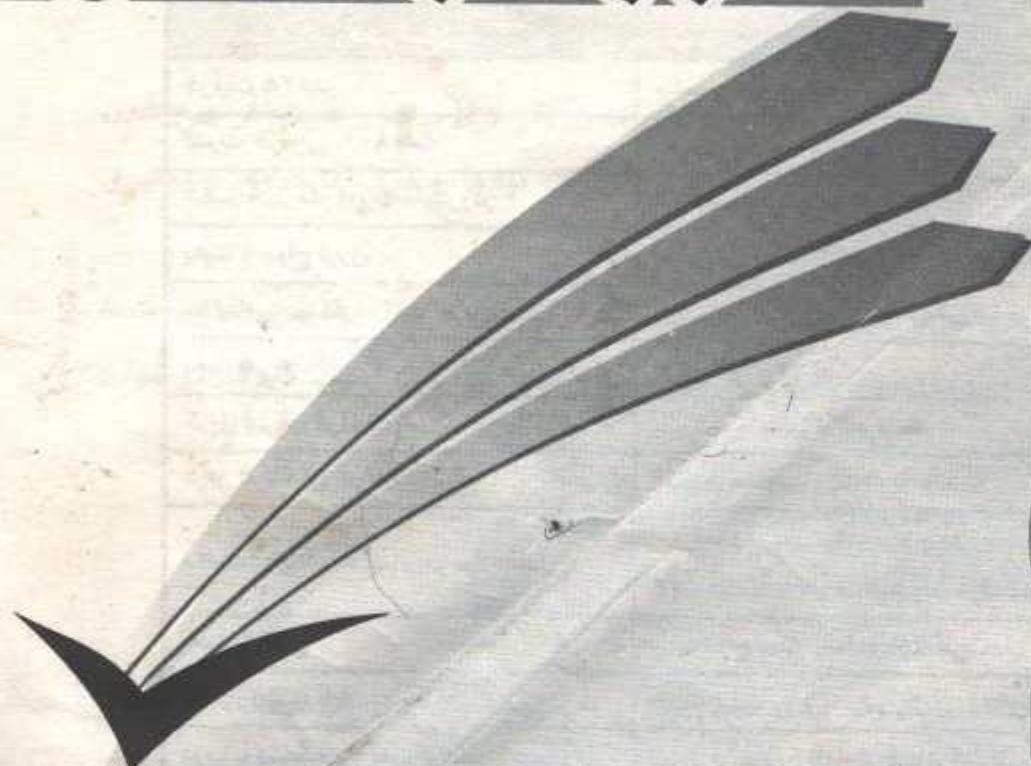


میکروویفر



M
O
R
E
A
U
M
I
C
R
O
W
F
R
E
E
Z
E
R
V
I
C
E
R
A
Y



مايكروفر نوری - ٣٦ لیتری

MC03517

پشتیبانی

۸۸۳۴-۴۷۸۴

جنوب و شرق تهران

۶۶۹۲۳۴-۶

غرب و دفتر مرکزی

۸۸۳۴-۹۰-۱۳

نمایندگی شمال تهران

۲۲۲۹۴۴۵۱-۵۳



تعمیر
لوازم خانگی



ماکروفار ۲۵ لیتوی با پخت نوری MCO 3517

٦٠-٥٠ هر قز / ٨٠٠ ولت

خصوصیات	مزایا
ظرفیت ۲۵ لیتر	مناسب برای استفاده یک خانواده
قدرت خروجی ۸۰۰ وات	آشپزی سریع و مطلوب
تنظیم ۸ مرحله قدرت مایکروفر	انجام انواع پخت مواد غذائی
پخت با امواج نوری	نتایج سریعتر و سالم تر
بین زدایی خودکار	برای تنظیم یک برنامه بین زدایی
پخت سریع	برای نتایج سریعتر
گریل (بریان کردن)	با برنامه از پیش تنظیم شده
سینی شیشه ای گردان	آشپزی مطلوب و نتیجه یکتاخت
ساعت دیجیتال/تنظیم وزن مواد غذایی	سهولت و راحتی برنامه ریزی در یک سیکل ۱۲ ساعته/انتخاب و تنظیم وزن مواد غذایی
پخت ترکیبی	برای نتایج موثر پخت مواد غذائی
هشدار (بیپ) پایان پخت	عملکرد ایمن
درب با دستگیره - قفل کودک	استفاده آسان - افزایش ایمنی کودکان



1



تعمیر
لوازم خانگی

موارد مهم احتیاطی

- (۱) سعی در استفاده و بکار انداختن دستگاه مایکروفر با درب باز ننموده زیرا باعث آسیب دیدگی در معرض تابش انرژی می‌گردد. توجه خاص داشته باشد تا سیستم قفل اینمی دستگاه را دست کاری نکنید.
- (۲) هیچ نوع شیشی بین درب و دستگاه مایکروفر قرار نداده و همیشه از جمع شدن گردو غبار یا هر نوع جسم دیگری در اطراف لولاهای درب مایکروفر جلوگیری بعمل آورید.
- (۳) از روشن و بکارانداختن یک دستگاه آسیب دیده جدا خودداری نمائید. بسته شدن صحیح درب دستگاه بسیار مهم بوده و توجه نمائید تا آسیب دیدگی در موارد زیر وجود نداشته باشد :

الف - درب مایکروفر (خمدگی و انحناء)

ب - لولاهای زبانه قفل (شکسته یا شل شده)

ت - آب بندی و زهوار اطراف درب

- (۴) دستگاه مایکروفر نباید تحت هیچ عنوان توسط اشخاص ناوارد تنظیم یا تعمیر شود. این امر باید توسط متخصصین با تجربه و کار آمد انجام گیرد.

مشخصات فنی

میزان مصرف برق	میکروویو : ۵۰-۶۰ هرتز / ۲۴۰-۲۲۰ ولت / ۱۳۰۰ وات	امواج نوری (گریل) : ۲۴۰-۲۲۰ ولت / ۸۵۰ وات
قدرت خروجی میکروویو	۸۰۰ وات	
فرکانس عملکرد میکروویو	۲۴۵۰ مگاهرتز	
ابعاد بیرونی دستگاه	۲۹۱ (ارتفاع) × ۵۰۶ (عرض) × ۴۰۵ (عمق) میلی متر	
ابعاد داخلی دستگاه	۲۱۹ (ارتفاع) × ۳۵۱ (عرض) × ۳۴۷ (عمق) میلی متر	
ظرفیت دستگاه	۲۵ لیتر	
یکتواختی عملکرد پخت	سیستم سینی شیشه‌ای گردشی به قطر ۲۸۴ میلی متر	
وزن خالص	حدود ۱۴/۸ کیلوگرم	

جلوگیری از تداخل امواج

۱- عملکرد دستگاه مایکروفون می تواند باعث تداخل امواج رادیو ، تلویزیون یا وسائل مشابه گردد.

۲- هنگام بروز تداخل امواج ، گامهای زیر باعث از بین رفتن یا کاهش این مشکل میگردد :

الف- تمیز نمودن دور درب و سطح تماس درب مایکروفون با دستگاه

ب- جایه جائی آنتن رادیو یا تلویزیون

ت- جایه جائی دستگاه مایکروفون بطوریکه دورتر از وسائل صوتی - تصویری قرار گیرد

ث- اتصال سیم مایکروفون به یک پریزبرق که روی مداربرقی و سائل صوتی - تصویری نباشد.

قبل از تماس با مرکز خدمات و تعمیرات

اگر دستگاه شما در بد و استفاده شروع بکار ننمایید :

الف- مطمئن شوید که سیم دستگاه بطور صحیح به پریزبرق وصل شده است. در غیراینصورت دوشاخه را از پریزبرق خارج نموده ، ۱۰ ثانیه صبر کرده و مجددآ آنرا به پریزبرق وصل کنید.

ب- فیوز مداربرق محل مورد استفاده یا منزل را چک نموده و در صورت سلامت بودن آنها ، پریزبرق مورد نظر را با یک دستگاه برقی دیگر آزمایش نمایید.

ت- مطمئن شوید که کنترل پانل دستگاه بطور صحیح برنامه ریزی شده است.

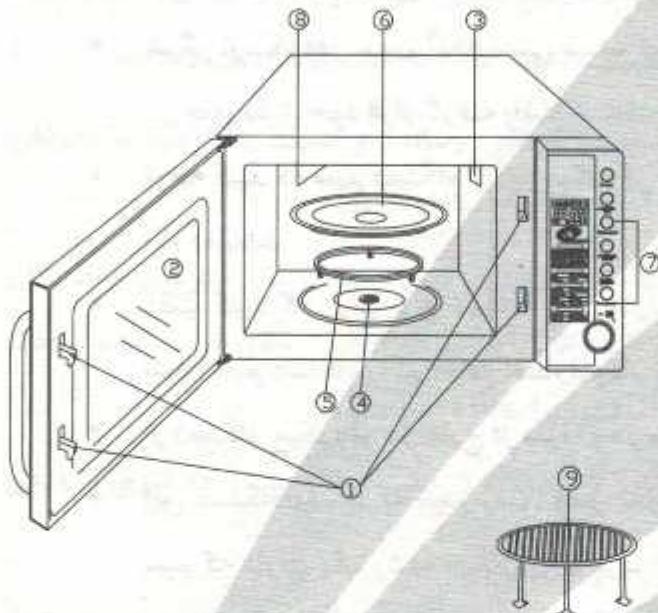
ث- مطمئن شوید که درب دستگاه کاملاً بسته شده است زیرا در غیر اینصورت جریان انرژی برقرار نمی شود.

اکنون اگر هیچ کدام از موارد فوق کمکی به راه اندازی مایکروفون ننمود ، می توانید با مرکز خدمات و پشتیبانی همیجو تماس بگیرید.



تعمیر
لوازم خانگی

- ۱- سیستم قفل ایمنی درب
 ۲- پنجره مایکروفر
 ۳- هواکش مایکروفر
 ۴- محور گرداننده سینی شیشه ای
 ۵- حلقه غلطفکی زیرسینی شیشه ای
- ۶- سینی شیشه ای گردان
 ۷- پانل کنترل (دکمه ها و سوئیچ ها)
 ۸- المنت گرمادهی (گریل)
 ۹- طبقه نرده ای فلزی



نکات مهم قبل از استفاده میکروفر

- مطمئن شوید کلیه بسته بندی دستگاه بخصوص داخل مایکروفر باز شده و جدا شود.
- دستگاه خریداری شده را برای هر نوع آسیب دیدگی درب مایکروفر ، لولاهای ، کج بودن درب ، آسیب دیدگی بدنه یا داخل دستگاه چک نموده و در صورت وجود هرگونه آسیب دیدگی ، آنرا به کار نیانداخته و با مرکز خدمات و پشتیبانی هیچگو تماس بگیرید.
- دستگاه میکروفر باید روی یک سطح صاف ، افقی و محکم قرار داده شود که تحمل وزن میکروفر و وزن حداقل حجم مواد غذائی که احتمالاً در آن پخت می شود را داشته باشد.

- دستگاه میکروفر را درجایی که دارای حرارت و رطوبت زیاد می باشد و یا نزدیک مواد آتش زا قرار ندهید.
- برای کارکرد بهتر، اطراف میکروفر باید دارای جریان هوا کافی باشد (۲۰ سانتی متر بالا، ۱ سانتی متر پشت و ۵ سانتی متر دو طرف دستگاه) و مجراهای ورودی هوا میکروفر را به هیچ وجه نپوشانید.
- پایه های میکروفر را جدا نکنید.
- هیچ نوع وسیله یا شیشه را روی دستگاه قرار ندهید.
- هرگز از میکروفر بدون آنکه سینی شیشه ای، حلقه گردان و محور دستگاه در جای دقیق خود قرار گرفته باشند استفاده نکنید.
- توجه کنید که سیم دستگاه از زیر میکروفر یا از روی سطوح داغ و تیز عبور نکرده باشد.
- دقت کنید که پریز برق همیشه در دسترس بوده، بطوری که به راحتی بتوان سیم دستگاه را در موقع اضطراری از پریز برق جدا نمود.
- از دستگاه میکروفر در خارج از منزل و در محیط باز استفاده نکنید.
- این دستگاه را باید به سیم زمین وصل نمود (ارت). دستگاه به یک رشته سیم که دارای یک رشته سیم زمین و پریز ارت، دار می باشد مججهز است. دو شاخه دستگاه باید به یک پریز ارت دار، وصل شده تا ریسک شوک الکتریکی حاصل از اتصالی برق را کاهش دهد. استفاده از ولتاژ خیلی بالا خطر آفرین بوده و ممکن است منجر به آتش سوزی و یا سوانح دیگر و خرابی میکروفر شود.

نکات مهم ایمنی

هنگام استفاده از یک وسیله برقی، نکات ایمنی که شامل موارد زیر می شود، باید رعایت نمود.

هشدار: برای کاهش سوختگی، شوک الکتریکی، آتش سوزی، صدمه بدنی یا در معرض بیش از حد انرژی میکروویو قرار گرفتن، موارد زیر را بدقت مطالعه و به مرحله اجرا بگذارید:

۱- از این دستگاه فقط برای استفاده ای که مشخص شده است ، استفاده نمائید.

در این دستگاه از مواد شیمیائی فرساینده یا گازهای مضر و آسیب رساننده استفاده ننمایید. این نوع وسیله پخت را فقط برای حرارت دادن ، پختن یا خشک کردن موادغذائی در منزل طراحی شده و هیچگونه مصرف صنعتی یا آزمایشگاهی ندارد.

۲- این دستگاه میکروفر را هنگام خالی بودن ، روشن ننموده و به کار نیاندازید.

۳- این دستگاه را در صورت خرابی سیم یا دوشاخه یا اگر صدمه و آسیب دیده است مورد استفاده قرار ندهید. در صورت وجود چنین وضعیتی آنرا به مرکز خدمات و پشتیبانی **تیجه‌جهر** رسانده و نسبت به ترمیم یا تعویض قطعات آسیب دیده آن اقدام لازم مبذول دارید.

۴- **هشدار** : هنگام استفاده از این دستگاه در حالت پخت ترکیبی ، کودکان نباید از آن استفاده یا حداقل با توجه به حرارت بالای تولید شده ، تحت نظارت والدین خود آنرا مورد استفاده قرار دهند.

۵- **هشدار** : هنگام استفاده از دستگاه در حالت میکروویو ، نرده فلزی را داخل میکروفر قرار ندهید.

۶- **هشدار** : به کودکان فقط در زمانی اجازه استفاده را بدهید که کاملاً دستورالعمل های استفاده از این دستگاه را کاملاً فرا گرفته و با خطرات ناشی از سوء استفاده آن آشنا شده باشند.

۷- برای کاهش ریسک آتش سوزی در داخل میکروفر:

الف - هنگام حرارت دادن موادغذائی در ظرف یا بسته بندی پلاستیکی یا کاغذی چشم از آن برنداشته تا از احتمال سوزی جلوگیری بعمل آورید.

ب - سیم بسته بندی موادغذائی را قبل از قرار دادن در دستگاه باز نموده و جدا سازید.

پ - در صورت مشاهده دود ، دستگاه را خاموش ، از پریزبرق بیرون آورده و درب دستگاه را برای اطفاء دود ایجاد شده بسته نگه دارید.

ت - از این دستگاه برای نگهداری و انبار کردن وسائل اعم از کاغذی ، ظروف پخت یا حتی موادغذائی استفاده نکنید.

۸- **هشدار** : موادغذائی مایع یا جامد را در ظروف بسته حرارت ندهید ، زیرا امکان ترکیدن آن وجود دارد.

۹- حرارت دادن مایعات و نوشیدنی ها با جوش آمدن فورانی و تاخیری همراه خواهد بود. بنابراین دقت و توجه خاصی در مورد ظروف مورد استفاده بکار برد.

۱۰- موادغذائی را در این دستگاه سرخ نکنید. روغن داغ و جوشان به قسمت های مختلف دستگاه و ظروف صدمه رسانده و باعث سوختگی پوست دست و بدن می شود.

۱۱- حرارت دادن تخم مرغ خام یا پخته بصورت کامل باعث ترکیدن آن حتی پس از اتمام زمان گرم کردن میگردد.

۱۲- موادغذائی با پوست ضخیم مانند سیب زمینی ، کدو ، سیب و بلوط را قبل از قراردادن در میکروفر در چند جا سوراخ کنید.

۱۳- محتوی شیشه شیر و غذای بچه را هنگام گرم کردن باید چند بار نکان داد و برای جلوگیری از سوختگی لب و دهان بچه ها ، درصورت حرارت خیلی زیاد ، آنرا کمی خنک نمود.

۱۴- ظروف پخت پس از اتمام برنامه پخت ، داغ می شوند. حتماً از دستگیره ظروف یا دستمال آشپزخانه استفاده نمائید.

۱۵- ظروف مورد استفاده باید چک شده تا قابل استفاده در میکروفر باشند به جدول راهنمای استفاده از وسائل رجوع نمائید.

۱۶- **هشدار** : جابه جاتی و برداشتن پوشش خارجی میکروفر توسط افراد بی تجربه و با توجه به تشعشات انرژی زا ، زیان آور بوده و توصیه نمی شود. این کار باید توسط یک فرد متخصص یا مرکز خدمات و پشتیبانی **هیبو** انجام گیرد.

جدول استفاده از ظروف

- برای پخت مواد غذائی در میکروفر از ظروف و وسائلی استفاده نمایند که هادی انرژی بوده و حرارت را برای پختن غذا از خود عبور دهنند.
- از ظروف فلزی یا ظرفی که لبه آنها با انواع فلز (طلاء و نقره ...) اندود شده باشند استفاده نکنید.
- از وسائل و ظروف کاغذی بازیافت شده استفاده نکنید، زیرا ممکن است حاوی ذرات فلزی بوده که باعث ایجاد جرقه و احیاناً احتراق داخل میکروفر شوند.
- توصیه می شود از ظروف گرد یا بیضی استفاده نمایند. ظروف مربع، مستطیل یا دراز باعث پخت ناهمانگ و با پیش از حد مواد غذائی در گوشه های ظرف می شوند.

جدول زیر فقط یک راهنمای کلی برای استفاده از وسائل مختلف می باشد.

پخت ترکیبی	پخت گریل	پخت میکروفر	ظروف و وسائل آسیزی
بله	بله	بله	ظروف شیشه ای مقاوم در مقابل حرارت
نه	نه	نه	ظروف شیشه ای غیر مقاوم در مقابل حرارت
بله	بله	بله	سرامیک مقاوم در مقابل حرارت
نه	نه	بله	دیس های پلاستیکی ایمن
نه	نه	بله	دستمال کاغذی آشپزخانه
نه	بله	نه	سینی فلزی
بله	بله	نه	طبقه فلزی
نه	بله	نه	فویل و ظروف آلومینیومی

دستور العمل و موارد استفاده

موارد کلی

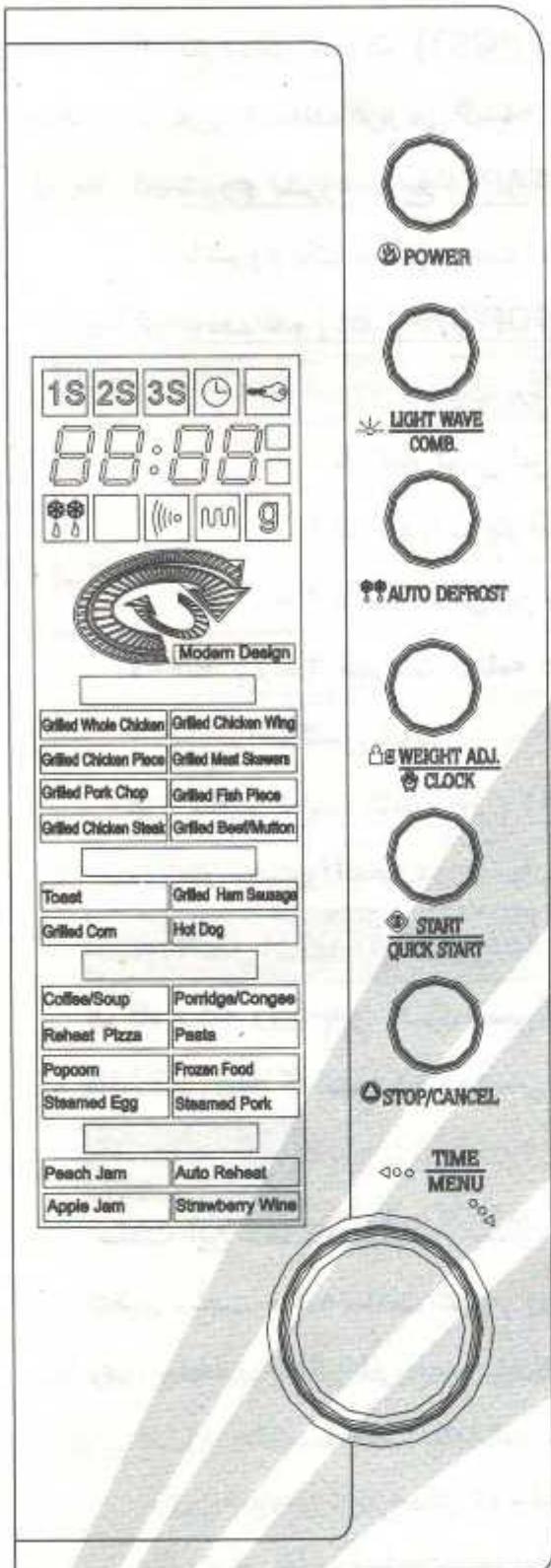
این وسیله برای گرم کردن و طبخ مواد غذائی در داخل خانه مورد استفاده قرار می گیرد.

- مواد غذائی را با دقیق روی بشقاب چیده به نحوی که مواد غذائی ضخیم تر اطراف بشقاب قرار گیرد.

- به مدت زمان پخت توجه کنید. در ابتدا با حداقل مدت زمان شروع و بتدريج، بستگی به نيازтан، آنرا اضافه کنيد. مواد غذائي که خيلي پخته شده اند ممکن است توليد دود کرده يا آتش گرفته و به دستگاه صدمه بزنند.
- روی مواد غذائي داخل ميكروفر را با درپوش يا پوشش مناسب پوشانده تا از پاشideh شدن مواد غذائي باطراف جلوگيری شده و بطور يكناخت طبخ گردد.
- مواد غذائي، مانند مرغ و برگرها را يکبار برگردانده تا طبخ آنها بهتر انجام گيرد. قطعه هاي بزرگ مواد غذائي را باید حداقل يکبار برگرداند.
- بعضی مواد غذائي مانند کوفته هاي کوچک و بزرگ را علاوه بر اينكه در حين پخت بر می گردانيد، آنها را داخل بشقاب هم از وسط بطرف لبه و از لبه بطرف داخل بشقاب جا به جا نمائيد.

بافل گنترل (صفحه کلید و سوئچ ها)

- ۱- صفحه نمايشگر (**MENU ACTION SCREEN**) : نمايش دهنده مدت پخت، قدرت ميكروفر، نشانگر عملكردها و ساعت روز
- ۲- قدرت (**POWER**) : اين دکمه برای تنظيم قدرت مایکروفر و تنظيم يك برنامه پخت بکار مي رود.
- ۳- پخت نوري/ترکيبي (**LIGHT WAVE/COMB**) : برای انجام يك برنامه پخت نوري يا پخت ترکيبي با مایکروويف بکار مي رود.



۴- بخار زدایی خودکار (AUTO DEFROST): برای انجام یک برنامه بخار زدایی

مورد استفاده قرار می‌گیرد.

۵- شروع / شروع سریع (START/QUICK START): برای شروع یک برنامه

یا شروع یک عملکرد پخت سریع لمس شود.

۶- توقف / لغو (STOP/CANCEL):

برای لغو یک برنامه یا قبل از شروع یک برنامه جدید لمس شود.

با یکبار لمس این دکمه، یک برنامه درحال عملکرد موقتاً متوقف

شده و با دو بار لمس کردن، کل برنامه پخت لغو می‌گردد.

با نگهداشتن این دکمه، قفل کودک فعال می‌شود.

۷- تنظیم زمان / فهرست برنامه ها (TIME/MENU): برای تنظیم زمان یا انتخاب یک برنامه لمس شود.

۸ - تنظیم ساعت/تنظیم وزن (WEIGHT ADJ/CLOCK): برای تنظیم مدت زمان پخت یا انتخاب وزن مواد غذایی مورد استفاده قرار می‌گیرد.

دستور العمل استفاده از عملکردها

هرگاه دکمه روی پانل کنترل لمس شده یا فشار داده می‌شود، یک صدای "بیپ" شنیده می‌شود که نشان دهنده لمس یا فشار یک دکمه می‌باشد.

تنظیم ساعت

ساعت این دستگاه براساس سیکل ۱۲ ساعته یا ۲۴ ساعته عمل می‌نماید. برای تنظیم ساعت، دکمه ساعت/تنظیم وزن را برای ۳ ثانیه فشار داده تا نشانگر ساعت روی صفحه نمایشگر شروع به چشمک زدن نماید.

دراین حالت صفحه نمایشگر عدد "24" "Hy" را برای سیکل ۲۴ ساعته و برای تنظیم ساعت در سیکل ۱۲ ساعته، این دکمه را یکبار دیگر فشار دهید.

مثال: فرض نمایید شما میخواهید ساعت را برای ۸:۳۰ تنظیم کنید.

دکمه تنظیم ساعت / تنظیم وزن را برای ۳ ثانیه فشار دهید.

سوئیچ دکمه تنظیم زمان/فهرست برنامه ها چرخانده تا عدد ۸ تنظیم شود.

دکمه تنظیم ساعت/تنظیم وزن را فشار دهید.

سوئیچ دور را مجددآ چرخانده تا ۳۰ دقیقه را تنظیم نمایید.

دکمه ساعت (CLOCK) را فشار داده تا زمان مورد نظر (۸:۳۰) ثبت شود.

پخت میکرو و بو

دکمه قدرت (POWER) را چندین بار فشار داده تا قدرت مورد نیاز را انتخاب کنید، سپس با استفاده از سوئیچ مدور تنظیم زمان، مدت زمان پخت مورد نظر را وارد کنید.

باتوجه به جدول زیر، با فشار دادن دکمه قدرت، قدرت مناسب را انتخاب کنید.

تعداد فشارهای دکمه قدرت	قدرت پخت مورد نظر
یکبار	% ۱۰۰
دو بار	% ۸۰
سه بار	% ۶۰
چهار بار	% ۴۰
پنج بار	% ۲۰
شش بار	صفراً %

برای مثال: شما میخواهید برای مدت زمان ۲۰ دقیقه و با قدرت ۶۰ درصد یک برنامه پخت انجام دهید.

- دکمه قدرت (POWER) را سه بار فشار دهید.
- سوئیچ تنظیم زمان / فهرست برنامه ها (TIME/MENU) را (TIME/MENU) را چرخانده و مدت زمان ۲۰ دقیقه را تنظیم کنید.
- دکمه شروع (START / QUICK START) را فشار دهید.

یخ زدائی خودکار

این عملکرد قادر است با مشخص نمودن وزن مواد غذایی منجمد بطور خودکار مدت زمان یخ زدائی را تعیین و اقدام به یخ زدائی نماید. همزمان با انتخاب وزن مواد غذایی، صفحه نمایشگر را هم کنترل نموده تا وزن صحیح وارد شود.

مراحل اجرای این عملکرد بشرح زیر میباشد:

- دکمه یخ زدائی خودکار (AUTO DEFROST) را فشار دهید.
- با دکمه ساعت / تنظیم وزن (WEIGHT ADJ / CLOCK) با دکمه ساعت / تنظیم وزن (WEIGHT ADJ / CLOCK) وزن صحیح مواد غذایی منجمد خود را وارد نمایید.
- دکمه شروع (START/QUICK START) را فشار دهید.

پخت نوری (امواج نوری) و پخت توکیبی

پخت توسط امواج نوری که از یک لامپ هالوژن منتشر می شود، انجام می گیرد. این روش بسیار مناسب برای پخت ورقه های نازک گوشت، سوسیس و مواد مشابه می باشد.

برای مثال: برای پخت با تابش امواج نوری در مدت ۱۲ دقیقه:

- ۱- دکمه پخت نوری / ترکیبی (LIGHT WAVE/ COMB) را یکبار فشار دهید.
- ۲- دکمه تنظیم زمان / فهرست برنامه ها (TIME/MENU) را چرخانده تا صفحه نمایشگر مدت زمان ۱۲:۰۰ را نشان دهد.
- ۳- دکمه شروع را فشار دهید.

پخت توکیبی ۱ (COMBINATION 1) (میکروویو + پخت نوری):

این عملکرد ترکیبی، برای پخت ماهی، سیب زمینی وغیره بسیار مناسب میباشد.

برای پخت با این روش ترکیبی برای ۲۵ دقیقه بشرح زیر عمل نمائید:

- ۱- دکمه پخت نوری / ترکیبی (LIGHT WAVE+ COMB) را دوبار فشار دهید.
- ۲- دکمه تنظیم زمان / فهرست برنامه ها (TIME/MENU) را چرخانده تا عدد ۲۵:۰۰ روی صفحه نمایشگر ظاهر شود.
- ۳- دکمه شروع را فشار دهید.

پخت توکیبی ۲ (COMBINATION 2):

در عملکرد پخت ترکیبی (۲)، ۵۵٪ زمان برای پخت مایکروویو و ۴۵٪ برای پخت گریل (پخت نوری) میباشد. این عملکرد برای تهیه پودینگ، املت، سیب زمینی تنوری و ماکیان مناسب میباشد.

بعنوان مثال: اگر بخواهید یک پخت ترکیبی (۲) را در مدت ۱۲ دقیقه انجام دهید:

- ۱- دکمه پخت نوری / ترکیبی (LIGHT WAVE /COMB) را سه بار فشار دهید.
- ۲- دکمه تنظیم زمان / فهرست برنامه ها (TIME/MENU) را چرخانده تا ساعت ۱۲:۰۰ روی صفحه نمایشگر ظاهر شود.
- ۳- دکمه شروع را فشار دهید.

پخت از پیش تنظیم شده (خودکار)

این دستگاه دارای ۲۴ فهرست برنامه غذایی (MENU) میباشد. با انتخاب یکی از ۲۴ فهرست غذایی جدول زیر، می توانید بطور خودکار منوی مورد نظر را پس از تعیین وزن آن پخت نمائید:

سوئیچ تنظیم زمان / فهرست برنامه (TIME/MENU) را درجهت خلاف حرکت عقربه های ساعت چرخانده تا کد غذایی موردنظر روی صفحه نمایشگر نمایان شود. دکمه تنظیم ساعت/تنظیم وزن (WEIGHT ADJ/CLOCK) را فشار داده و با مشاهده وزن ظاهر شده روی صفحه نمایشگر مطمئن شوید که وزن ظاهر شده روی صفحه نمایشگر با وزن مواد غذایی که باید پخت شود یکسان باشد.

دکمه شروع را فشار دهید.

جدول کد فهرست غذاهایی که بطور خودکار قابل پخت با این دستگاه میباشند

بشرح زیر است:

نوع مواد غذایی و روش پخت	کد	نوع مواد غذایی و روش پخت	کد
قهوه/سوپ	A-13	مرغ کامل/گریل	A-1
شوربا/آش	A-14	بال مرغ / گریل	A-2
گرم کردن پیتزا	A-15	قطعه های مرغ / گریل	A-3
پاستا/ماکارونی	A-16	گوشت کبابی سیخ شده / گریل	A-4
پاپکورن(یف فیل)	A-17	گوشت / گریل	A-5
غذاهای منجمد	A-18	قطعه های ماهی / گریل	A-6
تخم مرغ بخاریز	A-19	استیک سینه مرغ / گریل	A-7
گوشت بخار پز	A-20	گوشت گوساله - گوسفتند / گریل	A-8
مربایی هلو	A-21	توست	A-9
گرم کن خودکار	A-22	سوسیس / گریل	A-10
مربایی سیب	A-23	بلال (ذرت) / گریل	A-11
شربت نوت فرنگی	A-24	هات داگ	A-12

پخت نوری = گریل

روش پخت برخی مواد غذائی

توست (TOAST)

نان ورقه ای اندازه 10×10 و به قطر اسانسی متر . تست ها را روی طبقه نرده ای قرار داده و نیمه مدت زمان پخت آنها را خارج کنید.

تخم مرغ بخار پز:

مواد لازم: ۲ عدد تخم مرغ ، چهار قاشق غذا خوری شکر سفید ، $\frac{3}{4}$ پیمانه شیر ، ۱ قاشق چایخوری زنجیل

مرحله ۱: ۳ قاشق غذاخوری شکر را در مقداری آب جوش ریخته و حل کنید.

مرحله ۲: تخم مرغ ها در یک ظرف شیشه ای کاملاً هم زده و سپس به آب محتوی شکر حل شده اضافه کنید.

مرحله ۳: در پوش ظرف محتوی آب ، شکر و تخم مرغ های مخلوط شده را گذارد، بطوریکه مقداری فضای خالی بالای ظرف باقی مانده باشد. اکنون ظرف را داخل مایکروفرا گذارد و پس از تنظیم مدت زمان پخت ، دکمه شروع را فشار دهید.

توجه: یک پیمانه معادل ۲۵۰ میلی لیتر، یک قاشق غذاخوری معادل ۱۵ میلی لیتر و یک قاشق چایخوری معادل ۵ میلی لیتر میباشد.

موربای هلو

مواد لازم : ۴ عدد هلو، $\frac{1}{2}$ پیمانه شکر سفید و $\frac{1}{2}$ پیمانه آب

مرحله ۱: هلو ها را شسته، پوست کنده و آنها را به تکه های کوچک تقسیم کنید.

مرحله ۲: هلوها ، آب و شکر را در یک ظرف مقاوم در مقابل حرارت نهاده و سپس ظرف را داخل فر قرار داده و دکمه شروع را فشار دهید.

توجه: یک پیمانه معادل ۲۵۰ میلی لیتر میباشد.

موربای سیب:

مواد لازم: ۴ عدد سیب ، شکر ۱۵۰ گرم، آب لیمو ۱ پیمانه

مرحله ۱: سیب ها را شسته و پس از پوست کنند به قطعات کوچک تقسیم کنید.

مرحله ۲: سبیب ها را دریک ظرف مقاوم در مقابل حرارت قرار داده، آب لیمو و شکر را به آن اضافه نمایید و سپس درپوش ظرف را گذارد و داخل مایکروفر قرار داده و دکمه شروع را فشار دهید.

شربت توت فرنگی

مواد لازم : ۵۰۰ گرم توت فرنگی، ۱ تا ۲ پیمانه شکر، ۴ عدد لیمو، آب ۵ فنجان
مرحله ۱: توت فرنگی ها را شسته و پس از جدا نمودن برگ های اضافی، آب آنها را بگیرید. لیموها را هم شسته و پس از پوست کندن، آنها را به قطعات خیلی کوچک تقسیم نمایید.

مرحله ۲: توت فرنگی، لیمو (بریده شده)، شکر و آب را دریک ظرف مقاوم در مقابل حرارت قرارداد و سپس ظرف را داخل مایکروفر بگذارید. اکنون با توجه به جدول فوق، باقدرت بالا عمل نمایید.

مرحله ۳: مواد پخته شده را پس از جدا نمودن لیمو، داخل یک بطری در دار ریخته و پس از یک روز کمی آب سودا به آن اضافه نموده و سپس مصرف نمایید.

پخت چند مرحله ای

از این دستگاه می توان برای پخت مواد غذایی در چند مرحله و یکی پس از دیگری پس از تنظیم دستگاه روی پخت چند مرحله ای (Multi Stage Cooking) استفاده نمود.

صفحه نمایشگر مراحل مختلف پخت را با علامت های "1 s", "2 s", "3 s" در طی برنامه پخت نشان می دهد. در بین مراحل یک صدای آگاه کننده "سیپ" شنیده می شود.

تمیز کردن و نگهداری

- میکروفر خود را متناویاً تمیز نموده بخصوص به اطراف درب و درزها توجه بیشتری شود.
- داخل میکروفر را همیشه تمیز نگه دارید. هنگام پخت، مواد غذایی و مایعات به اطراف پاشیده می شوند که می توان آنها را با یک پارچه مرطوب و کمی

شوینده رقیق تمیز نمود. از اسپری کردن داخل میکروفر و استفاده از پاک کننده های قوی خودداری نمائید.

- قبل از تمیز کردن میکروفر، دستگاه را خاموش و از پریز برق خارج کنید.
- سطح خارج دستگاه را با یک پارچه مرطوب تمیز نمائید. هنگام تمیز کردن از نشت و رسوخ آب به داخل هواکش ها و سایر قسمت های دستگاه جلوگیری نموده تا باعث صدمه رسیدن به قسمت های داخلی و برقی میکروفر نشود.
- لکه ها و پاشیدگی مواد غذائی روی درب، پنجره، درزها و قسمت های مجاور درب (لولاها....) را با یک پارچه نم دار تمیز نمائید. از وسائل و پاک کننده های زبر و خشن استفاده نکنید. قسمت بیرونی درب و پنجره را هم با یک پارچه مرطوب تمیز کنید.
- از خیس و مرطوب شدن صفحه کلید و سوئیچ ها (پانل کنترل) جلوگیری نمائید. آن را با یک پارچه نرم و کمی مرطوب تمیز کنید. هنگام تمیز کردن پانل کنترل، درب دستگاه را باز نگهدارید تا دستگاه براثر تماس با کلیدها بطور تصادفی به کار نیافتد.
- اگر هنگام پخت، بخار داخل و بیرون پنجره دستگاه جمع شد، آنرا با یک پارچه نرم پاک کنید. این امر طبیعی بوده و در شرایطی که رطوبت هوا زیاد باشد بوجود می آید.
- حلقه گردان و کف میکروفر باید مرتبأ تمیز شده تا از سروصدای بیش از حد جلوگیری شود. کف دستگاه را فقط با یک پارچه مرطوب و کمی شوینده تمیز نمائید. حلقه گردان را می توان با آب گرم حاوی کمی مواد شوینده یا در ماشین ظرف شوتی شستشو داد. هنگامی که حلقه گردان را برای شستشو از داخل گودی کف دستگاه، برای تمیز کردن بر می دارد، مطمئن شوید که آنرا مجدداً در جای خود قرار دهید.
- برای از بین بردن بوهای باقیمانده در میکروفر به اندازه یک فنجان آب محتوى آب لیمو و پوست لیمو داخل یک کاسه گود قرار داده و در میکروفر

گذارده و برای مدت ۵ دقیقه دستگاه را روشن کنید. سپس داخل دستگاه را با یک پارچه نرم کاملاً خشک کنید.

- هنگام نیاز برای تعویض لامپ داخل دستگاه ، لطفاً به مرکز خدمات و پشتیبانی مجاز **هیچجر** مراجعه نمایید.

اصول پخت نوری با میکروفر

اصول و سیستم اساسی پخت مواد غذایی توسط میکروفرها بشرح زیر میباشد:

۱- مقایسه اساسی: با استفاده از تکنولوژی امواج نوری دیجیتال ، دستگاههای میکروفر میتوان حرارت لازم برای پخت مواد غذایی را به صورت هایی با امواج نوری خالص ، امواج میکرو ویو ، ترکیب امواج نوری و میکرو ویو و ترکیب با سیستم گریل در اختیار قرار می دهد . هنگام استفاده از پخت ترکیبی امواج نوری و امواج مایکرو ویو با سرعت تابش ۳۰۰ هزار کیلو متر در ثانیه در یک محفظه پخت که دقیقاً برای این کار طراحی و ساخته شده ، پخت مواد غذایی انجام می گیرد. امواج مایکرو ویو با توجه به طراحی خاص دستگاه هیچگونه تابش مضری به خارج از دستگاه نداشته و با حداقل کارایی با حفظ طعم ، رنگ و بوی مواد غذایی و بدون از بین رفتن خواص مغذی آن عملکرد پخت را به انجام می رساند.

۲- اصول سیستم تابشی امواج نوری: یک پخش کننده امواج نوری روی سقف محفظه پخت دستگاه مایکروفر نصب شده است . میلیونها پرتو نوری از وضعیت های مختلف از روی فرو رفتگی روی این پخش کننده امواج تولید میلیونها جرم امواج نوری جدید می نماید . هر پرتو نوری جدید با سرعت خیلی زیاد منتشر شده و در تمام مدت با محفظه پخت با سرعت زیاد برخورد می نماید. بنابراین با توجه به سرعت زیاد و حرارت یکنواخت سیستم نوری ، طعم و مزه غذاها حفظ می گردد.

۳- مقایسه پخت مواد غذایی: سرعت گرمادهی امواج نوری بطور کلی حدود ۳۰ درصد بیش از سیستم گرمادهی امواج مایکرو ویو میباشد. برای مثال برای پخت همبرگر با مایکرو ویو نیاز به ۶۰ ثانیه زمان بوده ، در حالیکه با امواج نوری فقط ۴۰ ثانیه زمان مورد نیاز میباشد. برای پخت "کیک صحنه" ۶ دقیقه زمان برای پخت فقط یک طرف کیک مورد نیاز میباشد در حالیکه با امواج نوری فقط ۴ دقیقه زمان لازم

میباشد. همچنین برای پخت "پای سیب" با یک دستگاه مایکروفر عادی نیاز به ۰ دقیقه زمان میباشد. در حالیکه این عمل رامیتوان بالمواج نوری در ۷ دقیقه به انجام رساند.

۴- خصوصیات سیستم پخش امواج نوری:

الف- در مورد دستگاههای مایکروفر معمولی، حرارت داخل دستگاه پس از سپری شدن ۱۰ دقیقه پخت مواد غذایی به ۸۰ درجه سانتیگراد می‌رسد در حالی که در مورد دستگاههای مایکروفر با تابش امواج نوری در مدت ۱۰ ثانیه به بالاتر از ۱۰۰ درجه سانتیگراد هم می‌رسد.

ب- دستگاههای مایکروفر با پخش امواج نوری طعم و مزه مواد غذایی را تا ۹۸ درصد حفظ می‌نمایند، در حالیکه دستگاههای معمولی فقط تا ۹۰ درصد امکان حفظ طعم و مزه مواد غذایی را دارند. بنابراین مایکروفرهای نوری طعم و مزه مواد غذایی را بهتر حفظ می‌نمایند.

ج- با توجه به امکان پخت ترکیبی مایکروویو و امواج نوری، پخت مواد غذایی بطور یکنواخت تر انجام می‌گردد.

موارد ایمنی مهم

هنگام استفاده از وسائل برقی خانگی ، رعایت موارد اولیه ایمنی جهت کاهش ریسک آتش سوزی ، شوک الکتریکی و یا آسیب بدنی به اشخاص بشرخ زیر ضروری بوده و باید مورد توجه قرار گیرد:

- ❖ کلیه دستور العمل هارا علیرغم آشنایی تان با وسیله مورد نظر دقیقاً بخواهید.
- ❖ جهت ایمنی در مقابل شوک الکتریکی ، دستگاه برقی مورد نیاز و متعلقات برقی آنرا در آب و یا مایعات دیگری فرو نمایید.
- ❖ جهت تمیز کردن سطح خارجی دستگاه مورد استفاده . از یک دستمال نم دار استفاده نمائید.
- ❖ هنگام استفاده از دستگاه برقی در نزدیکی و یا توسط کودکان ، نظارت کامل باید اعمال و هرگز نباید هنگام کار کردن یک دستگاه برقی، آنرا بدون نظارت رها کرد.
- ❖ هنگامی که دستگاه برقی شما مورد استفاده نمی باشد ، آنرا خاموش و از پریز برق خارج ننمایید و همین عمل را قبل از قراردادن و یا برداشتن ضمائم و یا قبل از تمیز کردن دستگاه انجام دهید. توجه نمائید که همواره دوشاخه سیم را گرفته و از برق خارج ننمایید ، هرگز از سیم دستگاه برقی این عمل استفاده ننمایید.
- ❖ هنگام کار کردن دستگاه ، از دست زدن به قطعات متاخرگ آن خودداری نموده و جهت جلوگیری از صدمه زدن به دستگاه و یا خودتان : مو . لباس و سایر وسائل آشیزخانه را از آن دور نگهدارید.
- ❖ دستگاه خود را با سیم و دوشاخه آسیب دیده بکار نندازید. حتی پس از بزمین افتادن و بد کار کردن دستگاه ، از آن استفاده ننموده و در این حالت دستگاه خود را به نزدیکترین مرکز سرویس و خدمات مجاز میجر (MAJOR) برای بازبینی ، تنظیم . تعمیر برقی و مکانیکی برسانید.
- ❖ استفاده از قطعات و فرمائی که توسط تولید کننده دستگاه برقی مورد استفاده شما. تولید یا توصیه نشده ، ممکن است منجر به آتش گرفتن دستگاه ، برق گرفتگی و یا آسیب بدنی گردد.
- ❖ از دستگاه برقی خود در فضای آزاد استفاده نکرده و فقط برای استفاده خانگی می باشد.
- ❖ هرگز نگذارید سیم دستگاه برقی شما از کنار میز و بیشخوان آشیزخانه آویزان و با سطح داغ تاس داشته باشد.
- ❖ از گلاردن دستگاه برقی روی سطح داغ مانند اجاق گاز یا برقی و یا در داخل فر داغ خودداری کنید.
- ❖ از دستگاه برقی خود بجز استفاده ای که برای آن در نظر گرفته شده، استفاده دیگری ننمایید.
- ❖ هرگز از سیم دستگاه برای حمل یا بیرون آوردن از پریز برق استفاده نکنید.
- ❖ در صورت نیاز به استفاده از سیم رابط ، دقت کنید سیم رابط از سلامت و درستی برخوردار بوده و متناسب برای این منظور می باشد.
- ❖ هرگز سعی ننمایید که دستگاه مورد استفاده را خودتان تعمیر نمایید ، بلکه به نزدیکترین مرکز سرویس و خدمات مجاز میجر (MAJOR) مراجعه نمائید.



سه سال ضمانت

میجر (MAJOR) سه سال تمام ضمانت برای این محصول از تاریخ خرید آن در دسترس قرار می‌دهد. این ضمانت در مقابل مواد اولیه و ساخت معیوب این محصول می‌باشد. سوختن موتور و اجزاء آن بر اثر نوسان ولتاژ برق توسط این ضمانت پوشش داده نمی‌شود. اگر این محصول در طول مدت ضمانت معیوب و ناقص گردد، میجر (MAJOR) آنرا تعمیر و یا به صلاحیت خود و بدون هزینه تعویض می‌نماید.

شرایط ضمانت مواردی را چون استفاده نادرست و غلط، سوء استفاده، غفلت و یا عدم رعایت مقرارت محلی برق توسط استفاده کننده را دربر نمی‌گیرد. همچنین شرایط ضمانت به عیب و نقص که ناشی از تعمیرات تعمیرگاهها و قطعات یدکی غیرمجاز و تایید نشده توسط میجر (MAJOR) باشد، پوشش نمی‌دهد. هنگام خرید برگ ضمانت (گارانتی) را به مهر نماینده مجاز میجر (MAJOR) با ذکر تاریخ خرید از فروشنده درخواست و برای مراجعته بعدی حفظ نماید.

❖ درخواست اجرای ضمانت (گارانتی)

دستگاه خراب و معیوب خود را همراه با برگ ضمانت و رسید خرید به مرکز سرویس و خدمات پس از فروش میجر (MAJOR) تحويل دهید.

شما می‌توانید این کار را حضورا یا توسط پست انجام دهید. درصورت ارسال آن توسط پست، دستگاه خود را با استفاده از وسائل بسته بندی اینم در یک کارتون جای داده تا از صدمات احتمالی در حین حمل و نقل جلوگیری شود. حتماً یادداشتی حاوی نوع خرابی و عیب دستگاه و آدرس برگشته دستگاه داخل بسته بندی قرار دهید.

آدرس تعمیرگاه مرکزی تهران، شمیم کیش:

خیابان کارگر حنوبی، بین میدان حروپاستور، جنب پل پلیزین

تلفن: ۰۲۶-۰۶۴۹۰۶۵۶ - ۰۸-۰۶۴۹۰۶۵۶ - ۰۷۶۷۳-۰۶۶۴۹۰۷۶۷۹

فاکس: ۰۶۴۹۰۷۲۹