

دفترچه راهنمای استفاده از فر

- ۳.....نصب
- ۳.....محل نصب
- ۳.....اتصالات الکتریکی
- ۴.....جدول مشخصات فنی دستگاه
- ۵.....توصیف دستگاه
- ۵.....نمای کلی
- ۵.....صفحه کنترل
- ۵.....صفحه نمایشگر
- ۵.....ویژگی و ساختار فر
- ۷.....شروع کار با دستگاه
- ۷.....تنظیم ساعت
- ۷.....تنظیم زمان سنج
- ۷.....محفظه کامل فر
- ۸.....برنامه پخت عمومی
- ۸.....برنامه پخت اتوماتیک
- ۱۰.....نحوه کار بافر (بالای فر)
- ۱۰.....نحوه کار بافر (پایین فر)
- ۱۰.....برنامه ریزی پخت
- ۱۱.....نحوه کار با فر (همزمان بالا وپایین فر)
- ۱۳.....جدول توصیه پخت
- ۱۶.....توصیه ها و نکات ایمنی
- ۱۶.....حفاظت از محیط زیست
- ۱۶.....مراقبت و نگهداری از دستگاه
- ۱۶.....خاموش کردن دستگاه
- ۱۷.....تمیز کردن دستگاه
- ۱۷.....تمیز کردن درب فر
- ۱۸.....برنامه پاکسازی اتوماتیک
- ۱۹.....سرویس و خدمات

مشترکین محترم ساکن تهران میتوانند شماره اشتراک برچسب هولوگرام روی دستگاه و مدل دستگاه را از طریق پیام کوتاه به شماره ۳۰۵۰۸۲۳۲ ارسال و مقدمات نصب سریع دستگاه خود را فراهم نمایند .
مشترکین محترم شهرستانها با مراجعه به صفحه آخر این دفترچه راهنما میتوانند نزدیکترین نماینده مجاز را انتخاب واز خدمات طلایی نیکان بهره مند گردند.

در صورت نیاز به هر گونه اطلاعات بیشتر ،مشترکین محترم در کل کشور می توانند با شماره تلفن ۸۲۳۲-۰۲۱ دفتر مرکزی خدمات طلایی نیکان تماس حاصل نمایند.

مدیریت سرویس خدمات

مدل :

BC 99DT PXA



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 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.



یکی از اصلی ترین و مهمترین شاخص ها در خدمات پس از فروش ، در اختیار داشتن قطعات یدکی اصلی مورد نیاز دستگاه های تحت ضمانت است که خدمات طلایی نیکان با

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

۰۲۱ واحد سرویس تهران

در این واحد پرسنل پذیرش بطور همزمان ، با استفاده از یک سیستم مکانیزه و نرم افزار مخصوص ، کلیه درخواستهای نصب و یا سرویس شهر تهران را از مشترکین دریافت نموده و هماهنگی لازم را جهت اعزام تکنسین آموزش دیده و مجرب انجام میدهند. تکنسین ها با یونیفرم 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 مشترکین به صورت تلفنی در طول ساعات اداری توسط تکنسین فنی

- تماس از طریق شماره ویژه تلفن گویا ۸۲۳۳۲

- ارسال پیام کوتاه از طریق ۳۰۰۰۸۲۳۳۲ که مشترکین 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 مشترکین محترم
- رسیدگی به تخلفات احتمالی نمایندگان
- تامین و ارسال قطعات مورد نیاز
- گزینش نماینده در شهرستانها

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



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

دستگاههایی 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 میگردد و در طول مدت تعمیر در صورت در خواست مشترک یک دستگاه جایگزین ارسال و نصب می شود.



واحد انتقادات و پیشنهادات (واحد نظارت)

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 ۰۲۱ - ۸۸۷۶۵۳۰۰
- 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.

نصب دستگاه

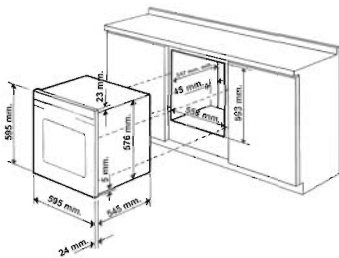
قبل از آنکه دستگاه جدید خود را بکار بیندازید لطفاً این دفترچه راهنما را با دقت مطالعه نمایید. این دفترچه در برگیرنده اطلاعات مهمی در باره نحوه بکارگیری نصب و نگهداری دستگاه می باشد. لطفاً این دفترچه راهنما را جهت مراجعات بعدی نزد خود نگه دارید و آنرا به سایر افرادی که احتمال دارد دستگاه را از شما خریداری نمایند تحویل دهید.

تعیین محل نصب

مواد بسته بندی را دور از دسترس کودکان قرار دهید. این وسیله باید توسط تکنسین ماهر و مطابق دستور العمل مربوطه نصب شود. نصب غیر صحیح ممکن است به اشخاص آسیب وارد کرده و یا موجب خسارات مالی و جانی گردد.

نصب دستگاه

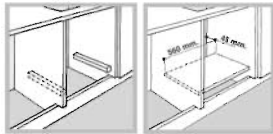
جهت اطمینان از عملکرد صحیح دستگاه از کابینت مناسب آن استفاده نمائید. صفحاتی که در مجاورت فر قرار می گیرند باید از مواد مقاوم در برابر حرارت ساخته شده باشند. کابینتهایی که دارای روکش بیرونی هستند باید دارای برچسب مقاومی باشند که بتوانند دماهای تا ۱۰۰ درجه سانتیگراد را تحمل نمایند.



جهت نصب فر در زیر کابینت آشپزخانه (به شکل توجه کنید). کابینت باید دارای ابعاد زیر باشد.

اگر دستگاه زیر کابینت نصب می شود مطمئن شوید که شیلنگ گاز صفحه درست در جای خود قرار گرفته و مانع نصب فر نشده و سوراخهای تهویه پشتی فر را مسدود نمی کنند. توجه داشته باشید سیم برق با بدنه دستگاه در تماس نباشد.

تهویه



برای اینکه تهویه بخوبی انجام گیرد صفحه پشتی کابینت باید برداشته شود. توصیه می شود فر بر روی دو تکه چوب یا بر روی یک سطح کاملاً صاف نصب گردد که فضای خالی آن حداقل ۴۵ x ۵۶۰ میلیمتر باشد. (شکل را ملاحظه نمایید).

محکم کردن دستگاه

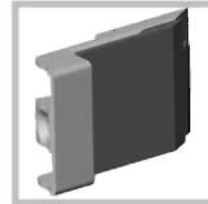
۴ بست موجود در کناره های فر را طوری قرار دهید که با ۴ سوراخ روی قاب خارجی هم راستا گردند.



ضخامت ۲۰ میلی متری؛
قسمت قابل برداشت
بست را بردارید.



ضخامت ۱۸ میلی متری؛
از شیار اول استفاده کنید
که در کارخانه ایجاد شده

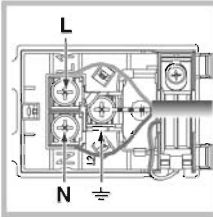


ضخامت ۱۶ میلی متری؛
از شیار دوم استفاده
کنید.

با باز نمودن درب فر و قرار دادن ۴ پیچ داخل سوراخهای قاب بیرونی فر را به کابینت محکم نمایید. تمام قسمتهایی که تضمین کننده ایمنی دستگاه می باشند را باید با استفاده از ابزار جا به جا کنید.

اتصالات الکتریکی

فرهای مجهز به کابل برق سه قطبی طوری طراحی شده اند که با جریان برق متناوبی مطابق با ولتاژ و فرکانس ذکر شده بر روی جدول مشخصات فنی فر کار می کنند.



۱- با وارد نمودن پیچ گوهی در دو بست کناری پوشش پایانه سوکت آن را باز نمایید . از پیچ گوهی به عنوان اهرم استفاده کنید آنرا به سمت پایین فشار دهید تا پوشش باز شود .

۲- با شل کردن پیچ بست کابل و پیچهای رابط ۳ سیمی (L - N -) کابل قدرت برق را نصب نمایید . سپس سیم ها را با توجه رنگشان به پایانه های مربوطه ببندید . سیم آبی به N سیم قهوه ای به L و سیم زرد / سبز را به پایانه \perp ببندید . (شکل را ببینید)
 ۳- سیم سر پیچ را ببندید تا کابل محکم شود .
 ۴- پوشش صفحه ترمینال را ببندید

اتصال کابل تغذیه به شبکه اصلی (برق)

از دو شاخه ای استاندارد و مطابق با مقادیر ذکر شده در جدول مشخصات فنی فر استفاده نمایید. با استفاده از یک فیوز با دهانه ۳ میلی متری که بین دستگاه و پریز برق قرار داده می شود فر را مستقیماً به برق وصل نمایید . این سوئیچ باید مناسب مقادیر ذکر شده داخل جدول مشخصات فنی و نیز مطابق با مقررات ایمنی برق باشد (سیم ارت نباید توسط فیوز قطع شود) . سیم برق باید طوری قرار داده شود که در هیچ نقطه ای با حرارت بیشتر از ۵۰ درجه سانتیگراد در تماس نباشد .

اطمینان حاصل نمایید که اتصال برق ، صحیح بوده و مطابق با مقررات ایمنی باشد .

قبل از اتصال دستگاه به منبع برق اطمینان حاصل نمایید که :


– دستگاه شما مجهز به سیستم ارت است و دو شاخه باید استاندارد باشد .

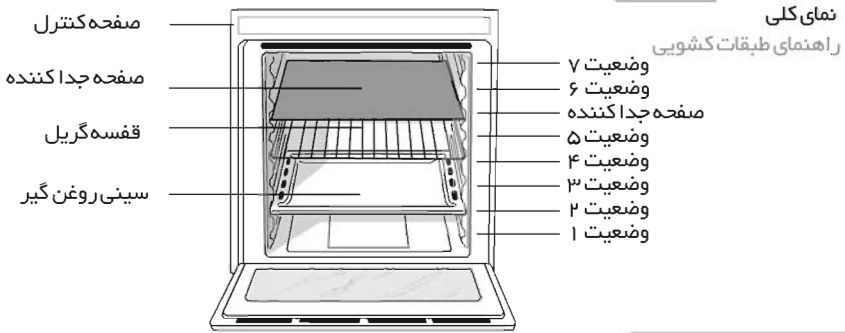
– پریز برق قادر به تحمل حداکثر جریان برق مصرفی دستگاه که بر روی جدول مشخصات فنی ذکر شده می باشد پریز برق مطابق با دو شاخه دستگاه باشد . اگر پریز مطابق با دو شاخه نبود با مرکز سرویس خدمات تماس بگیرید تا آن را برای شما تعویض نمایند . از سیمهایی که طول آنها زیاد شده و یا از سه راهی استفاده ننمایید . هنگامیکه دستگاه نصب شده سیم برق و پریز مربوطه باید به راحتی قابل دسترس باشند . سیم برق نباید خم شده یا تحت فشار قرار گیرد .

سیم برق باید به طور منظم و تنها توسط تکنسین مرکز خدمات کنترل شود .

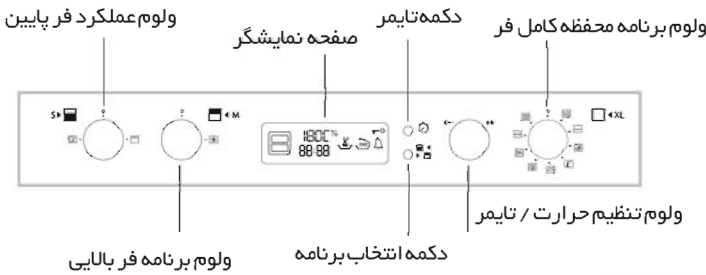
مرکز خدمات هیچ گونه مسئولیتی در قبال نتایج حاصل از عدم رعایت این اقدامات ایمنی بر عهده ندارد

جدول مشخصات فنی

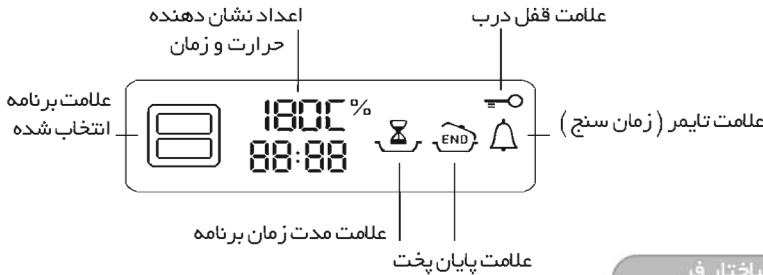
ابعاد	عرض : ۴۳/۴ سانت ارتفاع : ۳۹/۵ سانت عمق : ۴۰/۸ سانت
حجم	۷۰ لیتر
اتصالات الکتریکی	ولتاژ : هر تراز ۵۰ HZ ~ ۲۲۰-۲۴۰ حداکثر قدرت مصرفی (وات) ۳۴۰۰ W
لیبل انرژی	دستورالعمل ۲۰۰۲ / ۴۰ / EC بر روی برچسب فرهای الکتریکی (برقی) استاندارد EN ۵۰۳۰۴ مقدار مصرف انرژی برای حالت گرمایی  فر حرارتی
CE	این دستگاه مطابق با دستورالعملهای جامعه اروپا در موارد زیر می باشد . – دستورالعمل ۲۰۰۶ / ۹۵ / EEC مورخ ۱۲ / ۱۲ / ۰۶ (ولتاژ پایین) و اصلاحات بعدی – دستورالعمل ۲۰۰۴ / ۱۰۸ / EEC مورخ ۰۴ / ۱۲ / ۱۵ (قابلیت سازگاری الکترومغناطیس) و اصلاحات بعدی – دستورالعمل ۲۰۰۲ / ۶۸ / EEC مورخ ۲۲ / ۰۷ / ۹۳ و اصلاحات بعدی – دستورالعمل ۲۰۰۲ / ۹۶ / EEC – دستورالعمل ۲۰۰۸ / ۲۰۷۵ / ۱



صفحه کنترل



صفحه نمایشگر



ویژگی و ساختار فر

این فر با محفظه بزرگی که دارد دارای ظرفیت ۷۰ لیتری بوده و این امکان را فراهم می نماید که بطور همزمان از ۴ طبقه آن استفاده نمایید و یا اینکه از کل محفظه فر بطور کامل بهره ببرید که قطعاً این ویژگیها را در فر های قدیمی نمی توانید بیابید.

این فضای بسیار بزرگ فر ۱۰ برنامه پخت کاربردی را ارائه می دهد که ۶ نوع آن بین المللی (عمومی) است و مناسب جهت هر نوع غذایی می باشد و ۴ نوع آن هم برنامه های پخت اتوماتیک می باشد که جهت تکمیل کردن پخت هر گونه غذایی مناسب است. این محفظه بزرگ دارای ۴ نوع عملکرد مختلف می باشد. که کار را برای شما راحت می نماید.

فر دارای محفظه بسیار بزرگی است ولی می توانید آن را به قسمتهای مختلف نوع عملکرد در اندازه های متفاوت تقسیم نمایید که هر قسمت حرارت مخصوص به خود ومدت زمان متفاوتی دارد.

صفحه جداکننده با عایق گرمایی که دارد می تواند محفظه اصلی فر را به ۲ قسمت محفظه بالایی و پایینی در ۲ اندازه مختلف، تقسیم نماید.

از این ۲ محفظه هم می توان به طور همزمان جهت پخت غذاهای مختلف استفاده و یا اینکه در صورت صلاحدید محفظه با اندازه متناسب با نوع غذا را انتخاب نماید و فقط از یکی از محفظه ها استفاده نماید. چنانچه قصد استفاده همزمان از هر دو محفظه را داشتید، می توانید دما را از ۵۰ درجه تا ۲۵۰ درجه سانتی گراد تنظیم نمایید. ممکن است دمای این ۲ محفظه با ۱۰۰ درجه اختلاف تنظیم شود که این به این معناست که می توانید ۲ نوع غذای کاملاً متفاوت را بدون ادغام شدن بو و عطر آنها، به طور همزمان تهیه نمایید.



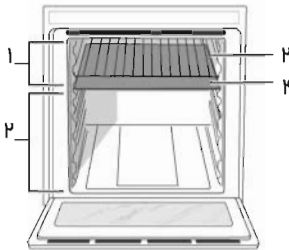
تصویر A

- تصویر A :
- ۱- محفظه کامل فر : پخت در ۴ طبقه
 - ۲- طبقه
 - ۳- طبقه
 - ۴- طبقه
 - ۵- سینی روغن گیر



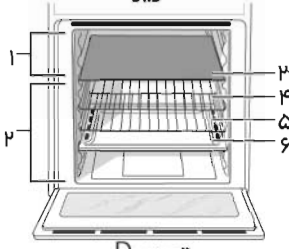
تصویر B

- تصویر B :
- فر بالایی و فر پایین استفاده همزمان از هر دو
 - ۱- فر بالایی
 - ۲- فر پایینی
 - ۳- طبقه یا سینی روغن گیر
 - ۴- صفحه جدا کننده D (در حالت ثابت)



تصویر C

- تصویر C :
- پخت فقط در فر بالایی
 - ۱- فر بالایی
 - ۲- فر پایینی
 - ۳- طبقه یا سینی روغن گیر
 - ۴- صفحه جدا کننده D (در حالت ثابت)



تصویر D

- تصویر D :
- پخت فقط در فر پایینی : پخت در ۳ طبقه
 - ۱- فر بالایی
 - ۲- فر پایینی
 - ۳- صفحه جدا کننده D (در حالت ثابت)
 - ۴- طبقه (پخت در ۳ طبقه)
 - ۵- طبقه (پخت در ۳ طبقه)
 - ۶- سینی روغن گیر (پخت در ۳ طبقه)

جدول زیر میزان دما قابل تنظیم را ذکر نموده است : صفحه نمایشگر هوشمند به شما کمک می کند که به درستی دمای مناسب هر دو محفظه را تنظیم نمایید .

دمای محفظه دوم (فر بالایی یا پایینی)	دمای محفظه اول (فر بالایی یا پایینی)
تفاوت دمایی محفظه اول با محفظه دوم نباید بیش از ۵۰ درجه باشد .	بین ۴۰ تا ۱۵۰ درجه سانتیگراد
تفاوت دمای بین محفظه اول با محفظه دوم نباید بیش از ۷۰ درجه باشد .	بین ۱۵۵ تا ۲۰۰ درجه سانتیگراد
تفاوت دمایی بین محفظه اول با محفظه دوم نباید بیش از ۱۰۰ درجه باشد .	بین ۲۰۵ تا ۳۰۰ درجه سانتیگراد

برای مثال : اگر دمای محفظه اول را ۹۰ درجه تنظیم نموده اید . محفظه دوم را باید بین (۴۰ - ۹۰) درجه و ۱۴۰ (۵۰ + ۹۰) تنظیم نمایید .

برای مثال : اگر دمای محفظه اول را ۱۸۰ درجه تنظیم نموده اید محفظه دوم را باید بین (۷۰ - ۱۸۰) درجه و ۲۵۰ (۷۰ + ۱۸۰) تنظیم نمایید .

برای مثال : اگر دمای محفظه اول را ۲۱۰ درجه تنظیم نموده اید محفظه دوم را باید بین (۱۱۰ - ۲۱۰) درجه و ۳۰۰ (حداکثر دما) تنظیم نمایید .

جهت کنسل کردن هر گونه تنظیماتی به آسانی می توانید ولوم عملکرد فر بالایی یا فر پایینی را چرخانده و روی موقعیت "0" قرار دهید

نحوه استفاده از دستگاہ

هنگامیکه برای اولین بار از دستگاہ خود استفاده می کنید فر خالی بادر بسته را با حداکثر حرارت و به مدت حداقل نیم ساعت گرم نمایید . قبل از خاموش کردن فر و باز کردن درب آن مطمئن شوید که اتاق بخوبی تهویه می شود . ممکن است از دستگاہ کمی بوی نامطبوع منتشر گردد که به دلیل مواد محافظ استفاده شده در زمان تولید می باشد .

هرگز شی را مستقیماً روی کف فر قرار ندهید . در غیر اینصورت سطح لعابی آن آسیب خواهد دید . همیشه ظروف را روی طبقات درون فر قرار دهید .

در طول آشپزی توصیه می شود که مواد غذایی درون طبقات دیگر را که لازم ندارید از فر بیرون آورید . در حین پخت درب فر را باز نکنید .






چنانچه چندین بار درب فر را باز و بسته نمایید صفحه جدا کننده از سر جای خودش بیرون می آید که در این موقع صفحه نمایش زمان را نشان می دهد . پس از اطمینان از درست قرار دادن صفحه جدا کننده برنامه پخت را دوباره آغاز نمایید .

فن خنک کننده


به منظور کاهش حرارت بیرونی فر یک فن خنک کننده جریان هوایی را بین صفحه کنترل و درب فر ایجاد می کند . به محض پایان یافتن برنامه پخت فن خنک کننده فعال می شود و تا زمانی که فر به حد کافی خنک شود به کار خود ادامه می دهد و سپس بطور اتوماتیک غیر فعال می شود .

تنظیم ساعت


توجه نمایید که فقط زمانی می توانید ساعت را تنظیم نمایید که فر خاموش باشد .

۱- دکمه  را بفشارید تا اولین اعداد روی صفحه نمایش شروع به چشمک زدن نمایند و علامتهای ، ، ،  خاموش می شوند .

۲- جهت تنظیم ساعت ولوم تنظیم زمان را در جهت (+) یا (-) بچرخانید



۳- دکمه  را دوباره فشار دهید تا ۲ عدد بعدی روی صفحه نمایشگر چشمک بزنند .

۴- جهت تنظیم دقیقه ولوم تنظیم زمان را در جهت (+) یا (-) بچرخانید .


۵- جهت تایید برنامه مورد نظر ، دکمه  را دوباره بفشارید .

تنظیم زمان سنج

این برنامه دخالتی در روند پخت و یا کار فر نمی کند و فقط پس از اینکه مدت تعیین شده پخت سپری شود زنگ هشدار را صدا در می آورد .


۱- دکمه  را بفشارید تا علامت  و سه عدد دیگر روی صفحه کنترل شروع به چشمک زدن نمایند

۲- جهت تنظیم دقیقه ولوم تنظیم زمان به سمت (+) یا (-) بچرخانید .

۳- جهت تایید دکمه  را بفشارید .

سپس نمایشگر زمان را با شمارش معکوس نشان می دهد . پس از طی این مدت زنگ هشدار به صدا در می آید .

محفظه کامل فر

برنامه مورد نظرتان را با چرخاندن ولوم برنامه محفظه کامل فر انتخاب نمایید . چنانچه علامت  روی صفحه نمایشگر روشن است به این معناست که برنامه محفظه کامل فر انتخاب شده که در آن صورت فقط تنظیمات مربوط به این قسمت قابل اجرا می باشد .

۲- فر مرحله پیش گرم کردن را شروع خواهد کرد . با چرخاندن ولوم حرارت می توانید میزان حرارت را تغییر دهید .

در مدت گرم شدن چراغ نمایشگر  شروع به چشمک زدن می کند .

۳- هنگامیکه مرحله از پیش گرم کردن به اتمام رسیده علامت  ثابت شده و چشمک نمی زند و زنگ هشدار به صدا در می آید . در این مرحله غذا را درون فر بگذارید .

۴- در حین پخت نیز می‌توانید موارد زیر را انجام دهید :

- نوع عملکرد پخت را با چرخاندن ولوم عملکرد محفظه کامل فر تغییر دهید .
- با استفاده از ولوم حرارت میزان حرارت را تنظیم نمایید. فقط جهت برنامه پخت بین المللی (عمومی)
- مدت و زمان پایان پخت را تنظیم نمایید . فقط جهت برنامه پخت بین المللی (عمومی)
- جهت متوقف ساختن برنامه پخت ولوم عملکرد محفظه کامل را چرخانده و روی "0" قرار دهید.

۵- چنانچه در حین کار فر، برق قطع شد سیستم اتوماتیک دستگاه پس از اتصال برق برنامه را از همانجا که قطع شده بود ادامه خواهد داد مشروط بر اینکه حرارت از مقدار مشخصی پایین تر نیامده باشد برنامه‌هایی که هنوز آغاز نشده اند ذخیره نشده و باید آنها را دوباره برنامه ریزی کرد .
توجه داشته باشید هنگامیکه از برنامه محفظه کامل فر استفاده می‌نمایید نمی‌توانید از دکمه‌های مخصوص قسمتهای پایین و بالای فر استفاده نمایید در واقع این دکمه‌ها غیر فعال می‌شوند .

برنامه پخت عمومی

برای تمام برنامه‌ها حرارت پیش فرضی تعریف شده است که می‌توانید بصورت دستی آن را مطابق میل خود از ۴۰ درجه تا ۲۵۰ درجه سانتیگراد تنظیم نمایید .
جهت برنامه جوجه گردان میزان تعریف شده با درصد (%) نشان داده شده و بصورت دستی نیز قابل تنظیم شدن می‌باشد .



برنامه پخت چند گانه

کلیه المنتهای حرارتی و فن فعال هستند حرارت در سراسر فر ثابت باقی می‌ماند و بنابراین غذا به صورت یکنواخت پخته و برشته می‌شود . در این برنامه حداکثر از ۴ طبقه بصورت همزمان می‌توانید استفاده نمایید . چنانچه قصد دارید بصورت همزمان از چندین طبقه استفاده نمایید توصیه می‌شود که از سینی روغن گیر در پایین ترین طبقه استفاده نمایید . چنانچه قصد دارید از ۴ طبقه بطور همزمان استفاده نمایید توصیه می‌شود طبقه‌ها را در جایگاه ۳ و ۵ و ۶ و سینی روغن گیر را در طبقه ۱ قرار دهید .



برنامه پخت حرارتی

توصیه می‌شود در مواقعی که این برنامه پخت را انتخاب می‌کنید فقط از یک طبقه استفاده نمایید . جهت پخت آرام توصیه می‌شود .



برنامه جوجه گردان

المنت حرارتی بالایی و سیخ جوجه گردان فعال می‌شوند . این برنامه پخت جوجه کبابی می‌باشد . در حین اجرای این برنامه همیشه درب فر را بسته نگهدارید



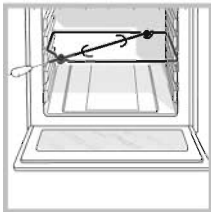
برنامه پخت با حرارت پایین

از این برنامه می‌توان جهت یخ زدایی، جاف شدن غذا، تهیه ماست و گرم کردن غذاها در مدت زمان مورد نیاز استفاده نمود . همچنین مناسب جهت پخت آرام با حرارت پایین نیز می‌باشد تنظیم حرارت در درجات ۴۰، ۸۰ و ۱۲۰ درجه امکان پذیر است .



برنامه تمیز کننده سریع


این برنامه بطور اتوماتیک سراسر فر را با تجزیه‌های شیمیایی تمیز می‌نماید . تنظیم از پیش تعریف شده این برنامه ۹۰ دقیقه است .



(فقط در برخی از مدلها موجود است .)

سیخ جوجه گردان

جهت استفاده از جوجه گردان به روش زیر عمل نمایید .

- ۱- سینی روغن گیر را در طبقه ۱ قرار دهید .
- ۲- گیره جوجه گردان را در طبقه ۳ قرار دهید و میله را داخل سوراخ روی صفحه پشتی فر وارد نمایید با انتخاب دکمه برنامه  جوجه گردان روشن می‌شود .

برنامه پخت اتوماتیک

حرارت و مدت زمان پخت در این برنامه از قبل تنظیم شده اند و در عین حال نیز بهترین نتیجه پخت را تعیین می‌کنند . این تنظیمات با استفاده از سیستم C.O.P (برنامه ریزی پخت بهینه) تنظیم شده است سبکل پخت بطور اتوماتیک متوقف شده و فر پایان پخت غذا را اعلام می‌کند . به محض اینکه برنامه پخت اتوماتیک انتخاب شود حروف IN (نشان دهنده شروع برنامه است) به همراه مدت زمان برنامه روی صفحه نمایشگر نمایش داده می‌شود .



این برنامه مناسب جهت پخت نان می باشد. برای کسب نتایج بهتر در پخت لطفاً به موارد زیر توجه نمایید از دستور العمل پخت نان پیروی نمایید.

به خاطر داشته باشید که ۱۵۰ میلی گرم آب سرد داخل سینی که در جایگاه ۷ قرار خواهد گرفت بریزید وقتی فر هنوز سرد است مواد را درون فر قرار دهید. چنانچه قصد دارید مواد را پس از مرحله از پیش گرم کردن درون فر قرار دهید. می بایست برنامه پخت با دمای بالا را اجرا نمود که در این مرحله کلمه HOT روی صفحه نمایشگر نشان داده می شود که تا زمانی که فر به میزان ۴۰ درجه سانتیگراد گرم شود ادامه پیدا می کند. در این مرحله می توانید نان را درون فر قرار دهید.

دستور العمل پخت نان

ترکیبات: ۱/۳ کیلوگرم آرد

۷۰۰ گرم آب

۲۵ گرم نمک

۵۰ گرم مایه خمیر تازه یا ۴ بسته پودر مایه خمیر

طرز تهیه خمیر و پخت نان:

- نمک و آرد را در یک ظرف بزرگ با هم مخلوط نمایید.

- مایه خمیر را در آب ولرم (تقریباً ۳۵ درجه) رقیق نمایید.

- در کپه ای از آرد یک حفره کوچکی درست کنید.

- ترکیب آب و خمیر را به آن اضافه نمایید.

- خمیر را با کف دست به مدت ۱۰ دقیقه ورز دهید تا یکنواخت شده و زیاد چسبنده نباشد.

- خمیر را گرد کرده و در ظرف بزرگی بگذارید و روی آن را با پوشش پلاستیکی شفاف پوشانده تا سطح خمیر خشک نشود. ظرف را درون فر گذاشته گزینه حرارت پایین را انتخاب کرده و حرارت را بصورت دستی روی ۴۰ درجه تنظیم نمایید و بگذارید ۳۰ تا ۴۵ دقیقه بماند تا عمل بیاید. خمیر را به مدت ۱ ساعت در دمای اتاق قرار دهید تا عمل بیاید. (تا وقتی که حجم آن ۲ برابر شود).

- خمیر را در قطعات مساوی بریده و به آرامی ورز دهید و سپس هر کدام را به شکل قرص نان فرم دهید - این قرصها را روی کاغذ مخصوص درون سینی فر (به اندازه های مساوی ببرید) گذاشته و سینی فر را روی طبقه بالا (یا در صورتیکه قصد پخت این قرصها را روی طبقات مختلف دارید در طبقات ۲ یا ۳) قرار دهید و روی آن را با آرد بیوشانید.

- توسط تیغ تیز روی سطح آنها را برش دهید.

- در صورت استفاده از یک طبقه این سینی را در طبقه ۲، استفاده از ۲ طبقه در طبقات ۱ و ۴

و استفاده از ۳ طبقه آنرا در طبقات ۱، ۳ و ۵ قرار دهید.

- سینی روغن گیر را در طبقه ۷ قرار داده و ۱۵۰ گرم آب سرد درون آن بریزید.

- هنگامیکه فر هنوز سرد است ظرف را دورن آن بگذارید

- برنامه پخت اتوماتیک نان را شروع کنید.

پس از پایان مدت پخت بگذارید قرصهای نان درون فر باقی بمانند تا کاملاً خنک شوند.

برنامه پخت پیتزا



این برنامه مناسب جهت پخت پیتزا می باشد به موارد زیر توجه نمایید. جهت کسب بهترین نتیجه تومیه می شود طبق دستور العمل زیر عمل نمائید.

- از دستور العمل پخت پیتزا پیروی نمایید.

- وزن خمیر می بایست بین ۳۵۰ تا ۵۰۰ گرم باشد.

- سینی مخصوص پخت و سینی روغن گیر را کمی چرب نمایید. هنگامیکه فر هنوز سرد است پیتزا را درون فر قرار دهید. چنانچه قصد دارید مواد را پس از مرحله از پیش گرم کردن درون فر قرار دهید می بایست سریعاً برنامه پخت با دمای بالا را اجرا نموده که در این مرحله کلمه HOT روی صفحه نمایشگر نشان داده می شود که تا زمانیکه فر به میزان ۱۲۰ درجه سانتیگراد گرم شود ادامه پیدا می کند در این مرحله می توانید پیتزا را درون فر قرار دهید.

دستور العمل پخت پیتزا

مواد لازم جهت پخت ۳ تا ۴ پیتزا: ۱۰۰۰ گرم آرد، ۵۰۰ میلی گرم آب، ۲۰ گرم نمک، ۲۰ گرم شکر، ۱۰۰ میلی گرم روغن زیتون، ۲۰ گرم مایع خمیر تازه (یا ۲ بسته پودر خمیر مایه)

- ترکیب فوق را به مدت ۱ ساعت در دمای معمولی اتاق یا اینکه در برنامه دمای پایین که بصورت دستی روی ۴۰ درجه تنظیم نموده اید قرار دهید اجازه دهید ۳۰ تا ۴۵ دقیقه بماند تا کاملاً پف کند

- خمیر را هنگامیکه فر هنوز سرد است درون فر قرار دهید.



این برنامه مناسب جهت پخت گوشت گاو ، بره ، گوسفند و گوساله می باشد . وقتی هنوز فر سرد است ، غذا را داخل آن قرار دهید . همچنین می توانید غذا را درون فری که از پیش گرم شده قرار دهید




این برنامه مناسب جهت آماده سازی دسر می باشد . هنگامیکه فر هنوز سرد است مواد را درون فر بگذارید . همچنین می توانید غذا را درون فری که از پیش گرم شده قرار دهید .


نحوه کار فر (بالای فر)

۱- صفحه جدا کننده را با استفاده از میله با پیکانهایی که به سمت قسمت پشتی فر چرخیده شده اند تنظیم نمایید . پس از اینکه بدرستی سر جایش قرار گرفت شما قادر خواهید بود که (BIG CAVITY) که در قاب جلوی این صفحه نوشته شده را ببینید .

همچنین زنگ هشدار نیز به صدا در می آید که نشان دهنده درست قرار گرفتن صفحه می باشد و سپس شما می توانید از قسمت بالایی و پایینی فر بطور همزمان و با جدا استفاده نمایید .
!توجه نمایید که ولوم عملکرد محافظه کامل فر غیر فعال خواهد شد .

۲- برنامه پخت مورد نظرتان را می توانید با چرخاندن ولوم قسمت بالایی فر انتخاب نمایید .

۳- فر مرحله از پیش گرم کردن را آغاز خواهد کرد . با چرخاندن ولوم حرارت می توانید حرارت فر را تغییر دهید در طول این مرحله چراغ نمایشگر  چشمک می زند .

۴- به محض اینکه مرحله از پیش گرم کردن به اتمام رسید ، علامت  ثابت شده و چشمک نمی زند و زنگ هشدار هم به صدا در می آید . در این هنگام می توانید غذا را درون فر قرار دهید .

۵- در حین مدت پخت انجام موارد زیر امکان پذیر است :

- نوع برنامه را با چرخاندن ولوم عملکرد قسمت بالایی فر می توانید تغییر دهید .

- میزان حرارت را با چرخاندن ولوم حرارت می توانید تغییر دهید .

- مدت پخت و نیز پایان مدت پخت را تنظیم نمایید .

- جهت متوقف ساختن برنامه پخت ولوم عملکرد قسمت بالایی فر را چرخانده و روی "O" قرار دهید

۶- چنانچه در حین کار فر برق قطع شد سیستم اتوماتیک دستگاه پس از اتصال برق برنامه را از همانجا که قطع شده بود ادامه خواهد داد مشروط بر اینکه حرارت از مقدار مشخص پایین تر نیامده باشد .

برنامه هایی که هنوز آغاز نشده اند ذخیره نشده و باید آنها را دوباره برنامه ریزی کرد .

برنامه های پخت



برنامه کباب کردن

المنت حرارتی بالایی فعال می شود با چرخاندن ولوم حرارت مقدار قدرتهای قابل تنظیم روی صفحه نمایشگر نشان داده می شوند . این میزان بین ۵% تا ۱۰۰% می باشد . جهت خوراکیهایی که نیاز به حرارت زیاد در سطح دارند حرارت بالا و مستقیم گریل توصیه می شود . این برنامه بسیار مناسب جهت برشته کردن غذا ، کباب کردن ، خوش رنگ کردن کباب های میوه ای ، تهیه ساندویچ های تست و نیز کباب کردن گوشتهای باریک و کم قطر می باشد همیشه در حین استفاده از این برنامه درب فر را ببندید




برنامه پخت سریع


جهت استفاده از این برنامه لازم است که فر از قبل گرم شده باشد . این برنامه بسیار مناسب جهت خوراکیهای بسته بندی شده (منجمد یا از قبل پخته شده) می باشد .

نحوه کار فر (پایین فر)

۱- صفحه جدا کننده را با استفاده از میله با پیکانهایی که به سمت قسمت پشتی فر چرخیده شده اند تنظیم نمایید پس از اینکه بدرستی سر جایش قرار گرفت شما قادر خواهید که BIG CAVITY که در قاب جلویی این صفحه نوشته شده را ببینید . همچنین زنگ هشدار نیز به صدا در می آید که نشان دهنده درست قرار گرفتن صفحه می باشد و سپس توجه نمایید که ولوم عملکرد محافظه کامل فر غیر فعال خواهد شد .

۲- برنامه پخت مورد نظرتان را می توانید با چرخاندن ولوم قسمت پائین فر انتخاب نمایید .

۳- فر مرحله از پیش گرم کردن را آغاز خواهد کرد . با چرخاندن ولوم حرارت می توانید حرارت فر را تغییر دهید در طول این مرحله چراغ نمایشگر  چشمک می زند

۴- به محض اینکه مرحله از پیش گرم کردن به اتمام رسید علامت  ثابت شده و چشمک نمی زند و زنگ هشدار هم به صدا در می آید . در این هنگام می توانید غذا را درون فر قرار دهید .

۵- در حین مدت پخت انجام موارد زیر امکان پذیر است :



– میزان حرارت را با چرخاندن ولوم حرارت می‌توانید تغییر دهید .
– مدت و زمان پایان پخت را تنظیم نمایید .

– جهت متوقف ساختن برنامه پخت ولوم عملکرد قسمت پایینی فر را چرخانده و روی "0" قرار دهید .
۶ – چنانچه در حین کار فر برق قطع شد سیستم اتوماتیک دستگاه پس از اتصال برق برنامه را از همانجا که قطع شده بود ادامه خواهد داد مشروط بر اینکه حرارت از مقدار مشخص پایین‌تر نیامده باشد . برنامه‌هایی که هنوز آغاز نشده اند ذخیره نشده و باید آنها را دوباره برنامه ریزی کرد .
برنامه‌هایی که هنوز آغاز نشده اند ذخیره نشده و باید آنها را دوباره برنامه ریزی کرد .



برنامه پخت بین المللی (عمومی)

برنامه های پخت

کلیه المنتهای حرارتی و فن فعال هستند . حرارت در سراسر فر ثابت باقی می‌ماند و بنابراین غذا بصورت یکنواخت پخته و برشته می‌شود . در این برنامه حداکثر از ۳ قفسه بصورت همزمان می‌توانید استفاده کنید . چنانچه قصد دارید بصورت همزمان از چندین قفسه استفاده نمایید ، توصیه می‌شود که سینی روغن گیر را در سطح ۱ قرار دهید . چنانچه قصد دارید از ۳ طبقه بطور همزمان استفاده کنید توصیه می‌شود قفسه‌ها را در طبقه ۳ و ۵ و سینی روغن گیر را در طبقه ۱ قرار دهید .

نحوه کار با فر

استفاده همزمان از قسمت بالاو پایین

۱ – صفحه جدا کننده را با استفاده از میله با پیکانهایی که به سمت قسمت پشتی فر چرخیده شده اند تنظیم نمایید پس از اینکه بدرستی سرچاپش قرار گرفت شما قادر خواهید بود کلمه BIG CAVITY که در قاب جلویی این صفحه نوشته شده را ببینید . همچنین زنگ هشدار نیز به صدا در می‌آید که نشان دهنده درست قرار گرفتن صفحه می‌باشد و سپس شما می‌توانید از قسمت بالایی و پایینی فر بطور همزمان و با جداگانه استفاده نمایید .

! توجه نمایید که ولوم عملکرد محافظه کامل فر غیر فعال خواهد شد .

– با توجه به مصرف بهینه انرژی دستگاه مدت زمان از پیش گرم شدن محافظه قسمت بالایی فر حدود ۱۵ دقیقه میباشد .

– چنانچه حرارت محافظه پایین کمتر از ۱۵۰ درجه سانتی‌گراد تنظیم شده برنامه گریل غیر فعال خواهد بود و صفحه نمایشگر (OFF) خاموش را نشان می‌دهد که دلیل این امر هم فقط ارائه نتیجه خوب پخت می‌باشد
۲ – برنامه پخت مورد نظرتان در هر مرحله را می‌توانید با چرخاندن ولوم عملکرد قسمت بالایی و یا عملکرد قسمت پایینی فر انتخاب نمایید . علامت نشان دهنده این است که قسمت بالایی فر انتخاب شده و می‌توانید تنظیمات این قسمت را انجام دهید . علامت نیز که در صفحه نمایشگر روشن شده نشان دهنده این است که قسمت پایینی فر انتخاب شده و می‌توانید تنظیمات این قسمت را انجام دهید .
۳ – هر دو قسمت فر مرحله از پیش گرم کردن را آغاز می‌نمایند . با چرخاندن ولوم حرارت می‌توانید حرارت فر را تغییر دهید در طول این مرحله چراغ نمایشگر چشمک می‌زند .

۴ – به محض اینکه مرحله از پیش گرم کردن به اتمام رسید علامت ثابت شده و چشمک نمی‌زند زنگ هشدار هم به صدا در می‌آید در این هنگام می‌توانید غذا را درون فر قرار دهید .

۵ – اعداد روی صفحه نمایشگر روشن تر خواهد شد که نشان می‌دهد که شما در حال تنظیم چه محافظه ای می‌باشید جهت تغییر و تنظیمات محافظه دیگر دکمه را بفشارید تنظیمات این دو قسمت بالایی و پایینی پخت همزمان قابل تغییر می‌باشد .

– با چرخاندن ولوم قسمت بالایی فر و یا قسمت پایینی فر می‌توانید برنامه مورد نظر را تغییر دهید .

– میزان حرارت را با چرخاندن ولوم حرارت تغییر دهید .

– مدت پخت و نیز پایان آن را تنظیم نمایید .

– جهت متوقف ساختن برنامه پخت ولوم (عملکرد قسمت بالایی فر) و یا (عملکرد قسمت پایینی فر) را روی "0" قرار دهید .

۶ – چنانچه در حین کار فر برق قطع شد سیستم اتوماتیک دستگاه پس از اتصال برق برنامه را از همانجا که قطع شده بود ادامه خواهد داد مشروط بر اینکه حرارت از مقدار مشخصی پایین‌تر نیامده باشد . برنامه‌هایی که هنوز آغاز نشده اند ذخیره نشده و باید آنها را دوباره برنامه ریزی کرد .

برنامه ریزی پخت

قبل از برنامه ریزی یکی از برنامه‌های پخت را انتخاب نمایید :

برنامه ریزی در کلیه برنامه‌های موجود در فر قابل اجراست : محافظه کامل فر ، قسمت‌های پایینی و بالایی فر ، حتی اگر دو قسمت پایینی و بالایی بطور همزمان با هم استفاده شوند .

- ۱- دکمه \odot را چندین بار فشار دهید تا علامت E و سه عدد روی صفحه نمایشگر شروع به چشمک زدن نمایند.
 - ۲- ولوم تایمر (زمان سنج) را به سمت + و - بچرخانید تا مدت را تنظیم نمایید.
 - ۳- دکمه \odot را دوباره جهت تایید برنامه بفشارید.
 - ۴- پس از سپری شدن مدت تعیین شده دکمه END روی صفحه نمایشگر نشان داده می شود سپس فر متوقف شده و زنگ هشدار به صدا در می آید.
- برای مثال اکنون ساعت ۹ میباشد و مدت زمان پخت ۱ ساعت و ۱۵ دقیقه تعیین شده است. برنامه بطور اتوماتیک در ساعت ۱۰/۱۵ صبح متوقف خواهد شد.

تنظیم پایان زمان پخت

- مدت زمان پخت بایستی قبل از تنظیم زمان پایان پخت برنامه ریزی شود.
- ۱- مراحل ۱ تا ۳ را طبق دستورالعمل بالا انجام دهید تا مدت زمان را تنظیم نمایید.
 - ۲- سپس دکمه \odot را بفشارید تا علامت E و دو عدد روی صفحه نمایشگر شروع به چشمک زدن نمایند.
 - ۳- ولوم تایمر را به سمت + و - بچرخانید تا ساعت را تنظیم نمایید.
 - ۴- دکمه \odot را دوباره فشار دهید تا دو عدد دیگر روی صفحه نمایشگر نیز شروع به چشمک زدن نمایند.
 - ۵- ولوم تایمر را به سمت + و - بچرخانید تا دقیقه را تنظیم نمایید.
 - ۶- دکمه \odot را دوباره فشار دهید تا برنامه تایید شود.
 - ۷- پس از سپری شدن مدت تعیین شده کلمه END روی صفحه نمایشگر نشان داده می شود سپس فر متوقف شده و زنگ هشدار به صدا در می آید.
- هنگامیکه علامتهای E و E روشن باشند بدین معنی است که برنامه ریزی انجام شده است. صفحه نمایشگر مدت زمان پایان آن را متناوباً نشان می دهد.
- جهت کنسل کردن این برنامه ریزی ولوم عملکرد را چرخانده و روی "O" قرار دهید.

پخت چند سطحی

توصیه های کاربردی جهت پخت

- از جایگاههای ۱، ۳، ۵ و ۶ استفاده نمایید.
- سینی روغن گیر را در کف فر و سینی غذا را در بالا قرار دهید.

جوجه گردان

- فر را به مدت ۵ دقیقه گرم نمایید.
- در این مدت نیز درب فر را ببندید.
- سینی روغن گیر را در جایگاه ۳ قرار دهید قفسه را در محلی بین طبقات ۴ و ۷ قرار دهید این محل بستگی به مقدار حجم غذا دارد و دقت کنید که غذا در مرکز طبقه قرار گرفته باشد. مثال: گوشت دنده ها را روی سطح ۴ و گوشت (نمک زده) روی ۶ یا ۷ می بایست پخته شود.

پیتزا

- یک سینی آلومینیومی سبک با حداکثر قطر ۳۰ سانت استفاده نموده و آن را روی سینی تعبیه شده قرار دهید.
- اگر پیتزا مقدار زیادی مخلفات دارد توصیه می شود که در طی روند پخت پنیر پیتزا را به آن اضافه نمایید.
 - گریل:
 - فر را به مدت ۵ دقیقه گرم نمایید.
 - صفحه جدا کننده را در قسمت مخصوص آن قرار دهید.
 - در حین استفاده از این برنامه درب فر می بایست بسته باشد.
 - قفسه را در سطح ۷ قرار دهید. غذا را در مرکز قفسه قرار دهید. سینی روغن گیر را در سطح ۶ قرار دهید.
 - این برنامه بسیار مناسب جهت برشته کردن غذا، پخت کباب، خوشرنگ کردن کیک های میوه ای، آماده سازی ساندویچ و کباب کردن گوشت های باریک و کوچک می باشد.
 - توصیه می شود از حداکثر میزان قدرت دستگاه استفاده نمایید. المنت حرارتی بالایی توسط ترموستات تنظیم می شود و ممکن است همیشه بطور دائم فعال نباشد.

پخت سریع

- فر را گرم نمایید اطمینان حاصل نمایید که سینی روغن گیر در طبقه ۶ قرار گرفته باشد.
- همیشه در حین پخت غذاهای منجمد به دستورالعمل روی بسته بندی دقت نمایید.

جدول توصیه های پخت برای منمفنه کامل فر

برنامه	عنا	وزن (کیلو گرم)	طبقه مناسب پخت	جایگاه				مرحله از پیش گرم کردن	میزان دمای پیشنهادی (C)	مدت زمان پخت (دقیقه)
				سینی (بعن گیر	طبقه 1	طبقه 2	طبقه 3			
پخت جلد سظمی	کارت (نان شیرینی مربایه)	30-40	1	3یا2				بله	190	
		35-45	2	2تا1			بله	180		
		40-50	3	1	3	5	بله	180		
		45-55	4	1	3	5	بله	180		
پیتزا	شیرینی گرم دار پفی	25-35	1	3یا2			بله	190		
		25-35	2	2تا1			بله	190		
		30-40	3	1	3	5	بله	190		
		30-40	4	1	3	5	بله	190		
بیسکویت	پیتزا	15-25	1	3یا2			بله	220		
		20-30	2	2تا1			بله	220		
		25-35	3	1	3	5	بله	220		
		30-40	4	1	3	5	بله	220		
شیرینی کوپک	بیسکویت	15-25	1	3یا2			بله	180		
		15-25	2	2تا1			بله	180		
		20-30	3	1	3	5	بله	180		
		20-30	4	1	3	5	بله	180		
گرم کارامل	شیرینی کوپک	30-40	1	3یا2			بله	200		
		25-35	2	2	5		بله	200		
		40-50	3	1	4	6	بله	200		
کیک	گرم کارامل	35-45	1	3یا2			بله	170		
		35-45	2	2	5		بله	170		
		40-50	3	1	4	6	بله	170		
کیک اسفمنی	Panattore	45-60	1	2یا1			بله	160		
		60-75	1		1	3یا2	بله	160		
		60-75	2		2	1	بله	160		
گوشته بزرگ گوشت	کیک اسفمنی	30-35	1	3یا2			بله	190		
		35-40	2	2	5		بله	190		
		40-45	3	1	4	6	بله	190		
		90-240	1	1	2		بله	160		
گوشته بزرگ گوشت	گوشته بزرگ گوشت	35-75	1	2	3		خیزر	200		
		40-60	1	1	3یا4		خیزر	190		
		90-120	1	1	2		خیزر	200		
		20-30	1	3	4یا5		بله	100%		
گوشته فوک	گوشته فوک	10-20	1	3	5تا7		بله	100%		
		15-25	1	3	5تا7		بله	100%		
		3-6	1	3	5تا7		بله	100%		
			1	2			خیزر	40		
گوشته / مرغ	گوشته / ماهی	8-12 ساعت	4	1	3	5	خیزر	85		
		90-180	3	1	3	5	خیزر	85		

		غیر غیر غیر	5	4 3	2 1 1	7*** 7*** 7***	1 2 3	2 2 2	نان	پخت اتموسفریک ۵۵
23-30		غیر				2	1			پیتزا
25-50		غیر			5	2	2			
30-35		غیر		5	3	1	3			
35-40		غیر	6	5	3	1	4			
60-90		غیر			3	2	1		غذاهای کتابی	کتاب تزیین اتموسفریک
35-60		غیر				2	1		دسر	دسر اتموسفریک
35-60		غیر			5	2	2			

*زمانهای پخت ذکر شده در بالا فقط مکم راهنما را داشته و ممکن است بنا به سلائق ششمی تغییر کند (امانهای پیش مرارتی فر استاندارد بوده و بصورت دستی قابل تغییر نیستند).

** مدت زمان برنامه پخت اتوماتیک از پیش تعیین شده اند میزان های موجود در جدول مربوط به حد اقل و حد اکثر مدت زمان بوده که قابل تغییر می باشند. این اعداد پیش فرض را به صورت مبدا در نظر بگیرید .
*** طبق دستور العمل پخت ۱۵۰ گرم آب را در سینی روغن گیر بریزید.

مدول توصیه های جهت پخت در قسمت فر بالایی

برنامه	غذا	وزن (کیلوگرم)	طبقه های مناسب جهت پخت	مایگه طبقه	سپین روغن گیر	طبقه 1	صفحه جدا کننده	پیش مرارت	دمای پیشنهای	مدت زمان پخت (دقیقه)
پخت سریع	فیله ماهی		1	6		D		بله	180-200	20-30
	فیله گوشت		1	6		D		بله	180-200	30-40
	پیتزا منجمد		1	6		D		بله		
	غذاهای منجمد آماده		1	6		D		بله		
کباب	نان تست		1	-	6-7	D		بله	100%	3-5
	گوشت فوک		1	6	7	D		بله	100%	3-6
	استیک فوک		1	6	7	D		بله	100%	15-25

برنامه	غذا	وزن (کیلوگرم)	طبقه های مناسب جهت پخت	مایگه طبقه	سپین روغن گیر	طبقه 1	صفحه جدا کننده	پیش مرارت	دمای پیشنهای	مدت زمان پخت (دقیقه)
تنه اصلی	انواع پای میوه ای /کیک		1 2	2 1		D D		بله بله	200 200	30-40 35-45
	کره پفی		1 2	2 1		D D		بله بله	190 190	25-35 25-35
	پیتزا		1 2	2 1		D D		بله بله	220 220	15-25 20-30
	بیسکویت		1 2	2 1		D D		بله بله	180 180	15-25 15-25
	شیرینی		1 2	2 1		D D		بله بله	200 200	30-40 35-45
	کره کارامل		1	2		D		بله	160	35-45

60-75	160	بله	D		2	1	کیک اسفنجی منشکل از ماست
30-35	190	بله			2	1	کیک اسفنجی
35-40	190	بله	D	3	1	2	
30-60	210	بله	D	3	2	1	گوشت کیابی کوپک

*زمانهای پخت ذکر شده در بالا فقط مگم راهنما را داشته و ممکن است بنا به سلیقه ششمنی تغییر کند. (زمانهای پیش مرارتی
فر استاندارد بوده و بصورت دستی قابل تغییر نیستند.

جدول توصیه‌هایی جهت پخت برای استفاده همزمان از قسمت بالایی و پایینی فر
فر بالایی :

مدت (زمان پخت دقیقه)	دمای پیشنهای	پیش مرارت	جایگاه طبقه	طبقه های مناسب جهت پخت		وزن (کیلوگرم)	غذا	برنامه
				صفحه جدا کننده	سینی روغن کیر			
20-30	200-220	بله	D		6	1	فیله ماهی	پخت سریع
30-40	200-220	بله	D		6	1	فیله گوشت	
		بله	D		6-7	1	پیتزا منجمد	
		بله	D		6-7	1	غذاهای منجمد آماده	
30-45	180-200	بله	D		6	1	برنج	
3-6	%100	بله	D		6-7	1	برشته کردن	

فر پایینی :

مدت (زمان پخت دقیقه)	دمای پیشنهای	پیش مرارت	جایگاه طبقه	طبقه های مناسب جهت پخت		وزن (کیلوگرم)	غذا	برنامه
				صفحه جدا کننده	سینی روغن کیر			
30-40	200	بله	D		2	1	انواع پای میوه ای /کیک	پخت سریع
35-45	200	بله	D	53	2و1	2		
15-25	180	بله	D		2	1	بستکولیت	
15-25	180	بله	D	53	2و1	2		
45	160	بله	D		2	1	کره کارامل	
15-25	220	بله	D		2	1	پیتزا	
20-30	220	بله	D	53	2و1	2		
60	200	بله	D		2	1	فوراگ سیب زمینی	
90-60	200	بله	D		2	1	گوشت کیابی	
35-45	200	بله	D		2	1	شیرینی ترد	



این دستگاه طبق استاندارد های ایمنی بین المللی طراحی و ساخته شده است موارد ایمنی را جهت جلوگیری از هر گونه خطری به دقت مطالعه نمایید .
ایمنی کلی :

این دستگاه جهت مصارف خانگی طراحی و ساخته شده و مناسب جهت کارخانه و مصارف صنعتی نمی باشد
1 این دستگاه نباید در فضای باز حتی در مکانهای باز سقف دار مورد استفاده قرار گیرد . هیچگاه دستگاه را در معرض باد و باران قرار ندهید زیرا بسیار خطرناک است .

2 هنگام جابجایی یا بلند کردن دستگاه همواره از دستگیرهای تعبیه شده در دو طرف فر استفاده نمایید .

3 هیچگاه با پای برهنه یا دستها و پاهای مرطوب به دستگاه دست نزنید .

4 این دستگاه می بایست فقط توسط بزرگسالان و برای تهیه غذا استفاده شود .

وقتی دستگاه روشن است المنتهای گرمایی و برخی از قسمتهای درب فر به شدت داغ می باشند مراقب باشید که به آنها دست نزنید و کودکان را نیز از آن دور نگه دارید .

5 مواظب باشید که سیم برق وسایل الکتریکی دیگر در تماس با قسمتهای داغ فر قرار نگیرند .

6 درچه هایی که برای تهویه و انتقال گرما مورد استفاده قرار می گیرند نباید هیچگاه پوشانده شوند
7 همواره قسمت وسطی دستگیره های درب فر را بگیرید چرا که ممکن است دو انتهای آن داغ باشد

8 همواره برای قرار دادن و یا برداشتن ظرف غذا از فر از دستکش های فر استفاده نمایید .

9 برای پوشاندن کف فر از ورق آلومینیومی استفاده نکنید .

10 هیچگاه مواد قابل اشتعال را داخل فر قرار ندهید . زیرا اگر فر بطور تصادفی روشن شود ممکن است سبب آتش سوزی گردد .

11 بررسی کنید هنگامیکه از دستگاه استفاده نمی کنید ولوم ها در حالت "0"/"●" باشند .

12 هر گاه می خواهید دستگاه را از برق بکشید همواره دو شاخه را از پریز جدا کنید هیچگاه سیم برق را نکشید

13 جهت تعمیر و یا نظافت دستگاه می بایست همیشه دستگاه را از برق بیرون کشیده باشید .

14 در صورت بروز هرگونه نقص و خرابی به هیچ وجه سعی نکنید خودتان نقص دستگاه را رفع نمایید .

15 زیرا تعمیر دستگاه بدست افراد غیر متخصص باعث بروز صدمات و نقایص بعدی دستگاه می شود .

16 هنگامیکه درب فر باز است اشیاء سنگین را روی آن قرار ندهید .

17 این دستگاه نمی بایست توسط افراد نابالغ و یا معلول فیزیکی و روحی استفاده شود زیرا باعث خطرات جدی مالی و جسمی می شود . مواظب باشید که کودکان بادستگاه بازی نکنند .

باز کردن بسته بندی دستگاه

هنگام باز کردن بسته بندی طوری آنرا باز نمایید که برای استفاده های بعدی نیز مفید باشد .
قانون اروپایی EC/۹۶/۲۰۰۲ در رابطه با زائدات برقی و دستگاههای الکترونیکی اعلام کرده است که زائدات دستگاههای برقی را نمی بایست با دیگر زباله های خود مخلوط نمایید و می بایست آنها را جدا گذاشته تا قابل بازیافت باشند علامت سطل آشغال با پیکانهای چرخشی این نکته را به شما یاد آوری می کند که می بایست این زائدات را بر طبق دستور العمل ذکر شده نگهداری نمایید تا سلامت خود و محیط اطرافتان را حفظ نمایید .

حفاظت از محیط زیست

با بکارگیری این دستگاه در ساعات بین آخر شب و صبح زود می توانید فشار بار وارده بر شرکتهای تولید کننده (برق) را کاهش دهید گزینه های برنامه ریزی حالت پخت و به ویژه حالت پخت تاخیر انداز و تمیز کننده خودکار امکان بهینه سازی مصرف انرژی را می دهد .

برای کسب نتایج بهتر و صرفه جویی در مصرف انرژی همواره وقتی که از برنامه جوجه گردان استفاده می کنید درب فر را ببندید با این کار علاوه بر صرفه جویی در مصرف انرژی نتایج بهتری نیز حاصل می گردد (تقریباً ۱۰٪ مصرف برق کاهش می یابد)

همیشه لاستیکهای بین درب را چک نمایید تا عاری از هر گونه خرده غذا و یا گرد و غبار باشد تا بدرستی و بدون هیچ فاصله ای با دستگاه بسته شود تا حرارت درون دستگاه هدر نرود .

مراقبت و نگهداری از دستگاه

خاموش کردن دستگاه

قبل از هرگونه اقدامی (نظافت - تعمیر و) دستگاه را از برق بیرون بکشید .

اسفنج را در محلول آب ولرم و صابون غیر اسیدی خیس کرده و قسمت‌های بیرونی لعابی استیل ضد زنگ و لاستیک‌های دور درب دستگاه را با آن تمیز نمایید. جهت پاک کردن لکه‌های سخت از مواد مخصوص استفاده نمایید.

بعد از تمیز کردن آب‌کشی کرده و خشک نمایید. از پودرهای ساینده و یا مواد سخت و خشن استفاده نکنید. درون فر را وقتی هنوز ولرم است می‌بایست پس از هر بار استفاده تمیز نمایید. جهت این کار از آب داغ و مواد شوینده استفاده نموده و سپس شسته و با یک دستمال نرم خشک نمایید. از مواد سخت و خشن استفاده نکنید. لوازم جانبی فر به جز سینی‌های آن را می‌توان مثل سایر ظروف معمولی و حتی در ماشین ظرفشویی شست. هرگز از دستگاه فشار یا بخار برای پاک کردن فر استفاده نکنید.

تمیز کردن درب فر

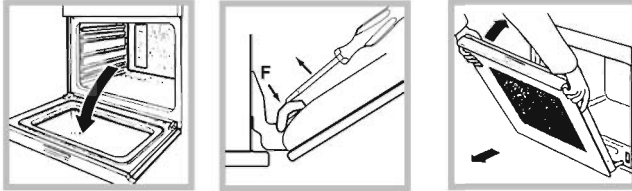
با استفاده از یک اسفنج و مواد تمیز کننده (غیر ساینده) قسمت‌های شیشه‌ای دستگاه را تمیز نموده و سپس با یک دستمال نرم آنرا خشک نماید. از مواد تیز و ساینده استفاده نکنید چون باعث آسیب رساندن به سطح و خدشه دار کردن شیشه دستگاه می‌شود.

جهت تمیز کردن بیشتر و عمیق‌تر دستگاه در فر را به روش زیر بردارید.

۱- درب دستگاه را کاملاً باز نمایید.

۲- اهرم‌های کوچک F که روی دو لولا قرار دارند را با استفاده از یک پیچ گوشتی بلند کرده و بچرخانید (به شکل توجه نمایید).

۳- دو طرف بیرونی درب را بگیرید و آنرا تقریباً بصورت نیمه ببندید درب را به سمت خود بکشید. برای اینکه درب را سر جای خودش بگذارید عکس این مراحل را انجام دهید.



بررسی لاستیک‌های دور درب

لاستیک دور درب فر را مرتباً چک نمایید. اگر این لاستیک‌ها آسیب دیده اند لطفاً به نزدیکترین مرکز خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید. به شما توصیه می‌کنیم تا وقتی که لاستیک‌ها تعویض نشده اند از فر استفاده نکنید.

تعویض لامپ فر

جهت تعویض لامپ فر طبق روش زیر عمل نمایید.

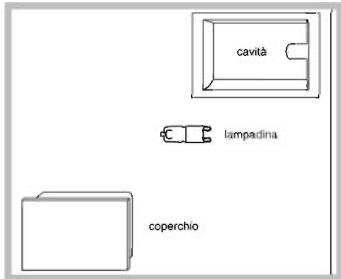
۱- پوشش شیشه‌ای لامپ را بردارید.

۲- لامپ را برداشته و تعویض نمایید.

لامپ هالوژنی ولتاژ ۲۳۰ ولت توان ۲۵ وات و سرپیچ G9

۳- پوشش شیشه‌ای را سر جای خودش قرار دهید.

لامپ را مستقیماً با دستانتان لمس ننمایید.



هشدار

این دستگاه مجهز به سیستم شناسایی اتوماتیک می‌باشد که هر گونه نقص دستگاه را شناسایی می‌نماید.

نقص دستگاه به همراه پیغام F و نیز تعدادی عدد روی صفحه نمایش نشان داده می‌شود.

در صورت بروز هرگونه نقص با مرکز سرویس خدمات تماس بگیرید.

هرگز از افراد غیر حرفه‌ای برای این کار استفاده نکنید.

در هنگامیکه با مرکز سرویس تماس می‌گیرید اطلاعات زیر را آماده داشته باشید.

- نوع نقصی که نمودار شده است.

- مدل دستگاه (MOD)

- شماره سریال (S/N)

که این دو مورد را روی برچسب مشخصات فنی دستگاه می‌توانید مشاهده نمایید.

در برنامه پاکسازی سریع حرارت داخلی فر به ۵۰۰ درجه سانتیگراد می رسد . در این حالت برنامه تجزیه حرارتی فعال شده باعث سوزاندن باقیمانده های غذا و خرده های آن گشته ، آلودگیها کاملا پاک می شوند .

طی برنامه نظافت اتوماتیک کودکان را از دستگاه دور نگه دارید زیرا سطح فر خیلی داغ می شود بدلیل اجزای مراحل احتراق ذرات غذایی داخل فر سوزانده می شوند . جای نگرانی نیست چون این فرایند عادی و بی خطر است .

قبل از آغاز برنامه پاکسازی سریع به موارد زیر توجه نمایید :



- با استفاده ای یک اسفنج خشک ذرات درشت پس مانده غذا را از داخل فر خارج نمایید . از مواد شوینده استفاده نکنید .

- تمام وسایل جانبی فر را بیرون بیاورید .

- صفحه جدا کننده را بردارید .

- حوله یا دستگیره پارچه ای را روی دستگیره در فر نگذارید


این برنامه فقط هنگامیکه درب فر بسته است آغاز می شود .

جهت فعال نمودن برنامه پاکسازی سریع ولوم برنامه محافظه کامل فر را چرخانده و روی  قرار دهید . دکمه  را فشار دهید از ولوم تایمر جهت انتخاب میزان قدرت تمیز کنندگی می توانید استفاده نمایید ۳ تنظیم زمانی برای دستگاه از پیش تعریف شده که قابل تغییر نیست .

۱- اکو (اقتصادی)؛ ولوم را در جهت - بچرخانید مدت آن ۱ ساعت می باشد .


۲- نرمال ؛ اولین سطح مدت آن ۱ ساعت و ۳۰ دقیقه می باشد .

۳- فشرده ؛ ولوم را در جهت + بچرخانید مدت آن ۲ ساعت می باشد .

۴- جهت تایید دکمه  را بفشارید .

مدت پایان دوره تمیز کننده سریع (مثل دوره پخت نرمال) قابل برنامه ریزی است .



تدابیر ایمنی :

هنگامیکه علامت  روی صفحه نمایشگر روشن شد بدین معناست که درب به محض بالا رفتن حرارت از حد مشخص بطور اتوماتیک قفل شده است .


در صورت بروز هر گونه اشکالی المنتهای حرارتی خاموش می شوند.

هنگامیکه درب فر قفل شده است شما قادر به تغییر مدت زمان و زمان پایانی نخواهید بود .

- برنامه ریزی جهت پایان مدت پاک کنندگی اتوماتیک :

۱- دکمه  را بفشارید تا علامت  و ۲ عدد روی صفحه نمایشگر شروع به چشمک زدن نمایند .



۲- جهت تنظیم ساعت ولوم تایمر را در جهت های + و - بچرخانید.

۳- دوباره دکمه  را بفشارید تا ۲ عدد دیگر روی صفحه نمایشگر شروع به چشمک زدن نمایند .

۴- جهت تنظیم دقیقه ولوم تایمر را در جهت های + و - بچرخانید .

۵- دکمه  را دوباره جهت تایید بفشارید .

۶- هنگامیکه مدت تعیین شده سپری شد . کلمه END روی صفحه نمایشگر نشان داده شده و زنگ هشدار به صدا در می آید

مثال : الان ساعت ۹ است و برنامه پاکسازی سریع اکو انتخاب شده که مدت تعریف شدن آن ۱ ساعت می باشد . پایان این برنامه ۱۲/۳۰ تنظیم شده است . برنامه بطور اتوماتیک راس ۱۱/۳۰ شروع می شود هنگامیکه علامتهای  و  چشمک می زنند یعنی برنامه ریزی تنظیم شده است صفحه نمایشگر متناوباً زمان پایان و نیز مدت پخت را نشان می دهد .

- زمانیکه برنامه نظافت اتوماتیک پایان می یابد :

قبل از باز کردن درب فر صبر کنید تا دمای داخلی آن به قدر کافی پایین بیاید در این حالت ذرات سفید رنگی در کف و اطراف فر خواهید دید که می توانید هنگامیکه فر بطور کامل خنک شده با استفاده از یک اسفنج خشک این ذرات را بردارید. چنانچه می خواهید از این فر که قبلاً داغ شده بلافاصله دوباره استفاده نمایید دیگر نیازی نیست که این ذرات را فعلاً پاک نمایید چون این ذرات کاملاً بی ضرر بوده و به هیچ عنوان روی غذای شما تاثیر ندارد .

