



Scholtès

فقط با ضمانت نامه طلایی نیکان
نماینده رسمی محصولات خانگی شولتز



مدل : **SPY**



به خدمات طلایی نیکان
خوش آمدید



خدمات طلایی نیکان قرین دو دهه فعالیت خود را با هدف مشتری مداری و عرضه خدمات در سطح استاندارد و با کیفیت بالا آغاز نموده و تنها نماینده رسمی محصولات ایندزیت، آرستون، شولتز و اکسپریال می باشد که با ارائه ضمانت نامه معتبر با پشتوانه شرکت تولید کننده در ایتالیا یکی از معتبرترین شرکتهای خدماتی در کل کشور شناخته شده است.

در اختیار داشتن بیش از ۷۰۰۰ نوع قطعه در انبار مدرن و مکانیزه پاسخگوی نیاز مشتریان می باشد. مجهز بودن به کارگاه تعمیرات الکترونیک با استفاده از تجهیزات و تکنولوژی روز، استفاده از شیوههای نوین ارتباطی و نظر خواهی از مشتریان، از دیگر ویژگی های خدمات طلایی نیکان می باشد.



در این واحد پرسنل پذیرش بطور همزمان با استفاده از یک سیستم مکانیزه ونرم افزار مخصوص ، کلیه درخواستهای نصب و یا سرویس شهر تهران را از مشتریان دریافت

۰۲۱ واحد سرویس تهران

نموده و هماهنگی لازم را جهت اعزام تکنسین آموزش دیده و مجرب انجام میدهند. تکنسین ها با یونیفورم مخصوص و کارت شناسایی در کمترین زمان ممکن نسبت به انجام سرویس درخواستی اقدام خواهند کرد. در روزهای تعطیل و یا پس از ساعات اداری ، با دریافت پیامک از طریق تلفن گویا ، هماهنگی نصب و یا سرویس انجام می پذیرد

- ارائه اطلاعات فنی و راهنمایی مشتریان به صورت تلفنی در طول ساعات اداری توسط تکنسین فنی
- تماس از طریق شماره ویژه تلفن گویا ۸۲۳۲۲
- ارسال پیام کوتاه از طریق ۸۲۳۲۲ که مشتریان محترم شهر تهران می توانند با ارسال یک پیام کوتاه و فقط با معرفی شماره اشتراک ، بدون هیچ تماس دیگر مقدمات نصب و یا تعمیر دستگاه خود را فراهم نمایند.

واحد شهرستانها



- کنترل و نظارت بر عملکرد کلیه نمایندگان
- ارائه اطلاعات فنی و آموزش نمایندگان
- تماس و نظر خواهی از مشتریان محترم
- رسیدگی به تخلفات احتمالی نمایندگان
- تامین و ارسال قطعات مورد نیاز
- گزینش نماینده در شهرستانها

شماره تماس کلیه نمایندگان شهرستانها در انتهای این دفترچه و یا سایت www.nikan-co.com می باشد.

واحد الکترونیک



این واحد ضمن تست و برنامه ریزی برد های الکترونیک ، وظیفه جمع آوری آخرین اطلاعات فنی انواع محصولات و مدل ها را از سایت ویژه شرکت ایندزیت عهده دار می باشد.



واحد تعمیرات مرکزی



دستگاه هایی که امکان رفع عیب آنها در منزل مشترکین وجود نداشته باشد، برای مشترکین تهران به واحد تعمیرات مرکزی منتقل و توسط پرسنل آموزش دیده رفع عیب می گردند و در طول مدت تعمیر در صورت درخواست مشترک یک دستگاه جایگزین ارسال و نصب می شود.

واحد انتقادات و پیشنهادات

در صورت داشتن هر گونه انتقاد و پیشنهاد ، با ارتباط از طریق یکی از شماره های ذیل و اعلام مشکلات احتمالی ، نسبت به رفع آن اقدام خواهد شد . این واحد تحت نظارت مستقیم مدیریت ، کلیه تماس های برقرار شده را پیگیری و در کمترین مدت زمان نسبت به برقراری ارتباط با مشترک و رفع مشکل اقدام می نماید .

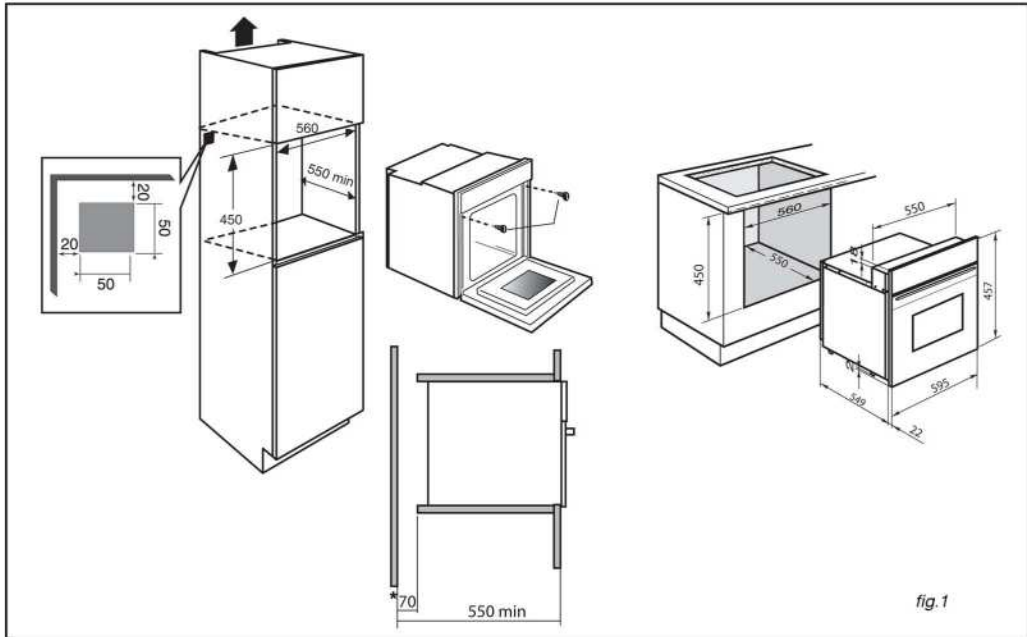
ارتباط از طریق صدای مشتری ۸۸۷۶۵۳۰۰ - ۰۲۱
ارتباط از طریق پیام کوتاه ۳۰۰۰۸۲۳۲
ارتباط از طریق سایت www.nikan-co.com

● جهت دریافت کارت گارانتی و استفاده از خدمات طلایی نیکان، نصب و راه اندازی دستگاه باید توسط نماینده مجاز این شرکت انجام پذیرد و این اطلاعات فقط جهت راهنمایی هر چه بهتر می باشد.



فهرست مطالب
نصب دستگاه
انتخاب محل نصب
اتصال الکتریکی
ویژگی های فنی
توضیحات کلی در مورد دستگاه
نگاه کلی
صفحه کنترل
نمایشگر
لوازم جانبی
آغاز به کار و طرز استفاده از دستگاه
استفاده از فر برای اولین بار
تنظیم زمان
تنظیم تایمر (زمان سنج)
قفل ایمنی کودک
عملکرد دستگاه
دستور پخت و پز
برنامه ریزی پخت
توصیه های آشپزی
جدول دستورالعمل پخت
توصیه ها و نکات ایمنی
دستورات ایمنی
حفاظت از محیط زیست
نظافت و نگهداری از دستگاه
تمیز کننده خودکار
قطع کردن برق
تمیز کردن سطوح بیرونی
تمیز کردن درب
خدمات پس از فروش
نکات مهم ایمنی

لطفاً قبل از راه اندازی دستگاه، این دفترچه راهنما را به دقت مطالعه نموده و برای مصارف آینده نزد خود نگاه دارید. همچنین آن را به سایر افرادی که احتمال دارد دستگاه را از شما خریداری کنند، تحویل نمایید.



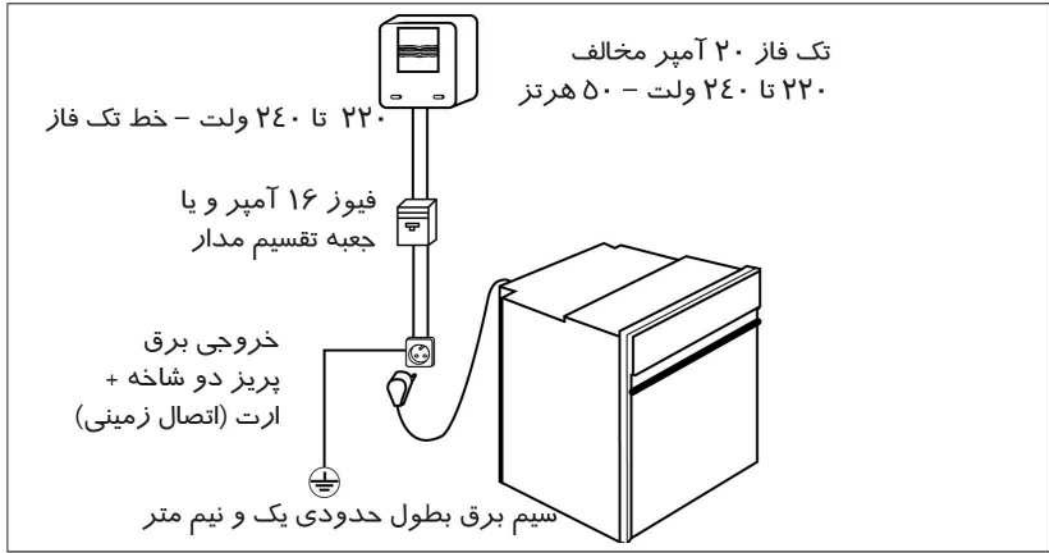
تعیین محل نصب

تصویر راهنمای بالا نشان دهنده ابعاد لازم برای کابینت جهت نصب این دستگاه می باشد. این دستگاه قابل جایگذاری در بخش فوقانی کابینت و یا در یک ستون تعبیه شده داخل کابینت با رعایت ابعاد صحیح می باشد (به تصویر بالا توجه نمایید).
در صورت پیروی از موارد زیر و به جهت برخورداری از یک پخت و پز ایده آل و همچنین نظافت مناسب، گردش جریان هوا در این فر بهینه سازی شده است:
فر را طوری درون محفظه کابینت قرار دهید که حداقل ۱۰ میلی متر بین دستگاه و دیواره کابینت فاصله داشته باشد.
جنس و لایه رویی کابینت باید در مقابل گرما مقاوم باشد.
دستگاه را از طریق دو پیچ و فضای تعبیه شده در دو سمت فر به کابینت وصل کنید.

نصب توکار

جهت انجام این امر:

- ۱) جهت جلوگیری از شکستگی چوب، یک سوراخ از طریق دریل در داخل کابینت ایجاد نمایید.
- ۲) با دو پیچ، فر را به دیواره اتصال دهید



اتصالات الکتریکی

جهت اطمینان از ایمنی جریان برق، ابتدا باید از نصب صحیح دستگاه اطمینان حاصل شود. در طول زمان نصب و یا تعمیر و نگهداری، دستگاه باید از برق قطع و فیوزها خاموش باشند. اتصالات درونی برق دستگاه، قبل از نصب در محل، راه اندازی شده اند. پیش از اتصال به برق از موارد زیر اطمینان حاصل نمایید:

جریان مدار دستگاه مطابق با ولتاژ برق صحیح می باشد.

سیم های برق در وضعیت مناسبی هستند.

پریز و سیم های برق مطابق با دستورالعمل های نصب باشند.

این دستگاه می بایست مطابق با قوانین نصب و راه اندازی، از طریق سیم برق با سه کنداکتور ۱/۵ میلی متر مربعی (یک فاز، یک نول، یک اتصال زمین یا ارت) که متصل به جریان تک فاز ۲۲۰ تا ۲۴۰ ولت از طریق دو شاخه (به همراه اتصال زمینی یا ارت) است، به برق وصل باشد.

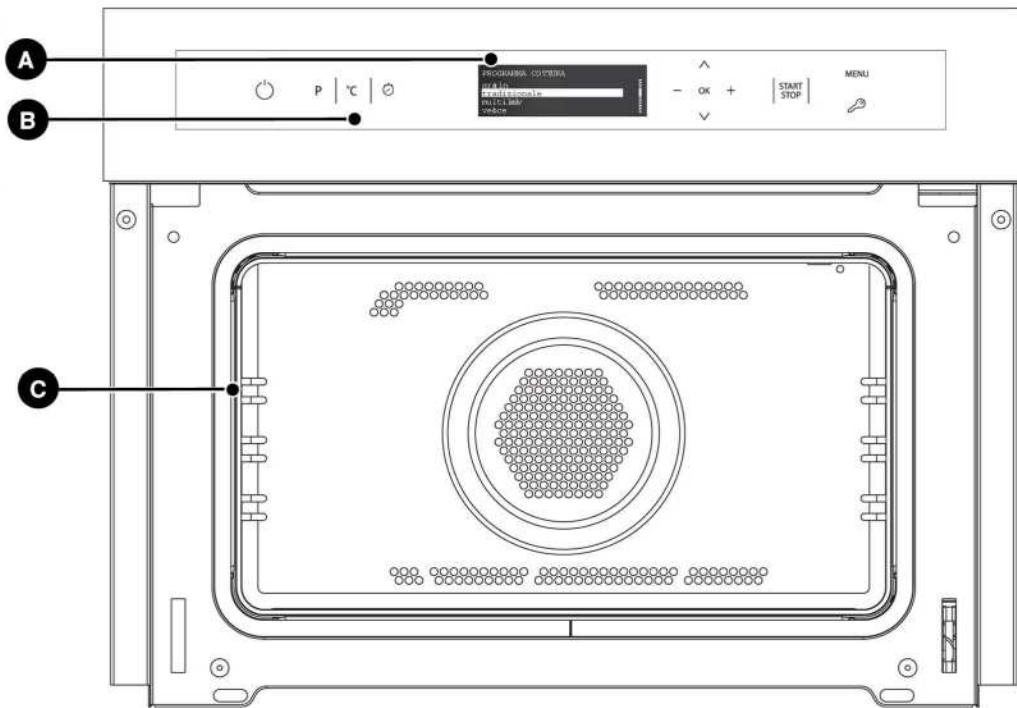
⚠ سیستم محافظتی (سبز-زرد) به پایانه دستگاه \oplus وصل شده است و باید از این طریق به اتصال زمینی (ارت) متصل گردد. دستگاه باید طوری نصب گردد که سیم و پریز برق به راحتی قابل دسترسی باشند.

قطع جریان برق باید از طریق یک کلید و یا جدا کردن دوشاخه از پریز مطابق با قوانین نصب، انجام شود. فیوز مورد استفاده در نصب باید ۱۶ آمپر باشد.

پریز برق مطابق با دو شاخه دستگاه می باشد. اگر پریز مطابق با دوشاخه نبود، با مرکز خدمات مجاز تماس گرفته تا آن را برای شما تعویض نمایند.

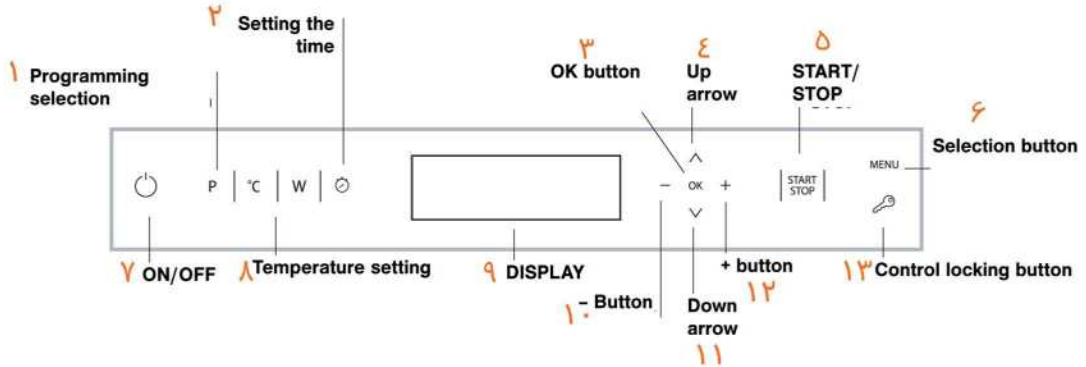
⚠ مرکز خدمات هیچگونه مسئولیتی در قبال نتایج حاصل از عدم رعایت اقدامات ایمنی مذکور بر عهده ندارد.
 اگر به هر دلیلی دستگاه درست عمل نمی کند، آنرا از برق بکشید و فیوز مرتبط با این مشکل را از دستگاه جدا نمایید.

نمای کلی دستگاه

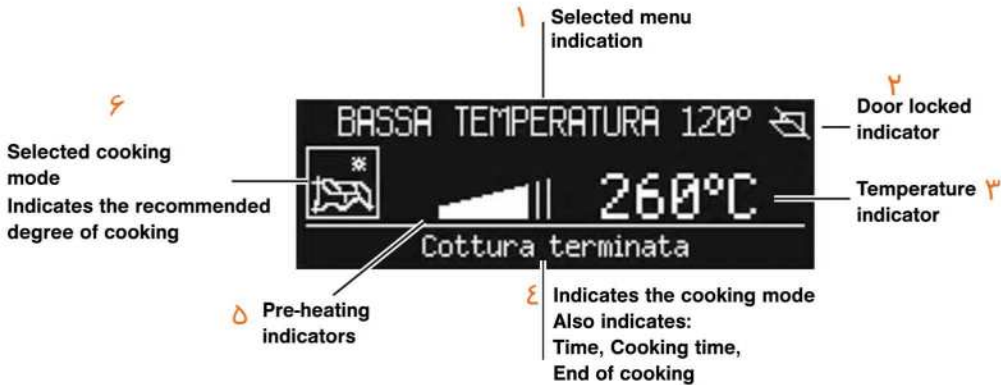


A صفحه نمایشگر برنامه ریزی
 B صفحه کنترل
 C محافظ های سیمی

صفحه کنترل



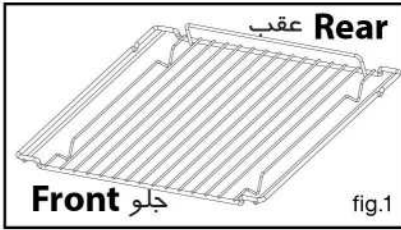
- | | |
|-------------------|---------------------|
| ۱ - انتخاب برنامه | ۸ - تنظیم دما |
| ۲ - تنظیم زمان | ۹ - نمایشگر |
| ۳ - دکمه تأیید | ۱۰ - دکمه کاهش |
| ۴ - جهت بالا | ۱۱ - جهت پایین |
| ۵ - شروع / توقف | ۱۲ - دکمه افزایش |
| ۶ - دکمه انتخاب | ۱۳ - قفل صفحه کنترل |
| ۷ - روشن و خاموش | |



- | |
|---|
| ۱ - منوی انتخابی |
| ۲ - قفل درب |
| ۳ - دما |
| ۴ - نمایش حالت های پخت (زمان، زمان پخت ، پایان پخت) |
| ۵ - نشانگر پیش گرمایش |
| ۶ - نشانگر طبقه پیشنهادی ، نمایش حالت های پخت |

لوازم جانبی

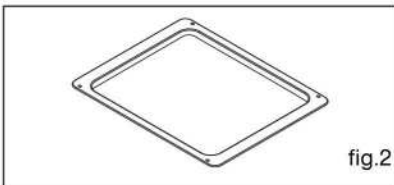
سینی سیمی (مشبک)



این صفحه مشبک برای نگهداری ظروف و قالبهای مخصوص غذا بری پخت یا برشته کردن هستند ، استفاده می گردند . به شما امکان کباب و برشته کردن غذا (بطور مستقیم روی سینی مشبک) را می دهد. (جدول برنامه پخت را ببینید)

ظرف چند منظوره

هنگامی که در کنارهای نگهدارنده زیر سینی مشبک قرار می گیرد تمامی آب و چربی حاصل از پخت غذا درون آن می ریزد . هنگامیکه تا نیمه از آب پر باشد برای تولید بخار و پخت بن ماری مناسب است . از قرار دادن مستقیم کباب و گوشت روی این سینی خودداری نمایید چون باعث پاشیدن اثرات چربی و ... غذا بر روی دیواره های فر می گردد (جدول برنامه پخت را ببینید)



آغاز به کار و طرز استفاده از دستگاه

قبل از استفاده برای اولین بار، آنرا با حداکثر دما روشن کنید، سپس آنرا خالی و برای یک ساعت بطور دربسته آنرا رها کنید. سپس آنرا خاموش، درب آنرا باز و اجازه دهید هوا به درون آن جریان پیدا کند.

بوی ناخوشایند به دلیل بخارمواد محافظتی مورد استفاده درون فر می باشد. از قراردادن اشیاء بر روی درب فر خودداری نمایید چون ممکن است به لعاب آن آسیب برسد

ظروف همیشه باید بر روی قسمت تعبیه شده در درون محفظه دستگاه قرار بگیرند. در زمان پخت کیک و نان که دارای افزایش حجم (پف) می شوند، توصیه می شود برای جلوگیری از وارفتن آن، از باز کردن درب دستگاه در حین پخت خودداری نمایید. فشار دادن ممتد دکمه های ۸ / √ - و + موجب عوض شدن سریع توضیحات مندرج بروی صفحه نمایشگر می شود.

هر بار که فر روشن شود نوشته ی منوی CREATION ظاهر می شود. اگر صفحه نمایشگر روشن شود ولی کاربر کلیدی را فشار ندهد، نمایشگر بعد از دو دقیقه خاموش خواهد شد.




سیستم خنک کننده

جهت خنک کردن دمای بیرون فر، این سیستم هوا را از داخل محفظه بالای صفحه کنترل به بیرون هدایت می کند. در پایان پخت و پز، فن دستگاه بطور خودکار روشن می شود و هرگاه فر به حد کفایت خنک شد، خاموش می شود.

روشنایی فر

وقتی که فر خاموش است، اگر درب آنرا باز کنید، چراغ محفظه روشن می شود.

استفاده از فر برای اولین بار

بعد از وصل کردن دستگاه به جریان برق و کار کردن آن درحالت خالی (طبق جزئیات ذکر شده بالا)، از طریق فشار دادن دکمه  کنترل را فعال نمایید.

فهرست زبان های موجود در قسمت منوی دستگاه نمایش داده می شود. زبان مورد نظر خود را از طریق دکمه های ۸ و ۷ انتخاب نمایید. دکمه OK را جهت تایید فشار دهید. بعد از این انتخاب، متغیرهای زیر به نمایش در می آیند:

انتخاب زبان LANGUAGE

تنظیم ساعت TIME

تنظیم لمسی صدا SOUND

نمایشگر زمان TIME DISPLAY

تنظیم تایمر TIMER

انتخاب برنامه پیرولیز (تمیز کننده خودکار) PYROLYSIS

خروج از منو EXIT

بعد از انتخاب زبان در منوی اصلی، اگر عمل دیگری تا ظرف ۶۰ ثانیه انجام نشود، صفحه نمایشگر وارد منوی CREATION می شود.

تنظیم زمان

جهت تنظیم زمان، ابتدا دکمه  را فشار دهید تا فر روشن شود. سپس دکمه MENU را فشار دهید و طبق مراحل زیر عمل نمایید.

۱. گزینه TIME را انتخاب نمایید و سپس برای تنظیم زمان، دکمه OK را فشار دهید.

۲. چهار رقم روی صفحه نمایش شروع به چشمک زدن می کنند.

۳. از طریق دکمه های - و + زمان را تنظیم نمایید.

۴. دکمه OK را جهت تایید فشار دهید.

تنظیم تایمر

شما می توانید تایمر را هم در زمان خاموش بودن و هم در زمان روشن بودن فر، تنظیم نمایید.

در زمانیکه فر خاموش است:

۱. دکمه MENU را فشار دهید.

۲. چهار رقم روی صفحه نمایش شروع به چشمک زدن می کنند.


۳. از طریق دکمه های - و + زمان را تنظیم نمایید.

۴. دکمه OK را جهت تایید فشار دهید.

در زمانیکه فر روشن است:

۱. دکمه MENU را فشار دهید .
 ۲. گزینه تایمر را انتخاب نمایید و سپس جهت تغییر آن دکمه OK را فشار دهید .
 ۳. چهار رقم روی صفحه نمایش شروع به چشمک زدن می کنند
 ۴. از طریق دکمه های - و + زمان را تنظیم نمایید.
 ۵. دکمه OK را جهت تایید فشار دهید.
 ۶. بعد از تنظیم تایمر، شما می توانید فر را خاموش کنید.
- تایمر بر روی صفحه نمایشگر: در پایان زمان تایمر، فر به مدت یک دقیقه بوق می زند مگر اینکه دکمه ای در این فاصله فشار داده شود.
- تایمر دخالتهی در روشن و یا خاموش شدن دستگاه ندارد.

قفل ایمنی کودک

- از این گزینه برای قفل کردن صفحه کنترل فر استفاده می شود.
- برای فعال کردن آن دکمه  را فشار دهید و سپس کلمه ACTIVATE را انتخاب کنید و سپس دکمه OK را جهت تایید فشار دهید. جهت غیرفعال کردن قفل، مسیر ذکر شده را طی کنید و گزینه DEACTIVATE را انتخاب نمایید.
- در هر دو حالت روشن و خاموش بودن دستگاه، شما می توانید از این ویژگی استفاده نمایید. شما این امکان را دارید تا بعد از انجام پخت و یا گرم شدن غذا، و یا در هریک از حالات ذکر شده در بالا، قفل کودک را غیر فعال نمایید.

شروع به کار و استفاده از فر

- هر بار که فر را روشن کنید منوی CREATION ظاهر می شود.
- برای بازگشت به صفحه نمایشگر اصلی منو، دکمه P را فشار دهید.
۱. دکمه  را فشار دهید تا صفحه کنترل روشن گردد.
 ۲. صفحه نمایش این عبارت را نشان می دهد: CREATION SUCCESS
- انتخاب اول (نوشته مشکی بروی پس زمینه ای با رنگ سفید)
۳. با استفاده از \wedge و \vee و فشار دادن دکمه OK گزینه مورد نظر خود را انتخاب کنید. صفحه نمایشگر در این لحظه برنامه های پخت را نشان می دهد.
 ۴. با استفاده از جهت های \wedge و \vee برنامه مورد نظر خود را انتخاب و سپس دکمه OK را فشار دهید.
 ۵. دکمه START/STOP را فشار دهید تا پخت آغاز گردد.
 ۶. فر شروع به گرم شدن می کند.
 ۷. ایجاد علامت صوتی بوسیله دستگاه و روشن شدن چراغ های قبل از برنامه پخت، نشان دهنده این موضوع می باشد که فر به سطح گرمای لازم رسیده است.
 ۸. در طول برنامه پخت، شما می توانید با فشار دادن دکمه C و سپس - و + و پس از آن OK، دمای فر را تغییر دهید.
 - ضمناً می توانید با فشار دادن دکمه START/STOP برنامه پخت را کوتاه و یا قطع نمایید.
- تایمر از طریق دکمه  تنظیم کنید
- فر را با فشار دادن دکمه  خاموش کنید
۹. در صورت قطعی برق اگر دمای فر خیلی پایین نباشد، سیستم اتوماتیک پخت موجب می شود تا برنامه پخت مورد نظر از همان نقطه ای که دچار وقفه شده مجدداً آغاز گردد. البته اگر برنامه پخت شما قبل از قطعی برق آغاز نشده باشد، مجدداً باید آنرا بعد از وصل شدن تنظیم نمایید.

برنامه های پخت عمومی CREATION

تمام برنامه های پخت دارای سطح دمای از پیش تعیین شده ای هستند. شما می توانید میزان دما را از ۳۰ درجه تا ۲۲۰ درجه (در صورت وجود این گزینه) تنظیم نمایید. برنامه های CREATION شامل تمام برنامه های پخت دستی می باشند.

این دستگاه برای هریک از برنامه های پخت، تنها با بکارگیری یکسری متغیرهای ساده به بهترین نتیجه ممکن دست پیدا می کند: دما، منبع گرمایشی، سطح رطوبت و انتقال جریان هوا بصورت خودکار در این دستگاه تنظیم می گردند. این بخش از دفترچه راهنما با کمک شایان متخصصین آشپزی نوشته شده است. بنابراین پیشنهاد می کنیم آنرا دقیقا دنبال نمایید تا به بهترین نتایج ممکن دست پیدا کنید.

انتخاب حالتی مختلف پخت، دما و طبقه فر مناسب از عوامل معمول مورد استفاده متخصص آشپزخانه در رسیدن به بهترین نتایج می باشد
برای هریک از کاربرد های CREATION، جدول زیر نشان دهنده ی این مطلب می باشد که غذا باید در فر داغ قرار بگیرد یا سرد.

بکارگیری این روش ها بهترین نتایج را برای شما تضمین می کند. جهت انجام پخت در فر بطوریکه فضای آن از قبل گرم شده باشد، ابتدا باید صبر نمایید تا یکسری علامات صوتی از دستگاه شنیده شود. میزان دما بطور خودکار برحسب انتخاب نوع برنامه پخت تعیین می گردد. البته این مورد برحسب دستورالعمل های پخت خاص، قابل تنظیم می باشد.
ضمنا شما این امکان را دارید تا برنامه پختی را با گزینه تاخیر در آغاز و یا آغاز بلافاصله انتخاب نمایید.

برنامه پخت چند سطحی

با گرم شدن تمامی المنت ها و بکار افتادن فن، گرما به شکل ثابت و یکنواخت به تمام قسمت های داخلی فر انتقال پیدا می کند. هوای گرم موجب برشته و پخته شدن غذا می گردد. حداکثر از دو سطح (طبقه) بطور همزمان جهت پخت استفاده نمایید.

برنامه باریکیو

المنت گرم کننده بالایی بکار می افتد. حرارت مستقیم و زیاد گریل برای تمام مواد غذایی که نیاز به گرمای بالا بروی سطح خود دارند، توصیه می شود. درب فر در طول پخت بسته می ماند.

برنامه برشته کردن

المنت فوقانی، المنت دورانی و فن همزمان کار می کنند. گرما در ترکیب با باد فن در یک جهت ساطع می شود تا بطور یکسان به تمام سطوح فر برسد. این حالت برای غذاهایی از جمله لازانیا که هم به پخت نیاز دارند و هم برشته شدن سطح، ایده آل می باشد. درب فر در طول پخت بسته می ماند.

برنامه پخت سنتی

این برنامه مناسب با پخت برای یک طبقه است. برای پخت آرام و یا پخت در درون آب گرم توصیه می شود. برای پخت در این حالت بهتر است از سینی لعاب دار استفاده کنید.

برنامه کبابی

المنت فوقانی، المنت دورانی و فن بطور همزمان فعال هستند. گرما در ترکیب با باد فن در یک جهت ساطع می شود تا بصورت یکسان به تمام سطوح فر برسد. احتمال سوخت لایه بیرونی غذا زیاد است و به همان نسبت ورود گرما به درون بافت غذا بالا می باشد. درب فر در طول پخت بسته می ماند.



برنامه گرمایشی

المنت دورانی و فن هردو باهم استفاده می شوند ولی فقط در مقاطعی که محفظه درونی نیاز به گرم شدن مجدد دارد. دمای درون فر برای یک خمیر در حال پف بسیار ایده آل است. در طول روند پف کردن، از باز کردن درب فر خودداری نمایید.

برنامه کیک مخمری

ویژگی های این برنامه، شرایط ایده آلی را برای پخت کیک هایی که با مخمر به جای بیکنگ پودر درست شده اند ایجاد می کند.

برنامه شیرینی پزی

این برنامه برای پخت انواع شیرینی ایده آل است.

برنامه پخت شیرینی های خاص

این برنامه برای شیرینی هایی که بدون بیکنگ پودر هستند طراحی شده، بطور مثال شیرینی پنجره ای بدون بیکنگ پودر.

برنامه شیرینی با زرده / سفیده تخم مرغ - ایجاد رنگ طلایی

دما های تعیین شده برای این برنامه از قبل مشخص شده اند و قابل تغییر نیستند. این برنامه برای پخت سطوحی با لایه ای از زرده و سفیده تخم مرغ پوشیده شده اند مناسب می باشد و رنگ طلایی مورد نظر را ایجاد می کند.

برنامه یخ زدایی

فن بخش تحتانی فر، جریان هوا مطابق با دمای اتاق را، در اطراف مواد خوراکی به حرکت در می آورد. این حالت برای هر نوع غذایی قابل استفاده و بهتر است که از آن برای خوراکی هایی که حساس ترند و ممکن است در اثر گرمای مستقیم از بین بروند (مثل کیک های گرم دار، دسر، کیک پنیر و یا دسرهای میوه ای) استفاده کنید.

برنامه های پخت در دمای پایین

این روش که برای مدت های مدیدی توسط آشپزان حرفه ای مورد استفاده قرار گرفته قابلیت پخت انواع گوشت، ماهی، میوه و سبزیجات را در دماهای پایین (۸۵، ۹۵ و ۱۲۰ درجه) دارد و شما را به نتیجه ی دلخواهتان می رساند.

ویژگی های اصلی این برنامه های با دمای پایین عبارتند از:

به دلیل پایین بودن زیاد دمای پخت (بر روی کاغذ پایین تر از حد بخار)، آب ناشی از پخت پخش نمی شود و غذای نهایی آبدار خواهد بود.

در پخت گوشت، بافت ماهیچه نسبت به پخت سنتی، جمع نمی شود و کمتر حالت خود را از دست می دهد.

نتیجه: گوشت ترد تر است و نیاز به قوام بعد از پخت ندارد. گوشت می بایست قبل از قرار دادن در فر تفت داده شود.

پخت با دمای پایین و پخت به شکل و کیوم که سالیان سال توسط بهترین سرآشپزان استفاده شده، ویژگی های بسیاری دارد:

مزایای گوارشی: موجب بروز حداکثری طعم غذا می شود و در عین حال نرم و ترد بودن آن را تضمین می کند.

مزایای بهداشتی: موارد بهداشتی کاملاً رعایت می شود. این نوع پخت موجب حفاظت از غذا در

برابر اثرات مخرب اکسیژن می شود و همچنین طول مدت نگهداری غذا در یخچال را افزایش می دهد.

مزایای برنامه ریزی: بدلیل پایداری مواد خوراکی در زمان طولانی تر، فرد این امکان را دارد تا غذا های خود بصورت پیشاپیش و قبل از موعد تهیه کند.

مزایای تغذیه: این نوع پخت به روغن کمتری نیاز دارد و در نتیجه غذاها سبک تر و هضم آنها راحت تر است.

مزایای اقتصادی: این روش به میزان قابل ملاحظه ای از کاهش وزن و حجم غذا در طول پخت جلوگیری می کند.

برای بکار گیری این تکنیک باید از یک دستگاه و کیوم و تعدادی کیسه خاص استفاده نمایید.

از دستورالعمل سازنده جهت بسته بندی و کیوم مواد غذایی استفاده نمایید. این روش برای نگهداری مواد خوراکی خام (میوه و سبزیجات، غیره) و غذاهای پخته شده (پخت سنتی) مناسب می باشد.

برنامه پاستوریزاسیون

این نوع پخت برای میوه جات و سبزیجات مناسب است. مواد خوراکی کم حجم قابل پخت در طبقه اول (لعابی) و طبقه سوم (شبکه ای) می باشد. مواد خوراکی را درون فر قرار داده تا خنک شوند. ضمناً در زمان شروع پخت، در حالت کاملاً سرد آنها را در داخل فر قرار دهید.

برنامه پخت خودکار

جهت جلوگیری از هر گونه خلل در زمان بندی پخت و یا دما، در طول کار دستگاه، درب آنرا باز ننمایید.

دمای پخت و طول مدت از طریق سیستم بهینه برنامه ریزی پخت تعیین شده و به شما بهترین نتیجه ممکن را ارائه می دهد. سپس عمل پخت بصورت خودکار متوقف و فر به شما علامت می دهد که غذا حاضر است. این بخش از دفترچه راهنما با کمک شایان متخصصین آشپزی نوشته شده است. بنابراین پیشنهاد می کنیم آنرا دقیقاً دنبال نمایید تا به بهترین نتایج ممکن دست پیدا کنید. انتخاب حالات مختلف پخت، دما و طبقه فر مناسب از عوامل معمول مورد استفاده متخصصین آشپزخانه در رسیدن به بهترین نتایج می باشد.

برنامه کبابی

از این گزینه برای کباب کردن انواع گوشت و مرغ استفاده نمایید. این مواد خوراکی باید کاملاً در حالت سرد درون فر قرار بگیرند. همچنین شما می توانید این نوع خوراکی ها را در فر زمانی قرار دهید که محفظه داخل آن از قبل گرم شده باشد. بعضی از انواع برنامه های کبابی به شما این امکان را می دهد که سه گزینه داشته باشید: مغز پخت، پخت متوسط (آبدار)، تقریباً خام.

برنامه شیرینی پزی

این برنامه برای انواع تارت که نیاز به پخته شدن از سطح تحتانی خود هستند ایده آل می باشد. این مواد خوراکی باید کاملاً در حالت سرد درون فر قرار بگیرند. همچنین شما می توانید این نوع خوراکی ها را در فر زمانی قرار دهید که محفظه داخل آن از قبل گرم شده باشد.

برنامه کیک مخمری

این گزینه برای کیک هایی که بجای بیکنگ پودر با مخمر درست شده اند بسیار مناسب می باشد. این مواد خوراکی باید کاملاً در حالت سرد درون فر قرار بگیرند. همچنین شما می توانید این نوع خوراکی ها را در فر زمانی قرار دهید که محفظه داخل آن از قبل گرم شده باشد.

برنامه پخت کیک

این برنامه برای کیک هایی ایده آل می باشد که در آنها از بیکنگ پودر استفاده شده است. این مواد خوراکی باید کاملا در حالت سرد درون فر قرار بگیرند. همچنین شما می توانید این نوع خوراکی ها را در فر زمانی قرار دهید که محفظه داخل آن از قبل گرم شده باشد

برنامه پخت شیرینی های خاص

این برنامه برای انواعی از شیرینی ها که در آنها از مخمر و یا بیکنگ پودر استفاده نشده مناسب می باشند. این مواد خوراکی باید کاملا در حالت سرد درون فر قرار بگیرند. همچنین شما می توانید این نوع خوراکی ها را در فر زمانی قرار دهید که محفظه داخل آن از قبل گرم شده باشد.

برنامه پخت نان

این برنامه جهت پخت نان ایده آل می باشد. در بخش بعدی توضیحات کاملی در این زمینه داده ایم. جهت بدست آوردن بهترین نتیجه، توصیه می کنیم از دستورالعمل زیر پیروی نمایید:
دستور پخت را دنبال نمایید.

۱۵۰ میلی لیتر آب سرد در یک ظرف کوچک کیک پزی در کف فر قرار دهید.
از حالت کاملا سرد شروع به پخت نمایید. اگر فر از پخت قبلی همچنان داغ باشد، صفحه نمایش آن عبارت "Oven too hot" را نشان می دهد که به معنای فر بسیار داغ است می باشد.
این پیام تا زمانیکه دمای فر به عدد ۴۰ درجه سانتیگراد برسد، بر روی صفحه نمایشگر دیده خواهد شد. بعد از این مرحله می توانید شروع به پخت نان نمایید.
دستور پخت نان (حداکثر مقدار خمیر)

مواد لازم:

۶۵۰ گرم آرد

۳۵۰ گرم آب

۱۲ گرم نمک

۲۵ گرم مخمر تازه نان و یا ۴ کیسه کوچک مخمر خشک

آماده سازی:

مخمر تازه را درون آب ولرم (حدودا ۳۵ درجه) حل نمایید.

در مرکز آرد یک گودال کوچک ایجاد کنید.

آب و مخمر را به درون گودال بریزید.

شروع به ترکیب نمایید و به آرامی تا ۱۰ دقیقه ورز دهید بطوریکه حالت چسبندگی نداشته باشد و به فرم مناسبی برسد.

یک خمیر توپی شکل درست نمایید و آنرا داخل یک کاسه قرار دهید و سپس روی آنرا با یک سلفون بکشید تا از خشک شدن سطح خمیر جلوگیری شود. کاسه را در درون فر قرار دهید و از طریق

برنامه تنظیم گرمای دستی (MANUAL WARMING)

دمای ۴۰ درجه را انتخاب نمایید. سپس خمیر را برای ۳۰ تا ۴۵ دقیقه در این دما رها کنید تا پف کند. البته گزینه دیگر انتخاب دمای اتاق می باشد که در آن صورت می بایست حجم خمیر دو برابر و میزان زمان یک ساعت باشد.

خمیر را به آرامی ورز دهید و به چند تکه تقسیم نمایید. سپس رول های نان را بوسیله کاغذ نان پوشش دهید و مقداری پودر آرد بر روی آن بریزید.

با یک چاقوی تیز نان را به اندازه های مناسب تقسیم نمایید.

سینی شبکه ای را در طبقه اول قرار دهید.

یک ظرف کوچک کیک پزی که حاوی ۱۰۰ میلی لیتر آب سرد است را در کف فر قرار دهید.



یک ظرف کوچک کیک پزی که حاوی ۱۰۰ میلی لیتر آب سرد است را در کف فر قرار دهید. پخت خمیر باید از حالت سرد و افزایش دمای تدریجی انجام شود. دکمه پخت خودکار نان (BREAD) را فشار دهید. بعد از پخته شدن، اجازه دهید تا نان کاملاً بروی سطح سینی خنک شود.

برنامه پخت پیتزا

این برنامه برای پخت پیتزا (خمیر نسبتاً ضخیم) مناسب می باشد. به جزئیات زیر جهت اطلاع از دستورالعمل مربوطه توجه فرمایید. در ابتدا باید بدانید که سه گزینه پخت نرم، متوسط و برشته دارید. برای حصول از بهترین نتیجه می بایست طبق مراحل زیر عمل کنید: از دستور پخت پیتزا پیروی نمایید.

وزن خمیر پیتزا می بایست بین ۳۵۰ تا ۵۰۰ گرم باشد. مقداری روغن به آرامی به سینی و یا ظرف پخت نان بمالید. از حالت سرد پخت را آغاز نمایید. اگر فر از پخت قبلی همچنان داغ باشد، صفحه نمایش آن عبارت "Oven too hot" را نشان می دهد که به معنای فر بسیار داغ است می باشد.

این پیام تا زمانیکه دمای فر به عدد ۱۲۰ درجه سانتیگراد برسد، بروی صفحه نمایشگر دیده خواهد شد. بعد از این مرحله می توانید شروع به پخت پیتزا نمایید.

دستور تهیه پیتزا:

دستور تهیه ۳ یا ۴ پیتزا: ۱۰۰۰ گرم آرد، ۵۰۰ گرم آب، ۲۰ گرم نمک، ۲۰ گرم شکر، ۱۰۰ میلی لیتر روغن زیتون، ۲۰ گرم مخمر تازه نانوائی (یا دو کیسه کوچک مخمر خشک). اجازه دهید تا خمیر یک ساعت در دمای اتاق پف کند و یا به مدت ۳۰ تا ۴۵ دقیقه در دمای ۴۰ درجه داخل فر گرم شود (تنظیم دستی گرما). از حالت سرد شروع به پخت نمایید. دکمه برنامه پخت پیتزا را فشار دهید.

برنامه ریزی جهت یک برنامه پخت

تنظیم طول زمان

نکته مهم: طول مدت پخت جهت برنامه های CREATION قابل انتخاب می باشد. حتی قبل از آغاز یک برنامه پخت شما می توانید با استفاده از دکمه START/STOP طول مدت را تنظیم نمایید.

دکمه  را فشار دهید و سپس:

۱. دکمه طول مدت یا همان DURATION و سپس دکمه OK را فشار دهید.
۲. چهار رقم روی صفحه نمایش شروع به چشمک زدن می کند.
۳. از طریق دکمه های + و - عمل تنظیم را انجام دهید.
۴. دکمه OK را فشار دهید.
۵. یک صدای بیپ نشان دهنده ی پایان طول مدت پخت است که پس از آن فر خاموش می شود. مثال: ساعت ۹ است و طول مدت تنظیم شده پخت ۱ ساعت و ۱۵ دقیقه می باشد. برنامه پخت بطور خودکار راس ساعت ۱۰:۱۵ پایان می پذیرد.

تنظیم پخت تاخیری

- این گزینه به شما امکان آغاز پخت همراه با تاخیر را می دهد.
۱. دکمه  را انتخاب نمایید و مراحل ۱ تا ۳ بخش طول مدت پخت را انجام دهید.
 ۲. دکمه پایان پخت END OF COOKING را انتخاب نمایید و سپس دکمه OK را فشار دهید.
 ۳. چهار رقم روی صفحه نمایش شروع به چشمک زدن می کند.
 ۴. از طریق دکمه های - و + عمل تنظیم را انجام دهید.
 ۵. دکمه OK را فشار دهید.
 ۶. با استفاده از دکمه START/STOP تنظیمات خود را فعال نمایید.
 ۷. یک صدای بیپ نشان دهنده ی پایان طول مدت پخت است که پس از آن فر خاموش می شود.
- مثال: ساعت ۹ است و طول مدت تنظیم شده پخت ۱ ساعت و ۱۵ دقیقه می باشد. ساعت پایان برنامه پخت برای ۱۲:۳۰ تنظیم گردیده است. برنامه پخت راس ساعت ۱۱:۱۵ بطور خودکار آغاز می گردد.
- پیام WAIT نشان دهنده این مطلب می باشد که برنامه مورد نظر شما ثبت گردیده است. صفحه نمایش طول مدت پخت و زمان پایان پخت را یکی در میان نشان می دهد. زمان تعیین شده برای پایان پخت تا زمانیکه فر در حالت WAIT می باشد قابل تغییر است. از طریق مراحل ذکر شده در بالا عمل نمایید.
- جهت کنسل کردن یک برنامه دکمه  را فشار دهید تا دستگاه خاموش شود

توصیه های مرتبط با پخت وپز:

جهت پخت با استفاده از فن، از طبقه های ۱ تا ۵ استفاده نمایید: این طبقه ها در تماس مستقیم با هوای داغ هستند و این موضوع ممکن است موجب سوخته شدن مواد خوراکی لطیف گردد. در صورت پخت در حالت باربیکیو ، سینی مربوطه را در طبقه اول قرار دهید تا از ریزش آب گوشت و چربی جلوگیری شود.

چند سطحی

سینی عمیق جهت جمع آوری چربی را در طبقه اول و سینی شبکه ای را در بخش فوقانی قرار

انواع پیتزا یا نان فوکاجیا

از یک ظرف سبک آلومینیومی با قطر حداکثر ۳۰ سانتیمتر استفاده نمایید و آنرا بروی سطح شبکه ای قرار دهید.

اگر روی سطح پیتزا پر از مخلفات است ، پنیر موزارلا را بصورت تدریجی در طول پخت اضافه نمایید.

باربیکیو

فر را به مدت ۵ دقیقه داغ نمایید.

درب فر را در طول پخت ببندید.

سینی شبکه ای را در طبقه ۲ یا ۳ قرار دهید. غذای خود را در مرکز این سطح قرار دهید.

این حالت برای موارد زیر مناسب است:

گوشت استیکی، غذاهایی که نیاز به برشته شدن دارند، غذاهایی که بروی آنها لایه ای از زرده و سفیده تخم مرغ استفاده شده، ساندویچ تست، تکه های کوچک کبابی ، تکه گوشت های نازک به شما توصیه می کنیم از بالاترین سطح انرژی ممکن استفاده نمایید. اگر المنت بالایی دستگاه بطور مداوم روشن نیست نگران نباشید: این المنت بوسیله یک ترموستات کنترل می شود.



جدول راهنمای پخت

زمانهای پخت تقریباً تقریبی هستند
یک ظرف آب با حجم ۱۰۰ میلی لیتر بایستی قبل از پخت در فر قرار گیرد.

برنامه	نوع غذا	وزن (کیلو گرم)	تعداد طبقه	محل قرار گیری		پیش گرمایش	دمای پیشنهادی (سانتیگراد)	طول دوره
				سینی عمیق	سینی مشبک			
عمومی								
چند سطحی	نان کوچک	1	2	1	3	بله	190	15-20
	کاپ کیک 4/4		2	1	3	بله	180	15-20
	پیتزا		2	1	3	بله	200	15-25
	پای میوه		2	1	3	بله	200	40-45
	کرم کارامل		2	1	3	بله	170	35-45
سستی	کرم کارامل		1	1		بله	170	35-45
	پاته		1	1		بله	170	50-60
	کسرول		1	1		بله	170	1-3 Hr
کیک مخمری	شیرینی		1	1	1	بله	170-180	30-50
شیرینی	تارت میوه		1	1	1	بله	190	35-45
	تارت		1	1	1	بله	200	20-30
شیرینی خاص	نوعی رولت		1			بله	190	25-35
	بیسکویت		1	1		بله	190	15-20
	شیرینی پنجره ای		1	1	1	بله	200	35-45
	کیک خامه ای		1			بله	190	25-35
کباب کردن	گوشت کبابی		1	1	1	خیر	210-220	45-75
برشته کردن	گوشت شکار، گراتین		1	1		خیر	200-210	35-50
گریل-باربیکیو	شیشلیک گوساله		1	1	2 یا 3	خیر	250 ^o C 250 ^o C 250 ^o C 250 ^o C	20-30
	سوسیس		1	1	3	خیر		15-25
	دنده خوک		1	1	3	خیر		15-25
	ماهی		1	1	3 یا 2	خیر		15-25
	نان تست		1	1	3	بله		3-5
گرمایشی	به عمل آوری خمیر (نان....)		1	1	1	خیر	40	
شیرینی (سفیده تخم مرغ)	شیرینی meringues		2	1	3	خیر	70	8-12 Hr
شیرینی (زرده تخم مرغ)	شیرینی meringues		2	1	3	خیر	110	1.5-2 Hr
دمای پایین 85 ^o C	گوشت ، ماهی		2	1	3	بله	85	90-180
دمای پایین 95 ^o C	میوه ، سبزیجات		2	1	3	بله	95	60-90
دمای پایین 120 ^o C	سیب زمینی ، گرم کردن مجدد		2	1	3	بله	120	45-90
پاستوریزاسیون	میوه ، سبزیجات		1	1	1	بله	110	45-120
اتوماتیک								
نان	نان*	ماکزیمم 1 کیلوگرم	1		1	خیر		
گاو کبابی	گوشت گاو کبابی		1		1	خیر		
خوک کبابی	گوشت خوک کبابی		1		1	خیر		
گوساله کبابی	گوشت گوساله کبابی		1		1	خیر		
جوجه کبابی	جوجه		1		1	خیر		
گوشت بره	گوشت بره		1		1	خیر		
شیرینی خاص	کیک		1		1	خیر		
شیرینی (1)	شیرینی خشک و پفی		1		1	خیر		
شیرینی (2)	شیرینی قندی		1		1	خیر		
کیک مخمری	کیک مخمری		1		1	خیر		
کیک	انواع کیک		1		1	خیر		
پیتزا	پیتزا		1	1		خیر		



توصیه ها و نکات ایمنی



لطفاً این دفترچه راهنما را نگهدارید تا در صورتیکه دستگاه را به شخص دیگری فروختید ، از آن استفاده نمایند . لطفاً قبل از نصب دستگاه ، این دفترچه راهنما را به دقت مطالعه نمایید .

دستور عملهای ایمنی

- . این دستگاه برای پخت و پز با درب بسته طراحی شده است .
- . این دستگاه جهت مصارف خانگی و پخت و پز شخصی طراحی شده است و مناسب مصارف صنعتی و تجاری نمی باشد . لطفاً از هر گونه مصرف غیرمجاز آن خودداری نمایید .
- . اطمینان حاصل کنید که کودکان با دستگاه بازی نکنند .
- . هیچگاه دستگاه را از قسمت دستگیره آن جابجا نکنید .
- . در اولین استفاده از فر ، آن را به مدت تقریبی ۶۰ دقیقه به صورت خالی روشن نمایید . از تهویه اتاق اطمینان حاصل کنید . بوی نامطبوع سوختگی ناشی از مواد بکار رفته در ساخت دستگاه است و طبیعی می باشد .
- . هشدار : اجزای قابل دسترسی دستگاه در هنگام استفاده از گریل کاملاً داغ می شود . مراقب باشید کودکان به دستگاه دست نزنند .
- . وقتی دستگاه کار می کند المنت آن بسیار داغ می شود ، مراقب باشید که دستتان با آن تماس پیدا نکند .
- . در هنگام جابجایی ظروف از دستکش مخصوص استفاده کنید .
- . قبل از شروع برنامه پیرولیز (تمیز کننده خود کار) لوازم اضافی ، سینی و ... را از فر خارج کنید . در حین این برنامه ، بدنه بیرونی از حالت نرمال بیشتر داغ می گردد . کودکان را از دستگاه دور نگهدارید .
- . بعد از پایان پخت ظروف و سینی داخل فر را بدون دستکش جابجا نکنید .
- . برای پوشاندن کف فر از ورق آلومینیمی استفاده نکنید . گرمای انباشته شده به سطوح داخلی فر آسیب خواهد زد .
- . از قراردادن اشیاء سنگین بر روی درب فر در حالتی که باز است خودداری نمایید . مراقب کودکان باشید تا از درب فر آویزان نشده و یا روی آن ننشینند .
- . در هنگام تمیز کردن ، فر بایستی کاملاً خاموش باشد .
- . این دستگاه برای استفاده افراد بالغ و در سلامت جسمانی و روحی می باشد و برای افراد ناوارد و کودکان خطرناک است . در صورت ضرورت این افراد می توانند تحت نظارت فرد آشنا که مسئولیت ایمنی آنها را به عهده می گیرد از دستگاه استفاده نمایند .
- . فقط از لوازم جانبی ارائه شده کارخانه یا ظرفی که تحمل دمای بالا را دارند استفاده گردد .
- . بعد از استفاده از فر ، اطمینان حاصل نمایید که همه آیکونهای صفحه کنترل در حالت STOP (توقف) می باشند .
- . از دستگاه به عنوان گنجه یا انباری وسایل اضافی خود استفاده ننمایید .
- . از دستگاه بخار شوی برای نظافت دستگاه استفاده نگردهد .
- (با توجه به مدل دستگاه) برای امنیت مصرف کننده ، این فر به سیستم توقف اتوماتیک مجهز شده است تا در صورتیکه فراموش کردید دستگاه را خاموش کنید ، به صورت خودکار پس از ۲۳ ساعت و ۳۰ دقیقه استفاده ممتد ، (AUOMATIC STOP) AS فعال خواهد شد و فر را خاموش می کند . عبارت AS به جای زمان به نمایش در می آید و چند بوق کوتاه به صدا در می آید .
- . درب دستگاه در هنگام نوسان برق برای مدت کوتاهی قفل می گردد .



برنامه پاکسازی تأخیری PYROLYSIS

۱. دکمه  را بفشارید .
۲. گزینه " END " را انتخاب و برای تأیید " OK " را فشار دهید .
۳. اعداد روی نمایشگر شروع به چشمک زدن می کنند .
۴. با دکمه های \vee و \wedge عدد دلخواه را تنظیم نمایید .
۵. برای تأیید " OK " را فشار دهید .
۶. برای شروع برنامه دکمه " START/STOP " را فشار دهید .
۷. یک بوق کوتاه نشان دهنده پایان زمان پخت است و فر خاموش می شود .
۸. به طور مثال : ساعت ۹ : ۰۰ است و برنامه پاکسازی - اقتصادی با مدت زمان یک ساعت و ۳۰ دقیقه از قبل انتخاب شده است . زمان پایان پخت در ۱۲:۳۰ تنظیم شده است . برنامه بطور اتوماتیک در ساعت ۱۱:۰۰ شروع بکار می کند .
۹. پیام " پاکسازی در حال انتظار " بر روی نمایشگر نشان دهنده برنامه انتخاب شده است . نمایشگر متناوباً زمان ، زمان پایان برنامه پاکسازی و طول مدت آن را نشان می دهد .
۱۰. جهت کنسل کردن برنامه با دکمه  فر را خاموش کنید .
۱۱. زمانی که برنامه پاکسازی PYROLYSIS به پایان رسید در ب فر تا زمانی که دمای داخل آن به حد مناسب پایین نیاید ، قفل می ماند . ذرات سفید رنگی در داخل فر مشاهده می گردد . آنها را پس از خنک شدن فر با یک اسفنج خشک پاک کنید . اگر چه شما می توانید با وجود این ذرات از فر استفاده کرده و آشپزی نمایید . این ذرات کم ضرر هستند و تاثیری روی غذای شما ندارند .


قطع برق

قبل از هر گونه نظافت و رسیدگی، دستگاه را از جریان برق قطع نمایید.

نظافت سطوح بیرونی

جهت تمیز نمودن صفحه الکترونیکی و درب فر، از یک دستمال شیشه پاک کن نرم استفاده نمایید. از بکار گیری مواد تمیز کننده های زبر و فرچه خودداری نمایید.

نظافت درون فر

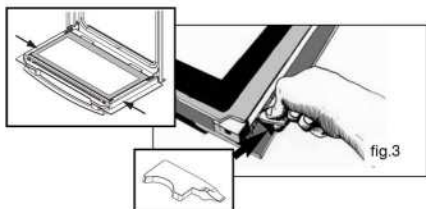
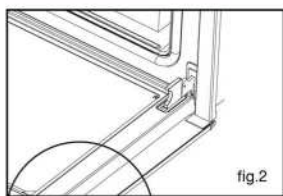
 هشدار : قبل از باز کردن شیشه درب اجازه دهید که دمای فر کاملاً پایین آمده و خنک شود

درب را کاملاً باز کرده و آن را به وسیله دو نگهدارنده قرمز رنگ که در بسته بندی دستگاه قرار داده شده است ، باز نگهدارید .

- برای جداسازی فریم و شیشه مراحل زیر را دنبال کنید :

دو نگهدارنده قرمز را در شیار A که برای آن طراحی شده قرار دهید .

- از اهرم ها برای جدا کردن فریم و شیشه استفاده نمایید .



حفاظت از محیط زیست



این دستگاه از اجزائی تشکیل شده که قابل بازیافت می باشند. به همین دلیل علامت رو به رو بروی آن حک شده که نشان دهنده آن است که یک دستگاه فرسوده نباید با سایر زباله ها در یک سطل قرار بگیرد. امور بازیافت مربوط به دستگاه شما مطابق با برنامه ریزی سازنده و براساس آخرین استاندارد های وضع شده اتحادیه اروپا EC/۹۶/۲۰۰۲ در ارتباط با زباله های الکتریکی و الکترونیکی انجام خواهد شد. برای تخلیه زباله الکتریکی خود در نزدیکترین محل، با مقامات مسئول و یا فروشنده لوازمهای الکتریکی نزدیک محل زندگی تماس حاصل نمایید. از همکاری شما در حفاظت از محیط زیست متشکریم.

نظافت و نگهداری

سیستم پیرولیز (پاکسازی خودکار)

در حین برنامه PYROLYSIS دمای داخل فر به بیش از ۵۰۰C می رسد و برنامه آغاز می گردد تا همه اثرات چربی و غذا را خاکستر کرده و پاک کند. در طول برنامه سطوح بیرونی فر نیز داغ می گردد که بایستی مراقب کودکان باشید. فر با نمایش عبارت PYROLYSIS START زمان شروع سیکل پاکسازی را به مصرف کننده اطلاع می دهد که با انتخاب " YES " گزینه دلخواه این سیکل را انتخاب می کنید. قبل از فعال کردن PYROLYSIS:

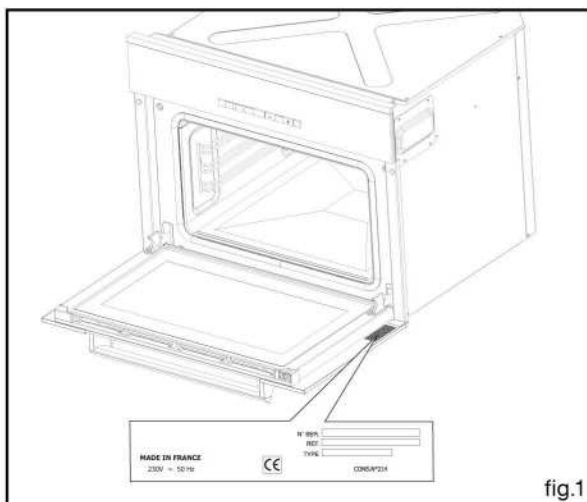
- تکه های درشت باقیمانده غذا را با یک دستمال مرطوب خارج کنید.
- تمامی لوازم جانبی داخل فر را خارج کنید.
- دستمال و دستکش آشپزی را از روی دستگیره فر بردارید.
- اگر فر بیش از اندازه داغ شده باشد، ممکن است برنامه PYROLYSIS شروع به کار نکند. صبر کنید تا دمای فر کمی کاهش یابد و خنک شود.
- برنامه فقط هنگامی که درب فر بسته است آغاز می شود.
- در صورتیکه طبقه جداکننده هنوز داخل فر باشد برنامه PYROLYSIS آغاز نمی شود.
- برای فعالسازی PYROLYSIS ابتدا دکمه  و سپس دکمه "MENU" را فشار دهید.
- ۱. PYROLYSIS را انتخاب و "OK" را فشار دهید.
- ۲. از دکمه های \vee ، \wedge برای انتخاب مرحله دلخواه برنامه پاکسازی استفاده نمایید:
- اقتصادی (ECO): طول زمان ۱ ساعت و ۳۰ دقیقه
- نرمال (NOR): طول زمان ۱ ساعت و ۴۵ دقیقه
- فشرده (INT): طول زمان ۲ ساعت
- برای تایید "OK" را فشار دهید.
- برای شروع برنامه دکمه "START/STOP" را فشار دهید.

تدابیر ایمنی

- به محض افزایش دمای داخل فر درب دستگاه بطور اتوماتیک قفل می شود.
- در صورت بروز هر گونه مشکلی در سیستم الکتریکی دستگاه، المنتهای فر خاموش می شوند.
- هنگامیکه درب قفل شده است، شما قادر به تغییر مدت و زمان پایان پخت نخواهید بود.
- برنامه ریزی تنها پس از انتخاب برنامه پاکسازی PYROLYSIS امکان پذیر خواهد بود.

خدمات پس از فروش

هرگونه بررسی و امور فنی باید توسط سرویس کاران مجاز انجام بگیرد. در زمان تماس با خدمات طلایی نیکان اطلاعات کامل دستگاه خود را اعلام بفرمایید (مدل، نوع، شماره سریال). این اطلاعات بروی برچسب دستگاه موجود می باشد



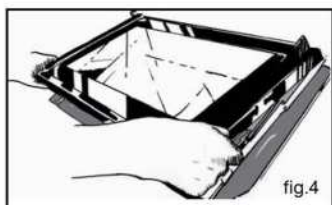


fig.4

- شیشه و فریم را بیرون بکشید .
- شیشه های داخلی درب را به وسیله چرخاندن آنها می توانید بیرون بیاورید .

درب شامل ۲ شیشه است ، که اولین شیشه دارای دو نگهدارنده پلاستیکی در دو قسمت جلویی درب می باشد

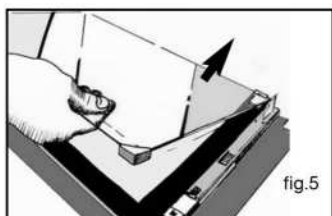


fig.5

- شیشه را به وسیله اسفنج نرم تمیز کرده و با مایع شستشو بشویید . از خیساندن شیشه در آب خودداری گردد . از مواد تیز و ساینده مانند سمباده استفاده نگردد . با آب تمیز آب کشیده و با دستمال نرم آن را خشک نمایید .

- بعد از تمیز کردن ، شیشه اول را دوباره در جای خود بگذارید .

دو نگهدارنده مشکی در قسمت جلویی شیشه دوم را جا بجا کرده و اطمینان حاصل کنید که حروف حک شده بر روی شیشه بصورت ذیل باشند :

R : بالا سمت راست L : بالا سمت چپ

سپس درب و شیشه دوم را جابجا کرده در جای اول خود جایگذاری نمایید .

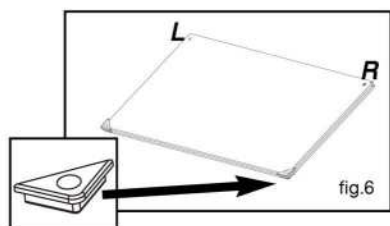


fig.6

⚠ هشدار : از بکار بردن مواد تیز و ساینده برای نظافت درب شیشه ای خودداری نمایید چون باعث آسیب و خدشه دار کردن شیشه درب می گردد .



fig.7

فریم شیشه را مجدداً درون درب قرار دهید .
- مراقب باشید که فریم کاملاً صحیح در روی شیار مربوطه با استفاده از گوشه تعبیه شده قرار گرفته شده باشد .

- فقط به فریم فشار بیاورید و آن را محکم به درب ببندید .

دستگاه شما هم اکنون برای استفاده آماده است .

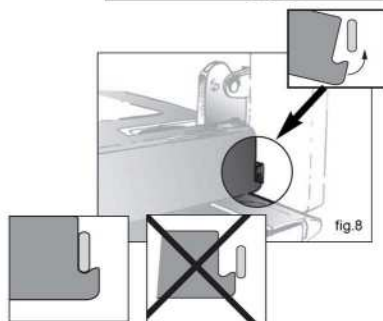


fig.8



fig.9