



Scholtès

فقط با ضمانت نامه طلایی نیکان
نماینده رسمی محصولات خانگی شولتز



مدل :

BC199/FN66



به خدمات طلایی نیکان
خوش آمدید



خدمات طلایی نیکان قرین دو دهه فعالیت خود را با هدف مشتری مداری و عرضه خدمات در سطح استاندارد و با کیفیت بالا آغاز نموده و تنها نماینده رسمی محصولات ایندزیت، آرستون، شولتز و اکسپریال می باشد که با ارائه ضمانت نامه معتبر با پشتوانه شرکت تولید کننده در ایتالیا یکی از معتبرترین شرکتهای خدماتی در کل کشور شناخته شده است.

در اختیار داشتن بیش از ۷۰۰۰ نوع قطعه در انبار مدرن و مکانیزه پاسخگوی نیاز مشترکین می باشد. 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 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 یونیفرم مخصوص و کارت شناسایی در کمترین زمان ممکن نسبت به انجام سرویس درخواستی اقدام خواهند کرد. در روزهای تعطیل و یا پس از ساعات اداری، با دریافت پیامک از طریق تلفن گویا، هماهنگی نصب و یا سرویس انجام می پذیرد.

- ارائه اطلاعات فنی و راهنمایی مشترکین به صورت تلفنی در طول ساعات اداری توسط تکنسین فنی
- تماس از طریق شماره ویژه تلفن گویا ۸۲۳۳۲
- ارسال پیام کوتاه از طریق ۸۲۳۳۲ 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 هر چه بهتر می باشد.



BC 199 DT P X A S

BC 199 DT P X A

FN 66 T X A

FN 64 T X A S

	نصب
	محل نصب
	اتصالات الکتریکی
	جدول مشخصات فنی دستگاه
	توصیف دستگاه
	نمای کلی
	صفحه کنترل
	صفحه نمایشگر
	ویژگی و ساختار فر
	شروع کار با دستگاه
	تنظیم ساعت
	تنظیم زمان سنج
	محفظه کامل فر
	برنامه پخت عمومی
	برنامه پخت اتوماتیک
	نحوه کار با فر (بالای فر)
	نحوه کار با فر (پایین فر)
	برنامه ریزی پخت
	نحوه کار با فر (همزمان بالا و پایین فر)
	جدول توصیه پخت
	توصیه ها و نکات ایمنی
	حفاظت از محیط زیست
	مراقبت و نگهداری از دستگاه
	خاموش کردن دستگاه
	تمیز کردن دستگاه
	تمیز کردن درب فر
	برنامه پاکسازی اتوماتیک
	سرویس و خدمات

نصب دستگاه

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

تعیین محل نصب

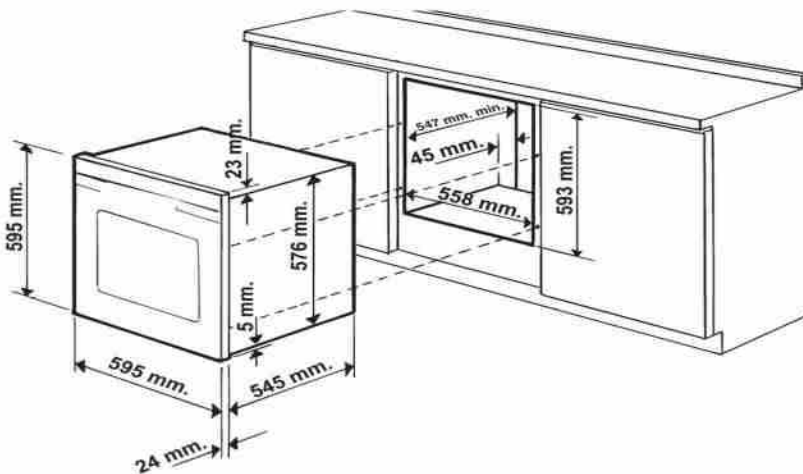
مواد بسته بندی را دور از دسترس کودکان قرار دهید . این وسیله باید توسط تکنسین ماهر و مطابق دستور العمل مربوطه نصب شود . نصب غیر صحیح ممکن است به اشخاص آسیب وارد کرده و یا موجب خسارات مالی و جانی گردد .

نصب دستگاه

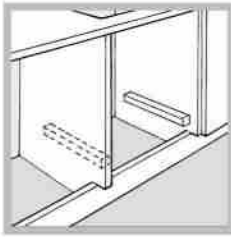
جهت اطمینان از عملکرد صحیح دستگاه از کابینت مناسب آن استفاده نمایید . صفحاتی که در مجاورت فر قرار می گیرند باید از مواد مقاوم در برابر حرارت ساخته شده باشند . کابینتهایی که دارای روکش بیرونی هستند باید دارای برچسب مقاومی باشند که بتوانند دماهای تا ۱۰۰ درجه سانتیگراد را تحمل نمایند .

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

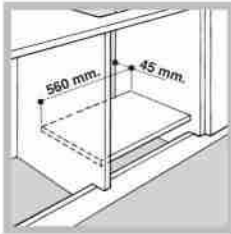
اگر دستگاه زیر کابینت نصب می شود مطمئن شوید که شیلنگ گاز صفحه درست در جای خود قرار گرفته و مانع نصب فر نشده و سوراخهای تهویه پشتی فر را مسدود نمی کنند . توجه داشته باشید سیم برق با بدنه دستگاه در تماس نباشد



تهویه



برای اینکه تهویه بخوبی انجام گیرد صفحه پشتی کابینت باید برداشته شود. توصیه می شود فر بر روی دو تکه چوب یا بر روی یک سطح کاملا صاف نصب گردد که فضای خالی آن حداقل 45×560 میلیمتر باشد. (شکل را ملاحظه نمایید.)



محکم کردن دستگاہ

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



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



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



ضخامت ۱۶ میلی متری؛
از شیپار دوم استفاده
کنید.

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

اتصالات الکتریکی

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

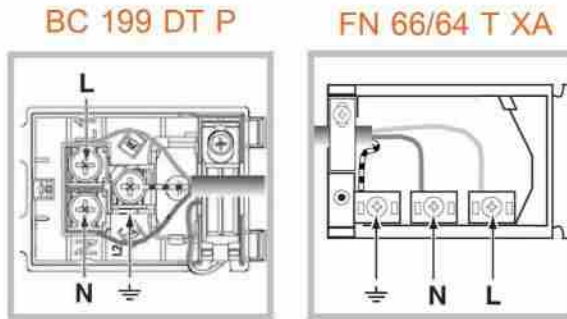
نصب کابل تغذیه و جریان برق

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

۲- با شل کردن پیچ بست کابل و پیچهای رابط ۳ سیمی ($L - N - \oplus$) کابل قدرت برق را نصب نمایید. سپس سیم ها را با توجه رنگشان به پایانه های مربوطه ببندید. سیم آبی به N سیم قهوه ای به L و سیم زرد / سبز را به پایانه \oplus ببندید. (شکل را ببینید)



- ۳-سیم سر پیچ را ببندید تا کابل محکم شود .
۴- پوشش صفحه ترمینال را ببندید



اتصال کابل تغذیه

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

اطمینان حاصل نمایید که اتصال برق، صحیح بوده و مطابق با مقررات ایمنی باشد. قبل از اتصال دستگاه به منبع برق اطمینان حاصل نمایید که:

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

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

سیم برق باید به طور منظم و تنها توسط تکنسین مرکز خدمات کنترل شود. مرکز خدمات هیچ گونه مسئولیتی در قبال نتایج حاصل از عدم رعایت این اقدامات ایمنی بر عهده ندارد.

جدول مشخصات فنی	
ابعاد	عرض : ۴۳/۴ سانت ارتفاع : ۳۹/۵ سانت عمق : ۴۰/۸ سانت
حجم	۷۰ لیتر
اتصالات الکتریکی	ولتاژ : هرتز HZ ۵۰ ~ ۷ ۲۲۰-۲۴۰ حداکثر قدرت مصرفی (وات) ۳۴۰۰ W
لیبل انرژی	دستور العمل ۲۰۰۲ / ۴۰ / EC بر روی برجسب فرهای الکتریکی (برقی) استاندارد EN ۵۰۳۰۴ مقدار مصرف انرژی برای حالت گرمایی  فر حرارتی
	این دستگاه مطابق با دستور العملهای جامعه اروپا در موارد زیر می باشد . - دستور العمل ۲۰۰۶ / ۹۵ / EEC مورخ ۱۲ / ۱۲ / ۰۶ (ولتاژ پایین) و اصلاحات بعدی - دستور العمل ۲۰۰۴ / ۱۰۸ / EEC مورخ ۰۴ / ۱۲ / ۱۵ (قابلیت سازگاری الکترومغناطیس) و اصلاحات بعدی - دستور العمل ۲۰۰۳ / ۶۸ / EEC مورخ ۲۲ / ۷ / ۹۳ و اصلاحات بعدی - دستور العمل ۲۰۰۲ / ۹۶ / EEC - دستور العمل ۲۰۰۸ / ۲۰۷۵ / ۱
	

جدول مشخصات فنی	
ابعاد	عرض : ۴۳/۵ سانت ارتفاع : ۳۲ سانت عمق : ۴۱/۵ سانت
حجم	۵۸ لیتر
اتصالات الکتریکی	ولتاژ : هرتز HZ ۵۰ ~ ۷ ۲۲۰-۲۴۰ حداکثر قدرت مصرفی (وات) ۲۸۰۰ W
لیبل انرژی	دستور العمل ۲۰۰۲ / ۴۰ / EC بر روی برجسب فرهای الکتریکی (برقی) استاندارد EN ۵۰۳۰۴ مقدار مصرف انرژی برای حالت گرمایی   فر حرارتی
	این دستگاه مطابق با دستور العملهای جامعه اروپا در موارد زیر می باشد . - دستور العمل ۲۰۰۶ / ۹۵ / EEC مورخ ۱۲ / ۱۲ / ۰۶ (ولتاژ پایین) و اصلاحات بعدی - دستور العمل ۲۰۰۴ / ۱۰۸ / EEC مورخ ۰۴ / ۱۲ / ۱۵ (قابلیت سازگاری الکترومغناطیس) و اصلاحات بعدی - دستور العمل ۲۰۰۳ / ۶۸ / EEC مورخ ۲۲ / ۷ / ۹۳ و اصلاحات بعدی - دستور العمل ۲۰۰۲ / ۹۶ / EEC - دستور العمل ۲۰۰۸ / ۲۰۷۵ / ۱
	

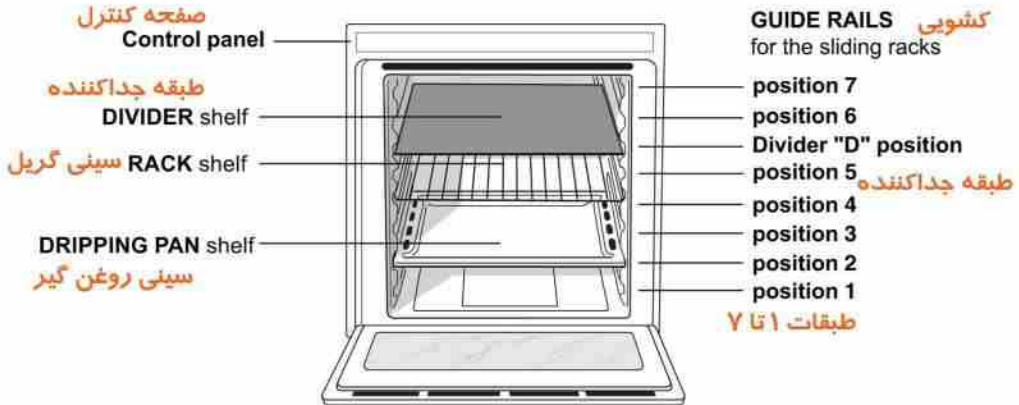
توصیف دستگاه

نمای کلی

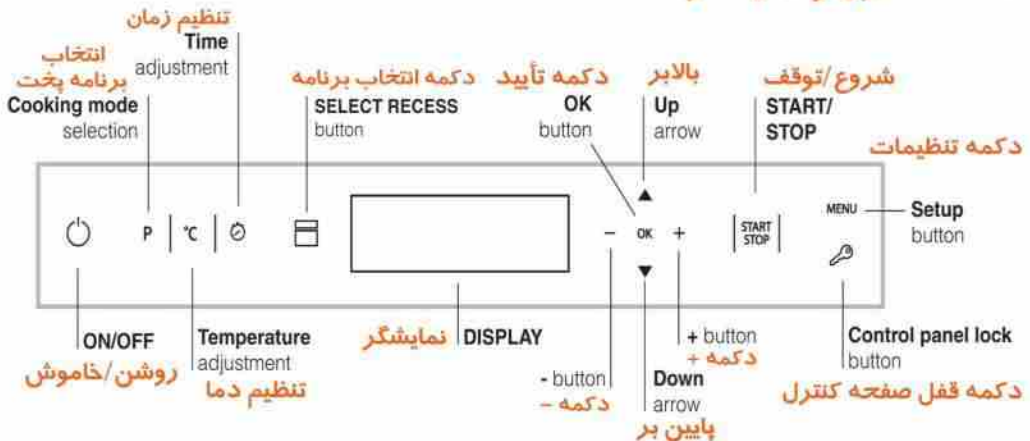
ریلهای راهنما جهت طبقات

BC 199 DT P XA

GUIDE RAILS کشویی
for the sliding racks



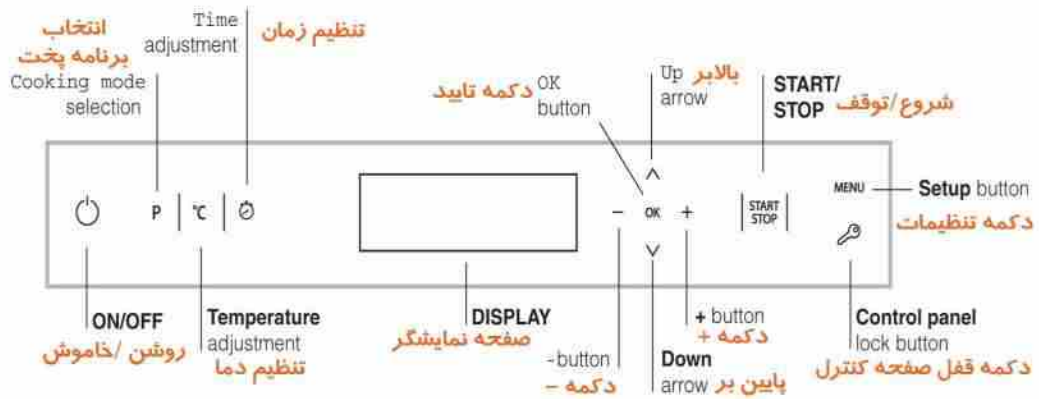
صفحه کنترل و نمایشگر



نمای کلی



صفحه کنترل و نمایشگر



Suggests a course of action or displays the activity currently being performed by the oven. It also displays:
TIME;
COOKING DURATION;
COOKING END TIME.

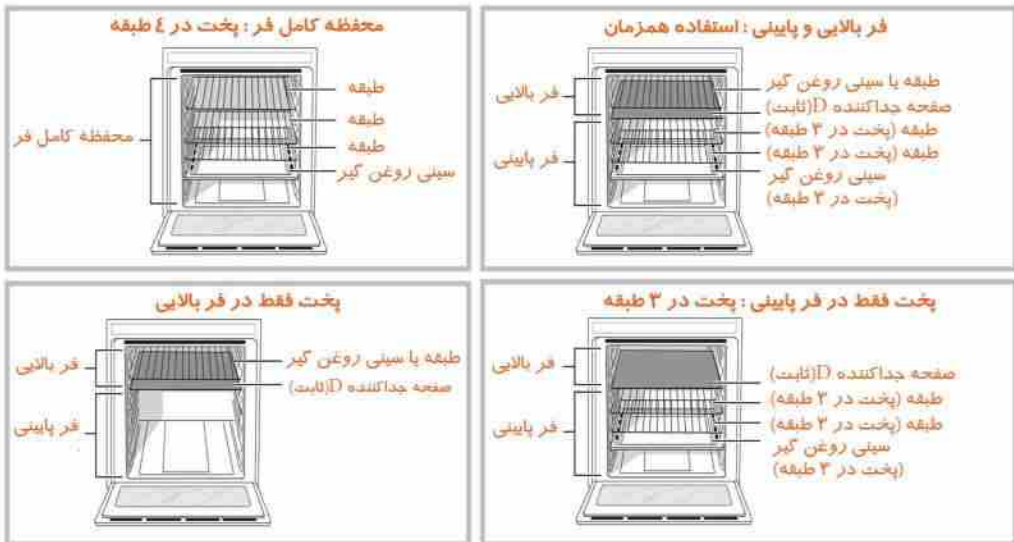
این فر با محفظه بزرگی که دارد دارای ظرفیت ۷۰ لیتری بوده و این امکان را فراهم می نماید که بطور همزمان از ۴ طبقه آن استفاده نمایید و یا اینکه از کل محفظه فر بطور کامل بهره ببرید که قطعاً این ویژگیها را در فر های قدیمی نمی توانید بیابید.

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

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

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

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



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

دمای محفظه دوم (فر بالایی یا پایینی)	دمای محفظه اول (فر بالایی یا پایینی)
تفاوت دمایی محفظه اول با محفظه دوم نباید بیش از ۵۰ درجه باشد .	بین ۴۰ تا ۱۵۰ درجه سانتیگراد
تفاوت دمای بین محفظه اول با محفظه دوم نباید بیش از ۷۰ درجه باشد .	برای مثال : اگر دمای محفظه اول را ۹۰ درجه تنظیم نموده اید . محفظه دوم را باید بین (۹۰-۵۰) درجه و (۱۴۰+۹۰) تنظیم نمایید .
تفاوت دمای بین محفظه اول با محفظه دوم نباید بیش از ۱۰۰ درجه باشد .	برای مثال : اگر دمای محفظه اول را ۱۸۰ درجه تنظیم نموده اید محفظه دوم را باید بین (۱۸۰-۷۰) درجه و (۲۵۰+۱۸۰) تنظیم نمایید .
تفاوت دمای بین محفظه اول با محفظه دوم نباید بیش از ۱۰۰ درجه باشد .	بین ۲۰۵ تا ۳۰۰ درجه سانتیگراد
تفاوت دمای بین محفظه اول با محفظه دوم را باید بین (۲۱۰-۱۰۰) درجه و (حداکثر دما) تنظیم نمایید .	برای مثال : اگر دمای محفظه اول را ۲۱۰ درجه تنظیم نموده اید محفظه دوم را باید بین (۲۱۰-۱۰۰) درجه و (حداکثر دما) تنظیم نمایید .

نحوه استفاده از دستگاه

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

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

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

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

! استفاده از دکمه های + ، - ، ▲ ، ▼ می توانید گزینه های مختلف را ملاحظه نموده و یا تنظیمات را سریعتر انجام دهید .

! دستگاه پس از روشن شدن ، به طور اتوماتیک روی برنامه بین المللی (UNIVERSAL/CREATION) تنظیم شده است .

! اگر تا ۲ دقیقه هیچ دکمه ای را فشار ندهید، صفحه نمایشگر به طور اتوماتیک خاموش می شود .


فن خنک کننده

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

چراغ فر

وقتی فر فعال نیست ، هر زمان که درب فر را باز نمایید ، چراغ آن روشن می شود .

روشن کردن فر برای اولین بار

پس از اینکه فر را به برق متصل ساختید ، می بایست با فشار دکمه  فر را روشن نمایید .

زبانهای مختلف روی صفحه نمایشگر به نمایش در می آیند . با استفاده از دکمه های ▲ ، ▼ ،

زبان مورد نظر را انتخاب نمایید و جهت تایید دکمه OK را بفشارید . به محض اینکه تنظیمات

را انجام دهید ، روی صفحه نمایشگر موارد زیر نشان داده می شوند:

LANGUAGE زبان: زبان را انتخاب نمایید

TIME زمان: زمان را تنظیم نمایید

TONE موزیک: لیست موزیک

DISPLAY TIME نمایش زمان مدل FN 66/64


MINUTE MINDER زمان سنج: زمان را تنظیم نمایید

PYROLYTIC تمیز کننده خودکار: این برنامه را تنظیم نمایید .

EXIT خروج : خروج از برنامه

پس از انتخاب برنامه مورد نظر، چنانچه از نمایشگر به مدت ۶۰ ثانیه استفاده نشود، تنظیمات به طور اتوماتیک به منوی بین المللی (Creation / Universal) بر می گردد.

تنظیم ساعت:

تنظیم ساعت، ساعت فر را با دکمه  روشن نمایید و سپس دکمه Menu را فشار داده و به روش زیر عمل نمایید.

- ۱- گزینه زمان TIME را انتخاب نموده و دکمه OK را بفشارید.
- ۲- چهار عدد روی صفحه نمایشگر شروع به چشمک زدن می نمایند.
- ۳- با استفاده از دکمه های + و - زمان مورد نظر را انتخاب نمایید.
- ۴- دکمه OK را جهت تایید بفشارید.

تنظیم زمان سنج:


زمان سنج را هم در زمان روشن بودن و هم در زمان خاموش بودن فر می توانید تنظیم نمایید.

هنگامیکه فر خاموش است:

- ۱- دکمه Menu را فشار دهید.
 - ۲- چهار عدد روی صفحه نمایشگر شروع به چشمک زدن می نمایند.
 - ۳- با استفاده از دکمه های + و - آنرا تنظیم نمایید.
 - ۴- دکمه OK را جهت تایید بفشارید.
- اگر فر روشن است:

- ۱- دکمه Menu را فشار دهید.
 - ۲- گزینه زمان سنج را انتخاب نموده و سپس OK را فشار دهید.
 - ۳- چهار عدد روی صفحه نمایشگر شروع به چشمک زدن می نمایند.
 - ۴- با استفاده از دکمه های + و - آنرا تنظیم نمایید.
 - ۵- دکمه OK را جهت تایید بفشارید.
 - ۶- پس از تایید این تنظیمات، فر خاموش می شود.
- نمایشگر، زمان را روی قسمت زمان سنج نشان می دهد: هنگامیکه مدت زمان تنظیم شده سپری شد، فر زنگ هشدار را پخش می نماید. که پس از ۱ دقیقه به طور اتوماتیک و یا با فشار هر کدام از علائم روی صفحه نمایش قطع می شود.
- ! برنامه زمان سنج، باعث خاموشی یا روشنی فر نمی شود.

قفل کودک

این برنامه جهت قفل کردن صفحه کنترل فر می باشد. جهت فعال سازی آن، دکمه  را بفشارید، گزینه SWITCH ON و سپس دکمه OK را جهت تایید تنظیمات بفشارید. جهت غیرفعال سازی این گزینه، مراحل بالا را تکرار نموده ولی این بار گزینه DO NOT SWITCH ON را انتخاب نمایید. قفل کودک را چه در زمان روشن بودن و یا خاموش بودن فر می توانید فعال سازید و همچنین در طی انجام کلیه برنامه های بالا و نیز پس از پایان برنامه پخت نیز می توانید غیر فعال سازید.

BC 199 DT P XA

محفظه کامل فر

شروع کار با فر

- ! فر به طور اتوماتیک پس از روشن شدن، برنامه یونیورسال، تنظیم شده است.
- ! جهت رفتن به منوی اصلی انتخاب برنامه، دکمه P را بفشارید.
- ۱- با فشار دکمه ، صفحه کنترل را روشن نمایید.
 - ۲- صفحه نمایشگر، موارد زیر را نشان می دهد:
 - AUTOMATIC (اتوماتیک)
 - UNIVERSAL (بین المللی)
 - MY RECIPES (برنامه انتخاب من)
 - ۳- با اولین گزینه انتخاب شده (متن سیاه رنگ روی صفحه سفید) با استفاده از دکمه های   گزینه مورد نظر را انتخاب و با فشار دکمه OK آنرا تایید نمایید. سپس صفحه نمایشگر، برنامه های پخت را نشان می دهد.
 - ۴- با استفاده از دکمه های  ، برنامه پخت مورد نظر را انتخاب و سپس OK نمایید.
 - ۵- دکمه START/STOP را بفشارید تا برنامه پخت شروع شود.
 - ۶- فر برنامه پیش حرارت خود را آغاز می نماید.
 - ۷- پس از پایان برنامه پیش حرارت، زنگ هشدار به صدا در آمده و کلیه چراغهای نمایشگر پیش حرارت، پایان این برنامه را نشان می دهد.



- ۸- در حین مدت پخت، می توانید موارد زیر را انجام دهید:
- دما را با فشار دکمه "°C" درجه سانتیگراد تغییر داده و با دکمه های + و - تنظیم نموده و سپس OK را جهت تایید بفشارید.(فقط جهت برنامه های پخت عمومی)
 - مدت پخت را تنظیم نمایید.(فقط جهت برنامه های پخت عمومی)
 - با فشار دکمه START/STOP، پخت را متوقف سازید.
 - تایمر(زمان سنج) را با فشار دکمه Menu تنظیم نمایید.
 - با فشار دکمه ، فر را خاموش نمایید.

۹-چنانچه در حین کار با فر، برق 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 مشخصی پایین تر نیامده باشد.

برنامه هایی که هنوز آغاز نشده اند، ذخیره نشده و باید آنها را دوباره برنامه ریزی کرد. ! توجه داشته باشید هنگامیکه از برنامه "محفظه کامل فر" استفاده می نمایید، نمی توانید از دکمه های مخصوص قسمتهای "پایینی و بالایی فر" استفاده نمایید، در واقع این دکمه ها غیر فعال می شوند.

حالتهای پخت عمومی (Creation/ Universal) مدل FN66/64 - BC 199

! برای تمام برنامه ها حرارت پیش فرضی تعریف شده است که می توانید بصورت دستی آن را مطابق میل خود از ۳۰ تا ۳۰۰ درجه سانتیگراد تنظیم نمایید.

-حالتهای پخت یونیورسال شامل کلیه برنامه ها با تنظیمات دستی می شود.
فر کلیه جزئیات برنامه پخت را کنترل کرده و پخت یک غذایی مطلوب را از غذایی ساده تا خوراکیهای دشوار برای شما آسان تر می نماید.مواردی مانند میزان حرارت، منبع گرمایی، رطوبت و عملکرد فن کمکی به طور اتوماتیک کنترل می شوند.

مواردی که در زیر ملاحظه می نمایید شما را آماده می سازد که چه مواقعی لازم است برنامه پیش حرارت فر را استفاده نمایید و چه مواقعی غیر ضروری است

! چنانچه قصد دارید غذا را درون فری که از قبل گرم شده قرار دهید، صبر کنید تا مرحله پیش حرارت کامل شود.(که با چند بوق نشان داده می شود).با توجه به نوع برنامه های که انتخاب می نمایید میزان حرارت فر به طور اتوماتیک تنظیم می شود ولی با این حال شما خودتان هم می توانید آنرا تغییر دهید.همچنین می توانید با کمک برنامه تاخیر انداز، برنامه پخت را تنظیم نمایید.

پخت چند گانه

کلیه المنتهای حرارتی و فن فعال هستند، حرارت در سراسر فر ثابت باقی می ماند ، بنابراین غذا به صورت یکنواخت پخته و برشته می شود . در این برنامه حداکثر از چهار طبقه بصورت همزمان می توانید استفاده نمایید

گریل

المنت حرارتی بالایی فعال می شود. جهت خوراکی هایی که نیاز به حرارت زیاد در سطح دارند حرارت بالا و مستقیم گریل توصیه می شود. همیشه در حین استفاده از این برنامه درب فر را ببندید.

جوجه گردان

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

پخت با فن

المنتهای حرارتی بالایی و مدور روشن و فن فعال می شود. این ترکیب ویژگیهای مختلف تاثیر نفوذ حرارت درون خوراک را تشدید می نماید که باعث کسب نتیجه مطلوب می شود. این برنامه مناسب جهت خوراک دیر پز، لازانیا و ... می باشد. همیشه در هنگام استفاده از این برنامه درب فر را ببندید

پخت حرارتی

توصیه می شود در مواقعی که این برنامه پخت را انتخاب می کنید فقط از یک طبقه استفاده نمایید . جهت پخت آرام توصیه می شود .

پخت گوشت

المنت حرارتی مدور و بالایی روشن شده و فن فعال می شود. این ترکیب ویژگیهای مختلف تاثیر نفوذ حرارت درون خوراک را تشدید می نماید که باعث کسب نتیجه مطلوب می شود. این ویژگی از سوختن سطح رویی غذا جلوگیری کرده و این امکان را فراهم می کند که حرارت به خوبی داخل نفوذ می نماید. همیشه در هنگام استفاده از این برنامه، درب فر را ببندید.

تثبیت

المنت چرخشی حرارتی فعال می شود و فن فقط در طول مرحله پیش حرارت فعال خواهد بود. دمای فر فقط مناسب جهت پف دار کردن خوراک می شود. همیشه در هنگام استفاده از این برنامه، درب فر را ببندید.

آماده سازی دسر

این برنامه مناسب جهت آماده سازی دسرهایی است که حاوی مخمر طبیعی باشند.

پخت تارت

این برنامه مناسب جهت آماده سازی انواع تارت می باشد

انواع دسرها

این برنامه مناسب جهت پخت دسرهایی است که شامل انواع شیرینی یا تارت نمی شود (مثلاً، کیکهای اسفنجی و ...).

پخت کیک میوه دار سنتی / سریع

در این برنامه تنظیمات حرارت اولیه را نمی توانید تغییر دهید. برنامه پخت کیک میوه دار سنتی مناسب جهت خشک کردن این نوع کیک است. برنامه پخت سریع کیک میوه دار، مناسب جهت برشته کردن آن است.

یخ زدایی

فن موجود در پایین فر، جریان هوا را گرداگرد غذا می چرخاند. این برنامه مناسب جهت یخ زدایی هرگونه غذایی مخصوص مواد غذایی حساس که نباید داغ شوند، می باشد. مثلاً، کیک بستنی یا کیک، کرم یا میوه.

پخت با دمای پایین

این نوع پخت که سالیان است توسط آشپزهای حرفه ای استفاده می شود مناسب جهت پخت خوراکی ها (گوشت، ماهی، میوه و سبزیجات) است که در دمایی خیلی پایین (۸۵ و ۹۵ و ۱۲۰ درجه سانتیگراد) پخته می شوند و در نتیجه پختی کامل و طعمی دلپذیر را دارا هستند. همچنین امتیازات این نوع پخت را نیز نباید نادیده بگیرید:

- به دلیل اینکه حرارت پخت بسیار پایین است (این حرارت پایین تر از حرارت مورد نیاز جهت تبخیر است) باعث می شود که سس روی غذا به جای اینکه تبخیر شود به خوبی درون غذا نفوذ کرده و در نتیجه غذا نرم تر شود.
- در هنگام پخت گوشت، بافتهای ماهیچه در این برنامه بهتر پخته می شوند که در نتیجه گوشتی ترد و لذیذ تر خواهید داشت. قبل از اینکه گوشت را درون فر بگذارید، می بایست آنرا کمی تفت دهید .

پخت خوراکیهای بسته بندی شده در حرارت پایین: این روش توسط بسیاری از

سرآشپزان حرفه ای استفاده می شود که امتیازات ویژه ای دارد:

- طعم و مزه واقعی غذا حفظ شده و خوراکی لذیذ و ترد خواهید داشت.
 - بهداشت: جلوگیری از اثرات زیان بار اکسیژن و نفوذ آن داخل غذا باعث می شود بتوانید غذا را به مدت طولانی تری در یخچال حفظ نمایید.
 - مواد رژیمی: این نوع برنامه پخت، میزان مواد چربی مصرف را محدود کرده و بنابراین بدین معناست که غذا سبک تر شده و هضم آن آسان می شود.
- جهت استفاده از این روش ، شما باید از دستگاه بسته بندی مواد و کیسه های متناسب آن استفاده نمایید.

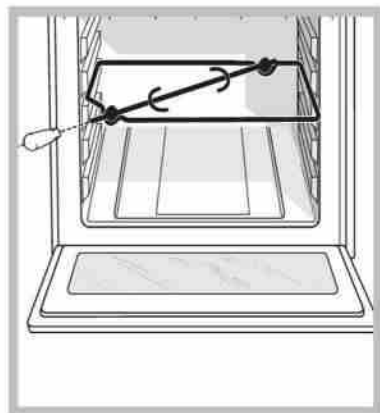
دستورالعمل را با دقت پیروی نمایید تا با دقت مواد غذایی را بسته بندی نمایید. این روش بسته بندی را می توان جهت مواد غذایی خام و نیز غذاهای از قبل پخته شده نیز استفاده کرد. (میوه، سبزیجات و غیره)

روش پاستوریزاسیون

این برنامه مناسب جهت میوه، سبزیجات و ... می باشند. ظروف کوچک را می توان در ۳ طبقه گذاشت. بگذارید این ظروف درون فر سرد شوند. مواد خوراکی را وقتی هنوز فر سرد است درون فر بگذارید.

جوجه گردان

جهت استفاده از جوجه گردان (با توجه به شکل) به روش زیر عمل نمایید:



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

! هرگز در این مدت درب فر را باز نکنید چون تنظیمات زمان و حرارت بهم خواهد ریخت.
! حرارت ومدت زمان پخت را در این برنامه ها، مقادیر از قبل تعیین شده می باشند که به طور اتوماتیک کسب نتایج مطلوب را تضمین می نمایند. در این برنامه، پخت به طور اتوماتیک متوقف گشته و فر پخته شدن غذا را اعلام می کند.

پخت گوشت

از این برنامه می توانید برای پخت گوشت گاو، بره و گوسفند استفاده نمایید. وقتی هنوز فر سرد است غذا را داخل آن بگذارید. همچنین پس از اجرای مرحله پیش حرارت نیز می توانید غذا را درون فر قرار دهید. حتی در برخی از برنامه های پخت گوشت می توانید نحوه پخت آن را نیز انتخاب نمایید که به صورت کاملاً پخته، متوسط و یا نیمه پخته می باشد.

پخت تارت (نان شیرینی مربایی)

این برنامه مناسب جهت پخت کلیه تارتها می باشد (که می بایست بخوبی زیر آنها پخته شوند). مواد را وقتی هنوز فر سرد است، درون فر بگذارید. همچنین می توانید پس از اجرای مرحله پیش حرارت، مواد را درون فر قرار دهید.

پخت دسر

این برنامه مناسب جهت دسرهای پختنی می باشد (که حاوی خمیر طبیعی می باشند). هنگامیکه فر هنوز سرد است غذا را داخل آن بگذارید. همچنین می توانید پس از اجرای مرحله پیش حرارت، مواد را درون فر قرار دهید.

پخت کیک (کیک کشمش دار)

این برنامه مناسب جهت کلیه خوراکیهایی است که دارای بکینگ پودرمی باشند. در حالیکه فر هنوز سرد است، مواد را داخل ظرف بگذارید. همچنین می توانید پس از اجرای مرحله پیش حرارت، درون فر قرار دهید.

آماده سازی دسر

این برنامه جهت دیگر خوراکی هایی است که حاوی مخمر نمی باشند. (تارت شامل نمی شود). در حالیکه فر هنوز سرد است و یا پس از مرحله پیش حرارت، غذا را درون فر قرار دهید.

پخت نان

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

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

دستورالعمل پخت نان

ترکیبات: ۱/۳ کیلوگرم آرد

۷۰۰ گرم آب

۲۵ گرم نمک

۵۰ گرم مایه خمیر تازه یا ۴ بسته پودر مایه خمیر

طرز تهیه خمیر و پخت نان:

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

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

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

- ترکیب آب و خمیر را به آن اضافه نمایید.

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

- خمیر را گرد کرده و در ظرف بزرگی بگذارید و روی آن را با پوشش پلاستیکی شفاف پوشانده تا سطح

خمیر خشک نشود. ظرف را درون فر گذاشته گزینه حرارت پایین را انتخاب کرده و حرارت را بصورت

دستی روی ۴۰ درجه تنظیم نمایید و بگذارید ۳۰ تا ۴۵ دقیقه بماند تا عمل بیاید. خمیر را به مدت ۱

ساعت در دمای اتاق قرار دهید تا عمل بیاید. (تا وقتی که حجم آن ۲ برابر شود.)

- خمیر را در قطعات مساوی بریده و به آرامی ورز دهید و سپس هر کدام را به شکل قرص نان فرم دهید

- این قرصها را روی کاغذ مخصوص درون سینی فر (به اندازه های مساوی ببرید) گذاشته و سینی فر

را روی طبقه بالا (یا در صورتیکه قصد پخت این قرصها را روی طبقات مختلف دارید در طبقات ۲ یا ۳)

قرار دهید و روی آن را با آرد بپوشانید.


- توسط تیغ تیز روی سطح آنها را برش دهید.

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

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

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

- هنگامیکه فر هنوز سرد است ظرف را دور آن بگذارید

- برنامه پخت اتوماتیک نان  را شروع کنید.

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

 پیتزا

این برنامه مناسب جهت پخت پیتزا می باشد به موارد زیر توجه نمایید.

جهت کسب بهترین نتیجه توصیه می شود طبق دستورالعمل زیر عمل نمایید.

- از دستورالعمل پخت پیتزا پیروی نمایید.

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

- سینی مخصوص پخت و سینی روغن گیر را کمی چرب نمایید. هنگامیکه فر هنوز سرد است پیتزا

را درون فر قرار دهید. چنانچه قصد دارید مواد را پس از مرحله از پیش گرم کردن درون فر قرار

دهید می بایست سریعاً برنامه پخت با دمای بالا را اجرا نموده که در این مرحله کلمه HOT روی صفحه

نمایشگر نشان داده می شود که تا زمانیکه فر به میزان ۱۲۰ درجه سانتیگراد گرم شود ادامه پیدا

می کند در این مرحله می توانید پیتزا را درون فر قرار دهید.



دستور العمل پخت پیتزا

مواد لازم جهت پخت ۳ تا ۴ پیتزا: ۱۰۰۰ گرم آرد، ۵۰۰ میلی گرم آب، ۲۰ گرم نمک، ۲۰ گرم شکر، ۱۰۰ میلی گرم روغن زیتون، ۲۰ گرم مایع خمیر تازه (یا ۲ بسته پودر خمیر مایه)
 - ترکیب فوق را به مدت ۱ ساعت در دمای معمولی اتاق یا اینکه در برنامه دمای پایین که بصورت دستی روی ۴۰ درجه تنظیم نموده اید قرار دهید اجازه دهید ۳۰ تا ۴۵ دقیقه بماند تا کاملاً پف کند
 - خمیر را هنگامیکه فر هنوز سرد است درون فر قرار دهید.

- برنامه پخت پیتزا  را شروع کنید.

پخت پیتزا (نازک) FN 66/64

از این برنامه جهت پخت پیتزا با خمیر مایه نازک استفاده نمایید.

- سنگ قسمت کوره را در طبقه ۶ قرار دهید.
- پس از قرار گرفتن ظرف زنگ هشدار به صدا در می آید و روی صفحه نمایشگر این پیغام نمایش داده می شود Put Dish in the oven and press start (غذا را درون فر قرار دهید و دکمه start را بفشارید)

برنامه آشپزی من FN 66/64

این برنامه فقط جهت پخت یونیورسال و برنامه هایی است که می توان مدت پخت را تنظیم نمود قابل اجراست. دستور آشپزی فقط موقعی در حافظه دستگاه ذخیره می شود که برنامه پخت به اتمام برسد. انواع مراحل با میزان دمای مختلف و مدت زمان مختلف قابل ذخیره شدن می باشند. (جمعاً ۱۰ نوع)، البته به شرط اینکه حداقل ۱ دقیقه از برنامه قبلی به برنامه بعدی بگذرد. حداکثر تا ۱۰ برنامه پخت را می توان برای محافظه کامل فر، ۳ برنامه برای فر بالایی و ۳ برنامه برای فر پایینی را می توان ذخیره کرد. همچنین می توانید قسمت مورد نظرتان را روی حافظه انتخاب نمایید. هنگامیکه صفحه جداکننده را قرار می دهید و چنانچه برنامه یونیورسال به طور همزمان در دو قسمت فر انتخاب شود، نمی توانید برنامه پختی را ذخیره نمایید.

به منظور تشخیص و انتخاب راحت تر برنامه های ذخیره شده در لیست، نام برنامه ها به شرح زیر می شود:

- MY RECIPES + شماره مربوطه (...و ۳ و ۲ و ۱)

- دمای اولیه + علامت (اگر موجود باشد) (مثلاً ۱۷۰ درجه سانتیگراد)

- مدت (DURATION) = مثلاً ۳۰:۰۰

معانی علائم

- بدون علامت: حرارت اولیه تنظیم شده و بدون تغییر است.

↓ دمای اولیه فقط کاهش یافته است.

↑ دمای اولیه فقط افزایش یافته است.

↕ دمای اولیه هم کاهش و هم افزایش یافته است.

BC 199 DT P XA S

قسمت بالای فر

نحوه کار فر

صفحه جدا کننده را با استفاده از ۲ میخ با پیکانهایی که به سمت قسمت پشتی فر چرخیده شده اند، تنظیم نمایید. پس از اینکه بدرستی سر جایش قرار گرفت، زنگ هشدار به صدا در می آید و سپس شما می توانید از قسمت بالایی و پایینی فر به طور همزمان یا جدا استفاده نمایید.

۱- توجه نمایید که دکمه  فعال خواهد شد.

۲- با فشار دکمه ، صفحه کنترل را روشن نمایید.

۳- روی صفحه نمایشگر موارد زیر نشان داده می شود:

- اتوماتیک (AUTOMATIC)

- بین الملل - عمومی (UNIVERSAL)

- برنامه آشپزی من MY RECIPES

- با اولین گزینه انتخابی (متن سفید روی زمینه مشکی)

۴- با استفاده از کلیدهای ▼ و ▲ گزینه مورد نظر را انتخاب و سپس OK را جهت تایید بفشارید. سپس صفحه نمایشگر، لیست برنامه های پخت را نشان می دهد.

۵- با استفاده از کلیدهای ▼ و ▲ برنامه پخت مورد نظر را انتخاب نمایید و سپس کلید OK را جهت تایید بفشارید.

۶- دکمه START/STOP را جهت شروع برنامه پخت بفشارید.

۷- فر برنامه پیش حرارت را آغاز می نماید.

۸- پس از اتمام مرحله پیش حرارت، زنگ هشدار به صدا در می آید و کلیه چراغهای نمایشگر پیش حرارت پایان این مرحله را نشان می دهند.

۹- در طول اجرای برنامه پخت، می توانید کارهای زیر را انجام دهید:

- با فشار دکمه "°C" درجه سانتیگراد، میزان حرارت را تغییر دهید و اعداد را با دکمه های + و -

تغییر دهید و سپس OK را جهت تایید بفشارید. (فقط جهت پخت عمومی)

-مدت پخت را تنظیم نمایید. (فقط جهت برنامه پخت عمومی)

-با فشار دکمه START/STOP، برنامه پخت را متوقف سازید.

-با فشار دکمه Menu، تایمر (زمان سنج) را تنظیم نمایید.

-با فشار دکمه  فر را خاموش نمایید.

۱۰-چنانچه در حین کار با فر، برق 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 مشخصی پایین تر نیامده باشد. برنامه های که هنوز آغاز نشده اند، ذخیره نشده و باید آنها را برنامه ریزی کرد.

حالتهای پخت عمومی

گریل (کباب کردن)

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

برنامه پخت سریع

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

برنامه پیش حرارت

این برنامه مناسب جهت داغ کردن مواد غذایی منجمدی است که قبلاً پخته شده و در فریزر نگهداری شده است.

حالتهای پخت اتوماتیک

برنامه پخت پیتزا (نازک)

از این برنامه جهت پخت پیتزا با خمیر مایه نازک استفاده نمایید.

• سنگ قسمت کوره را که در طبقه ۶ می باشد را از پیش گرم نمایید.

• پس از اتمام مرحله پیش حرارت (زنگ هشدار به صدا در می آید) و روی صفحه نمایشگر این پیغام نمایش داده می شود. (Put Dish in the oven and preheat start) غذا را درون فر قرار دهید و دکمه start را بفشارید.

• با کاردک مربوطه، پیتزا را درون فر قرار دهید و سپس دکمه (START/STOP) را جهت تایید بفشارید.

- پس از اینکه مرحله پخت کوتاه انجام شد، (۳ یا ۴ دقیقه)، صدای زنگ هشدار را که نشان دهنده شروع برنامه برشته کردن (طلایی کردن) است، به صدا در می آید.
- پس از پخت پیتزا توسط کارک آن را برشته و از فر خارج نمایید. جهت پختن پیتزای بعدی، صبر کنید تا فر به دمای ایده آل خود برسد. همچنین می توانید چندین پیتزا را در یک مدت زمان کوتاهی آماده نماید (مثلاً، اگر می خواهید هر ۷ یا ۸ دقیقه یک پیتزا)

BC 199 DT P XA S

قسمت پایینی فر

نحوه کار فر

صفحه جدا کننده را با استفاده از ۲ میخ با پیکانهایی که به قسمت پشتی فر چرخیده شده اند تنظیم نمایید. پس از اینکه بدرستی سر جایش قرار گرفت، زنگ هشدار به صدا در می آید و سپس شما می توانید از قسمت بالایی و پایینی فر به طور همزمان یا جدا استفاده نمایید.

۱- توجه نمایید که دکمه  غیر فعال خواهد شد.

۲- با فشار دکمه ، صفحه کنترل را روشن نمایید.



۳- روی صفحه نمایشگر موارد زیر نشان داده می شود:

-اتوماتیک (AUTOMATIC)



-بین المللی (UNIVERSAL)

-برنامه آشپزی من (MY RECIPES)

-با اولین گزینه انتخابی (متن سفید روی زمینه مشکی)

۴- با استفاده از کلیدهای  و  برنامه پخت مورد نظر را انتخاب و سپس OK را جهت تایید بفشارید.

پس صفحه نمایشگر، لیست برنامه های پخت را نشان می دهد.

۵- با استفاده از کلیدهای  و  برنامه پخت مورد نظر را انتخاب نمایید و سپس کلید OK را جهت تایید بفشارید.

۶- دکمه (START/STOP) را جهت شروع برنامه پخت بفشارید.

۷- فر برنامه پیش حرارت را آغاز می نماید.

۸- پس از اتمام مرحله پیش حرارت، زنگ هشدار به صدا در می آید و کلیه چراغهای نمایشگر پیش حرارت پایان این مرحله را نشان می دهند.

۹- در طول اجرای برنامه پخت، می توانید کارهای زیر را انجام دهید:

- با فشار دکمه "°C" درجه سانتیگراد، میزان حرارت را تغییر دهید و اعداد را با دکمه های + و - تغییر دهید و سپس OK را جهت تایید بفشارید. (فقط جهت پخت یونیورسال)ش
- مدت پخت را تنظیم نمایید. (فقط جهت برنامه پخت یونیورسال)
- با فشار دکمه (START/STOP)، برنامه پخت را متوقف سازید.
- با فشار دکمه Menu، تایمر (زمان سنج) را تنظیم نمایید.
- با فشار دکمه (⏸)، فر خاموش می شود.
- ۱۰ - چنانچه درش حین کار با فر، برق 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 مشخصی پایین تر نیامده باشد. برنامه ها یی که هنوز آغاز نشده اند، ذخیره نشده و باید آنها را برنامه ریزی کرد.

حالت های پخت عمومی

- ! برای تمام برنامه ها حرارت پیش فرضی تعریف شده است که می توانید بصورت دستی آن را مطابق میل خود از ۳۰ تا ۳۰۰ درجه سانتیگراد تنظیم نمایید.
- حالت های پخت یونیورسال شامل کلیه برنامه ها با تنظیمات دستی می شود.
- فر کلیه جزئیات برنامه پخت را کنترل کرده و پخت یک غذایی مطلوب را از غذایی ساده تا خوراکی های دشوار برای شما آسان تر می نماید. مواردی مانند میزان حرارت، منبع گرمایی، رطوبت و عملکرد فن کمکی به طور اتوماتیک کنترل می شوند.
- جدولی که در زیر ملاحظه می نمایید شما را آماده می سازد که چه مواقعی لازم است برنامه پیش حرارت فر را استفاده نمایید و چه مواقعی غیر ضروری است.
- ! چنانچه قصد دارید غذا را درون فری که از قبل گرم شده قرار دهید، صبر کنید تا مرحله پیش حرارت کامل شود. (که با چند بوق نشان داده می شود). با توجه به نوع برنامه های که انتخاب می نمایید میزان حرارت فر به طور اتوماتیک تنظیم می شود ولی با این حال شما خودتان هم می توانید آنرا تغییر دهید. همچنین می توانید با کمک برنامه تاخیر انداز، برنامه پخت را تنظیم نمایید.
- حالت های پخت عمومی شامل کلیه برنامه ها با تنظیمات دستی می شود.
- فر کلیه جزئیات برنامه پخت را کنترل کرده و پخت یک غذایی مطلوب را از غذایی ساده تا خوراکی های دشوار برای شما آسان تر می نماید. مواردی مانند میزان حرارت، منبع گرمایی، رطوبت و عملکرد فن کمکی به طور اتوماتیک کنترل می شوند.

جدولی که در زیر ملاحظه می‌نمایید شما را آماده می‌سازد که چه مواقعی لازم است برنامه پیش‌حرارت فر را استفاده‌نمایید و چه مواقعی غیر ضروری است!

چنانچه قصد دارید غذا را درون فری که از قبل گرم شده قرار دهید، صبر کنید تا مرحله پیش‌حرارت کامل شود. (که با چند بوق نشان داده می‌شود). با توجه به نوع برنامه‌های که انتخاب می‌نمایید میزان حرارت فر به طور اتوماتیک تنظیم می‌شود ولی با این حال شما خودتان هم می‌توانید آنرا تغییر دهید. همچنین می‌توانید با کمک برنامه تاخیر انداز، برنامه پخت را تنظیم‌نمایید.

پخت چندگانه

کلیه المنتهای حرارتی و فن فعال هستند، حرارت در سراسر فر ثابت باقی می‌ماند، بنابراین غذا به صورت یکنواخت پخته و برشته می‌شود. در این برنامه حداکثر از سه طبقه بصورت همزمان می‌توانید استفاده‌نمایید.

پخت گوشت

المنت حرارتی مدور و بالایی روشن شده و فن فعال می‌شود. این ترکیب ویژگیهای مختلف تاثیر نفوذ حرارت درون خوراک را تشدید می‌نماید که باعث کسب نتیجه مطلوب می‌شود. این ویژگی از سوختن سطح رویی غذا جلوگیری کرده و این امکان را فراهم می‌کند که حرارت به خوبی داخل نفوذ می‌نماید. همیشه در هنگام استفاده از این برنامه، درب فر را ببندید.

تثبیت

المنت چرخشی حرارتی فعال می‌شود و فن فقط در طول مرحله پیش‌حرارت فعال خواهد بود. دمای فر فقط مناسب جهت پف دار کردن خوراک می‌شود. همیشه در هنگام استفاده از این برنامه، درب فر را ببندید.

آماده سازی دسر

این برنامه مناسب جهت آماده سازی دسرهایی است که حاوی مخمر طبیعی باشند.

مخصوص انواع دسرها

این برنامه مناسب جهت پخت انواع دسرهایی است که شامل انواع شیرینی یا تارت نمی‌شود (مثلاً، کیکهای اسفنجی و ...).

پخت تارت

این برنامه مناسب جهت آماده سازی انواع تارت می باشد.

پخت کیک میوه دار سنتی / سریع

در این برنامه تنظیمات حرارت اولیه رانمی توانید تغییر دهید. برنامه پخت کیک میوه دار سنتی مناسب جهت خشک کردن این نوع کیک است. برنامه پخت سریع کیک میوه دار، مناسب جهت برشته کردن آن است.

یخ زدایی

فن موجود در پایین فر، جریان هوا را در سرتاسر غذا می چرخاند. این برنامه مناسب جهت یخ زدایی هرگونه غذایی مخصوص مواد غذایی حساس که نباید داغ شوند، می باشد. مثلاً، کیک بستنی یا کیک، کرم یا میوه.

پخت با حرارت پایین

این نوع پخت که سالیان سال است توسط آشپزهای حرفه ای استفاده می شود مناسب جهت پخت خوراکی مثل (گوشت، ماهی، میوه و سبزیجات) است که در دمایی خیلی پایین (۸۵ و ۹۵ و ۱۲۰ درجه سانتیگراد) پخته می شوند و در نتیجه از پختی کامل و طعمی دلپذیر لذت ببرید. همچنین امتیازات این نوع پخت را نیز نباید نادیده بگیرید:

- به دلیل اینکه حرارت پخت بسیار پایین است (این حرارت پایین تر از حرارت مورد نیاز جهت تبخیر است) باعث می شود که سس روی غذا به جای اینکه تبخیر شود به خوبی درون غذا نفوذ کرده و در نتیجه غذا نرم تر شود.
- در هنگام پخت گوشت، بافتهای ماهیچه در این برنامه بهتر پخته می شوند که در نتیجه گوشتی ترد و لذیذ تر خواهید داشت. قبل از اینکه گوشت را درون فر بگذارید، می بایست آنرا سرخ نمایید.

پخت خوراکیهای بسته بندی شده در حرارت پایین: این روش توسط بسیاری از

سرآشپزان حرفه ای استفاده می شود که امتیازات ویژه ای دارد:

- طعم و مزه واقعی غذا حفظ شده و خوراکی لذیذ و ترد خواهید داشت.
- بهداشت: جلوگیری از اثرات زیان بار اکسیژن و نفوذ آن داخل غذا باعث می شود بتوانید غذا را به مدت طولانی تری در یخچال حفظ نمایید.
- مواد رژیمی: این نوع برنامه پخت، میزان مواد چربی مصرف را محدود کرده و بنابراین بدین معناست که غذا سبک تر شده و هضم آن آسان می شود.

جهت استفاده از این روش ، شما باید از دستگاه بسته بندی مواد و کیسه های متناسب آن استفاده نمایید.

دستورالعمل را با دقت پیروی نمایید تا با دقت مواد غذایی را بسته بندی نمایید. این روش بسته بندی را می توان جهت مواد غذایی خام و نیز غذاهای از قبل پخته شده نیز استفاده کرد. (میوه، سبزیجات و غیره)

پاستوریزاسیون

این برنامه مناسب جهت میوه، سبزیجات و ... می باشند. ظروف کوچک را می توان در ۳ طبقه گذاشت. بگذارید این ظروف درون فر سرد شوند. مواد خوراکی را وقتی هنوز فر سرد است درون فر بگذارید.

برنامه های پخت اتوماتیک

! هرگز در این مدت درب فر را باز نکنید چون تنظیمات زمان و حرارت بهم خواهد ریخت. ! حرارت و مدت زمان پخت را در این برنامه ها، مقادیر از قبل تعیین شده می باشند که به طور اتوماتیک کسب نتایج مطلوب را تضمین می نمایند. در این برنامه، پخت به طور اتوماتیک متوقف گشته و فر پخته شدن غذا را اعلام می کند.

از این برنامه می توانید برای پخت گوشت گاو، بره و گوسفند استفاده نمایید. وقتی هنوز فر سرد است غذا را داخل آن بگذارید. همچنین پس از اجرای مرحله پیش حرارت نیز می توانید غذا را درون فر قرار دهید. حتی در برخی از برنامه های پخت گوشت می توانید نحوه پخت آن را نیز انتخاب نمایید که به صورت کاملاً پخته، متوسط و یا نیمه پخته می باشد.

پخت گوشت

این برنامه جهت پخت گوشت گاو ، بره ، خوک و جوجه استفاده می گردد. ظرف غذا را زمانی که هنوز فر سرد است داخل آن قرار دهید. می توانید آنرا در فر از پیش گرم شده نیز قرار دهید. بعضی حالت های پخت گوشت جهت گزینه دلخواه پخت پیشنهاد می شود ؛ کاملاً پخته، آبدار ، نیم پز

پخت تارت (نان شیرینی مربایی)

این برنامه مناسب جهت پخت نان های شیرینی های کوچک می باشد (معمولاً بدون تخم مرغ تهیه می شود) مواد را وقتی هنوز فر سرد است، درون فر بگذارید. همچنین می توانید پس از اجرای مرحله پیش حرارت، مواد را درون فر قرار دهید.

پخت تارت

این برنامه مناسب جهت پخت کلیه تارتهای می باشد (که می بایست بخوبی زیر آنها پخته شوند). مواد را وقتی هنوز فر سرد است، درون فر بگذارید. همچنین می توانید پس از اجرای مرحله پیش حرارت، مواد را درون فر قرار دهید.

پخت دسر

این برنامه مناسب جهت پخت دسرهای می باشد (که حاوی خمیر طبیعی می باشند). هنگامیکه فر هنوز سرد است غذا را داخل آن بگذارید. همچنین می توانید پس از اجرای مرحله پیش حرارت، مواد را درون فر قرار دهید.

پخت کیک (کیک کشمش دار)

این برنامه مناسب جهت کلیه خوراکیهایی است که دارای بکینگ پودرمی باشند. در حالیکه فر هنوز سرد است، مواد را داخل ظرف بگذارید. همچنین می توانید پس از اجرای مرحله پیش حرارت، درون فر قرار دهید.

آماده سازی دسر

این برنامه جهت دیگر خوراکی هایی است که حاوی مخمر نیستند. (تارت شامل نمی شود). در حالیکه فر هنوز سرد است و یا پس از مرحله پیش حرارت، غذا را درون فر قرار دهید.

پخت پیتزا - پیتزا با قطر معمولی

از این برنامه جهت پخت (با قطر معمولی) می توانید استفاده نمایید. به شرح زیر عمل نمایید. جهت کسب بهترین نتیجه ، به شرح زیر عمل نمایید:

- از دستورالعمل پخت پیتزا پیروی نمایید.
- وزن خمیر می بایست بین ۲۵۰ تا ۵۰۰ گرم باشد.
- سینی مخصوص پخت و نیز سینی روغن گیر را کمی چرب نمایید. هنگامیکه فر هنوز سرد است، پیتزا را درون فر قرار دهید. چنانچه قصد دارید مواد را پس از مرحله (از پیش حرارت) درون فر قرار دهید. می بایست سریعاً برنامه پخت با دمای بالا را اجرا نموده که در این مرحله کلمه "TOO Hot" (بسیار داغ) ، روی صفحه نمایشگر نشان داده می شود که تا زمانیکه فر به میزان ۱۲۰ درجه سانتیگراد گرم شود، ادامه پیدا می کند. در این مرحله می توانید پیتزا را درون فر قرار دهید.



دستورالعمل پخت پیتزا

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

- 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 دهید ۳۰ تا ۴۵ دقیقه بماند تا کاملاً پف کند.

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

- برنامه پخت پیتزا  را شروع کنید.

BC 199 DT P XA S

فر بالایی و پایینی

! فقط با استفاده از برنامه عمومی می توانید همزمان از فر بالایی و پایینی استفاده نمایید.

شروع کار با فر

۱- صفحه جدا کننده را با استفاده از ۲ میخ با پیکانهایی که به قسمت پشتی فر چرخیده شده اند تنظیم نمایید. پس از اینکه بدرستی سر جایش قرار گرفت، زنگ هشدار به صدا در می آید و سپس شما می توانید از قسمت بالایی و پایینی فر به طور همزمان یا جدا استفاده نمایید.



! دکمه  غیر فعال خواهد شد.


! جهت برگشت به صفحه اصلی برنامه ها دکمه P را بفشارید.

! با توجه به کارآیی برق دستگاه، مدت زمان از پیش گرم شدن محفظه (قسمت بالایی فر) حدود ۱۵ دقیقه طول می کشد.

! چنانچه حرارت محفظه پایینی، کمتر از ۱۵۰ درجه سانتیگراد تنظیم شده، برنامه گریدل غیر فعال می شود و روی صفحه نمایشگر Off نشان داده می شود که دلیل آن هم حفظ و ارائه نتیجه خوب پخت می باشد.

۲- با فشار دکمه ، صفحه کنترل را خاموش نمایید.

۳- دکمه  را بفشارید تا قسمت مورد نظری که می خواهید پخت در آن صورت گیرد را انتخاب نمایید.  نشان دهنده فعال شدن محفظه فر بالایی می باشد که می توانید تنظیمات مربوطه آن قسمت را انتخاب نمایید

هنگامیکه  روشن می شود، بدین معناست که محفظه اصلی انتخاب شده است و بنابراین می بایست تنظیمات این قسمت را انجام دهید



۴- دکمه P را بفشارید. روی صفحه نمایشگر موارد زیر نشان داده می شود.

-اتوماتیک (AUTOMATIC)

-بین المللی - عمومی (UNIVERSAL)

-برنامه آشپزی من (MY RECIPES)

و نیز اولین گزینه انتخاب شده (متن سفید روی صفحه سیاه)

۵- با استفاده از دکمه های ▼ یا ▲ برنامه پخت مورد نظر را انتخاب و با فشار دکمه OK آنرا تایید نمایید. صفحه نمایشگر لیست برنامه های پخت را نشان می دهد.

۶- با استفاده از دکمه های ▼ یا ▲ برنامه پخت مورد نظر را انتخاب و با فشار دکمه OK آنرا تایید نمایید.

۷- دکمه شروع / توقف (Start/stop) را جهت شروع پخت انتخاب نمایید.

۸- فر شروع به مرحله پیش حرارت می نماید.

۹- پس از پایان مرحله پیش حرارت، زنگ هشدار به صدا در می آید که نشان دهنده پایان این مرحله است.

۱۰- متن سیاه رنگ روی صفحه سفید به شما اطلاع می دهد که از چه محفظه ای در فر استفاده می کنید. جهت تغییرات محفظه دیگر، دکمه □ را بفشارید.

در طول مدت پخت، می توانید تنظیمات زیر را انجام دهید:

- با فشار دکمه °C درجه سانتیگراد، حرارت را تغییر دهید و با استفاده از دکمه های + و - اعداد آنرا تنظیم نمایید و سپس با فشار دکمه OK آنرا تایید نمایید. (فقط جهت برنامه های پخت عمومی)

- میزان حدت پخت را تنظیم نمایید. (فقط جهت برنامه های پخت عمومی)

- با فشار دکمه (Start/stop)، پخت را متوقف سازید.

- با فشار دکمه Menu، تایمر را تنظیم نمایید.

- با فشار دکمه ☺، فر را خاموش نمایید.

۱۱- چنانچه در حین کار با فر، برق 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 مشخصی پایین تر نیامده باشد. برنامه هایی که هنوز آغاز نشده اند، ذخیره نشده و باید آنها را دوباره برنامه ریزی کرد.

این برنامه فقط جهت پخت عمومی و برنامه هایی که می توان مدت پخت را تنظیم نمود قابل اجراست. دستور آشپزی فقط موقعی در حافظه دستگاه ذخیره می شود که برنامه پخت به اتمام برسد. انواع مراحل با میزان دمای مختلف و مدت زمان مختلف قابل ذخیره شدن هستند (جمعاً ۱۰ نوع). البته به شرط اینکه حداقل ۱ دقیقه از برنامه قبلی به برنامه بعدی بگذرد. حداکثر تا ۱۰ برنامه پخت را می توان برای محافظه کامل فر، ۳ برنامه برای فر بالایی و ۳ برنامه برای فر پایینی را می توان ذخیره کرد. همچنین می توانید قسمت مورد نظرتان را روی حافظه انتخاب نمایید. هنگامیکه صفحه جداکننده را قرار می دهید و چنانچه برنامه عمومی به طور همزمان در دو قسمت فر انتخاب شود، نمی توانید برنامه پختی را ذخیره نمایید. به منظور تشخیص و انتخاب راحت تر برنامه های ذخیره شده در لیست، نام برنامه ها به شرح زیر می شود:

MY RECIPES + شماره مربوطه (...و ۳ و ۲ و ۱)

-دمای اولیه + علامت (اگر موجود باشد) (مثلاً ۱۷۰ C)

-مدت (DURATION) = مثلاً ۳۰:۰۰

معانی علائم:

-بدون علامت: حرارت اولیه تنظیم شده و بدون تغییر است.

↓ : دمای اولیه فقط کاهش یافته است.

↑ : دمای اولیه فقط افزایش یافته است.

↕ : دمای اولیه هم کاهش و هم افزایش یافته است.

برنامه ریزی پخت

BC 199 DT P XA S

برنامه ریزی مدت زمان

برنامه ریزی در کلیه برنامه های موجود در فر قابل اجراست: محافظه کامل فر، قسمت های پایینی و بالایی فر، حتی اگر ۲ قسمت پایینی و بالایی به طور همزمان با هم استفاده شوند. فقط مدت برنامه های پخت عمومی قابل تنظیم است. ! برنامه ریزی را هم قبل از اجرای برنامه پخت می توانید با دکمه Start/Stop انجام دهید. ۱- دکمه انتخابگر را بفشارید، گزینه مدت زمان روی صفحه نمایشگر نشان داده می شود. ۲- با دکمه های + و - میزان آن را تنظیم نمایید. ۳- جهت تایید دکمه OK را بفشارید.

- ۴- دکمه Start/stop را جهت فعال سازی برنامه پخت بفشارید.
- ۵- پس از طی شدن مدت زمان پخت، زنگ هشدار به صدا در می آید.
- مثلاً الان ساعت ۹ صبح است و زمان ۱ ساعت و نیم برنامه ریزی شده است. برنامه به طور اتوماتیک راس ساعت ۱۰:۱۵ صبح پایان می یابد.
- برنامه پخت تاخیر انداز
- ! برنامه پخت تاخیری، در هنگام تنظیم مدت زمان، قابل تنظیم است.
- ! قبل از برنامه ریزی، برنامه پخت باید انتخاب شود- ولی شروع نشود.
- ۱- مراحل ۱ تا ۲ را جهت تنظیم مدت زمان انجام دهید.
 - ۲- با دکمه \ominus ، گزینه پایان مدت زمان پخت را انتخاب نمایید.
 - ۳- با دکمه های + و - میزان آنرا تنظیم نمایید.
 - ۴- جهت تایید دکمه OK را بفشارید.
 - ۵- دکمه (Start/Stop) را جهت فعال سازی برنامه تنظیم شده، بفشارید.
 - ۶- پس از سپری شدن زمان مورد نظر، زنگ هشدار به صدا در می آید و فر خاموش خواهد شد. برای مثال: الان ساعت ۹ صبح است و زمان ۱ ساعت و نیم برنامه ریزی شده و پایان مدت زمان پخت هم ۱۲/۳۰ تنظیم شده، برنامه به طور اتوماتیک راس ساعت ۱۱/۱۵ شروع خواهد شد. پیغام WAITING (لطفاً صبر نمایید) نشان دهنده این است که برنامه، تنظیم شده است. مدت زمان پایان و مدت طول پخت متناوباً روی صفحه نمایشگر نشان داده می شود. جهت کنترل کردن برنامه، با کلید \odot ، فر را خاموش نمایید.

توصیه های کاربردی پخت

پخت چند سطحی

- از جایگاههای ۱، ۳، ۵ و ۶ استفاده نمایید.
- سینی روغن گیر را در کف فر و سینی غذا را در بالا قرار دهید.
- در هنگام پختن پیتزا یا نان، از یک سینی آلومینیومی به قطر ۳۰ سانت استفاده نمایید و آنرا در طبقه بالا قرار دهید. چنانچه پیتزا دارای مخلفات زیادی است، توصیه می کنیم در نیمه برنامه، روی پیتزا پنیر موزارلا اضافه نمایید. در طول برنامه پخت، توصیه می شود حالت طبقات را تغییر دهید.

پیتزا / فوکاجیا

در هنگام پختن پیتزا یا نان، از یک سینی آلومینیومی به قطر ۳۰ سانت استفاده نمایید و آنرا در طبقه بالا قرار دهید. چنانچه پیتزا دارای مخلفات زیادی است، توصیه می کنیم در نیمه برنامه، روی پیتزا پنیر موزارلا اضافه نمایید. در طول برنامه پخت، توصیه می شود حالت طبقات را تغییر دهید

گریل

-فر را به مدت ۵ دقیقه داغ نمایید.
-صفحه جداکننده "D" را درجایش قرار دهید.
-درب فر را در هنگام استفاده از این برنامه، ببندید.
-طبقه را در حالت ۷ قرار دهید. غذا را در مرکز طبقه قرار دهید. سینی روغن گیر را در طبقه ۶ قرار دهید.
-این برنامه مناسب جهت برشته کردن، طلایی کردن و نیز پخت و کباب کردن گوشت‌های نازک می باشد.
-توصیه می کنیم که میزان حرارت را روی حداکثر تنظیم نمایید. المنت حرارتی بالایی با ترموستات فعال می شود و ممکن است مداوم فعال نباشد.

پخت سریع

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

FN 66/ 64

برنامه ریزی پخت

! فقط مدت برنامه های پخت عمومی قابل تنظیم است.
! برنامه ریزی را هم قبل از اجرای برنامه پخت می توانید با دکمه Start/Stop انجام دهید.
دکمه  را بفشارید،
۱- گزینه مدت زمان را انتخاب و جهت تایید دکمه OK را بفشارید.
۲- چهار عدد شروع به چشمک زدن میکنند
۳- با دکمه های + و - میزان آن را تنظیم نمایید.
۴- جهت تایید دکمه OK را بفشارید.
۵- پس از طی شدن مدت زمان پخت، زنگ هشدار به صدا در می آید و فر خاموش می شود.
• مثلاً الان ساعت ۹ صبح است و زمان ۱ ساعت و نیم برنامه ریزی شده است. برنامه به طور اتوماتیک راس ساعت ۱۰:۱۵ صبح پایان می یابد.

برنامه پخت تاخیری

- ! برنامه پخت تاخیری، در هنگام تنظیم مدت زمان، قابل تنظیم است.
- ! قبل از برنامه ریزی، برنامه پخت باید انتخاب شود، ولی شروع نشود.
- ۱- دکمه \odot بفشارید و مراحل ۱ تا ۳ را جهت تنظیم مدت زمان انجام دهید.
 - ۲- گزینه پایان مدت زمان پخت را انتخاب و جهت تایید دکمه OK را بفشارید.
 - ۳- چهار عدد شروع به چشمک زدن می کنند.
 - ۴- با دکمه های + و - میزان آنرا تنظیم نمایید.
 - ۵- جهت تایید دکمه OK را بفشارید.
 - ۶- دکمه (Start) را جهت فعال سازی برنامه تنظیم شده، بفشارید.
 - ۷- پس از سپری شدن زمان مورد نظر، زنگ هشدار به صدا درآمده و فر خاموش خواهد شد. برای مثال: الان ساعت ۹ صبح است و زمان ۱ ساعت و نیم برنامه ریزی شده و پایان مدت زمان پخت هم ۱۲/۳۰ تنظیم شده، برنامه به طور اتوماتیک راس ساعت ۱۱/۱۵ شروع خواهد شد. پیغام WAITING (لطفاً صبر نمایید) نشان دهنده این است که برنامه، تنظیم شده است. مدت زمان پایان و مدت طول پخت متناوباً روی صفحه نمایشگر نشان داده می شود. جهت کنترل کردن برنامه، با کلید \odot ، فر را خاموش نمایید.

توصیه های کاربردی پخت

- ! در حالت پخت با فن سینی را در طبقه ۱ یا ۵ قرار ندهید. زیرا حرارت مستقیم بیش از اندازه می تواند، غذاهای حساس را بسوزاند.
- ! در حالت گزیل، سینی عمیق را جهت جمع آوری چربی باقیمانده غذا در طبقه ۱ قرار دهید.

پخت چند سطحی

- سینی روغن گیر را در کف فر و سینی غذا را در بالا قرار دهید.

پیتزا / فوکاجیا

- . در هنگام پختن پیتزا یا نان، از یک سینی آلومینیومی به قطر ۳۰ سانت استفاده نمایید و آنرا در طبقه بالا قرار دهید. چنانچه پیتزا دارای مخلقات زیادی است، توصیه می کنیم در نیمه برنامه، روی پیتزا پنیر موزارلا اضافه نمایید. در طول برنامه پخت، توصیه می شود حالت طبقات را تغییر دهید

گریل

- فر را به مدت ۵ دقیقه داغ نمایید.
- درب فر را در هنگام استفاده از این برنامه ، ببندید.
- طبقه را در موقعیت ۳ یا ۴ قرار دهید. غذا را در مرکز طبقه قرار دهید.
- این برنامه مناسب جهت برشته کردن، طلایی کردن و نیز پخت و کباب کردن گوشت‌های نازک می باشد.
- توصیه می کنیم که میزان حرارت را روی حداکثر تنظیم نمایید. المنت حرارتی بالایی با ترموستات فعال می شود و ممکن است مداوم فعال نباشد.

BC 199 DT

جداول برنامه پخت

توصیه های پخت جهت قسمت بالایی فر

مدت زمان پخت (دقیقه)	دمای پیشنهادی (سانتیگراد)	پیش حرارت	جایگاه طبقه			طبقه در پخت	وزن (کیلوگرم)	غذا	برنامه
			صفحه جداکننده	طبقه 1	سینی عمیق				
عمومی (بین المللی)									
20-30	180-200	بله	D		6	1	فیله ماهی	پخت سریع	
30-40	180-200	بله	D		6	1	فیله گوشت		
		بله	D		6	1	پیتزا منجمد		
		بله	D		6	1	غذاهای منجمد آماده		
3-5	270-300	بله	D	6	-	1	تست	گریل	
3-6	270-300	بله	D	7	6	1	بیکن		
15-25	270-300	بله	D				استیک خوک		
	140	بله	D		6		غذاهای پیش آماده	گرم کردن مجدد	
پخت اتوماتیک									
		بله	D	6			پیتزای خیلی نازک	پیتزا	

توصیه‌هایی جهت پخت در فضای کامل فر BC 199

مدت زمان پخت (دقیقه)	دمای پیشنهادی (سانتی‌گراد)	پیش‌حرارت	جایگاه طبقه				طبقه در پخت	وزن (کیلوگرم)	غذا	برنامه
			طبقه 3	طبقه 2	طبقه 1	سینی عمیق				
عمومی (بین‌المللی)										
40-50	200	بله				1	3	تارت	تارت	
45-55	200	بله	6	6	4	1	4			
25-35	220	بله				1	3	پیتزا	(نان شیرینی مریابی)	
30-40	220	بله	6	6	4	1	4			
45-60	160	بله				2u1	1	پنتون	شیرینی	
30-40	190	بله				1	3	کرم پی		
30-40	190	بله	6	6	4	1	4			
20-30	180	بله				1	3	شیرینی		
20-30	180	بله	6	6	4	1	4			
40-50	200	بله		6	4	1	3	شیرینی کوچک	دسر	
60-75	160	بله			5h4	1	2	کیک اسفنجی حاوی ماست		
35-40	190	بله				2	2	کیک اسفنجی		
40-45	190	بله		6	5	1	3			
35-45	170	بله				2	2	کرم کارامل	پخت چند سطحی	
40-50	170	بله		6	5	1	3			
90-240	160	بله				2	1	یک تکه گوشت بزرگ	برشته کردن	
35-75	200	خیر		5	1		2	گوشت (گوساله، خوک)		
90-120	190	خیر			1		1	گوشت کبابی بزرگ	کیاب کردن با فن	
40-60	190	خیر					1	خوراک دیم دار		
20-30	270-300	خیر			5h4	3	1	گوشت دنده ای گاو	کیاب کردن	
20-30	270-300	خیر			7u5	3	1	سوسیس		
12-25	270-300	خیر			7u5	3	1	گوشت دنده ای خوک	کیاب کردن	
3-6	270-300	خیر			7u5	3	1	گوشت خوک		
	40	خیر				2	1	تلیت/ایخ (دایی)	تلیت	
8-12 ساعت	70	خیر	6	5	3	1	4	کیک میوه دار	پخت سنتی کیک میوه دار	
2-1.5 ساعت	110	خیر	6	5	3	1	1	نوع برشته	پخت سریع کیک میوه دار	
90-180	85	خیر		5	3	1	3	گوشت - ساهی	حرارت پایین 85 درجه	
	110	بله					2	میوه، سبزیجات و غیره	پاستوریزه کردن	

								اتوماتیک	
		خیر		2	7	1	2	نان (بر اساس دستورالعمل)	پخت نان
		خیر	4	1	7	2	2		
		خیر	3	1	7	3	2		
		خیر	5	1		2		گوشت	پخت گوشت
		خیر	6	4	1	3		دسر	دسر
		خیر	5	3	1	4		تارت	تارت
		خیر	6	4	1	3		تارت	تارت
		خیر	5	3	1	4		شیرینی	شیرینی
		خیر	6	5	1	2		کیک اسفنجی با ماست	کیک
		خیر	6	4	1	2		پیتزا (با توجه به دستورالعمل)	پخت پیتزا
		خیر	6	4	1	3			
		خیر	5	3	1	4			

توصیه هایی جهت پخت در قسمت پایینی فر BC199

مدت زمان پخت (دقیقه)	دمای پیشنهادی (استان کرد)	پیش حرارت	جایگاه طبقه			طبقه در پخت	وزن (کتلوگرم)	غذا	برنامه
			صفحه جداکننده	طبقه یک	سینی عمیق				
30-40	200	بله	D		2	1		تارت	
35-45	200	بله	D	3	1	2			
15-25	220	بله	D		2	1		پیتزا	
20-30	220	بله	D	3	1	2			
25-35	180	بله	D		2	1		کرم پخی	
25-35	180	بله	D	3	1	2			
15-25	180	بله	D		2	1		شیرینی	
15-25	180	بله	D	3	1	2			
30-40	200	بله	D		2	1		شیرینی کوچک	
35-45	200	بله	D	3	1	2			
60-75	160	بله	D		2	1		کیک اسفنجی (متشکل از ماست)	دسر
30-35	190	بله	D		2	1		کیک اسفنجی	
35-40	190	بله	D	3	1	2			
35-45	170	بله	D		2	1		کرم کارامل	پخت چندگانه
30-60	210	خیر	D	2		1		تکه های گوشت	گوشت
	40	خیر	D		2	1		تلیت	تلیت
8-12 ساعت	70	خیر	D	3	1	2		کیک میوه دار	پخت سنتی کبکی میوه دار
1.5-2 ساعت	110	خیر	D	3	1	2		کیک میوه دار برشته	پخت سریع کبک میوه دار
90-180	85	خیر	D	3	1	2		ماهی / گوشت	حرارت پایین 85 درجه
	110	بله	D		2			میوه سبزیجات	پاستوریزه کردن
اتوماتیک									
		خیر	D	2		1		گوشت	گوشت
		خیر	D		2	1		دسر	دسر
		خیر	D	3	1	2			
		خیر	D		2	1		تارت	تارت
		خیر	D	3	1	2			

		خیر	D		1	1		شیرینی	دسر
		خیر	D		2	1		کیک اسفنجی با ماست	کیک
		خیر	D	3	2	1		پیتزا	پیتزا
		خیر	D		1	2			

توصیه هایی جهت پخت در قسمت بالایی و پایینی بطور همزمان BC 199

قسمت پایینی فر

مدت زمان پخت (دقیقه)	دمای پیشنهادی (سانس گراد)	پیش حرارت	جایگاه طبقه			طبقه در پخت	وزن (کلوگرم)	غذا	برنامه عمومی (بین المللی)
			صفحه جداکننده	طبقه 1	سینی عمیق				
30-40	200	بله	D		2	1		تارت (کیک میوه دار)	تارت
35-45	200	بله	D	3	1	2			
15-25	220	بله	D		2	1		پیتزا	
20-30	220	بله	D	3	1	2			
15-25	180	بله	D		2	1		بیسکویت	
15-25	180	بله	D	3	1	2			
30-40	180	بله	D		2	1		شیرینی کوچک	
35-45	180	بله	D	3	1	2			
								کیک اسفنجی با ماست	دسر
60-75	160	بله	D		2	1			
30-35	190	بله	D		2	1		کیک اسفنجی	
35-40	190	بله	D	3	1	2			
35-45	200	بله	D		2	1		کرم کارامل	پخت چندگانه
35-45	200	بله	D		2	1		کلوچه	
60	200	بله	D		2	1		خوراک سیب زمینی	کیاب کردن
90-60	200	بله	D		2	1		گوشت کبابی	

قسمت بالایی فر

مدت زمان پخت (دقیقه)	دمای پیشنهادی (سانس گراد)	پیش حرارت	جایگاه طبقه			طبقه در پخت	وزن (کلوگرم)	غذا	برنامه
			صفحه جداکننده	طبقه 1	سینی عمیق				
20-30	180-200	بله	D		6	1		فیله ماهی	پخت سریع
30-40	180-200	بله	D		6	1		فیله گوشت	
		بله	D		6	1		پیتزا منجمد	
		بله	D		6	1		غذاهای منجمد آماده	
30-45	180-200	بله	D		6	1		برنج	

مدت زمان پخت (دقیقه)	دمای پیشنهادی (سانتیگراد)	پیش حرارت	جایگاه طبقه			طبقه در پخت	وزن (پوندم)	غذاها	برنامه
			طبقه 2	طبقه 1	سینی عمیق				
عمومی (بین المللی)									
30-40 35-45	200 200	بله بله		3	2 1	1 2		تارت	تارت
15-25 20-30	220 220	بله بله		3	2 1	1 2		پیتزا	
25-35 25-35	180 180	بله بله		3	2 1	1 2		کرم پفی	دسر
15-25 15-25	180 180	بله بله		3	2 1	1 2		شیرینی	
30-40 35-45	200 200	بله بله		3	2 1	1 2		شیرینی کوچک	
60-75	160	بله			2	1		کیک اسفنجی (منشکل از ماست)	
30-35 35-40	190 190	بله بله		3	2 1	1 2		کیک اسفنجی	
35-45	170	بله			2	1		کرم کارامل	پخت چندگانه
30-60	210	خبر		2		1		تکه های گوشت	گوشت
	40	خبر			2	1		تثبیت	تثبیت
8-12 ساعت	70	خبر		3	1	2		کیک میوه دار	پخت سنتی کیکی میوه دار
1.5-2 ساعت	110	خبر		3	1	2		کیک میوه دار برشته	پخت سریع کیک میوه دار
90-180	85	خبر		3	1	2		ماهی/گوشت	دمای پایین 85درجه
	110	بله			2			میوه، سبزیجات	پاستوریزاسیون
پخت اتوماتیک									
		خبر		2		1		گوشت	گوشت
		خبر			2	1			دسر
		خبر		3	1	2		دسر	
		خبر			2	1			تارت
		خبر		3	1	2		تارت	
		خبر			1	1		شیرینی	دسر
		خبر			2	1		کیک اسفنجی با ماست	کیک
		خبر			2	1			پیتزا
		خبر		3	1	2		پیتزا	

زمانهای پخت ذکر شده در جداول بالا، فقط حکم راهنما داشته و ممکن است بنا به سلاقی شخصی تغییر کند. زمانهای پیش حرارتی فر استاندارد بوده و به صورت دستی قابل تغییر نیستند.

زمانهای پخت ذکر شده در جداول بالا، فقط حکم راهنما داشته و ممکن است بنا به سلاقی شخصی تغییر کند. زمانهای پیش حرارتی فر استاندارد بوده و به صورت دستی قابل تغییر نیستند.

****مدت زمان برنامه های پخت اتوماتیک از پیش تعیین شده اند. میزانهای موجود در جدول مربوط به حداقل و حداکثر مدت زمان می باشند، که قابل تغییر می باشند. این اندازه های از پیش تعیین شده را به عنوان مبدا در نظر بگیرید.**

*****همانطور که در دستورالعمل ذکر شده، ۱۵۰ گرم آب را درون سینی روغن گیر بریزید.**

توصیه ها و نکات ایمنی

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

ایمنی کلی

این دستگاه جهت مصارف خانگی طراحی و ساخته شده و مناسب جهت کارخانه و مصارف صنعتی نمی باشد
1 این دستگاه نباید در فضای باز حتی در مکانهای باز سقف دار مورد استفاده قرار گیرد . هیچگاه دستگاه را در معرض باد و باران قرار ندهید زیرا بسیار خطرناک است .
2 هنگام جابجایی یا بلند کردن دستگاه همواره از دستگیرهای تعبیه شده در دو طرف فر استفاده نمایید .

3 هیچگاه با پای برهنه یا دستها و پاها مرطوب به دستگاه دست نزنید .
4 این دستگاه می بایست فقط توسط بزرگسالان و برای تهیه غذا استفاده شود .
 وقتی دستگاه روشن است المنتهای گرمایی و برخی از قسمتهای درب فر به شدت داغ می باشند مراقب باشید که به آنها دست نزنید و کودکان را نیز از آن دور نگه دارید .

5 مواظب باشید که سیم برق وسایل الکتریکی دیگر در تماس با قسمتهای داغ فر قرار نگیرند .
6 دریچه هایی که برای تهویه و انتقال گرما مورد استفاده قرار می گیرند نباید هیچگاه پوشانده شوند
7 همواره قسمت وسطی دستگیره های درب فر را بگیرید چرا که ممکن است دو انتهای آن داغ باشد
8 همواره برای قرار دادن و یا برداشتن ظرف غذا از فر از دستکش های فر استفاده نمایید .
9 برای پوشاندن کف فر از ورق آلومینیومی استفاده نکنید .

10 هیچگاه مواد قابل اشتعال را داخل فر قرار ندهید . زیرا اگر فر بطور تصادفی روشن شود ممکن است سبب آتش سوزی گردد .
11 بررسی کنید هنگامیکه از دستگاه استفاده نمی کنید ولوم ها در حالت "0" باشند .

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

13 جهت تعمیر و یا نظافت دستگاه می بایست همیشه دستگاه را از برق بیرون کشیده باشید .
14 در صورت بروز هرگونه نقص و خرابی به هیچ وجه سعی نکنید خودتان نقص دستگاه را رفع نمایید .

15 زیرا تعمیر دستگاه بدست افراد غیر متخصص باعث بروز صدمات و نقایص بعدی دستگاه می شود .
16 هنگامیکه درب فر باز است اشیاء سنگین را روی آن قرار ندهید .

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

باز کردن بسته بندی

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

حفاظت از محیط زیست

با بکارگیری این دستگاه در ساعات بین آخر شب و صبح زود می توانید فشار بار وارده بر شرکتها را تولیدکننده (برقی) را کاهش دهید گزینه های برنامه ریزی حالت پخت و به ویژه حالت پخت تاخیر انداز و تمیز کننده خودکار امکان بهینه سازی مصرف انرژی را می دهد .
برای کسب نتایج بهتر و صرفه جویی در مصرف انرژی همواره وقتی که از برنامه جوجه گردان استفاده می کنید درب فر را ببندید با این کار علاوه بر صرفه جویی در مصرف انرژی نتایج بهتری نیز حاصل می گردد (تقریباً ۱۰% مصرف برقی کاهش می یابد)
همیشه لاستیکهای بین درب را چک نمایید تا عاری از هر گونه خرده غذا و یا گرد و غبار باشد تا بدرستی و بدون هیچ فاصله ای با دستگاه بسته شود تا حرارت درون دستگاه هدر نرود .

نگهداری از دستگاه

خاموش کردن دستگاه

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

تمیز کردن دستگاه

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

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

تمیز کردن درب فر

با استفاده از یک اسفنج و مواد تمیز کننده (غیر ساینده) قسمت های شیشه ای دستگاه را تمیز نموده و سپس با یک دستمال نرم آنرا خشک نماید . از مواد تیز و ساینده استفاده نکنید چون باعث آسیب رساندن به سطح و خدشه دار کردن شیشه دستگاه می شود .
جهت تمیز کردن بیشتر و عمیق تر دستگاه در ب فر را به روش زیر بردارید .

۱- درب دستگاه را کاملاً باز نمایید .

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

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



بررسی لاستیکهای دور درب

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

تعویض لامپ فر

جهت تعویض لامپ فر طبق روش زیر عمل نمایید .

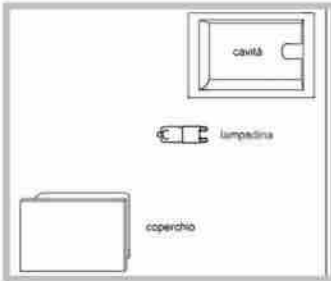
۱- پوشش شیشه ای لامپ را بردارید .

۲- لامپ را برداشته و تعویض نمایید .

لامپ هالوژنی ولتاژ ۲۳۰ ولت توان ۲۵ وات و سریج G۹

۳- پوشش شیشه ای را سر جای خودش قرار دهید .

لامپ را مستقیماً با دستانتان لمس ننمایید .



قرار دادن سینی کشویی

۱- دو فریم را از محل A بلند کنید و بردارید.

شکل را ملاحظه نمایید.

۲- انتخاب کنید که می خواهید از کدام قفسه برای سینی استفاده

نمایید. توجه نمایید که سینی از کدام جهت باید خارج

گردد. لولای B و سپس لولای C را روی فریم قرار دهید.

۳- با استفاده از سوراخهای تعبیه شده بر روی دیواره های فر

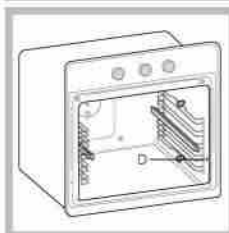
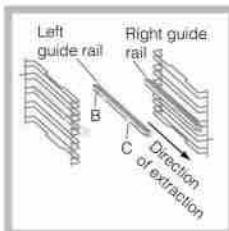
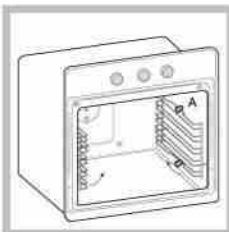
(شکل را ملاحظه کنید)، دو فریم را به گاردریلها متصل

نمایید. سوراخهای سوراخهای فریم سمت چپ در سمت بالا

قرار گرفته اند حال آنکه سوراخهای فریم سمت راست در کف

قرار گرفته اند.

۴- در پایان فریم ها را بر روی محل A قرار دهید.



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

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

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


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

-تمام وسایل جانبی فر را بیرون بیاورید .

-صفحه جدا کننده را بردارید .

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

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

جهت فعال کردن برنامه پاکسازی اتوماتیک ، دکمه  و سپس دکمه Menu را بفشارید.

۱-گزینه PYROLYTIC و سپس OK را بفشارید.

۲-درجه مورد نظر در این برنامه را با دکمه های ▲ یا ▼ تنظیم نمایید. برنامه PYROLYTIC

دارای سه حالت تنظیم زمان است که مدت آنها را نمی توان تغییر داد :

-اکنونومی (ECO) : مدت ۱ ساعت

-نرمال (NOR) : مدت ۱ ساعت و نیم

-فشرده (INT) : مدت ۲ ساعت

جهت تایید دکمه OK را بفشارید. دکمه Start/Stop را جهت شروع برنامه PYROLYTIC

فشار دهید.

تجهیزات ایمنی

- درب به طور اتوماتیک پس از چند دقیقه قفل می شود.
- در صورت بروز هرگونه نقصی، المنتهای حرارتی غیر فعال خواهند شد.
- پس از قفل شدن درب، نمی توانید تنظیمات مدت و پایان پخت را تغییر دهید.
- ! تنها پس از انتخاب برنامه PYROLYTIC، نمی توانید برنامه ریزی را انجام دهید.

برنامه ریزی پاکسازی اتوماتیک تاخیری BC 199

۱-دکمه انتخابگر  را بفشارید. گزینه End Cooking روی صفحه نمایشگر ظاهر می شود.


۲-توسط دکمه های + و - تنظیمات آنرا انجام دهید.

۳-دکمه OK را جهت تایید بفشارید.

۴-دکمه (Start/stop) را جهت فعال سازی برنامه بفشارید.

۵- پس از گذشت زمان انتخاب شده، زنگ هشدار به صدا در می آید و فر خاموش می شود.
 • برای مثال : الان ساعت ۹ صبح است : زمان تنظیم شده دستگاه ۱ ساعت است. ساعت ۱۲:۳۰ جهت پایان برنامه تنظیم شده است. برنامه به طور اتوماتیک راس ۱۱:۳۰ شروع می شود.
 • پیغام WAITING نشان دهنده این است که برنامه تنظیم شده است. مدت زمان و زمان

پایان برنامه تمیز کننده حرارتی به طور متناوب روی نمایشگر نشان داده می شود.

جهت کنسل کردن برنامه ، با دکمه  فر را خاموش نمایید.

برنامه ریزی پاکسازی اتوماتیک تاخیری FN 66 T

۱- دکمه انتخابگر  را بفشارید.

۲- حالت END را انتخاب و جهت تایید OK دکمه را بفشارید .

۳- چهار عدد شروع به چشمک زدن می کنند .

۴- توسط دکمه های + و - تنظیمات آنرا انجام دهید.

۵- دکمه OK را جهت تایید بفشارید.

۶- دکمه (Start/Stop) را جهت فعال سازی برنامه بفشارید.


۷- پس از گذشت زمان انتخاب شده، زنگ هشدار به صدا در می آید و فر خاموش می شود.

• برای مثال : الان ساعت ۹ صبح است : زمان تنظیم شده دستگاه ۱ ساعت است. ساعت ۱۲:۳۰

جهت پایان برنامه تنظیم شده است. برنامه به طور اتوماتیک راس ۱۱:۳۰ شروع می شود.

• پیغام WAITING نشان دهنده این است که برنامه تنظیم شده است. مدت زمان و زمان

پایان برنامه تمیز کننده حرارتی به طور متناوب روی نمایشگر نشان داده می شود.

جهت کنسل کردن برنامه ، با دکمه  فر را خاموش نمایید.

پس از اینکه برنامه پاکسازی اتوماتیک پایان یافت : قبل از اینکه درب فر را باز

نمایید، صبر کنید تا دمای درونی فر خنک شود. ممکن است که گرده های سفید رنگ را در کف

و کناره های فر مشاهده نمایید، بنابراین پس از اینکه فر خنک شد، با دستمال یا اسفنج مرطوب،

آنها را از فر پاک نمایید. ولی حتی می توانید بدون برداشتن این گرده ها، دوباره از فر استفاده

نمایید، چون به هیچ وجه خطرناک نیستند و روی غذای شما تاثیر منفی نخواهند داشت.

هشدار

- این دستگاه مجهز به سیستم شناسایی اتوماتیک می باشد که هر گونه نقص دستگاه را شناسایی می نماید .
- نقص دستگاه به همراه پیغام F و نیز تعدادی عدد روی صفحه نمایش نشان داده می شود .
- در صورت بروز هرگونه نقص با مرکز سرویس خدمات تماس بگیرید .
- هرگز از افراد غیر حرفه ای برای این کار استفاده نکنید .
- در هنگامیکه با مرکز سرویس تماس می گیرید 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 .