثال: اگر می‌خواهید زمان را بر روی ۸:۳۰ تنظیم کنید.

◀ برای ۳ ثانیه دکمه یخ‌زدایی/ساعت را بزنید و پایین نگه دارید. برای تنظیم زمان ۱۲ ساعته، آن را دوباره فشار دهید.

◀ تنظیم‌گر زمان/منو/وزن برای تنظیم ۳۰ دقیقه‌ای.

◀ دکمه یخ‌زدایی/ساعت را بزنید تا تنظیمات تأیید شوند.

پخت با مایکروویو

دکمه مایکرو (MICRO) را چندین بار بزنید تا میزان پخت انتخاب شود، و سپس با دکمه‌های دقیقه/ثانیه مدت زمان دلخواه پخت را تنظیم کنید.

میزان توان پخت را با زدن دکمه مایکرو (MICRO) انتخاب کنید.

توان پخت	تعداد دفعات فشردن دکمه توان
۱۰۰ درصد	یک بار
۸۰ درصد	دو بار
۶۰ درصد	۳ بار
۴۰ درصد	۴ بار
۲۰ درصد	۵ بار
صفر درصد	۶ بار

برای مثال: اگر می‌خواهید دستگاه را به مدت زمان ۲۰ دقیقه با ۶۰ درصد توان مایکروویو به کار اندازید.

دکمه مایکرو (MICRO) را سه بار بزنید.

با دکمه‌های دقیقه/ثانیه مدت زمان پخت ۲۰ دقیقه را تنظیم کنید.

دکمه آغاز (START) را بزنید.

یخ‌زدایی بر اساس وزن

با این عملکرد می‌توان وزن غذا را تنظیم کرد و دستگاه بر اساس وزن تنظیمی، مدت زمان یخ‌زدایی را تنظیم می‌کند. هنگامی که وزن غذا را که می‌خواهید یخ‌زدایی کنید، انتخاب می‌کنید، صفحه نمایشگر را ببینید.

به روش زیر عمل کنید:

◀ دکمه یخ‌زدایی/ساعت را بزنید.

◀ پیچ تنظیم‌گر زمان/منو/وزن را بچرخانید تا عملکرد یخ‌زدایی بر اساس وزن تنظیم شود.

◀ دکمه آغاز (START) را بزنید.

نکته:

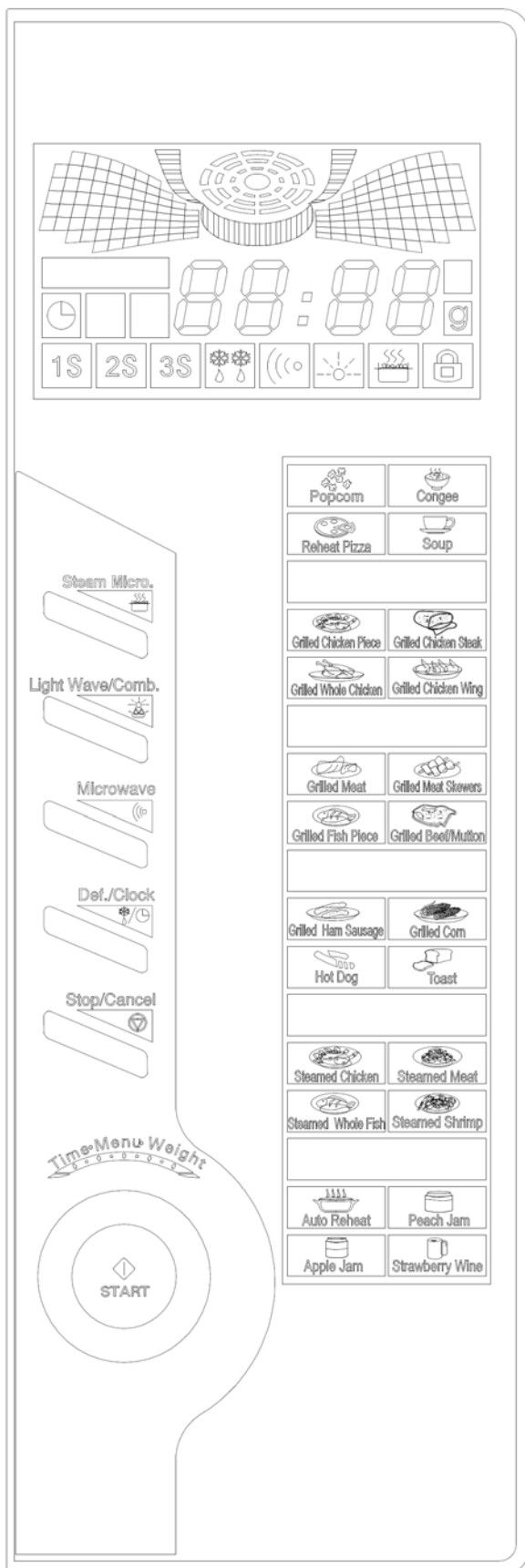
۱- اگر می‌خواهید به طور کامل غذاهای یخ‌زده را در آون یخ‌زدایی کنید؛ به سبب ضخامت و شکل ماده غذایی ممکن است یخ در برخی نقاط غذا خوب ذوب نشود. همچنین آب ماده غذایی ممکن است در دستگاه بچکد. گاهی اوقات بخشی از غذا می‌پزد، در حالی که بخش‌های دیگر آن هنوز یخ‌زده‌اند. هنگام استفاده از غذاهای یخ‌زده، در حالت عادی، نمی‌باید غذا را به طور کامل یخ‌زدایی کنید؛ بلکه ۷۰ درصد از فرایند یخ‌زدایی می‌باید در آون انجام شود تا برای مرحله بعدی پخت آماده شود.

۲- برای یخ‌زدایی یکدست غذا، آن را برگردانید یا جابه‌جا کنید.

۳- برای یخ‌زدایی گوشت پر چرب، آن را مدتی کوتاه در آون گرم کنید و بگذارید در دمای اتاق بماند یا آن را به تناوب گرم کنید تا یخ‌زدایی شود.

۴- هنگامی که یک مرغ درسته را یخ‌زدایی می‌کنید، یا هنگامی که مواد غذایی بی‌شکل را یخ‌زدایی می‌کنید، با فویل آلومینیومی ران‌ها و نقاط حساس را بپوشانید.

۵- در وقفه‌های میان فرایند یخ‌زدایی، یخ ذوب‌شده را از دستگاه بیرون آورید.



صفحه کنترل

● صفحه نمایشگر منو

◀ نوع پخت، مدت زمان پخت، نشانه‌های عملکرد نشان داده می‌شوند.

● مایکروویو (Micro)

◀ برای تنظیم برنامه پخت با مایکروویو

● موج تابشی/ ترکیبی (Light wave/ Comb.)

◀ برای پخت با موج تابشی یا پخت ترکیبی

● بخار مایکرو (Steam micro)

◀ برای تنظیم برنامه بخارپزی

● آغاز (START)

◀ با لمس آن برنامه فعال می‌شود یا عملکرد سریع پخت تنظیم می‌شود.

● ایست/ لغو (Stop/ Cancel)

◀ برای لغو تنظیمات یا دوباره تنظیم کردن آون پیش از تنظیم برنامه پخت

◀ با یک بار فشردن این دکمه، عملکرد پخت جاری متوقف می‌شود. با دوباره فشردن، تمامی فرایند پخت لغو می‌شود.

◀ دکمه را پایین نگه دارید تا قفل ایمنی کودک فعال شود.

● زمان/منو/وزن (Timé Menu/ Weight)

◀ برای تنظیم زمان / منوی پخت یا وزن ماده غذایی

● یخزدایی / ساعت (Def/ Clock)

◀ برای تنظیم ساعت و عملکرد یخزدایی

نصب ظرف ویژه جمع‌آوری آب

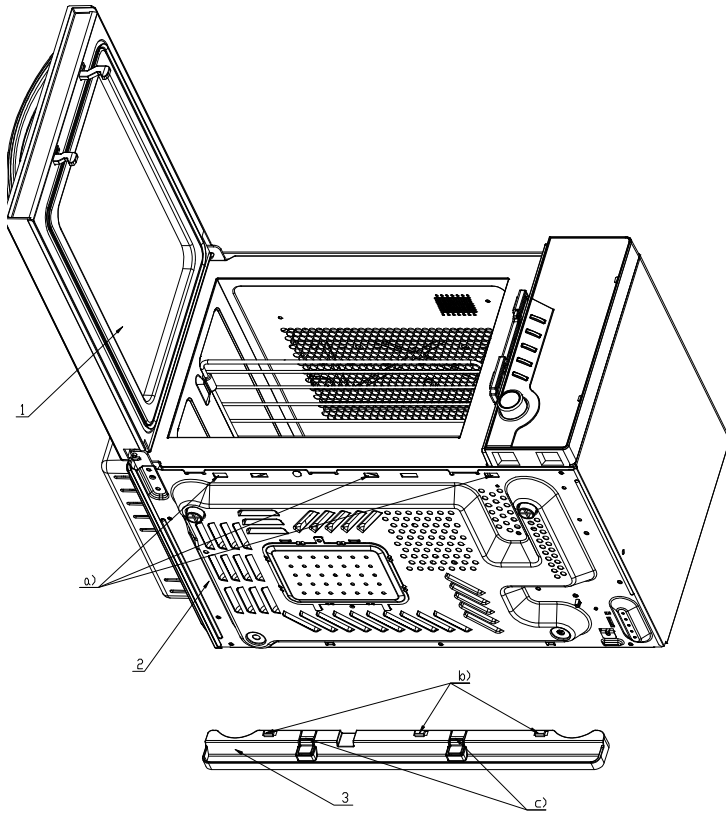
پیش از استفاده از عملکرد بخارپزی، مطمئن شوید که مخزن آب بر روی آون میکروویو نصب شده باشد.

۱- اگر ظرف جمع‌آوری آب (۳) از آب پر شده است، لطفاً آن را فوراً تخلیه نمایید. با دستمالی خشک، آب درون آن را بزدابید یا ظرف را بیرون آورید و آب را تخلیه کنید.

روش بیرون آوردن ظرف آب: در آون (۱) را تا حد ممکن باز کنید، دکمه‌های (C) را به سمت پایین فشار دهید و ظرف را به آرامی بیرون بکشید.

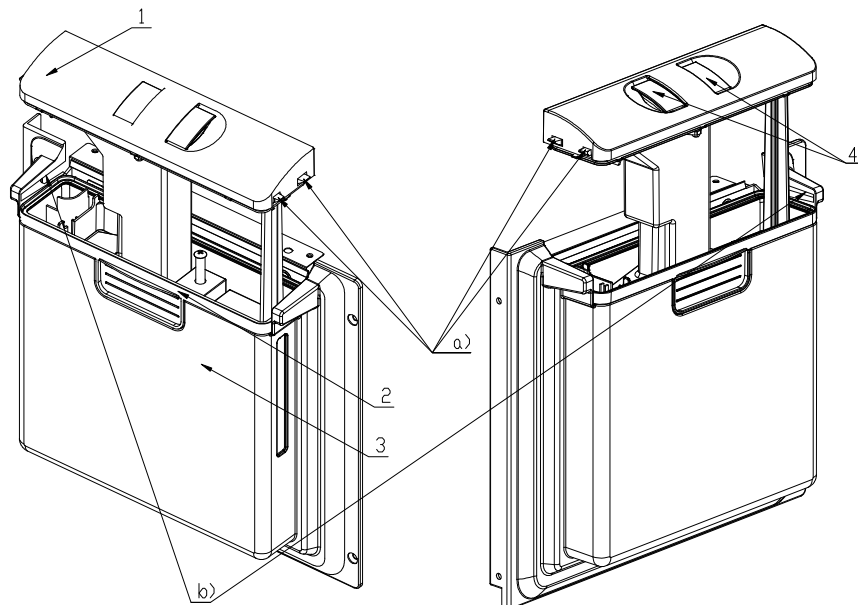
۲- پس از بیرون آوردن ظرف و تخلیه آب، بلافاصله آن را در جایش نصب کنید.

روش نصب: در آون را تا حد ممکن باز کنید. سه عدد زبانه روی ظرف را رو به سه سوراخ مربع شکل سطح زیرین آون بگیرید و ظرف را فشار دهید تا درجایش محکم شود.



نصب درپوش مخزن آب

هنگام نصب درپوش مخزن، بخش درپوش را در مخزن (۲) قرار دهید؛ مطمئن شوید که زبانه‌های چفت شونده (A) در بخش‌های (B) در هر دو طرف جعبه مخزن آب فرو رفته باشند. تنها در این صورت عملکرد بخار آغاز خواهد شد. در غیر این صورت، بخار از دهانه مخزن به بیرون نشت می‌کند. برای بیرون آوردن درپوش، دو دکمه روی درپوش (۴) را به سمت یکدیگر فشار دهید و بخش درپوش را بیرون بکشید.



روش استفاده از مولد بخار

توجه: پیش از نخستین بار استفاده از عملکرد پخت با بخار آون، توصیه می‌شود که مخزن آب و درپوش را بشویید.

- ۱- مخزن آب
- ۲- شناور
- ۳- درپوش مخزن آب

دستورالعمل

۱- درپوش مخزن آب را باز کنید، با فنجان به اندازه کافی آب در آن بریزید (این امر ضروری است و در غیر این صورت، عملکرد بخارپزی دستگاه فعال نخواهد شد).

توجه کنید: میزان آب درون مخزن می‌باید در حد فاصل نشانه‌های حداکثر (MAX) و حداقل (MIN) باشد. اگر سطح آب درون مخزن بسیار پایین باشد، عملکرد بخارپزی دستگاه فعال نمی‌شود و می‌باید بلافاصله در مخزن آب بریزید.

از سوی دیگر، اگر سطح آب بسیار بالا باشد، آب درون مخزن ممکن است در حفره آون بریزد.

۲- دوشاخه را به برق بزنید، در دستگاه را باز کنید و غذا را در وسط صفحه زیرین محفظه دستگاه قرار دهید؛ در را ببندید.

۳- بر روی صفحه کنترل دستگاه، عملکرد بخارپزی و وزن ماده غذایی را انتخاب نمایید و سپس دکمه آغاز (START) را بزنید، یا دکمه بخار

(STEAM) را بزنید تا زمان، پیش از فشردن دکمه آغاز، انتخاب شود.

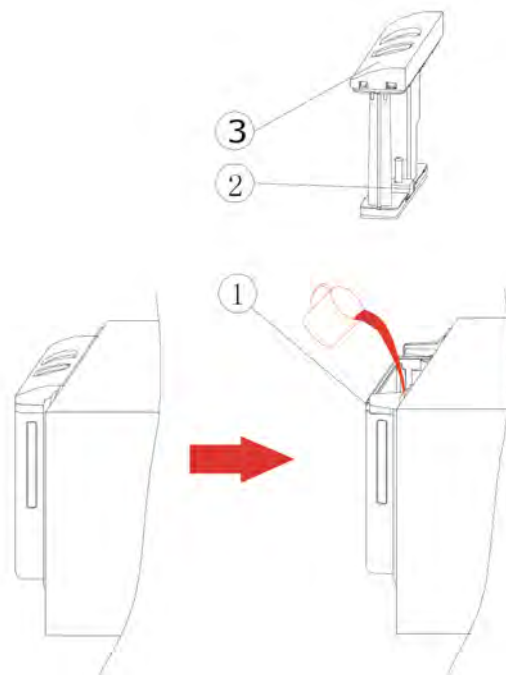
هشدارهای ایمنی

۱- هنگام بخارپزی، به هیچ وجه در دستگاه را باز نکنید.

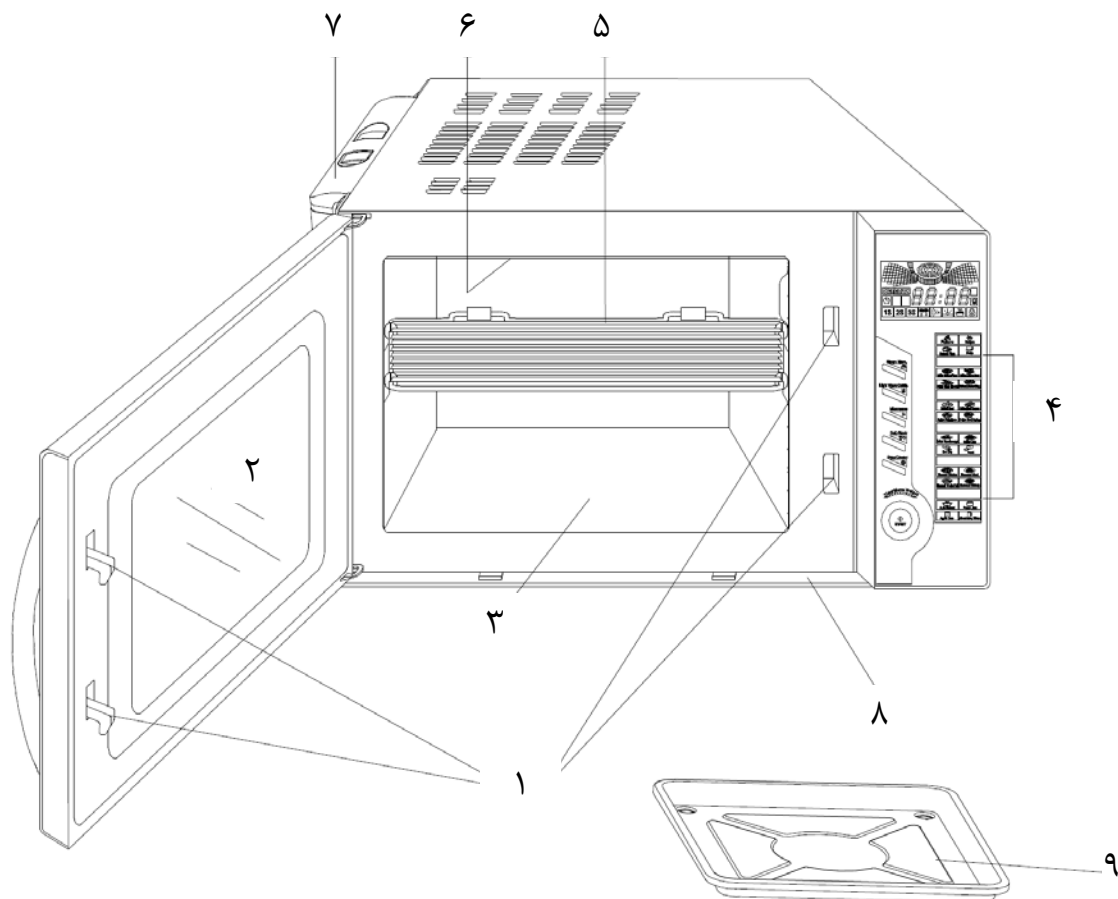
۲- اگر هنگام بخارپزی، میزان آب از حد معمول کاهش یابد، دستگاه غیرفعال می‌شود، و علامتی صوتی به نشانه هشدار از دستگاه شنیده می‌شود. علامت بخارپزی چشمک خواهد زد و به کاربر یادآوری می‌کند که می‌باید در دستگاه آب بریزد. برای پرهیز از سوختگی ناشی از بخار داغ، با احتیاط در مخزن دستگاه آب بریزید. درپوش را به دقت باز کنید و به میزان لازم آب در مخزن بریزید. صبر کنید تا حسگر به سطح آب برسد، سپس می‌توانید باقیمانده زمان پخت را با فشردن دکمه آغاز (START) فعال کنید.

۳- هنگام بخارپزی، ممکن است بخار از شبکه سطح بالایی آون خارج شود. پس از پایان فرایند بخارپزی، ممکن است هنوز اندکی بخار در محفظه دستگاه باقی مانده باشد؛ قطرات آب در مقادیر کم در سطح زیرین در دستگاه جمع می‌شوند. برای پرهیز از پاشیدگی آب، در را به آهستگی باز کنید.

۴- اگر مدت زمان بخارپزی، از ۳۰ دقیقه بیشتر طول بکشد، آب داخل مخزن را می‌باید تخلیه کرد؛ در غیر این صورت، ممکن است به بیرون بپاشد.



توصیف اجزا



- ۱) سیستم قفل ایمنی در
- ۲) پنجره اجاق
- ۳) صفحه زیرین
- ۴) صفحه کنترل
- ۵) پایه سیمی
- ۶) گرماور گریل
- ۷) مولد بخار
- ۸) ظرف ویژه جمع آوری آب
- ۹) سینی جمع آوری چکه روغن

مواد غذایی را در ظرف‌هایی با دهانه تنگ مانند بطری نوشابه یا بطری روغن سالاد گرم نکنید؛ زیرا ممکن است بترکد.

- از دماسنج‌های رایج آب‌نباتی استفاده نکنید؛ دماسنج‌های ویژه میکروویو را به کار ببرید.

۱- لوازم میکروویو را تنها بر اساس دستورالعمل‌های سازنده به کار ببرید.

۲- از میکروویو برای سرخ کردن استفاده نکنید.

۳- لطفاً به یاد داشته باشید که میکروویو تنها مایع درون ظرف را داغ می‌کند نه خود ظرف را، بنابراین هر چند که درپوش ظرف در هنگام بیرون آوردن از اجاق داغ نیست؛ به خاطر داشته باشید که غذا/مایع درون اجاق، مانند روش پخت سنتی پس از برداشتن درپوش، مقداری بخار بیرون می‌دهد.

۴- همیشه دمای غذای پخته شده را امتحان کنید. به ویژه هنگامی که غذا/مایعات را برای استفاده کودکان آماده می‌کنید. توصیه می‌کنیم که غذا/مایعات را بلافاصله پس از بیرون آوردن از اجاق، مصرف نکنید. صبر کنید تا خنک شوند؛ ظرف را تکان دهید تا دمای مواد یکنواخت (همسان) شود.

۵- غذاهایی که دارای ترکیبات آب و روغن هستند مانند خمیرمایه‌ها، می‌باید به مدت ۳۰ تا ۶۰ ثانیه پس از خاموش شدن آون، در آن بمانند. این کار باعث می‌شود که ترکیب تهنشین شود و از جوشیدن غذا/مایعات،

هنگامی که مواد غذایی به آن اضافه می‌شود، پیش‌گیری می‌کند.

۶- هنگام آماده کردن/پختن غذا/مایعات، به خاطر داشته باشید که دمای برخی از مواد غذایی مانند کیک، مربا و گوشت چرخ‌کرده، به سرعت افزایش می‌یابد. هنگام پختن یا گرم کردن غذاهای حاوی چربی یا قند فراوان، از ظروف پلاستیکی استفاده نکنید.

۷- لوازم ویژه پخت، ممکن است بر اثر حرارت مواد غذایی، داغ شوند. بنابراین پوشاندن در و دستگیره ظروف با پوشش پلاستیکی ضروری است. برای جابه‌جا کردن ظروف از دستکش استفاده کنید.

۸- برای کاستن از خطر آتش‌سوزی در محفظه اجاق: الف) غذا را بیش از اندازه نپزید. هنگامی که کاغذ، پلاستیک یا مواد سوختنی دیگر را در میکروویو می‌گذارید، برای آسان‌شدن عمل پخت، کاملاً مراقب باشید.

ب) پیش از قراردادن کیسه‌ها در اجاق، روبان‌های سیمی آنها را جدا کنید.

ج) اگر احتمال آتش‌گرفتگی مواد درون اجاق هست، در اجاق را بسته نگه دارید، دستگاه را با کشیدن دوشاخه آن از پریز برق خاموش کنید یا برق را از کنتور یا صفحه مدارشکن، قطع کنید.

برای انتخاب ظرف مناسب میکروویو جدول زیر را ببینید:

ظرف	مایکروویو	گریل	پخت ترکیبی
شیشه‌ای ضد حرارت	بله	بله	بله
شیشه‌ای معمولی	خیر	خیر	خیر
سرامیکی ضد حرارت	بله	بله	بله
بشقاب پلاستیکی ویژه میکروویو	بله	خیر	خیر
پوشش کاغذی آشپزخانه	بله	خیر	خیر
سینی فلزی	خیر	بله	خیر
فویل آلومینیومی و ظروف فویلی	خیر	بله	خیر
سینی جمع‌آوری روغن	خیر	بله	خیر

۲- اگر دکمه روشن/خاموش اجاق کار نمی‌کند:

(الف) ببینید که تایمر تنظیم شده است یا خیر.

(ب) از بسته‌شدن کامل در دستگاه و چفت‌شدن زبانه‌های ایمنی در مطمئن شوید.

در غیر این صورت، انرژی میکروویو در اجاق جریان پیدا نمی‌کند. اگر هیچ‌کدام از موارد بالا مشکل را برطرف نکردند، با مرکز مجاز خدمات پس‌ازفروش تماس بگیرید.

نکته: این دستگاه برای گرم کردن غذاها و نوشیدنی‌ها در منزل با انرژی الکترومغناطیسی طراحی شده است و تنها باید در محیط‌های بسته از آن استفاده کرد.

تداخل امواج رادیویی:

مایکروویو شما ممکن است سبب مختل‌شدن عملکرد رادیو، تلویزیون یا وسایل مشابه آنها شود. در این حالت، تداخل امواج را می‌توان به روش‌های زیر برطرف کرد یا کاهش داد:

(الف) در دستگاه و سطح درزگیر آن را تمیز کنید.

(ب) رادیو و تلویزیون و ... را تا حد امکان از مایکروویو دور نگه دارید.

(ج) از آنتن‌های مناسب برای رادیو، تلویزیون و ... استفاده کنید تا توان دریافت امواج آنها افزایش یابد.

نصب

۱- از جداکردن مواد بسته‌بندی رویه داخلی در دستگاه مطمئن شوید.

۲- پس از بازکردن بسته‌بندی دستگاه، عیب و نقص‌های ظاهری زیر را در آن بررسی کنید:

- تراژنبودن در
 - آسیب دیدگی در
 - فرورفتگی یا سوراخ در شیشه در و صفحه کنترل
 - سوراخ در دیواره داخلی اجاق
- در صورت مشاهده هر یک از موارد بالا، از دستگاه استفاده نکنید.

۳- وزن اجاق میکروویو ۱۹ کیلوگرم است و می‌باید آن را بر روی سطح صاف و پایداری گذاشت که تحمل این وزن را داشته باشد.

۴- اجاق را باید از منابع گرمایشی و بخار دور نگه داشت.

۵- از قراردادن اشیا بر روی اجاق بپرهیزید.

۶- از درآوردن محور صفحه‌گردان دستگاه بپرهیزید.

۷- مانند هر دستگاه برقی دیگر، بر کار کودکان با دستگاه، نظارت کنید.

نکات ایمنی برای استفاده عمومی از دستگاه

مانند هر وسیله دیگر، در زیر اصول و قواعدی بنیادین و نکات ایمنی‌ای آمده تا به صورت بهینه از دستگاه استفاده شود.

۱- هنگام کار با دستگاه، همیشه سینی شیشه‌ای، وردنه، کوپلینگ و دست‌کش مخصوص دم‌دست داشته باشید.

۲- از دستگاه تنها برای آماده‌کردن غذا استفاده کنید و از خشک‌کردن لباس، کاغذ یا هرگونه مواد غیرخوراکی و استریلیزه‌کردن با دستگاه پرهیز کنید.

۳- اجاق خالی را روشن نکنید، این کار به دستگاه آسیب می‌رساند.

۴- از محفظه آن به جای انباری استفاده نکنید (برای نگه‌داری کاغذ و کتاب آشپزی و ...).

۵- هنگام پخت غذاهای دارای غشا و پوسته، مانند زرده تخم‌مرغ، سیب‌زمینی، جگر مرغ، و ... ابتدا با چنگال چندین بار آنها را سوراخ کنید.

۶- از فرو بردن اشیا در شیارهای روی بدنه دستگاه بپرهیزید.

۷- هیچ‌گاه قسمت‌های مختلف دستگاه مانند پایه‌ها، پیچ‌ها و بست‌ها را جدا نکنید.

۸- هیچ‌گاه مستقیماً غذا را برای پخت بر روی صفحه‌گردان شیشه‌ای قرار ندهید؛ پیش از گذاشتن غذا در آن، آن را در ظرف مناسبی قرار دهید.

۹- **مهم: وسایل پخت‌و‌پزی که نباید در اجاق مایکروویو استفاده شوند.**

- از بشقاب‌ها و تابه‌هایی با دستگیره فلزی استفاده نکنید.

- از اشیایی که آرایه‌های فلزی دارند، استفاده نکنید.

- از کیسه‌های پلاستیکی که مفتول مسی دارند، استفاده نکنید.

- از بشقاب‌های ملامین استفاده نکنید؛ زیرا ماده‌ای در آنهاست که سبب جذب انرژی میکروویو می‌شود و باعث ترک‌برداشتن و سیاه‌شدن بشقاب و کندشدن روند پخت می‌شود.

- از لوازم سفره (قاشق، چنگال، ...) "سنتورا" استفاده نکنید. استفاده از ظروف لعابی در اجاق میکروویو توصیه نمی‌شود. از فنجان‌های دسته‌دار "کورلی" نیز نباید استفاده کرد.

دستورالعمل‌های مهم ایمنی

این دستورالعمل‌ها را به دقت بخوانید و برای مراجعات بعدی نگه دارید.

هشدار

- هنگامی که دستگاه در حالت ترکیبی کار می‌کند، به دلیل گرمای تولیدشده توسط دستگاه، کودکان تنها با نظارت شما می‌باید با دستگاه کار کنند.
- اگر در دستگاه یا واشر آن آسیب دیده بود؛ از آون استفاده نکنید و برای تعمیر به فرد ماهری تحویل دهید.
- هرگونه تعمیر یا کارهای خدماتی که مستلزم برداشتن پوشش دستگاه است، به دست افراد بدون صلاحیت، خطرناک است. این پوشش مانع از هدررفتن انرژی میکروویو می‌شود.
- مایعات و غذاهای دیگر را نباید در ظرف‌های دربسته گرم کرد؛ ممکن است بترکند.
- تنها هنگامی به کودکان اجازه دهید بدون نظارت شما از دستگاه استفاده کنند که دستورالعمل‌های لازم را به آنان آموخته باشید؛ به گونه‌ای که بتوانند به شیوه‌ای ایمن از دستگاه استفاده کنند و خطرهای استفاده نادرست را فهمیده باشند.
- هنگام کار با دستگاه، تنها از ادواتی استفاده کنید که برای میکروویو در نظر گرفته شده‌اند.
- هنگامی که غذایی را در ظرفی پلاستیکی یا کاغذی گرم می‌کنید، مراقب دستگاه باشید؛ چون امکان آتش‌گرفتن ظرف وجود دارد.
- هنگام مشاهده دود، دستگاه را خاموش کنید یا دوشاخه را از برق بکشید و در دستگاه را بسته نگه دارید تا شعله‌ها فرو نشینند.
- گرم کردن نوشیدنی‌ها در میکروویو منجر به پاشیدن محتویات داغ ظرف می‌شود. بنابراین، هنگام جابه‌جایی ظرف‌ها مراقب باشید.
- محتویات شیشه شیر بچه یا ظرف‌های مخصوص این کار را باید هم بزنیید و دمای مواد را پیش از خوراندن به بچه بررسی کنید تا از سوختگی پیشگیری شود.

- تخم‌مرغ نپخته و تخم‌مرغ‌های درسته آب‌پز شده را در اجاق میکروویو گرم نکنید، ممکن است حتی پس از پایان زمان گرم‌کردن بترکند.
- اجاق را می‌باید به طور منظم تمیز کنید و رسوبات آن را بزدايید.
- کوتاهی در تمیزنگه‌داشتن اجاق، منجر به افت کیفیت سطوح دستگاه می‌شود و از عمر مفید دستگاه می‌کاهد و خطرناک است.
- اگر سیم برق دستگاه آسیب دیده بود، برای پیشگیری از خطر، از سازنده، کارکنان مرکز خدمات یا تعمیرکاری ماهر بخواهید تا آن را برای‌تان عوض کند.
- هنگام کار با دستگاه، سطوحی که در دسترس‌اند، داغ می‌شوند.

مشخصات

توان مصرفی: ۲۳۰ ولت - ۵۰ هرتز / ۱۴۰۰ وات (مایکروویو):

۸۵۰ وات (موج تابشی)، ۱۲۵۰ وات (بخار)

توان خروجی میکروویو: ۹۰۰ وات

فرکانس عملکرد: ۲۴۵۰ مگاهرتز

ابعاد بیرونی (طول، عرض، ارتفاع): ۳۱۰×۵۶۵×۴۰۶ میلی‌متر

ابعاد درونی اجاق (طول، عرض، ارتفاع): ۲۱۴×۳۳۲×۳۴۶ میلی‌متر

گنجایش اجاق: ۲۳ لیتر

وزن تقریبی: ۱۹ کیلوگرم

پیش از آن که با تعمیرکار تماس بگیرید:

۱- اگر اجاق اصلاً کار نمی‌کند، نمایشگر خاموش است یا در هنگام کار، خاموش می‌شود:

الف) از اتصال کامل دوشاخه دستگاه به پریز برق مطمئن شوید. اگر درست وصل نشده است: دوشاخه را بکشید و ۱۰ ثانیه صبر کنید و دوباره دوشاخه را به برق بزنیید.

ب) فیوز برق ساختمان یا مدارشکن اصلی را بررسی کنید. اگر این موارد عیب و نقصی ندارند، برای اطمینان پریز برق را با دستگاه دیگری امتحان کنید.

Feller®

دفترچه‌ی راهنما

مایکروویو



MWSF 2319 S

Microwave Oven