



Scholtès

فقط با ضمانت نامه طلایی نیکان
نماینده رسمی محصولات خانگی شولتز



مدل :

FL/FLR/FLL



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 و نرم 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 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 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.



FL 834 , 836

FLL / FLR 934 ,936

فهرست مطالب

طریقه نصب

نحوه قرار گیری

اتصال برق

توضیحات عمومی در مورد دستگاه

نگاه کلی

صفحه کنترل

صفحه نمایش

آغاز به کار و استفاده

روشن کردن فر برای اولین بار

تنظیم ساعت

تنظیم تایمر

قفل کودک

(DEMO) حالت نمایشی

روشن کردن فر

برچسب مشخصات دستگاه

حالت های پخت و پز

حالت های پخت دستی

حالت های پخت خود کار

برنامه ریزی حالت پخت

توصیه های کاربردی

جدول راهنمای پخت دستی

جدول راهنمای پخت خود کار

توصیه ها و نکات ایمنی

ایمنی عمومی

دور انداختن

احترام به محیط زیست

مراقبت و نگهداری

خاموش نمودن دستگاه

نظافت دستگاه

تعویض حباب لامپ

نحوه استفاده کیت سینی متحرک

خدمات



نصب دستگاه

قبل از استفاده از دستگاه خود، دفترچه راهنما را به دقت بخوانید. این دفترچه حاوی نکات مهمی در ارتباط نحوه استفاده ایمن از دستگاه و همچنین طریقه حفظ و نگهداری آن می باشد. جهت رجوع در آینده، این دفترچه راهنما را نزد خود نگاه دارید. در صورت فروش و یا جابجایی دستگاه، از ضمیمه بودن دفترچه به آن اطمینان حاصل کنید.

نحوه قرارگیری

جهت جلوگیری از خطر خفگی، تمام تکه های بسته بندی دستگاه را دور از دسترس کودکان قرار دهید.

(به بخش موارد قابل پیشگیری و نکات مرتبط رجوع نمایید).

این دستگاه می بایست مطابق با دستور العمل های داده شده و توسط یک شخص مجرب نصب گردد. هر گونه نصب غلط ممکن است به افراد، حیوانات و یا محیط اطراف آسیب برساند.

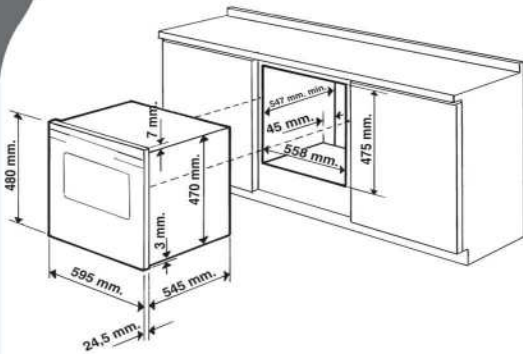
دستگاه توکار

جهت اطمینان از عملکرد صحیح دستگاه، از کابینت مناسب استفاده نمایید.

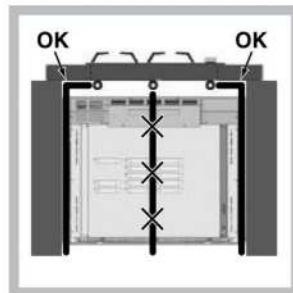
پنل های نزدیک به فر می بایست از جنس مقاوم در برابر حرارت باشند.

کابینت هایی که دارای روکش هستند می بایست با چسب هایی به یکدیگر متصل گردند که میزان مقاومت حرارت آنها تا سقف ۱۰۰ درجه سانتیگراد باشد.

جهت نصب فر در زیر کابینت کانتر (به تصاویر رجوع نمایید) و یا در کابینت آشپزخانه، از ابعاد زیر پیروی نمایید:



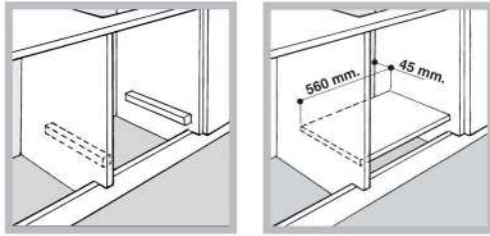
بعد از نصب، از در تماس نبودن دستگاه با بخش های برقی اطمینان حاصل نمایید. جزئیات مرتبط با میزان مصرف انرژی این دستگاه برحسب این نوع از نصب محاسبه گردیده اند.



اگر دستگاه را در زیر کابینت کانتر نصب نمودید، از قرار گرفتن صحیح تقسیمات لوله کشی و عدم ایجاد اختلال و سد شدن راه تهویه فن خنک کننده پشت فر اطمینان حاصل نمایید.



تهویه



جهت اطمینان از تهویه صحیح، پنل پشتی کابینت می بایست باز شود. پیشنهاد می شود که فر را بروی دو پایه یا تکه چوبی و یا بروی سطح کاملاً مسطح با ابعاد حداقل 45×560 mm (میلی متر) قرار دهید. (تصویر را ببینید)

محکم کردن و تثبیت دستگاه

دو زائده کناری فر را طور تنظیم نمایید تا با دو حفره بالایی قاب دور دستگاه منطبق باشند. زائده های کناری دستگاه را بر اساس ضخامت پنل کناری کابینت تنظیم نمایید.



قطر ۲۰ میلی متر: بخش متحرک زائده را باز نمایید (مطابق شکل)



قطر ۱۸ میلی متر: از شیار اول که در کارخانه تنظیم شده استفاده نمایید (مطابق شکل)

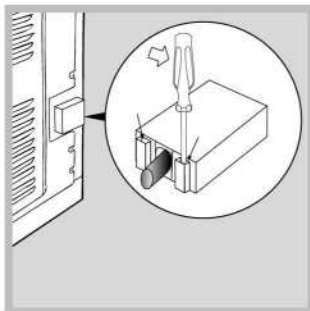


قطر ۱۶ میلی متر: از شیار دوم استفاده نمایید (مطابق شکل) درب فر را باز نمایید و از طریق دو جای پیچ تعبیه شده در درون فر، آنرا به قاب بالایی کابینت متصل نمایید که موقعیت آن استحکام پیدا کند.

تمام قطعاتی که به نوعی مرتبط با عملکرد ایمن دستگاه هستند، تنها در حالتی می بایست قابل باز شدن باشند که از ابزار آلات جهت جدا نمودن آنها استفاده نمایید.

اتصال برق

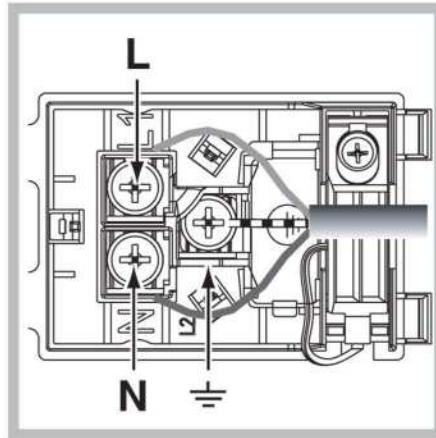
فر هایی که همراه کابل برق سه پل هستند طوری طراحی شده اند تا بر اساس بازه ولتاژ و فرکانس تعیین شده بروی برچسب دستگاه عمل نمایند (جزئیات زیر را ملاحظه بفرمایید).



اتصال کابل تغذیه و جریان برق

۱. با استفاده از پیچ گوهی و از طریق باز نمودن دو بخش کناری روکش، جعبه ترمینال را باز نمایید. از پیچ گوهی به عنوان یک اهرم جهت باز نمودن روکش دستگاه استفاده نمایید (مطابق شکل).

۲. از طریق آزاد نمودن گیره و پیچ های مرتبط با سیم \equiv کابل برق را وصل نمایید.



سیم های برق را به ترمینال های صحیح وصل نمایید: سیم آبی به ترمینال N ، سیم قهوه ای به ترمینال L و سیم زرد/سبز به ترمینال \equiv (مطابق شکل).
 ۳. با بستن گیره پیچ، سیم را در سر جای خود سفت کنید.
 ۴. روکش جعبه ترمینال را ببندید.

اتصال سیم برق به جریان برق اصلی

از یک دو شاخه استاندارد مطابق با میزان جریان تعیین شده بروی برچسب دستگاه استفاده نمایید (برچسب دستگاه را ملاحظه نمایید). این دستگاه باید مستقیماً و از طریق سوئیچ چند قطبی و با کنتاکت ۳ میلی متر میان دستگاه و جریان اصلی برق، به منبع برق متصل گردد. سوئیچ برق انتخاب شده باید مطابق با میزان جریان برق و در تطابق با شرایط الکتریکی تعیین شده باشد (سیم اتصال به زمین نباید بوسیله سوئیچ دچار اختلال گردد). سیم ورودی جریان برق باید طوری قرار بگیرد که در تماس با دمای بیش از ۵۰ درجه سانتیگراد نباشد.
 ! فرد مسئول نصب باید از اتصال صحیح برق دستگاه و انطباق آن با استانداردهای ایمنی اطمینان حاصل نماید.

قبل از اتصال دستگاه به جریان برق، از موارد زیر اطمینان حاصل کنید:
 دستگاه دارای اتصال زمینی و پریز استاندارد باشد.

سوکت برق توانایی حداکثر ظرفیت جریان برق دستگاه که بروی برچسب آن ذکر شده است را داشته باشد.

ولتاژ برق در بازه ی تعیین شده ی بروی برچسب دستگاه باشد (موارد زیر را ملاحظه نمایید).
 سوکت و پریز برق همخوانی داشته باشند. اگر این انطباق وجود ندارد، از فرد مسئول نصب بخواهید آنرا برای شما تعویض کند. از سه راهی و و اتصالات چند سوکتی استفاده ننمایید.
 ! بعد از نصب دستگاه، کابل برق و سوکت باید براحتی قابل دسترسی باشند.

! کابل برق نباید خم و یا فشرده شود.

! کابل برق می بایست هر چند وقت یکبار چک شود و در صورت نیاز توسط سرویسکار مجاز تعویض گردد.

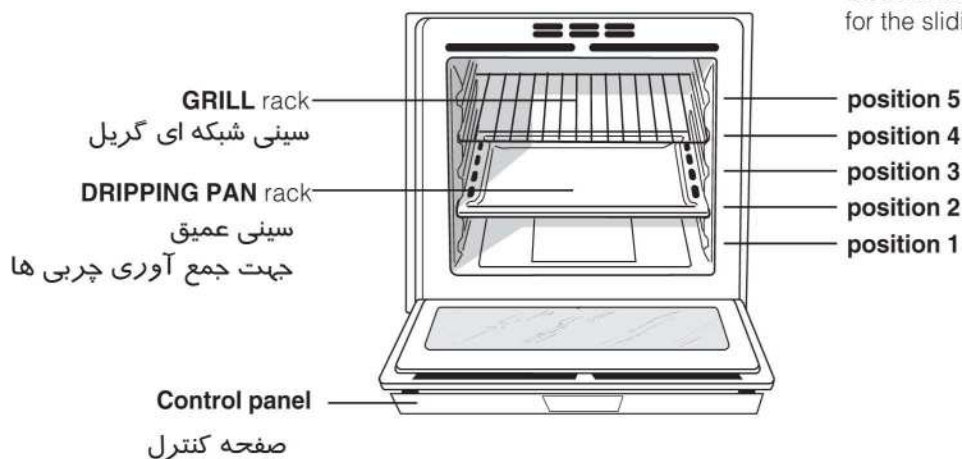
! در صورت عدم رعایت نکات ایمنی بالا، تولید کننده دستگاه هیچگونه مسئولیتی را نمی پذیرد.

توضیحات دستگاہ

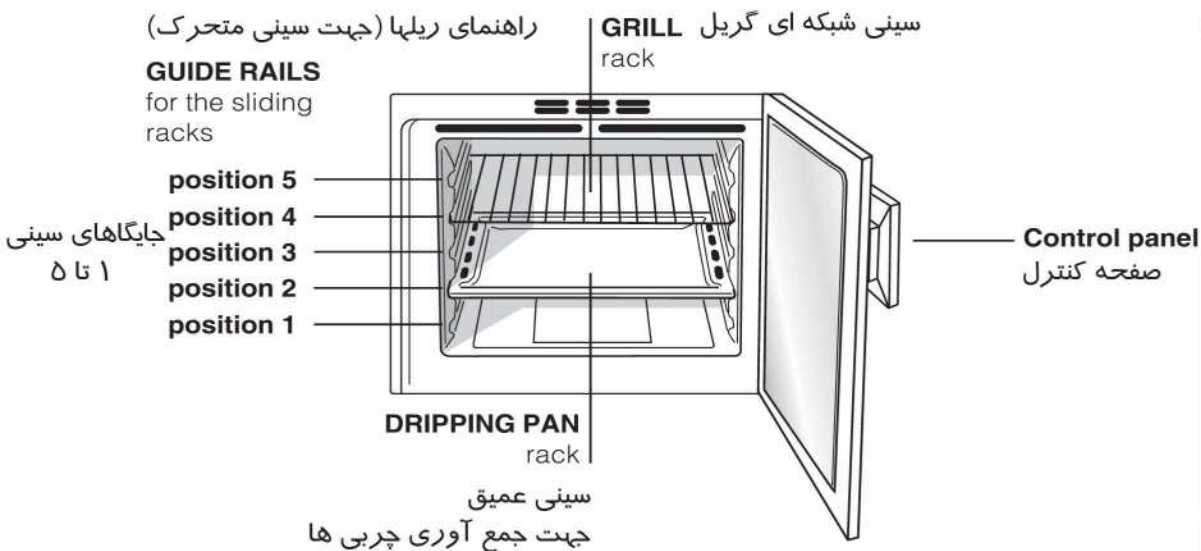
نمای کلی «راهنمای کلاسیک»

راهنمای ریلها (جهت سینی متحرک)

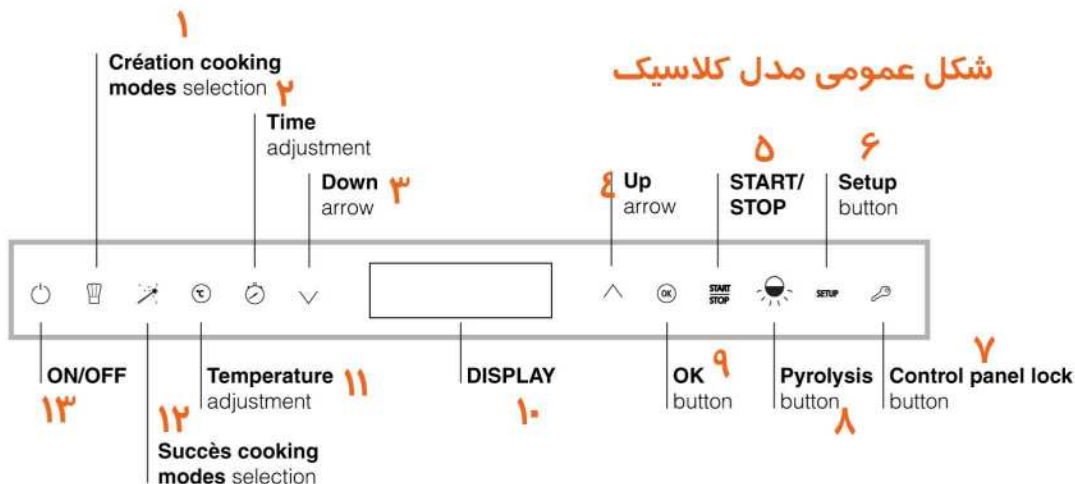
GUIDE RAILS
for the sliding racks



نمای کلی (مدلهای درب از کنار)

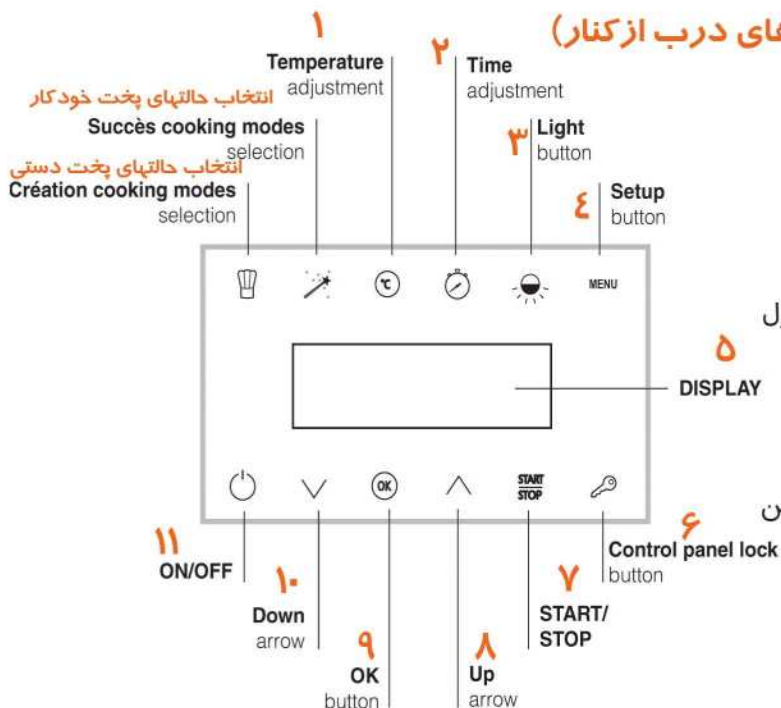


شکل عمومی مدل کلاسیک



- ۱ - انتخاب حالت‌های پخت دستی
- ۲ - تنظیم زمان
- ۳ - جهت پایین
- ۴ - جهت بالا
- ۵ - شروع و توقف
- ۶ - دکمه تنظیمات
- ۷ - دکمه قفل صفحه
- ۸ - دکمه چراغ
- ۹ - دکمه تأیید
- ۱۰ - صفحه نمایش
- ۱۱ - تنظیم دما
- ۱۲ - انتخاب حالت‌های پخت خودکار
- ۱۳ - خاموش و روشن

صفحه کنترل (مدل های درب از کنار)



- ۱ - تنظیم دما
- ۲ - تنظیم زمان
- ۳ - دکمه چراغ
- ۴ - دکمه تنظیمات
- ۵ - صفحه نمایش
- ۶ - دکمه قفل صفحه کنترل
- ۷ - شروع /توقف
- ۸ - جهت بالا
- ۹ - دکمه تأیید
- ۱۰ - جهت پایین
- ۱۱ - دکمه خاموش /روشن



- ۱ - نمایش انتخاب منو
- ۲ - نشان دهنده طول مدت پخت، پایان زمان پخت
- ۳ - نمایشگر حالت پیش گرمایش
- ۴ - نمایشگر دما
- ۵ - نمایشگر حالت پخت انتخابی / طبقه سینی پیشنهادی
- ۶ - نمایشگر نوع فعالیت دستگاه

آغاز به کار و استفاده

در اولین مرتبه استفاده از دستگاه، درب آنرا ببندید و و اجازه دهید تا حداقل به مدت نیم ساعت فر با حداکثر دمای ممکن روشن بماند. قبل از باز کردن درب فر، از تهویه مطبوع فضا و یا اتاقي که فر در آن قرار گرفته اطمینان حاصل نمایید. این دستگاه ممکن است در مرتبه اول بوی نامطبوعی از خود متصاعد کند که در نتیجه سوختن مواد محافظ استفاده شده در روند تولید فر می باشد.

هر بار که فر را روشن نمایید، به طور پیش فرض بروی حالت پخت دستی قرار دارد. اگر به مدت دو دقیقه بعد از روشن بودن دستگاه، دکمه ای زده نشود، دستگاه به طور خودکار خاموش می شود.



راه اندازی دستگاه برای اولین بار

بعد از وصل نمودن فر به جریان برق و روشن نمودن آن برای مرتبه اول، می بایست با فشار دادن دکمه  صفحه کنترل دستگاه را نیز روشن نمایید. فهرست زبان های موجود در بخش تنظیمات ظاهر می شود. از طریق استفاده از دکمه های ۸ و ۷ زبان مورد نظر خود را انتخاب نمایید. حرف لاتین بزرگ نشان دهنده زبان انتخابی شما می باشد. از دکمه OK جهت تایید انتخاب خود استفاده نمایید. بعد از اتمام انتخاب، صفحه نمایشگر موارد زیر را نشان می دهد:

انتخاب زبان مورد نظر LANGUAGE

تنظیم زمان TIME

صدای صفحه کلید SOUND


نمایش ساعت CLOCK

نمایش متون SAFETY INFO

خروج از بخش تنظیمات EXIT

بعد از انتخاب زبان در بخش تنظیمات، اگر از صفحه نمایشگر به مدت ۶۰ ثانیه استفاده نشود، دستگاه به طور خودکار بروی حالت پخت دستی قرار خواهد گرفت.

تنظیم ساعت

جهت تنظیم ساعت، ابتدا دکمه  را فشار دهید و پس از آن با فشار دادن دکمه SET UP مراحل زیر را طی کنید:

۱. گزینه TIME را انتخاب نمایید و سپس دکمه OK را جهت اعمال تغییر فشار دهید.

۲. عدد مربوط به ساعت را از طریق دکمه های ۸ و ۷ تغییر دهید.

۳. دکمه OK را جهت تایید فشار دهید.

۴. همین روند را جهت تنظیم اعداد مربوط به دقیقه تکرار نمایید.

تنظیم تایمر (زمان سنج)

تایمر در زمان خاموش بودن دستگاه و یا زمانیکه روشن و در حالت انتخاب نوع پخت است، قابل تنظیم می باشد. بعد از گذشت زمان تنظیم، علامت صوتی از دستگاه شنیده خواهد شد. این صدا به طور خودکار بعد از یک دقیقه و یا به محض فشار دادن یکی از دکمه های صفحه کنترل قطع می شود.

جهت تنظیم تایمر دکمه  را فشار دهید و با استفاده از دکمه های ۸ و ۷، اعداد مربوط به دقیقه را تنظیم نمایید. دکمه OK را جهت اعمال تایید فشار دهید.

تایمر دستگاه موجب روشن یا خاموش شدن دستگاه نمی گردد.

قفل کودک

از این گزینه جهت قفل درب فر و صفحه کنترل آن استفاده می گردد. در مدل های درب از کنار، قفل کودک فقط موجب قفل شدن صفحه کنترل می گردد.

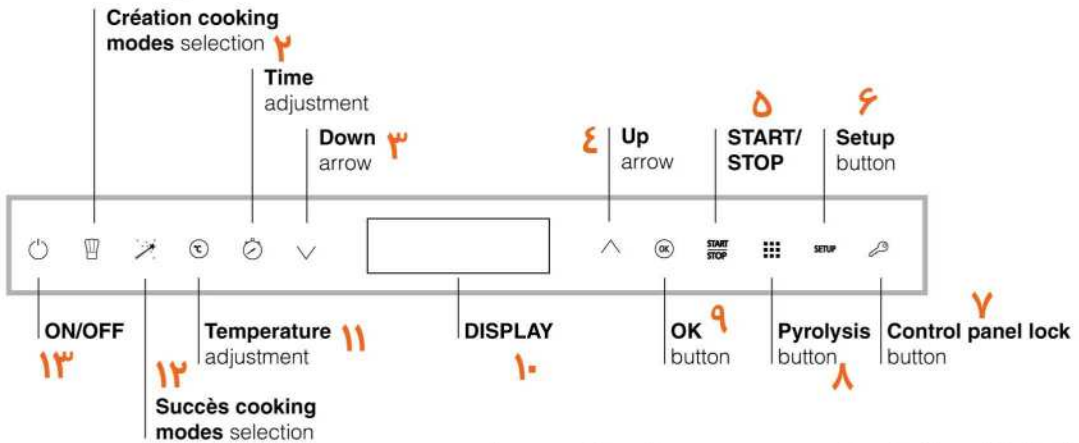
جهت فعال شدن این گزینه دکمه  و سپس OK را فشار دهید تا تنظیمات شما مورد تایید قرار بگیرد. جهت غیر فعال کردن این تنظیمات، روند بالا را تکرار نمایید.

گزینه قفل کودک قابلیت فعال شدن در زمان های زیر را دارد:

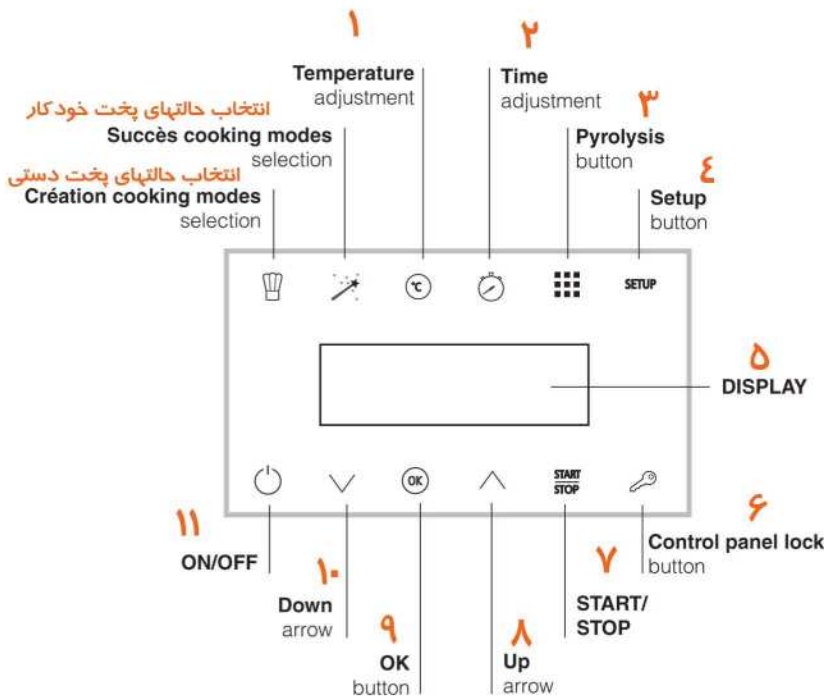
در زمان انجام پخت - در زمان خاموش بودن فر - در زمان تعیین وقت پایان پخت و فشردن دکمه آغاز.

جهت غیر فعال نمودن این گزینه، در هر یک از حالات بالا و یا در پایان فرایند پخت، می توانید خواسته ی خود را اعمال نمایید.

صفحه کنترل مدل های دارای پیرولیز (تمیز کننده خودکار)







- | | |
|------------------------------|---------------------------------|
| ۱ - انتخاب حالت های پخت دستی | ۸ - دکمه پیرولیز |
| ۲ - تنظیم زمان | ۹ - دکمه تأیید |
| ۳ - جهت پایین | ۱۰ - صفحه نمایش |
| ۴ - جهت بالا | ۱۱ - تنظیم دما |
| ۵ - شروع و توقف | ۱۲ - انتخاب حالت های پخت خودکار |
| ۶ - دکمه تنظیمات | ۱۳ - خاموش و روشن |
| ۷ - دکمه قفل صفحه | |



- | | |
|-------------------------|------------------------|
| ۱ - تنظیم دما | ۸ - دکمه پیرولیز |
| ۲ - تنظیم زمان | ۹ - دکمه تأیید |
| ۳ - دکمه پیرولیز | ۱۰ - جهت پایین |
| ۴ - دکمه تنظیمات | ۱۱ - جهت بالا |
| ۵ - صفحه نمایش | ۱۲ - دکمه خاموش / روشن |
| ۶ - دکمه قفل صفحه کنترل | |
| ۷ - شروع / توقف | |
| ۸ - جهت بالا | |
| ۹ - دکمه تأیید | |
| ۱۰ - جهت پایین | |
| ۱۱ - دکمه خاموش / روشن | |

(DEMO) حالت نمایشی

این فر قابلیت فعالیت در حالت دمو (نمایشی) را داراست: در این حالت تمام المنت های فر از کار می افتد ولی موارد کنترلی دستگاه همچنان فعال باقی می ماند.
جهت فعال نمودن حالت دمو (نمایشی) ، وقتی که فر روشن است، ابتدا دکمه  ، سپس  و پس از آن OK را فشار دهید. جهت غیر فعال نمودن این حالت، در زمانیکه فر روشن است، ابتدا دکمه  و سپس  را فشار دهید. صدایی شنیده خواهد شد و نمایشگر عبارت دمو(نمایشی) خاموش Demo Off را نشان می دهد.

راه اندازی فر


- هر بار که فر را روشن می نمایید، حالت پیش فرض پخت دستی می باشد.
۱. با فشار دادن دکمه  صفحه کنترل را روشن نمایید.
 ۲. دکمه انتخاب حالت پخت دستی  و یا خودکار  را براساس سلیقه خود انتخاب نمایید. صفحه نمایش ، لیست برنامه های پخت موجود را نشان می دهد.
 ۳. از دکمه های  جهت انتخاب برنامه دلخواه خود استفاده نمایید و سپس دکمه OK را فشار دهید. صفحه نمایشگر میزان دما و طول مدت را نشان می دهد (طول مدت فقط برای برنامه های پخت خودکار نشان داده می شود).
 ۴. دکمه START/STOP را جهت شروع فشار دهید.
 ۵. مرحله گرمایشی اولیه فر آغاز می شود.
 ۶. بعد از اتمام مرحله گرمایشی اولیه، صدایی شنیده خواهد شد و چراغ نمایشگر، پایان این مرحله را نشان می دهد.
 ۷. در طول فرایند پخت و پز شما امکان تغییر دمای پخت را از طریق دکمه  و دکمه های  /  را دارید. سپس می توانید از طریق دکمه OK تغییرات خود را تایید نمایید (این ویژگی فقط در حالت های پخت دستی موجود می باشد).
- تنظیم طول مدت پخت (فقط در حالت های پخت دستی)
- توقف پخت از طریق فشار دادن دکمه START/STOP
- تنظیم تایمر 
- خاموش کردن فر از طریق فشار دادن دکمه 
۸. در صورت قطع برق در زمانیکه فر در حال پخت باشد، حالتی به طور خودکار اتفاق خواهد افتاد که طی آن دستگاه در صورتی که دمای داخل آن از سطح خاصی کمتر نشده باشد، ادامه روند پخت را از همان نقطه ای که قطع شده بود ادامه خواهد داد. البته برنامه های پختی که آغاز نشده باشند، ذخیره نمی شوند، بنابراین بعد از وصل مجدد برق، می بایست دوباره تنظیمات لازم صورت پذیرد.
- ! جهت حالت های گریل و کباب ، گرمایش اولیه ای وجود ندارد.
! از قرار دادن هر گونه شئی بروی سطح کف فر خودداری نمایید. این کار باعث آسیب به سطح لعاب آن می شود.
! ظروف خود را همواره بروی سینی های تعبیه شده قرار دهید.

تهویه خنک کننده

جهت خنک شدن دمای اطراف فر، فن خنک کننده ای تعبیه شده است که از طریق قسمت بالایی فضای صفحه کنترل، جریان هوا را به اطراف انتقال می دهد. بعد از اتمام فرایند پخت، و تا زمان پایین آمدن دمای دستگاه، فن همچنان روشن خواهد بود.



لامپ فر


در مواقعی که فر روشن نیست، لامپ درون فر از طریق فشار دادن دکمه  قابل روشن شدن است.

جدول ویژگی ها	
ابعاد	قطر 43/5 سانتیمتر ارتفاع 32 سانتیمتر عمق 41/5 سانتیمتر
حجم	58 لیتر
اتصال برق	ولتاژ: 220 تا 240 ولت – 50 تا 60 هرتز حداکثر توان جذبی 2800 وات
برچسب انرژی	استاندارد شماره 2002/40/EC جهت فر های برقی استاندارد شماره EN 50304  مصرف انرژی اظهار شده قراردادی تهویه اجباری – حالت گرمایشی
	این دستگاه مطابق با استانداردهای اروپا به شرح زیر می باشد: 12.12.06 مورخ 2006/95/EEC 15.12.04 مورخ 2004/108/EEC 22.07.93 مورخ 93/68/EEC 2002/96/EEC 1275/2008 در حالت استند بای  

حالت های پخت و پز

حالت های پخت دستی

تمام برنامه های پخت دارای یک دمای پیش فرض می باشند که قابل تنظیم از ۳۰ تا ۳۰۰ درجه سانتیگراد می باشند.

حالت پخت دستی  تمام برنامه های پخت دستی را شامل می شود. در این حالت، فر تمام موارد ضروری پخت را کنترل و دستیابی به غذایی کامل را صرف نظر از سادگی و یا پیچیدگی دستور تهیه آن، امکان پذیر می سازد. میزان دما، منبع گرمایش، رطوبت و گردش هوا همگی به طور خودکار کنترل می گردد.

این بخش از دفترچه راهنما با کمک گرفتن از مشاور باتجربه در امر آشپزی نوشته شده است. از شما دعوت می کنیم که به توصیه های ایشان توجه نمایید و مهارت های آشپزی خود را به حد اعلا برسانید.

حالت های پخت، میزان دما، سطوح انتخاب درون فر، همه و همه نتیجه تجربیات فردی مشاور آشپزی ما می باشد که به شما در رسیدن به بهترین نتایج ممکن کمک خواهد کرد.

جدول زیر به شما این امکان را می دهد تا بدانید برای کدامیک از برنامه های پخت دستی، نیاز به مرحله گرمایشی پیش از پخت دارید. توجه به این جزئیات، دستیابی به بهترین نتایج را تضمین می کند. اگر مایلید تا غذای خود را در فری که از قبل گرم شده است قرار دهید، می بایست



ابتدا صبر کنید تا این مرحله به اتمام برسد (پایان مرحله گرمایشی اولیه از طریق چندین صدای بوق بوسیله دستگاه اعلام می شود).

دمای انتخابی دستگاه به طور خودکار تعیین می شود ولی شما می توانید آنرا به میزان دلخواه خود تغییر دهید تا مناسب با دستور تهیه غذای شما باشد. ضمناً شما این امکان را دارید که برنامه پخت خود را بلافاصله و یا با تاخیر آغاز نمایید.

پخت چند گانه

تمام المنت های دستگاه و فن فعال هستند. بدلیل وجود گرمای ثابت در طول مدت پخت، هوای گرم موجب پخته و برشته شدن یکدست غذا می شود. حداکثر دو سینی از فر قابل استفاده در این حالت می باشند.

گریل

المنت گرمایشی فوقانی به کار می افتد. دمای زیاد و مستقیم جهت گریل، برای مواد غذایی توصیه می شود که نیاز به داغ شدن بسیار زیاد بروی سطح خود را دارند. در زمان پخت از طریق این حالت همواره درب فر را بسته نگاه دارید.

جوجه گردان

المنت فوقانی و جوجه گردان فعال می شوند. این حالت برای این نوع کباب بسیار ایده آل است. در زمان پخت از طریق این حالت همواره درب فر را بسته نگاه دارید.

گراتین (انواع لازانیا)

المنت های فوقانی و چرخشی فر به همراه فن فعال خواهند بود. ترکیب این چند عامل باعث تقویت اثر گرمای غیر مستقیم المنت ها از طریق گردش هوای گرم درون فر می شود. این حالت برای غذاهایی از خانواده لازانیا و شیبه به آن بسیار مناسب است. همواره در زمان استفاده از این حالت، درب فر بسته باشد.

فر سنتی

در زمان استفاده از این حالت بهتر است فقط از یک طبقه استفاده نمایید. این حالت برای انواع غذا با پخت آرام و یا آپیز به کار می ورود. در صورت استفاده آب، حتماً باید آب را درون سینی عمیق فر بریزید.

کباب کردن

المنت های فوقانی و گردان فر به همراه فن فعال خواهند بود. ترکیب این چند عامل باعث تقویت اثر گرمای غیر مستقیم المنت ها از طریق گردش هوای گرم درون فر می شود. این عامل باعث عدم سوختگی غذا و مغز پخت شدن آن می شود. همواره در زمان استفاده از این حالت، درب فر بسته باشد.

تثبیت

المنت چرخشی فعال می شود و فن دستگاه فقط در زمان مرحله گرمایشی اولیه کار می کند. دمای فر برای حالت افزایش حجم غذا و قوام دهنده گی بسیار مناسب است. همواره در زمان استفاده از این حالت، درب فر بسته باشد.

پخت انواع دسر

ترکیب المنت های فوقانی و چرخان این حالت پخت را جهت انواع دسر تهیه شده از مخمر طبیعی ایده ال می سازد.

شیرینی مغز دار و پای

ترکیب المنت های فوقانی و چرخان این حالت پخت را جهت انواع دسر حجم دار و یا شیرینی های مغز دار ایده آل می سازد.

پخت انواع کیک

این حالت برای انواع کیک به غیر از موارد ذکر شده در بخش پف دهنده و مغز دار ایده آل می باشد (به طور مثال شیرینی تر، کیک اسفنجی و غیره).

پخت سبک / پخت کیک خامه ای

دمای تعیین شده در این حالت غیر قابل تغییر است. این حالت برای پخت های بسیار سبک از جمله کاپ کیک های خامه ای بسیار مناسب است.

حالت یخ زدایی

فن بخش تحتانی فر، جریان هوا در دمای اتاق را پیرامون مواد خوراکی به حرکت در می آورد. این حالت برای هر نوع غذایی قابل استفاده است 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 کرم دار، دسر، کیک پنیر و یا دسرهای میوه ای) استفاده کنید.

حالات پخت با 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 تا ۱۲۰ درجه) دارد و شما را در رسیدن به نتیجه ی دلخواهتان کمک می کند.

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

• بدلیل پایین بودن زیاد دمای پخت (بروی 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. در 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؛ سالیان سال توسط بهترین سرآشپزان استفاده شده است و ویژگی های بسیاری دارد:

مزایای این نوع آشپزی: 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.

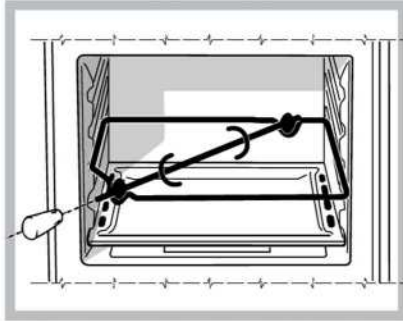
مزایای رژیم: این نوع پخت به روغن کمتری نیاز دارد و در نتیجه غذاها سبک تر و هضم آنها راحت تر است.

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. از این روش می توانید برای نگهداری مواد خوراکی خام (میوه و سبزیجات، غیره) و غذاهای پخته شده (پخت سنتی) استفاده نمایید.

جوجه گردان


جهت فعال نمودن جوجه گردان به شکل زیر عمل نمایید:



۱. سینی عمیق را در طبقه اول قرار دهید.
 ۲. پایه نگهدارنده را در بخش شماره ۳ بگذارید و سیخ گردان را در حفره تعبیه شده در پنل پشتی فر قرار دهید.
 ۳. با فشار دادن دکمه ، این حالت پخت را انتخاب نمایید.
- ! در زمانیکه این حالت فعال است، اگر درب فر را باز نمایید، جوجه گردان از چرخش باز می ایستد.

حالت های پخت خودکار

درب فر را در زمان پخت باز ننمایید چون این کار موجب ایجاد اختلال در طول مدت پخت و دمای آن می شود.

حالت خودکار  تمام حالات پخت تعیین شده توسط سر آشپز ما را در بر می گیرد. تمام موارد در این گزینه کاملاً خودکار هستند: میزان دما و طول مدت پخت بصورت پیش فرض تعیین شده اند و یک پخت کامل را برای شما تضمین می کنند. پیش فرض های تعیین شده در این حالت غیر قابل تغییر هستند. فرایند پخت به طور خودکار انجام می پذیرد و در پایان شما از آماده بودن غذا مطلع خواهید شد (فقط در حالت پخت پیتزا، کاربر باید قبل از خارج کردن پیتزا از فر، از پخت مناسب آن اطمینان حاصل کند). این بخش از راهنما به کمک متخصص آشپزی ما تهیه شده است. به شما پیشنهاد می کنیم تا جهت بهره جستن از تجربیات ایشان و بالا بردن مهارت های آشپزی خود از توصیه های ایشان پیروی نمایید. حالات پخت پیشنهادی و میزان ارتفاع طبقات پیشنهادی فر، بیانگر تجربه متخصص ما در امر آشپزی است و به شما در رسیدن به بهترین نتایج یاری می رساند.

هیچ یک از حالات پخت خودکار (به غیر از حالت پخت پیتزا) به مرحله گرمایشی اولیه نیاز ندارند. (به بخش زیر توجه بفرمایید).

جهت حالت های کباب کردن و پخت پای می توانید از گزینه شروع تاخیری استفاده نمایید.

حالت 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 فرار دهید که محفظه داخل آن از قبل گرم شده باشد.

حالت پخت پای

این گزینه برای انواع دسرهایی که از مخمر طبیعی، بیکنگ پودر و یا بدون استفاده از 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 فرار دهید که محفظه داخل آن از قبل گرم شده باشد.




حالت پخت پیتزا / انواع پیتزا (پیتزا فروشی)

از این گزینه جهت پخت پیتزا استفاده نمایید. جهت اطلاع از جزئیات موارد زیر را مطالعه نمایید:
برای حالت پخت پیتزا، می بایست طبقه مورد نظر انتخاب گردد.
برای حالت انواع پیتزا، فر از طریق صدای زنگ و پیغام CONFIRM START OF COOKING به شما اعلام می نماید که چه زمانی می بایست غذا را در درون فر قرار دهید و پخت را آغاز نمایید.

پخت پیتزا

برای حصول بهترین نتیجه ممکن به شما توصیه می کنیم از دستورالعمل زیر پیروی نمایید:
پیروی از دستور تهیه:
وزن خمیر باید بین ۵۰۰ تا ۷۰۰ گرم باشد.
کمی روغن به سطح ظرف خود بزنید.

دستور تهیه پیتزا

یک سینی عمیق آغشته به روغن در طبقه پایینی در فر داغ یا سرد، با دستور تهیه ۳ عدد پیتزا هر یک به وزن حدودی ۵۵۰ گرم:
۱۰۰۰ گرم آرد، ۵۰۰ میلی لیتر آب، ۲۰ گرم نمک، ۲۰ گرم شکر، ۱۰۰ میلی لیتر روغن زیتون، ۲۰ گرم مخمر تازه (یا دو بسته کوچک پودر مخمر).
به مدت یک ساعت مخلوط تهیه شده را در هوای اتاق رها کنید.
خمیر را در فر داغ و یا سرد بگذارید.
حالت  را انتخاب نمایید.

حالت 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.
از حداکثر وزن تعیین شده جهت سینی عمیق تجاوز ننمایید.
۱۰۰ میلی لیتر آب در سینی عمیق که در بالای سینی خمیر نان می باشد بریزید.
از حالت کاملاً سرد شروع به پخت نمایید.
خمیر را باید در دمای اتاق بین یک تا یک و نیم ساعت قرار دهید تا پف کند و یا حجم آن دو برابر شود (بسته به دمای اتاق).

دستور تهیه نان

یک سینی عمیق با حداکثر ظرفیت ۱۰۰۰ گرم - طبقه تحتانی
دو سینی عمیق هر کدام با ظرفیت حداکثر ۱۰۰۰ گرم - طبقات تحتانی و میانی
دستور پخت خمیر به وزن ۱۰۰۰ گرم:

۶۰۰ گرم آرد

۳۵۰ میلی لیتر آب

۱۰ گرم نمک


۲۵ گرم مخمر تازه نان و یا ۲ کیسه کوچک مخمر خشک

روش تهیه:

آرد و نمک را درون یک کاسه بزرگ ترکیب نمایید.

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


در مرکز آرد یک گودال کوچک ایجاد کنید.

آب و مخمر را به درون گودال آرد بریزید.
 شروع به ترکیب نمایید و به آرامی تا ۱۰ دقیقه ورز دهید بطوریکه حالت چسبندگی نداشته باشد و به فرم مناسبی برسد.
 خمیر را به شکل کروی در آورید و بوسیله یک کیسه پلاستیکی پوشانید. این خمیر می بایست به مدت یک تا یک و نیم ساعت در دمای اتاق رها شود (تا حجم آن دو برابر گردد).
 خمیر را به تکه های مساوی کوچک تقسیم نمایید.
 آنها را درون سینی که با کاغذ فر پوشیده شده اند قرار دهید.
 روی سطح خمیر های داخل فر کمی آرد بریزید.
 بروی سطح تکه های خمیر برش های مورب ایجاد کنید.
 ۱۰۰ میلی لیتر آب در سینی مایعات بالای سینی خمیر بریزید.
 تکه های خمیر را در زمانیکه فر هنوز سرد است داخل آن قرار دهید.
 جهت شروع دکمه  را فشار دهید.
 بعد از پخت، آنها را تا زمان سرد شدن بروی سینی فر رها کنید.

برنامه ریزی حالت پخت انتخابی

برنامه ریزی تنها در زمانی امکانپذیر است که حالت پخت مورد نظر انتخاب شده باشد.

تنظیم طول مدت پخت


دکمه  را فشار دهید

۱. گزینه طول مدت (DURATION) را انتخاب نمایید و سپس OK را بزنید.
۲. زمان را از طریق دکمه های \wedge \vee تنظیم نمایید.
۳. دکمه OK را جهت تایید بزنید.
۴. گزینه خروج (EXIT) را انتخاب نمایید و سپس OK را بزنید. تنظیمات شما ذخیره می گردد.
۵. بعد از گذشت زمان تعیین شده، صدای زنگ به صدا در می آید و فر خاموش خواهد شد.
 به طور مثال: الان ساعت ۹ صبح است و دوره زمانی یک ساعت و ۱۵ دقیقه تنظیم شده است.
 برنامه انتخابی شما سر ساعت ۱۰:۱۵ دقیقه صبح متوقف خواهد شد.
 توجه داشته باشید که تعیین طول مدت پخت فقط جهت حالت های پخت دستی قابل اجراست.

برنامه ریزی حالت پخت تاخیری

۱. گزینه  را انتخاب نمایید و مراحل ۱ تا ۳ ذکر شده در تنظیم طول مدت پخت را انجام دهید.
۲. گزینه پایان زمان پخت COOKING END TIME را انتخاب نمایید و سپس OK را بزنید.
۳. ساعت مورد نظر خود را با استفاده از \wedge \vee تنظیم نمایید.
۴. دکمه OK را جهت تایید فشار دهید.
۵. جهت تنظیم دقیقه از گزینه \wedge \vee استفاده نمایید.
۶. دکمه OK را جهت تایید فشار دهید.
۷. دکمه START را بزنید تا فرایند برنامه ریزی فعال گردد.
۸. بعد از گذشت زمان تعیین شده، صدای زنگ به صدا در می آید و فر خاموش خواهد شد.
 به طور مثال: الان ساعت ۹ صبح است و دوره زمانی یک ساعت و ۱۵ دقیقه تنظیم شده است.
 ساعت پایان پخت ۱۲:۳۰ می باشد. برنامه انتخابی شما سر ساعت ۱۱:۱۵ صبح به طور خودکار آغاز خواهد شد.
 در زمان فعال بودن این گزینه، پیام در انتظار پخت awaiting cooking بروی صفحه نمایش نشانگر انجام این برنامه ریزی می باشد. صفحه نمایش به تناوب زمان آغاز پخت و طول مدت آنرا به تناوب نشان می دهد.



جهت حذف نمودن یک برنامه تنظیم شده، طول مدت را روی عدد ۰۰:۰۰ بگذارید و یا دکمه  را انتخاب کنید.

در زمان تعیین طول مدت پخت، شما می توانید گزینه آغاز تاخیری را نیز انتخاب نمایید.

توصیه های عملی در ارتباط با پخت غذا

در زمان پخت با استفاده از فن فر، سینی غذا را در طبقه ۱ یا ۵ قرار ندهید. این به خاطر جلوگیری از سوخته شدن غذاهای حساس به دما در اثر ارتباط مستقیم با حرارت می باشد. در حالت های جوجه گردان، لازانیا و کباب کردن، سینی مایعات را در طبقه اول قرار دهید تا چربی و روغن های حاصله به درون آن بریزد.

حالت چند گانه

از طبقات ۲ و ۴ استفاده نمایید. طبقه ۲ نیاز به حرارت بیشتری دارد. سینی عمیق را در کف و سینی توری را بالا قرار دهید.

حالت پخت لازانیا و غذا های مشابه

سینی پخت در طبقه ۳ یا ۴ قرار دهید. غذا را در مرکز سینی قرار دهید. پیشنهاد می کنیم دما در حالت حداکثر قرار دهید. المنت فوقانی دستگاه همواره بوسیله یک ترموستات در حالت کنترل می باشد و ممکن است همیشه فعال نباشد.

جدول پخت برنامه های دستی

جدول برنامه های پخت دستی دارای دمای تعیین شده پیش فرض می باشند.

ملاحظات	فر در حالت آغلز	پایه 2	پایه 1	طبقه	برنامه پیشنهادی	حالت	
اگر از این گزینه برای یک نوع غذا استفاده می کنید، آنرا در طبقه 2 قرار دهید	پیش گرمایش	5 (در صورت پخت در سه طبقه)	3	1	پخت همزمان چند نوع غذا با طعم و بوی مختلف در دو یا سه ردیف	چند گانه	
	پیش گرمایش	ارتفاع طبقه بسته به سایز غذا دارد		1	استیک، ماهی غذاهای کبابی	گریل	
	سرد	3 (جوجه گردان)		1	پخت گوشت قرمز یا سفید	جوجه گردان	
اگر مایلید سطح روی یک لازانیا یا پوره را که قبلا پخته شده برشته کنید از این گزینه استفاده نمایید. دمای 210 درجه قابل تغییر نیست	سرد			2	لازانیا / غذاهای پختنی مثل انواع پوره (مفلا سیب زمینی)	لازانیا	
در زمان انجام آب پز، می توانید آب را مستقیما به درون سینی مایعات بریزید	پیش گرمایش			2	غذاهای آرام پز مثل انواع خورش، تاس کباب و غذاهای آب پز، خوراک گوشت	ستنی	

ملاحظات	فر در حالت آغلز	پایه 2	پایه 1	طبقه	برنامه پیشنهادی	حالت	
دمای پیشنهادی پخت ایده آل غذا را تضمین می کند و از ایجاد دود جلوگیری می نماید. اگر گوشت شما در ظرف مخصوص کباب است، سینی مایعات را در طبقه 2 قرار دهید.	سرد		2	1	کباب (گوشت سفید یا قرمز)	کباب	
دمای 40 درجه قابل تغییر نیست	سرد			2	پخت انواع خمیرهای مخمیری و یا همراه با بیکنگ پودر	پخت نان	
اگر مایلید پتزا درست کنید دمای فر را روی 220 درجه بگذارید	پیش گرمایش			2	دسرهای پختنی همراه با مخمر	تهیه دسر	
پخت کامل از بخش تحتانی و برشته شدن سطح جهت زیبایی	پیش گرمایش		2		شیرینی های ملس و یا شیرین - شیرینی مغزدار	پای	
اگر تنها از یک طبقه استفاده می کنید، ظرف پخت (شیرینی تر و کرم دار، کیک اسفنجی) خود را بروی سینی مایعات قرار دهید	پیش گرمایش			2	دسر های به غیر از موارد بالا (شیرینی تر، کیک اسفنجی، تارت)	کیک	
دمای 70 درجه قابل تغییر نیست. پخت سبک با رنگ روشن با طول مدت طولانی	پیش گرمایش			2	خشک کردن کاپ کیک	پخت سبک	
دمای 110 درجه قابل تغییر نیست. پخت سبک با رنگ طلایی. حالت ترد در سطح و نرم در مغز	پیش گرمایش			2	پخت کاپ کیک خامه ای خامه ای	شیرینی خامه ای	
حالت مشابه یخ زدایی کند بوسیله یخچال. استفاده از این حالت زمان یخ زدایی را به نصف کاهش می دهد. ایده آل جهت غذاهای پخته و خام			2	1		یخ زدایی	
	سرد			2	گوشت، سبزیجات، ماهی، غیره	دمای کم 85	
	سرد			2	گوشت، سبزیجات، ماهی، غیره	دمای کم 95	
	سرد			2	گوشت، سبزیجات، ماهی، غیره	دمای کم 120	
دمای 140 درجه قابل تغییر نیست	سرد			2	غذا های آماده	گرمایشی	
قوطی های های کوچک قابل جایگذاری در طبقه 2 می باشند (سینی مایعات در طبقه اول و سینی پخت در طبقه سوم). اجازه دهید تا قوطی ها درون فر خنک شوند	سرد			2	میوه جات، سبزیجات، غیره	پاستوریزه	

جدول پخت برنامه های خودکار

جدول برنامه های پخت خودکار دارای طول مدت و دمای تعیین شده و پیش فرض می باشند.

ملاحظات	فر در حال شروع به کار	پایه 2	پایه 1	طبقه	برنامه پخت پیشنهادی	حالت
اگر گوشت شما درون ظرف کبابی است، در طبقه 2 سینی مایعات را قرار دهید. این نوع غذاها را می توانید در فر داغ قرار دهید	سرد		2	1	رست بیف	رست بیف
			2	1	کباب گوساله	کباب گوساله
			2	1	کباب خوک	کباب خوک
			2	1	کباب مرغ	کباب مرغ
			2	1	ران بره	ران بره
جهت پخت چند مورد همزمان، سینی مایعات را در طبقه اول و توری ها را در طبقه 3 و 5 قرار دهید. این نوع غذاها را می توانید در فر داغ قرار دهید.	سرد		2			پای
				2		
				2		کیک میوه ای
				2		انواع کیک
غذا را در ظرف مایعات قرار دهید. جهت پخت همزمان چند مورد، سینی مایعات را در طبقه اول و توریها را در طبقه 3 و 5 قرار دهید.	پیش گرمایش			2	پیتزا قطور، فوکا چیا	پیتزا
سنگ پیتزا را در جهت گرم شدن پیشاپیش در فر قرار دهید.. صبر نماید تا پیام تایید قرار دادن پیتزا در درون فر ظاهر شود CONFIRM START OF COOKING . پیتزا را از طریق کفگیر پیتزا داخل فر قرار دهید.			4 (سنگ یا آجر نسوز روی طبقه قرار دهید)		پیتزای نازک	پیتزاریا
			*		*	نان

توصیه ها و نکات ایمنی

! این دستگاه طبق استانداردهای ایمنی بین المللی طراحی و ساخته شده است. توصیه های زیر به دلایل ایمنی در نظر گرفته شده اند و باید به دقت مطالعه شوند.

این فر از نوع صفحه کاملاً لمسی نمی باشد. بنابراین باید دکمه ها به آرامی فشار داده شوند. البته باید به اندازه ای محکم فشار داده شوند که از عملکرد دکمه ها اطمینان حاصل شود.

ایمنی عمومی

- این دستگاه جهت استفاده در داخل منزل طراحی شده و جهت مصارف صنعتی یا کارخانه ای نمی باشد.
- این دستگاه نباید در فضای باز، حتی در مکانهای باز مسقف مورد استفاده قرار گیرد. هیچ گاه وسیله را در باد و باران قرار ندهید زیرا این کار بسیار خطرناک می باشد.
- هنگام بلند کردن دستگاه، همواره از دستگیره های تعبیه شده در دو طرف فر استفاده نمایید.
- هیچ گاه با پای برهنه، دستها و پاهای مرطوب یا نمناک به دستگاه دست نزنید.
- این دستگاه می بایست فقط توسط اشخاص بزرگسال و جهت تهیه غذا طبق دستورالعمل ارائه شده در این دفترچه راهنما، مورد استفاده قرار گیرد.
- وقتی دستگاه روشن است، المنتهای گرمایی و برخی از قسمت های درب فر به شدت داغ می شوند. بنابراین مراقب کودکان باشید.

- مواظب باشید که سیم برق و وسایل الکتریکی دیگر، در تماس با قسمت‌های داغ فر قرار نگیرند.
- درپچه‌هایی که برای تهویه و انتقال گرما مورد استفاده قرار می‌گیرند، نباید هیچ‌گاه پوشانده شوند.
- همواره دستگیره‌های درب فر را از قسمت وسط بگیرید چرا که ممکن است دو انتهای آن داغ باشد.
- همواره برای قرار دادن ظروف غذا در داخل فر و یا برای برداشتن آنها از دستکش‌های فر استفاده کنید.
- برای پوشاندن کف فر از ورقه آلومینیومی استفاده نکنید.
- هیچ‌گاه مواد قابل اشتعال را داخل فر قرار ندهید، زیرا اگر فر به طور تصادفی روشن شود ممکن است سبب آتش‌سوزی شود.
- هر گاه می‌خواهید دستگاه را از برق بیرون بکشید، همواره دوشاخه را از پریز برق جدا کنید، هیچ‌گاه کابل را نکشید.
- هیچ‌گاه تا دستگاه را از برق نکشیده اید اقدام به تعمیر یا نظافت آن نکنید.
- در صورت بروز هر گونه نقص و خرابی، تحت هیچ شرایطی نباید سعی کنید خودتان دستگاه را تعمیر نمایید. تعمیراتی که توسط اشخاص غیر ماهر و بی تجربه انجام شود، می‌تواند موجب آسیب دیدگی شده یا خرابی بیشتر دستگاه را در پی داشته باشد. برای انجام تعمیرات با مرکز خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید.
- از قرار دادن اشیاء سنگین بر روی درب فر خودداری نمایید.
- افرادی که دارای بهره‌هوشی کمتری می‌باشند می‌بایست با نظارت افراد بزرگسال بالغ، از این دستگاه استفاده نمایند.
- مراقب باشید که کودکان با دستگاه بازی نکنند.

دفع زائدات

- هنگام باز کردن بسته بندی، استانداردهای محلی محیطی را جهت بازیافت رعایت نمایید.
- همچنین به قوانین محلی خود در رابطه با استفاده بازیافت تکه‌های بسته بندی توجه فرمایید...
- قانون اتحادیه اروپا به شماره 2002/96/EC در رابطه با مواد زائد برقی و دستگاه‌های برقی صراحتاً اظهار می‌کند که این نوع زباله نباید با سایر زباله‌های معمول شهری به دور انداخته شوند. دستگاه‌های مستهلک به جهت بازیافت قطعات آنها و همچنین جلوگیری از آسیب‌های احتمالی به محیط زیست و سلامت عمومی باید به طور جداگانه جمع‌آوری گردند. علامت سطل زباله ضربه‌خورده بروی این دسته از کالاها به معنای الزامات موجود در ارتباط با نحوه به دور انداختن آنها می‌باشد. برحسب قوانین ملی هر کشور، این امکان وجود دارد که دستگاه‌های مستهلک توسط واحد خدمات شهری مربوطه جمع‌آوری و سپس تحت یک طرح بازیافت و نوسازی در قبال یک دستگاه نو، به فروشنده آن دستگاه برگردانده شوند. تمام تولیدکنندگان معتبر لوازم خانگی در طرح سامانه‌های جمع‌آوری و دفع دستگاه‌های قدیمی و مستهلک شرکت دارند.

حفاظت از محیط زیست

- با بکارگیری این دستگاه در ساعات آخر شب و صبح زود می‌توانید فشار وارده بر شرکت‌های تولیدکننده (برق) الکتریسیته را کاهش دهید. جهت این امر می‌توانید از برنامه‌های پخت تأخیری و یا نظافت تأخیری استفاده نمایید.
- برای کسب نتایج بهتر و صرفه‌جویی در مصرف انرژی همواره وقتی که از برنامه جوجه‌گردان، گریل و کباب استفاده می‌نمایید، درب فر بسته باشد. (تقریباً ۱۰٪ مصرف برق کاهش می‌یابد)
- همواره لاستیک درب فر را کنترل نمایید و آنها را تمیز نگهدارید تا باقی مانده‌های غذا بر روی



بر روی آنها نباشند و از بسته شدن درب جلوگیری نگردد و گرما به هدر نرود. این دستگاه مطابق با استانداردهای اروپایی و با رعایت قوانین صرفه جویی در مصرف انرژی ساخته شده است. بنابراین اگر برای مدت ۲ دقیقه دستگاه غیر فعال باشد، دستگاه به طور اتوماتیک روی حالت استند بای می رود. حالت استند بای بوسیله نوشته Eco Mode نمایش داده می شود و سپس صفحه نمایشگر خاموش می گردد. به محض اینکه با دستگاه شروع به کار نمایید، مجدداً فعال می شود.

رسیدگی و نگهداری

خاموش کردن دستگاه

قبل از هر گونه اقدامی بر روی دستگاه، آنرا از برق بیرون بکشید.

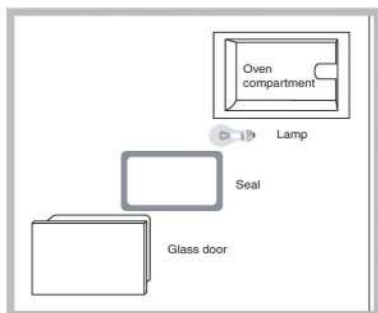
تمیز کردن دستگاه

- با استفاده از اسفنج آغشته به آب ولرم و صابون می توانید قسمت‌های بیرونی استیل یا لعاب دار فر را تمیز نمایید.
 - چنانچه لکه ها به آسانی پاک نمی شوند می توانید از مواد مخصوص استفاده نمایید. از پودرهای ساییده یا مواد اسیدی استفاده نکنید.
 - به طور معمول بهتر است پس از هر بار استفاده وقتی که فر هنوز نیم گرم است درون آن را تمیز نمایید. از آب داغ و مواد پاک کننده استفاده کنید. سپس با آب آن را تمیز نموده و پس از آن با پارچه نرم خشک نمایید. از مواد شوینده استفاده نکنید.
 - لوازم جانبی فر را می توان مانند ظروف معمولی شست. (حتی در ماشین ظرفشویی)
 - اسپری تمیز کننده را مستقیماً به سطوح صفحه کنترل نزنید. به جای این کار اسپری بروی سطح اسفنج بزنید.
 - جهت پاک کردن پسماند های آلوده شیشه داخل فر از مواد پاک کننده استفاده نمایید.
- ! هیچگاه از بخارشوی برای پاک کردن دستگاه استفاده نکنید.

بررسی لاستیکهای دور درب

لاستیک دور درب فر را هر چند وقت یکبار کنترل نمایید. اگر این لاستیکها آسیب دیده اند، لطفاً با نزدیکترین مرکز خدمات پس از فروش طلایی نیکان تماس بگیرید. به شما توصیه می کنیم تا وقتی که لاستیکها تعویض نشده اند از فر استفاده ننمایید.

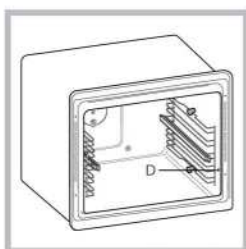
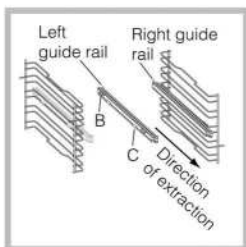
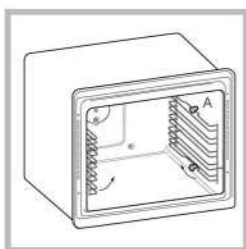
تعویض لامپ فر



- جهت تعویض لامپ فر به روش زیر عمل نمایید:
۱. پوشش شیشه ای لامپ را با استفاده از پیچ گوشتی بردارید.
۲. لامپ را بردارید و با لامپ مشابه تعویض نمایید.
لامپ با توان ۱۵ وات، کلاhek ۱۴ E.
۳. پوشش شیشه ای را سر جای خودش قرار دهید. از قرار گرفتن لاستیک در سر جای صحیح آن طبق شکل اطمینان حاصل نمایید.

نحوه استفاده از کیت سینی متحرک

راه اندازی کیت پایه های سینی



۱. دو قاب دستگاه را باز و جدا نمایید (طبق شکل)

۲. طبقه مورد دلخواه خود را که منطبق با پایه متحرک است انتخاب نمایید. به جهت حرکت پایه ها توجه نمایید. اتصال B و سپس C را به قاب نصب نمایید.

۳. با استفاده از دو حفره تعبیه شده در دیواره فر قاب های دستگاه را در ریل صحیح خود نصب نمایید. حفره های قاب سمت چپ در بخش فوقانی قرار داده شده و حفره های قاب سمت راست در بخش تحتانی تعبیه شده است.

۴. در نهایت، قاب ها روی فضای A ثابت کنید. پایه های متحرک را بروی طبقه D قرار ندهید.

پاکسازی اتوماتیک (پیرولیز)

مدل FL 836-FLL /FLR 936

در طول برنامه پیرولیز، دمای داخلی فر به ۵۰۰ درجه سانتیگراد می رسد. با فعال شدن این برنامه تمام ذرات باقیمانده مواد غذایی و چربیها سوزانده شده و آلودگیها از بین می رود. طی برنامه پاکسازی اتوماتیک کودکان را از دستگاه دور نگه دارید زیرا سطح فر بسیار داغ می گردد. ذرات غذا و آلودگی به وسیله عمل احتراق سوزانده می گردد که این امر کاملاً عادی و بی خطر است.

! فر در صورت نیاز آغاز سیکل پیرولیز را به کاربر پیشنهاد می دهد:

پیغام "PYROLYTIC CYCLE - START" روی صفحه نمایشگر نمایان می شود. با انتخاب "YES" مرحله پیرولیز مورد نظرتان را انتخاب نمایید.

قبل از آغاز برنامه پاکسازی به موارد ذیل توجه نمایید:




. با استفاده از یک اسفنج خشک ذرات درشت پس مانده غذا را از داخل فر خارج نمائید. از مواد شوینده استفاده نگردد.

. تمام وسایل جانبی از قبیل ریلها و... را از فر بیرون بیاورید.

. حوله یا دستگیره پارچه ای را روی دسته فر نگذارید.

! اگر فر بسیار داغ باشد، سیستم پیرولیز آغاز نمی شود. صبر کنید تا فر خنک شود.

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

جهت فعال نمودن برنامه پاکسازی دکمه  و سپس  را فشار دهید. مرحله پیرولیز مورد نظرتان را با استفاده از  تنظیم نمایید.

سیستم پیرولیز دارای سه زمان از پیش تعیین شده است که قابل تغییر نمی باشد:



۱. اکو (ECO): یک ساعت

۲. نرمال (NOR): یک و نیم ساعت

۳. فشرده (INT): دو ساعت

جهت تایید دکمه "OK" را فشار دهید .

برای شروع برنامه دکمه شروع/توقف (START/STOP) را بفشارید .

تدابیر ایمنی :


۱. زمانیکه دما از حد مشخص بالاتر رود درب بطور اتوماتیک قفل می شود .

۲. در صورت بروز هر گونه مشکلی المنتهای حرارتی خاموش می شوند .

۳. زمانیکه درب قفل شد ، دیگر قادر به تغییر مدت زمان و پایان زمان برنامه نیستید .

۴. برنامه ریزی فقط بعد از انتخاب سیکل پیرولیز مقدور است .

برنامه ریزی پاکسازی خودکار تأخیری

۱. دکمه  را بفشارید .

۲. دستور "COOKING END TIME" را انتخاب و با "OK" تایید نمایید .

۳. ساعت مورد نظر را با دکمه های \vee/\wedge تنظیم نمایید .

۴. دکمه "OK" را جهت تایید بفشارید .

۵. مجدداً دکمه های \vee/\wedge را بفشارید تا دقیقه تنظیم گردد .

۶. دکمه "OK" را جهت تایید بفشارید .

۷. برای شروع برنامه دکمه شروع/توقف (START/STOP) را بفشارید .

۸. وقتی مدت تعیین شده سپری شد ، بوق هشدار به صدا در می آید .


برای مثال : ساعت ۹ صبح است و پاکسازی اقتصادی (ECO) انتخاب شده است. زمان پیش فرض

یک ساعت است. ساعت ۱۲:۳۰ جهت زمان پایان پخت تعیین شده است . برنامه بطور خودکار در

۱۱:۳۰ آغاز می گردد .

پیغام " awaiting pyrolytic cycle " نشان دهنده برنامه ریزی است . صفحه نمایشگر متناوباً

زمان پایان و مدت برنامه را نشان می دهد .

برای کنسل کردن برنامه دکمه  را بفشارید .

زمانیکه برنامه نظافت اتوماتیک به پایان می رسد :

شما بایستی تا زمانیکه دمای داخل فر به قدر کافی پایین بیاید، صبر کنید. 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 بخواهید از فریکه قبلا داغ شده بلافاصله استفاده

کنید، دیگر نیازی به پاک کردن ذرات نیست چون این ذرات کاملاً بی ضرر هستند و تاثیری در


پخت غذای شما ندارند .

هشدار:

این دستگاه به یک سیستم تشخیص خودکار مجهز می باشد که هر نوع نقص و خرابی را شناسایی

می کند . عدم عملکرد صحیح دستگاه، با عبارت ER و پس از آنها اعدادی برحسب نوع خطا نشان

داده می شود.

دکمه  را برای ۶ ثانیه نگه دارید و دوباره بررسی نمایید آیا پیغام خطا برطرف شده است یا

خیر.

در صورت عدم برطرف شدن پیغام خطا، با دفتر خدمات پس از فروش خدمات طلایی نیکان

تماس بگیرید.

- لطفا اطلاعات زیر را قبل از تماس در دسترس داشته باشید:
- نوع مشکلی که با آن مواجه شده اید
 - مدل دستگاه (Mod)
 - شماره سریال دستگاه (S/N)
- دو مورد آخر را می توانید بر روی صفحه مشخصات فنی دستگاه بیابید.