

خدمات طلايي نيكان
ايندزيت ، اكسپريال ، آريستون و شولتز



Models: **FK**

 **ARISTON**  **Hotpoint**
ARISTON



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 معتبر ترین شرکتهای خدماتی در کل کشور شناخته شده است.

در اختیار داشتن بیش از ۷۰۰۰ نوع قطعه در انبار مدرن و مکانیزه پاسخگوی نیاز مشتریان می باشد. مجهز بودن به کارگاه تعمیرات الکترونیک با استفاده از تجهیزات و تکنولوژی روز، استفاده از شیوه های نوین ارتباطی و نظر خواهی از مشتریان، از دیگر ویژگی های خدمات طلایی نیکان می باشد.



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

۰۲۱ واحد سرویس تهران

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

- ارائه اطلاعات فنی و راهنمایی مشتریان به صورت تلفنی در طول ساعات اداری توسط تکنسین فنی
- تماس از طریق شماره ویژه تلفن گویا ۸۸۵۰۰۰۰۰
- ارسال پیام کوتاه از طریق ۳۰۰۰۸۲۳۲ که مشتریان محترم شهر تهران می توانند با ارسال یک پیام کوتاه و فقط با معرفی شماره اشتراک بدون هیچ تماس دیگر مقدمات نصب و یا تعمیر دستگاه خود را فراهم نمایند.

واحد شهرستانها



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

شماره تماس کلیه نمایندگان شهرستانها در انتهای این دفترچه و یا سایت www.nikan-co.com می باشد.

واحد الکترونیک



این واحد ضمن تست و برنامه ریزی برد های الکترونیک ، وظیفه جمع آوری آخرین اطلاعات فنی انواع محصولات و مدل ها را از سایت ویژه شرکت ایندزیت عهده دار می باشد.

واحد تعمیرات مرکزی

دستگاه هایی که امکان رفع عیب آنها در منزل مشترکین وجود نداشته باشد، برای مشترکین تهران به واحد تعمیرات مرکزی منتقل و توسط پرسنل آموزش دیده رفع عیب می گردند و در طول مدت تعمیر در صورت درخواست مشترک یک دستگاه جایگزین ارسال و نصب می شود.



واحد انتقادات و پیشنهادات

در صورت داشتن هر گونه انتقاد و پیشنهاد، با ارتباط از طریق یکی از شماره های ذیل و اعلام مشکلات احتمالی، نسبت به رفع آن اقدام خواهد شد. این واحد تحت نظارت مستقیم مدیریت، کلیه تماس های برقرار شده را پیگیری و در کمترین مدت زمان نسبت به برقراری ارتباط با مشترک و رفع مشکل اقدام می نماید.

ارتباط از طریق صدای مشتری ۸۸۷۶۵۳۰۰ - ۰۲۱

ارتباط از طریق پیام کوتاه ۳۰۰۰۸۲۳۲

ارتباط از طریق سایت www.nikan-co.com

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



فهرست

برنامه های دستی پخت	۱۵	نصب دستگاه	۵
برنامه های اتوماتیک پخت	۱۷	تعیین محل نصب	۵
برنامه ریزی پخت	۲۰	اتصالات الکتریکی	۶
توصیه های عملی پخت	۲۳	جدول مشخصات فنی	۶
جدول راهنمای پخت	۲۴	نگاه کلی	۷
نکات ایمنی	۲۵	صفحه کنترل	۷
دور انداختن	۲۵	صفحه نمایشگر و برنامه ریزی پخت	۷
احترام و حفاظت از محیط زیست	۲۵	صفحه نمایشگر برنامه پخت	۸
نکات مراقبت و نگهداری	۳۱	راه اندازی و بکارگیری دستگاه	۱۰
خاموش کردن دستگاه	۳۱	روشن کردن دستگاه برای اولین بار	۱۱
تمیز کردن دستگاه	۳۱	تنظیمات منو	۱۱
تمیز کردن درب فر	۳۱	تنظیمات ساعت	۱۲
تعویض لامپ فر	۳۲	تنظیمات تایمر	۱۲
جایگذاری طبقات کشویی	۳۲	شروع بکار فر	۱۳
پاک کردن اتوماتیک فر با استفاده از روش پیرولیز	۳۲	برنامه DEMO	۱۴
عیب یابی	۳۵	بازگرداندن به تنظیمات اولیه دستگاه	۱۴
راهنمای نصب	۳۶	حالت Standby	۱۴
خدمات پس از فروش	۳۷	برنامه های پخت	۱۵

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

مشترکین محترم شهرستانها با مراجعه به صفحه آخر این دفترچه راهنما 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 ۸۲۳۲-۰۲۱ دفتر مرکزی خدمات طلایی نیکان تماس حاصل نمایند.

مدل : FK 1041 LP.20 X
FK 1041.20 X
FK 1047 LP.20 X
FK 1037 EN.20 X
FK 1039 ELP.20 X
FK 103 E.20 X
FK 996

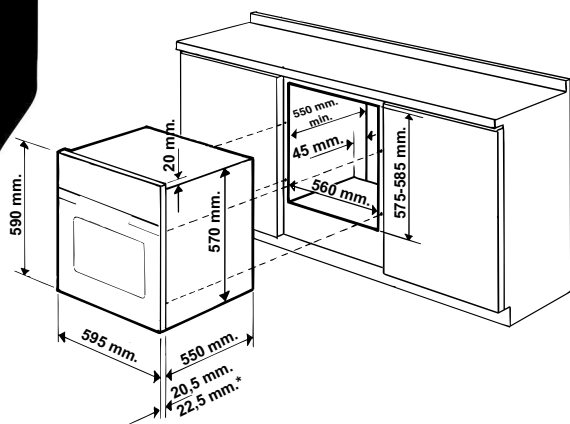
لطفاً این دفترچه راهنما را به عنوان منبع دست خود نگه دارید و آن را به افراد دیگری که احتمال دارد دستگاه را از شما خریداری کنند تحویل دهید.
 لطفاً دستور العمل های ذکر شده را برای استفاده بعد به خاطر داشته باشید و به اطلاعات مهم آن برای نصب و رعایت نکات ایمنی دقت نمایید.

تعیین محل نصب دستگاه

قطعات جانبی موجود در جعبه محصول را دور از دسترس کودکان قرار دهید دستگاه باید توسط تکنسین ماهر نصب شود چرا که نصب اشتباه باعث ایجاد خطر خفگی و گاز گرفتگی می شود لذا خسارت جانی و مالی ایجاد می کند .

محصولات توکار

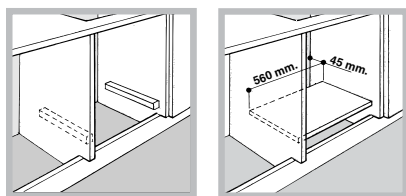
- برای جایگیری دستگاه از کابینت مناسب استفاده کنید. تا عملکرد صحیح و سیله تضمین گردد.
- لوازم مجاور به فر باید در برابر گرما مقاوم باشند
- کابینت هایی که در سطح خارجی قرار می گیرد باید با چسبی متصل شود که بتواند تا دمای بالاتر از ۱۰۰ درجه مقاومت کند.
- فر باید مطابق شکل، زیر کابینت جا بگیرد و کابینت باید دارای ابعاد مشخص شده در شکل باشد.



مدلهای استیل ضد زنگ

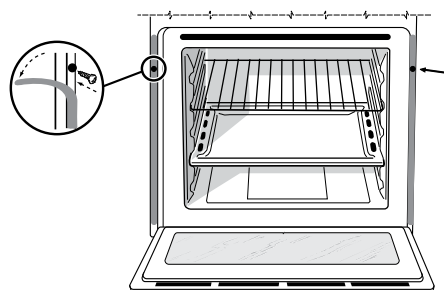
سیم برق نباید با بدنه دستگاه تماس مستقیم داشته باشد به اطلاعات روی صفحه برای نصب دقت کنید.

تهویه



برای اطمینان از تهویه مناسب صفحه پشتی کابینت را بردارید بهتر است فر بین دو صفحه باریک چوبی با رویه کاملاً مسطح با ابعاد ۴۵ × ۵۶۰ میلی متر نصب شود. (مطابق شکل)

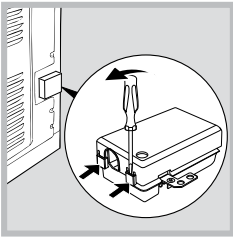
بستن دستگاه



فر را روی کابینت محکم کنید.
 درب فر را باز کنید.
 پیچ ها را از دو سوراخ خارج کنید
 فر را با استفاده از دو پیچ مخصوص ثابت کنید.
 پیچ ها را دوباره محکم کنید.
 تمام قطعات فر باید کاملاً روی دستگاه ثابت باشد و دستگاه با تکان خوردن خارج نشود.

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

نصب کابل تغذیه و جریان برق

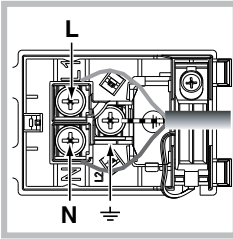


۱- با استفاده از آچار پیچ گوشتی پوشش پایانه دستگاه را باز کنید (مطابق شکل)

۲- کابل را طبق دستورات زیر نصب کنید: پیچ بست کابل را شل کنید و سه تا از کابل های ارتباطی L-N-PE را ببیچانید و سیم ها را به جاهای مطابقت داده شده ارتباط دهید. سیم آبی رنگ را به قسمت ورودی N وارد کنید، سیم قهوه ای رنگ را به قسمت A وارد کنید و سیم های زرد و سبز رنگ را به قسمت ورودی با علامت PE که در شکل مشخص شده وارد کنید.

۳- کابلها را با استفاده از پیچ ها سر جایش محکم کنید.

۴- صفحه عقبی دستگاه را سر جایش ثابت کنید.



اتصال کابل تغذیه به شبکه اصلی برق

از دو شاخه استاندارد و مطابق با مقادیر ذکر شده در جدول مشخصات فنی فر استفاده کنید. دستگاه می بایست توسط یک مدار شکن تک قطبی با ورودی حداقل سه ملیمتری به جریان برق اصلی وصل شود که متناسب با استاندارد برق جاری باشد کابل برق باید طوری قرار داده شود که در هیچ نقطه ای با حرارت بیش از ۵۰ درجه سانتی گراد در تماس نباشد. (برای مثال در جدول مشخصات فنی را ملاحظه کنید.) کسی که دستگاه را نصب می کند باید حتماً از اتصال دقیق و صحیح برق به دستگاه مطمئن باشد و اینکه جریانات الکتریکی به طور مستقیم و کامل به دستگاه می رسد.

قبل از وصل کردن دستگاه به پریز برق از نکات ایمنی زیر مطمئن شوید:

● دستگاه کاملاً سر جایش ثابت باشد و با شرایط ذکر شده مطابقت داشته باشد.

● پریز برق توانایی تحمل بیشترین جریان برق مصرفی دستگاه را داشته باشد همانطور که در جدول مشخصات فنی دستگاه مشخص شده است.

● میزان تغییرات ولتاژ همان مقداری باشد که در جدول مشخصات فنی نشان داده شده است.

● پریز برق دقیقاً با دو شاخه دستگاه مطابقت داشته باشد و اگر تطابق ندارد از یک تکنسین ماهر بخواهید پریز برق را برایتان تعویض کند از سیم هایی که طول آنها زیاد شده یا سه راهی استفاده ننمایید.

! اولین باری که دستگاه به پریز برق متصل می شود جریانات الکتریکی وارد دستگاه شده و آماده استفاده می شود

! کابل های برق خم یا فشرده نشود.

! کابل های برق باید مرتباً چک شود و در صورت مشکلی نیز بایستی توسط تکنسین تعویض شود.

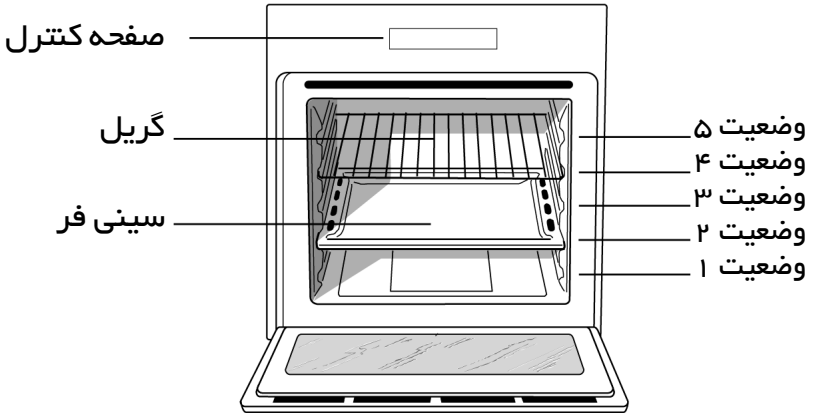
! اگر هر یک از این نکات ایمنی رعایت نشود خدمات هیچ مسئولیتی را در قبال آن نمی پذیرد

مشخصات دستگاه

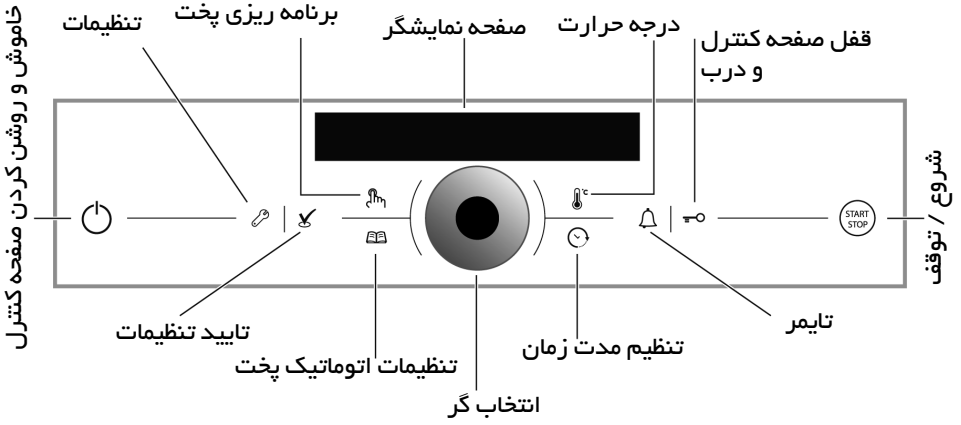
ابعاد	عرض: ۴۳/۵ سانتی متر طول: ۳۲ سانتی متر عمق: ۴۱/۵ سانتی متر
حجم	۵۸ لیتر
ارتباطات الکتریکی ولتاژ:	بین ۲۴۰-۲۲۰ ولت ۵۰/۶۰ هرتز با حداکثر قدرت جذب ۲۶۰۰ وات (صفحه اطلاعات را مشاهده کنید.)
برچسب انرژی	استاندارد EN ۵۰۳۰۴ ۲۰۰۲/۴۰/EC بر روی برچسب های فر مقدار مصرف انرژی برای حالت ECO
	این دستگاه مطابق دستورالعمل های جامعه اروپا در موارد زیر می باشد: دستورالعمل ۲۰۰۶/EEC ۹۵/۱۲/۱۲ ولتاژ پایین و اصلاحات بعدی دستورالعمل ۲۰۰۴/EEC ۱۰۸/۲۰۰۴ مورخ ۱۵/۱۲/۰۴ قابلیت سازگاری الکترو مغناطیسی و اصلاحات بعدی دستورالعمل ۲۰۰۴/EEC مورخ ۲۲/۰۷/۹۳ و اصلاحات بعدی دستورالعمل ۲۰۰۷/۹۶/EEC



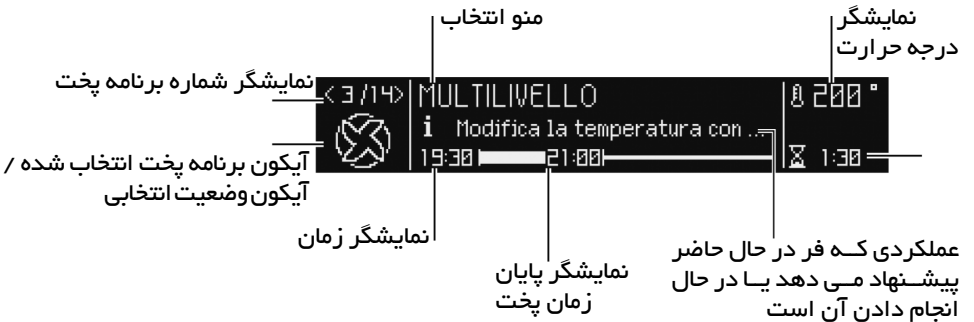
— راهنمای قفسه های کشویی



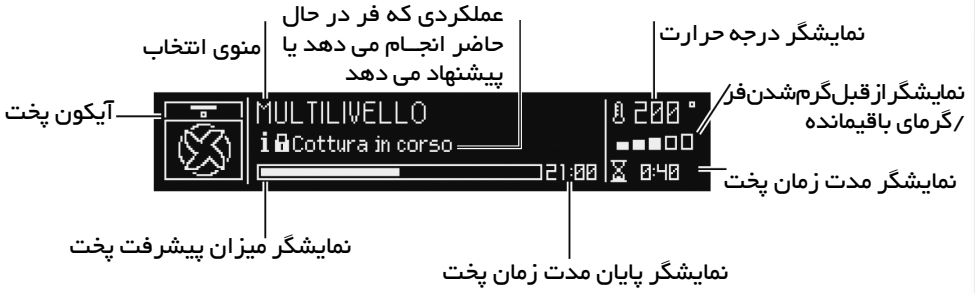
— صفحه کنترل FK1041-1047



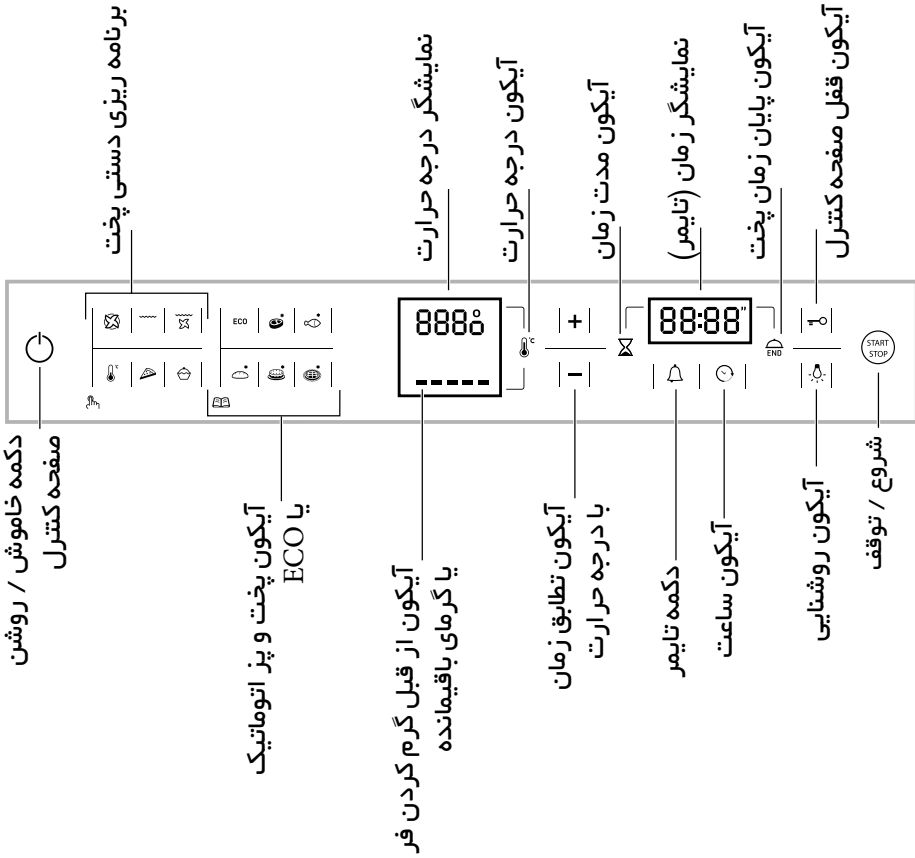
— صفحه نمایشگر در برنامه ریزی



– صفحه نمایشگر در برنامه پخت

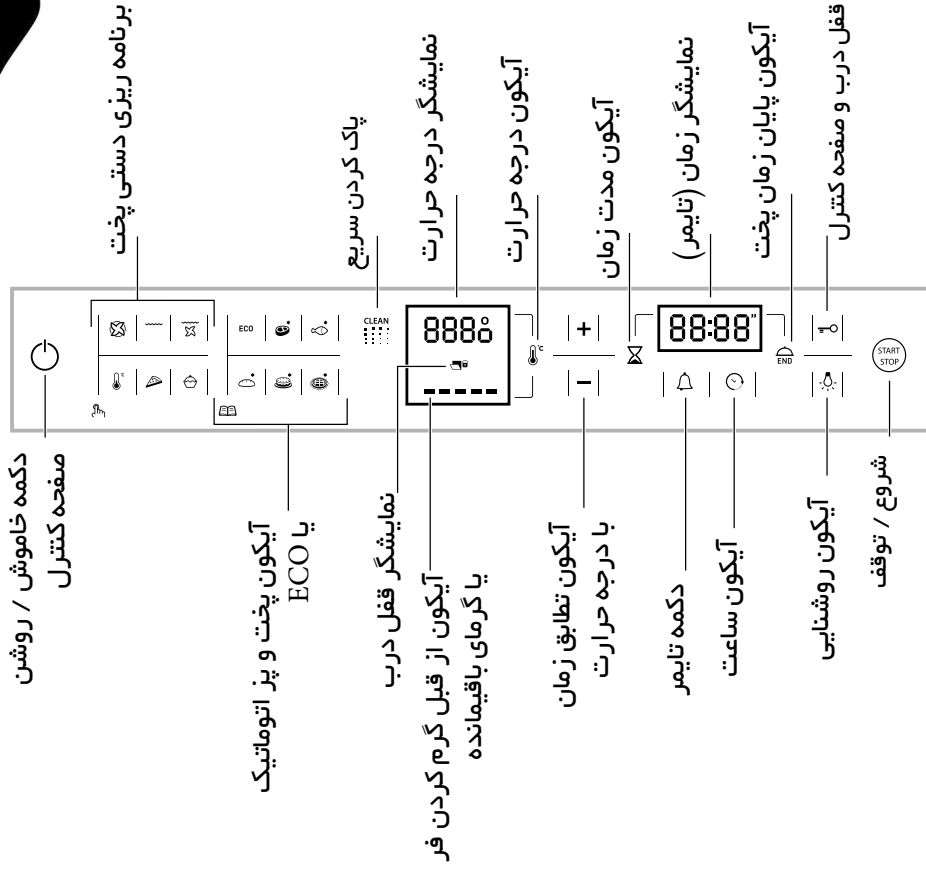


– صفحه کنترل FK103-1037

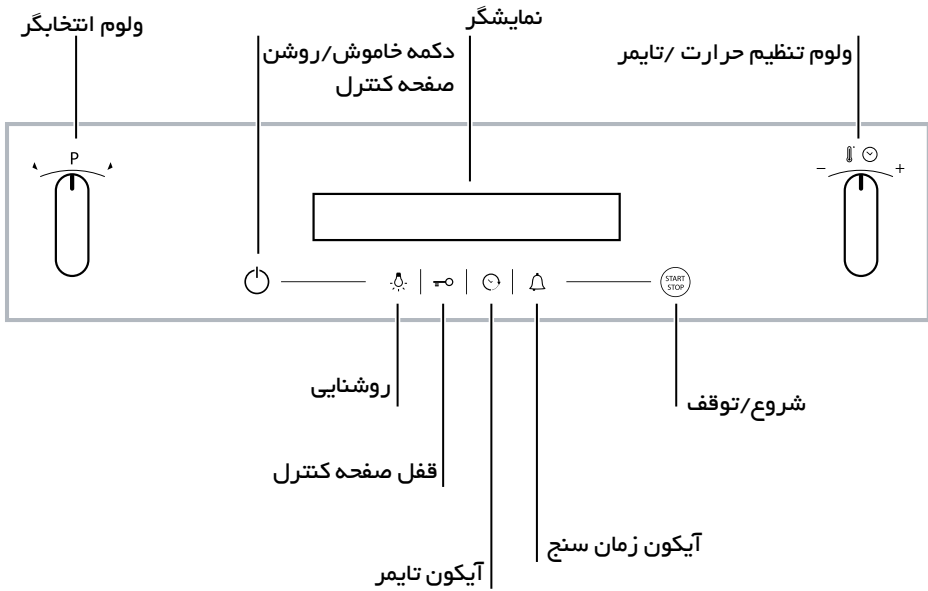


نمایشگر درجه حرارت

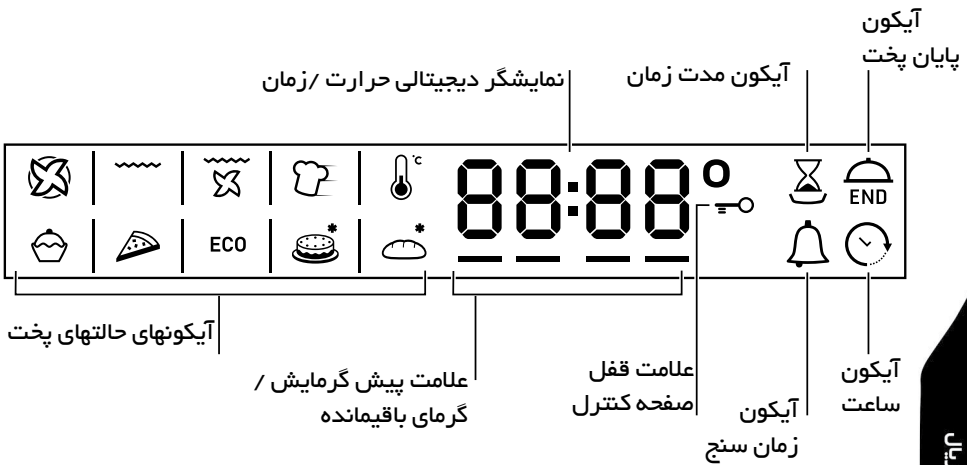




FK 1039 - صفحه کنترل







صفحه نمایشگر FK 996



راه اندازی و به کارگیری دستگاه




زمانی که فر را برای اولین بار روشن می‌کنید آن را به مدت نیم ساعت به صورت خالی و با بیشترین حرارت و با درب بسته گرم کنید سپس مطمئن شوید که هوای اتاق به خوبی تهویه می‌شود و درب فر را باز بگذارید دلیل انجام این کار این است که ممکن است دستگاه بوی ناخوشایندی را ایجاد کند به دلیل مواد نگهدارنده ای که در زمان تولید دستگاه استفاده شده است. برای تنظیم و تغییر پارامترهای مشخص شده روی صفحه نمایشگر از دکمه‌های «>>» و «<<» استفاده کنید. هر نوع تنظیماتی که انجام می‌دهید بعد از ۱۰ ثانیه در حافظه دستگاه ذخیره می‌شوند. اگر دستکش دستتان باشد دکمه‌های صفحه کنترل که لمسی هستند کار نمی‌کنند زمانی که غذا پخته شد قبل از برداشتن سینی، فر را کاملاً خاموش کنید. برخی از مدل‌های فر لولای دربشان طوری است که بدون اینکه با دست فشار دهید به طور آهسته بسته می‌شود و دقت داشته باشید که از درب به طور صحیح استفاده کنید.

- درب را به طور کامل باز کنید
- درب را با فشار دستتان نبندید.


بعد از اینکه دستگاه را برای اولین بار به پریز برق می‌زنید باید دکمه  را روی صفحه کنترل فشار دهید. با روشن شدن دستگاه لیست زبان های مختلف روی صفحه نمایشگر می‌آید بعد از انتخاب زبان موردنظر دکمه  را برای تایید فشار دهید. وقتی که انتخاب ها انجام شد منوی تنظیمات نمایان می‌شود. دکمه  را فشار دهید یا با نوشته طولانی روی صفحه روبرو می‌شوید تا اینکه دکمه خروج به شما پیشنهاد می‌شود سپس دکمه  را برای استفاده دوباره فر فشار دهید.

بعد از انتخاب زبان مورد نظر در منو اگر از دستگاه به مدت ۳ ثانیه استفاده نشود دستگاه به طور اتوماتیک به برنامه اصلی بر می‌گردد.



تنظیمات منو

برای تنظیمات منو صفحه کنترل را روشن کنید و سپس دکمه  را فشار دهید برای تغییر تنظیمات دکمه  را فشار دهید سپس پارامترهای زیر به ترتیب روی صفحه منو لیست می‌شوند
 زبان : زبان نشان داده شده روی صفحه نمایشگر را انتخاب کنید
 ساعت : زمان دقیق را تنظیم کنید
 شماره‌گیری با صدای بوق: این حالت را فعال یا غیر فعال کنید
 لامپ داخل فر: لامپ داخل فر را در پخت روشن یا خاموش کنید
 لوگو: فعال یا غیر فعال کردن لوگو در زمان شروع به کار دستگاه
 راهنما : فعال یا غیر فعال کردن راهنما
 خروج : خارج شدن از منو
 ! با فشار دادن دکمه  از منو تنظیمات خارج شوید.


قفل صفحه کنترل

زمانی که فر در طول پخت غذا یا شروع و پایان پخت خاموش شود صفحه کنترل قفل می‌شود. قفل صفحه کنترل برای قفل کردن دکمه های روی صفحه استفاده می‌شود برای فعال کردن آن دکمه  را فشار دهید و سپس هر کدام از پیشنهادات روی صفحه را انتخاب کنید:



- قفل نکردن : غیر فعال کردن قفل فعال شده
- دکمه ها: دکمه های کنترل را قفل کنید

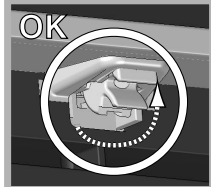
برای تایید دکمه  را فشار دهید. صدای زنگ شنیده می‌شود و علامت  روی صفحه نمایشگر نمایان می‌شود قفل ممکن است در حالتی که فر در حال استفاده است و یا خاموش است غیر فعال شود و در تمام شرایط ذکر شده بالا و یا بعد از به پایان رسیدن پخت غیر فعال شود.

قفل صفحه کنترل / قفل درب مدل FK1047

زمانی که فر در طول پخت غذا یا شروع و پایان پخت خاموش شود صفحه کنترل قفل می‌شود. قفل صفحه کنترل برای قفل کردن دکمه های روی صفحه استفاده می‌شود برای فعال کردن آن دکمه  را فشار دهید و سپس هر کدام از پیشنهادات روی صفحه را انتخاب کنید:




- قفل نکردن : غیر فعال کردن قفل فعال شده
- فقط دکمه ها: فقط دکمه های کنترل را قفل کنید
- فقط قفل درب : فقط درب قفل می‌شود

● قفل دکمه ها و درب: قفل کردن صفحه کنترل و درب
 برای تایید دکمه  را فشار دهید صدای زنگ شنیده می‌شود و علامت  روی صفحه نمایشگر نمایان می‌شود قفل ممکن است در حالتی که فر در حال استفاده و یا خاموش است غیر فعال شود و در تمام شرایط ذکر شده بالا و یا بعد از به پایان رسیدن پخت غیر فعال شود.





زمانی که دستگاه را تمیز می‌کنید ممکن است درب بطور اتفاقی بسته شود در این صورت قفل درب را دوباره باز کنید (مطابق شکل)




! صفحه کنترل در هر زمانی که فر خاموش است یا شروع به کار کرده است و یا در حال اجرای برنامه می باشد قابل قفل کردن است .

جهت قفل کردن صفحه کنترل دکمه  را فشار دهید و به مدت دو ثانیه نگه دارید سپس صدای زنگ دستگاه بلند می شود در این حالت روی صفحه نمایشگر علامت "n-O" مشخص می شود و زمانی علامت  روی صفحه نمایشگر به صورت ثابت مشخص شد به این معنی است که قفل در فعال شده است و جهت غیر فعال کردن قفل دکمه  را دوباره فشار دهید و به مدت دو ثانیه نگه دارید .



تنظیم ساعت






زمانی که فر خاموش است ساعت قابل تنظیم است و اگر فر در حالت STAND BY است دکمه  را فشار دهید سپس زمان کنونی را نشان می دهد و در این حالت جهت تنظیم زمان دکمه را دوباره فشار دهید .

بعد از ارتباط دستگاه دکمه  و نمایشگر روی صفحه کنترل به مدت ۱۰ ثانیه چشمک می زند جهت تنظیم ساعت مراحل زیر را پیش ببرید :

- ۱- دکمه  را فشار دهید.
- ۲- دکمه TIMER و دکمه های + و - را جهت تنظیم ساعت فشار دهید.
- ۳- وقتی که ساعت مورد نظر را تنظیم کردید دکمه  را دوباره فشار دهید.
- ۴- مراحل بالا را جهت تنظیم دقیقه دوباره تکرار کنید اگر آیکون  روی صفحه نمایشگر مشخص شد به این معنا است که ساعت صحیح تنظیم نشده است.







تنظیم ساعت



برای تنظیم ساعت ابتدا فر را با دکمه  روشن کنید سپس دکمه  را فشار دهید و مراحل زیر را انجام دهید:

- ۱- از بین پیشنهادات روی صفحه کنترل حالت ساعت را انتخاب کنید و دکمه  فشار دهید
 - ۲- با استفاده از اعداد روی صفحه کنترل ساعت را تنظیم کنید
 - ۳- وقتی که ساعت تنظیم شد دکمه  را فشار دهید
 - ۴- برای تنظیم دقیقه مراحل ۲ و ۳ را دوباره انجام دهید
 - ۵- برای خروج از تنظیمات دکمه  را فشار دهید و سپس دکمه  را فشار دهید
- تنظیم ساعت در زمان خاموش بودن فر نیز قابل اجرا است لذا برای تنظیم دکمه  را فشار دهید و مراحل ۲ و ۴ را انجام دهید
- بعد از اینکه دستگاه را روشن کنید ساعت تنظیم شده است

تنظیم تایمر

تایمر در دو حالت خاموش یا روشن بودن فر قابل تنظیم است وقتی تنظیمات به پایان رسید صدای زنگ شنیده می شود که این صدا به طور اتوماتیک بعد از ۳۰ ثانیه قطع می شود یا با فشار دادن هر یک از دکمه های فعال روی صفحه قطع می شود برای تنظیم تایمر مراحل زیر را انجام دهید :

- ۱- دکمه  را فشار دهید
 - ۲- با استفاده از اعداد روی صفحه کنترل زمان مورد نظر را تنظیم کنید
 - ۳- وقتی به زمان مورد نظر رسیدید دکمه  را فشار دهید
- وقتی که فر خاموش می شود شمارش معکوس زمان نمایش داده می شود علامت  روی صفحه نشان دهنده فعال بودن تایمر است
- برای کنسل کردن تایمر دکمه  را فشار دهید و با استفاده از شماره های روی صفحه کنترل زمان را به حالت 00:00 تنظیم کنید و دکمه  را دوباره فشار دهید سپس آیکون  خاموش می شود در نتیجه تایمر غیر فعال می شود .



۱- دکمه  روی صفحه صفحه کنترل را فشار دهید صدای زنگ سه بار شنیده می شود
 ۲- دکمه  را برای انتخاب برنامه پخت فشار دهید مدت زمان و درجه حرارت تنظیم می شود (جهت مدل FK996) با استفاده از دکمه ی انتخابگر برنامه پخت مورد نظر را انتخاب کنید سپس صفحه نمایشگر مراحل زیر را نشان می دهد:

- اگر برنامه را بطور دستی انتخاب کرده آید درجه حرارت با برنامه پخت انتخابی متناسب می شود.
 - اگر برنامه پخت اتوماتیک را انتخاب کرده آید پیام Auto روی صفحه نمایشگر مشخص می گردد.
 دکمه  را برای اجرای برنامه پخت اتوماتیک فشار دهید مدت زمان پخت و درجه حرارت بنا بر برنامه انتخاب شده تنظیم می شود. پیام AUTO روی صفحه نمایشگر مشخص می شود در ضمن درجه حرارت دقیقاً مطابق با برنامه ای است که انتخاب شده .


برای تنظیم برنامه پخت با تاخیر زمان مراحل زیر را انجام دهید:

۳- دکمه  را برای شروع فشار دهید
 ۴- فر شروع به گرم شدن می کند و زمانی که دما بالا می رود نمایشگر از قبل گرم شدن فر روشن می شود

۵- وقتی که گرم شدن فر تمام می شود صدای زنگ بلند می شود و تمام نمایشگرهای روی صفحه روشن می شود به این منظور که مرحله گرم شدن فر به پایان رسیده و غذا را می توان در فر گذاشت

۶- در طول مدت زمان پخت می توان با فشار دادن دکمه  درجه حرارت را با استفاده از شماره های روی صفحه تغییر داد و سپس دکمه  را دوباره فشار داد (این حالت فقط در برنامه ریزی پخت امکان پذیر است)

مدت زمان پخت را تنظیم کنید

با فشار دادن دکمه  برنامه پخت را می توان متوقف کرد. در این حالت دستگاه در چه حرارت تغییر داده شده را ذخیره می کند (این حالت فقط در برنامه ریزی دستی امکان پذیر است)

- برای خاموش کردن دستگاه دکمه  را به مدت ۳ ثانیه فشار دهید

(جهت مدل FK996) در طول زمان پخت همیشه این امکان وجود دارد که :

- با فشار دادن دکمه THERMOSTAT درجه حرارت را تغییر دهید (فقط در برنامه های دستی این امکان وجود دارد)

- مدت زمان پخت را تنظیم کنید (قسمت برنامه های پخت را ملاحظه کنید)

- جهت توقف پخت دکمه  را فشار دهید در این حالت دستگاه درجه حرارت تغییر یافته را در حافظه اش ذخیره می کند (فقط در برنامه های دستی)

- با فشار دادن دکمه  به مدت ۳ ثانیه فر را خاموش کنید..

۷- چنانچه برنامه ی انتخاب شده باشد ولی شروع پخت هنوز صورت نگرفته باشد با خاموش شدن موقت چراغ های دستگاه برنامه در حافظه ذخیره نمی شود و باید دوباره برنامه مورد نظر را تنظیم کرد (برای مثال برنامه ریزی شده که در ساعت ۰۳:۲۰ برامه پخت شروع شود در حالی که در ساعت ۰۳:۱۹ دستگاه به طور موقت خاموش می شود بنابراین برنامه باید دوباره تنظیم شود)

سیستم خنک کننده

برای خنک کردن دمای خارجی فر فن خنک کننده هوای خنکی را بین صفحه کنترل و دکمه های آن روی فر جابجا می کند در هنگام پاک کردن اتوماتیک سیستم خنک کننده با سرعت کمتری کار می کند و زمانی که پخت و پز کاملاً به پایان برسد فن تا زمان پایین آوردن کامل دمای فر کار می کند.

چراغ فر

چراغ فر زمانی که در دستگاه باز می شود یا پختن غذا شروع می شود روشن است برای روشن کردن چراغ فر در هر زمان می توانید از دکمه علامت چراغ استفاده کنید.

(جهت مدل FK996) با استفاده از دکمه  در هر زمانی که می خواهید می توانید لامپ فر را خاموش کنید.

زمانی که فر خاموش می شود گرما و حرارت درون آن هنوز باقی مانده است و چراغ حرارتش تا زمانی که این دما پایین بیاید روشن می ماند و وقتی حرارت درون فر معمولی می شود چراغ نشان دهنده دما خاموش می شود.

حالت DEMO

دقت داشته باشید اگر زبان از قبل انتخاب نشده باشد این برنامه اجرا نمی شود
وقتی فر در حالت DEMO می ماند تمام المنت های دستگاه غیر فعال می شوند و تمام سیستم های کنترلی شروع به کار می کند برای فعال کردن حالت DEMO فر را خاموش کنید و با فشار دادن دکمه (START STOP) به مدت زمان ۱۰ ثانیه دکمه های اعداد روی صفحه را روشن نگه دارید صدای زنگ شنیده می شود و یا فعال شدن حالت DEMO روی صفحه نمایشگر نمایان می شود.
برای غیر فعال کردن برنامه دکمه (START STOP) را فشار دهید و دکمه (START STOP) را برای ۳ ثانیه نگه دارید سپس صدای زنگ را می شنوید که نشانه غیر فعال شدن برنامه است .

حالت DEMO

مدل های FK1039، FK103، FK1037EN

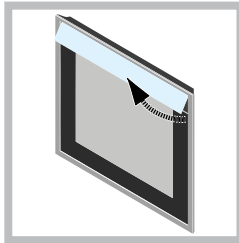
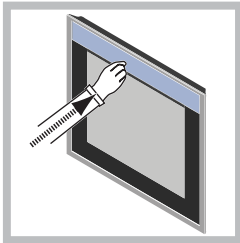
وقتی که فر در برنامه DEMO است تمام المنت های دستگاه غیر فعال می شود و سیستم کنترلی شروع به کار می کند .

جهت فعال کردن برنامه DEMO دکمه ی () را فشار دهید سپس دکمه های + و - را به مدت ۶ ثانیه نگه داشته و سپس دکمه ی () را فشار دهید تا صدای زنگ بلند شود و روی نمایشگر درجه حرارت پیام "dEon" نشان داده می شود .

جهت غیر فعال کردن برنامه DEMO وقتی که فر خاموش است دکمه (START STOP) را فشار دهید و نگه دارید و سپس دکمه - را به مدت ۳ ثانیه فشار دهید صدای زنگ شنیده می شود و روی نمایشگر درجه حرارت پیام dEoF نشان داده می شود.

دستگیره مخفی

مدل های FK1039، 103، 1037



برخی از مدل های فر در بشان دستگیره مخفی دارند که می توانید قسمت دستگیره درب را به نوعی فشار دهید و دستگیره را به راحتی باز کنید، سپس درب فر را به وسیله دستگیره به راحتی باز و بسته کنید. بعد از تمام شدن کارتان با فر دوباره دستگیره را به آرامی فشار دهید و به حالت اولیه اش قرار دهید.

به حالت اول برگرداندن تنظیمات دستگاه

تنظیمات فر را می توان به حالت اول برگرداند و تمام تنظیمات مصرف کننده را از حافظه پاک کرد برای انجام این کار فر را خاموش کنید سپس دکمه () را به مدت ۶ ثانیه فشار دهید (جهت مدل FK996 دکمه انتخابگر را جهت روشن شدن فشار دهید) و همزمان دکمه (START STOP) را به مدت ۶ ثانیه نگه دارید به این ترتیب تنظیمات به حالت اول برمی گردد صدای زنگ شنیده می شود و وقتی که فر را دوباره روشن می کنید مانند حالت اول شده است.

حالت Standby

اگر به مدت ۳۰ دقیقه هیچ یک از دکمه های صفحه کلید را فشار ندهید و قفل درب صفحه کنترل فعال نشود دستگاه به طور اتوماتیک در حالت Standby قرار می گیرد و روی صفحه نمایشگر پیام ECO برای نشان دادن حالت STAND BY مشخص می شود به محض اینکه فعالیت دستگاه دوباره شروع می شود تنظیمات سیستم دوباره ذخیره می شود



در فر می توان غذاهای ترد و نرمی را تهیه کرد به این صورت که از آب باقیمانده از غذاهایی که با بخار پخته می شوند برای نرم کردن غذا استفاده کرد لذا امکان تهیه ی هر نوع غذای مطلوب و خوشایندی برای شما وجود دارد
هر زمان که فر روشن می شود برنامه های مختلف پخت غذا به شما پیشنهاد می شود

تنظیم دستی برنامه پخت

تمام برنامه های پخت را می توان بین درجه حرارت ۴۰ تا ۲۵۰ درجه سانتی گراد برای فر (برای گریل حداکثر تا ۲۷۰ درجه سانتی گراد) تنظیم کرد. درجه حرارت تنظیم شده در حافظه دستگاه ذخیره می شود و در استفاده بعدی از این برنامه دوباره پیشنهاد می شود و اگر درجه حرارت انتخاب شده از درجه حرارت داخل فر کمتر باشد پیام "فر داغ است" نمایان می شود که در این حالت امکان پخت وجود دارد. اگر مدت زمان تنظیم نشده باشد مدت زمان سپری شده روی صفحه نمایشگر مشخص می شود

🌀 برنامه پخت چند سطحی

در این حالت تمام المنت های گرم کننده و فن تا زمانی که گرما در داخل فر بماند فعال می شود و از آنجا که گرما در سراسر فر ثابت باقی می ماند، جریان هوای داخل فر غذا را به طور یکنواخت می پزد و برشته می کند. حداکثر ۳ طبقه را می توان به طور همزمان استفاده کرد

👉👉👉👉 برنامه گریل

المنت های گرمایی بالایی فر روشن می شود و گرمای قسمت بالایی فر را به طور مستقیم و یکسان به همه سطح غذا می رساند که برای پختن غذاهایی که نیازمند دمای بالا و مستقیم می باشد توصیه می شود. همیشه در هنگام استفاده درب فر بسته باشد

🌀 فن گریل

زمانی که المنت های بالای فر و جوجه گردان هر دو با هم روشن هستند فن نیز شروع به کار کردن می کند و در زمان چرخیدن جوجه گردان قسمت گرم کننده مرکزی نیز فعال است

🌀 برنامه برشته کردن (مدل: FK1041-1047)

المنت گرمایی بالا و فن به کار می افتد از ویژگی های این برنامه چرخش هوا در داخل فر می باشد که تاثیر گرمای تابش غیر حقیقی المنت های گرمایی را افزایش می دهد این ویژگی مانع آن می شود که سطح غذا بسوزد و موجب می گردد که گرما به داخل غذا نفوذ کند همواره وقتی از این برنامه استفاده می کنید درب فر را ببندید

🌀 برنامه پخت ماهی (مدل: FK1041-1047)

المنت های گرمایی بالا چرخشی روشن می شوند و فن شروع به کار کردن می کند این ویژگی برای پخت ماهی مناسب است

🍷 برنامه پخت پیتزا (مدل: FK1041-1047)

در حالت المنت های گرمایی بالا و چرخشی ها روشن می شوند و فن شروع به کار کردن می کند به این صورت فر به سرعت گرم می شود و اگر بیش از یک طبقه فر استفاده می کنید در اواسط زمان پخت جای ظروف غذا را جابجا کنید

🌀 برنامه تثبیت (مدل: FK1041-1047)

المنت های چرخشی شروع به کار کردن می کند و فن فقط در زمان گرم شدن فر کار می کند و دمای فر برای فعال کردن برنامه مناسب می شود همیشه وقتی از این برنامه استفاده می کنید درب فر بسته باشد.

🍷 برنامه پخت کلوچه و شیرینی و کیک (مدل: FK1041,1047,996)

المنت های گرمایی پشت و فن به کار می افتد و گرما به صورت یکنواخت در سراسر فر توزیع می شود و این ویژگی برای پخت غذا حساس مثل کیک مناسب است

🍰 برنامه پاستوریزاسیون (مدل: FK1041-1047)

این برنامه برای پختن میوه و سبزیجات مناسب است که می توان از دو طبقه استفاده کرد (سینی فر را در طبقه اول و قفسه را در طبقه سوم قرار دهید). بگذارید غذا در داخل فر سرد شود.

🍖 برنامه پخت در دمای پایین برای گوشت / ماهی / سبزیجات

این برنامه توسط صنعت گران حرفه ای برای چندین سال است که استفاده می شود که امکان پخت غذا (گوشت - ماهی - میوه و سبزیجات) با دمای کم می باشد (دمای ۷۵ یا ۸۵ درجه سانتی گراد تا حداکثر ۱۱۰ درجه) که کیفیت غذا را تا جای ممکن بالا می برد. ارزش های پخت غذا به این روش را نباید نادیده گرفت.

زمانی که غذا با حرارت کم پخته می شود (درجه حرارت حتی از حرارت تبخیر یعنی ۱۰۰ درجه نیز کمتر است) چاشنی های غذا پراکنده نمی شود در نتیجه غذا خوشمزه تر می شود.

- اگر می خواهید گوشت را با حرارت کم فر بپزید دقت کنید که از برش های نازک ماهیچه استفاده کنید تا براحتی پخته و ترد شود و قبل از اینکه داخل فر قرار گیرد باید برشته شود.

پخت غذا با دمای پایین از تکنیک های موثر و مفیدی است که سرآشپزان قدیمی از آن استفاده می کنند و نتایج خوبی دارد. در این روش چاشنی های آشپزی حفظ می شود و غذا ترد و نرم باقی می ماند.

همچنین نکات بهداشتی نیز به درستی رعایت می شود و غذا از تاثیرات بد اکسیژن نیز محفوظ می ماند و با اطمینان کامل می توانید غذا را به مدت طولانی در فریزر نگاه داری کنید.

این طریقه پخت به مدت طولانی غذا را در بهترین شرایط آماده می کند.

این روش پخت چربی های غذا را کم می کند و در نتیجه غذا کم چرب تر و رژیمی می شود

این روش پخت آب کمتری از غذا گرفته و در نتیجه حجم باقیمانده غذا بیشتر است. این روش برای پختن مواد خامی مانند میوه ها، سبزیجات و ... مواد از قبل پخته شده (پخت سنتی) مناسب است.

مدل های ۱۰۳۹، ۱۰۳، ۱۰۳۷، ۹۹۶ : FK

این برنامه برای آب کردن یخ غذا، تهیه ماست، گرم کردن غذا با سرعت مورد نیاز و پخت غذا با درجه حرارت کم درجه حرارت ۶۵، ۴۰ و ۹۰ درجه سانتی گراد مورد استفاده است.

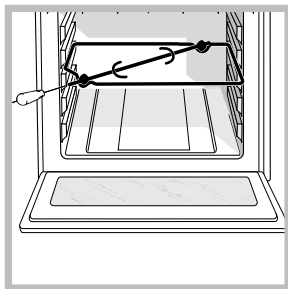
❄️ برنامه آب کردن یخ (مدل: FK1041-1047)

فن پایین فر دمای اتاق را به دور غذا به گردش در می آورد این روش برای آب کردن یخ هر نوع غذا مناسب است به خصوص خوردنی های خوشمزه ای که نمی توان آنها را گرم کرد مثل کیک بستنی یا کیک خامه ای

ECO برنامه

المنت های گرمایی پشت و فن هر دو با هم روشن می شوند و در سراسر فر به گردش در می آورند که این روشی است برای صرفه جویی انرژی که برای پخت غذاهای کم حجم و برای گرم کردن غذا و پایان مرحله پخت غذا مناسب است.

🍷 جوجه گردان




برای به کار انداختن طبق مراحل زیر پیش بروید (مطابق شکل)

۱- سینی فر را در وضعیت ۱ قرار دهید

۲- تکیه گاه جوجه گردان را در وضعیت ۳ گذاشته و آن را در سوراخ تعبیه شده در صفحه پشت فر بگذارید.

۳- با انتخاب حالت  و  قابلیت جوجه گردان را اجرا کنید.

! زمانی که حالت  روشن است اگر درب دستگاه باز شود جوجه گردان متوقف می شود.

درجه حرارت و مدت زمان پخت از قبل تنظیم شده است که نتیجه کاملی را بعد از پخت با استفاده از این برنامه اتوماتیک می دهد. این قابلیت با توجه به برنامه پخت بهینه (C.O.P) تنظیم شده است. در پایان عملیات پخت به طور اتوماتیک متوقف می شود و می توانید غذا را در زمانی که فر از قبل داغ شده یا داغ نشده بپزید و فر بعد از پخت غذا پیام پخته شدن را می دهد. مدت زمان پخت به طور دلخواه قابل تغییر است بر حسب برنامه ای که انتخاب کردید می توانید مدت زمان را ۵ الی ۲۰ دقیقه قبل از شروع پخت تغییر دهید در حالی که اگر پخت شروع شود امکان تغییر زمان همچنان وجود دارد. اگر مدت زمان قبل از شروع شدن پخت تغییر یابد مدت زمان تغییر یافته در حافظه دستگاه ذخیره می شود و در هنگام استفاده دوباره ، مدت زمان جدید پیشنهاد می شود. اگر دمای درون فر از درجه تنظیم شده برای پخت بالاتر باشد پیام «بسیار داغ» روی صفحه نمایشگر نمایان می شود و تا زمانی که فر سرد نشود امکان پخت وجود ندارد و باید صبر کنید تا فر سرد شود. این آیکون برنامه انتخاب شده را اجرا می کند و جایگاه طبقه ای مناسب را پیشنهاد می کند. زمانی که مرحله پخت به پایان رسید صدای زنگ شنیده می شود. در ب فر را در طول پخت باز نکنید زیرا باعث بهم ریختن برنامه پخت می شود.

* شکل برنامه پخت کیک : (مدل:FK996)

این برنامه جهت پخت کیک با خمیر مایه طبیعی و بیکنگ پودر و دسرهای بدون خمیر مایه مناسب است. ظرف کیک را زمانی که فر هنوز سرد است داخل آن قرار دهید ظرف کیک را در مرحله پیش گرمایش نیز می توان داخل دستگاه قرار داد.



📄 برنامه پخت نان

برای پختن نان از این روش استفاده کنید و برای کسب نتایج بهتر به دستور العمل های زیر توجه کنید :

- طبق دستور پخت پیش بروید
 - محتویات از وزن سینی فر بالاتر نباشد
 - به خاطر داشته باشید که ۵۰ گرم آب سرد روی سینی که در جایگاه ۵ قرار دارد بریزید
 - خمیر باید حدود یک ساعت تا یک ساعت و نیم در دمای معمولی اتاق بماند تا اینکه حجم خمیر دو برابر شود
- دستور العمل پخت نان
- ۱- سینی فر حداکثر به اندازه ۱۰۰۰ گرم خمیر گنجایش دارد
 - ۲- هرکدام از سینی های فر حداکثر ۱۰۰۰ گرم گنجایش وزن دارند
- برای تهیه ی ۱۰۰۰ گرم خمیر: ۶۰۰ گرم آرد و ۳۶۰ گرم آب و ۱۱ گرم نمک و ۲۵ گرم خمیر مایه تازه لازم است
- ابتدا آرد و نمک را در یک کاسه بزرگ ترکیب کنید
 - خمیر مایه را با آب ولرم رقیق کنید (درجه حرارت حدود ۳۵ درجه باشد)
 - آب را با خمیر مایه مخلوط کنید
 - به مدت ۱۰ دقیقه خمیر را به خوبی با دست ورز دهید تا اینکه خمیر از حالت چسبندگی خارج شود
 - خمیر را به شکل یک توپ در آورید و آن را در یک کاسه بزرگ قرار دهید و سپس برای جلوگیری از خشک شدن و تماس با هوای خارج با یک پلاستیک آن را بپوشاند
 - برنامه تثبیت (Prpving) را انتخاب نمایید؛ کاسه خمیر را داخل فر قرار دهید و بگذارید یک ساعت بماند تا حجم خمیر حدودا دو برابر شود
 - خمیر را به سایز های کوچکتر تقسیم کنید
 - تکه خمیر های کوچکتر را روی سینی و کاغذ روغنی قرار دهید
 - تکه خمیر ها را با آرد آغشته کنید
 - روی تکه خمیر ها برش هایی را ایجاد کنید
 - سینی خمیر را تا زمانی که فر سرد است داخل آن قرار دهید
 - آیکون  را فعال کنید
- وقتی مدت زمان پخت نان به پایان رسید آن را در یکی از طبقات فر قرار دهید تا کاملاً سرد شود

🍖 برنامه پخت گوشت گاو / گوساله / بره

از این برنامه برای پخت گوشت گاو، گوساله و بره استفاده کنید زمانی که فر هنوز سرد است غذا را داخل آن قرار دهید. می توان غذا را در فر از قبل گرم شده نیز قرارداد و مراحل زیر را انجام دهید

- ۱- دکمه  را دوباره فشار دهید.
- ۲- در صفحه شماره گیری اعداد آیکون well Done و Medium و Rare را انتخاب کنید.
- ۳- دکمه  را دوباره فشار دهید.

برنامه پخت گوشت خوک (Pork)

از این برنامه برای پخت گوشت خوک استفاده کنید غذا را زمانی که فر هنوز سرد است در آن قرار دهید و می‌توان غذا را از قبل گرم شدن نیز قرارداد.

برنامه پخت جوجه (مدل: FK1041-1047)

این برنامه برای پخت جوجه مناسب است (جوجه کامل یا تکه شده) غذا را زمانی که فر هنوز سرد است در داخل آن قرار دهید.

برنامه پخت فیله ماهی (مدل: FK1041-1047)

این برنامه برای پخت تکه‌های کوچک فیله ماهی مناسب است غذا را زمانی که فر سرد است در آن قرار دهید.

برنامه پخت ماهی بزرگ (مدل: FK1041-1047)

این برنامه برای پخت ماهی درسته با وزن حداکثر ۱ کیلوگرم مناسب است و کاغذ روغنی یا فویل باید روی سینی فر قرار گیرد غذا را زمانی که فر هنوز سرد است در آن قرار دهید.

برنامه پخت نان شیرینی (مدل: FK1041-1047)

این برنامه برای پخت تمام انواع شیرینی‌ها مناسب است غذا را زمانی که فر سرد است در آن قرار دهید و یا می‌توان در فر از قبل گرم شده نیز قرار داد.

برنامه پخت نان شیرینی‌های کوچک (مدل: FK1041-1047)

این برنامه برای پخت کلوچه‌های کوچک و خشک (که معمولاً بدون تخم مرغ درست شود) یا کلوچه‌های نرم و توپر مناسب است غذا را زمانی که فر سرد است در آن قرار دهید و می‌توان زمانی که فر از قبل گرم شده نیز در آن قرار داد.

برنامه پخت کلوچه Brouche (مدل: FK1041-1047)

این برنامه برای پخت دسرهای که از خمیرهای طبیعی تهیه می‌شود مناسب است غذا را زمانی که فر سرد است در آن قرار دهید.

برنامه پخت کیک

این برنامه برای پخت انواع کیکهایی که با پکینگ پودر تهیه می‌شود مناسب است غذا را زمانی که فر سرد است در آن قرار دهید.

برنامه پخت دسر (مدل: FK1041-1047)

این برنامه برای پخت دسرهایی که از خمیرمایه‌های طبیعی تهیه می‌شود یا با پکینگ پودر یا بدون خمیر مایه تهیه می‌شود مناسب است غذا را زمانی که فر سرد است در آن قرار دهید.

برنامه پخت Paella (پلو اسپانیایی) (مدل: FK1041-1047)

این برنامه برای تهیه سریع و آسان paella (پلو اسپانیایی) مناسب است تمام مواد را زمانی که فر سرد است در آن قرار دهید برای کسب نتیجه بهتر به شما توصیه می‌شود به مراحل زیر دقت کنید:

برنج نباید چسبیده باشد برنج‌های دانه بلند آمریکایی موارد مناسبی هستند
فر نباید از قبل گرم شده باشد

وضیعت :

سینی فر در جایگاه ۱ قرار گیرد و با طبقه قفسه را در جایگاه یک قرار دهید و ظروف غذا را در فاصله تقریباً ۳۵×۳۰ سانتی متر (در ارتفاع ۵ سانتی متری) از آن قرار دهید.

– سینی در وضعیت ۳

– طبقه در وضعیت ۵

طرز تهیه روی سینی عمیق فر:

● پیاز خرد کرده ۱ عدد

● ۵۰۰ گرم برنج

● ۵۰۰ گرم غذای دریایی (میگو، صدف، حلزون و ...)

● دو مشت نخود فرنگی فریز شده

● فلفل

● سوسیس خرد شده

● یک قاشق پر پودر ماهی

● ۷۰۰ گرم آب

سینی را با فویل آلومینومی بپوشانید

در سینی روغن گیر :

● با ۸ تکه فیله پر کنید

● ۸ تکه ماهی قرار دهید

● ۸ تکه ماهیچه قرار دهید

سینی روغن گیر را با فویل آلومینومی بپوشانید.

روی طبقه ی سینی :

● ۶ یا ۸ تکه مرغ آغشته به روغن زیتون را قرار دهید

● زمانی که پخت کامل شد دوباره روغن زیتون را بر روی آن پاشید

مدل FK1047، 1041

طریقه پخت پلو

از این برنامه برای پخت برنج استفاده کنید برای کسب نتیجه بهتر پیشنهاد می شود دستورالعمل زیر را انجام دهید.

– برنجی که استفاده می شود نباید برنج چسبیده باشد و برنج دانه بلند آمریکایی مناسب است

– فر نباید از قبل گرم شود.

– سینی فر در وضعیت ۲ باید قرار بگیرد باید ظرفی نهایت با ابعاد ۳۰×۳۵ سانتی متر (ارتفاع ۵ سانتی متر) روی آن باشد

دستور پخت:

● ۵۰۰ گرم برنج


● ۷۰۰ میلی لیتر آب


برنج را بدون اینکه خیس کنید و یا آب رویش بریزید روی سینی قرار دهید و سینی را با فویل آلومینیوم بپوشانید.



مدل FK1047 LP

برنامه پخت پیتزا درون قالب پیتزا

مدت زمان پخت برنامه را نمی توان تغییر داد و پخت با تاخیر زمانی امکان پذیر نیست از این برنامه برای پخت پیتزا با خمیر نازک استفاده کنید و ظرف پیتزا را در وضعیت ۴ قرار دهید در برنامه پخت پیتزا مراحل پخت با نمایش دادن پیام های روی صفحه نمایشگر و صدای زنگ نمایان می شود.

۱- اولین پیام نشان داده شده این است «قالب پیتزا را درون فر قرار دهید» و برای شروع دکمه  را بزنید.




۲- هر زمان دکمه  را فشار دهید مرحله گرم شدن فر آغاز می شود و پیام «در حال گرم شدن فر» روی صفحه نمایشگر نمایان می شود

- ۳- زمانی که مراحل بالا انجام داده شد صدای زنگ شنیده می شود و در این زمان می توان پیترز را داخل فر قرار داد و پیام « پیترز را درون فر قرار دهید » روی صفحه، نمایش داده می شود.
- ۴- درب فر را باز کنید و پیترز را در داخل آن قرار دهید پخت و پز شروع می شود و پیام « پختن » روی صفحه نمایشگر نمایان می شود و شمارش معکوس تا ۴ دقیقه شروع می شود.
- ۵- وقتی که زمان پخت گذشت پیام ظرف را از داخل فر بردارید نمایان می شود و صدای زنگ برای چندین بار شنیده می شود و به محض اینکه روی پیترز سرخ شد (برشته شود) آن را از فر بردارید
- ۶- دکمه  را فشار دهید
- ۷- با فشار دادن دوباره دکمه  برنامه پخت پیترز دوباره شروع می شود و میتوان غذا را درون آن قرار داد

طی برنامه تهیه ماست (مدل: FK1041-1047)

- در این حالت المنت های گرمایی چرخشی با فن ها به کار می افتند درجه حرارت ۵۰ درجه سانتی گراد برای تهیه ماست مناسب است.
- دستور تهیه یک لیتر ماست:
- یک لیتر شیر مساوی است با یک ظرف ماست طبیعی.
- شیر را در یک ظرف استیل بجوشانید
 - سر شیر آن را بردارید و بگذارید تا سرد شود
 - ۳ یا ۴ قاشق ماست را درون شیر مخلوط کنید
 - ماست و شیر را کاملاً مخلوط کنید.
 - شیر را در ظرف در بسته ای که هوا داخل آن نفوذ نمی کند بریزید سپس ظرف شیر را در طبقه ۲ روی سینی قرار دهید.
 - در آخر ظرف را برای خنک شدن نهایت ۱۲ ساعت در داخل فریزر قرار دهید. ماست را نهایت تا یک هفته در یخچال می توانید نگه دارید.
 - دستور پخت تهیه را می توانید امتحان کنید

برنامه ریزی پخت مدل FK1041, 1047

- ! قبل از اینکه پخت شروع شود برنامه پخت باید انتخاب شود.
- برنامه ریزی مدت زمان پخت:
- ۱- دکمه  را فشار دهید.
 - ۲- صفحه شماره گیری اعداد را برای تنظیم مدت زمان روشن کنید و با استفاده از این اعداد مدت زمان مورد نظر را تنظیم کنید.
 - ۳- زمانی که به مدت زمان دلخواه رسیدید دکمه  را دوباره فشار دهید صفحه نمایشگر، زمان کنونی را نشان می دهد و مدت زمان را به شکل گرافیکی مشخص می کند
 - ۴- برای شروع پخت دکمه  را فشار دهید.
 - ۵- صفحه نمایشگر مدت زمان باقی مانده را نشان میدهد
 - ۶- وقتی که پخت به پایان رسید «پایان پخت» روی صفحه نمایشگر نشان داده می شود و صدای زنگ بلند می شود.
- برای مثال: ساعت ۹ صبح است و مدت زمان پخت یک ساعت و ۱۵ دقیقه تنظیم شده است برنامه پخت به طور اتوماتیک در ساعت ۱۰:۱۵ دقیقه متوقف می شود.






نمایشگر زمان کنونی

پایان زمان پخت


مدت زمان پخت







نمایشگر مدت زمان

- ! قبل از اینکه برنامه پخت مشخص شود مدت زمان آن باید تنظیم شود.
! برای کارآیی صحیح برنامه ریزی تأخیری بایستی ساعت درست تنظیم شده باشد
- ۱- برای تنظیم مدت زمان مراحل ۱ تا ۳ را پیش ببرید
 - ۲- دکمه  را دوبار فشار دهید پایان زمان پخت روی صفحه نمایشگر با فلش زدن مشخص شود.
 - ۳- با استفاده از صفحه شماره گیری اعداد مدت زمان مورد نظر را تنظیم کنید مدت زمان تاخیر روی صفحه مشخص می شود.
 - ۴- وقتی که به مدت زمان مورد نظر رسید دکمه  را دوباره فشار دهید صفحه نمایشگر مدت زمان کنونی را نشان می دهد و همچنین میزان زمان باقیمانده تا شروع برنامه پخت و مدت زمان پخت را نیز به حالت گرافیکی نشان می دهد
 - ۵- دکمه  را برای شروع برنامه فشار دهید.
 - ۶- روی صفحه نمایشگر پیام "POSTPONED COOKING START" (شروع تأخیری پخت) و مدت زمان باقیمانده روی صفحه نمایشگر مشخص می شود .
 - ۷- هر زمان که پخت شروع می شود صفحه نمایشگر مدت زمان باقیمانده را با پر کردن نشانگر زمان نشان خواهد داد.
 - ۸- زمانی که مدت زمان مورد نظر به پایان برسد پیام COOKING FINISHED روی صفحه مشخص می شود و صدای زنگ مشخص می شود
برای مثال : اگر ساعت ۹ صبح باشد و مدت زمان ۱ ساعت و ۵ دقیقه برنامه ریزی شده باشد و برنامه پایان پخت ۱۲:۳۰ تنظیم شده باشد برنامه پخت ساعت ۱:۱۵ شروع می شود





نمایشگر زمان کنونی | نشانگر برنامه تاخیر انداز | پایان مدت زمان پخت | مدت زمان پخت





برای کنسل کردن دکمه  را فشار دهید

- برنامه پخت باید قبل از شروع پختن انتخاب شود.
زمانی که برنامه پخت انتخاب شد دکمه  را فشار دهید پس می توانید مدت زمان را نیز تنظیم کنید و دکمه  نیز بعد از تنظیم کردن مدت زمان فعال می شود و سپس می توان برنامه شروع با تاخیر را نیز تنظیم کرد.
- برنامه ریزی مدت زمان
- ۱- دکمه  را فشار دهید دکمه  و شماره های زمان به حالت چشمک زن روی صفحه نمایشگر مشخص می شوند
 - ۲- مدت زمان را با فشار دادن دکمه های + و - تنظیم کنید.
 - ۳- هنگامی که به مدت زمان دلخواه رسیدید دکمه  را دوباره فشار دهید.
 - ۴- برای شروع پخت دکمه  را دوبار فشار دهید
 - ۵- زمانی که پخت به پایان رسید پیام "END" (پایان) روی صفحه نمایان می شود و صدای زنگ بلند می شود
برای مثال : ساعت ۹ صبح است و مدت زمان تنظیم شده ۱ ساعت و ۵ دقیقه می باشد برنامه به طور اتوماتیک رأس ساعت ۱۰:۱۵ متوقف می شود.

برنامه ریزی پخت با تاخیر زمانی

مدت زمان پخت باید قبل از شروع برنامه تنظیم شود برای برنامه تاخیر زمانی، زمان باید به دستی تنظیم شده باشد

- ۱- دکمه  را فشار دهید و مراحل ۱ تا ۳ را مطابق مراحل بالا پیش ببرید.
- ۲- سپس دکمه  را فشار دهید و زمان مورد نظر را با استفاده از دکمه های + و - تنظیم کنید.





- ۳- وقتی که به مدت زمان دلخواه رسید دکمه  را دوباره فشار دهید
- ۴- برای فعال کردن برنامه دکمه  را فشار دهید
- دکمه های  و  به حالت چشمک زن روی صفحه نمایشگر مشخص می شود به نشانه ای اینکه برنامه در حال اجرا کردن می باشد قبل از شروع برنامه پخت روی صفحه نمایشگر مدت زمان پخت و زمان پایان پخت نمایش داده می شود.
- ۵- زمانی که برنامه پخت به پایان می رسد پیام "END" (پایان) روی صفحه نشان داده می شود و صدای زنگ شنیده می شود.
- برای مثال ساعت ۹ صبح است و مدت زمان پخت ۱ ساعت و ۱۵ تنظیم شده است در حالی که زمان پایان پخت غذا ساعت ۱۰:۳۰ دقیقه می باشد بنابراین برنامه به طور اتوماتیک ساعت ۱۱:۱۵ دقیقه شروع می شود.

مدل FK996








برنامه ریزی پخت

طریقه پخت قبل از برنامه ریزی باید انتخاب شود .

برنامه ریزی مدت زمان پخت :

- ۱- دکمه  را فشار دهید تا زمانی که آیکن  و اعداد آن روی صفحه نمایشگر مشخص شود و شروع به چشمک زدن کند .
- ۲- دکمه TIMER را روشن کنید و با استفاده از "+" و "-" مدت زمان مورد نظر را تنظیم کنید و سپس اعداد را بالا و پایین کنید تا اینکه مدت زمان مورد نظر براحتی تنظیم شود .
- ۳- زمانی که به مدت زمان مورد نظر رسیدید دکمه  را دوباره فشار دهید روی صفحه نمایشگر مدت زمان تنظیم شده مشخص می شود .
- ۴- برای شروع پخت دکمه  را فشار دهید.
- ۵- زمانی که پخت به پایان رسید پیام END روی صفحه نمایشگر نمایان می شود و صدای زنگ آن بلند می شود.
- برای مثال : ساعت ۹ صبح است و مدت زمان پخت یک ساعت و ۱۵ دقیقه تنظیم شده است بنابراین برنامه پخت به طور اتوماتیک در ساعت ۱۰:۱۵ به پایان می رسد.

تنظیم زمان پایان برنامه پخت :

- !مدت زمان پخت باید قبل از پایان پخت تنظیم شود.
- !جهت برنامه ی تاخیر انداز زمان باید دقیق تنظیم شود.
- ۱- مراحل ۱ تا ۳ مدت زمان پخت را مانند مراحل بالا انجام دهید .
- ۲- دکمه  را دوباره فشار دهید سپس آیکن  و اعداد دیجیتال روی صفحه نمایشگر شروع به چشمک زدن می کند .
- ۳- دکمه TIMER را روشن کنید و با استفاده از دکمه های "+" و "-" مدت زمان پایان مورد نظر را تنظیم کنید.
- ۴- وقتی که به مدت زمان پایانی مورد نظر رسیدید دکمه  را دوبار فشار دهید صفحه نمایشگر مدت زمان مورد نظر را نشان می دهد سپس زمان پایان و درجه حرارت تنظیم می شود.
- ۵- دکمه  را جهت فعال کردن برنامه پخت فشار دهید.
- زمانی که دکمه های  و  روشن شد برنامه تنظیم شده است و صفحه نمایشگر زمان پایان پخت را نشان می دهد .
- ۶- زمانی که پخت به پایان رسید پیام "END" (پایان) روی صفحه نمایشگر مشخص می شود و صدای زنگ بلند می شود .
- برای مثال : ساعت ۹ صبح است و مدت زمان یک ساعت و ۱۵ دقیقه جهت برنامه پخت می باشد و زمان پایان برنامه ۱۰:۳۰ دقیقه تنظیم شده است بنابراین برنامه بطور اتوماتیک سر ساعت ۱۱:۱۵ صبح شروع می شود و جهت کنسل کردن برنامه دکمه  را فشار دهید.

! قفسه را در هنگام کار کردن فن در جایگاه ۱ و ۵ قرار ندهید به این دلیل که گرمای مستقیم و شدید باعث سوختن غذا می شود.

! در برنامه گریل و فن خنک کننده زمانی که از جوجه گردان استفاده می کنید سینی فر را برای جمع کردن باقیمانده غذا و چربی در وضعیت ۱ قرار دهید .

استفاده از چند طبقه (چند سطحی)

از وضعیت ۲ و ۴ استفاده کنید و غذایی که به گرمای بیشتر احتیاج دارد را در جایگاه ۲ قرار دهید . سینی فر را در پایین و طبقه قفسه را در بالا قرار دهید.

گریل/باربیکیو

طبقه قفسه را در جایگاه ۳ یا ۴ قرار دهید و غذا را در طبقه وسط بگذارید پیشنهاد می کنیم درجه حرارت را در حالت حداکثر بگذارید المنت گرمایی بالا توسط ترموستات به طور منظم کار می کند و همیشه روشن نمی ماند.

پیتزا

از یک ظرف پیتزا سبک آلومینومی استفاده کنید و آنرا روی سینی تعبیه شده قرار دهید . برای برشته کردن رویه از سینی فر استفاده نکنید زیرا افزایش زمان پخت از برشته شدن جلوگیری می شود

اگر پیتزا دارای مواد زیادی می باشد توصیه می کنیم پنیر موتزلا را بعد از گذشت نیمی از زمان پخت روی پیتزا بریزید.

مدت زمان	دمای پیشنهادی	پیش‌حرارت	جایگاه قفسه		وزن (کیلوگرم)	غذا	کارکرد
			ریل‌های متحرک	ریل‌های استاندارد			
دستی							
۲۵-۲۰	۲۱۰-۲۲۰	بله	۱و۳	۲و۴		پیتزا در دو سینی	استفاده از چند طبقه (چند سطحی)
۳۵-۳۰	۱۸۰	بله	۱و۳	۲و۴		پای در ۲ سینی/ کیک در ۲ سینی	
۲۵-۲۰	۱۶۰-۱۷۰	بله	۱و۳	۲و۴		کیک اسفنجی در ۲ سینی	
۶۵-۷۵	۲۰۰-۲۱۰	بله	۱و۳	۱و۲/۳		مرغ کبابی+ سیب زمینی	
۴۵-۵۰	۱۹۰-۲۰۰	بله	۱	۲	۱+۱	گوشت بره	
۳۵-۳۰	۱۸۰	بله	۱	۱یا۲	۱	ماهی ماکارل	
۳۵-۴۰	۱۸۰-۱۹۰	بله	۱	۲	۱	لازانيا	
۲۵-۲۵	۱۹۰	بله	۱و۲و۴	۱و۳و۵	۱	شیرینی خامه ای در ۲ سینی	
۱۰-۲۰	۱۸۰	بله	۱و۲و۴	۱و۳و۵		بیسکویت در ۳ سینی	
۲۰+۲۵	۲۱۰	بله	۱و۳	۲و۴		شیرینی پنیری در ۲ سینی	
۲۰-۳۰	۱۹۰-۲۰۰	بله	۱و۳	۱و۳		پای	
۱۰-۲۰	۳۰۰	خیر	۳	۴	۱	ماهی ماکارل	گریل
۱۰-۱۵	۳۰۰	خیر	۳	۴	۰.۷	ماهی سول و ده پا	
۱۰-۱۵	۳۰۰	خیر	۳	۴	۰.۷	کباب اسکونید و سیلک	
۱۰-۱۵	۳۰۰	خیر	۳	۴	۰.۷	فیله ماهی کار	
۱۵-۲۰	۳۰۰	خیر	۲یا۳	۳یا۴	۰.۵	سبزیجات گریل	
۱۰-۲۰	۳۰۰	خیر	۳	۴	۰.۸	استیک گوساله	
۱۰-۲۰	۳۰۰	خیر	۳	۴	۰.۷	سوسیس	
۱۰-۱۲	۳۰۰	خیر	۳	۴	۴یا۵	همبرگر	
۳-۵	۳۰۰	خیر	۳	۴	۴یا۶	ساندویچ تست	
۷۰-۸۰	۳۰۰	خیر	-	-	۱	مرغ کباب گردان با استفاده از جوجه گردان (در صورت وجود)	
۷۰-۸۰	۳۰۰	خیر	-	-	۱	بره کبابی گردان با استفاده از جوجه	
۵۵-۶۰	۲۱۰	خیر		۲	۱.۵	مرغ گریل	فن گریل (کراتن)
۳۵-۳۰	۲۰۰	خیر	۲	۲	۱	ده پا	
۷۰-۸۰	۲۱۰	خیر	۲	-	۱.۵	مرغ کبابی با استفاده از جوجه گردان (در صورت وجود)	
۶۰-۷۰	۲۱۰	خیر	-	-	۱.۵	اردک کبابی با استفاده از جوجه گردان	
۷۵-۶۰	۲۱۰	خیر	-	۲	۱	گوشت گوساله یا گاو کبابی	
۸۰-۷۰	۲۱۰	خیر	۲	۲	۱	گوشت خوک کبابی	
۴۰-۴۵	۲۱۰	خیر		۲	۱	گوشت بره	
۵۰-۷۵	۲۰۰	خیر	۲	۲	۱	کباب گوشت قرمز یا سفید	کباب پز
۲۰-۲۵	۱۸۰	بله	۲	۲	۰.۷	ماهی بریم	ماهی
۱۲+۱۵	۱۷۰	بله	۲	۲	۱	فیله ماهی	
۶۰	۱۹۰	بله	۲	۲	۰.۵+۰.۵	ماهی خاردار+سیب زمینی	
۱۵-۲۰	۲۱۰-۲۲۰	بله	۱	۲	۰.۵	پیتزا	پیتزا
۲۰-۲۵	۱۹۰-۲۰۰	بله	۱	۲	۰.۵	نان فاکوتیا	
	۴۰	خیر	۲	۲		به عمل آوری خمیر نان	تثبیت
	۱۱۰	بله	۲	۲		میوه-سبزیجات و غیره	پاستوریزاسیون
۹۰-۱۸۰	۷۵	خیر		۱	۲	گوشت	دمای پایین
۹۰-۱۸۰	۸۵	خیر		۱	۲	ماهی	
۹۰-۱۸۰	۱۱۰	خیر		۱	۲	سبزیجات	
						تمام غذا های فریزر شده	یخ زدایی

*زمان های اعلام شده در جدول بالا فقط یک پیشنهاد است و با توجه به میل شما قابل تغییر است
 زمان گرم کردن فر استاندارد می باشد و نباید تغییر کند .
 برنامه اکو جهت صرفه جویی در انرژی مناسب است و برای پخت غذاهایی مانند فیله ماهی
 ،شیرینی های کوچک و سبزیجات مناسب و برای دوباره گرم کردن ماهی و گوشت ایده آل است.

جدول راهنمای پخت مدل های 1041، FK1047 اتوماتیک

پیش گرمایش	جایگاه قفسه		وزن (KG)	غذا	کارکرد
	ریل های متحرک	ریل های استاندارد			
				اتوماتیک	
	۲	۳یا۲		نان (طریقه پخت را ملاحظه کنید)	نان**
خیر	۲	۳یا۲	۱	گوشت کبابی	گوشت گاو
خیر	۲	۳یا۲	۱-۱۵	گوشت گوساله کبابی	گوشت گوساله
خیر	۲	۳یا۲	۱-۱۵	گوشت بره	گوشت بره
خیر	۲	۳یا۲	۱.۲-۱.۵	گوشت خوک کبابی	گوشت خوک
خیر	۲	۳یا۲	۱-۱.۵	گوشت مرغ کبابی	مرغ
خیر	۲	۳یا۲	۰.۴-۰.۵	ماهی چرب	فیله های ماهی
خیر	۲	۳یا۲	۰.۴-۰.۵	ماهی خاردار	ماهی
خیر	۲	۳یا۲	۰.۴-۰.۵	ماهی قزل آلا	ماهی
خیر	۲	۳یا۲	۰.۴-۰.۵	ماهی اب شور	ماهی پاپیلوت
خیر	۲	۳یا۲	۰.۴-۰.۵	ماهی باس	تارت
خیر	۲	۳یا۲	۰.۵	تارت سیب	تارت
خیر	۲	۳یا۲	۰.۵	دسر تهیه شده با خمیر مایه	تارت ترد
خیر	۲	۳یا۲	۰.۷	طبیعی (نان بریوش، کیک بادامی و غیره)	نان بریوش
خیر	۲	۳یا۲	۰.۷	دسرهای تهیه شده با پکینگ پودر (بیسکویت، کیک، غیره)	کیک
خیر	۲	۳یا۲	۱	دسر	دسر
خیر	۱	۲	۰.۵	پلو اسپانیایی (طرز استفاده را ملاحظه کنید)	پلو اسپانیایی
بله	۲	۲		ماست	ماست

*زمانهای پخت اتوماتیک در دستگاه تنظیم شده است و این مدت زمانها توسط کار بر قابل تغییر می باشد.
 **مطابق دستور العمل پخت مقدار ۵۰ گرم آب را روی سینی روغن گیر بریزید و روی طبقه قرار دهید.

مدت زمان	دمای پیشنهادی	بیش حرارت	جایگاه قفسه		وزن کیلوگرم	غذا	کارکرد	
			ریل های متحرک	ریل های استاندارد				
دستی								
۲۵-۲۰	۲۱۰-۲۲۰	بله	۱و۳	۲و۴		پیتزا در دو سینی	استفاده چند سطحی	
۳۰-۳۵	۱۸۰	بله	۱و۳	۲و۴		پای در ۲ سینی/ کیک در ۲ سینی		
۲۰-۳۰	۱۶۰-۱۷۰	بله	۱و۳	۲و۴		کیک اسفنجی در ۲ سینی		
۶۵-۷۵	۲۰۰-۲۱۰	بله	۱و۳	۱و۳/۲	۱+۱	مرغ کبابی+ سبب زمینی		
۴۵-۵۰	۱۹۰-۲۰۰	بله	۱	۲	۱	گوشت بره		
۳۰-۳۵	۱۸۰	بله	۱	۱یا۲	۱	ماهی ماکارل		
۳۵-۴۰	۱۸۰-۱۹۰	بله	۱	۲	۱	لاز انیا		
۲۰-۲۵	۱۹۰	بله	۴و۲و۱	۵و۳و۱		شیرینی خامه ای در ۳ سینی		
۱۰-۲۰	۱۸۰	بله	۴و۲و۱	۵و۳و۱		بیسکویت در ۳ سینی		
۲۰-۲۵	۲۱۰	بله	۱و۳	۲و۴		شیرینی پفی در ۲ سینی		
۲۵-۳۵	۱۹۰-۲۰۰	بله	۱و۳	۱و۳		پای		
۱۰-۲۰	۳۰۰	خیر	۳	۴	۱	ماهی ماکارل	گریل	
۱۰-۱۵	۳۰۰	خیر	۳	۴	۰.۷	ماهی سول و ده پا		
۱۰-۱۵	۳۰۰	خیر	۳	۴	۰.۷	کباب اسکونید و سیلک		
۱۰-۱۵	۳۰۰	خیر	۳	۴	۰.۷	فیله ماهی کار		
۱۵-۲۰	۳۰۰	خیر	۲یا۳	۳یا۴	۰.۵	سبزیجات گریل		
۱۰-۲۰	۳۰۰	خیر	۳	۴	۰.۸	استیک گوساله		
۱۰-۲۰	۳۰۰	خیر	۳	۴	۰.۷	سوسیس		
۱۰-۱۲	۳۰۰	خیر	۳	۴	۴یا۵	همبرگر		
۳-۵	۳۰۰	خیر	۳	۴	۴یا۶	ساندویچ تست		
۷۰-۸۰	۳۰۰	خیر	-	-	۱	مرغ کبابی با استفاده از جوجه گردان (در صورت وجود)		
۷۰-۸۰	۳۰۰	خیر	-	-	۱	بره کبابی با استفاده از جوجه گردان(در صورت وجود)		
۵۵-۶۰	۲۱۰	خیر	۲	۲	۱.۵	مرغ گریل	فن گریل(گرانن)	
۳۰-۳۵	۲۰۰	خیر	۲	۲	۱	ده پا		
۷۰-۸۰	۲۱۰	خیر	-	-	۱.۵	مرغ کبابی با استفاده از جوجه گردان (در صورت وجود)		
۶۰-۷۰	۲۱۰	خیر	-	-	۱.۵	اردک کبابی با استفاده از جوجه(در صورت وجود)		
۶۰-۷۵	۲۱۰	خیر	۲	۲	۱	گوشت گوساله یا گاو کبابی		
۷۰-۸۰	۲۱۰	خیر	۲	۲	۱	گوشت خوک کبابی		
۴۰-۴۵	۲۱۰	خیر	۲	۲	۱	گوشت بره		
-	۴۰	خیر	۱	۲	-	آب کردن بیخ	دمای پایین	
۸-۱۲	۶۵	خیر	۱	۲	-	شیرینی مرنگی با سفیده تخم مرغ		
۹۰-۱۸۰	۹۰	خیر	۱	۲	-	ماهی/گوشت		
۱۵-۲۰	۲۱۰-۲۲۰	بله	۱	۲	۰.۵	پیتزا	پیتزا	
۲۰-۲۵	۱۹۰-۲۰۰	بله	۱	۲	۰.۵	نان فاکوتیا		
۲۵-۳۵	۱۸۰	بله	۱یا۲	۲یا۳	۰.۵	تارت	پخت کیک	
۴۰-۵۰	۱۸۰	بله	۱یا۲	۲یا۳	۱	کیک میوه ای		
۴۵-۵۵	۱۸۰	بله	۱یا۲	۲یا۳	۰.۷	کیک اسفنجی		
۲۰-۲۵	۱۸۰-۱۹۰	بله	۱و۳	۲و۴	۰.۷	کیک کوچک در دو طبقه		
۳۵-۴۰	۱۶۰-۱۷۰	بله	۱یا۲	۲یا۳	۰.۶	کیک اسفنجی		
۲۰-۳۰	۱۸۰-۱۹۰	بله	۱و۲	۱و۳	۰.۷	کیک گرمی روی دو طبقه		
۲۰-۲۵	۱۸۰	بله	۱و۲	۱و۳	۰.۷	بیسکویت		
۳۰-۳۵	۲۰۰	بله	۱	۲	۰.۸	پنکیک		
۱۸۰	۹۰	بله	۱و۲	۱و۳	۰.۵	شیرینی مرنگی روی دو طبقه		
۲۰-۲۵	۲۱۰	بله	۱	۲	۰.۵	پنیری پفی		
اتوماتیک...								
		نه	۲	۲یا۳	۱	گوشت کبابی		گوشت
		نه	۲	۲یا۳	۰.۴-۰.۵	کد	فیله های ماهی	
		نه	۲	۲یا۳	۰.۴-۰.۵	برج		
		نه	۲	۲یا۳	۰.۴-۰.۵	ماهی قزل آلا		
		نه	۱	۲یا۱	۱	نان(طریقه پخت را ملاحظه کنید)	نان ...	
		نه	۲	۲یا۱	۱	کیک	کیک	
		نه	۲	۳یا۲	۰.۵	تارت(شیرینی مربایی)	تارت	

*زمان های اعلام شده در جدول بالا فقط یک پیشنهاد است و با توجه به میل شما قابل تغییر است
زمان گرم کردن فر استاندارد می باشد و نباید تغییر کند .
**مدت زمان پخت برنامه ها در دستگاه توسط کاربر قابل تنظیم و تغییر است.
***بنابر دستور العمل مشخص شده در دستور پخت روی سینی روغن گیر در طبقه ۵ مقدار
۵۰ گرم آب بریزید.
برنامه اکو جهت صرفه جویی در انرژی مناسب است و برای پخت غذاهایی مانند فیله ماهی
'شیرینی های کوچک و سبزیجات مناسب و برای دوباره گرم کردن ماهی و گوشت ایده آل است.

جدول راهنمای پخت مدل‌های FK 996

مدت زمان پخت دقیقه	دمای پیشنهادی درجه C	بیش گرمایش	جایگاه قفسه		وزن	غذا	کارکرد
			ریل های متحرک	ریل های استاندارد			
						دستی	
۲۵-۲۰	۲۲۰-۲۱۰	بله	۳و۱	۴و۲		پیتزا در دو سینی	استفاده
۳۵-۳۰	۱۸۰	بله	۳و۱	۴و۲		پای در ۲ سینی/ کیک در ۲ سینی	از چند طبقه
۲۵-۲۰	۱۷۰-۱۶۰	بله	۳و۱	۴و۲		کیک اسفنجی در ۲ سینی (روی سینی روغن گیر)	(چند سطحی)
۷۵-۶۵	۲۱۰-۲۰۰	بله	۱و۳	۲و۳و۱		مرغ کبابی+ سبب زمینی	
۵۰-۴۵	۲۰۰-۱۹۰	بله	۱	۲		گوشت بره	
۳۵-۳۰	۱۸۰	بله	۱	۲یا ۱		ماهی ماکارل	
۴۰-۳۵	۱۹۰-۱۸۰	بله	۱	۲	۱+۱	لازانيا	
۲۵-۲۰	۱۹۰	بله	۴و۲و۱	۱و۳و۵	۱	شیرینی خامه ای پفی در ۳ طبقه	
۲۰-۱۰	۱۸۰	بله	۴و۲و۱	۱و۳و۵	۱	بیسکویت در ۳ طبقه	
۲۵-۲۰	۲۱۰	بله	۳و۱	۴و۲	۱	پنیر پفی در ۲ طبقه	
۳۰-۲۰	۲۰۰-۱۹۰	بله	۳و۱	۳و۱		پای	
۲۰-۱۵	۳۰۰	خیر	۳	۴	۱	ماهی ماکارل	گریل
۱۵-۱۰	۳۰۰	خیر	۳	۴	۰.۷	ماهی سول و ده پا	
۱۰-۸	۳۰۰	خیر	۳	۴	۰.۷	کباب پرون و اسکونید	
۱۵-۱۰	۳۰۰	خیر	۳	۴	۰.۷	فیله ماهی	
۲۰-۱۵	۳۰۰	خیر	۲و۳	۳و۴	۰.۵	سبزیجات گریل	
۲۰-۱۵	۳۰۰	خیر	۳	۴	۰.۸	استیک گوساله	
۲۰-۱۵	۳۰۰	خیر	۳	۴	۰.۷	سوسیس	
۱۲-۱۰	۳۰۰	خیر	۳	۴	۵یا۴	همبرگر	
۵-۳	۳۰۰	خیر	۳	۴	۵یا۴	ساندویچ تست	
۸۰-۷۰	۳۰۰	خیر	-	-	۱	مرغ کبابی با استفاده از جوجه گردان (در صورت وجود)	
۸۰-۷۰	۳۰۰	خیر	-	-	۱	بره کبابی با استفاده از کباب گردان (در صورت وجود)	
۶۰-۵۵	۲۱۰	خیر	۲	۲	۱.۵	مرغ گریل	فن گریل
۳۵-۳۰	۲۰۰	خیر	۲	۲	۱	ده پا	
۸۰-۷۰	۲۱۰	خیر	-	-	۱.۵	مرغ کبابی با استفاده از جوجه گردان (در صورت وجود)	
۷۰-۶۰	۲۱۰	خیر	-	-	۱.۵	اردک کبابی با استفاده از کباب گردان در صورت وجود	
۷۵-۶۰	۲۱۰	خیر	۲	۲	۱	گوشت گوساله یا گاو کبابی	
۸۰-۷۰	۲۱۰	خیر	۲	۲	۱	گوشت خوک کبابی	
۴۵-۴۰	۲۱۰	خیر	۲	۲	۱	گوشت بره	

						غذای فریز شده	پخت سریع
۱۲	۲۵۰	-	۱	۲	۰.۳	پیتزا	
۲۰	۲۰۰	-	۱	۲	۰.۴	پای پرون	
۳۰-۳۵	۲۲۰	-	۱	۲	۰.۵	پای اسفناج	
۲۵	۲۰۰	-	۱	۲	۰.۳	پای میوه	
۳۵	۲۰۰	-	۱	۲	۰.۵	لازانيا	
۲۵-۳۰	۱۸۰	-	۱	۲	۰.۴	رول برشته	
۱۵-۲۰	۲۲۰	-	۱	۲	۰.۴	تکه های مرغ	
						غذای آماده	
۲۰-۲۵	۲۰۰	-	۱	۲	۰.۴	بال کبابی	
						غذای تازه	
۱۵-۱۸	۲۰۰	-	۱	۲	۰.۳	بیسکویت (نان شیرینی)	
۴۵	۱۸۰	-	۱	۲	۰.۶	کیک اسفنجی یا ماست	
۱۰-۱۲	۲۱۰	-	۱	۲	۰.۲	پنیر پیفی	
۷۰-۸۰	۲۰۰-۲۱۰	بله	۱	۲	۱.۵	اردک	دمای پائین
۶۰-۷۰	۲۰۰-۲۱۰	بله	۱	۲	۱.۵	مرغ	
۷۰-۷۵	۲۰۰	بله	۱	۲	۱	گوشت گوساله یا گاو کبابی	
۷۰-۸۰	۲۰۰-۲۱۰	بله	۱	۲	۱	گوشت خوک کبابی	
۱۵-۲۰	۱۸۰	بله	۱	۲	-	بیسکویت (نان شیرینی)	
۳۰-۳۵	۱۸۰	بله	۱	۲	۱	تارت	
۲۵-۳۵	۱۸۰	بله	۲ یا ۱	۳ یا ۲	۰.۵	تارت	پخت کیک
۴۰+۵۰	۱۸۰	بله	۲ یا ۱	۳ یا ۲	۱	کیک میوه ای	
۴۵-۵۵	۱۷۰-۱۸۰	بله	۲ یا ۱	۳ یا ۲	۰.۷	کیک اسفنجی باماست	
۲۰-۲۵	۱۸۰-۱۹۰	بله	۳ یا ۱	۴ یا ۲	۰.۷	کیک های کوچک دردوطبقه	
۳۰-۴۰	۱۶۰-۱۷۰	بله	۲ یا ۱	۳ یا ۲	۰.۶	کیک اسفنجی	
۲۰-۲۵	۱۸۰-۱۹۰	بله	۱.۲ یا ۴	۱.۳ یا ۵	۰.۷	کیک های خامه ای روی ۳ طبقه	
۲۰-۲۵	۱۸۰	بله	۱.۲ یا ۴	۱.۳ یا ۵	۰.۷	بیسکویت روی ۳ طبقه	
۳۰-۳۵	۲۰۰	بله	۱	۲	۰.۸	پنکیک	
۱۸۰	۹۰	بله	۱.۲ یا ۴	۱.۳ یا ۵	۰.۵	کیک مرنگ روی ۳ طبقه	
۲۰-۲۵	۲۱۰	بله	۱	۲	۰.۵	پنیر پیفی	
۱۵-۲۰	۲۱۰-۲۲۰	بله	۱	۲	۰.۵	پیتزا	پیتزا
۲۰-۲۵	۱۹۰-۲۰۰	بله	۱	۲	۰.۵	نان فوکاکیا	
						اتوماتیک	
		خیر	۲	۳ یا ۲	۱	پخت کیک	پخت بیک
		خیر	۱	۲ یا ۱	۱	نان (طرز پخت را مشاهده کنید)	نان

* زمان های اعلام شده در جدول بالا فقط یک پیشنهاد است و با توجه به میل شما قابل تغییر است زمان گرم کردن فر استاندارد می باشد و نباید تغییر کند .

** مدت زمان پخت برنامه ها در دستگاه توسط کاربر قابل تنظیم و تغییر است.

*** بنابر دستور العمل مشخص شده در دستور پخت روی سینی روغن گیر در طبقه ۵ مقدار ۵۰ گرم آب بریزید.

برنامه اکو جهت صرفه جویی در انرژی مناسب است و برای پخت غذاهایی مانند فیله ماهی، شیرینی های کوچک و سزیجات مناسب و برای دوباره گرم کردن ماهی و گوشت ایده آل است.

این دستگاه با توجه به رعایت نکات استاندارد بین المللی طراحی شده است و جهت رعایت نکات ایمنی به هشدارهای زیر توجه کنید و آنها را به دقت بخوانید

نکات ایمنی کلی

- این دستگاه برای استفاده ی خارجی طراحی شده و برای استفاده ی بازرگانی و صنعتی مناسب نمی باشد
 - دستگاه نباید خارج از محوطه ی خانه نصب شود حتی اگر محوطه سرپوشیده باشد زیرا بسیار خطرناک است که دستگاه در معرض باد و باران و طوفان قرار گیرد
 - با پای لخت یا با دست یا پای مرطوب یا خیس به وسیله دست نزنید
 - زمانی که می خواهید دستگاه را جابجا کنید حتما از دستگیره های کنار فر استفاده کنید
 - پخت و پز فقط باید توسط افراد بالغ صورت گیرد و با توجه به دستورات موجود در این دفترچه هرگونه استفاده دیگر از دستگاه مانند گرم کردن اتاق بسیار خطرناک است. کارخانه مسئولیت خرابی هر نوع خرابی ناشی از استفاده ی بی جا و نامناسب از دستگاه را نمی پذیرد
 - زمانی که فر روشن است به المنت های گرم شده و قسمت اصلی درب دست نزنید این قسمت ها بسیار گرم می شوند. دستگاه دور از دسترس کودکان قرار گیرد
 - همیشه مطمئن شوید که زمانی که دستگاه استفاده نمی شود دکمه ها در حالت "O"/"●" هستند
 - توجه داشته باشید که کابل های برق لوازم خانگی دیگر با قسمت هایی از فر که بسیار گرم می شود ارتباط مستقیم نداشته باشد
 - منافذ مورد استفاده برای تهویه و انتشار حرارت نباید پوشیده شود
 - درب دستگیره را از وسط بگیرید بخشهای انتهایی آن ممکن است گرم باشد
 - همیشه در زمان گذاشتن یا برداشتن ظرف غذا از داخل فر از دستکش استفاده کنید
 - برای پوشاندن پشت فر از فویل آلومینیومی استفاده نکنید
 - مواد قابل اشتعال را در داخل فر یا نزدیک فر قرار ندهید زیرا اگر فر به طور تصادفی روشن شود مواد آتش می گیرند
 - اگر می خواهید سیم برق دستگاه را بکشید همیشه دوشاخه را از پریز بکشید نه اینکه خود سیم را بکشید
 - هرگز بدون اینکه سیم برق دستگاه را از پریز کشیده باشید اقدام به تمیز کردن نکنید
 - اگر دستگاه خراب شد برای تعمیر آن از سرویس کار مجاز خدمات طلایی نیکان کمک بخواهید
 - زمانی که فر روشن است درب آن را باز نگه دارید
 - اجازه ندهید بچه ها با دستگاه بازی کنند
 - نباید بچه ها یا کسانی که توانایی فیزیکی مناسبی ندارند یا آشنایی کافی از دستگاه را ندارند از آن استفاده کنند مگر اینکه تحت نظارت کسی باشد که با دستگاه آشنایی کامل دارد
- دور انداختن مواد بسته بندی:**
- هنگام دور انداختن مواد بسته بندی از قوانین محلی پیروی کنید چون ممکن است از مواد بسته بندی دوباره استفاده کنند
- مصوبه اروپایی EC/۹۶/۲۰۰۲ در خصوص تجهیزات از کار افتاده برقی و الکترونیکی بیان می کند که لوازم خانگی نباید در چرخه عادی زباله های جامد شهری دور انداخته شوند و تجهیزات از کار افتاده باید جداگانه جمع آوری شوند تا هزینه استفاده دوباره و بازیافت مواد داخل آن بهینه شده و از واردن آمدن فشارهای احتمالی به جو و سلامتی عمومی جلوگیری شود.
- احترام و حفاظت محیط زیست**
- با استفاده مناسب در ساعات بعدازظهر و صبح زود در مصرف برق صرفه جویی کنید. می توانید با استفاده از پختن با تاخیر زمانی (در روش پخت و پز طرز استفاده آن را نگاه کنید) و تمیز کردن اتوماتیک با تاخیر زمانی (در طریقه تمیز کردن نگاه کنید) می توانید زمان و انرژی را به راحتی سازمان دهی کنید
 - همیشه درب فر را وقتی که از گریل استفاده می کنید بسته نگه دارید با این کار ۱۰ درصد در مصرف انرژی صرفه جویی می کنید
 - همیشه درزهای بین درب را چک کنید و مطمئن شوید که خالی از خرده های غذا است زیرا این خرده ها ی غذا مانع پراکندگی گرما می شود

نکات نگه داری دستگاه

خاموش کردن دستگاه

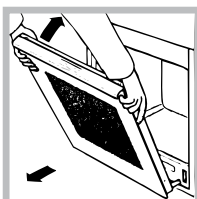
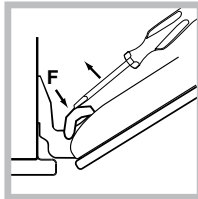
قبل از اینکه دستگاه را تمیز کنید آن را از پریز برق بکشید

تمیز کردن دستگاه

- به تفاوت رنگ مقابل فر به دلیل استفاده متفاوت مواد مانند شیشه، پلاستیک، فلز توجه نکنید
- سایه ای که روی شیارهای شیشه ای در فر ایجاد می شود به دلیل انعکاس نور داخل فر می باشد
- لعاب روی درب در مقابل دمای بالا مقاوم است و تنوع رنگ این لعاب ها بروی عملکرد دستگاه تاثیری نمی گذارد لبه های فلزی کنار درب فر از ابتدا رنگ لعاب کاری را نمی گیرد و همان رنگ فلز را دارد و این نشانه ی از بین رفتن لعاب در آن قسمت نیست
- قسمت های استیل و لعاب دار با اسفنج و آب ولرم تمیز می شود بعد از تمیز کردن آن را کاملاً خشک کنید برای پاک کردن از مواد ساینده و خورنده استفاده نکنید
- بهتر است داخل فر را بعد از هر بار مصرف با آب ولرم تمیز کنید و برای بهتر تمیز شدن از آب ولرم آغشته به مواد شوینده استفاده کنید و سپس کاملاً شستشو دهید و با دستمال نرم تمام قسمت ها را کاملاً خشک کنید و از مواد ساینده استفاده نکنید
- تمام لوازم جانبی فر به غیر از چارچوب طبقات را می توان به طور معمولی مانند ظروف دیگر شست حتی می توانید از ماشین ظرفشویی برای شستن آنها استفاده کنید
- توصیه می شود مواد پاک کننده را به طور مستقیم روی صفحه کنترل استفاده نکنید ولی می توانید از اسفنج مرطوب برای تمیز کردن آن استفاده کنید
- هیچ وقت از بخار شوی برای تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید

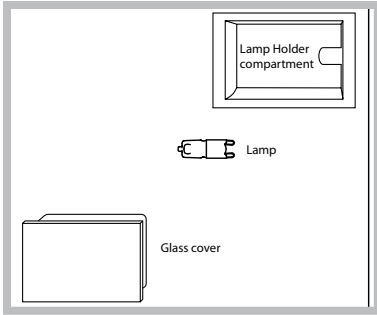
تمیز کردن درب فر

- ! درب مدل های دارای روشنایی داخلی LED قابل جابه جایی نمی باشد .
- برای تمیز کردن شیشه ی درب از اسفنج و مواد پاک کننده ای که غیر سایش هستند استفاده کنید سپس با دستمال نرم آن را کاملاً پاک کنید هیچ وقت از مواد زبر و ساینده برای تمیز کردن استفاده نکنید زیرا باعث خش برداشتن روی شیشه ی درب می شود
- برای بهتر تمیز کردن درب می توانید آن را از جایش بیرون بیاورید
- ۱- درب را به طور کامل باز کنید (مطابق شکل)
 - ۲- از آچار پیچ گوشتی برای باز کردن درب استفاده کنید و مطابق شکل از جایگاه F درب را از لولایش بیرون بکشید
 - ۳- در را از دو طرف خارجی آن بگیرید و آن را تا نیمه ببندید و سپس در را به طرف خودتان بکشید و آن را از جایش بیرون آورید (مطابق شکل)
- برای جا انداختن درب دوباره همین ترتیب را تکرار کنید



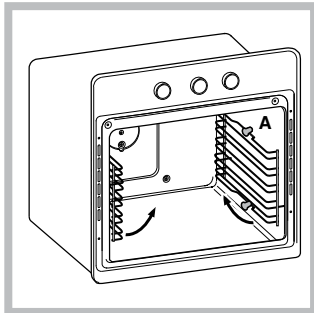
کنترل درزهای درب

درزگیر های درب را مرتباً چک کنید و اگر درزگیرها آسیب دیدند لطفاً با مرکز سرویس خدمات مجاز تماس بگیرید (قسمت خدمات را نگاه کنید). توصیه می شود تا زمانی که درزگیر ها درست جا نیافتاده از فر استفاده نکنید

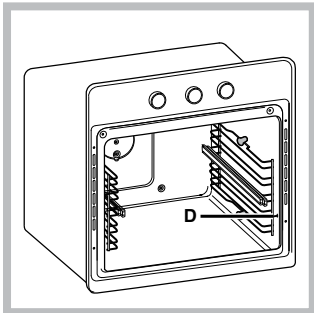
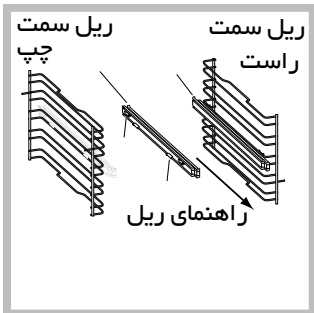


- برای عوض کردن لامپ مراحل زیر را انجام دهید
- ۱- در پوش شیشه ای لامپ را باز کنید
- ۲- لامپ را باز کنید و لامپ مشابه ۲۳۰ ولت و ولتاژ ۲۵ وات را جایگزین کنید
- ۳- در پوش شیشه ای را دوباره جایگزین کنید . به چراغ مستقیماً دست نزنید

جایگیری طبقات کشویی



- ۱- دو فریم را در آورید و آنها را جا بجا کنید مانند حالت A (مطابق شکل)
- ۲- طبقه ی کشویی که می خواهید استفاده کنید را انتخاب کنید و توجه کنید که کدام یک از طبقات کشویی را می خواهید خارج کنید و سپس جایگاه B و C را جا دهید
- ۳- هر دو فریم را طبق جایگاهی که در شکل مشخص شده در جایش که در دیواره های فر است محکم کنید فریم سمت چپ بهتر است در بالا جا گیرد و فریم سمت راست در قسمت پایین
- ۴- در آخر فریم را در جایگاه A قرار دهید هرگز طبقات کشویی را در جایگاه ۵ قرار ندهید








پاک کردن اتوماتیک توسط پیرولیز مدلهای FK 1047 LP, 1041



در این قسمت از مرحله پاکسازی دمای داخل فر به ۵۰۰ درجه سانتی گراد می رسد و مرحله پیرولیز فعال می شود به این صورت پس مانده های غذا و دوده را می سوزاند و از بین می برد در هنگام انجام این مرحله کودکان را از دستگاه کاملاً دور کنید زیرا داخل فر خیلی گرم می شود و طبیعی است که خطرناک می باشد قبل از شروع شدن مرحله پیرولیز به نکات زیر دقت کنید :

- درب فر را تمیز کنید
- با استفاده از اسفنج باقیمانده های بزرگ غذا را بردارید
- تمام وسایل جانبی و قطعات را از داخل فر خارج کنید
- حوله و دستمال را روی دستگیره ی فر جا نگذارید
- اگر فر خیلی گرم باشد مرحله پیرولیز شروع نمی شود و باید صبر کنید تا فر کاملا سرد شود
- برنامه فقط زمانی شروع می شود که درب فر کاملا بسته باشد

برای فعال کردن برنامه پیرولیز به مراحل زیر دقت کنید:

- ۱- دکمه  را فشار دهید تا صفحه کنترل روشن شود
 - ۲- دکمه  را فشار دهید
 - ۳- روی صفحه کلید آیکون پیرولیز را انتخاب و دکمه  را فشار دهید
 - ۴- مرحله پیرولیز در حالت معمولی یک ساعت و نیم طول می کشد می توانید سطح های مختلف برای تمیز کردن را انتخاب کنید
- از روی صفحه ی کنترل یکی از آیکون های زیر را انتخاب کنید
- "ECONOMY" به مدت یک ساعت
 "NORMAL" به مدت یک ساعت و نیم
 "INTENSIVE" به مدت دو ساعت
- دکمه  را دوباره فشار دهید
 برای شروع مرحله پیرولیز  را فشار دهید

نکات ایمنی

- به محض اینکه دمای فر بالا می رود درب فر به طور اتوماتیک قفل می شود و آیکون قفل  روی صفحه نمایشگر روشن می شود
- برای کنسل کردن مرحله تمیز کردن در هر زمانی دکمه  را فشار دهید
- اگر اختلالی صورت گیرد المنت های گرم کننده خاموش می شود

برنامه ریزی پاکسازی اتوماتیک تأخیری

- انجام تنظیمات فقط بعد از انتخاب مرحله تمیز کردن امکان پذیر است
- ۱- دکمه  را دوبار فشار دهید پایان زمان پیرولیز به صورت چشمک زن مشخص می شود
 - ۲- برای تنظیم پایان مدت زمان پیرولیز صفحه ی کنترل را روشن کنید با استفاده از اعداد روی صفحه کنترل تنظیمات مورد نظر را انجام دهید
 - ۳- وقتی به زمان دلخواهتان رسیدید آیکون  را دوباره فشار دهید
 - ۴- دکمه  را برای شروع برنامه ریزی پیرولیز فشار دهید
 - ۵- مدت زمان باقی مانده در صفحه نمایشگر نشان داده می شود
 - ۶- زمانی که پیرولیز شروع می شود صفحه نمایشگر مدت زمان باقی مانده را نشان می دهد
 - ۷- وقتی پیرولیز به پایان رسید پیغام به پایان رسیدن برنامه روی صفحه نمایشگر نشان داده می شود و صدای بوق شنیده می شود
- به عنوان مثال: ساعت ۹ صبح است و آیکون ECONOMY PYROLYTIC انتخاب شده است مدت زمان تنظیم شده یک ساعت و نیم است و ساعت پایان برنامه ۱۲:۳۰ تنظیم شده است بنابراین برنامه به طور اتوماتیک ساعت ۱۲:۳۰ شروع می شود. برای کنسل کردن برنامه دکمه  را فشار دهید.
- زمانی که برنامه تمیز کردن اتوماتیک به پایان می رسد:
- قبل از باز کردن درب باید منتظر بمانید تا آیکون قفل روی صفحه ی نمایشگر خاموش شود در این حالت است که درجه حرارت فر به حد نرمال رسیده است ممکن است مقداری کثیفی روی دکمه ها و کناره های فر ببینید زمانی که فر کاملا سرد شد آنها را با اسفنج مرطوب تمیز کنید. پاک کردن مانده غذا هر چند وقت یکبار لازم است زیرا در پختن غذا تاثیر می گذارد.
- برنامه را با فشار دادن دکمه  کنسل کنید

زمانی که تمیز کردن اتوماتیک تمام می شود: (مدل های FK1047، FK1041) روی صفحه کنترل خاموش شود خاموش شدن این آپکون به این معنا است که درجه حرارت فر به حد نرمال رسیده است ممکن است مقداری تکه های غذا روی دکمه ها یا درب فر باقی مانده باشد این تکه ها را با اسفنج مرطوب کاملاً پاک کنید با پاک کردن این تکه ها ذراتی که باعث ضرر در پخت غذا می شود را از بین می برید.

روکش های لعابی دستگاه (مدلهای FK1037E1- FK103EN):
صفحه هایی با روکش لعابی مخصوص دارند که چربی های خارج شده از غذا را جذب می کند این صفحه های لعابی محکم هستند و اگر لوازم جانبی دیگر فر (مانند قفسه، سینی فر و غیره) روی آن قرار می گیرد لعاب آن را از بین نمی برد ممکن است نقشه هایی روی صفحه ایجاد شود که زیاد مهم نیست و نگران نشوید

موارد زیر را هرگز انجام ندهید.
خط انداختن لعاب صفحه با لوازم نوک تیز مانند چاقو
استفاده از مواد ننگه دارنده و ساینده



پاک کردن اتوماتیک (پاکسازی سریع) مدل FK1039LP


در این قسمت از مرحله پاک کردن دمای داخل فر به ۵۰۰ درجه سانتی گراد می رسد و در مرحله پیرولیز فعال می شود به این صورت پس مانده های غذا و چرک و دوده را می سوزاند و از بین می برد در هنگام انجام این مرحله کودکان را از دستگاه کاملاً دور کنید زیرا داخل فر خیلی گرم می شود و طبیعی است که خطرناک می شود.

قبل از شروع شدن مرحله پیرولیز به نکات زیر دقت کنید:
درب فر را تمیز کنید.


با استفاده از اسفنج باقیمانده های بزرگ غذا را بردارید
تمام وسایل جانبی و قطعات را از داخل فر خارج کنید
حوله و دستمال را روی دستگیره ی فر جا نگذارید


اگر فر خیلی گرم باشد مرحله پیرولیز شروع نمی شود و باید صبر کنید تا فر کاملاً سرد شود
برنامه فقط زمانی شروع می شود که درب فر کاملاً بسته باشد
برای فعال کردن برنامه پیرولیز به مراحل زیر دقت کنید:

۱- دکمه  را فشار دهید تا صفحه کنترل روشن شود
۲- دکمه  را فشار دهید نمایشگر زمان مدت ۱:۳۰ را نشان می دهد روی صفحه پیام درجه حرارت و Piro و Nor مشخص می شود.

۳- سطح تمیز کردن را با انتخاب دکمه ی  مشخص کنید
دکمه + را جهت تشدید زمان تمیز کردن فشار دهید: مدت زمان تمیز کردن ۲ ساعت است و پیام TEMPERATURE روی صفحه نمایشگر مشخص می شود و پیام "Piro" و "Int" نمایان می شود.
دکمه - را برای کم کردن زمان تمیز کردن فشار دهید: مدت زمان تمیز کردن به یک ساعت تغییر می کند و روی صفحه نمایشگر پیام TEMPERATURE مشخص می شود و پیام "Piro" و "Eco" نمایان می شود.


وسایل ایمنی :


به محض اینکه درجه حرارت بالا می رود درب دستگاه به طور اتوماتیک قفل می شود و روی صفحه نمایشگر علامت  مشخص می شود

جهت کنسل کردن اجرای برنامه در هر زمان دکمه ی  را فشار دهید هرگونه عملکرد غیر عادی صورت گیرد المنت ها سریعاً خاموش می شود زمانی که درب فر قفل می شود دیگر نمی توانید درب فر را باز کنید و یا مدت زمان را تغییر دهید

برنامه ریزی پاکسازی اتوماتیک تاخیری:



انجام تنظیمات فقط بعد از انتخاب مرحله تمیز کردن امکان پذیر است:


۱- دکمه  را فشار دهید و با استفاده از دکمه های + و - زمان پایان برنامه را تنظیم کنید

۲- وقتی که زمان پایان مورد نظر را تنظیم کردید دکمه  را دوباره فشار دهید

۳- دکمه  را برای فعال کردن برنامه فشار دهید

۴- وقتی که زمان مورد نظر به پایان رسید پیام END روی صفحه نمایشگر مشخص می شود به عنوان مثال: ساعت ۹ صبح است و آیکون ECONOMY PYROLYTIC انتخاب شده است مدت زمان تنظیم شده یک ساعت است و ساعت پایان برنامه ۲:۳۰ تنظیم شده است بنابراین برنامه به طور اتوماتیک ساعت ۱۱:۳۰ شروع می شود .

وقتی که آیکون های  و  چشمک می زد نشان دهنده این بود که برنامه در حال اجرا شدن است بعد از برنامه ریزی مدت زمان شروع و پایان پاکسازی روی صفحه نمایشگر مشخص می شود زمانی که برنامه پاکسازی اتوماتیک به پایان می رسد:

قبل از باز کردن درب دستگاه صبر کنید تا اینکه آیکون  از روی صفحه نمایشگر خاموش شود در این حالت است که درجه حرارت دستگاه به درجه متناسب می رسد سپس روی دکمه های دستگاه مقداری گرد و غبار می بینید که آن را بادستمال مرطوب کاملا پاک کنید

عیب یابی دستگاه

مشکل	علت	راه حل
برنامه پخت شروع نمی شود	ممکن است برق دستگاه قطع شده باشد	برنامه را دوباره تنظیم کنید
برنامه ECO روی صفحه نمایشگر نمایان می شود	نمایشگر در حالت STAND BY می باشد	برای خروج از حالت STAND BY هر دکمه ای را فشار دهید
برنامه اتوماتیک انتخاب شده است و پیام "داغ" روی صفحه نمایشگر نمایان می شود و برنامه شروع نمی شود	دمای درون فر بالاتر از دمای تنظیم شده است	صبر کنید تا فر سرد شود و دمای فر پایین بیاید
برنامه فن انتخاب شده است ولی با این حال غذا سوخته است	در جایگاه ۱ تا ۵ دمای مستقیم باعث سوختن غذا می شود	سینی فر را مابین درجه حرارت مستقیم و ظرف غذا قرار دهید
دکمه ساعت و اعداد روی صفحه نمایشگر به حالت چشمک زن می شود	دستگاه به وسایل الکتریکی متصل شده است	زمان را تنظیم کنید
پیام "دکمه ساعت" روی صفحه نمایشگر ثابت است	دستگاه در حالت استاندارد است	برای خارج شدن از حالت STANDBY هر دکمه ای را فشار دهید.

سیستم هشدار

دستگاه مجهز به سیستم تشخیص اتوماتیک است و هر نوع ایرادی را شناسایی می کند. عدم عملکرد صحیح دستگاه با پیامی که اول آن "F" است روی صفحه نمایشگر نمایان می شود در صورت بروز هرگونه نقص و ایرادی با سرویس خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید قبل از تماس با سرویس کار به موارد زیر دقت کنید:

- بررسی کنید که آیا خودتان می توانید مشکل را بر طرف کنید یا خیر
- برنامه را دوباره تنظیم کنید که آیا مشکل بر طرف می شود یا خیر
- اگر با انجام موارد ذکر شده ایراد برطرف نشد با سرویس خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید
- هیچ وقت از خدمات سرویس کارانی که مهارت ندارند استفاده نکنید لطفا در هنگام بروز مشکلات اطلاعات زیر را در نظر داشته باشید
- نوع اشکال به وجود آمده را بشناسید
- مدل دستگاه
- شماره سریال دستگاه
- دو مورد آخر را می توانید روی برچسب دستگاه ملاحظه کنید

با تشکر از حسن انتخاب شما مشترک محترم، خواهشمند است جهت نصب و راه اندازی دستگاه، مطالب زیر را مد نظر داشته باشید:

- جهت نصب و راه اندازی اولیه دستگاه ۴۸ ساعت قبل با مرکز خدمات طلایی نیکان (۰۲۱-۸۲۳۲) تماس حاصل فرمائید.

- اعلام شماره اشتراک درج شده روی لیبل گارانتی دستگاه، به مرکز خدمات طلایی نیکان الزامی می‌باشد. دستگاه فاقد لیبل گارانتی به هیچ عنوان شامل ضمانت شرکت نیکان نمی‌باشد.

- لطفاً قبل از حضور نماینده مجاز خدمات طلایی نیکان در محل، اقدام به باز نمودن بسته بندی و راه اندازی دستگاه ننمائید. نقشه کلیه محصولات در کاتالوگ ارائه شده شرکت موجود می‌باشد.

- لطفاً قبل از تماس با مرکز خدمات، نسبت به آماده سازی محل نصب دستگاه اقدام نمائید. بعد از حضور سرویسکاران چنانچه محل آماده نباشد، هزینه ایاب ذهاب دریافت می‌گردد.

- در صورت نیاز به استفاده از لوازم اضافی و اتصالات، هزینه آن به عهده مشتری خواهد بود. بعد از نصب و راه اندازی دستگاه، کارت گارانتی مربوطه را از سرویسکار دریافت نمائید. (لطفاً توجه

بفرمائید که کلیه اطلاعات درخواستی در کارت گارانتی تکمیل گردد.)

شماره تلفن ۰۲۱-۸۸۷۶۵۳۰۰ جهت دریافت نظرات و انتقادات مشترکین محترم در نظر گرفته شده که مستقیماً از دفتر مرکزی پیگیری می‌گردد و موارد احتمالی شکایت از طریق این واحد بررسی و توسط مسئول مربوطه پاسخ داده خواهد شد

نکاتی در خصوص استاندارد دستگاه ها

فر برقی:

به طریقه تعیینه مکان جهت تهویه در دفترچه راهنما توجه نمائید. حداکثر فاصله پریز برق با مکان نصب دستگاه بایستی ۱۰۰ سانتی متر باشد و پشت دستگاه قرار نداشته و به راحتی در دسترس باشد.

فر برقی و گاز:

به طریقه تعیینه مکان جهت تهویه در دفترچه راهنما توجه نمائید. حداکثر طول شیلنگ گاز تا مکان نصب دستگاه بایستی ۱۴۰ سانتی متر باشد.

حداکثر فاصله پریز برق با مکان دستگاه بایستی ۱۰۰ سانتی متر باشد. پریز برق، شیلنگ گاز و شیر گاز نباید پشت دستگاه قرار داشته باشد و به راحتی در دسترس باشد. جهت نصب دو دستگاه گاز سوز در یک محل باید دو عدد شیر گاز مجزا وجود داشته باشد

ظرفشویی و لباسشویی:

جهت نصب دستگاه فقط یک عدد شیر آب سرد، ۳/۴ که حداکثر ۳ متر از دستگاه فاصله داشته باشد مورد نیاز است.

حداکثر فاصله خروجی فاضلاب تا دستگاه بایستی ۱۵۰ سانتی متر باشد و از سطح زمین حداقل ۶۰ سانتی متر و حداکثر ۹۰ سانتی متر ارتفاع داشته باشد.

توجه: شیر آب و محل خروجی فاضلاب نباید پشت دستگاه باشد و جهت اتصال به برق و شیر آب نباید مانعی وجود داشته باشد

هود:

فضای مورد نیاز جهت عبور لوله خرطومی تعیینه شده باشد (حداقل ۱۵ سانتی متر)، همچنین پریز برق به دستگاه نزدیک و در دسترس باشد.

فاصله بین هود و صفحه اجاق باید ۷۰ سانتی متر باشد.

صفحه گاز:

حداکثر فاصله شیلنگ گاز تا محل نصب، ۱۴۰ سانتی متر باشد. در فضای بالای صفحه گاز سطح کابینت قرار نگرفته باشد

” الحاقیه ”

برنامه Pyrolytic تنها جهت از بین بردن سوختگی های ناشی از چربی مواد غذایی مورد استفاده قرار می گیرد. در صورتیکه چربی روی لعاب تازه باشد باید ابتدا چربی را پاک کرده و پس از بیرون آوردن تمام سینی ها و متعلقات درون فر از این برنامه استفاده نمود.

این مورد در مدل های دارای این عملکرد و در مدل های نام برده قابل اجرا است.

- * FI7 861 SP
- * FI7 871 SP
- * FI9 891 SP
- * FI6 874 SP
- * OK 1037
- * FK 1039
- * FK1041
- * FK 1047

خدمات طلایی نیکان

سرویس خدمات: ۰۲۱-۸۸۵۰۰۰۰
پیام کوتاه: ۳۵۵۸۲۳۲
مبدای مشتری: ۰۲۱-۸۸۷۶۵۳۵
www.nikan-co.com

خدمات طلایی نیکان نماینده رسمی
ایندزیت ، اکسپریال ، آریستون و شولتز

