



 ARISTON

 Hotpoint
ARISTON

خدمات طلایی نیکان 
نماینده رسمی
محصولات خانگی آریستون و هات پوینت آریستون



ITALIA

FZ 103

FZ 1032

دفترچه راهنمای استفاده از فر

۱	به خدمات طلایی نیکان خوش آمدید
۲	نصب
۳	نمای کلی
۴	راه اندازی و استفاده
۵	حالات پخت
۶	برنامه ریزی حالت پخت
۷	جدول راهنمای پخت
۸	نکات و موارد احتیاطی
۹	دور انداختن
۱۰	احترام و حفاظت از محیط زیست
۱۱	خاموش کردن وسیله
۱۲	تمیز کردن وسیله
۱۳	تمیز کردن خودکار
۱۴	مراکز گسترده خدمات طلایی نیکان
۱۵	مراکز گسترده خدمات طلایی نیکان

مشترکین محترم ساکن تهران میتوانند شماره اشتراک برچسب هولوگرام روی دستگاه و مدل دستگاه را از طریق پیام کوتاه به شماره ۳۰۰۰۸۲۳۲ ارسال و مقدمات نصب سریع دستگاه خود را فراهم نمایند.

مشترکین محترم شهرستانها بارجعه به صفحه آخر این دفترچه راهنمای میتوانند نزدیکترین نماینده مجاز را انتخاب و از خدمات طلایی نیکان بهره مند گردند.

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

مدل

- FZ 103 P.1 G IX
- FZ 103 GP.1 IX/HA
- FZ 1032 GP.1 IX F
- FZ 1032 C.1 IX



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 آریستون و اکسپریال می‌باشد 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 شاخص‌ها در خدمات پس از فروش ، در اختیار داشتن قطعات یکدیگر اصلی مورد نیاز دستگاه‌های تحت ضمانت است که خدمات طلایی نیکان با

در اختیار داشتن بیش از ٧٠٠ نوع قطعه در انبار مدرن و مکانیزه پاسخگوی نیاز مشترکین می‌باشد. مجهز بودن به کارگاه تعمیرات الکترونیک با استفاده از تجهیزات و تکنولوژی روز، استفاده از شیوه‌های نوین ارتباطی و نظر خواهی از مشترکین ، از دیگر ویژگی‌های خدمات طلایی نیکان می‌باشد.

۲۱ واحد سرویس تهران

در این واحد پرسنل پذیرش بطور همزمان ، با استفاده از یک سیستم مکانیزه و نرم افزار مخصوص ، کلیه در خواسته‌های نصب و یا سرویس شهر تهران را از مشترکین دریافت نموده و هماهنگی لازم را جهت اعزام تکنسین آموزش دیده و مجرب انجام میدهند. تکنسین‌ها 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 ساعت‌های اداری ، با دریافت پیامک از طریق تلفن گویا ، هماهنگی نصب و یا سرویس انجام می‌پذیرد .



- ارائه اطلاعات فنی و راهنمایی مشترکین به صورت تلفنی در طول ساعات اداری توسط تکنسین فنی

نیمس از طریق شماره ویژه تلفن کویا ۸۲۳۳۲



- ارسال پیام کوتاه از طریق ۰۰۰۸۲۳۳۲ که مشترکین محترم شهر تهران می‌توانند 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 می‌باشد.



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 گردد 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 ۳۰۰۰۸۲۳۳۲
- ارتباط از طریق سایت www.nikan-co.com



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

خدمات طلایی نیکان

نصب

! لطفاً قبل از کار با وسیله این دفترچه راهنمایی را با دقت مطالعه کنید. این دفترچه حاوی اطلاعات بسیار مهمی درباره عملکرد اینم، نصب و نگهداری از وسیله است.
! لطفاً این دفترچه راهنمایی را برای استفاده های آتی نگهداری کنید. لطفاً این دفترچه را به صاحبان جدید وسیله بدهید.

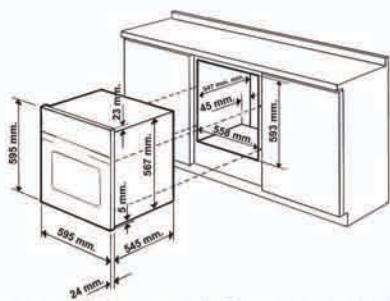
استقرار

! مواد بسته بندی را دور از دسترس کودکان نگه دارید. این مواد ممکن است خطر خفگی برای کودکان ایجاد کنند (به نکات و موارد اختیاطی رجوع کنید).
! وسیله باید توسط یک نصاب واحد شرایط حرفه ای و مطابق با دستور العمل های ارائه شده نصب شود. نصب غیر اصولی باعث ایجاد خطر برای افراد و حیوانات شده و حتی ممکن است به اموال صدمه بزند.

وسیله توکار

لطفاً برای اطمینان از صحبت عملکرد وسیله از یک کابینت مناسب استفاده کنید.

- پانل های مجاور فر باید در برابر حرارت مقاوم باشند.
- کابینت های روکش دار باید با چسبی تهیه شده باشند که بتواند تا ۱۰ درجه سانتی گراد حرارت را تحمل کند.
- برای نصب فر زیر کاتییر (شکل را ببینید) یا داخل کابینت، ابعاد کابینت باید به این صورت باشد:



! وسیله بعد از نصب نباید با قطعات الکتریکی تماس پیدا کند. مقدار مصرف دستگاه که روی پلاک آن نوشته شده است بر اساس این نوع نصب می باشد.

تهویه

برای اطمینان از وجود تهویه مناسب، پانل پشت کابینت را بردارید. توصیه می شود فر را طوری نصب کنید که روی دو نوار چوبی، یا روی سطحی کاملاً صاف با دهانه حداقل 45×56 میلی متر (شکلها را ببینید) قرار بگیرد.

قرار دادن در مرکز و ثابت کردن

۴ زبانه کنار فر را طوری قرار دهید که با ۴ سوراخ روی قاب بیرونی در یک ردیف قرار بگیرند. زبانه ها را با توجه به ضخامت پانل کناری کابینت و مطابق شکل زیر تنظیم کنید:



ضخامت ۲۰ میلی متری:
قسمت قابل برداشت قید



ضخامت ۱۸ میلیمتری: از شیار
شیار دوم استفاده نمایید

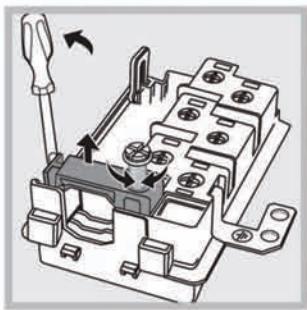


ضخامت ۱۶ میلیمتری: از
اول که توسط کارخانه ایجاد
شده است، استفاده کنید.

! همه قطعات و بخش های وسیله که تضمین کننده عملکرد اینم آن هستند نباید بدون ابزار قابل بیرون آوردن باشند.

اتصالات برق

! فرهای مجهز به سیستم برق سه شاخه دار برای کار با برق متناوب در ولتاژ و فرکانس درج شده روی پلاک دستگاه مناسب هستند.



۱. با قرار دادن یک پیچ گوشتی در زبانه های کناری قاب، جعبه تقسیم را باز کنید. از پیچ گوشتی به عنوان اهرم استفاده کرده و آنرا به پایین فشار دهید تا قاب باز شود.

۲. از یک پیچ گوشتی به عنوان اهرم استفاده کنید و پیچ گیره کابل را شل کرده و آنرا بردارید (شکل را ببینید).

۳. پیچ های سفت کردن سیم $\text{L} \perp$ را بردارید. سپس سیم ها را بر اساس رنگ بندی زیر سر پیچ ها بگذارید: آبی (N) نول، قهوه ای (L فاز) و زرد-سبز (\perp زمین).

وصل کردن سیم برق به پریز

یک دو شاخه استاندارد مطابق با بار درج شده روی پلاک دستگاه نصب کنید (جدول را ببینید). وسیله باید مستقیماً و با استفاده از یک مدار شکن همه سویی با حداقل بازشدگی کن tact است. میلی مترا بین وسیله و پریز وصل شود. مدار شکن باید برای بار عنوان شده روی وسیله مناسب باشد و با مقررات الکتریکی معتبر همخوانی داشته باشد. (سیم اتصال زمین نباید توسط مدار شکن قطع شود). سیم برق باید طوری قرار داده شود که با دمایهای بالاتر از ۵۰ درجه سانتی گراد در هیچ نقطه ای تماس پیدا نکند.

! نصب باید از برقراری اتصالات صحیح برقی اطمینان حاصل کند و مقررات ایمنی را کاملاً رعایت کرده باشد. قبل از اینکه وسیله را به برق وصل کنید، مطمئن شوید که:

- اتصال زمین برقرار شده و دوشاخه با مقررات و استانداردها همخوانی دارد.
- پریز از عهده تحمل حداکثر توان وسیله بر می آید، مقدار توان روی پلاک دستگاه قید شده است (زیر را ببینید).

• ولتاژ در محدوده مقادیر عنوان شده روی پلاک دستگاه باشد (زیر را ببینید).

- پریز برای دو شاخه دستگاه مناسب باشد. اگر پریز با دو شاخه همخوانی ندارد از یک تکنسین مجاز بخواهید آنرا عوض کند. از سیم های رابط با چند پریز استفاده نکنید.

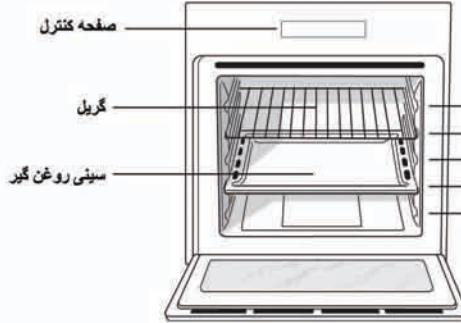
! بعد از اینکه وسیله نصب شد، سیم برق و پریز باید به آسانی در دسترس باشند.

! سیم نباید خم شده یا تحت فشار باشد.

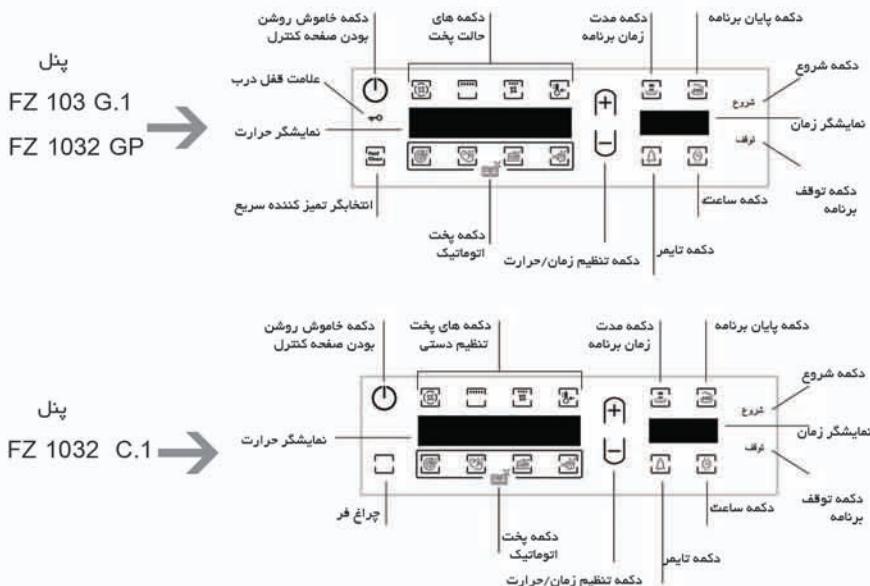
- سیم باید به طور مرتب چک شود و تعویض آن فقط توسط تکنسین های مجاز انجام شود (بخش کمک رسانی را ببینید).

! در صورت عدم رعایت این اقدامات تامین ایمنی، سازنده هیچ مسئولیتی تخواهد پذیرفت.

جدول مشخصات	
عرض ۴۳.۵ سانتی متر	ابعاد
ارتفاع ۱۳۲ سانتی متر	
طول ۴۰ سانتی متر	
وزن: ۰.۷ کیلوگرم	حجم
ولتاژ: 240 - 220 ولت ~	اتصالات برق
50/60 هertz با 60 هertz (به پلاک دستگاه رجوع شود) حداکثر توان چند 2800 وات	
مصوبه 2002/40/EC بروی پرچسب فرهای برق، مقررات EN 50304	برچسب انرژی
مصرف انرژی اظهار شده برای کلاس تبادل حرارت انجازی - حالت گرمایش: گران	
این دستگاه با اتصالات اردوی این دستگاه را می توان خود را مورد مراجعت قرار داد؛ 2006/95/EEC متعاقب آن 12/12/06 (ولتاژ پایین) و اصلاحات 2004/108/EEC متعاقب آن 15/12/04 (سازگاری الکترو-مغناطیسی) و اصلاحات 93/68/EEC متعاقب آن 22/07/93 و اصلاحات متعاقب آن 2002/96/EEC و اصلاحات متعاقب آن 1275/2008 حالت آماده بکار / خاموش	CE



راهنمای قفسه کشی



راه اندازی و استفاده

! اولین باری که از وسیله استفاده می کنید، فر را خالی و در حالی که درب آن بسته است برای حداقل نیم ساعت با دمای حداکثر روشن کنید. قبل از اینکه فر را خاموش کرده و درب آنرا باز کنید، مطمئن شوید که تهویه کافی در اتاق برقرار است. ممکن است بوی ناخوشایندی از وسیله به مشام پرسد که دلیل سوختن مواد محافظی است که در طول ساخت بکار برده شده اند.

! قفل صفحه کنترل و "حالت DEMO" (نمایشی) را می توان حتی موقعی که صفحه کنترل خاموش است فعال/غیر فعال کرد.

برای قفل کردن کنترل های فر ، دکمه های  را همزمان فشار دهید. مداری زنگ به گوش می رسد و عبارت "LOC" (قفل) در نمایشگر TEMPPERATURE (دما) دیده خواهد شد. برای باز کردن قفل کنترل ها مجددا همان دکمه ها را همزمان فشار دهید. دکمه "STOP" (توقف) در هر حالتی کار نمی کند.

حالت Demo (نمایشی)

فرمی تواند در حالت DEMO (نمایشی) کار کند: کلیه المنشیات حرارتی غیرفعال شده، ولی کنترل ها کار می کنند. برای فعال کردن حالت DEMO (نمایشی)، دکمه های "+"، "-"، "START" و "END" (شروع) را همزمان فشار دهید. مداری زنگ به گوش می رسد و عبارت "DEMO" (نمایشی) در نمایشگر TIME (زمان) دیده خواهد شد. برای غیر فعال کردن حالت DEMO (نمایشی)، دکمه های "+" و "START" (شروع) را همزمان فشار دهید. مداری زنگ به گوش می رسد و عبارت "DEMO" (نمایشی) از نمایشگر محو خواهد شد.

بعد از وصل کردن برق یا بعد از قطعی برق، دکمه و رقم های روی نمایشگر TIME (زمان) چشمک خواهد زد. برای تنظیم زمان:
 ۱. دکمه های "+" و "-" را فشار دهید؛ برای اینکه عددها سریعتر حرکت کنند و تنظیم کردن آسان تر شود فشار داده و نگهدازید.
 ۲. بعد از اینکه به زمان دقیق رسیدید، ۱ ثانیه صبر کنید تا انتخاب ذخیره شود. یا اینکه دکمه را فشار دهید تا تنظیم ذخیره شود. برای انجام تغییرات لازم، صفحه کنترل را با فشار دادن دکمه خاموش کنید، سپس دکمه را فشار داده و مراحل مشخص شده را دنبال کنید. بعد از اینکه زمان تعیین شده سپری شد، تایمر زنگ می زند و بعد از ۶ ثانیه یا موقعی که نماد فعال روی صفحه کنترل فشار داده شود بطور خودکار متوقف خواهد شد. برای تنظیم تایمر، دکمه را فشار داده و روای مربوط به تنظیم ساعت را اجرا کنید. روشن بودن دکمه نشان می دهد که تایmer فعال شده است.
 ! تایمر نمی تواند فر را روشن یا خاموش کند.

راه اندازی فر

۱. با فشار دادن دکمه صفحه کنترل را روشن کنید.
۲. دکمه متناظر با حالت پخت دلخواه را فشار دهید. نمایشگر TEMPERATURE (دما) دمای حالت پخت را نشان می دهد؛ نمایشگر TIME (زمان) زمان فعلی را نشان می دهد.
۳. برای شروع پخت دکمه "START" (شروع) را فشار دهید.
۴. فر مرحله پیش گرمایش را شروع می کند. نشانگرهای دمای فعلی با بالارفتن دما روشن می شوند. تنظیم دما با استفاده از دکمه "+" و "-" امکان پذیر است.
۵. بعد از اتمام پیش گرمایش، صدای زنگ به گوش می رسد و نشانگرهای دمای فعلی روشن خواهند بود؛ می توانید غذا را در فر قرار دهید.
۶. در جین پخت همیشه می توانید:
 - دما را با استفاده از دکمه "+" و "-" تنظیم کنید؛
 - مدت زمان حالت پخت را تنظیم کنید (حالت‌های پخت را ببینید)؛
 - با فشار دادن دکمه "STOP" پخت را قطع کنید.
۷. در صورت قطع برق، یک سیستم خودکار حالت پخت را درست از همانجا بیایی که متوقف شده از سر می گیرد، البته بشرطی که دمای فر از حد معینی پایین تر نرفته باشد. حالت های پخت برنامه ای که شروع نشده اند بازیابی نمی شوند و باید از اول برنامه بدھید.
 ! در حالت BARBECUE (باربیکیو) مرحله پیش گرمایش وجود ندارد.
۸. هرگز اشیاء را مستقیماً روی کف فر نگذارید؛ چون در غیر اینصورت پوشش لعابی کف آسیب خواهد دید.
 ! همیشه ظروف پخت و پز را روی سینی (های) تعییه شده قرار دهید.

تهویه برای خنک کردن

برای اینکه دمای بیرونی فر پایین بیاید، یک فن خنک کننده جریانی از هوا را بین صفحه کنترل و درب فر می دهد. در ابتدای حالت FAST CLEAN (تمیز کردن سریع)، فن خنک کننده با سرعت پایین کار می کند.
 ! بعد از اینکه پخت به پایان رسید، فن خنک کننده به کار خود ادامه می دهد تا اینکه فر به اندازه کافی خنک شده باشد.

چراغ فر

هنگامی که فر در حال کار نیست، می توانید با بازکردن درب فر آنرا روشن کنید.

حالت های پخت

حالات های پخت غیر خودکار

! همه حالت های پخت دارای دمای پخت پیش فرض هستند که می توانید آنرا بطور دستی به مقداری بین ۴۰ درجه سانتی گراد و ۲۵۰ درجه سانتی گراد تغییر دهید. در حالت BARBECUE (باربیکیو)، مقدار توان پیش فرض بصورت درصد (%) نشان داده می شود و می توان آنرا دستی هم تنظیم کرد.

همه‌های حرارتی و فن فعال می‌شوند. از آنجایی که گرما در تمام بخش‌های فر یکنواخت است، هوا غذا را بطور یکنواخت برشته کرده و می‌پزد. حداکثر از دو سینی می‌توان بطور همزمان استفاده کرد.



(باربیکیو)

حالات BARBECUE

المنت حرارتی بالایی و کباب گردان (در صورت وجود) فعال می‌شوند. با فشار دادن دکمه‌های "+" و "-" واقع در سمت چپ صفحه کنترل، سطوح توان مختلفی روی نمایشگر TEMPERATURE (دما) ظاهر می‌شوند؛ اینها بین ۱۰۵% تا ۵% هستند. دمای بالا و مستقیم گریل برای غذاهایی که به دمای سطحی بالا نیاز دارند توصیه می‌شود. از این برنامه فقط در حالتی استفاده کنید که درب فر بسته باشد.



(گراتن)

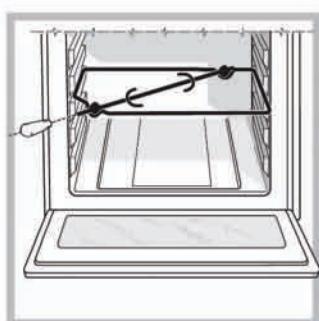
حالات GRATIN

المنت حرارتی بالایی و جوجه گردان (در صورت وجود) فعال شده و فن شروع به کار می‌کند. در بخشی از این سیکل المنت حرارتی دایره‌ای هم فعال می‌شود. ترکیب این قابلیت‌ها باعث بالا رفتن راندمان و تأثیر تابش حرارتی یک سویه‌ment های حرارتی از طریق کردن اجباری هوا در فر می‌شود. این کار از برشته شدن سطح غذا جلوگیری می‌کند و اجازه می‌دهد گرما به درون غذا راه یابد. از این برنامه فقط در حالتی استفاده کنید که درب فر بسته باشد.



حالات LOW TEMPERATURE

با این نوع پخت می‌توانید مواد غذایی را عمل آورید، بخ های آنها را آب کنید، ماست تهیه کنید، و غذاهایی را که باید در دمایها و سرعت پایین پخته شوند تهیه کنید. گزینه‌های موجود برای دمای‌بارتند از ۹۰، ۶۵، ۴۵ درجه سانتی گراد.



سيخ کباب (جوجه)

برای استفاده از جوجه گردان (شکل را ببینید) به ترتیب زیر عمل کنید:

۱. سینی روغن گیر را در وضعیت ۱ قرار دهید.
۲. تکیه گاه جوجه گردان را در وضعیت ۳ گذاشته و آن را در سوراخ تعییه شده در صفحه پشت فر بگذارید.
۳. با انتخاب حالت یا قابلیت جوجه گردان را اجرا کنید.

بعد از فعال کردن حالت , اگر درب باز شود جوجه گردان از حرکت می‌ایستد.

حالات های پخت خودکار

! دما و مدت زمان پخت مقادیر از پیش تنظیم شده هستند و در هر بار استفاده تیجه ای خوبی را تضمین می‌کنند - بطور خودکار. این مقادیر را نمی‌توان تغییر داد چون فر از یک سیستم C.O.P (پخت بهینه برنامه ریزی شده) استفاده می‌کند. برنامه پخت بطور خودکار متوقف شده و فر پخته شدن غذا را نشان می‌دهد. شما می‌توانید در صورتی که فر پیش گرم شده باشد یا خیر پخت را شروع کنید.

! بعد از رسیدن به مرحله پخت، فر زنگی را به صدا در می‌آورد.
! درب فر را باز نکنید چون این کار مدت زمان و دما را خدشه دار می‌سازد.



(گوشت)

حالات MEAT

از این قابلیت برای پخت گوشت گاو، خوک و بره استفاده کنید. گوشت را موقعی که فر سرد است داخل آن بگذارید. البته می‌توانید در فر پیش گرم شده هم قرار دهید.



(پخت کیک)

حالات BAKED CAKES

این قابلیت برای تهیه دسرهای حاوی خمیر مایه طبیعی، بیکینگ پودر و دسرهای فاقد خمیر مایه مناسب است. ظرف را موقعی که فر سرد است داخل آن بگذارید. البته می‌توانید در فر پیش گرم شده هم قرار دهید.

 پیتزا

PIZZA حالت

از این قابلیت برای پخت پیتزا استفاده کنید. برای جزئیات بیشتر به فصل بعدی مراجعه کنید.

 نان

BREAD حالت

از این قابلیت برای پخت نان استفاده کنید. برای جزئیات بیشتر به فصل بعدی مراجعه کنید.

 پخت پیتزا

PIZZA حالت

توصیه می شود برای کسب بهترین نتیجه دستورالعملهای زیر را به دقت اجرا کنید:

- دستور تهیه را رعایت کنید.
- وزن خمیر باید بین ۵۰۰ گرم تا ۷۰۰ گرم باشد.
- سینی روغن گیر را کمی چرب کنید.

دستور تهیه پیتزا:

۱ سینی روغن گیر در ردیف پایین، فر گرم یا سرد

دستور تهیه ۳ پیتزا به وزن تقریبی ۵۵۵ گرم: ۱۰۰۰ گرم آرد، ۵۰۰ میلی لیترآب، ۲۰ گرم نمک، ۲۰ گرم شکر، ۱۰۰ میلی لیتر روغن زیتون، ۲۰ گرم خمیر مایه تازه (یا ۲ کیسه خمیر مایه پودر)

• ور آمدن در دمای اتاق : ۱ ساعت.

• داخل فر گرم یا سرد قرار دهید.

- حالت پخت PIZZA (پخت پیتزا) را شروع کنید.

 نان

BREAD حالت

توصیه می شود برای کسب بهترین نتیجه دستورالعملهای زیر را به دقت اجرا کنید:

• دستور تهیه را رعایت کنید.

• از حداقل وزن برای سینی روغن گیر تخطی نکنید.

• حتماً ۱۰۰ میلی لیتر آب سرد را داخل سینی بریزید، سینی پخت را باید در وضعیت ۵ بگذارید.

• خمیر باید بین ۱ ساعت تا (۱/۲) ساعت در دمای اتاق بماند (بسته به دمای اتاق) تا ور باید یا تا موقعي که اندازه خمیر دو برابر شده باشد.

دستور تهیه نان:

۱ - سینی روغن گیر با گنجایش حداقل ۱۰۰۰ گرم، ردیف پایین

۲ - سینی روغن گیر هر یک با گنجایش حداقل ۱۰۰۰ گرم، ردیف پایین وسط

دستور تهیه ۱ گرم خمیر: ۶۰۰ گرم آرد، ۳۶۰ میلی لیتر آب، ۱۱ گرم نمک، ۲۵ گرم خمیر مایه تازه، (یا ۲ کیسه خمیر مایه پودر) طرز تهیه:

• آرد و نمک را در یک کاسه بزرگ با هم مخلوط کنید.

• خمیر مایه را در آب ولرم (با دمای حدودی ۳۵ درجه سانتی گراد) حل کنید.

• یک گودی کوچک در آرد درست کنید.

• مخلوط آب و خمیر مایه را در آن بریزید.

• برای ۱۰ دقیقه با کف دست خود خمیر را مرتب کشیده و تا کرده و ورز دهید تا اینکه بافت یکنواختی پیدا کند و خیلی چسبناک نباشد.

• خمیر را به شکل یک توب در آورید، آنرا در یک کاسه بزرگ گذاشته و روی آنرا با لفاف پلاستیکی شفاف پوشانید تا خمیر خشک نشود. قابلیت غیر خودکار LOW TEMPERATURE (دمای پایین) فر را اختبار کرده و دما را روی ۴۰ درجه سانتی گراد تنظیم کنید. کاسه را در داخل فر گذاشته و بگذارید خمیر برای حدود ۱ ساعت بماند (حجم خمیر باید دو برابر شود).

• خمیر را به قرص های مساوی تقسیم کنید.

• آنها را در سینی روغن گیر روی یک کاغذ روغنی قرار دهید.

• روی قرص های نان آرد بپاشید.

• روی قرص ها را با چاقو خط بیاندازید.

• حتماً ۱۰۰ میلی لیتر آب سرد به داخل سینی پخت بریزید، سینی پخت را باید در وضعیت ۵ بگذارید. برای تمیز کردن توصیه می شود از آب و سرمه استفاده کنید.

• قرص های نان را موقعی که فر سرد است داخل آن بگذارید.

• حالت پخت BREAD (نان) را شروع کنید.

• قرص های نان را بعد از پخت روی گریل بگذارید تا کاملاً خنک شوند.

قبل از اینکه بتوانید برنامه ریزی را انجام دهید یک حالت پخت انتخاب کنید.

برنامه ریزی مدت زمان

۱. دکمه **TIME** را فشار دهید؛ دکمه **TIME** و اعداد روی نمایشگر TIME (زمان) چشمک خواهد زد.
۲. برای تنظیم مدت زمان، دکمه های "+" و "-" را فشار دهید؛ برای اینکه عدها سریعتر حرکت کنند و تنظیم کردن آسان تر شود فشار داده و نگهدارید.
۳. بعد از اینکه به مدت زمان دلخواه رسیدید، ۱ ثانیه صیر کنید تا انتخاب ذخیره شود، یا اینکه دکمه **TIME** را فشار دهید تا تنظیم ذخیره شود.
۴. بعد از گذشت زمان تعیین شده، عبارت END (پایان) روی نمایشگر TEMPERATURE (دما) ظاهر می شود و صدای زنگ به گوش می رسد.
۵. به عنوان مثال: الان ساعت ۹:۰۰ صبح است و زمان ۱ ساعت و ۱۵ دقیقه را برنامه ریزی کرده اید. برنامه به طور خودکار در ساعت ۱۰:۱۵ صبح متوقف می شود.

برنامه های پخت تاخیری

۱. دکمه **TIME** را فشار داده و مراحل ۱ تا ۳ را مطابق شرحی که برای تنظیم زمان داده شد انجام دهید.
۲. سپس دکمه **END** را فشار دهید و زمان پایان پخت را با فشار دادن دکمه های "+" و "-" تنظیم کنید؛ برای اینکه عدها سریعتر حرکت کنند و تنظیم کردن آسان تر شود فشار داده و نگهدارید.
۳. بعد از اینکه به زمان پایان پخت رسیدید، ۱ ثانیه صیر کنید تا انتخاب ذخیره شود، یا اینکه دکمه **TIME** را فشار دهید تا تنظیم ذخیره شود.
۴. برای تایید فرایند برنامه ریزی دکمه START (شروع) را فشار دهید.
۵. بعد از گذشت زمان انتخاب شده، عبارت END (پایان) روی نمایشگر TEMPRATURE (دما) ظاهر می شود و صدای زنگ به گوش می رسد.
۶. به عنوان مثال: ساعت ۹:۰۰ صبح است و زمان ۱ ساعت و ۱۵ دقیقه برنامه ریزی شده و زمان پایان برای ۱۲:۳۰ انتخاب شده است. برنامه بطور خودکار در ۱۱:۱۵ صبح شروع می شود. دکمه های **TIME** با چشمک زدن نشان می دهد که حالت برنامه ریزی شده تنظیم شده است. بعد از برنامه ریزی، در زمانی که منتظر شروع پخت هستید، نمایشگر TIME (زمان) مدت زمان و زمان پایان پخت را به تناوب نشان می دهد. برای لغو فرایند برنامه ریزی کافی است دکمه STOP (توقف) را فشار دهید.
۷. هنگام انتخاب حالت پخت، دکمه **TIME** فعال می شود ولی دکمه **END** فعال نمی شود. هنگام تنظیم زمان پخت، دکمه **END** روشن شده و می توان پخت تاخیری برنامه ریزی کرد.

راهنمایی های عملی پخت

- در موقع پخت با کمک فن سینی ها را در ردیف ۱ و ۵ قرار ندهید. چون گرمای مستقیم بیش از حد می تواند مواد غذایی حساس به دما را بسوزاند.
- در حالت های پخت BARBECUE (باربیکیو) و GRATIN (گراتن)، بخصوص در صورت استفاده از جوجه گردان، سینی روغن گیر را در وضعیت ۱ قرار دهید تا بقایای پخت و پز (مانند چربی و یا روغن) را جمع کند.

(چند سطحی)

MULTILEVEL

- ۱. از وضعیت های ۲ و ۴ استفاده کنید، غذایی را که به گرمای بیشتر احتیاج دارد در ۲ بگذارید.
- ۲. سینی روغن گیر را در پایین و سینی غذا را در بالا بگذارید.

(باربیکیو)

BARBECUE

- ۱. سینی گریل را در وضعیت ۳ یا ۴ گذاشته و مواد غذایی را در وسط سینی قرار دهید.
- ۲. توصیه می شود توان را روی حداکثر قرار دهید. المثت حرارتی بالایی با یک ترمومتر کنترل می شود و دائم کار نخواهد کرد.

از یک ظرف پیتزا سبک آلو میتویم استفاده کنید. آنرا روی سینی تعبیه شده قرار دهید.

برای برشته شدن رویه، از سینی روغن گیر استفاده نکنید چون با افزایش دادن زمان کلی پخت از

برشته شدن جلوگیری می‌کند.

اگر پیتزا دارای مواد زیادی باشد توصیه می‌کنیم پنیر موتزرا را بعد از گذشت نیمی از زمان پخت روی پیتزا بگذارید.

جدول راهنمای پخت

زمان های پخت ذکر شده ذیل تنها حکم راهنمای ادارنده و می توان آنها را بر اساس سلیقه فردی عوض کرد. زمان های پیش گرم کردن فر استاندارد بوده و بطور مستقیم قابل تغییر نمی باشند.

نوع غذا	کیلوگرم	وزن (به) کیلوگرم	موقعیت ریلهای هادی هادی استاندارد	ریلهای هادی هادی استاندارد	پیش گرم کردن	نمای توصیه شده (درجه سانتی گراد)	مدت زمان پخت (دقیقه)
چند سطحی*							
پیتزا در ۲ سینی پای در روی سینی / گیجک در ۲ سینی گیجک استخراجی در ۲ سینی (روی سینی روغن گیر) مرغ کبابی + سبز مینی گوشت برده ماهی مکازل لازانيا شیرینی خامه ای در ۲ سینی بیسکوئیت در ۲ سینی شیرینی پنیری در ۲ سینی پای	۱+۱	۲/۳	۲/۳	۳/۱	۳/۱	۱۸۰	۲۲۰-۲۳۰
۱+۱	۲/۳	۲/۳	۳/۱	۳/۱	۳/۱	۱۸۰	۲۰۰-۲۱۰
۱	۲/۳	۲/۳	۳/۱	۳/۱	۳/۱	۱۷۰	۲۰۰-۲۱۰
۱	۲/۳	۲/۳	۳/۱	۳/۱	۳/۱	۱۹۰	۱۹۰-۲۰۰
۱	۲	۲	۱	۱	۱	۱۸۰	۱۹۰-۲۰۰
۱	۲	۲	۱	۱	۱	۱۹۰	۱۹۰-۲۰۰
۱	۲	۲	۱	۱	۱	۱۹۰	۱۹۰-۲۰۰
۱	۲	۲	۱	۱	۱	۲۱۰	۲۱۰
۱	۲	۲	۱	۱	۱	۲۰۰	۲۰۰
باربیکیو*							
ماهی مکازل ماهی سول و ده پا کباب اسکوپین و میگو فیله ماہی کاد سیزجات گربل استیک گوساله سوسیس همبرگر ستدیوج سلت (با تست) مرغ کبابی گردن با استفاده از جوجه گردن (در صورت وجود) بره کبابی گردن با استفاده از جوجه گردن (در صورت وجود)	۱	۰.۵	۰.۵	۰.۵	۰.۵	۰.۷	۰.۷
۰.۷	۰.۷	۰.۷	۰.۷	۰.۷	۰.۷	۰.۷	۰.۷
۰.۷	۰.۷	۰.۷	۰.۷	۰.۷	۰.۷	۰.۷	۰.۷
۰.۷	۰.۷	۰.۷	۰.۷	۰.۷	۰.۷	۰.۷	۰.۷
۰.۷	۰.۷	۰.۷	۰.۷	۰.۷	۰.۷	۰.۷	۰.۷
۰.۷	۰.۷	۰.۷	۰.۷	۰.۷	۰.۷	۰.۷	۰.۷
۰.۷	۰.۷	۰.۷	۰.۷	۰.۷	۰.۷	۰.۷	۰.۷
۰.۷	۰.۷	۰.۷	۰.۷	۰.۷	۰.۷	۰.۷	۰.۷
۰.۷	۰.۷	۰.۷	۰.۷	۰.۷	۰.۷	۰.۷	۰.۷
گراتن*							
مرغ گربل ده پا مرغ کبابی گردن با استفاده از جوجه گردن (در صورت وجود)	۱.۵	۱	۱	۱	۱	۲۱۰	۱۵۰-۲۰
۱.۵	۱	۱	۱	۱	۱	۲۰۰	۱۰۰-۱۵
۱.۵	۱	۱	۱	۱	۱	۲۱۰	۸۰-۱۰
۱.۵	۱	۱	۱	۱	۱	۲۱۰	۱۰۰-۱۵
۱.۵	۱	۱	۱	۱	۱	۲۱۰	۱۵۰-۲۰
۱.۵	۱	۱	۱	۱	۱	۲۱۰	۱۵۰-۲۰
۱.۵	۱	۱	۱	۱	۱	۲۱۰	۱۰۰-۱۲
۱.۵	۱	۱	۱	۱	۱	۲۱۰	۳-۵
۱.۵	۱	۱	۱	۱	۱	۲۱۰	۷۰-۸۰
۱.۵	۱	۱	۱	۱	۱	۲۱۰	۷۰-۸۰
دماهی پایین							
دیفراس است تثیب گرم کردن ظرف پاسورزه کردن	۳/۲	۳/۲	۳/۲	۳/۲	۳/۲	-	۶۰-۷۰
۳/۲	۳/۲	۳/۲	۳/۲	۳/۲	۳/۲	-	۷۰-۸۰
۳/۲	۳/۲	۳/۲	۳/۲	۳/۲	۳/۲	-	۸۰-۸۰
۳/۲	۳/۲	۳/۲	۳/۲	۳/۲	۳/۲	-	۹۰-۹۰
۳/۲	۳/۲	۳/۲	۳/۲	۳/۲	۳/۲	-	-
پیتزا پز خودکار							
پیتزا (به دستور تهیه مراجعه شود) فرکاچنا (خیبرنان)	۲	۱	۲	۲	۲	-	۲۲-۳۳
پیتزا (به دستور تهیه مراجعه شود) فرکاچنا (خیبرنان)	۲	۱	۲	۲	۲	-	۲۲-۳۳
نان پز خودکار							
نان (به دستور تهیه مراجعه شود)	۲	۱	۲	۲	-	۵۵	-
کیک پز خودکار							
کیک با خمیر و رامده	۱	۱	۱	۱	-	۳۵-۵۵	-
کباب پز خودکار							
کباب ها	۱	۱	۱	۱	-	۴۰-۸۰	-

! این دستگاه بر اساس استانداردهای بین المللی در زمینه ایمنی طراحی و ساخته شده است. هشدارهای زیر برای منظور حفظ ایمنی ارائه شده و می باشد با دقت مطالعه شوند.

ایمنی کلی

- 1** این دستگاه صرفاً برای استفاده خانگی طراحی شده و برای استفاده های صنعتی یا تجاری مناسب نمی باشد.
- 2** این دستگاه را نباید در بیرون از ساختمان، حتی اگر در محیط پوشش دار باشد نصب کرد. قرار دادن وسیله در معرض باران و طوفان بسیار خطرناک است.
- 3** هنگام جابه جا کردن یا حرکت دادن وسیله، همیشه از دسته های کنار فر استفاده کنید.
- 4** با پای لخت یا با دست یا پای تر یا خیس به وسیله دست نزنید.
- 5** این وسیله فقط باید توسط افراد بزرگسال، و برای تهییغ غذا بر اساس دستورالعملهای این دفترچه راهنمایی کار گرفته شود. هر نوع استفاده دیگر از این وسیله (مانند گرم کردن آتاق) نادرست بوده و خطرناک می باشد.
- 6** هنگامی که وسیله در حال کار است به المنت های حرارتی یا بعضی قسمت های درب فر دست نزنید؛ این بخش ها بسیار داغ می شوند. کودکان را از دستگاه دور نگهداری کنند.
- 7** مطمئن شوید که سیم های برق دیگر وسایل برقی با بخش های داغ فر تماس پیدا نمی کنند.
- 8** منفذ مورد استفاده برای تهویه و انتشار حرارت هرگز نباید پوشانده شوند.
- 9** دستگیره درب فر را همیشه از وسط آن بگیرید؛ بخش های انتهایی آن ممکن است داغ باشند.
- 10** همیشه موقع قرار دادن یا برداشتن ظرف آشپزی از داخل فر دستکش مخصوص فر دست کنید.
- 11** برای پوشش دادن کف فر از فویل آلومینیوم استفاده نکنید.

هنجام دور انداختن مواد بسته بندی: از قوانین محلی پیروی کنید چون ممکن است از مواد بسته بندی دوباره استفاده کنند.

MSCOBه اروپایی 2002/96 EC در خصوص تجهیزات از کار اقتاده برقی و الکترونیکی (WEEE) بیان می کند که لوازم خانگی نباید در چرخه عادی زباله های جامد شهری دور انداخته شوند. تجهیزات از کار اقتاده باید جداگانه جمع آوری شوند تا هزینه استفاده دوباره و بازیافت مواد داخل آنها بهینه شده و از وارد آمدن خسارت های احتمالی به جو و سلامتی عمومی جلوگیری شود. علامت سطل زباله با یک ضربدر که روی تمام محصولات وجود دارد. بین معنی است که صاحب دستگاه باید تعهدات و مستولیت های خود در قبال تفکیک زباله ها را رعایت کند. برای کسب اطلاعات بیشتر در خصوص روش صحیح دور انداختن لوازم خانگی مستعمل، می توانید با سازمان های عمومی ذیربطة یا فروشنده محلی لوازم خانگی صحبت کنید.

احترام و حفاظت از محیط زیست

شما می توانید با استفاده از فر در ساعت های بعد از ظهر یا اولین ساعت های صبح در کاستن از بار بیک شبکه های برق رسانی کم کنید. برنامه های مختلف - و برنامه "پخت تا خیری" (برنامه های پخت را ببینید) و کارکرد "تمیز کردن خودکار تا خیری" (بخش نگهداری و مراقبت را ببینید) بطور خاص - به کاربر اجازه می دهد تا زمان خود را به نحو موثر تری بهینه سازد.

در هنجام استفاده از حالت های BARBECUE (باربکیو) و GRATIN (گراتن) همیشه درب فر را بسته نگه دارید: با این کار ضمن اینکه در مصرف انرژی صرفه جویی می کنید (حدود ۱۵٪) نتیجه بهتری هم بدست خواهد آورد.

درزگیرهای درب را مرتباً بررسی کرده و آنها را تمیز کنید تا مطمئن شوید عاری از گرد و غبار هستند و بخوبی درب قرار می گیرند و در نتیجه از فرار حرارت جلوگیری می شود.

خاموش کردن وسیله

قبل از انجام هر گونه کاری روی وسیله سیم برق آن را بکشد.

تمیز کردن وسیله

بخش های ساخته شده از استیل یا دارای روکش لعابی و درزگیرهای لاستیکی را باید با یک اسفنج که در آب ولرم و صابون خشتش خیسانده شده است تمیز کرد. برای پاک کردن لکه های سخت از محصولات و شوینده های اختصاصی استفاده کنید. بعد از تمیز کردن ، بطور کامل آبکشی کرده و خشک کنید. از پودرهای ساینده یا مواد خورنده نکنید.

بطور ایده آل باید بعد از هر بار استفاده و موقعی که هنوز داخل فر نیمه گرم است آنرا تمیز کرد. از آب گرم و ماده شوینده استفاده کنید، سپس خوب آبکشی کرده و با یک دستمال نرم خشک کنید. از مواد ساینده استفاده نکنید.

کلیه لوازم جانبی - به استثنای سیستم های کشوئی - را می توان مانند لوازم عادی آشپزخانه شست. آنها حتی برای ماشین ظرف شوئی هم مناسب هستند.

توصیه می شود مواد شوینده مستقیماً روی صفحه کنترل اسپری نشوند، در عوض می توان از یک اسفنج استفاده کرد.

هرگز از بخارشو یا شوینده های تحت فشار برای این وسیله استفاده نکنید.

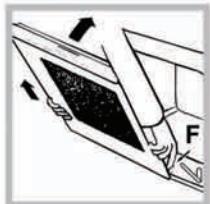
تمیز کردن درب فر

بخش شیشه ای درب را با استفاده از یک اسفنج و ماده شوینده غیر ساینده تمیز کنید، سپس با یک دستمال نرم بخوبی خشک کنید. از مواد ساینده زبر یا کارکد های تیز فلزی استفاده نکنید چون اینها سطح را خراش می دهند و شیشه ترک خواهد خورد. برای تمیز کردن بیشتر می توان درب فر را ببرون آورد:

۱. درب فر را بطور کامل باز کنید (شکل را ببینید).

۲. اهرم های کوچکی که روی دو لولا قرار دارند (شکل را ببینید) را بلند کرده و بچرخانید.



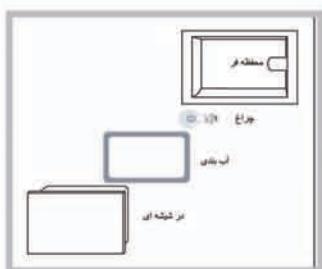


۳. درب را از دو کناره بیرونی آن گرفته و تا نیمه بیندید. درب را به سمت خود بکشید تا از شیار خود بیرون بیاید (شکل را ببینید). برای عوض کردن درب، همین مراحل را به ترتیب عکس انجام دهید.

بازبینی درزگیرها

درزگیر (واشر) های اطراف درب را بطور مرتب بازبینی کنید. اگر درزگیرها آسیب دیده بودند، با نزدیک ترین مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید (بخش کمک رسانی را ببینید). توصیه می کنیم تا زمانی که درزگیرها را عوض نکرده اید از فر استفاده نشود.

عوض کردن حباب لامپ

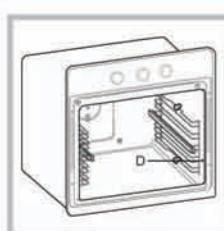
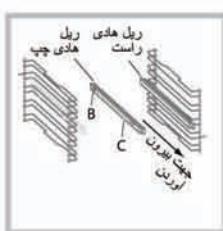
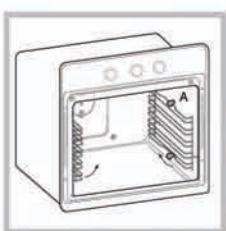


۱. قاب شیشه ای را با استفاده از یک پیچ گوشتش بیرون بیاورید.
۲. حباب لامپ را بیرون آورده و با نوع مشابه عوض کنید: مصرف ۱۵ وات، E ۱۴. قاب شیشه ای را عوض کنید، مطمئن شوید که درزگیر درست قرار گرفته باشد (شکل را ببینید).

سوار کردن مجموعه سینی کشویی

برای سوار کردن مجموعه سینی کشویی:

۱. دو قاب را باز کنید، آنها را از فاصله دهنده های A دور کرده و بلند کنید (شکل را ببینید).
۲. سینی ای را که می خواهید در کشویی استفاده کنید انتخاب نمایید. با در نظر گرفتن جهت صحیح بیرون کشیدن سینی کشویی، قسمت های B و C را روی قاب قرار دهید.
۳. دو قاب را با استفاده از سوراخ های پیش بینی شده روی دیواره های فر به ریل های هادی محکم کنید (شکل را ببینید). سوراخ های قاب سمت چپ در بالا قرار دارند، ولی سوراخ های سمت راست در پایین هستند.
۴. در پایان، قاب را روی فاصله دهنده های A جا بزنید.
- ! سینی های کشویی را در وضعیت ۵ قرار ندهید.



FZ103 P.IG - FZ 1032 GP.1 IXF ← با بت مدل های FAST CLEAN تغییر کردن خودکار با قابلیت

در حالت FAST CLEAN (تمیز کردن سریع)، دمای داخل فر به ۵۰ درجه سانتی گراد میرسد. سیکل تجزیه حرارتی آغاز بکار کرده و بقایای غذا و دوده ها را پاک کنید. چرک و مواد اضافی عملاً سوزانده می شوند. در حین برنامه تمیز کردن خودکار اجازه ندهید کودکان به فر نزدیک شوند چون سطوح آن خیلی داغ خواهند شد. ذرات ممکن است بر اثر فرایند احتراق آنی در داخل فر مشتعل شوند. جای هیچ نگرانی نیست: این فرایند عادی و بدون خطر است.

پیش از وارد شدن به حالت تمیز کردن سریع:

- ذرات و بقایای بزرگ مواد غذایی را با یک اسفنچ تر از داخل فر پاک کنید. از مواد شوینده استفاده نکنید.

همه لوازم جانبی را بیرون بیاورید.

حواله آشپزخانه یا دستگیره های حوله ای روی دسته فر نگذارید. اگر فر خیلی داغ شده باشد، امکان دارد سیکل تجزیه حرارتی کار نکند. منتظر شوید تا فر خنک شود. ! برنامه فقط بعد از بسته شدن درب فر شروع به کار خواهد کرد.

برای فعال کردن حالت تمیز کردن سریع، دکمه  را فشار دهید؛ در نمایشگر TIME (زمان) مدت زمان پیش فرض ۱ ساعت و ۳۰ دقیقه (برنامه عادی) و در نمایشگر TEMPRATURE (دما) عبارت "nor" (دما) می‌شود؛ با فشار دادن دکمه "+" برنامه شدید "Int" آغاز می‌شود، و برای ۲ ساعت طول خواهد کشید؛ اگر دکمه "-" را فشار دهید برنامه اکونومی یا اقتصادی "eco" فعال شده و ۱ ساعت به طول می‌انجامد.

تجهیزات ایمنی

- درب به محض بالاتر رفتن دما از حدی معین بطور خودکار قفل می‌شود.
- در صورت بروز اشکال، المتن های حرارتی خاموش خواهند شد.
- بعد از قفل شدن درب، نمی توانید مدت زمان و تنظیم زمان پایان را عوض کنید.
- ! برنامه ریزی فقط بعد از انتخاب حالت FAST CLEAN (تمیز کردن سریع) ممکن است.

خودکار تاخیری خودکار تمیز کردن

۱. دکمه را فشار دهید؛ دکمه اعداد روی نمایشگر TIME (زمان) چشمک می‌زنند.
 ۲. برای تنظیم مدت زمان، دکمه های "+" و "-" را فشار دهید؛ برای اینکه عدد ها سریعتر حرکت کنند و تنظیم کردن آسان نر شود فشار داده و نگهداشته.
 ۳. بعد از اینکه به زمان پایان پخت رسیدید، ۵ ثانیه صبر کنید تا انتخاب ذخیره شود، یا اینکه دکمه را فشار دهید تا تنظیم ذخیره شود.
 ۴. بعد از گذشت زمان انتخاب شده، عبارت END (پایان) روی نمایشگر TEMPRATURE (دما) ظاهر می‌شود و مداری زنگ به گوش می‌رسد.
- به عنوان مثال: ساعت ۹:۰۰ صبح و تمیز کردن سریع اکونومی (ECO) انتخاب شده است؛ زمان پیش فرض اجرای آن ۱ ساعت می‌باشد. هر کاه دکمه ها چشمک بزند بر نامه ریزی انجام شده است.
۵. بعد از ۱۱:۳۰ صبح بطور خودکار شروع به کار می‌کند. هر کاه دکمه ها چشمک بزند بر نامه ریزی انجام شده است. بعد از برنامه ریزی، در زمانی که متوجه شروع تمیز کردن سریع هستید، نمایشگر TIME (زمان) مدت زمان و زمان پایان حالت تمیز کردن سریع را به تناوب نمایش می‌دهد. برای لغو فرایند برنامه ریزی کافی است دکمه "STOP" را فشار دهید.

بعد از اتمام تمیز کردن خودکار

پیش از اینکه درب فر را باز کنید باید صبر کنید تا دمای داخل فر به اندازه کافی کم بشود. احتمالاً مقداری ذارت غبار در پایین و کناره های فر خواهد دید؛ بعد از اینکه فر کاملآ خنک شد آنها را با یک اسفنج تر پاک کنید. یا اینکه می توانید از فر که گرم است استفاده کنید، در اینصورت نیازی به پاک کردن ذرات نیست چون کاملاً بی خطر هستند و هیچ تاثیری روی غذای شما نمی گذارند.

هشدار

دستگاه مجهر به یک سیستم عیب یابی خودکار است که اشکالات را تشخیص می‌دهد. اشکالات بصورت پیام هایی به قالب زیر نمایش داده می‌شوند: "ER" و بعد چند عدد. در صورت وقوع اشکال کمک فنی بگیرید.

قبل از تماس با بخش کمک رسانی:

- ببینید آیا خودتان می توانید مشکل را برطرف کنید یا خیر.
- برنامه را از نو شروع کنید تا ببینید آیا اشکال برطرف می‌شود یا خیر.
- اگر مشکل باقی مانده است، با بخش مجاز کمک رسانی فنی تماس بگیرید.
- ! هرگز از خدمات تکنسین های غیر مجاز استفاده نکنید.

لطفاً اطلاعات زیر را آماده داشته باشید:

- پیام نمایش داده شده روی نمایشگر TEMPRATURE (دما).
 - مدل وسیله (Mod.).
 - شماره سریال آن (S/N).
- این دو مورد اخیر را می توانید روی پلاک وسیله بخوانید.