



Scholtès

فقط با ضمانت نامه طلایی نیکان
نماینده رسمی محصولات خانگی شولتز



مدل : **MULTIPLO**



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، آریستون، 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 مشترکین می باشد. مجهز بودن به کارگاه تعمیرات الکترونیک با استفاده از تجهیزات و تکنولوژی روز، استفاده از شیوه های نوین ارتباطی و نظر خواهی از مشترکین، از دیگر ویژگی های خدمات طلایی نیکان می باشد.



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

۰۲۱
واحد سرویس تهران

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

- ارائه اطلاعات فنی و راهنمایی مشترکین به صورت تلفنی در طول ساعات اداری توسط تکنسین فنی
- تماس از طریق شماره ویژه تلفن گویا ۸۲۳۲۲
- ارسال پیام کوتاه از طریق ۸۲۳۲۲-۳۰۰۰ که مشترکین محترم شهر تهران می توانند با ارسال یک پیام کوتاه و فقط با معرفی شماره اشتراک، بدون هیچ تماس دیگر مقدمات نصب و یا تعمیر دستگاه خود را فراهم نمایند.

واحد شهرستانها



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

شماره تماس کلیه نمایندگان شهرستانها در انتهای این 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 هرچه بهتر می باشد.



راهنمای نصب	
تعیین محل نصب	
اتصالات الکتریکی	
توصیف دستگاه	
صفحه کنترل	
نحوه استفاده از دستگاه	
روشن کردن صفحه پخت	
خاموش کردن صفحه پخت	
عملکرد تک برنامه پخت	
تایمر	
برنامه ریزی زمان پخت	
قفل صفحه کنترل	
عملکرد دوباره راه اندازی کردن	
خاموش کردن صفحه	
ترموستات ایمنی	
توضیحات فنی مدل	
توصیه های کاربردی جهت استفاده از دستگاه	
اجزای مکمل	
کیت اضافی	
نکات و توصیه ها	
ایمنی کلی	
دفع زائدات	
مراقبت و نگهداری از دستگاه	
خاموش کردن دستگاه	
تمیز کردن دستگاه	

نصب دستگاه

! قبل از هر گونه اقدامی، لطفاً این دفترچه راهنما را با دقت مطالعه نمایید. زیرا حاوی اطلاعات مهمی در رابطه با نحوه نصب و عملکرد دستگاه می باشد.
! لطفاً در حفظ این دفترچه دقت نمایید تا جهت مصارف بعدی به راحتی به آن مراجعه نمایید.

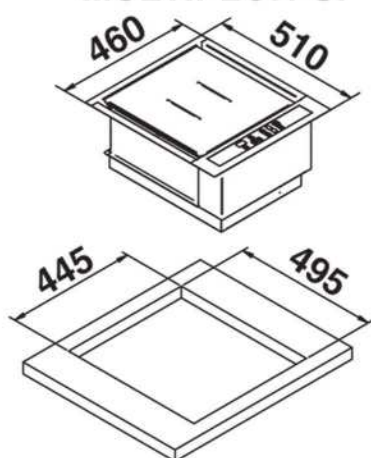
تعیین محل نصب دستگاه

! مراقب باشید که کلیه بسته بندی دستگاه را دور از دسترس کودکان قرار دهید تا دچار مشکل نشوید.

این دستگاه می بایست توسط تکنسین مجرب و مجاز و مطابق با دستورالعمل ایمنی ذکر شده در این دفترچه نصب گردد. نصب توسط افراد غیر حرفه ای باعث خسارات و خطرات فراوانی می شود.

نصب دستگاه توکار

MULTIPLO.1 SF

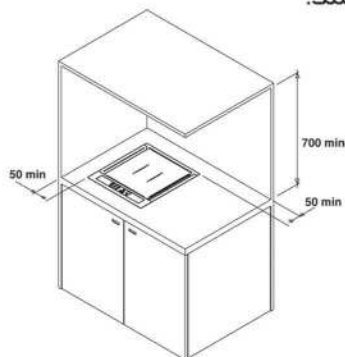


جهت نصب دستگاه، از کابینت متناسب با ابعاد دستگاه استفاده نمایید.

- سطوح دیواره های کابینت می بایست در برابر حرارت حدود ۱۰۰ درجه سانتیگراد مقاوم باشند.
- هرگز این دستگاه را روی ظرفشویی نصب نکنید؛ و در صورتیکه مجبور به این کار بودید حتماً از صفحه جداکننده ضد آب، جهت جدا کردن این دستگاه استفاده نمایید.
- ابعاد کابینت با توجه به نوع صفحه ای که می خواهید نصب نمایید، می بایست به شرح زیر باشد:

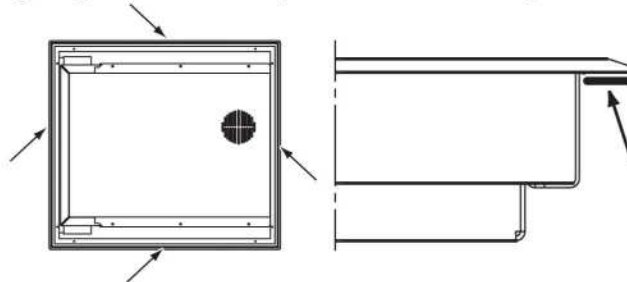
نصب صفحه های نیمه تراز (MULTIPLO..۱SF)

هر اقدامی جهت نصب می بایست مطابق با قوانین استاندارد (CEI-UNI-CIG) اتصالات الکتریکی و گاز باشد. به منظور اطمینان از نصب صحیح، لطفاً حداقل فاصله ها که در تصویر ذکر شده را ملاحظه نمایید. کلیه سطوح مجاور و نیز پشتی می بایست در برابر حرارت بیش از ۶۵ درجه سانتیگراد مقاوم باشند.



محکم کردن دستگاه به کابینت

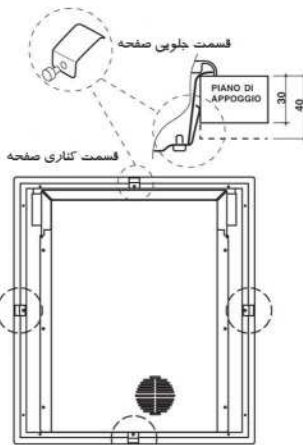
این دستگاه می بایست بر روی سطح کاملاً تراز نصب گردد. در صورت تراز نبودن، در عملکرد دستگاه مشکل پیش خواهد آمد. قبل از نصب دستگاه، زهوارهای ارائه شده همراه دستگاه را مطابق شکل زیر قرار دهید.



• محفظه ای که جهت نصب در نظر گرفته شده است، می بایست کاملاً مطابق شکل بالا باشد. صفحه را به شرح زیر نصب نمایید:

۱. با استفاده از پیچهای موجود، ۴ فنر تراز را در سوراخهای تعبیه شده در قسمت مرکزی هر سطح در زیر صفحه قرار دهید.

۲. صفحه را داخل قسمت تعبیه شده قرار دهید، و اطمینان حاصل نمایید که در قسمت مرکزی محفظه قرار گرفته باشد و آنرا به به سمت پایین فشار دهید تا مطمئن شوید که در سطح مخصوص قرار گرفته باشد.



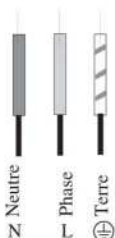
! پیچهای جهت تراز می بایست حتماً در دسترس باشند.
! به منظور رعایت موارد ایمنی، دقت نمایید که دستگاه پس از نصب، در تماس با دستگاههای دیگر قرار نگیرد.
! کلیه قسمت‌های دستگاه می بایست با کمک ابزار مناسب از دستگاه برداشته شوند.
! به منظور افزایش کارآیی دستگاه، می بایست محیط پیرامون صفحه خالی باشد.

اتصالات برقی

این فرها که مجهز به کابل تغذیه ۳ قطبی می باشند طوری طراحی شده اند که با جریان برق متناوب با ولتاژ و فرکانس که بر روی صفحه اطلاعات فنی فر نوشته شده کار می کند. (در قسمت پایین پشت فر) سیم اتصال کابل سیم زرد-سبز می باشد. چنانچه می خواهید دستگاه را روی فر برقی توکار نصب نمایید، به منظور حفظ ایمنی و استخراج آسانتر فر، می بایست اتصالات برقی صفحه و فر جداگانه انجام شود.

اتصال تک فاز

چنانچه صفحه شما با یک کابل تغذیه نصب شده، با توجه به رنگ سیمها، آن را به منبع اصلی وصل نمایید. سیم زمینی زرد-سبز می بایست ۵ سانتیمتر از سیمهای دیگر طولانی تر باشد.



- چراغ تایمر برنامه: نشاندهنده برنامه های انتخابی می باشد.
- دکمه های تایمر برنامه: برنامه پخت در هر قسمت را فعال می کند.
- چراغ نمایشگر قسمت برنامه ریزی جهت پخت: نشان دهنده این است که قسمت خاصی برنامه ریزی شده است.
- دکمه خاموش/روشن ON/OFF: دستگاه را خاموش/روشن می کند.
- چراغ نمایشگر خاموش/روشن: نشاندهنده این است که دستگاه خاموش یا روشن است.
- دکمه قفل صفحه کنترل: صفحه کنترل را قفل می کند تا از هر گونه تغییر تصادفی جلوگیری نماید.
- چراغ نمایشگر قفل صفحه کنترل: نشاندهنده این است که صفحه کنترل قفل است.
- چراغ انتخابگر قسمت پخت: نشاندهنده این است که قسمت خاصی جهت پخت انتخاب شده است و بنابراین تنظیمات مختلفی را می توان اعمال کرد.
- دکمه انتخابگر قسمت پخت: جهت انتخاب قسمت مورد نظر جهت پخت می باشد.
- چراغ نمایشگر حرارت: میزان حرارت دستگاه را نشان می دهد.
- دکمه افزایش حرارت دستگاه: صفحه حرارتی را روشن می کند و میزان حرارت دستگاه را کنترل می نماید.
- دکمه کاهش حرارت دستگاه: صفحه حرارتی را خاموش کرده و میزان حرارت دستگاه را کنترل می نماید.

نحوه استفاده از دستگاه

! چسب و اشتر، اثر لکه چربی را روی شیشه می گذارد. توصیه می شود که قبل از استفاده از دستگاه، با یک تمیز کننده ملایم، این لکه ها را پاک نمایید. در طول ساعات اولیه استفاده از دستگاه ممکن است بوی پلاستیک به مشام برسد که سریعا از بین خواهد رفت. این دستگاه دارای ۲ قسمت جهت پخت می باشد که بر این اساس کاربردهای متفاوتی دارند. هر برنامه یا گزینه ای را که انتخاب می نمایید، می بایست در عرض ۱۰ ثانیه فعال شود در غیر این صورت پس از سپری شدن این زمان، مجددا صفحه نمایشگر خاموش می شود.

روشن کردن صفحه پخت

با فشار دکمه ① صفحه روشن می شود.

انتخاب قسمت مورد نظر جهت پخت

جهت انتخاب قسمت مورد نظر، یکی از دکمه های  یا  را انتخاب نمایید، متناوبا دکمه  را فشار دهید تا پخت در کل صفحه را انتخاب نمایید. پس از اینکه قسمت مورد نظر انتخاب شد، با کمک دکمه های  و  میزان حرارت برنامه را انتخاب نمایید.

خاموش کردن صفحه پخت

دکمه  را فعال نمایید، میزان حرارت قسمت پخت تدریجا کاهش می یابد تا زمانیکه خاموش شود. متناوبا، دکمه های  و  را همزمان فشار دهید، میزان حرارت سریعا روی عدد ۰ قرار گرفته و قسمت پخت مورد نظر خاموش می شود.

عملکرد پخت در کل صفحه

صفحه را روشن نمایید. دکمه  را فشار دهید، جهت تنظیم میزان حرارت، دکمه های  و  را فشار دهید. بعد از اینکه فعال شد، دکمه  را فشار دهید تا زمانیکه به صفر برسد، و سپس می توانید حالت پخت در کل صفحه را به دو قسمت جداگانه پخت تقسیم نمایید. که در این حالت می توانید فقط یکی از دو قسمت صفحه پخت را انتخاب نمایید.

برنامه ریزی زمان پخت

۱. کلیه قسمت های صفحه پخت را می توانید از ۱ دقیقه تا ۹۹ دقیقه تنظیم نمایید.
 ۲. با کمک دکمه های مربوطه، قسمت مورد نظرتان در صفحه را انتخاب نمایید.
 ۳. دکمه  را جهت برنامه ریزی فشار دهید. چراغ نمایشگر مربوط به قسمت پخت انتخاب شده، شروع به چشمک زدن می نماید.
 ۴. با کمک دکمه های  و ، مدت زمان پخت را تنظیم نمایید.
 ۵. با فشار دکمه  آنرا تایید نمایید، در غیر این صورت بعد از ۱۰ ثانیه به طور اتوماتیک انتخاب می شود. چراغ نمایشگر قسمت پخت برنامه ریزی شده شروع به چشمک زدن می نماید.
 تایمر سریعاً شروع به شمارش معکوس می نماید. پس از اینکه زمان مورد نظر سپری شد، زنگ هشدار برای ۱ دقیقه به صدا در می آید و قسمت مورد نظر پخت خاموش می شود. مراحل ذکر شده در بالا را جهت برنامه ریزی هر قسمت از صفحه که می خواهید استفاده نمایید، اجرا نمایید.
 هر سری، چراغ نمایشگر قسمت برنامه ریزی شده پخت، روشن می شود. هنگامیکه هر دو قسمت صفحه فعال باشد، صفحه نمایشگر مدت زمان قسمتی که کوتاهتر می باشد را نشان می دهد و همچنین با چشمک زدن چراغ مربوط به قسمت دیگر، محل آن را نشان می دهد. چراغ نمایشگر قسمت دیگر نیز به طور ثابت روشن می ماند.
 جهت چک کردن زمان باقیمانده قسمت دوم، دکمه  را دوبار فشار دهید، که زمان باقیمانده هر صفحه یکی در میان نمایش داده می شود.



تغییر دادن برنامه

۱. به طور پشت سر هم دکمه  را فشار دهید تا زمان قسمت مورد نظر صفحه، روی نمایشگر نشان داده شود.
 ۲. جهت تنظیم زمان جدید، دکمه های  و  را فشار دهید.
 ۳. با فشار دادن دکمه ، تنظیمات را تنظیم نمایید.
 جهت کنسل کردن برنامه، مراحل بالا را انجام دهید. وقتی به مرحله دوم رسیدید، دکمه  را فشار دهید، که مدت زمان تدریجاً کاهش می یابد تا زمانیکه به ۰ برسد که سپس خاموش می شود.
 برنامه مجدداً تنظیم می شود و نمایشگر از حالت برنامه ریزی خارج می شود.

تایمر

صفحه باید روشن باشد.
 با کمک تایمر می توانید، زمان را تا ۹۹ دقیقه تنظیم نمایید.

۱. دکمه برنامه ریزی (☑) را تا زمانیکه چراغ نمایشگر تایمر (⌚) روشن شود.
 ۲. با کمک دکمه های (+) و (-) ، مدت مورد نظر را تنظیم نمایید.
 ۳. با فشار دکمه (☑) ، آنرا تایید نمایید.
- تایمر سریعاً شروع به شمارش معکوس می نماید. پس از اینکه زمان مورد نظر سپری شد، زنگ هشدار به صدا در می آید (برای ۱۰ ثانیه)

قفل صفحه کنترل

پس از اینکه صفحه روشن شد، صفحه کنترل قفل می شود تا از هر گونه تغییراتی در صورت برخورد تصادفی با دکمه ها، جلوگیری نماید. جهت فعال کردن این عملکرد، دکمه (☑) را فشار داده و برای ۲ ثانیه نگه دارید، صفحه کنترل قفل شده و چراغ نمایشگر بالای دکمه روشن می شود.

جهت استفاده از صفحه کنترل، (مثلاً متوقف کردن پخت)، می بایست این گزینه را غیر فعال نمایید. دکمه (☑) را برای چند لحظه فشار دهید تا چراغ نمایشگر خاموش شود، و گزینه قفل صفحه کنترل غیر فعال می شود

گزینه پخت سرعتی



از امتیازات ویژه این صفحه، این است که این امکان فراهم شده تا انواع غذاها را بدون تاثیری در کیفیت آن، به سرعت پخته و آماده سازد. این گزینه سرعتی BOOST مدت زمان طبخ غذاهایی مثل پاستا یا غذاهای سرخ کردنی را تا ۵۰ درصد در مقایسه با زمان پخت در حالت پخت در کل صفحه (حالت افقی صفحه) سرعت می بخشد. جهت جوشاندن آب یا سرخ کردن سریع غذا، به راحتی صفحه را روشن نموده و ظرف مورد نظر را در مرکز صفحه و در جهت نوشته BOOST به حالت عمودی قرار دهید. (شکل را ملاحظه نمایید)

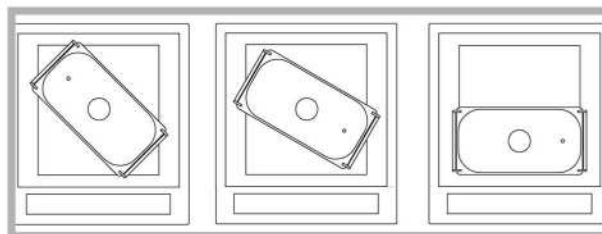
! بهترین نتیجه زمانی کسب می شود که قسمت پخت، سرد باشد.

دکمه (☑) را جهت انتخاب پخت در کل صفحه فشار دهید، و سپس با کمک دکمه های (+) و (-) حداکثر میزان حرارت که ۱۶ درجه می باشد را انتخاب نمایید.

حالت پخت عمودی تا زمانیکه پخت کامل شود، ادامه می یابد.

متناباً، پس از اینکه حرارت به دمای جوش یا دمای مورد نظر رسید و پس از اینکه صفحه خاموش شد، با استفاده از دکمه های مربوطه، منطقه پخت به اندازه زاویه ۹۰ درجه می چرخد، که به حالت پخت افقی خود بر می گردد و میزان حرارت را ثابت نگه می دارد. (شکل را ملاحظه نمایید).

قسمت دیگر صفحه که آزاد است را نیز می توانید با فشار دادن دکمه (☑) جهت پخت استفاده نمایید، سپس با فشار دکمه های (+) و (-) می توانید میزان حرارت را تنظیم نمایید.





خاموش کردن صفحه

جهت خاموش کردن صفحه، دکمه ① را فشار دهید. چنانچه صفحه کنترل قفل باشد، حتی بعد از اینکه دستگاه مجدداً روشن شود، همچنان قفل می باشد. بنابراین جهت فعال کردن صفحه، می بایست صفحه کنترل را از حالت قفل در بیاورید.

ترموستات ایمنی

سنسور تابه

هر قسمت صفحه، مجهز به سنسور ظرف پخت می باشد. این سنسور باعث می شود که فقط مواقعی که ظرف روی صفحه است، صفحه حرارت ساطع می نماید. اگر چنانچه، صفحه روشن باشد، و قسمت پخت روی صفحه و نیز میزان حرارت مربوطه انتخاب شده، و عددی نمایشگر چشمک بزنند، این بدین معناست که ظرف پخت می بایست در محل مربوطه قرار گیرد.

نمایشگرهای حرارتی

اگر، بعد از استفاده از دستگاه، حرف H روی نمایشگر مربوطه روشن ماند، این بدین معناست که محدوده پخت هنوز داغ می باشد (یعنی دما بالای ۶۰ درجه سانتیگراد می باشد)، دقت کنید این صفحه را لمس نکنید. پس از اینکه صفحه خنک شود، این علامت از بین می رود.

زنگ هشدار

این زنگ موارد زیر را نیز هشدار می دهد:

- وقتی که روی صفحه کنترل چیزی ریخته باشد.
- وقتی که یک دکمه برای مدت طولانی فشار داده شود. کلیه موارد بالا باعث به صدا در آمدن زنگ هشدار می شود. جهت قطع زنگ هشدار، مورد مربوطه را رفع نمایید. در این شرایط، صفحه کنترل به طور اتوماتیک قفل می شود. اگر مشکل را رفع نکنید، زنگ هشدار همچنان صدا می دهد و صفحه خاموش می شود.

ایمنی در برابر حرارت بیش از حد

این صفحه مجهز به ترموستات ایمنی قطعات الکترونیکی می باشد، که در شرایطی که حرارت از حد عادی بالاتر رفته باشد، میزان حرارت آنرا به طور اتوماتیک کنترل می نماید. که این کار کمی روی مدت زمان پخت، تاثیر خواهد گذاشت.

کلید ایمنی

این دستگاه مجهز به یک کلید ایمنی می باشد که هنگامیکه هر دو قسمت صفحه برای مدت معینی با میزان حرارت تنظیم شده، فعال باشند به طور اتوماتیک آنرا خاموش می نماید. هنگامیکه کلید ایمنی فعال می شوند، نمایشگر صفر را نشان می دهد. برای مثال: قسمت پخت پشتی صفحه که روی ۵ تنظیم شده که بعد از ۷/۵ ساعت کار مداوم خاموش می شود و این در حالیکه قسمت جلویی صفحه که روی ۲ تنظیم شده بعد از ۹.۵ ساعت کار خاموش می شود.

میزان حرارت	حداکثر مدت فعالیت (ساعت)
۱	۱۰
۲	۹.۵
۳	۹
۴	۸.۵
۵	۷.۵
۶	۷
۷	۶.۵
۸	۶
۹	۵.۵
۱۰	۵
۱۱	۴
۱۲	۳.۵
۱۳	۳
۱۴	۲.۵
۱۵	۲
۱۶	۱

اطلاعات فنی دستگاه

مفحه ها	MULTIPL0.1 F MULTIPL0.1 SF
قسمت پخت	میزان حرارت (W)
پشتی	I 1400 W
جلویی	I 1400 W
کل قدرت	۲۸۰۰

راهنما:

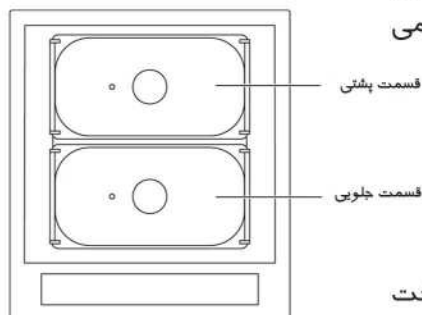
! منظور یک قسمت پخت حرارتی می باشد

توصیه های کاربردی جهت استفاده از دستگاه

این دستگاه همراه با لوازم های جانبی (با قابلیت شستشو در ظرفشویی) می باشد که در موارد مختلف کاربردهای مختلفی دارند. این موارد مناسب جهت موارد زیر می باشند:

- ماهی سرخ شده، سیب زمینی، گوشت و ...
- سبزیجات بخارپز، ماهی و غیره...
- پاستای آبپز، سبزیجات، برنج و غیره...
- خوارکهای سرخ شده در تابه
- پخت با حرارت پایین

به دلیل اینکه دو قسمت جداگانه روی این صفحه جهت پخت تعبیه شده، بنابراین می توانید همزمان دو پخت جداگانه را انجام دهید. (برای مثال، می توانید پاستا را روی قسمت جلویی صفحه و غذای سرخ کردنی را روی قسمت پشتی صفحه آماده نمایید)



میزان حرارت پیشنهادی برای انواع پخت:

نکته	روش پخت	سطح
	آب کردن شکلات	۱
	حرارت پایین	1-2-3
	کم کردن سس	4-5-6-7
	بخار پز	6-7-8
مثل برنج	دم کردنی	
	جوشاندن / سرخ کردن در تابه	8-9-10
	جوشاندن / سرخ کردن عمیق	13-14-15
گرم کردن سریع، سپس سطح مورد نظر را انتخاب نمایید.	جوشاندن / سرخ کردن عمیق	16

لوازم مکمل همراه صفحه

ظرف پخت

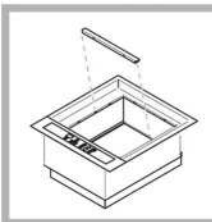
از این ظرف می توانید به عنوان تابه معمولی، جهت پختن غذاهای معمول استفاده نمایید. حداکثر ظرفیت هر ظرف درون آن مشخص شده است: روغن یا آب: با رعایت میزان حداکثر، از سر ریز شدن روغن یا آب جلوگیری می شود. بخار: جهت پخت با بخار (بخارپز)، می بایست به حد متناسب آب بریزید.

جداکننده ظرف

این صفحه ظرف پخت را به دو قسمت تقسیم می نماید

سبد سرخ کن

روغن را درون ظرف ریخته و سبد سرخ کن را درون آن قرار دهید. دستگیره ها را بردارید و با درب شیشه ای روی سبد را می توانید ببوشانید. پس از اینکه پخت کامل شد، سبد را برداشته و بر روی دستگیره ظرف غذا قرار دهید تا روغن آن گرفته شود.

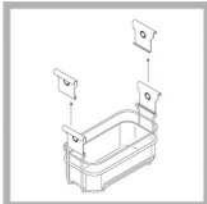


سبد پاستا



آب را درون ظرف غذا ریخته و سبد پاستا را درون آن قرار دهید. دستگیره ها را بردارید و با درب شیشه ای روی سبد را می توانید بپوشانید. پس از پایان پخت، سبد پاستا را از ظرف غذا در آورده و پاستا را آبکشی نمایید.

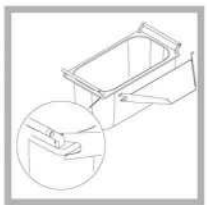
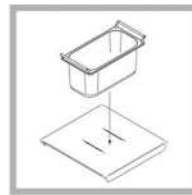
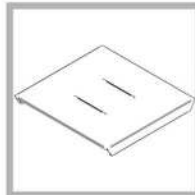
سبد بخارپز با پایه ها و دستگیره های مخصوص



آب را درون ظرف غذا ریخته و سبد بخارپز را به همراه پایه های آن همانطور که در شکل نشان داده شده، درون آن قرار دهید. درپوش شیشه ای را روی آن قرار دهید. پس از پایان پخت، با کمک دستگیره های مخصوص، سبد را بردارید و سپس ظرف پخت را برداشته و آب را دور بریزید.

درپوش

علاوه بر استفاده به عنوان درپوش می توانید ظرف غذا را هم روی آن قرار دهید.



ظرف آبکشی

پس از اتمام پخت، می توانید از این ظرف جهت آبکشی غذا و یا کشیدن روغن آن استفاده نمایید.

کیفیت یدکی اختیاری

چنانچه قصد دارید مقدار زیادی غذا تهیه نمایید، می بایست از این کیت که شامل موارد زیر است، استفاده نمایید. (که می بایست از خدمات طلایی نیکان تهیه شود).

- ظرف بزرگ پخت (که در هر دو قسمت پخت استفاده می شود)
- سبد بزرگ پاستا
- سبد بزرگ بخارپز با پایه مخصوص
- همچنین می توانید از دستگیره های سبد بخار پز جهت سبد بزرگ بخارپز نیز استفاده نمایید.

مراقبت و نگهداری از دستگاه

! 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. لطفا در حفظ و نگهداری این دفترچه راهنما دقت نمایید تا در صورت انتقال به شخص دیگر، این دفترچه نیز به آن شخص منتقل شود.



CE این دستگاه مطابق با دستورالعملهای جامعه اروپا می باشد:

- دستورالعمل EEC/2006/95 مورخ 12/12/06 (ولتاژ پایین) و اصلاحات بعدی
- دستورالعمل EEC/2004/108 مورخ 15/12/04 (سازگاری الکترومغناطیسی) و اصلاحات بعدی
- دستورالعمل EEC/93/68 مورخ 22/07/93 و اصلاحات بعدی

ایمنی کلی

! اطمینان حاصل نمایید که لوله جریان هوا در پشت دستگاه، مسدود نشده باشد. صفحه توکار می بایست، مجهز به تهویه متناسب باشد تا بتواند قطعات الکترونیکی را خنک نماید.
! توصیه می شود این صفحه را روی یخچال (بدلیل حرارت) و یا روی لباسشویی (بدلیل لرزش) نصب ننمایید. زیرا در این صورت، فضای مناسب جهت جریان هوا و تهویه مناسب وجود نخواهد داشت.

- این دستگاه جهت استفاده در داخل منزل طراحی شده و جهت مصارف صنعتی یا کارخانه ای نمی باشد.
- این دستگاه را 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.
- هیچ گاه با پای برهنه یا 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.
- مواظب باشید که سیم برق و وسایل الکتریکی دیگر، در تماس با قسمتهای داغ فر قرار نگیرند.
- هر گاه می خواهید دستگاه را از برق بیرون بکشید، همواره دوشاخه را از پریز برق جدا کنید، هیچ گاه کابل را نکشید.
- هیچ گاه تا دستگاه را از برق نکشیده اید اقدام به تعمیر یا نظافت آن نکنید.
- افرادی که دارای بهره هوشی کمتری می باشند می بایست با نظارت افراد بزرگسال بالغ، از این دستگاه استفاده نمایند.
- مراقب باشید که کودکان با دستگاه بازی نکنند.
- در صورت مشاهده هر گونه ترک خوردگی روی سطح دستگاه، جهت جلوگیری از برق گرفتگی، دستگاه را سریعاً از برق بیرون بکشید.
- اشیاء فلزی را روی سطح صفحه قرار ندهید (مثل چاقو، قاشق، تابه و...) چون خیلی داغ می شوند.
- بعد از استفاده از صفحه، آنرا خاموش نمایید. فقط به سنسور تابه اکتفا نکنید.
- این دستگاه با هیچ نوع سیستم کنترل از راه دور و یا تایمر بیرونی کار نمی کند.

دفع زائدات



- هنگام باز کردن بسته بندی، استانداردهای محلی محیطی را جهت بازیافت رعایت نمایید.
- همچنین قوانین جاری در رابطه با بسته بندی های قدیمی را نیز در نظر بگیرید.
- قانون اروپایی EC/2002/96 در رابطه با مواد زائد برقی و دستگاههای برقی را نمی بایست با دیگر زباله های خود مخلوط نمایید و می بایست آنها را جدا گذاشته تا قابل بازیافت باشند.
- علامت سطل آشغال با پیکانهایی چرخشی این نکته را به شما یادآوری می کند که می بایست این مواد را بر طبق دستورالعمل ذکر شده نگهداری نمایید تا سلامتی خود و محیط اطرافتان را حفظ نمایید.

مراقبت و نگهداری از دستگاه

خاموش کردن دستگاه

قبل از هر گونه اقدامی جهت نظافت یا تعمیر دستگاه، آنرا از برق بیرون بکشید.

تمیز کردن دستگاه

! جهت تمیز کردن صفحه، از مواد شوینده خشن یا قوی (مثل موادی که برای تمیز کردن باریکیو و فر استفاده می شود)، انواع لکه پاک کن، مواد ضد زنگ، پودر شوینده یا اسفنجهای سخت استفاده نکنید، زیرا باعث آسیب رساندن به سطح صفحه می شود.

! هرگز از بخار شوی جهت تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید.

آب سختی که برای مدت طولانی روی سطح صفحه مانده باشد و یا مواد شوینده ای که حاوی فسفر می باشند، به سطح استیل صفحه آسیب می رسانند.

بعد از تمیز کردن، توصیه می شود که سطح آنرا شسته و به خوبی خشک نمایید. اگر آب روی سطح صفحه ریخته است، آنرا سریعاً خشک نمایید.

سطح قسمتی که ظرف روی آن قرار می گیرد، از جنس سرامیک شیشه ای می باشد. در هنگام تمیز کردن آن به روش زیر عمل نمایید:

• می توانید به راحتی توسط یک اسفنج نمناک این سطح را تمیز نموده و با حوله پرزدار آنرا خشک نمایید.

• اگر صفحه خیلی کثیف باشد، می توانید با تمیز کننده مخصوص سرامیک شیشه ای آنرا تمیز نموده و سپس به خوبی آبکشی نموده و خشک نمایید.

• جهت پاک کردن لکه های خیل مقاوم، می توانید از سمباده مناسب (که همراه دستگاه ارائه نمی شود) استفاده نمایید. توجه نمایید که لکه ها را سریعاً وقتی صفحه هنوز داغ است و لکه ها مقاوم نشده اند، پاک نمایید. جهت کسب نتیجه عالی، می توانید اسفنج سیمی ضد زنگ که مخصوص سطوح سرامیک شیشه ای هستند، را با آب و صابون آغشته نموده و استفاده نمایید.

• بعد از این که صفحه تمیز شد، محصولی جهت حفظ سلامت دستگاه، در نظر گرفته شده: نوار نامرئی که از سطح صفحه در برابر ریزش قطرات غذا محافظت می نماید. این کار می بایست هنگامی اجرا شود که صفحه هنوز گرم (نه داغ) است و سرد نشده باشد.

• همیشه توجه نمایید که دستگاه را بخوبی با آب شسته و به خوبی آنرا خشک نمایید: لکه ها در طول زمان، مقاوم تر و پاک کردن آنها سخت تر می شوند.

• جهت تمیز کردن سبد سرخ کن و پایه های آن، از اسفنج سیمی استیل که آغشته با آب و صابون است، استفاده نمایید.

تمیزکننده های سرامیک شیشه ای	موجود در
تیغ مخصوص سمباده (که جهت پنجره به کار می رود)	فروشگاههای مجاز
تیغ جایگزین	سوپر مارکت و فروشگاههای مجاز ...
تمیز کننده صفحه Collo luneta swiss cleaner	فروشگاهها