



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

 OS 99 DPIX
OS 89 CIX
OS 89 D IX /HA

۱ ، ۲	به خدمات طلایی نیکان خوش آمدید
۳	نصب
۳	تعیین محل نصب
۴	اتصالات الکتریکی
۴	مشخصات فنی
۵	توصیف دستگاه
۵	نماکنی
۵	صفحه کنترل
۵	صفحه نمایشگر
۵	ساختار فر
۶	نحوه استفاده از دستگاه
۷	تنظیم ساعت دستگاه
۷	تنظیم زمان سنج (تایمر) دستگاه
۷	نحوه کار فر (محفظه کامل فر)
۱۰	نحوه کار فر (قسمت بالای فر)
۱۰	نحوه کار فر (قسمت پایینی فر)
۱۱	نحوه کار فر (استفاده همزمان از قسمت بالا و پایین فر)
۱۱	برنامه ریزی پخت
۱۲	تومیه های کاربردی جهت پخت
۱۳	جدول تومیه هایی جهت پخت در محفظه کامل فر
۱۴	جدول تومیه هایی جهت پخت در قسمت بالایی فر
۱۴	جدول تومیه هایی جهت پخت در قسمت پایینی فر
۱۵	جدول تومیه هایی جهت پخت برای استفاده همزمان از قسمت بالایی و پایینی فر
۱۶	تومیه ها و هشدارها
۱۶	ایمنی کلی
۱۶	دفع زائدات
۱۶	حافظت از محیط زیست
۱۷	تمیز کردن دستگاه
۱۷	تمیز کردن درب فر
۱۷	تعویض لامپ فر
۱۸	نظافت اتوماتیک با برنامه تمیز کننده سریع
۱۹	مراکز خدمات پس از فروش

مشترکین محترم ساکن تهران میتوانند شماره اشتراک برجسیب 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 با مراجعه 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 می توانند با شماره تلفن ۰۰۰۰۸۲۳۲-۰۱ دفتر مرکزی خدمات طلایی نیکان تماس حاصل نمایند.

مدیریت سرویس خدمات

مدل

OS 99 DPIX

OS 89 CIX

OS 89 D IX /HA



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 میدهدند. تکنسین‌ها با یونیفرم مخصوص و کارت شناسایی در هفتاد و پنجمین 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.

مهم : در حین استفاده از دستگاه ، پنل آن و شیشه درب بسیار داغ می شود ، از نزدیک شدن کودکان به دستگاه جدا چلوگیری نمایید .

هشدار : این دستگاه فقط می باشد در اتاق های مجهز به سیستم هواکش ثابت و مناسب با اصول الکتریکی کشور مربوطه نصب شده و کار کند . کلیه تعمیرات دستگاه می باشد توسعه (متخصصین خدمات طلایی نیکان) و در هنگامیکه شیر گاز بسته و دوشاخه دستگاه از برق بیرون می باشد ، انجام شود ..

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

قبل از استفاده از دستگاه جدیدتان ، لطفاً این دفترچه راهنمایی را با دقت مطالعه نمایید . زیرا حاوی اطلاعات مهمی درباره نحوه بکارگیری ، نصب و نگهداری دستگاه می باشد .

! لطفاً این دفترچه راهنمایی را جهت مراجعات بعدی ، نزد خود نگهدارید و آن را به فرد بعدی که خریدار دستگاه شماست تحویل دهید .

تعیین محل نصب

! کارتون بسته بندی را دور از دسترس کودکان قرار دهید . (خطر خفگی)

نصب این دستگاه می باشد توسط تکنیکن های ماهر و مطابق دستور العمل مربوطه انجام شود .

نصب نادرست باعث خسارات مالی و جانی (انسان و حیوانات خانگی) خواهد شد .

نصب دستگاه توکار :

جهت اطمینان از عملکرد صحیح دستگاه ، از کایپن متناسب آن استفاده نمایید .

- صفحاتی که در مجاورت فر قرار می گیرند ، باید از مواد مقاوم در برابر حرارت ساخته شده باشند .

- کایپن هایی که دارای روکش بیرونی هستند باید دارای چسب مقاومی باشند که بتوانند دماهای تا ۱۰۵ درجه سانتیگراد را تحمل نمایند .

- جهت نصب فر در زیر کایپن آشپزخانه (به شکل توجه نمایید) کایپن باید دارای ابعاد زیر باشد :

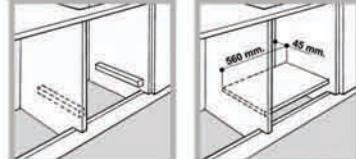
! توجه داشته باشید که سیم برق با بدنه دستگاه در تماس نباشد .

راهنمای مصرفی که روی صفحه مشخصات ذکر شده ، مناسب جهت این نوع نصب می باشد .

تهویه

برای اینکه تهویه به خوبی انجام گیرد ، صفحه پشتی کایپن باید برداشته شود . توصیه می گردد که فر بر روی دو تکه چوب یا بر روی یک سطح کاملاً منطبق گردد که فضای خالی آن حداقل $45 \times 56 \times 56$ میلیمتر باشد (شکل را ملاحظه نمایید)

محکم کردن دستگاه



۴ بست موجود در کناره های فر را طوری قرار دهید که بر روی ۴ سوراخ روی قاب خارجی قرار گیرند . بست ها را مطابق ضخامت صفحه کناری کایپن همانگونه که در شکل نشان داده شده تنظیم نمایید .



ضخامت ۲۰ میلی متری :
قسمت قابل برداشت بست

ضخامت ۱۸ میلی متری : از شیار
اول که توسط کارخانه ایجاد شده است ، استفاده کنید .

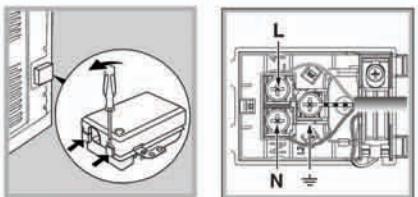
ضخامت ۱۶ میلی متری : از
شیار دوم استفاده نمایید

با باز نمودن درب فر و قرار دادن ۴ پیچ داخل سوراخ های قاب بیرونی فر را به کایپن محکم نمایید . تمام قسمت هایی که عملکرد ایمنی این وسیله را تضمین می سازند می باشد با استفاده از ابزار جابه جاگردند .

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.

نصب کابل تغذیه و جریان برق

۱- با قرار دادن پیچ گوشتی در دو بست کناری پوشش پایانه سوکت آن را باز نمایید . از پیچ گوشتی به عنوان اهرم استفاده کنید . آن را به سمت پایین فشار دهید .



۲- با باز کردن پیچ بست کابل و سه پیچ رابط سیم $\frac{1}{2}$ -ل-کابل برق را وصل نمایید . سیم ها را با توجه به رنگشان به سرپیچ های مرتبط وصل نمایید . سیم آبی به سرپیچ (N) سیم قوه ای به سرپیچ (L) و سیم زرد / سبز را به سرپیچ $\frac{1}{2}$ - بندید .

۳- با بستن پیچ بست کابل را محکم نمایید .

۴- پوشش صفحه سرپیچ ها را بندید .

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 (به جدول توجه نمایید).

جدول مشخصات دستگاه	
عرض: ۴۰.۴ سانتیمتر	ابعاد
ارتفاع: ۵۹.۵ سانتیمتر	
عمق: ۸۰.۰ سانتیمتر	
۷۰ لیتر	حجم
ولتاژ 240 - 220 ولت - 50 هرتز	اتصالات الکتریکی
حداکثر قدرت مصرفی 26000 وات (به برجسب بنشت دستگاه رجوع شود)	
دستور العمل 2002/40/EC بر روی برجسب فرهای برق استاندارد EN 50304 مقدار صرف انرژی جهت حالت حرارتی (برشتہ کردن)	برجسب انرژی محفظه کامل
این دستگاه مطابق با دستورالعملهای جامعه اروپا در موارد زیر می باشد : - دستور العمل 2006/95/EEC - 2006/108/eec - 12/12/06 (ولتاژ پایین) و اصلاحات بعدی . - دستور العمل 15/12/04 قابلیت سازگارسازی الکترومغناطیس و اصلاحات بعدی	
93/68/EEC دستور العمل مورخ 22/07/93 و اصلاحات بعدی	
1275/۰۰۰۸ دستور العمل	

دستگاه می باشد مستقیماً به جریان برق اصلی متصل گردد که جهت این کار از یک سوئیچ تک قطبی با حداقل ورودی ۳ میلیامپری استفاده کرده و آن را بین دستگاه و جریان برق اصلی نصب نمایید این سوئیچ می باشد مقادیر ذکر شده و مقررات الکتریکی جاری باشد (سیم ارت نیاز دارد توسط سوئیچ قطع گردد) . کابل تغذیه باید به گونه ای نصب گردد که در مجاورت با دمای بیش از ۵۰ درجه سانتیگراد قرار نگیرد .

نصاب می باشد اطمینان حاصل نماید که اتصالات الکتریکی به درستی انجام شده است و با مقررات ایمنی مطابقت دارد .

قبل از اتصال دستگاه به پریز برق مطمئن شوید :

- دستگاه بر روی زمین قرار دارد و اتصال مطابق مقررات می باشد .

- پریز برق می تواند حداقل میزان برقی را که در جدول مشخصات فنی دستگاه مطابقت داشته باشد .

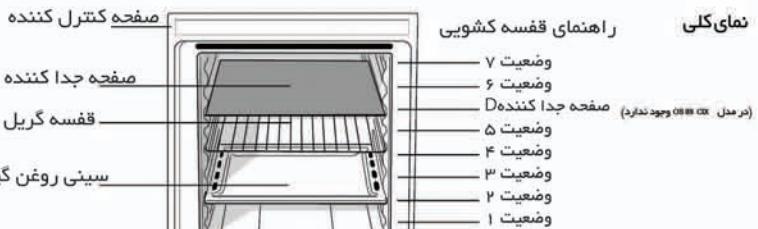
- پریز برق با دو شاخه دستگاه مناسب باشد ، در صورت عدم تناسب از یک تکنسین مجاز بخواهید آن را تعویض نماید از چند شاخه یا سیم های رابط استفاده نکنید .

- پس از نصب دستگاه کابل تغذیه جریان برق و پریز باید به آسانی قابل دسترسی باشد .

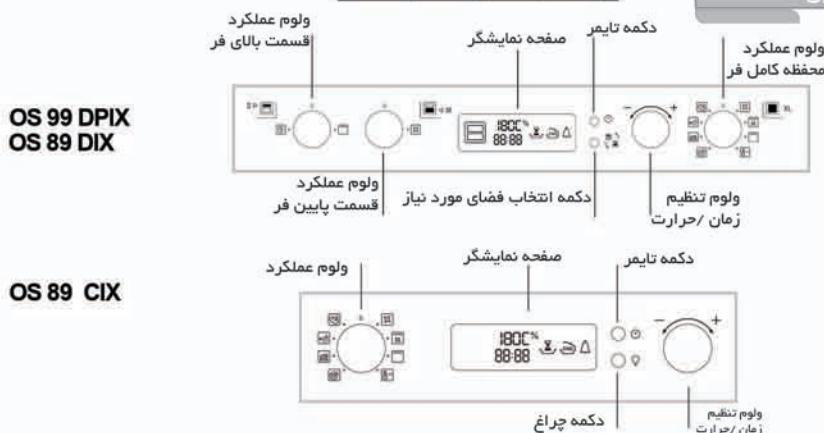
- کابل باید خم یا فشرده شده باشد .

کابل باید مرتبآ کنترل گردد و در صورت نیاز توسعه تکنسین مرکز خدمات تعویض گردد .

نماهای کلی راهنمای قفسه کشی



صفحه کنترل



OS 89 CIX

علامت مدت زمان پخت
علامت پایان مرحله پخت
علامت یادآوری زمانOS 99 DPIX
OS 89 DIXعلامت پایان مرحله پخت
علامت مدت زمان پخت
علامت یادآوری زمان

ساختار فر

ظرفیت این فر ۷۰ لیتر می باشد که از مزایای این فضای وسیع می توان به استفاده همزمان از ۴ قفسه فر و یا پخت غذا به مقدار زیاد اشاره کرد که این موارد در فرهای قدیمی امکان پذیر نیست. این فر با محفظه وسیعی که دارد ۱۰ نوع برنامه پخت را به شما عرضه می دارد که از آنها بین المللی بوده و مناسب هر نوع پخت می باشد و ۴ نوع برنامه باقیمانده هم برنامه ای اتوماتیک می باشند که باعث کسب نتیجه عالی در آشپزی شما می شود. این فر با ۴ نوع برنامه مختلف کاربردی هر نوع نیازی را پاسخگو است

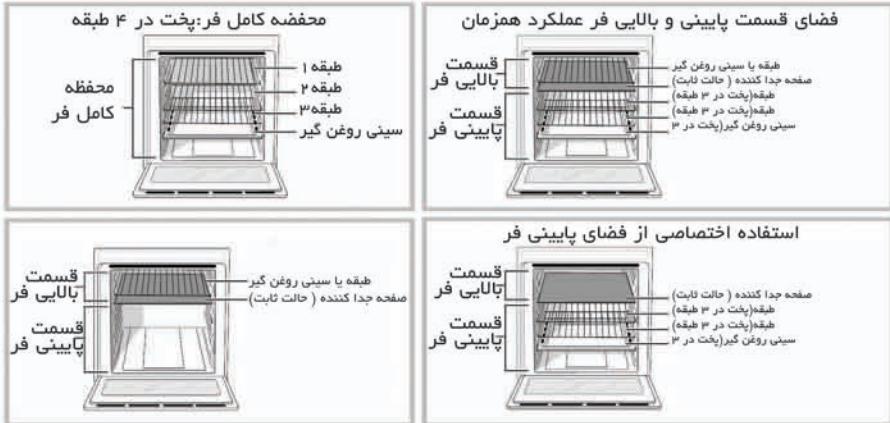
جهت مدل: OS 89 DIX OS 99 DPIX

فضای فر بخش بزرگی است اما می توان آن را به فضاهای مجزا در اندازه های مختلف تقسیم کرد که هر کدام حارارت و مدت زمان پخت شده خود را دارد. دلیل این امر مهم عایق گرما بودن صفحه جدا کننده (DIVIDER) می باشد که محفظه کامل فر را به ۲ بخش با ابعاد مختلف تقسیم می کند قسمت پایین فر و قسمت بالای فر

محفظه کامل فر: پخت در ۴ طبقه



از این دو بخش قسمت بالایی و پایینی فر می توان به طور همزمان جهت پخت سریع تر خوراک مختلف استفاده کرد در غیر اینصورت تنها از یکی از بخش ها با توجه به فضای مورد نیاز می توانید استفاده کنید. در هنگام استفاده همزمان از این دو بخش، حارارت پخت را می توانید بین دماهای ۵۰ درجه تا ۲۵۰ درجه سانتیگراد تنظیم نمایید. در هر یک از این دو بخش میزان حارارت ۱۰۰ درجه سانتیگراد متفاوت است، بدین معنا که این امکان وجود دارد که خوراک های متفاوتی را بدون مخلوط شدن عطر و بوی آنها با هم آماده کنید



- جدول زیر فهرستی از میزان حرارت های قابل تنظیم دستی را ذکر کرده است . همچنین صفحه نمایشگر هوشمند نیز جهت تنظیم حرارت مناسب راهنمای مفیدی خواهد بود .

حرارت در فضای اول (قسمت های بالایی یا پایینی)	حرارت در فضای اول 150 درجه سانتیگراد
تفاوت حرارت مربوط به اولین دوره انتخاب شده بیش از 50 درجه سانتیگراد نمی باشد .	بین 40 تا 150 درجه سانتیگراد
- بطور مثال : اگر شما یک دوره را روی 90 درجه سانتیگراد تنظیم نمایید .	
شما می بایست میزان حرارت را بین 40 درجه سانتیگراد (90-50) و 140 درجه سانتیگراد (90+50) تنظیم نمایید .	بین 155 تا 200 درجه سانتیگراد
تفاوت حرارت مربوط به اولین دوره انتخاب شده بیش از 70 درجه سانتیگراد نمی باشد .	بین 205 تا 250 درجه سانتیگراد
- بطور مثال : اگر شما یک دوره را روی 180 درجه سانتیگراد تنظیم نمایید .	
شما می بایست میزان حرارت را بین 110 درجه سانتیگراد (70-180) و 250 درجه سانتیگراد (70+180) تنظیم نمایید .	بین 250 تا 300 درجه سانتیگراد
تفاوت حرارت مربوط به اولین دوره انتخاب شده بیش از 100 درجه سانتیگراد نمی باشد .	بین 300 تا 350 درجه سانتیگراد
- بطور مثال : اگر شما یک دوره را روی 210 درجه سانتیگراد تنظیم نمایید .	
شما می بایست میزان حرارت را بین 110 درجه سانتیگراد (100-210) و 250 درجه سانتیگراد (210-350) تنظیم نمایید .	بین 350 تا 400 درجه سانتیگراد

جهت متوقف کردن هر یک از تنظیمات می توانید به راحتی ولوم عملکرد قسمت های پایینی یا بالایی را روی ° " قرار دهید .

نحوه استفاده از دستگاه

- ! هنگامیکه که برای اولین بار از دستگاه استفاده می نمایید ، فر خالی را با درب بسته و با حداقل دما به مدت حداقل نیم ساعت گرم نمایید .
- پیش از خاموش کردن فر و باز کردن درب آن ، مطمئن شوید که در اتاق تهویه به خوبی انجام می گیرد
- ممکن است وسیله بوی نسبتا نامطلوبی بددهد که نتیجه سوختن مواد حفاظتی است که در طول روند تولید به کار برده می شوند .
- برای جلوگیری از آسیب به پوشش لعابی فر اشیا را مستقیما روی کف فر نگذارید .
- همواره ظروف غذا را بر روی طبقات موجود قرار دهید .
- در حین مصرف هر گونه ظروف سفالی یا مواد غذایی حساس غیر قابل مصرف را که در طبقه های دیگر موجود می باشد را بردارید .
- توصیه می شود در حین پخت خوراکی که نیاز به ماندن در فر را دارند درب فر را باز نکنید چون روی پخت آن تاثیر می گذارد .
- تحت شرایطی که نیاز بود درب فر را به دفعات باز و بسته نمایید ، ممکن است صفحه جدا کننده از جای خودش در بیاید . در اینصورت زمان روی صفحه نمایشگر به نمایش در می آید . صفحه را به درستی سر جایش نصب کرده و برنامه پخت را دوباره شروع نمایید .

سیستم خنک کننده

جهت خنک نمودن دمای بیرونی فر ، یک فن خنک کننده بین صفحه کنترل و درب فر وجود دارد که هوای خنک تولید می کند ! به محض پایان یافتن مرحله پخت این فن خنک کننده به طور اتوماتیک فعال می شود و سپس زمانی که فر به حد کافی خنک شده خاموش می شود .

هنگامی که فر در حال انجام کار نیست، میتوانید با فشار دادن دکمه کنترل چراغ لامپ داخل فر را روشن کنید.

تنظیم ساعت دستگاه

ساعت دستگاه را فقط زمانی می‌توانید تنظیم نمایید که فر خاموش باشد.

- ۱- دکمه را بفشارید تا اولین عدد روی صفحه نمایشگر شروع به چشمک زدن بنماید و علامت های و خاموش شوند.

۲- ولوم تایمر را در جهت (+) و (-) بچرخانید تا ساعت تنظیم شود.

- ۳- دکمه را دوباره فشار دهید تا ۲ شماره دیگر روی صفحه نمایشگر نیز چشمک بزنند.

۴- ولوم تایمر را در جهت (+) و (-) بچرخانید تا دقیقه نیز تنظیم شود.

- ۵- دکمه را جهت تایید تنظیمات بفشارید.

تنظیم تایmer دستگاه (زمان سعی)

تنظیم این عملکرد تاثیری بر روند پخت و کار فر نخواهد داشت و فقط صرفاً جهت فعل سازی زنگ هشداری است که پس از اتمام مدت تنظیم شده پخت به صدا در می‌آید.

- ۱- دکمه را فشار دهید تا زمانی که علامت و ۳ عدد روی صفحه نمایشگر شروع به چشمک زدن کنند.

۲- ولوم تایمر را در جهت (+) و (-) بچرخانید تا دقیقه تنظیم شود.

- ۳- دکمه دوباره جهت تایید تنظیمات بفشارید. سپس نمایشگر زمان را با شمارش معکوس نشان می‌دهد و هنگامی که این مدت تعیین شده به اتمام رسید زنگ هشدار به صدا در می‌آید.

OS 89 D IX

محفظه کامل فر مدل:

جوه کار فر

- ۱- با چرخاندن ولوم عملکرد محفوظه کامل فر می‌توانید برنامه پخت مورد نظرتان را انتخاب نمایید. چنانچه علامت روی صفحه نمایشگر روشن است نشان دهنده این است محفوظه کامل فعل شده و بنابراین فقط تنظیمات محفوظه کامل و قابل اجرا است.

- ۲- فر مرحله پیش گرم کردن را شروع خواهد کرد. با چرخاندن ولوم حرارت می‌تواند میزان حرارت را تغییر دهید و در این مدت گرم شدن چراغ نمایشگر شروع به چشمک زدن می‌کند.

- ۳- هنگامی که مرحله پیش گرم کردن به اتمام رسید علامت ثابت شده و چشمک نمی‌زند و زنگ هشدار به صدا در می‌آید. در این مرحله غذا را درون فر بگذارید.

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

- نوع عملکرد پخت با چرخاندن ولوم عملکرد محفوظه کامل فر تغییر دهید.

- با استفاده از ولوم حرارت میزان حرارت را تنظیم نمایید (فقط جهت برنامه پخت بین المللی)

- مدت و زمان پایان پخت را تنظیم نمایید (فقط جهت برنامه پخت بین المللی)

- جهت متوقف ساختن برنامه پخت ولوم عملکرد محفوظه کامل را چرخانده و روی "ه" قرار دهید.

- ۵- چنانچه در حین کار فر 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 است، ذخیره نشده و باید آنها را دوباره برنامه ریزی کرد.

- ۱- توجه داشته باشید در مدل OS 89 C IX تنظیم نوع عملکرد و انتخاب برنامه پخت با چرخاندن ولوم عملکرد امکان پذیر نمیباشد.

- ۲- توجه داشته باشید هنگامی که از برنامه محفوظه کامل فر استفاده می‌نمایید نمی‌توانید از دکمه های مخصوص قسمت های پایینی و بالایی فر استفاده نمایید در واقع این دکمه ها غیر فعل می‌شوند. جهت مدل های OS 89 D IX OS 99 DP IX مدل های :

برنامه های پخت بین المللی (عمومی)

برای تمام برنامه ها حرارت پیش فرضی تعریف شده است که می‌توانید به صورت دستی آن را مطابق میل خود از ۴۰ درجه تا ۲۵ درجه سانتیگراد تنظیم نمایید. جهت برنامه باریکیو میزان تعریف شده با درصد (%) نشان داده شده و به صورت دستی نیز قابل تنظیم شدن می‌باشد.



کلیه المنت های حرارتی و فن فعال هستند. حرارت در سراسر فر ثابت باقی میماند و بنابراین غذا به صورت یکنواخت پخته و برشته می شود.
در این برنامه حداقل از ۴ دقیقه به صورت همزمان می توانید استفاده کنید. چنانچه قصد دارید به صورت همزمان از چندین قفسه استفاده نمایید توصیه می شود که از سینی روغن گیر در پایین ترین قفسه استفاده نمایید. چنانچه قصد دارید از ۴ طبقه به طور همزمان استفاده نمایید توصیه می شود قفسه ها را در طبقه ۳ و ۵ و ۶ و سینی روغن گیر را در طبقه ۱ قرار دهید.

برنامه برشته کردن



المنت حرارتی بالایی و سیخ جوجه گردان (چنانچه موجود می باشد) فعال می شوند و فن شروع به کار می کند. پس از سپری شدن مدتی از برنامه المنت حرارتی مدور نیز فعال می شود. ترکیب این ویژگی های مختلف باعث افزایش تاثیر غیر مستقیم تشبعات گرمایی المنت های حرارتی از طریق گردش سریع هوا در سراسر فر می گردد و نیز مانع از سوختن سطح غذا شده و باعث نفوذ مستقیم حرارت به درون غذا می شود. همیشه در حین استفاده از این برنامه درب فر را ببندید.



برنامه باربیکو (کاب گردان)

المنت حرارتی بالایی و سیخ جوجه گردان (چنانچه موجود می باشد) فعال می شوند با چرخاندن ولوم حرارت مقدارهای مختلف حرارت های قابل تنظیم روی صفحه نمایشگر نشان داده خواهند شد که از طیف ۵% تا ۱۰% می باشد. جهت خوراک هایی که نیاز به حرارت زیاد در سطح دارد حرارت بالا و مستقیم گریل توصیه می شود همیشه در حین استفاده از این برنامه درب فر را ببندید.



برنامه پخت با حرارت پایین

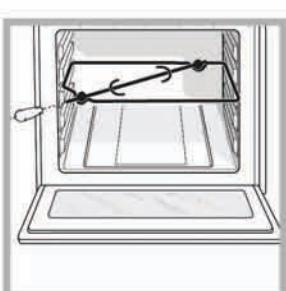
از این برنامه می توان جهت بخ زدایی، جا افتادن غذا، تهیه ماست و گرم کردن غذاها در سرعت مورد نیاز استفاده کرد. همچنین مناسب جهت پخت آرام با حرارت پایین نیز می باشد. تنظیم حرارت در درجات ۴۰ و ۵۰ درجه سانتیگراد امکان پذیر می باشد.



OS 99 DPIX مدل:

برنامه تمیز کننده سریع

این برنامه با انجام تجزیه حرارتی، داخل فر را بطور کامل و خودکار تمیز می کند.



سیخ جوجه گردان (فقط در برخی مدلها موجود می باشد).

- جهت استفاده از جوجه گردان به روش زیر عمل نمایید
- سینی روغن گیر را در طبقه ۱ قرار دهید.
- گیره جوجه گردان را در طبقه ۳ قرار دهید و سیخ را در داخل سوراخ روی صفحه پشتی فر وارد نمایید
- با انتخاب دکمه و جوجه گردان را فعال نمایید.

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 تضمین می کنند.

این تنظیمات با استفاده از سیستم پخت یوهینه (C.O.P) برنامه ریزی شده است. دور پخت بطور اتوماتیک متوقف شده و فر پایان پخت غذا را اعلام می کند. مدت زمان پخت همان طور که در برنامه های زیر شرح داده شده ممکن است تغییر کند.



برنامه پخت گوشت

این برنامه مناسب جهت پخت گوشت گاو، بره، گوسفند، گوساله و خوک می باشد. وقتی هنوز فر سرد است غذا را داخل آن قرار دهید.

همچنین می توانید غذا را درون فر از پیش گرم شده قرار دهید. فقط می توانید مدت زمان برنامه را بین ۱۰ / +۱۰ دقیقه تنظیم نمایید.



برنامه پخت کیک

این برنامه مناسب جهت پخت کیک می باشد. هنگامی که فر هنوز سرد است مواد را درون فر بگذارید. همچنین می توانید غذا را درون فر از پیش گرم شده قرار دهید. فقط می توانید مدت زمان برنامه را بین ۱۵ / +۱۵ دقیقه تنظیم نمایید.



- این برنامه مناسب جهت نان می باشد برای کسب تایخ بهتر در پخت لطفاً به موارد زیر توجه نمایید.
- از دستور العمل پخت نان پیروی نمایید.
- به خاطر داشته باشید که ۱۵۰ گرم آب سرد داخل سینی که در جایگاه ۷ قرار خواهد گرفت بریزید.
- مواد را وقتی فر هنوز سرد است درون آن قرار دهید. چنانچه قصد دارید مواد بعد از مرحله پیش گرم کردن (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 زمانی که فر به میزان ۴۰ درجه سانتیگراد برسد ادامه پیدا می کند. در این مرحله می توانید نان را درون فر قرار دهید

برنامه پخت پیتزا



- این برنامه مناسب جهت پخت پیتزا می باشد به موارد زیر توجه نمایید. فقط می توانید مدت زمان را بین ۱۲۵ تا ۱۴۵ دقیقه تنظیم نمایید.

جهت کسب بهترین نتیجه تومیه می شود به موارد زیر توجه نمایید.

- از دستور العمل پخت پیتزا پیروی نمایید.
- وزن خمیر می بایست بین ۵۰۰ تا ۵۵۰ گرم باشد.
- سینی مخصوص پخت و نیز سینی روغن گیر را کمی چرب نمایید. هنگامی که 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 اتاق ۱ ساعت در دمای معمولی اتاق یا اینکه در برنامه دمای پایین که در این مرحله می توانید پیتزا را درون فر قرار دهید.

دستور العمل پخت پیتزا

- مواد لازم جهت پخت ۳۰۰ تا ۴۰۰ پیتزا: ۱۰۰۰ گرم آرد، ۵۰۰ میلی گرم آب، ۲۵ 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 به صورت دستی روی ۴۰ درجه تنظیم نموده اید قرار دهید اجازه بدهید ۳۰ تا ۴۵ دقیقه بماند تا کاملاً پف کند.
- خمیر را هنگامی که فر هنوز سرد است درون فر قرار دهید.
- برنامه پخت پیتزا را شروع کنید.

(حداکثر مقدار خمیر) دستور العمل پخت نان

- ترکیبات:
۱/۳ کیلوگرم آرد، ۲۵ گرم نمک، ۷۰۰ گرم آب، ۵۰۰ گرم مایه خمیر تازه یا ۴ بسته پودر خمیر مایه طرز تهیه:
- نمک و آرد را در یک ظرف بزرگ با هم مخلوط نمایید.
- مایه خمیر را در آب ولزم (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 ۱۵ دقیقه ورز دهید تا یکنواخت شده و زیاد چسبنده نباشد.
- الخمیر را گرد کرده و در ظرف بزرگی بگذارید و روی آن را با پوشش پلاستیکی شفافی 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 برش کنید و به آرامی ورز داده و سپس هر کدام را به شکل قرص نان فرم دهید.
- این قرص ها را روی کاغذ مخصوص درون سینی فر (به اندازه های مساوی ببرید) گذاشته و سینی فر را روی طبقه بالا (یا در صورتی که قصد پخت این قرص ها را روی طبقات مختلف دارید در طبقات ۲ یا ۳) قرار دهید و روی آن را با آرد بپوشانید.
- توسط تیغ تیز روی سطح آنها را برش دهید.
- در صورت استفاده از یک طبقه این سینی را در طبقه ۲ در صورت استفاده از ۲ طبقه در طبقات ۱ و ۴ و اگر از طبقه ۳ استفاده می کنید آن را در طبقات ۱ و ۳ و ۵ قرار دهید.
- سینی روغن گیر را در طبقه ۷ قرار داده و ۱۵ گرم آب سرد درون آن بریزید.
- هنگامی که فر هنوز سرد است ظرف را درون آن بگذارید.
- برنامه پخت اتوماتیک نان را شروع کنید.
- پس از پایان مدت پخت بگذارید قرص های نان درون فر باقی بمانند تا کاملاً خنک شوند.



- ۱ - صفحه جدا کننده را با استفاده از میله و یا پیکانهایی که به سمت قسمت پشتی فر نصب شده اند تنظیم نمایید پس از این که به درستی سرجایش قرار گرفت شما قادر خواهید بود کلمه (OPEN SPACE) 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 شما می توانید از قسمت بالایی فر و به طور همزمان و یا جداگانه استفاده نمایید .
- ۲ - توجه نمایید که ولومن عملکرد محفظه کامل فر غیر فعل خواهد شد .
- ۳ - فر مرحله از پیش گرم کردن را آغاز خواهد کرد . با چرخاندن ولومن قسمت بالایی فر انتخاب نمایید .
- ۴ - تغییر دهید . در طول این مرحله چراغ نمایشگر  چشمک می زند .
- ۵ - 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 .
- ۶ - در این هنگام می توانید غذا را درون فر قرار دهید .
- ۷ - در حین مدت پخت انجام موارد زیر امکانپذیر است :

 - نوع برنامه را با چرخاندن ولومن حرارت می توانید تغییر دهید .
 - میزان حرارت را با چرخاندن ولومن حرارت می توانید تغییر دهید .
 - مدت پخت و نیز پایان مدت پخت را تنظیم نمایید .
 - جهت متوقفساختن برنامه پخت ولومن (عملکرد قسمت بالایی فر) را چرخانده و روی " ° " قرار دهید .
 - چنانچه در حین کار فر بر قریب رفت سیستم اتوماتیک دستگاه پس از اتصال برق برنامه را از همانجا که قطع شده بود ادامه خواهد داد مشروط بر اینکه حرارت او مقدار مشخص پایین تر شیامده باشد . برنامه هایی که هنوز آغاز نشده اند ذخیره نشده و باید آنها را دوباره برنامه ریزی کرد .

برنامه های پخت

المنت حرارتی بالایی فعل می شود . با چرخاندن ولومن حرارت مقدار قدرت های قابل تنظیم روی صفحه نمایشگر نشان داده می شوند . این میزان بین ۵% تا ۱۰% می باشد . جهت خوراکهایی که نیاز به حرارت زیاد در سطح را دارند ، حرارت بالا و مستقیم گریل توصیه می شود . این برنامه بسیار مناسب جهت برشهته کردن غذا ، کباب کردن خوش رنگ کردن کیک های میوه ای ، تهیه ساندویچ های تست و نیز کباب کردن گوشت های 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 خوراک هایی بسته بندی شده (منجمد یا از قبل پخته شده) می باشد

محفظه پایینی فر مدل: OS 89 D IX - OS 99 DPIX**نحوه کار فر**

- ۱ - صفحه جدا کننده را با استفاده از میله و یا پیکانهایی که به سمت قسمت پشتی فر نصب شده اند ، تنظیم نمایید . پس از اینکه به درستی سرجایش قرار گرفت شما قادر خواهید بود کلمه (OPEN SPACE) 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 شما می توانید از قسمت بالایی و پایینی فر به طور همزمان و یا جداگانه استفاده نمایید .
- ۲ - توجه نمایید که ولومن عملکرد محفظه کامل فر غیر فعل خواهد شد .
- ۳ - فر مرحله از پیش گرم کردن را آغاز خواهد کرد . با چرخاندن ولومن قسمت پایینی فر انتخاب نمایید .
- ۴ - تغییر دهید . در طول این مرحله چراغ نمایشگر  چشمک می زند .
- ۵ - 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 .
- ۶ - در حین مدت پخت انجام موارد زیر امکانپذیر است :

 - میزان حرارت را با چرخاندن ولومن حرارت تغییر دهید .
 - مدت پخت و نیز پایان مدت پخت را تنظیم نمایید .
 - جهت متوقفساختن برنامه پخت ولومن (عملکرد قسمت پایینی فر) را چرخانده و روی " ° " قرار دهید .
 - چنانچه در حین کار فر بر قریب رفت سیستم اتوماتیک دستگاه پس از اتصال برق برنامه را از همانجا که شده بود ادامه خواهد داد مشروط بر اینکه حرارت او مقدار مشخص پایین تر شیامده باشد . برنامه هایی که هنوز آغاز نشده اند ذخیره نشده و باید آنها را دوباره برنامه ریزی کرد .

کلیه المنتهای حرارتی و فنی مانند و بنا بر این غذا به صورت یکنواخت پخته و بر شته می‌شود.

در این برنامه حداقل از ۳ قفسه به صورت همزمان می‌توانید استفاده کنید چنانچه قصد دارید به صورت همزمان از چندین قفسه استفاده نمایید توصیه می‌شود که سینی روغن گیر را در سطح ۱ قرار دهید. چنانچه قصد دارید از ۳ طبقه به طور همزمان استفاده کنید توصیه می‌شود قفسه هارا در طبقه ۳ و ۵ و سینی روغن گیر را در طبقه ۱ قرار دهید.

استفاده همزمان از قسمت بالا و پایین فر مدل: OS 89 D IX - OS 99 DPIX

نحوه کار با فر

۱ - صفحه جدا کننده را با استفاده از میله و یا پیکانهایی که به سمت قسمت پشتی فر نصب شده اند، تنظیم نمایید. پس از اینکه به درستی سر جایش قرار گرفت شما قادر خواهید بود کلمه (OPEN SPACE) 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 به طور همزمان و یا جداگانه استفاده نمایید.

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

ابه منظور افزایش صرفه جویی انرژی دستگاه مدت زمان از پیش گرم شدن محفظه قسمت بالایی فر حدود ۱۵ دقیقه طول می‌باشد.

۲ - چنانچه حرارت محفظه پایینی کمتر از ۱۵۰ درجه سانتیگراد تنظیم شده برنامه گریل غیر فعال خواهد بود و صفحه نمایشکر Off (خاموش) را نشان می‌دهد که دلیل این امر هم حفظ و ارائه نتیجه خوب پخت می‌باشد.

۳ - برنامه پخت مورد نظرتان در هر مرحله را می‌توانید با چرخاندن ولوم های عملکرد قسمت بالایی و یا عملکرد قسمت پایینی فر انتخاب نمایید.

۴ - علامت نشان دهنده این است که قسمت بالایی فر انتخاب شده و می‌توانید تنظیمات این قسمت را نیز انجام دهید. علامت نشان دهنده این است که قسمت پایینی فر انتخاب شده و می‌توانید تنظیمات این قسمت را نیز انجام دهید.

۵ - هر دو قسمت فر مرحله پیش گرم کردن را آغاز می‌نمایند با چرخاندن ولوم حرارت می‌توانید حرارت فر را تغییر دهید. در طول این مرحله پراغ نمایشگر چشمک می‌زند.

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

۷ - اعداد روی صفحه نمایشگر روش ترو خواهند شد که نمی‌دهد که شما در حال تنظیم چه دوره ای می‌باشید. جهت تغییر و تنظیمات دوره های دیگر دکمه () را بفشارید تنظیمات این دو قسمت بالایی و پایینی در طول 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 آنرا تنظیم نمایید.

- جهت متوقف ساختن برنامه پخت ولوم عملکرد قسمت بالایی فر و یا عملکرد قسمت پایینی فر را روی " " قرار دهید.

۸ - چنانچه در حین کار فر بر ق رفت 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 ریزی پخت

! قبل از برنامه ریزی یکی از برنامه های پخت را انتخاب نمایید :

برنامه ریزی در کلیه برنامه های موجود در فر قابل اجراست محفظه کامل فر قسمت های پایینی و بالایی فر حتی اگر ۲ قسمت پایینی و بالایی بطور همزمان با هم استفاده شوند.

برنامه ریزی مدت پخت

۱ - دکمه () را چندین با فشار دهید تا علامت () و ۳ عدد روی صفحه نمایشگر شروع به چشمک زدن نمایند.

۲ - ولوم تایم (زمان سنج) را به سمت + و - بچرخانید تا مدت را تنظیم نمایید.

۳ - دکمه () را دوباره جهت تایید برنامه بفشارید.

۴ - پس از سپری شدن مدت تعیین کلمه END روی صفحه نمایشگر نشان داده می‌شود سپس فر متوقف شده و زنگ هشدار به صدا در می‌آید.

- برای مثال: اگر ۹ ساعت صبح است و مدت زمان پخت ۱۵ دقیقه تعیین شده است. برنامه بطور اتوماتیک در ساعت ۱۵:۰۰ صبح متوقف خواهد شد.

تنظیم پایان زمان پخت

- مراحل ۱ تا ۳ را که در بالا توضیح داده شده را انجام دهید تا مدت زمان را تنظیم نمایید.
- سپس دکمه ④ را بفشارید تا علامت ۲ و ۳ عدد روی صفحه نمایشگر شروع به چشمک زدن نماید.
- ولوم تایمر را به سمت + و - بچرخانید تا ساعت را تنظیم نمایید.
- دکمه ⑤ را دوباره فشار دهید تا ۲ عدد دیگر صفحه نمایشگر نیز شروع به چشمک زدن نمایند.
- ولوم تایمر را به سمت + و - بچرخانید تا دقیقه را تنظیم نمایید.
- دکمه ⑥ را دوباره بفشارید تا برنامه تایید شود.
- پس از سپری شدن مدت تعیین شده کلمه END روی صفحه نمایشگر نشان داده می شود سپس فر پخت را متوقف می کند و زنگ هشدار به صدا در می آید.
- هنگامیکه علامت های ۲ و ۳ چشمک بزنند بدین معنی است که برنامه ریزی انجام شده است صفحه نمایشگر مدت زمان و پایان آن را متناسب نشان می دهد.
- جهت کنسل کردن این برنامه ریزی ولوم عملکرد را چرخانده و روی " ۰ " قرار دهید.

توصیه های کاربردی جهت پخت

پخت چند سطحی

- از جایگاه های ۱، ۳، ۵ و ۶ استفاده نمایید.
- سینی روغن گیر را در کف فر و سینی غذا را در بالا قرار دهید.
- کباب کردن
- فر را به مدت ۵ دقیقه گرم نمایید.
- در این حالت پخت درب فر را ببندید. در این حالت پخت درب فر را ببندید.
- سینی روغن گیر را در جایگاه ۳ قرار دهید قفسه را در وضعیت طبقات ۴ تا ۷ قرار دهید این وضعیت بستگی به مقدار حجم غذا دارد و دقت کنید که غذا در مرکز طبقه قرار گرفته باشد.
- مثال: گوشت دنده گاو روی سطح ۴ و گوشت (نمک زرد) روی سطح ۶ یا ۷ می بایست پخته شود.
- از یک سینی آلومنیومی سبک با حداکثر قطر ۵ سانت استفاده نموده و آن را روی سینی تعییه شده قرار دهید.
- اگر پیتزا مقدار زیادی مخلفات دارد توصیه می شود که در طی روند پخت پیتزا را به آن اضافه نمایید

گریل مدل: OS 89 D IX - OS 99 DPIX

- فر را به مدت ۵ دقیقه گرم نمایید.
- صفحه جدا کننده را در قسمت مخصوص آن قرار دهید.
- در حین استفاده از این برنامه در 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 برترته کردن غذا ، پخت کباب ، خوش رنگ 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 . المث حرارتی بالایی توسط ترمومترات تنظیم می شود و ممکن است همیشه و به طور دائم فعال نباشد.

پخت سریع: مدل: OS 89 D IX - OS 99 DPIX

- فر را از قبل گرم کنید و مطمئن شوید سینی روغن گیر در وضعیت ۶ قرار دارد.
- زمانی که غذاهای بسته بندی منجمد را پخت میکنید همیشه از دستور العمل روی بسته پیروی کنید.

جدول تومیه هایی جهت پخت در محفظه کامل فر

مدت زمان پخت (دقیقه)	دماي پيشنهادی	پيش	حرارت	جايگاه طبقه				طبقه های موردنظر	وزن (کيلوگرم)	غذا	برنامه
				طبقه سه	طبقه دو	طبقه يك	سيستي رogen گير				
30-40	180	بله				5 تا 3	3 يا 2 2 يا 1	1 2 3 4			پخت چندگانه
35-45	180	بله		6	5	3	1			انواع پای میوه / کیک	
40-50	180	بله				5 تا 3	3 يا 2 2 يا 1	1 2 3 4			
45-55	180	بله				3	1				
25-35	190	بله				5 تا 3	3 يا 2 2 يا 1	1 2 3 4			پیتزا
25-35	190	بله				3	1				
30-40	190	بله		6	5	3	1				
30-40	190	بله				5 تا 3	3 يا 2 2 يا 1	1 2 3 4			
15-25	220	بله				5 تا 3	3 يا 2 2 يا 1	1 2 3 4			بیسکویت
20-30	220	بله				3	1				
25-35	220	بله				5 تا 3	3 يا 2 2 يا 1	1 2 3 4			
30-40	220	بله		6	5	3	1				
15-25	180	بله				5 تا 3	3 يا 2 2 يا 1	1 2 3 4			شیرینی
15-25	180	بله				3	1				
20-30	180	بله				5 تا 3	3 يا 2 2 يا 1	1 2 3 4			
20-30	180	بله				5	1				
30-40	200	بله					3 يا 2	1			شیرینی
35-45	200	بله					2				
40-50	200	بله		6	4		1				
35-45	170	بله					3 يا 2	1			
35-45	170	بله					2				کرم کارامل
40-50	170	بله		6	4		1				
45-60	160	بله					2 يا 1	1			
60-75	160	بله				5 تا 4	3 يا 2 1	1 2			کیک اسفنژی (متشكل از هاست)
60-75	160	بله									
30-35	190	بله					3 يا 2	1			
35-40	190	بله					2				
40-45	190	بله		6	4		1				کیک اسفنژی
90-240	160	بله					2	1	1		
35-75	120	خیر					3	2	1		
40-60	190	خیر						3 4 يا	1		
90-120	200	خیر					2	1	1		
20-30	%100	خیر				5 يا 4	3	1			کیک کارامل
10-20	%100	بله				7 تا 5	3	1			
12-25	%100	بله				7 تا 5	3	1			
3-6	%100	بله				7 تا 5	3	1			
	40	خیر						2	1		حرارت پایین
8-12 ساعت	65	خیر	6	5	3	1		4			
90 - 180	90	خیر		5	3	1		3			

		خیر		2	7 ***	1	2	نان (با توجه به دستورالعمل)	پخت اتوماتیک نان
		خیر	5	1	7 ***	2	2		گوشت
		خیر	3	1	7 ***	3	2		گوشت
60-90		خیر		3	2	1			گوشت
35-60**		خیر		5	2	1			پخت اتوماتیک کیک
35-60**		خیر		5	2	2			دسر
23-30**		خیر		5	2	1			پخت اتوماتیک پیتزا
25-35**		خیر		5	2	2			پخت اتوماتیک پیتزا
30-35**		خیر	6	5	1	3			پخت اتوماتیک پیتزا
35-40**		خیر	5	3	1	4			پخت اتوماتیک پیتزا

* (مانهای پخت ذکر شده در بالا فقط مکم راهنمای داشته و ممکن است بنا به سلائق شخصی تغییر کند (مانهای پیش هزاری فر استاندارد بوده و بصورت دستی قابل تغییر نیستند).

** مدت زمان برنامه پخت اتوماتیک از پیش تعین 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 مبدأ در نظر بگیرید.

*** طبق دستورالعمل پخت ۱۵۰ گرم آب را در سیلنر رونم کیر برویزید.

جدول توصیه هایی جهت پخت در قسمت بالای فر مدل: OS 89 D IX - OS 99 DPIX

مدت زمان پخت (دقیقه)	دماز پیشنهادی	پیش حرارت	جایگاه طبقه				طیقه های مورد معرف در پخت	وزن (کیلوگرم)	غذا	برنامه
			صفحه جداگانه	طبقه یک	سینی روغن گیر					
20-30	180-200	بله	D			6	1			فیله ماهی
30-40	180-200	بله	D			6	1			فیله گوشت
		بله	D			6	1			پیتزا منجمد
		بله	D			6	1			غذاهای منجمد آهاده
3-5	%100	بله	D	6-7	-		1			نان تست
3-6	%100	بله	D	7	6	1				گوشت خوک
15-25	%100	بله	D	7	6	1				استیک خوک

جدول توصیه هایی جهت پخت در قسمت پایینی فر مدل: OS 89 D IX - OS 99 DPIX

مدت زمان پخت (دقیقه)	دماز پیشنهادی	پیش حرارت	جایگاه طبقه				طیقه های مورد معرف در پخت	وزن (کیلوگرم)	غذا	برنامه
			صفحه جداگانه	طبقه یک	سینی روغن گیر					
30-40	200	بله	D		2	1	1			انواع پای میوه / کیک
35-45	200	بله	D	3	1	2				
25-35	190	بله	D		2	1	1			شیرینی خامه ای
25-35	190	بله	D	3	1	2				
15-25	220	بله	D	3	2	1				پیتزا
20-30	220	بله	D	3	1	2				
15-25	180	بله	D	3	2	1				بیسکویت
15-25	180	بله								

30-40	200	بله	D		2	1		شیرینی
35-45	200		D	3	1	2		
35-45	170	بله	D		2	1		کرم کارامل
60-75	160	بله	D		2	1		کیک اسفنجی (متشكل از ماست)
30-35	190	بله	D		2	1		کیک اسفنجی
35-40	190	بله	D	3	1	2		
30-60	210	بله	D	3	2	1		گوشت کبابی کوچک

زمان های پخت ذکر شده در پالا ، فقط حکم راهنمای داشته و ممکن است پنا به سلایق شخصی تغییر کند .

زمان های پیش حرارتی فر استاندارد بوده و به صورت دستی قابل تغیر نیستند.

جدول تومیمه هایی جهت پخت برای استفاده همزمان از قسمت بالایی و پایینی فر
مدل: OS 89 DIX - OS 99 DPIX قسمت بالا، فر

مدت زمان پخت (دقیقه)	دمای پیشنهادی	پیش حرارت	جایگاه طبقه			طبقه های مورد معرف در پخت	وزن (کیلوگرم)	غذا	برنامه
			مصنفه جدالکننده	طبقه یک	سینی روغن گیر				
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		پیتزما منجمد	
		بله	D		6-7	1		غذاهای منجمد آماده	
30-45	-200 180	بله	D		6	1		برنج	
3-6	%100	بله	D		6-7	1		برشته کردن	گریل

قسمت پایینی فر

مدت زمان پخت (دقیقه)	دهای پیشنهادی	پیش حرارت	چایگاه طبقه				طبقه های مورد معرف در پخت	وزن (کیلوگرم)	غذا	برنامه
			صفحه جداسازننده	طبقه یک	سیتی روغن گیر					
30-40	200	بله	D	5 تا 3	2	1			انواع پای میوه / کیک	بین المللی (عمومی)
35-45	200	بله	D	5 تا 3	2 و 1	2				
15-25	180	بله	D	5 تا 3	2	1			بیسکویت	
15-25	180	بله	D	5 تا 3	2 و 1	2				
45	160	بله	D		2	1			کرم کارامل	
15-25	220	بله	D		2	2				
20-30	220	بله	D	5 تا 3	2	1			پیتزا	
	220	بله	D	5 تا 3	2 و 1	2				
60	200	بله	D		2	1			خوراک سیب زمینی	
90-60	200	بله	D		2	1			گوشت کبابی	
35-45	200	بله	D		2	1			غذاهای دارای خمیر شیرینی	

! این دستگاه طبق استانداردهای ایمنی بین المللی طراحی و ساخته شده است. موارد ایمنی را جهت جلوگیری از هرگونه خطری به دقت مطالعه نمایید.

ایمنی کلی

13 همیشه اطمینان حامل نمایید که وقتی از دستگاه استفاده نمی نمایید و لوم های آن در وضعیت "۰" باشند.

14 هرگاه می خواهید وسیله را از برق بشکید همواره دو شاخه را از پریز برق جدا کنید، هیچگاه کابل را نکشید.

15 هرگز تا وقتی که دو شاخه دستگاه را از برق نکشیده اید به تعییر یا پاکسازی آن اقدام نکنید.

16 در صورت بروز هر گونه نقص و خرابی به هیچ وجه سعی نکنید خودتان نقص دستگاه را رفع نمایید. زیرا تعییر دستگاه به دست افراد غیر متخصص باعث بروز خدمات و نقایص بعدی دستگاه می شود.

17 هنگامیکه درب فر باز است اشیاء سنجین را روی آن قرار ندهید.

18 این دستگاه نمی بایست توسط افراد نابالغ و یا معلوم فیزیکی و روحی استفاده شود، زیرا باعث خطرات جدی مالی و جسمی می شود.

19 مواظب باشید که کودکان با دستگاه بازی نکنند.

باز کردن بسته بندی دستگاه

هنگام باز کردن بسته بندی طوری آن را باز نمایید که برای استفاده های بعدی نیز مفید باشد. قانون 2002/EC اروپا در رابطه با زائدات برقی و دستگاههای الکترونیکی اعلام کرده است که زائدات دستگاههای برق 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 پیکان های چرخشی این نکته را به شما یادآوری می کند که می بایست این زائدات را بر طبق دستورالعمل ذکر شده نگهداری نمایید تا سلامتی خود و محیط اطرافتان را حفظ نمایید.

حفظ از محیط زیست

با بکارگیری این وسیله در ساعت بین آخر شب و صبح زود می توانید فشار بار واردہ بر شرکت های تولید کننده برق را کاهش دهید (گزینه های برنامه ریزی حالت پخت و به ویژه حالت پخت تأخیری، این امر را ممکن می سازد).

1 **1** این دستگاه جهت مصرف در داخل خانه (صرف خانگی) طراحی گردیده است و برای مصارف تجاری یا صنعتی ساخته نشده است.

2 **2** این دستگاه نباید در فضای باز ، حتی در مکان های باز سقف دار مورد استفاده قرار بگیرد . هیچگاه دستگاه را در معرض باد و باران قرار ندهید زیرا این کار بسیار خطرناک خواهد بود.

3 **3** هنگام جابجایی یا بلند کردن دستگاه همواره از دستگیره های تعییه شده در دو طرف فر استفاده نمایید.

4 **4** هیچگاه با پای بر هنره یا دستها و پاهای مرطوب یا نمناک به دستگاه دست نزنید.

5 **5** این وسیله فقط باید توسط افراد بزرگسال و بر اساس دستورالعملی که در این دفترچه راهنمای ارائه شده ، مورد استفاده قرار گیرد.

6 **6** وقتی دستگاه روشن است المنت های گرمایی و برخی از قسمت های درب فر به شدت داغ می شود . مواظب باشید که به آنها دست نزنید و کودکان را از تماس با این قسمت ها دور نگهدارید.

7 **7** مواظب باشید که کابل برق و قطعات الکتریکی دیگر در تماس با قسمت های داغ فر قرار نگیرند.

8 **8** دریچه هایی که برای تهویه و انتقال گرما مورد استفاده قرار می گیرند نباید هیچگاه پوشانده شوند.

9 **9** همواره وسط دستگیره فر را بگیرید . دو انتهای آن ممکن است داغ باشند.

10 **10** همواره برای قرار دادن و یا برداشتن ظرف غذا از فر از دستکش استفاده کنید.

11 **11** برای پوشاندن کف فر از ورق آلمینیومی استفاده نکنید.

12 **12** هیچگاه مواد قابل اشتعال را داخل فر قرار ندهید زیرا اگر فر به طور تصادفی روشن شود ممکن است سبب آتش سوزی شود.

- برای کسب تایخ بهتر و صرفه جویی در مصرف انرژی، همواره وقتی که از برنامه گریل و باربیکیو استفاده می‌کنید، درب فر را بیندید. با این کار علاوه بر صرفه جویی در مصرف انرژی، تایخ بهتری نیز حاصل می‌گردد. (تقریباً ۱۵٪ صرف انرژی کاهش می‌یابد).
- همیشه لاستیک‌های بین درب را چک نمایید تا عاری از هرگونه خردگذار غذا و یا گرد و غبار باشد تا به درستی و بدون هیچ فاصله‌ای با دستگاه بسته شود تا حرارت درون دستگاه هدر نزد.

تمیز کردن دستگاه

- قبل از هرگونه اقدامی (نظافت، تعمیر و ...) دو شاخه دستگاه را از برق بیرون بکشید
- اسفنج را در محلول آب و لرم و صابون غیر اسیدی خیس کرده و قسمت‌های لعابی، استیل و لاستیک‌های دور درب دستگاه را تمیز نمایید. جهت پاک کردن لکه‌های سخت از مواد مخصوص استفاده نمایید. بعد از تمیز کردن با دستعمال خیس پاک 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 دستعمال نرم خشک نمایید. از مواد سخت و خشن استفاده نکنید.
 - لوازم جانبی فر به جز سینی آن را می‌توان مثل سایر ظروف معمولی بشویید.
 - هرگز از دستگاه بخارشوی 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 دستعمال نرم آن را خشک نمایید. هرگز از مواد تیز و ساینده استفاده نکنید چون باعث آسیب رساندن به سطح و خدشه دار کردن شیشه دستگاه می‌شود.

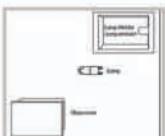


جهت تمیز کردن بیشتر و عمیق‌تر دستگاه درب فر را به روش زیر بردارید :

- درب دستگاه را کاملاً باز نمایید.
- اهرم‌های کوچکی که روی دو لولا قرار دارند را بلند کرده و بچرخانید (به شکل توجه نمایید).
- دو طرف بیرونی درب را بگیرید و آن را تقریباً به صورت نیمه بیندید با فشار بر روی گیره‌های F درب را از حالت قفل خارج کنید. سپس درب را به سمت خود بکشید برای اینکه آن را سر جای خودش بگذارید عکس این مرحله را انجام دهید.

بررسی لاستیک‌های دور درب

لاستیک دور درب فر را مرتب‌کنید. اگر این لاستیک‌ها آسیب دیده اند لطفاً با نزدیکترین مرکز خدمات پس از فروش طلبی ثیکان تماس بگیرید. به شما توصیه می‌کنیم تا وقتی که لاستیک‌ها تعویض شده اند از فر استفاده نکنید.



تعویض لامپ فر

جهت تعویض لامپ فر طبق روش زیر عمل نمایید.

- پوشش شیشه‌ای لامپ را بردارید.
- لامپ را برداشته و تعویض نمایید. لامپ ۱۵ هالوژنی، ولتاژ ۲۳۰ وولت، توان ۲۵ وات، سریچ G ۹
- پوشش شیشه‌ای را سر جایش قرار دهید (!لامپ را مستقیماً با دستتان 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 ۵۰ درجه سانتیگراد می‌رسد. در این حالت برنامه تجزیه حرارتی فعال شده باعث سوزاندن باقیمانده‌های غذا و خردۀ‌های آن گشته، آودگها کاملاً پاک می‌شوند.

طی برنامه ناظافت اتوماتیک کودکان را از دستگاه دور نگه دارید زیرا سطح فر خیلی داغ می‌شود بدليل اجرای مراحل اختراق ذرات غذایی داخل فر سوزانده می‌شوند. 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 می‌شود.

جهت فعال نمودن برنامه پاکسازی سریع ولوم برنامه محفظه کامل فر را چرخانده و روی قرار دهید. دکمه ① را فشار دهید از ولوم تایمر جهت انتخاب میزان قدرت تمیز کنندگی می‌توانید استفاده نمایید ۳ تنظیم زمانی برای دستگاه از پیش تعريف شده که قابل تغییر نیست.

۱-اکو(اقتصادی): ولوم را در جهت - بچرخانید مدت آن ۱ ساعت می‌باشد.

۲-نرمال: اولین سطح مدت آن ۱ ساعت و ۳۵ دقیقه می‌باشد.

۳-فسرده: ولوم را در جهت + بچرخانید مدت آن ۲ ساعت می‌باشد.

۴-جهت تایید دکمه ② را بفشارید.

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

هنگامیکه علامت ۵ 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 می‌شوند.

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

-برنامه ریزی جهت پایان مدت پاک کنندگی اتوماتیک:

۱-دکمه ③ را بفشارید تا علامت END و ۲ عدد روی صفحه نمایشگر شروع به چشمک زدن نمایند.

۲-جهت تنظیم ساعت ولوم تایmer را در جهتهای + و - بچرخانید.

۳-دوباره دکمه ④ را بفشارید تا ۲ عدد دیگر روی صفحه نمایشگر شروع به چشمک زدن نمایند.

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

۵-دکمه ⑤ را دوباره جهت تایید بفشارید.

۶-هنگامیکه مدت تعیین شده سپری شد. کلمه END روی صفحه نمایشگر نشان داده شده وزنگ هشدار به صدا در می‌آید

مثال: الان ساعت ۹ است و برنامه پاکسازی سریع اکو انتخاب شده که مدت تعريف شدن آن ۱ ساعت می‌باشد. پایان این برنامه ۱۲:۳۰ تنظیم شده است. برنامه بطور اتوماتیک راس ۱۱:۳۰ شروع می‌شود هنگامیکه علامت END و ۲ چشمک می‌زنند یعنی برنامه ریزی تنظیم شده است صفحه نمایشگر متباوباً زمان پایان و نیز مدت پخت را نشان می‌دهد.

-زمانیکه برنامه ناظافت اتوماتیک پایان می‌یابد:

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 می‌توانید هنگامیکه فر بطور کامل خنک شده با استفاده از یک اسفنج خشک این ذرات را بردارید. چنانچه می‌خواهید از این فر که قبل از داغ شده بالاصله 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.