



راهنمای فارسی
مایکروویو جنرال فورس
FM 320 S





GENERAL[®]
FORCE

GENERAL[®] FORCE



GREEN
TECHNOLOGY
Friendly Environment

Energy
Category

A++



Width
60cm



Child
Lock



MicroWave
GRILL



Extra (12 Liter)
Capacity



Defrost



NANO
Anti Finger



Power



Energy
Saving



Touch
Screen

راهنمای استفاده از مایکروویو جنرال فورس

FM 320 S

نکات احتیاطی بمنظور پیشگیری از قرارگیری بیش از حد و احتمالی در معرض امواج مایکروویو

پیش از نصب و راه اندازی این دستگاه لطفا دستورالعملهای زیر را بدقت مطالعه نمایید. این کتاب راهنما را بمنظور

مراجعات بعدی نزد خود نگاه دارید

(۱) سعی نکنید دستگاه مزبور را در حالیکه درب آن باز است بکار اندازید زیرا در این صورت ممکن است در معرض امواج مضر آن قرار گیرید. مراقب باشید قفلهای ایمنی دچار آسیب نشوند.

(۲) هیچ شیء ای را بین قسمت پانل جلویی و درب مایکروویو جنرال فورس قرار ندهید و اجازه ندهید گرد و خاک یا بقایای مواد پاک کننده بر روی سطوح درزگیر انباشته شوند.

(۳) در صورت آسیب دیدن دستگاه از آن استفاده نکنید. بسیار مهم است که درب دستگاه بدرستی بسته شود و هیچگونه عیب و نقصی نداشته باشد. در صورت برخورد با موارد زیر از دستگاه استفاده نکنید:

الف) درب (دچار خمیدگی شده باشد)؛

ب) لولاه و چفت ها (دچار شکستگی یا شل شدگی شده باشند)؛

(۴) هیچ گاه با دستگاهی که معیوب میباشد کار نکنید زیرا بسته بودن درب مایکروفر در حین کار بسیار ضروری میباشد.

(۵) مایکروویو جنرال فورس نباید توسط افراد غیر مجاز بغیر از پرسنل خدماتی دارای صلاحیت تعمیر یا تنظیم گردد.

مشخصات فنی مایکروویو جنرال فورس

نکات ایمنی جهت استفاده از دستگاه

این کتاب راهنما بخشی لاینفک از این محصول است. از این کتاب راهنما بخوبی مراقبت نمایید. توصیه میکنیم حتما این کتاب راهنما و تمامی اطلاعات مندرج در آنرا پیش از استفاده از دستگاه جنرال فورس مطالعه نمایید. نصب این وسیله باید توسط تکنیسین واجد شرایط و باتجربه مطابق با مقررات جاری انجام شود. این وسیله جهت استفاده ی اجرایی سازگاری دارد. این دستگاه جهت پخت و پز و گرم کردن غذا EEC خانگی طراحی شده است و با دستورالعملهای طراحی و ساخته شده است

شرکت تولید کننده هرگونه مسئولیتی را در قبال کاربران در صورت کاربردهایی بغیر از کاربردهای در نظر گرفته شده از این وسیله از خود سلب میکند.

بمنظور مراجعات بعدی، اسناد مربوط به این وسیله را نگاه دارید. همیشه این کتاب راهنما را در جایی قابل دسترس قرار دهید. در صورت قرض دادن این دستگاه به فردی دیگر، کتاب راهنمای مربوطه را نیز در اختیار وی قرار دهید.



هرگز از این وسیله برای گرم کردن اتاق استفاده نکنید.



هرگز بقایای بسته بندی را در جایی قابل دسترس قرار ندهید. قسمت‌های مختلف بسته بندی را بر حسب نوع از هم جدا سازید و به نزدیکترین مرکز دفع بدهید.



این کتاب راهنما حاوی مقررات بازیافت وسایل بلا استفاده است.



هرگز اجازه ندهید منافذ و شکافهای تعبیه شده برای تهویه هوا و انتشار حرارت مسدود شوند.



هرگز از پدهای فلزی ساینده یا ساینده های تند و تیز که ممکن است به سطوح میکرو آسیب برسانند

استفاده نکنید



پلاک نام و داده های فنی، شماره سریال و علامتها در قسمتی قابل مشاهده بر روی فریم درب دستگاه جنرال فورس قرار دارند. پلاک نام هرگز نباید جدا شود.



این وسیله باید مطابق با مقررات ایمنی سیستمهای الکتریکی یا برقی، بوسیله ی یک سیم به زمین متصل

شود.



اگر از اتصال پریز یا سوکت استفاده میکنید حتما چک نمایید که از یک نوع باشند. از کاهنده، اداپتور یا اتصالات انشعابی استفاده نکنید زیرا آنها موجب گرم شدن بیش از حد یا سوختگی میشوند. منبع برق AC باید در مقدار ۲۲۰-۲۴۰V، 50 Hz باشد و دارای حداقل A۱۶ فیوز خط توزیع یا حداقل مدارشکن توزیع A۱۶ باشد.

نکات ایمنی

برای ملاحظه ی مقررات ایمنی مربوط به وسایل برقی یا گازی و کارکردهای تهویه هوا به قسمت دستورالعملهای نصب مراجعه نمایید
جهت حصول اطمینان از ایمنی خود، تمامی دستگاههای برقی فقط باید توسط افراد متخصص و با تجربه و مطابق با مقررات مربوطه نصب و سرویس شوند. مهندسات نصب مورد تائید ما، خدماتی خوب را برای شما تضمین میکنند

پس از نصب، با در نظر گیری دستورالعملها تستی سریع از دستگاه بعمل آورید و در صورت کار نکردن آنرا از برق بکشید و با نزدیکترین مرکز خدماتی تماس حاصل کنید

دستورالعملهای ایمنی مهم

این کتاب راهنما را بدقت مطالعه کرده و جهت مراجعات بعدی بخوبی از آن نگهداری کنید

هشدار: اگر درب یا درزگیرهای درب آسیب دیده اند دستگاه را نباید مورد استفاده قرار دهید تا زمانیکه کاملاً توسط متخصصین دارای صلاحیت تعمیر گردد.

هشدار: انجام هرگونه کارهای خدماتی یا تعمیراتی که مستلزم جداسازی کاور محافظ است توسط هر فردی بغیر از نمایندگان مجاز جنرال فورس بسیار خطرناک است زیرا خطر قرار گیری بیش از حد در معرض امواج مایکروویو وجود دارد.

هشدار: مایعات و غذاهای دیگر نباید در ظروف دربسته گرم شوند زیرا ممکن است منفجر شوند.

هشدار: قسمتهای قابل دسترسی ممکن است در طی کار با دستگاه داغ شوند. در این شرایط مراقب باشید کودکان آن قسمتها را لمس نکنند.

هشدار: فقط در صورتی کودکان میتوانند بدون نظارت از مایکرو استفاده کنند که دستورالعملهای ایمنی لازم به آنها آموزش داده شده باشد و کودک قادر باشد به شیوه ای ایمن و با آگاهی از خطرات از آن استفاده نماید.

حداقل ارتفاع ۴ میلیمتر فضای آزاد باید بالای سطح فوقانی دستگاه در نظر گرفته شود

فقط از وسایلی استفاده نمایید که برای استفاده در مایکروویو مناسب هستند

هنگام گرم کردن غذا در ظروف پلاستیکی یا کاغذی، مراقب باشید که درون دستگاه آتش نگیرند

در صورت مشاهده ی دود، دستگاه را خاموش کرده و سیم آنرا از برق بکشید و درب آنرا باز بگذارید تا اگر شعله ای برافروخته شده خاموش گردد

گرم کردن نوشیدنی ها در مایکروویو میتواند منجر به جوشیدن ناگهانی آنها با اندکی تاخیر گردد بنابراین هنگام جابجایی ظروف حاوی نوشیدنی گرم شده مراقب باشید.

محتویات بطریهای شیر کودکان و ظروف مخصوص غذای کودکان باید کاملاً مخلوط شده و بهم زده شوند و پیش از مصرف دمای غذا یا شیر چک شود تا از سوختگی کودکان پیشگیری شود.

تخم مرغهایی که هنوز در پوسته هستند و تخم مرغهای کاملاً جوشیده و سفت شده را نباید در مایکروویو گرم کنید زیرا ممکن است منفجر شوند؛ حتی پس از اینکه گرم کردن آنها به پایان رسیده باشد.

مایکروویو باید مرتباً تمیز شود و بقایای مواد غذایی بر جای مانده کاملاً زدوده شود؛

کوتاهی در نگهداری دستگاه در شرایط تمیز و پاک میتواند منجر به از بین رفتن سطح آن شود که تاثیری منفی بر عمر دستگاه داشته و ممکن است منجر به پدید آمدن شرایطی خطرناک شود؛

اگر کابل برق دستگاه آسیب ببیند باید توسط شرکت سازنده، نمایندگی خدماتی شرکت یا افراد دارای صلاحیت تعویض گردد

هشدار: وقتی مایکرو جنرال فورس در حالت ترکیبی در حال کار است کودکان فقط میتوانند تحت نظارت بزرگسالان از آن استفاده نمایند زیرا دمای بسیار بالایی تحت این شرایط ایجاد میشود؛

در طی استفاده از این دستگاه، برخی از قسمت‌ها بسیار داغ میشوند. از لمس المنتهای حرارتی داخل مایکروویو بپرهیزید. از تمیزکننده های تند و تیز و ساینده یا فلزات نوک تیز برای تمیز کردن شیشه ی درب استفاده نکنید زیرا ممکن است سطح آن دچار خراشیدگی شود که منجر به شکسته شدن شیشه ی درب میگردد؛

هشدار: این دستگاه و قطعات قابل دسترسی آن در طی استفاده داغ میشوند. از لمس المنتهای حرارتی آن خودداری نمایید

هشدار: قسمتهای قابل دسترسی این مایکروویو ممکن است در طی استفاده، داغ شوند. در این شرایط کودکان کم سن و سال را از آن دور نگاه دارید.

مطابق با دستورالعملهای زیر از وارد آمدن صدمه به مایکروویو جنرال فورس یا پدید آمدن شرایط خطرناک دیگر پیشگیری نمایید

دهانه ها و منافذ خروج هوا را مسدود نکنید؛

هیچگونه شیء قابل اشتعالی را درون دستگاه نگهداری نکنید چراکه میتواند در طی کار با آن مشتعل گردد.

از دستگاه بعنوان محل نگهداری اشیاء استفاده نکنید؛

نوشیدنیهای الکلی (مانند برندی، ویسکی، schnapps) نوعی نوشیدنی الکلی قوی) و غیره را روی غذای داغ نریزید. زیرا خطر انفجار وجود دارد.

وسایل جانبی مایکرو جنرال فورس مانند قفسه های سیمی و سینی ها در طی کار در فضای مخصوص پخت داغ میشوند. همیشه از دستکش محافظ یا دستکش مخصوص استفاده نمایید.

برای پرهیز از سوختگی همیشه از دستکش برای جابجایی ظروف استفاده نمایید؛

به درب باز شده ی مایکرو تکیه ندهید. این کار موجب آسیب دیدن آن میشود بخصوص در ناحیه ی دارای لولا. درب حداکثر میتواند وزن ۸ کیلوگرم را تحمل کند؛

قفسه ها میتوانند حداکثر تا ۸ کیلو بار را تحمل کنند. برای پیشگیری از آسیب دیدن دستگاه، باری بیش از مقدار ذکر شده را بر آن قسمت‌ها تحمیل نکنید.


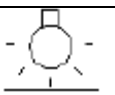


دستگاه خود را بشناسید.

تمامی وسایل کنترل و نظارت دستگاه در قسمت کنترل پانل تعبیه شده اند. در جدول زیر کارکردهای مختلف آن نشان داده شده است.



تعریف دکمه ها

شماره	علامت	معنا
(۱)		روشن/ خاموش کردن حسگر

حسگر یادآور دقایق برای وارد سازی زمان جهت یادآوری دقایق		(۲)
حسگر نور برای روشن ی خاموش ساختن چراغ		(۳)
حسگر منو برای بازگشت به منوی اصلی	MENU	(۴)
حسگر بازگشت برای حذف آخرین مدخل		(۵)
حسگر ایمنی کودک برای قفل کردن و نمایش حسگرها		(۶)

تعاریف آیکونها:

معنا	علامت
حداکثر ۴ گزینه بر صفحه نمایش نشان داده میشود. این فلشها نشان میدهند ایا بیش از ۴ گزینه موجود هست یا خیر. میتوانید با لمس هریک، به گزینه ی مورد نظر خود دست یابید.	 
در کنار گزینه ی انتخاب شده این علامت ظاهر میشود.	
پیام	
مرحله ی گرم شدن	
مرحله ی سرد شدن	
مایکروویو	
گریل	
کانوکشن	
مایکروویو + گریل	
گریل + کانوکشن	
مایکروویو + کانوکشن	
مایکروویو + گریل + کانوکشن	
یخ زدایی	

دستورالعملهای مخصوص کاربر

استفاده از فر

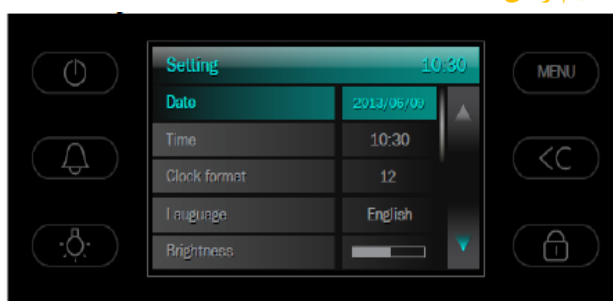
وقتی فر را برای اولین مرتبه مورد استفاده قرار دهید، پیش از استفاده باید با بالاترین حرارت، بمدت کافی داغ شود تا بقایای چربی که در طی فرایند تولید بر روی آن بجای مانده از بین برود زیرا موجب بوگرفتگی و آلوده شدن غذا میگردد. در صورتی که قطرات آب زیادی بر روی سطح شیشه ای داخل درب دستگاه ایجاد شده باشد غذا را بمدت طولانی داخل فر قرار ندهید.

کارکردها

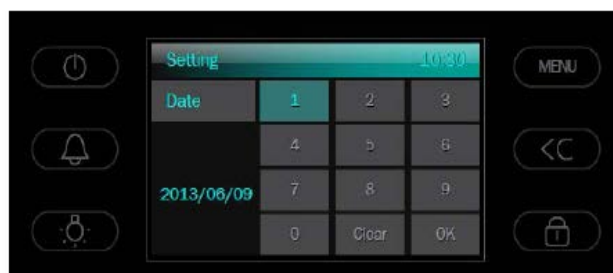
تنظیمات

برای انجام تنظیمات از کلید setting استفاده کنید.

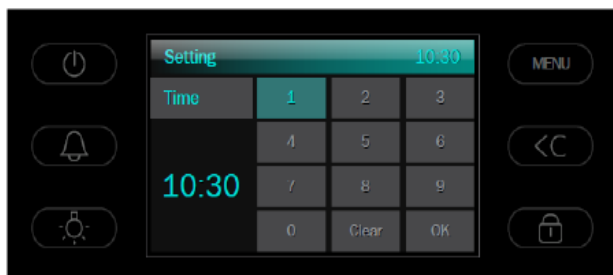
تنظیم زمان



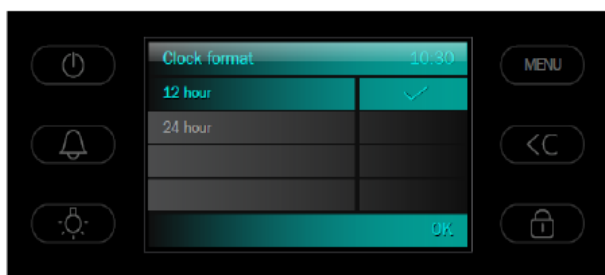
برای این کار از کلید date استفاده نمایید.



کلید time را فشار دهید.



کلید فرمت ساعت (clock format) را فشار دهید.



تنظیم زبان

کلید language را فشار دهید.



تنظیم میزان روشنی

کلید brightness را فشار دهید.



تنظیم صدای هشدار

کلید buzzer tone را فشار دهید.



تنظیم واحدهای دمایی

کلید temperature را فشار دهید.



تنظیمات پیش فرض کارخانه

کلید factory default setting را فشار دهید.




تنظیم موضوع

کلید theme را فشار دهید.



انتخاب کارکردها

با لمس  یا لمس صفحه، میتوانید منو را مشاهده کنید.



با لمس حسگر مربوطه میتوانید لیست را بالا و پایین کنید.



کارکردهای مایکروویو

الف) بر روی عبارت مایکروویو کلیک کنید.



ب) جدول قدرت مایکروویو

نمایش	بالا	متوسط رو به بالا	متوسط	متوسط رو به پایین	پایین	خنک
قدرت	1000W	800W	600W	400W	200W	0W



برای تنظیم قدرت، زبانه ی مربوطه را لمس نمایید.

مدت زمان

بر روی duration (مدت زمان) کلیک کنید.



پخت خودکار (با قابلیت شروع بکار دستگاه بصورت تاخیردار)



گریل و کانوکشن گریل



مدت زمان



مایکروویو + گریل و مایکروویو + کانوکشن و مایکروویو + گریل + کانوکشن



یخ زدایی





توقف فرایند پخت

تغییر پارامترها


در حین کار دستگاه، با لمس کلید change (تغییر) میتوانید پارامترها را تغییر دهید.


پایان پخت و لغو برنامه

- (الف) در شرایطی که دستگاه در حال کار نیست با لکس دکمه ی  میتوانید به منوی سطح بالاتر بازگردید.
- (ب) در شرایطی که دستگاه در حال کار است کلید  را همانطور که در شکل نشان داده شده فشار دهید.




(پ) با لمس Yes، برنامه متوقف میشود و با لمس NO برنامه به کار ادامه میدهد.

(ت) تحت شرایطی که دستگاه در حال کار نباشد با لمس دکمه ی  دستگاه به حالت انتظار یا استندبای باز خواهد گشت.

(ث) در صورتی که دستگاه در حال کار است با لمس کلید  بمدت ۳ ثانیه، دستگاه به حالت استندبای باز میگردد.

قفل کودک



(الف) در حالی که دستگاه در حالت استندبای قرار دارد با لمس کلید  بمدت ۳ ثانیه، دستگاه قفل میشود و صدایی بوق مانند از آن شنیده میشود.




ب) در حالی که دستگاه در حال کار است با لمس کلید  بمدت ۳ ثانیه، دستگاه با صدایی بوق مانند قفل می‌گردد.



لغو قفل کودک

با لمس کلید  بمدت ۳ ثانیه، قفل دستگاه لغو می‌شود و صدایی بوق مانند شنیده می‌شود. در نتیجه علامت  از روی صفحه نمایش ناپدید می‌شود.

زنگ هشدار

با لمس علامت  زنگ هشدار فعال می‌گردد که در شکل زیر مشخص است.



برای ورود به شمارش معکوس، یک زمان معین تنظیم کنید.



برای ورود به شمارش معکوس، یک زمان معین تنظیم کنید، در پایان زمانبندی تنظیم شده صدایی بوق مانند شنیده

میشود و با لمس  متوقف می‌گردد.

سیستم فن خنک کننده

این دستگاه به سیستمی خنک کننده مجهز است که بمحض شروع کارکرد پخت، فعال می‌شود.

با فعال شدن فن، جریان هوای عادی در دستگاه به گردش درمیاید که از بالای درب خارج میشود و ممکن است مدت کوتاهی پس از خاموش شدن دستگاه نیز فن به کار خود ادامه دهد.

سوئیچ قفل درب

وقتی سوئیچ قفل درب، متصل نباشد یا بطور کامل بسته نباشد چراغ روشن باقی میماند و برای تنظیم پارامترها در دسترس قرار دارد اما نمیتوانید دستگاه را به کار بیندازید. وقتی دکمه ی استارت/ توقف را فشار میدهد عبارت "door" بر روی صفحه نمایش ظاهر میشود البته در شرایطی که سوئیچ قفل درب متصل نباشد یا بسته نباشد. پس از ۳ ثانیه به رابط تنظیم باز میگردد.

چراغ داخلی

چراغ این دستگاه در موارد زیر روشن میشود:

- وقتی دستگاه در حال کار است، بجز مواقع مکث؛
- وقتی درب فر در وضعیت استندبای باز است؛
- وقتی درب فر باز گذاشته میشود چراغ آن بصورت خودکار پس از ده دقیقه خاموش میگردد.

منوی پخت توصیه شده

پخت غذا با مایکروویو

هشدار! بخش مربوط به هشدارهای ایمنی را پیش از پخت غذا با استفاده از مایکروویو بدقت مطالعه فرمایید.

هنگام پخت غذا با مایکروویو، دستورالعملهای زیر را حتما رعایت نمایید.

- پیش از گرم کردن یا پختن غذا با پوست (مثلا سیب، گوجه فرنگی، سیب زمینی، سوسیس) آنها را پوست بکنید تا منفجر نشوند. غذا را پیش از آماده سازی به قطعات مناسب برش دهید.
- پیش از استفاده از ظرف اطمینان حاصل نمایید که ظرف مورد استفاده برای بکارگیری در مایکروویو مناسب است (به بخش انواع ظروف فر مراجعه نمایید).
- هنگام پختن غذاهای دارای رطوبت بسیار اندک (مثلا یخ زدایی نان، درست کردن پاپ کورن) تبخیر بسیار سریع اتفاق می افتد. در این حالت فر بصورتی عمل میکند که گویی خالی است و غذا ممکن است بسوزد. دستگاه و ظرف در چنین موقعیتی ممکن است آسیب ببینند. بنابراین باید زمان لازم را با دقت انتخاب کنید و بر فرایند پخت، نظارت دائم داشته باشید.
- گرم کردن غذا در حالیکه روغن زیادی داشته باشد در مایکروویو مقدور نیست.
- اگر چندین ظرف دارید مانند فنجان، آنها بصورت یکدست بر روی صفحه گردان قرار دهید.
- درب کیسه های پلاستیکی دارای گیره های فلزی را نبندید. از گیره های پلاستیکی در عوض استفاده کنید. کیسه ها را از چندین محل سوراخ کنید تا بخار درون آن خارج شود.
- مراقب باشید غذاها حین پخت یا گرم شدن حداقل به دمای ۷۰ درجه برسند.
- ممکن است در طی پخت غذا بخار آب بر روی پنجره ی درب فر ایجاد شود و چکه کند. این حالت عادی است و اگر دمای اتاق پایین باشد شدت آن بیشتر است. فرایند پخت اصلا تحت تاثیر این امر قرار نمیگیرد. پس از پایان پخت، قطرات آب را با دستمال خشک پاک کنید.

- هنگام گرم کردن مایعات، از ظروف دارای دهانه ی عریض استفاده کنید تا بخار آن به اسانی تبخیر شود. غذاها را براساس دستورالعملهای درج شده بر روی بسته بندی آنها آماده کنید و زمان پخت و میزان قدرت درج شده در جداول را حتما رعایت کنید.

بخاطر داشته باشید که ارقام ارائه شده بعنوان مثال ارائه شده اند و بسته به وضعیت اولیه، دما، رطوبت و نوع غذا متفاوت خواهند بود. توصیه میشود زمان و میزان قدرت دستگاه براساس هر موقعیت بصورت جداگانه تنظیم گردد. بسته به ویژگیهای غذایی که باید پخته شود ممکن است لازم شود زمان پخت و سطح قدرت را افزایش یا کاهش دهید.

پخت غذا با مایکروویو

- ۱- هرچقدر مقدار غذا بیشتر باشد مدت زمان پخت بیشتر خواهد بود. بخاطر داشته باشید که: با دوبرابر شدن مقدار غذا، زمان باید دوبرابر شود و با نصف شدن مقدار غذا، زمان نیز باید به یک دوم تقلیل یابد.
- ۲- هرچقدر میزان حرارت کمتر باشد زمان پخت بیشتر خواهد شد.
- ۳- غذاهای حاوی مقدار زیادی مایعات با سرعت بیشتری گرم میشوند.
- ۴- پخت غذا در صورتی کاملاً یکدست میگردد که غذا بصورت یکدست بر روی صفحه گردان قرار گرفته باشد. اگر غذاهای متراکم و حجیم را در قسمت بیرونی صفحه و غذاهای کم حجم تر را در قسمت مرکزی صفحه قرار دهید بطور همزمان میتوانید انواع غذاها را حرارت دهید.
- ۵- شما میتوانید درب فر را در هر زمان باز کنید. وقتی این کار را انجام میدهید فر بطور خودکار خاموش میشود. مایکروویو فقط زمانی مجدداً شروع بکار میکند که درب را ببندید و کلید استارت را فشار دهید.
- ۶- اگر بر روی غذا روکش مناسب قرار دهید مدت زمان کمتری برای آماده شدن آن لازم است اما روکش باید دارای منافذی جهت خروج بخار و فشار باشد.

سبزیجات

نام	وزن (گرم)	آب (ml)	قدرت حرارت دهی	زمان (دقیقه)	زمان پیگیری (دقیقه)	نکات
گل کلم	۵۰۰	۱۰۰	۸۰۰	۹-۱۱	۲-۳	بصورت خرد شده و با روکش در فر قرار داده شود
بروکلی	۳۰۰	۵۰	۸۰۰	۶-۸	۲-۳	
قارچ	۲۵۰	۲۵	۸۰۰	۶-۸	۲-۳	
نخود، هویج، هویج منجمد	۳۰۰	۱۰۰ ۲۵	۸۰۰	۷-۸ ۸-۱۰	۲-۳	بصورت خرد شده و با روکش در فر قرار داده شود
سیب زمینی	۲۵۰	۲۵	۸۰۰	۵-۷	۲-۳	بصورت پوست

کنده و خرد شده در سائزهای برابر با روکش در فر قرار داده شود.						
بصورت خرد شده و با روکش در فر قرار داده شود	۲-۳	۵-۷	۸۰۰	۲۵	۲۵۰	پیازچه
دارای روکش مناسب باشد.	۲-۳	۶-۸	۸۰۰	۵۰	۳۰۰	کلم منجمد

یخ زدایی با مایکروویو

دستورالعملهای کلی برای یخ زدایی

- ۱- هنگام یخ زدایی فقط از ظرفهایی استفاده کنید که مناسب استفاده در مایکروویو هستند.
- ۲- ویژگی یخ زدایی براساس وزن و جدول اشاره دارد به یخ زدایی غذاهای خام.
- ۳- زمان یخ زدایی به مقدار و ضخامت غذا بستگی دارد. هنگام منجمد سازی غذاها، این امر را در نظر داشته باشید. غذا را بصورت یکدست در ظرف پخش کنید.
- ۴- میتوانید از فویل آلومینیومی برای بسته بندی استفاده کنید اما نباید فویل با محفظه داخلی فر تماس یابد زیرا موجب جرقه ی الکتریکی میشود.
- ۵- بخشهای ضخیم مواد غذایی باید چندین مرتبه طی پخت برگردانده و پشت و رو شوند.
- ۶- غذای منجمد را تا حد ممکن بصورت یکدست قرار دهید زیرا بخشهای باریک و نازک سریعتر از بخشهای ضخیم یخ زدایی میشوند.
- ۷- غذاهای مملو از چربی مانند کره، پنیر و خامه نباید کاملاً یخ زدایی شوند. اگر در دمای اتاق قرار داده شوند در عرض چند دقیقه آماده ی استفاده میشوند. در مورد خامه های فوق منجمد اگر قطعات کوچکی از یخ در داخل آنها مشاهده میکنید باید پیش از سرو، آنرا میکس کنید.
- ۸- گوشت سفید را در ظرفی دارای لبه های برگشته قرار دهید تا آب حاصل از آن به اسانی جاری شود.
- ۹- نان باید در دستمال قرار داده شود تا بیش از حد خشک نشود.
- ۱۰- غذای منجمد را از بسته بندی آن خارج سازید و حتماً هر قطعه ی فلزی از جمله گیره های فلزی و برچسبها را از آن جدا سازید. برای ظروفی که برای نگهداری غذاهای منجمد در فریزر استفاده میشوند و همچنین برای گرم کردن و پختن غذا نیز مناسب هستند فقط کفایست سرپوش آنرا بردارید. برای تمامی موارد دیگر باید ماده غذایی را درون ظرفی قرار دهید که مناسب استفاده در مایکروویو هستند.

۱۱- مایعات حاصل از یخ زدایی بخصوص مایعات حاصل از گوشت سفید باید دور انداخته شوند. تحت هیچ شرایطی این مایعات را در تماس با مواد غذایی دیگر قرار ندهید.

۱۲- فراموش نکنید که با استفاده از ویژگی یخ زدایی لازم است مدت زمان معینی اجازه دهید غذا کاملاً یخ زدایی شود.

۱۳- در فرایند یخ زدایی، لطفاً غذا را پس از شنیدن صدای "Turn" یا برگرداندن غذا، پشت و رو کنید.

برای آگاهی از دمای مختلف غذاهای گوناگون به جدول زیر مراجعه نمایید.

نام غذا	وزن (گرم)	زمان یخ زدایی (دقیقه)	زمان پیگیری (دقیقه)	دفعات پشت و رو کردن غذا
گوشت (گاو، گوساله، خوک)	100	2-3	5-10	1
	200	4-5	5-10	1
	500	10-12	10-15	2
	1000	21-23	20-30	2
	1500	32-34	20-30	2
	2000	43-45	25-35	3
تاس کباب گوشت گاو	500	8-10	10-15	2
	1000	17-19	20-30	3
گوشت چرخ کرده	100	2-4	10-15	2
	500	10-14	20-30	3
سوسیس	200	4-6	10-15	2
	500	9-12	15-20	3
گوشت پرندگان مرغ Dorking فیله ماهی قزل آلا میگو	250	5-6	5-10	1
	1000	20-24	20-30	2
	2500	38-42	25-35	3
	200	4-5	5-10	1
	250	5-6	5-10	1
	100	2-3	5-10	1
	500	8-11	15-20	2
میوه	200	4-5	5-10	1
	300	8-9	5-10	1
	500	11-14	10-20	2
نان	200	4-5	5-10	1
	500	10-12	10-15	1
	800	15-17	10-20	2
کره	۲۵۰	۸-۱۰	۱۰-۱۵	
پنیر	۲۵۰	۶-۸	۱۰-۱۵	
خامه	۲۵۰	۷-۸	۱۰-۱۵	

پخت غذا با گریل

برای پخت بهتر، از قفسه ی تعبیه شده استفاده کنید.

قفسه را بصورتی وارد کنید که با سطح فلزی حفره فر تماس پیدا نکند زیرا خطر جرقه ی الکتریکی وجود دارد.

نکات مهم:

- ۱- پس از استفاده برای اولین بار از گریل، ممکن است مقداری دود و بو مشاهده شده و به مشام برسد. این بعلت وجود چربی باقیمانده از مراحل تولید است.
- ۲- شیشه ی درب فر هنگامی که فر در حال کار است بسیار داغ میشود. در این شرایط کودکان را از فر دور نگاه دارید.
- ۳- وقتی گریل برای مدت زمانی طولانی مورد استفاده قرار گیرد المنتها بصورت نوبتی روشن و خاموش میشوند که بعلت ایمنی ترموستات است.
- ۴- وقتی غذا قرار است در ظروفی پخته یا گریل شود باید مراقب باشید ظرف مناسب استفاده در مایکروویو باشد.
- ۵- وقتی گریل مورد استفاده قرار میگیرد ممکن است قطرات چربی بر روی المنتها پاشیده شده و بسوزند. این امر عادی است و به این معنا نیست که اشکالی وجود دارد.
- ۶- پس از پایان پخت غذا، محفظه داخلی و لوازم جانبی فر را تمیز کنید.

المنت گریل

نام	مقدار (گرم)	زمان (دقیقه)	دستورالعمل
ماهی			
ساردین، ماهی باس/ ماهی خاردار	۸۰۰ ۶-۸	۱۸-۲۴ ۱۵-۲۰	ماهی را بر روی لایه ای از کره پهن کنید. با رسیدن نیمه ی زمان پخت، آنرا پشت و رو کنید و چاشنی و سس به آن بزنید.
گوشت			
سوسیس	۶-۸ واحد	۲۲-۲۶	پس از گذشت یک دوم زمان پخت، آنرا پشت و رو کنید.
همبرگر منجد	۳ واحد	۱۸-۲۰	پس از گذشت یک دوم زمان پخت، آنرا پشت و رو کنید.
دنده ی باریک (به ضخامت ۳ سانتیمتر)	۴۰۰	۲۵-۳۰	پس از گذشت یک دوم زمان پخت، آنرا چرب کرده و پشت و رو کنید.
نان تست	۴ واحد	۳/۲-۳	در تمامی مراحل نظارت داشته باشید
ساندویچهای تست شده	۲ واحد	۵-۱۰	در تمامی مراحل نظارت داشته باشید.

پیتزا

لازم نیست ورقه ی مخصوص برشته سازی برای پخت پیتزا از قبل گرم شود. پیتزا را مستقیماً بر روی ورقه ی مخصوص قرار دهید و آنرا در مرکز صفحه گردان در فر قرار دهید. هشدار: دیواره ی داخلی فر و ورقه ی مخصوص ممکن است بسیار داغ شوند. مراقب باشید المنتها، دیواره ی فر یا ورقه ی مخصوص را در این حالت لمس نکنید. استفاده از دستکش مخصوص قویاً توصیه میشود.

ظروف مناسب برای استفاده در مایکروویو

ویژگی مایکروویو

برای کار با این ویژگی توجه داشته باشید که ظروف شیشه ای، چینی، سفالی، پلاستیکی و کاغذی را نمیتوانید مورد استفاده قرار دهید. تابه های فلزی، ظروف دارای قطعات فلزی را نمیتوانید در فر قرار دهید. ظروف شیشه ای و سفالی دارای تزئینات فلزی را نمیتوانید برای این منظور استفاده کنید.

بهترین ماده برای استفاده در فر مایکروویو، شیشه، چینی کوره ای یا سفال یا پلاستیک مقاوم در برابر حرارت است. ظروف شیشه ای و چینی بسیار نازک و شکننده فقط باید برای مدت زمانی کوتاه مورد استفاده قرار گیرند مثلاً فقط برای گرم کردن.

برای تست و آزمایش ظروف، آنها را بمدت ۲۰ ثانیه با بالاترین قدرت در فر قرار دهید. پس از ۲۰ ثانیه، ظرف را سریعاً بیرون بیاورید. اگر سرد باشد یا اندکی گرم شده باشد مناسب استفاده در فر است. اما اگر داغ شده باشد یا موجب ایجاد جرقه شده باشد اصلاً مناسب نیست.

گریل

در مورد ویژگی گریل، ظرف باید در برابر دمای حداقل ۳۰۰ درجه سانتیگراد مقاوم باشد. ظروف پلاستیکی برای گریل مناسب نیستند.

ویژگی ترکیبی

در ویژگی ترکیبی (مایکروویو + کانوکشن)، از ظروف مناسب گریل و مایکروویو استفاده کنید.

ظروف الومینیمی و فویل الومینیمی

غذاهای از پیش پخته شده در ظروف الومینیمی یا فویل الومینیمی را میتوان در مایکروویو قرار داد اگر نکات زیر رعایت شوند:

- توصیه های شرکت تولیدی را که بر روی بسته بندی درج شده رعایت کنید.
- ظروف الومینیمی دارای بیش از ۳ سانتیمتر ارتفاع را در فر قرار ندهید زیرا ممکن است با دیواره ی آن تماس یابند. همچنین هرگونه درپوش الومینیمی نیز باید برداشته شود.
- زمان پخت در این ظروف طولانی تر است زیرا مایکروویو فقط از بالا بدرون غذا نفوذ میکند. اگر تردید دارید بهتر است فقط از ظروف مناسب برای مایکروویو استفاده کنید.
- فویل الومینیمی در تماس با دیواره ی فر قرار نگیرد زیرا موجب ایجاد جرقه میشود.
- سرپوشها: توصیه میکنیم در موارد زیر سرپوشهای شیشه ای یا پلاستیکی یا سرپوشهای وکیوم شده مورد استفاده قرار گیرند.
- در صورت امکان تبخیر بسیار زیاد (خصوصاً در صورتیکه مدت زمان پخت طولانی باشد).

- زمان پخت کوتاهتر است.
- عطر غذا حفظ میشود.

سرپوش باید دارای منافذی باشد تا فشاری در داخل ظرف ایجاد نشود. کیسه های پلاستیکی باید باز شوند. بطریهای غذای کودک و ظروف مشابه بدون سرپوش باید حرارت داده شوند زیرا ممکن است منفجر شوند.

تمیز کردن و نگهداری دستگاه جنرال فورس

پیش از انجام هرگونه کاری، دوشاخه ی دستگاه را از پریز برق بکشید یا سوئیچ دستگاه را بر وضعیت خاموش قرار دهید **هشدار:** هرگز از بخارشوی برای تمیز کردن درون دستگاه استفاده نکنید.

هشدار: میکروویو باید مرتباً تمیز شود تا بقایای مواد غذایی درون آن زده شود. در غیر اینصورت سطح میکروویو از بین میرود. این شرایط میتواند عمر دستگاه را کاهش داده و منجر به بروز موقعیتهایی خطرناک گردد

تمیز کردن فولاد ضد زنگ

برای نگهداری فولاد ضد زنگ در شرایطی خوب باید آنرا مرتباً تمیز کنید

روال تمیز کاری روزانه

هنگام تمیز کردن و مراقبت از سطوح فولاد ضد زنگ همیشه فقط از محصولاتی ویژه استفاده کنید که حاوی مواد ساینده و خورنده یا اسیدهای مبتنی بر کلر نباشند

دستورالعملهایی برای استفاده: محصول تمیزکننده را بر روی دستمالی مرطوب بریزید و بر روی سطح بکشید سپس کاملاً آبکشی کنید و با دستمالی نرم یا چرم طبیعی خشک کنید

لکه ها یا ترشحات باقیمانده از غذا

هرگز از پدهای تمیزکاری یا خراشنده های تیز استفاده نکنید. از محصولات غیر ساینده ی معمولی به کمک وسایل چوبی یا پلاستیکی استفاده نمایید. سطح را کاملاً آبکشی کرده و با دستمالی نرم یا چرمی خشک کنید.

تمیز کردن محفظه ی داخلی

تمیز کردن دستگاه از جمله کارهایی است که باید بطور معمول مرتباً انجام شود. پس از هر بار پخت غذا، محفظه ی داخلی را با یک دستمال مرطوب تمیز نمایید زیرا این اسانترین راه برای زدودن ترشحات و لکه هایی است که به سطح دستگاه چسبیده اند

برای زدودن لکه های سفت و سخت، از یک محصول تمیزکاری ملایم استفاده کنید. از اسپری یا محصولات تند و تیز و ساینده ی دیگر استفاده نکنید

همیشه درب جلویی دستگاه را تمیز نگاه دارید تا اطمینان حاصل شود که درب به راحتی باز و بسته میشود اطمینان حاصل کنید که آب بدرون منافذ خروج و تهویه هوا نفوذ نکند

مرتباً صفحه گردان و لوازم مربوطه را بیرون آورده و کف داخل محفظه ی دستگاه را تمیز کنید بخصوص پس از ترشح

ملاحظات

میکروویو نباید بدون صفحه گردان به کار انداخته شود

اگر محفظه ی داخلی دستگاه جنرال فورس بیش از حد کثیف شده است یک لیوان آب را بر روی صفحه گردان قرار دهید و میکروویو را بمدت ۳-۲ دقیقه با حداکثر قدرت روشن کنید. بخار حاصل از آب موجب نرم شدن بقایای مواد

غذایی شده و با استفاده از دستمالی مرطوب و نرم قابل زدودن است. بوهای نامطلوب (مثلا پس از پخت ماهی) را میتوانید به اسانی برطرف سازید. چند قطره آب لیمو را به علاوه ی آب در یک فنجان بریزید. یک قاشق غذاخوری قهوه در فنجان بریزید تا آب بجوش نیامده و سرریز نشود. فنجان را بمدت ۳-۲ دقیقه با حداکثر قدرت حرارت دهید.

تمیز کردن سقف محفظه داخلی مایکروویو جنرال فورس

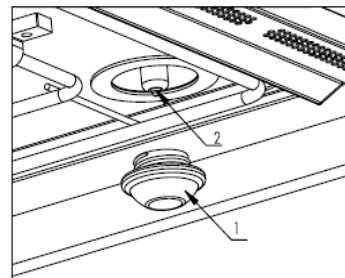
اگر سقف داخلی دستگاه کثیف شده است برای پرهیز از خطر سوختگی، منتظر شوید گریل سرد شود سپس آنرا پایین بیاورید. از محصولات تند و ساینده یا اشیای تیز استفاده نکنید. برای پرهیز از هر خطری، روکش میکا را خارج نکنید. کاور لامپ شیشه واقع در سقف داخلی دستگاه است و به اسانی میتوانید آنرا خارج سازید. برای این کار کافیسیت پیچ آنرا باز کنید و سپس سقف را با آب و مایع ظرفشویی تمیز کنید

آبکشی درزگیر درب و پانل جلویی

لطفا بقایای مواد غذایی بر روی درزگیر یا پانل جلویی درب وجود دارد را سریعا تمیز کنید. از ابزار سفت مانند برسهای سفت، پارچه های ضخیم و زمخت، سیم ظرفشویی، چاقو یا هر وسیله ی تیز دیگر برای این منظور استفاده نکنید زیرا موجب خراش خوردگی درزگیر درب یا سطح پانل جلویی میشود. لطفا از شوینده های غیر ساینده و غیر خورنده استفاده کنید. در صورت لزوم میتوانید از ابزار چوبی یا پلاستیکی استفاده کنید

تمیز کردن لوازم جانبی

لوازم جانبی را پس از هر بار استفاده تمیز نمایید. اگر وسایل جانبی بیش از حد کثیف شده اند آنها را در ابتدا در آب خیس کنید و سپس از یک برس و اسفنج استفاده نمایید. لوازم جانبی را میتوانید در ماشین ظرفشویی نیز بشوید. اطمینان حاصل نمایید که صفحه گردان و لوازم مربوطه همیشه تمیز باشند. تنها در صورتی دستگاه را روشن کنید که صفحه گردان و لوازم مربوطه در جای خود قرار داشته باشند.



نگهداریهای ویژه مایکروویو جنرال فورس

تعویض لامپ روشنایی

دوشاخه ی دستگاه را از پریز بکشید.

کاور لامپ را جدا سازید (۱)

لامپ هالوژن را پایین بیاورید (۲)؛ هشدار: لامپ ممکن است داغ باشد؛

لامپ هالوژن جدید را در جای مربوطه قرار دهید (۲۵-۲۳۰)W؛

براساس دستورالعملها عمل نمایید؛

کاور لامپ را در جای خود نصب کنید؛

دوشاخه ی دستگاه را به پریز وصل کنید.

هشدار: بهتر است برای تعویض لامپ از تکنسینهای حرفه ای کمک بگیرید.

نصب مایکروویو جنرال فورس

پیش از نصب

درب دستگاه را باز کنید و تمامی لوازم جانبی و مواد بسته بندی را خارج سازید. اطمینان حاصل نمایید که دستگاه دچار آسیب نشده باشد. چک کنید که درب دستگاه بدرستی بسته میشود و داخل درب و پانل جلویی آسیب ندیده باشند.

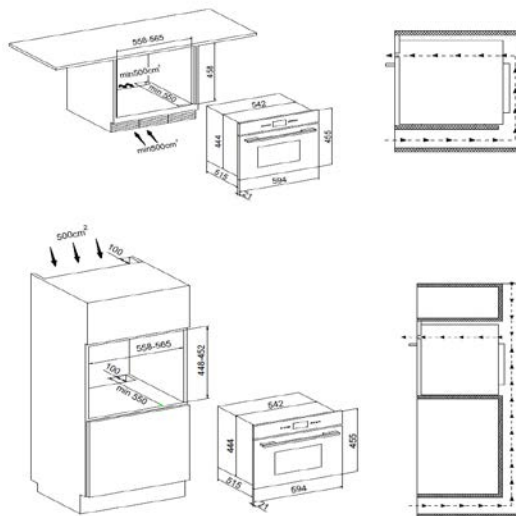
در چه شرایطی نباید از دستگاه استفاده کنید

اگر کابل برق یا دوشاخه آسیب دیده اند، اگر دستگاه بدرستی کار نمیکند یا اگر آسیب دیده و از ارتفاع افتاده باشد از آن استفاده نکنید. دستگاه جنرال فورس را بر روی سطحی مسطح و ثابت قرار دهید. دستگاه نباید نزدیک به منبع گرمایی و حرارتی، رادیویی یا تلویزیون نصب گردد.

در طی نصب، اطمینان حاصل نمایید که کابل برق با رطوبت یا اشیای دارای لبه های تیز و پشت دستگاه در تماس نباشد. دمای بالا میتواند به کابل آسیب برساند. هشدار: پس از نصب دستگاه جنرال فورس باید اطمینان حاصل کنید که به دوشاخه دسترسی اسان دارید.

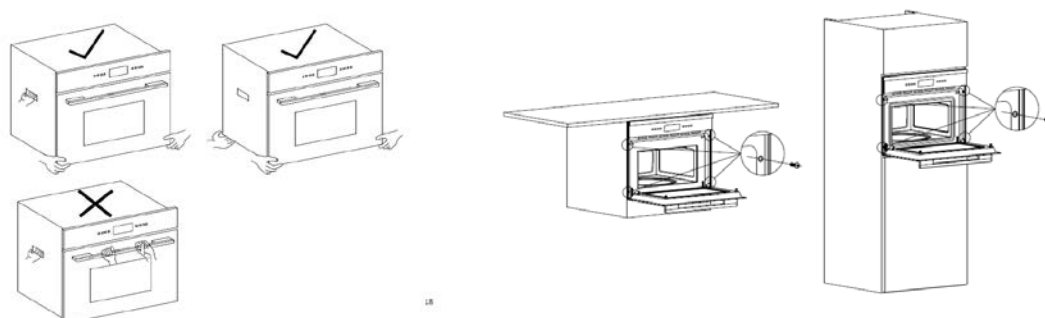
تعیین مکان دستگاه جنرال فورس

اگر مایکروویو را درون کابینت قرار میدهید مواد کابینت باید عایق بندی شده باشند و بین لبه ی کابینت و دستگاه فضایی خالی به اندازه ی ۱۰۰ میلیمتر جهت تهویه هوا وجود داشته باشد.



۴ پیچ، داخل فریم درب دستگاه جنرال فورس وجود دارد.

توجه: دستگاه ی درب را در طی نصب و جابجایی بعنوان نقطه ی تحمل نیرو نگیرید.



توجه: دستگیره ی درب را در طی نصب و جابجایی بعنوان نقطه ی تحمل نیرو نگیرید.

رفع عیوب

هشدار: عملیات نگهداری و تعمیر باید توسط نمایندگان مجاز جنرال فورس انجام گیرند

شرایطی که نیازمند بکارگیری مکانیکهای حرفه ای نیستند

تصویری بر روی صفحه نمایش ظاهر نمیشود؛

چک کنید آیا نشانگر زمان، روشن است یا خاموش

با فشار دکمه ها هیچ پاسخی داده نمیشود؛

چک کنید آیا قفل ایمنی کودک فعال است یا غیر فعال؛

مایکروویو کار نمیکند

چک کنید دوشاخه بخوبی به پریز وصل شده باشد؛

چک کنید کابل دستگاه بخوبی متصل باشد؛

اطمینان حاصل نمایید درب دستگاه بخوبی بسته شده باشد؛

اطمینان حاصل کنید که چیزی بین درب و پنل جلویی محفظه ی دستگاه قرار نگرفته باشد؛

صداهای عجیبی هنگام کارکرد دستگاه شنیده میشوند

بررسی کنید آیا اشیای فلزی درون مایکروویو دچار قوس الکتریکی شده اند یا خیر؛

بررسی کنید آیا ظرف درون مایکروویو با دیواره ی داخلی تصادفا تماس حاصل نکرده باشد؛

بررسی کنید تجهیزات پخت و پز، شل نشده باشند؛

دستگاه قادر به گرم کردن غذا نیست یا بسیار آهسته عمل میکند

استفاده از ظروف فلزی میتواند دلیل این امر باشد.

بررسی کنید زمان اجرای پخت و تنظیمات حرارتی تناسب داشته باشند؛

غذایی که درون دستگاه قرار داده شده ممکن است بسیار بزرگ باشد.

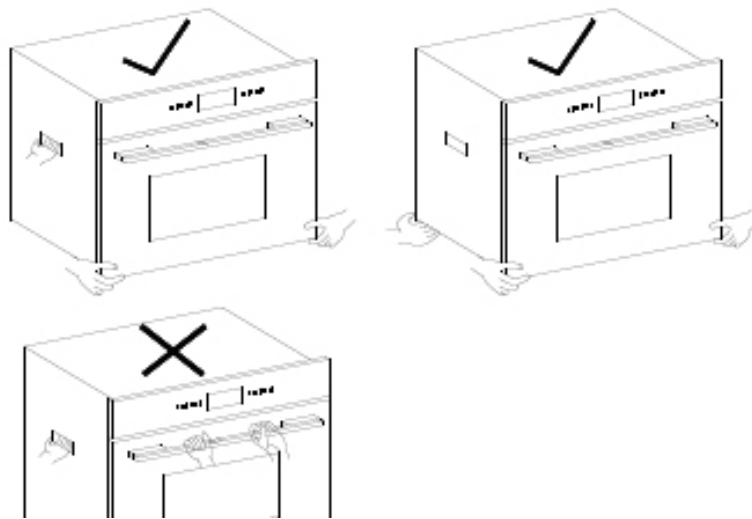
پس از توقف کار دستگاه، هنوز صداهایی بگوش میرسد

این امر طبیعی است زیرا پنکه ی خنک کننده پس از اتمام کار پخت تا مدتی کار میکند؛

لامپ پس از اتصال به برق کار نمیکند

این امر بر کارکرد دستگاه تاثیری ندارد.

Note: Do not take the door handle as force bearing point during the installation and removal.



13. TROUBLE SHOOTING

Warning: Maintenance should be done by a professional mechanic. Circumstances that doesn't need a professional mechanic **With no display** !

- Check the time indicator on or off

With no response after press any button!

- Check if safety lock is on or not.

Oven doesn't work!

- Check the plug plugged well
- Check the oven power connected or not.
- Make sure the oven door closed tightly and rightly.
- Ensure nothing caught between the door and front panel of the cavity.

Strange noise happens when oven is in operation!

- Check if metal objects inside the oven arced or not.
- Check if vessel touches inner wall of oven by accident.
- Check if baking equipment becomes loose or not.

The oven can't heat or heat very slowly!

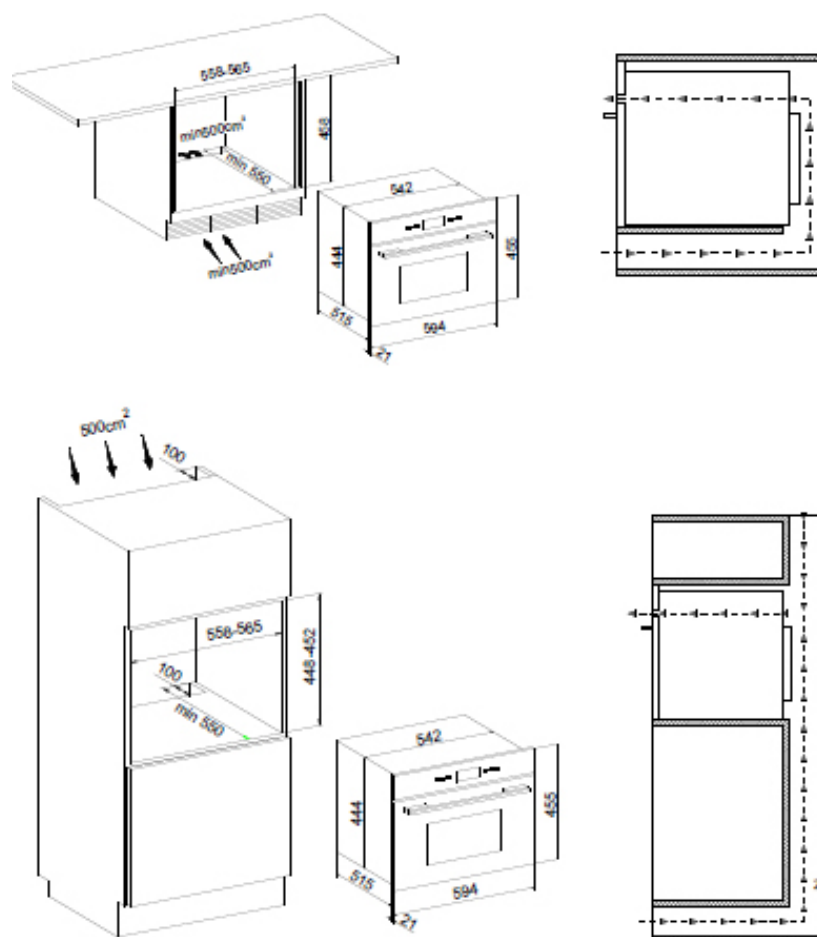
- Usage of metal vessel by accident.
- Check if running time and fire gear setting is appropriate.
- Food put in the oven is too big.

There is still noise after the Microwave Oven stops working!

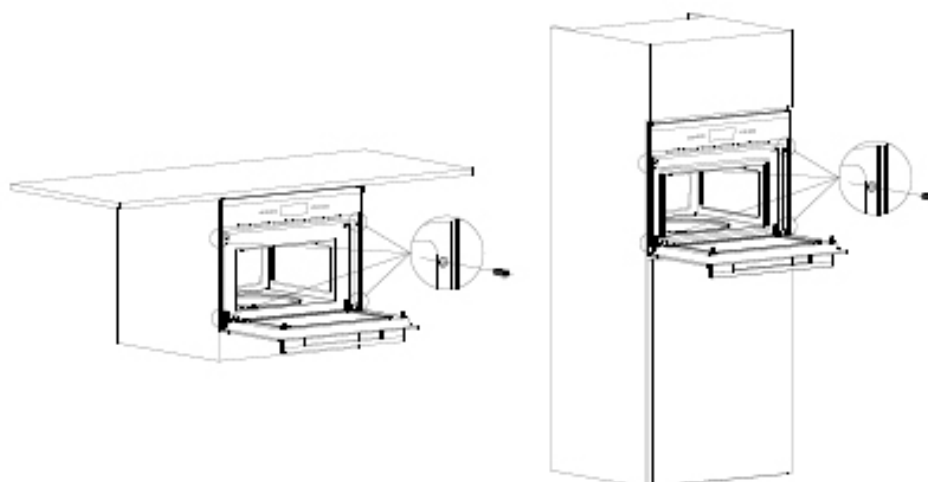
- This is normal, it takes some time for cooling fan to cool down.

Lamp doesn't work after connecting power!

- It doesn't influence the usage of Microwave Oven if other functions work well



There are 4 screws on the inner side of the oven door frame.



10.5 Cleaning The Cavity Ceiling

If the oven ceiling is dirty, to avoid the danger of burning , wait until the grill is cold before lowering it.

Do not use abrasive cleaning products or sharp objects.

To avoid any risk, do not remove the mica cover

The glass lamp cover is located on the oven ceiling and can be removed easily for cleaning. For this you just need to unscrew it and clean it with water and dishwashing liquid.

10.6 Rinse Of Door Seal And Front Panel

Please rinse in time if there are residues left in door seal or on front panel. Do not use rough cleaning tools like hard brush, coarse cloth, wire netting, knife or any other sharp tools, using those sharp tools may scratch door seal or the surface of the front panel. Please use non-abrasive detergent. You can use wooden or plastic cleaning tools if it is necessary.

10.7 Cleaning The Accessories

Clean the accessories after each use. If they are very dirty, soak them first of all and then use a brush and sponge. The accessories can be washed in a dish washing machine.

Make sure that the turntable plate and the respective support are always clean. Do not switch on the oven unless the turntable and the respective support are in place

11. SPECIAL MAINTENANCE

11.1 Replacing The Light Bulb

Concrete operations:

Concrete operations:

Take off the plug from power supply.

Take off the lampshade (1) ;

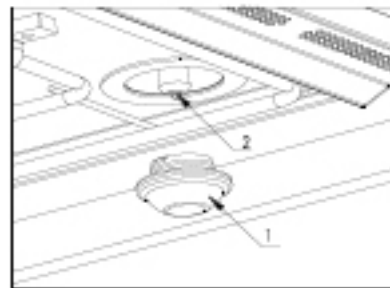
Take down halogen lamp (2) ; Warning: Hot lamp !

Fill new halogen lamp (230V-25W).

Operate according to the instruction.

Install lampshade well.

Connect the power.



WARNING: The lamp is not suggested for consumer to replace. The replacing should be done by a professional mechanic.

12. INSTALLING THE APPLIANCE

12.1 Before The Installation

Open the oven door and take out all the accessories and remove the packing material.

Make sure that the oven is not damaged by any way. Check that the oven door closes correctly and the inside of the door and front oven panel are not damaged.

12.2 Do Not Use The Oven

If the power cable or the plug is damaged, if the oven does not function correctly or if it has been damaged or dropped. Put the oven on a flat and stable surface. The oven should not be installed close to any heat source, radios or televisions.

During installation, make sure that the power cable does not come into contact with any moisture or objects with sharp edges and the back of the oven. High temperature can damage the cable. Warning: after the oven is installed you should make sure you can access the plug

12.3 Positioning The Oven

If we put the oven into cabinet, the material cabinet should be insulated, and the clearance between the edge of the cabinet and the oven should be over 100 mm for ventilation

- Be noticed that manufacturer's recommendations written on the external packing.
- The aluminum containers cannot be more than 3 cm high or come in contact with the cavity walls (minimum distance 3 cm). Any aluminum lid or top should be removed.
- The cooking time is longer because the microwaves only permeate into food from the top. If you have any doubts, it is best to use only dishes suitable for microwave use.
- Important: aluminum foil cannot come into contact with the cavity walls since this may cause electrical arcing.
- Lids

We recommend you use glass or plastic lids or cling film:

1. In case of excessive evaporation (mainly during very long cooking times)
2. Cooking time is shorter
3. The aroma is preserved

The lid should have holes or openings so that no pressure produces. Plastic bags should be opened.

Baby feeding bottles or jars with baby food and similar containers can only be heated without tops/lids on otherwise they may burst.

10. CLEANING AND MAINTENANCE

Before carrying out any operations, disconnect the appliance from the electricity supply. Take the plug out of the socket or switch of the oven's power circuit.

Warning! Never use a jet of steam for cleaning the inside of the oven.

Warning! The microwave oven should be cleaned regularly, with all food remains being removed. The surface of microwave may deteriorate if it is not clean. That may reduce the oven's working life and possibly result in a dangerous situation.

10.1. Cleaning Stainless Steel

To keep stainless steel in a good condition, it should be cleaned regularly

10.2 Daily Cleaning Routine

When cleaning and caring for stainless steel surfaces, always use only specific products which do not contain abrasives or chlorine-based acids.

Instructions for use: Pour the product onto a damp cloth and wipe over the surface, then rinse thoroughly and dry with a soft cloth or chamois leather.

10.3 Food Stains Or Spills

Never use metal scouring pads or sharp scrapers which may damage the surface of the oven.

Use ordinary non-abrasive products with the aid of wooden or plastic utensils if necessary. Rinse thoroughly and dry with a soft cloth or chamois leather.

10.4 Cleaning The Oven Cavity

Cleaning is the only maintenance normally required. Every time after cooking, clean the inner cavity with a damp cloth since this is an easier way to remove splashes or spots that may stick to the cavity.

To remove dirt that is harder to shift, use a non-aggressive cleaning product. Do not use oven sprays or other aggressive or abrasive cleaning products.

Always keep the door and the oven front very clean to ensure that the door opens and closes properly.

Make sure water does not permeate into the microwave ventilation holes.

Regularly take out the turntable plate and the respective support and clean the cavity base, especially after any liquid spillage.

Microwave should not work without turntable.

If the oven cavity is very dirty, put a glass of water on the turntable and switch on the microwave oven for 2 or 3 minutes at maximum power. The steam released will soften the dirt which can then be cleaned easily using a soft cloth. Unpleasant odors (e.g. after cooking fish) can be eliminated easily. Put a few drops of lemon juice in a cup with water. Put a spoonful of coffee in the cup to avoid the water boiling over. Heat the water for 2 to 3 minutes at maximum microwave power.

5. When the grill is used it is possible that some splashes of fat may go onto the elements and be burnt. This is a normal situation and does not mean there is any kind of operation fault.

6. After you have finished cooking, clean the interior and the accessories so that cooking remains do not become encrusted.

GRILL ELEMENT

Name	QUANTITY(G)	TIME(MIN.)	INSTRUCTIONS
FISH			
BASS	800	18-24	SPREAD LIGHTLY WITH BUTTER. AFTER HALF OF COOKING TIME TURN AND SPREAD WITH SEASONING.
SARDINES/GURNARD	6-8 FISH	15-20	
MEAT			
SAUSAGES	6-8 UNITS	22-26	PRICK AFTER HALF COOKING TIME AND TURN
FROZEN HAMBURGERS	3 UNITS	18-20	
SPARE RIB (APPROX.3 CM THICK)	400	25-30	AFTER HALF OF COOKING TIME, BASTE AND TURN
TOAST	4 UNITS	3/2-3	WATCH TOASTING
TOASTED SANDWICHES	2 UNITS	5-10	WATCH TOASTING

9.4 Pizza function

Pizza function

It is not necessary to pre-heat the browning plate to cook pizzas.

Place the pizza directly on the browning plate.

Place the browning plate on the centre of the glass turntable in the microwave oven.

Warning: the cavity wall and the browning plate become very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements, cavity wall or the browning plate. The usage of oven gloves is strongly recommended to avoid burns.

9.5 What kind of ovenware can be used?

9.5.1 Microwave function

For the microwave function, notice that glass, china, clay, plastic, and paper can be used as container.

Metal pans, dishes or containers with metal parts or decorations cannot be used in the microwave.

Glassware and clay with metallic decoration or content (e.g. lead crystal) cannot be used for microwave oven.

The ideal material for microwave oven is glass, refractory china or clay, or heat resistant plastic. Very thin, fragile glass or china should only be used for short period of time (e.g. heating)

Always wear oven gloves to take mature food.

To test ovenware, put the item in the oven for 20 seconds at maximum microwave power, after 20 seconds, take the ovenware out immediately, it is suitable to use if it is cold or just slightly warm.

However, it is not suitable for microwave oven if it heats up a lot or causes electric arcing.

9.5.2 Grilling

In the case of the grill function, the ovenware should be resistant to temperature of at least 300°C. Plastic dishes are not suitable for the grill function

9.5.3 Combination functions

In the combination functions (microwave + conventional heating elements), the ovenware used should be suitable for microwave and grill

9.5.4 Aluminum containers and foil

Pre-cooked food in aluminum containers or in aluminum foil can be put in the microwave if the following aspects are respected.

Please refer to the following table for different temperature of various food.

Name of food	Weight (gram)	Defrosting time (Min)	Follow-up time (Min)	Frequency of turnover
Meat(veal, beef, pork)	100	2-3	5-10	1
	200	4-5	5-10	1
	500	10-12	10-15	2
	1000	21-23	20-30	2
	1500	32-34	20-30	2
	2000	43-45	25-35	3
Beef stew	500	8-10	10-15	2
	1000	17-19	20-30	3
Minced meat	100	2-4	10-15	2
	500	10-14	20-30	3
Sausage	200	4-6	10-15	2
	500	9-12	15-20	3
Poultry	250	5-6	5-10	1
Chicken	1000	20-24	20-30	2
Dorking	2500	38-42	25-35	3
Fish fillet	200	4-5	5-10	1
Trout	250	5-6	5-10	1
Prawn	100	2-3	5-10	1
	500	8-11	15-20	2
Fruit	200	4-5	5-10	1
	300	8-9	5-10	1
	500	11-14	10-20	2
Bread	200	4-5	5-10	1
	500	10-12	10-15	1
	800	15-17	10-20	2
Butter	250	8-10	10-15	
Cheese	250	6-8	10-15	
Cream	250	7-8	10-15	

9.3. Cooking with the Grill

For a better baking, use the rack supplied.

Insert the rack in the way that it doesn't come into contact with the metal surface of the oven cavity in case any danger of electric arcing which may damage the oven

IMPORTANT POINTS:

1. There will be some smoke and smell when the grill is used for the first time. That is because of oil left from the manufacture process.
2. The glass of oven door becomes very hot when the oven is working. Keep children away.
3. When the grill is used for extended period of time, it is normal to find that the elements will switch themselves off temporarily due to the safety thermostat
4. Important: When food is to be grilled or cooked in containers you should check that the container is suitable for microwave use. See the section on types of ovenware!

9.1.1 Vegetables

Name	Weight (gram)	Water (ml)	Fire power	Time (Min)	Follow-up time (Min)	Notice
Cauliflower	500	100	800	9-11	2-3	Cut into slices Cover well
Broccoli	300	50	800	6-8	2-3	
Mushroom	250	25	800	6-8	2-3	
Peas, carrots, frozen carrots	300 250	100 25	800 800	7-9 8-10	2-3 2-3	Cut into slices or blocks, cover well
Potatoes	250	25	800	5-7	2-3	Peel and cut into uniform size, cover well
Chives	250	25	800	5-7	2-3	Cut into segments or slices, cover well
Frozen cabbage	300	50	800	6-8	2-3	Cover well

9.2. Defrosting with Microwaves

General instructions for defrosting

1. When defrosting, use only dishes that are appropriate for microwaves.
2. The defrost function by weight and the tables refer to the defrosting of raw food.
3. The defrosting time depends on the quantity and thickness of the food. When freezing food keep the defrosting process in mind. Distribute the food evenly in the container.
4. Distribute the food well. You can use aluminum foil delicate food. Important: The aluminum foil should not come into contact with the oven inner cavity of the oven as this may cause electrical arcing.
5. Thick portions of food should be turned over several times in the process of baking.
6. Distribute the frozen food as evenly as possible since narrow and thick portions defrost more quickly than the thicker and broader parts.
7. Fat-rich foods such as butter, cheese and cream should not be completely defrosted. If they are kept at room temperature they will be ready to be served in a few minutes. With ultra-frozen cream, if you find small pieces of ice in it, you should mix these in before serving.
8. Place poultry on an upturned plate so that the meat juices can run off more easily.
9. Bread should be wrapped in a napkin so that it does not become too dry.
10. Remove frozen food from its wrapping and do not forget to take off any metal twist-tags. For containers that are used to keep frozen food in the freezer and which can also be used for heating and cooking, all you need to do is take off the lid. For all other cases you should put the food into containers that are suitable for microwave use.
11. The liquid resulting from defrosting, principally that from poultry, should be discarded. In no event should such liquids be allowed to come into contact with other foods.
12. Do not forget that by using the defrosting function you need to allow for standing time until the food is completely defrosted.
13. In defrost process, please turn food over when microwave oven alarms and displays "turn".

9. RECOMMENDED BAKING MENU

9.1 Cooking With Microwave

Warning! Read the section 'Safety Precautions' before cooking with your microwave.

Follow these recommendations when cooking with microwave:

- Before heating or cooking foods with peel or skin (e.g. apples, tomatoes, potatoes, sausages) peel them so that they do not burst. Cut the food up before starting to prepare it.
- Before using a container or dish make sure that it is suitable for microwave use (see the section on types of ovenware)
- When cooking food with very little moisture (e.g. defrosting bread, making popcorn, etc.) evaporation is very quick. The oven then works as if it was empty and the food may burn. The appliance and the container may be damaged in such situation. You should therefore set just the cooking time necessary and you should keep a close eye on the cooking process.
- It is not possible to heat with much oil (frying) in the microwave.
- If you have several containers, such as cups, for example, set them out uniformly on the turntable plate
- Do not seal plastic bags with metal clips. Use plastic clips instead. Prick the bags for several holes so that the steam can escape.
- Check that they reach at least a temperature of 70°C When heating or cooking foods.
- There might come steam on the oven door window during cooking and may start to drip. This situation is normal and may be more noticeable if the room temperature is low. The process of cooking is not affected by this. After you have finished cooking, clean up the water coming from the condensation.
- When heating liquids, use containers with a wide opening, so that the steam can evaporate easily. Prepare the foods as per the instructions and keep in mind the cooking times and power levels indicated in the tables.

Keep in mind that the figures given are only indicative and can vary depending on the initial state, temperature, moisture and type of food. It is depending on the initial state, temperature, moisture and different types of food. It is advisable to adjust the times and power levels to each situation. Depending on the exact characteristics of the food you may need to increase or shorten the cooking times or increase or decrease the power levels.

Cooking with microwave

1. The greater the amount of food, the longer the cooking time. Keep in mind that:

△ Double the quantity = double the time

△ Half the quantity = half the time

2. The lower the temperature, the longer the cooking time.

3. Foods containing a lot of liquid heat up more quickly

4. Cooking will be more uniform if the food is evenly distributed on the turntable. If you put dense foods on the outer part of the plate and less dense ones on the centre of the plate, you can heat up different types of food simultaneously.

5. You can open the oven door at any time. When you do this the oven switches off automatically. The microwave will only start working again when you close the door and press the start key.

6. It takes less time if we put a cover over food, but the cover should have vents avoiding extreme pressure.


B、 Under working,touchfor 3seconds,the appliance will be locked with a sound “di” :

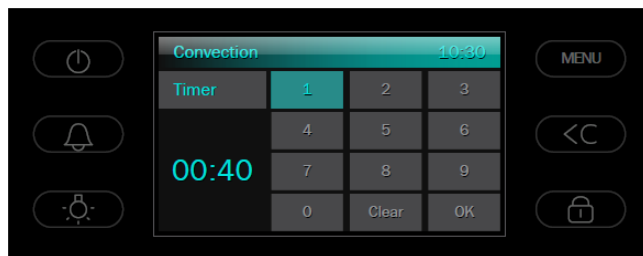


8.4.2 Unlock

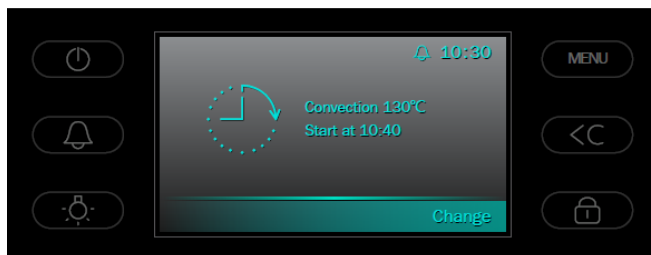
Touch  for 3seconds,the appliance will be unlocked after a sound “di”. The symbol disappears


8.5 The alarm

Touch ,as shown in figure:



Set a time to enter the countdown



Set a time to enter the countdown,the end of the timing alarm sound “di didi”,touch  to stop.

8.6Cooling Fan System

The appliance is equipped with a cooling system which comes into operation as soon as a cooking function starts.

Operation of the fans generates a normal air flow which comes out above the door and may continue for a short time even after the appliance is switched off

8.7 Door Interlock Switch

The light is on when the door interlock switch is not connected or closed incompletely, and it is available to set the parameter, but you can't start the microwave. The screen displays “door” when you press Start/Pause button, in the condition that the door interlock switch is not connected or not closed. It would return to setting interface after 3 seconds

8.8 Inside Light

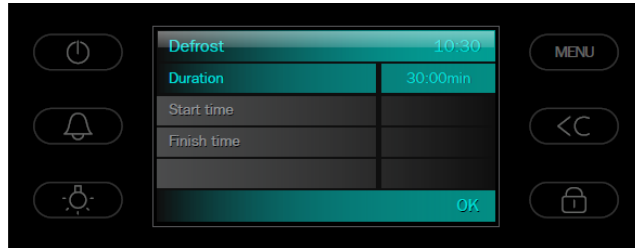
The appliance light comes on:

- 1) 、 working condition except pause ;
- 2) 、 When the oven door is opened in standby status ;
- 3) 、 If the oven door is left open, the oven light will automatically shut-off after 10 minutes

8.2.3 Microwave+ Grill & Microwave+ Convection & Microwave+ Grill+ Convection



8.2.4 Defrost





8.3 Pause In The Process Of Cooking

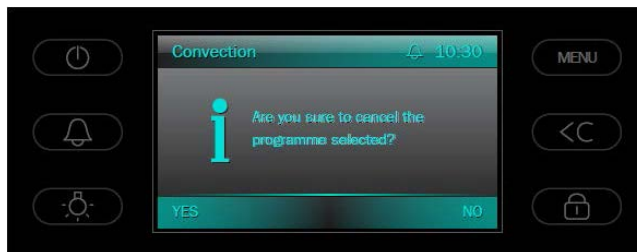
8.3.1 Modifying parameters

Under working, touch "Change", you can modifying parameters

8.3.2 End cooking and cancel program


A、 Under no working, touch , return to the higher level

menu. B、 Under working, touch  as shown in figure:



C、 Touch "YES" the program to stop, touch "NO" the program will go on.

D、 Under no working, touch , return to the standby mode.

E、 Under working, touch  for 3 seconds, return to the standby mode.

8.4 Child Lock

8.4.1 Child Lock

A、 Under standby mode, touch for 3 seconds, the appliance will be locked with a sound "di" :



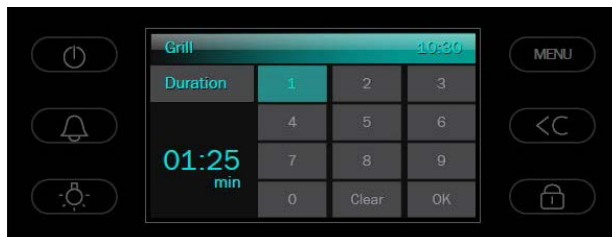
Automatic cooking (Delayed Start Time) :



8.2.2 Grill & Convection & Grill + Convection



Duration :



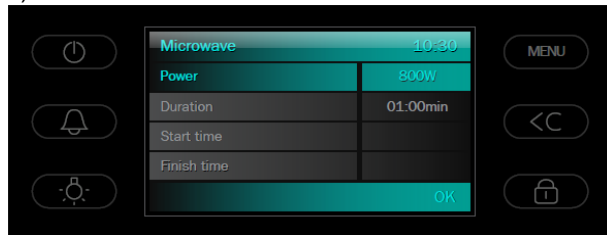


You can scroll up or down in the list by touching the appropriate sensor. .



8.2.1 Microwave Functions

a) Touch Microwave



b) microwave power table

display	high	Mid-high	middle	Mid-low	low	cool
power	1000W	800W	600W	400W	200W	0W

Power :



Touch the slider to adjust power

Duration :

Touch Duration



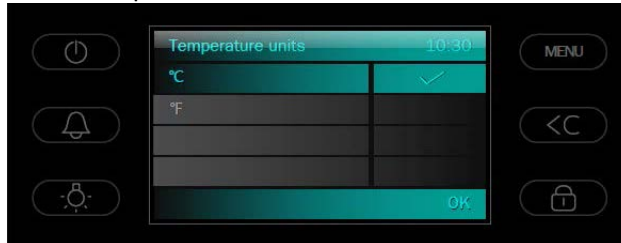
8.1.4 Buzzer tone Setting

Touch Buzzer tone



8.1.5 Temperature units Setting

Touch Temperature



8.1.6 Factory default setting

Touch Factory default setting




8.1.7 Theme Setting

Touch Theme

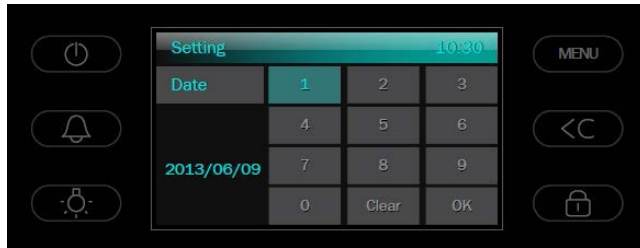


8.2 Selecting The Functions

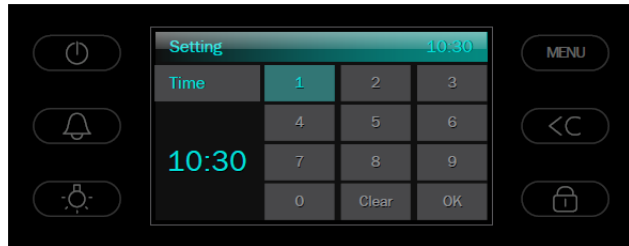
Touch  or Touch the screen, you can see the Menu.

First Page

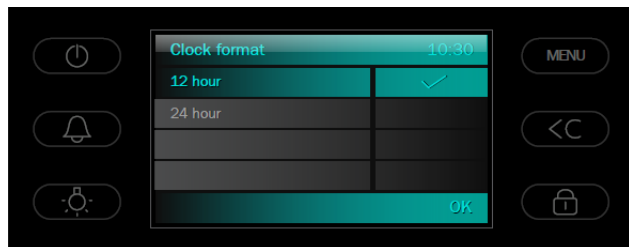
Touch Date



Touch Time

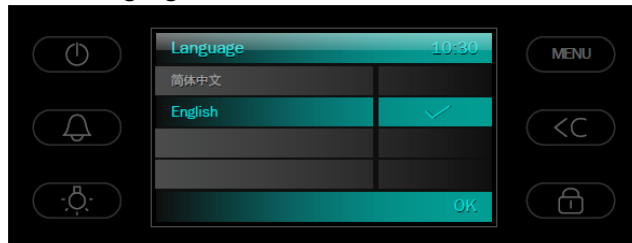


Touch Clock format



8.1.2 Language Setting

Touch Language



8.1.3 Brightness Setting

Touch Brightness



	Heating-up phase
	Cooling phase
	Microwave
	Grill
	Convection
	Microwave+ Grill
	Grill + Convection
	Microwave+ Convection
	Microwave+ Grill+ Convection
	Defrost

INSTRUCTIONS FOR THE USER

7.USING THE OVEN

When the oven is used for the first time, it should be heated to the maximum temperature for long enough to burn off any oily residues left during the manufacturing process, which might contaminate foods with unpleasant smells.

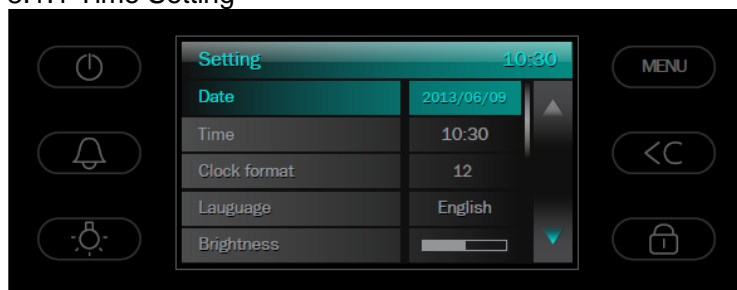
In case too much condensation produced on the inner glass of the microwave door and inside the cavity, don't leave cooked food in the microwave for long.

8. FUNCTIONS

8.1 Setting

Touch Setting

8.1.1 Time Setting



5. BEFORE INSTALLATION

The inside of the appliance should be cleaned to remove all manufacturing residues. For further information about cleaning, see point 'Cleaning and Maintenance'.

6. DESCRIPTION OF FRONT PANEL CONTROL

All the appliance's control and monitoring device are placed together on the control panel. The table below displays icons of different functions.



Buttons Definition ;

		meaning
①		ON/OFF sensor For switching the appliance on and off.
②		Minute minder sensor For entering a time for the minute minder.
③		Light sensor For switching the lighting on and off.
④	MENU	Menu sensor For return to the main menu.
⑤	<C	Return sensor To delete the latest entry.
⑥		Child safety sensor For lock the display and sensors.

Icon Definition

图标	说明
	A maximum of 4 options can be shown in the display. These arrows indicate if more than four options are available. You can scroll up or down in the list by touching the appropriate sensor.
	A tick will appear beside the option which is currently selected.
	message

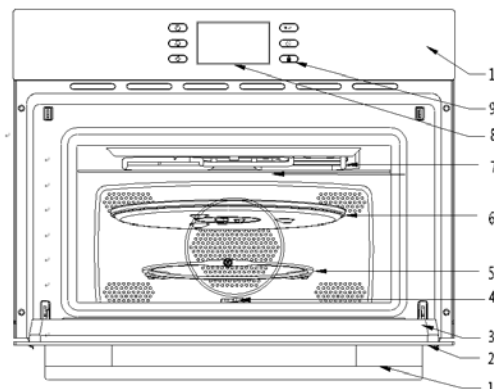
- the minimum height 4 mm of free space necessary above the top surface of the oven; – only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; – when heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition; – if smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames; – microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; – the contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns; – 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; – 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; – If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. – Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. – Warning: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated. – During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the Microwave oven. - Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 year of age shall be kept away unless continuously supervise. – This appliance can be used by children aged form 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved, Children shall not play with the appliance . Cleaning and user maintenance shall not e made by children without supervision. – WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

Avoid damage the oven or other dangerous situation according to the following instructions:

- Do not cover or obstruct the ventilation openings
- Do not keep any inflammable object inside the oven as it may burn if the oven is switched on.
- Do not use the oven as a pantry.
- Do not pour spirits (e.g. brandy, whisky, schnapps, etc.) over hot food. Danger of explosion!
- Accessories such as wire racks ,trays. get hot in the cooking space.Always wear protective gloves,use oven lothes.
- To avoid being burnt, always use oven gloves for handling dishes and containers and touching the oven.
- Do not lean on the opened oven door. This may damage the oven, especially in the hinge zone. The door can bear a maximum weight of 8 kg.
- The racks can bear a maximum load of 8 kg. To avoid damaging the oven, do not exceed this load.

4.GET TO KNOW YOUR OVEN

- 1.- Door handle
- 2.- Door window glass
- 3.- Door seal
- 4.- Drive shaft
- 5.- Turntable ring
- 6.- Turntable plate
- 7.- Grill
- 8.- Touch screen
- 9.-Button
- 10.- Control panel



Keep the documentation of this product for future reference. Always keep the instruction manual handy. If you lend the microwave to someone else, the manual as well.



Never use this appliance for heating rooms.



Never leave packaging residues unattended in home. Separate the various packaging materials on type and consign them to the nearest separate disposal centre.



This manual contains the regulations of recycling decommissioned appliances.



Never obstruct vents provided for ventilation and heat dispersal.



Never use metal scouring pads or sharp scrapers which will damage the surface. Use ordinary non-abrasive products with the aid of wooden or plastic utensils if necessary. Rinse thoroughly and dry with a soft cloth or chamois leather.



The nameplate with the technical data, serial number and mark is in a visible position on the oven door frame. The nameplate should never be removed.



The appliance should be connected to earth in compliance with electrical system safety regulations.



If a socket and plug connection is used, check that they are of the same type. Do not use reducers, adapters or junctions since they cause overheating or burns. the ac power supply must be 220 - 240V,50Hz, with a minimum 16A distribution line fuse, or a minimum 16A distribution circuit breaker

3.SAFETY PRECAUTIONS

Please refer to the installation instructions for the safety regulations for electric or gas appliance and ventilation functions. To ensure your safety, all electric appliance should only be installed and serviced by qualified staff, in accordance with the relevant regulations in law. Our approved installation engineers guarantee you a good service. After installation, carry out a quick test on the oven referring to the instructions if the appliance fails to operate, disconnect it and contact the nearest service centre

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE – WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person;

– **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy

– **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode

– **WARNING:** Accessible parts may become hot during use Young children should be kept away.

– **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;

Microwave Oven Owner's Manual

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

READ these instructions carefully before installing and operating the oven. Keep them for further reference.

1. Do not attempt to operate this oven with the door open since open door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
2. Do not place any object between the oven front panel and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
3. There is no food in the microwave oven, please don't turn on the microwave oven.
4. Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door closed properly and that there is no damage to the oven.
 - a) Door (bent),
 - b) Hinges and latches (broken or loosened),
 - c) Door seals and sealing surfaces.
5. The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel

1. TECHNICAL SPECIFICATION

MODEL	MGC1035TS/ MGC1035T2S/MGC1035T3S
CAPACITY (L)	35
VOLTAGE (V) /FREQUENCY (Hz)	220-240/50
DISTRIBUTION LINE FUSE (A) /CIRCUIT BREAKER (A)	16
MICROWAVE INPUT WAVE (W)	1500-1600
MICROWAVE OUTPUT POWER (W)	1000
MICROWAVE WORKING FREQUENCY (MHz)	2450
GRILLING POWER (W)	1400-1650
CONVECTION POWER (W)	1350-1500
PRODUCT DIMENSION (mm)	594x530x455
PACKAGE SIZE (mm)	675x666x525
DIAMETER OF ROTATING PLATE (mm)	315
GROSS/NET WEIGHT (Kg)	38.0/34.3

2. PRECAUTIONS FOR USE

This manual is an integral part of the appliance. Take good care of it and keep it to hand throughout the oven's life cycle. We urge you to read this manual and all the information carefully before using the appliance. Installation should be carried out by qualified technician in compliance with the relevant regulations. This appliance is for household use and complies with the EEC directives currently in force. The appliance is for cooking and heating food. The manufacturer declines all liability for other uses except for cooking food.



Make
Your
Dreams
Come
True



18Months **10** Years
Golden Guarantees Services

WWW.GENERALFORCE.NET

Products Designed by GForce Studio in Torino