

خدمات طلايي نيكان
ايندزيت ، اكسپريال ، آريستون و شولتز



Models: **OK**

 **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 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 یونیفورم مخصوص و کارت شناسایی در کمترین زمان ممکن نسبت به انجام سرویس درخواستی اقدام خواهند کرد. در روزهای تعطیل و یا پس از ساعات اداری، با دریافت پیامک از طریق تلفن گویا، هماهنگی نصب و یا سرویس انجام می پذیرد

- ارائه اطلاعات فنی و راهنمایی 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 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.



استفاده همزمان از فضای اصلی و فرعی	۱۷	نصب	۵
برنامه ریزی پخت	۱۷	تعیین محل نصب	۵
توصیه های کاربردی آشپزی	۱۸	اتصالات الکتریکی	۶
جدول توصیه های آشپزی برای فضای کامل فر	۱۹	توصیف دستگاه	۷
جدول توصیه های آشپزی برای استفاده از فضای اصلی و فرعی به طور همزمان	۲۰	نگاه کلی	۷
جدول توصیه های آشپزی برای فضای کوچک	۲۱	صفحه کنترل	۷
جدول توصیه های آشپزی برای فضای اصلی فر	۲۱	ساختار فر	۸
نکات ایمنی	۲۲	راه اندازی دستگاه	۱۰
احترام و حفاظت از محیط زیست	۲۲	قفل صفحه کنترل	۱۰
مراقبت و تگه داری	۲۳	تنظیمات ساعت	۱۰
تعویض کردن لامپ فر	۲۴	تنظیم زمان سنج	۱۰
جایگذاری طبقات کشویی	۲۴	حالت نمایشی	۱۱
پاکسازی اتوماتیک	۲۴	برگرداندن تنظیمات دستگاه به حالت اولیه	۱۱
پاکسازی اتوماتیک با تاخیر زمانی	۲۵	حالت Standby	۱۱
عیب یابی دستگاه	۲۶	برنامه های پخت	۱۲
راهنمای نصب	۲۷	محفظه کامل فر	۱۲
خدمات پس از فروش	۲۸	برنامه های عمومی پخت	۱۲
		فضای فرعی (کوچک)	۱۵
		فضای اصلی (بزرگ)	۱۸

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 ۸۸۵۰۰۰۰ دفتر مرکزی خدمات طلایی نیکان تماس حاصل نمایند.

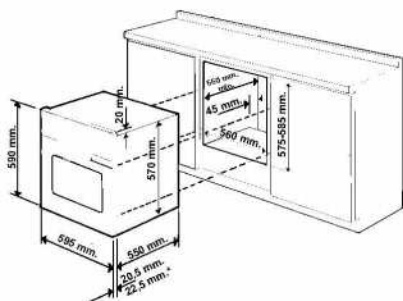
OK 1037 EL DP.20 X
 OK 1037 EL D.20 X
 OK 1037 EN D.20 X
 OK 897 EN DC.20 X
 OK 89 E D.20 X
 مدل :

قبل از نصب دستگاه لطفاً دستور العمل های دفترچه را با دقت بخوانید و اگر دستگاه به کسی دیگر فروخته شده یا به جای دیگر منتقل شده مطمئن شوید که دفترچه راهنمای آن نیز همراهش است که بتوانید از راهنمایی های این دفترچه بهره مند شوید.
لطفاً دستور العمل های ذکر شده را برای استفاده بعد به خاطر داشته باشید. این دفترچه حاوی اطلاعات مهمی درباره نحوه بکارگیری، نصب و نکات ایمنی می باشد.

تعیین محل نصب

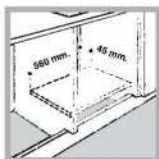
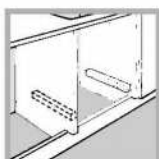
! قطعات جانبی موجود در جعبه محصول را دور از دسترس کودکان قرار دهید!
! دستگاه باید توسط تکنسین ماهر نصب شود چرا که نصب اشتباه باعث ایجاد خطر خفگی و گاز گرفتگی می شود لذا برای انسان ها و حیوانات خطرناک است.

محصولات نوکار



- برای نصب دستگاه از کابینت مناسب استفاده کنید.
- صفحات مجاور به فر باید در برابر گرما مقاوم باشند
- برای چسباندن روکش چوبی کابینت باید از چسبی که تا دمای ۱۰۰ درجه مقاومت می کند استفاده شود
- برای نصب فر در زیر کابینت یا آشپزخانه، دقت داشته باشید که کابینت دارای ابعاد روبرو باشد (شکل را ببینید).

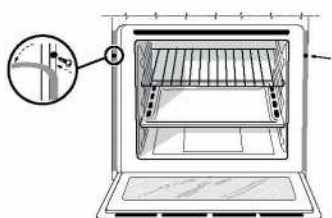
مدلهای استیل ضد زنگ
دستگاه ها در هنگام نصب نباید با قسمت الکتریکی در تماس باشند. به اطلاعات روی صفحه جهت نصب توجه داشته باشید.



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 45×560 mm نصب شود (مطابق شکل)

ثابت کردن فر



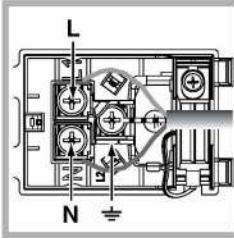
- فر را روی کابینت محکم کنید.
- درب فر را باز کنید.
- پیچ ها را از دو سوراخ خارج کنید
- فر را با استفاده از دو پیچ مخصوص ثابت کنید.
- پیچ ها را دوباره محکم کنید.
- تمام قطعات فر باید کاملاً روی دستگاه ثابت باشد و دستگاه با تکان خوردن خارج نشود.

فر مجهز به کابل سه قطبی می باشد. طوری طراحی شده که با جریان برق متناوب مطابق ولتاژ و فرکانس ذکر شده بروی 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 $L-N-L$ را بیچانید 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 L وارد کنید و سیم های زرد و سبز رنگ را به قسمت ورودی با علامت \perp 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 میبایست 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 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 بین مقادیر ذکر شده در جدول مشخصات فنی باشد.

● پریز برق دقیقاً با دو شاخه دستگاه مطابق 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.

مشخصات دستگاه	
ابعاد	عرض: ۴۳/۴ سانتی متر طول: ۳۹/۵ سانتی متر عمق: ۴۰/۸ سانتی متر
حجم	۷۰ لیتر
ابعاد *	عرض: ۴۳/۵ سانتی متر طول: ۴۱ سانتی متر عمق: ۴۱ سانتی متر
حجم *	۷۴ لیتر
ابعاد **	عرض: ۴۵/۶ سانتی متر طول: ۴۱ سانتی متر عمق: ۴۱ سانتی متر
حجم **	۷۷ لیتر
ارتباطات الکتریکی ولتاژ:	بین ۲۲۰-۲۴۰ ولت و ۵۰/۶۰ هرتز با بالاترین قدرت ۲۶۰۰ وات (صفحه اطلاعات را مشاهده کنید.)
برچسب انرژی	استاندارد EN ۵۰۳۰۴ EC/۴۰/۲۰۰۲ بر روی برچسب های فر مقدار مصرف انرژی برای حالت ECO

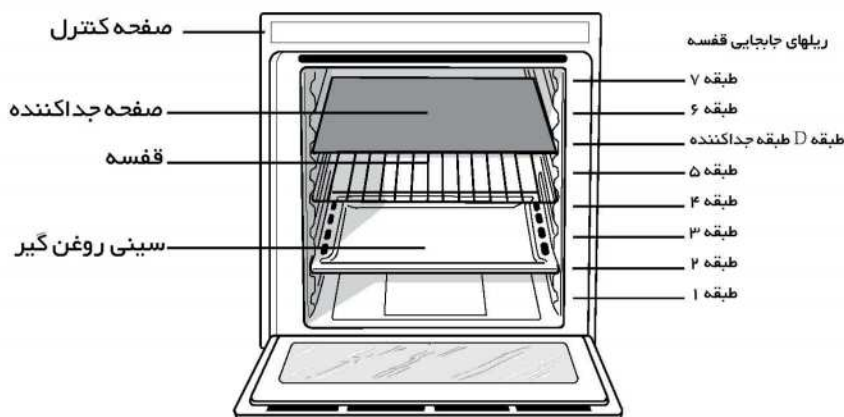
* فقط برای مدل های با ریل های کشیدنی

** فقط برای مدل های با ریل های سیم

! اولین باری که دستگاه به پریز برق متصل می‌شود جریانات الکتریکی وارد دستگاه شده و آماده استفاده می‌شود.
! کابل‌های برق خم یا فشرده نشود.
! کابل‌های برق باید مرتباً چک شود و در صورت نیاز توسط تکنسین تعویض شود.
! مرکز خدمات هیچگونه مسئولیتی در قبال نتایج حاصل از عدم رعایت این اقدامات ایمنی برعهده ندارد.

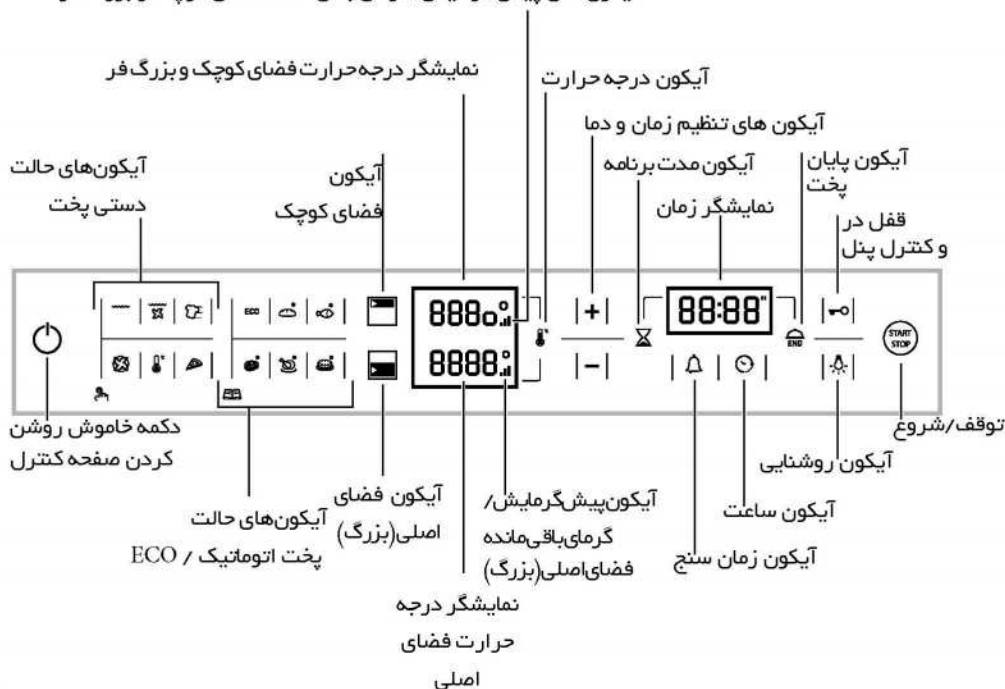
توصیف دستگاه

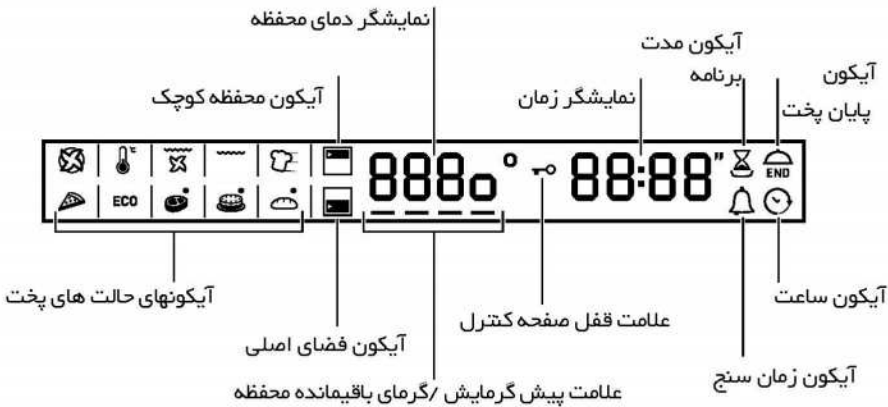
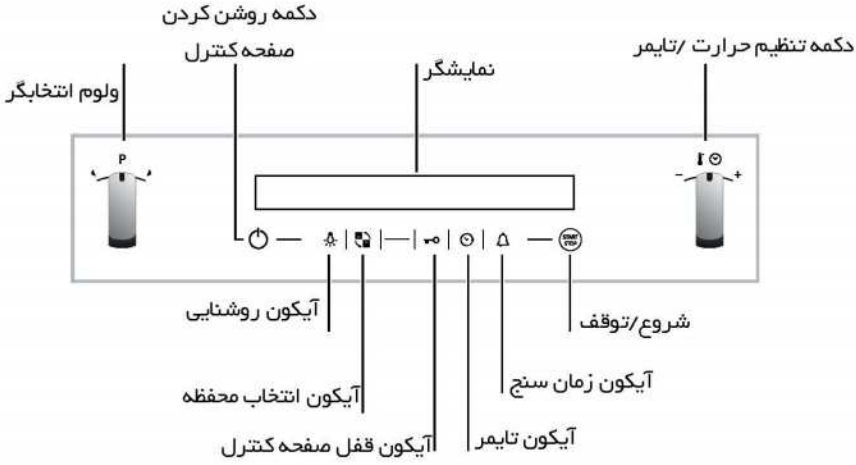
نگاه کلی

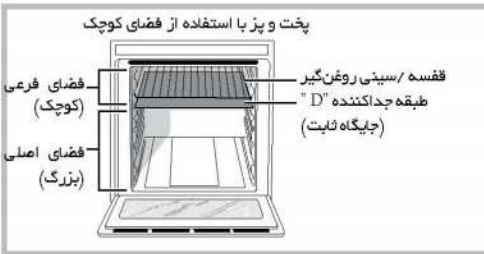


OK 1037 EL DP.20 X
OK 1037EN D.20 X **صفحه کنترل**

آیکون‌های پیش گرمایش/گرمای باقی مانده فضای کوچک و بزرگ فر







گنجایش فضای فر: ۷۰ لیتر است و به مصرف کننده امکان می دهد که از هر چهار طبقه فر به طور همزمان از کل فضای آن استفاده نماید که این ویژگی در فرهای سنتی ممکن نبود

این فر با محفظه وسیعی که دارد ۵۶ نوع برنامه پخت غذا های بین المللی را به شما عرضه می دهد که مناسب هر نوع پخت است .

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

از این دو بخش بالایی و پایینی فر می توان بطور همزمان جهت پخت سریع تر خوراک مختلف استفاده کرد در غیر این صورت تنها از یکی از بخش ها با توجه به فضای مورد نیاز می توانید استفاده کنید. در هنگام استفاده همزمان از این دو بخش، حرارت پخت را می توانید استفاده کنید. در هنگام استفاده همزمان از این دو بخش حرارت پخت را می توانید بین دماهای ۳۰ درجه تا ۳۰۰ درجه سانتی گراد تنظیم نمایید. در هر یک از این دو بخش میزان حرارت ۱۰۰ درجه سانتی گراد متفاوت است، بدین معنا که این امکان وجود دارد که خوراک های متفاوتی را بدون مخلوط شدن عطر و بوی آنها بهم آماده کنید.

جدول زیر عنوان دمای قابل تنظیم را ذکر نموده است. صفحه نمایشگر هوشمند شما را راهنمایی می کند که بدرستی دمای مناسب هر دو محفظه را تنظیم نمایید.

دمای محفظه اول (فضای اصلی یا فرعی)	دمای محفظه دوم (فضای اصلی یا فرعی)
بین ۴۰ تا ۱۵۰ درجه سانتی گراد	اختلاف دمای انتخاب شده در محفظه اول نباید از ۱۰۰ درجه بیشتر باشد
برای مثال: اگر برای محفظه اول دمای ۹۰ درجه تنظیم شد برای محفظه دیگر دما باید بین ۴۰ (۹۰-۵۰) تا ۱۴۰ (۹۰+۵۰) درجه سانتی گراد باشد.	
بین ۱۵۵ تا ۲۰۰ درجه سانتی گراد	اختلاف دمای انتخاب شده در محفظه اول نباید بیشتر از ۷۰ درجه باشد
برای مثال: اگر برای محفظه اول دمای ۱۸۰ درجه تنظیم شد باید برای محفظه دیگر دما بین ۱۱۰ (۱۸۰-۷۰) تا ۲۵۰ (۱۸۰+۷۰) درجه باشد.	
بین ۲۰۵ تا ۲۵۰ درجه سانتی گراد	اختلاف دمای انتخاب شده در محفظه اول نباید بیشتر از ۱۰۰ درجه باشد
برای مثال: اگر برای محفظه اول ۲۱۰ درجه تنظیم شد برای محفظه دیگر دما بین ۱۱۰ (۲۱۰-۱۰۰) تا ۲۵۰ (حد اکثر دما) باید تنظیم شود.	

هنگامی که فر را برای اولین بار روشن می کنید آن را به مدت نیم ساعت به صورت خالی و با بیشترین دما و با درب بسته گرم کنید قبل از خاموش کردن فر و باز کردن درب آن مطمئن شوید که اتاق به خوبی تهویه می شود. ممکن است از دستگاه بوی نامطبوع منتشر گردد که به دلیل مواد محافظ استفاده شده در زمان تولید باشد.

برای استفاده آسانتر از تنظیمات دستگاه از دکمه های + و - که روی صفحه نمایشگر هستند استفاده کنید و شماره ها را با آنها تغییر دهید.

اگر نوع تنظیماتی که انجام می دهید بعد از ۱ ثانیه در حافظه دستگاه ذخیره می شوند.

برای استفاده بهتر به شما توصیه می شود از ظروف نازک (ظریف) و سفالی استفاده نکنید.

زمانی که غذا پخته شد قبل از برداشتن سینی، فر را کاملاً خاموش کنید.

برخی از مدل های فر لولای دربشان طوری است که بدون اینکه با دست فشار دهید بسته می شود و دقت داشته باشید که از در به طور صحیح استفاده کنید.

● درب را به طور کامل باز کنید.

● درب را با فشار دستتان ببندید.

قفل صفحه کنترل / قفل درب

زمانی که غذا در حال پخت است، صفحه کنترل قفل می شود از ابتدای پخت غذا تا پایان آن برای قفل کردن صفحه کنترل فر دکمه **0** را فشار دهید و برای ۲ ثانیه نگه دارید سپس صدای بوق بلند می شود و نمایشگر دما علامت "0-n" را نشان می دهد آیکون **0** روشن خواهد شد به این معنی که قفل درب فعال شد.

برای غیر فعال کردن قفل دکمه **0** روی صفحه کلید را دوباره فشار دهید و برای ۲ ثانیه نگه دارید.

تنظیمات ساعت

ساعت را فقط زمانی می توانید تنظیم کنید که فر خاموش باشد و یا در حالت Standby باشد دکمه علامت ساعت **⌚** را روی صفحه کلید فشار دهید به این صورت فعال می شود و برای تنظیم زمان دوباره فشار دهید و در این حالت علامت ساعت به صورت چشمک زن فعال می شود و می توانید در عرض ۱۰ ثانیه طی مراحل زیر ساعت را تنظیم کنید.

۱- علامت ساعت **⌚** را فشار دهید

۲- با استفاده از دکمه های + و - ساعت مورد نظر را تنظیم کنید.

۳- به این ترتیب زمان مورد نظرتان را تنظیم می کنید و سپس دکمه ساعت **⌚** را فشار دهید.

۴- مراحل بالا را برای تنظیم دقیقه مجدداً تکرار کنید اگر صفحه نمایشگر خاموش شود باید آن را دوباره روشن کنید و اگر علامت ساعت **⌚** روی صفحه چشمک زد به این معنا است که ساعت به طور صحیح تنظیم نشده است.

تنظیم زمان سنج

برای تنظیم زمان سنج روشن یا خاموش بودن فر فرقی نمی کند و با خاموش شدن فر غیر فعال نمی شود.

وقتی که زمان تنظیم شده به پایان می رسد زمان سنج صدای بوق می دهد که بعد از ۳۰ ثانیه این صدا به طور اتوماتیک قطع می شود و یا زمانی که هر کدام از دکمه های روی صفحه کلید را فشار دهید این صدا قطع می شود

برای تنظیم زمان سنج باید مراحل زیر را پیش ببرید:

۱- دکمه علامت زنگ **🔔** را فشار دهید

۲- زمان مورد نظر را با فشار دادن + و - تنظیم کنید.

۳- وقتی که به مدت زمان مورد نظر رسیدید دوباره دکمه علامت زنگ **🔔** را فشار دهید و وقتی که چراغ علامت زنگ روشن شد به این معناست که دقیقه شمار در حال کار کردن است.


برای کنسل کردن زمان سنج دکمه علامت زنگ **🔔** را فشار دهید و با استفاده از دکمه های + و - زمان را به ۰۰:۰۰ برسانید و دکمه علامت زنگ **🔔** را دوباره فشار دهید در این حالت

علامت زنگ روی صفحه کلید خاموش شود و زمان سنج دیگر فعال نمی باشد.

سیستم خنک کننده

برای خنک کردن دمای خارجی فر فن خنک کننده هوای خنکی را بین صفحه کنترل و دکمه‌های آن روی فر جابجا می‌کند و زمانی که پخت و پز کاملاً به پایان برسد فن تا زمان پایین آوردن کامل دمای فر کار می‌کند.

چراغ فر

چراغ فر زمانی که درب دستگاه باز می‌شود یا پخت غذا شروع می‌شود روشن است برای روشن کردن چراغ فر در هر زمان می‌توانید از دکمه چراغ - استفاده کنید. در مدلهایی که دارای تکنولوژی روشنایی LED هستند، در شروع پخت چراغ های LED روی درب روشن می‌شود تا دید مناسبتری را در همه مراحل پخت ممکن سازد.

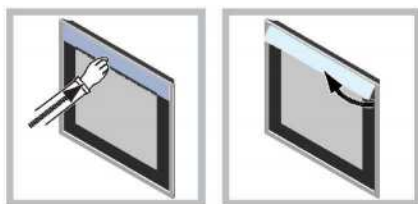
میزان گرمای باقی مانده

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

حالت DEMO (نمایشی)


وقتی فر در حالت DEMO می‌ماند تمام المنت های دستگاه غیر فعال می‌شوند و تمام سیستم های کنترلی شروع به کار می‌کند برای فعال کردن حالت DEMO دکمه  را فشار دهید و رها کنید و سپس دکمه + و - را همزمان برای ۶ ثانیه فشار دهید ، سپس دکمه  را فشار دهید و رها کنید صدای بوقی شنیده می‌شود و با فعال شدن حالت DEMO روی صفحه نمایشگر نمایان می‌شود. برای غیر فعال کردن حالت DEMO زمانی که فر خاموش است دکمه  را فشار دهید و دکمه - را برای ۳ ثانیه نگه دارید صدای بوقی می‌شنوید و پیغام غیر فعال شدن DEMO روی صفحه نمایان می‌شود .

دستگیره مخفی



برخی از مدل‌های فر روی دربشان دستگیره مخفی دارند که می‌توانید قسمت دستگیره درب را به آرامی فشار دهید و دستگیره را بکشید و سپس درب فر را به وسیله دستگیره به راحتی باز و بسته کنید و بعد از تمام شدن کارتان با فر دوباره دستگیره را به آرامی فشار داده و به حالت اولیه اش برگردانید.

برگرداندن تنظیمات دستگاه به حالت اولیه

تنظیمات فر را می‌توان به حالت اول برگرداند و تمام تنظیمات مصرف کننده را از حافظه پاک کرد برای انجام این کار فر را خاموش کنید سپس دکمه تطابق را که در قسمت بالای فر (سمت چپ) قرار دارد فشار دهید و همزمان دکمه  را به مدت ۶ ثانیه نگه دارید به این ترتیب تنظیمات به حالت اول برمی‌گردد صدای بوقی شنیده می‌شود و وقتی که فر را دوباره روشن می‌کنید مانند حالت اول شده است.

حالت Standby

اگر به مدت ۳۰ دقیقه هیچ یک از دکمه‌های صفحه کلید را فشار ندهید دستگاه به طور اتوماتیک در حالت Standby قرار می‌گیرد طوری که فقط ساعت دستگاه روشن می‌ماند و به محض اینکه یکی از دکمه های دستگاه را فشار دهید دوباره به حالت اولیه بر می‌گردد.

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 ها و شیوه های مختلف پخت غذا به شما پیشنهاد می شود هرگز شئی سنگینی را مستقیما روی در فر نگذارید زیرا باعث از بین رفتن لعاب در می شود همیشه ظروفی مانند ماهی تابه را روی طبقه های قفسی قرار دهید

محفظه کامل فر

روشن کردن فر

- ۱- با فشار دادن دکمه  که روی صفحه کنترل است فر را روشن کنید سه بار صدای زنگ را می شنوید و سپس تمام دکمه های روی صفحه کلید به ترتیب روشن می شود.
- ۲- با فشار دادن هر دکمه ای مطابق با غذایی که می خواهید بپزید دمای مورد نظر تنظیم می شود .
- اگر برنامه پخت را بطور دستی انتخاب کنید درجه حرارت نیز مشخص می شود.
- در حالت Auto برنامه به طور اتوماتیک فعال می شود و مدت زمان پخت غذا مشخص می شود.
- اگر برنامه را به طور دستی انتخاب کنید تایمر زمان کنونی را نشان می دهد.
- اگر برنامه به طور اتوماتیک انتخاب می شود مدت زمان نیز تنظیم می شود.
- ۳- برای شروع پخت دکمه  را فشار دهید.
- ۴- مرحله گرم شدن فر آغاز می شود و روی صفحه نمایشگر چراغ هایی که نشانه گرم کردن فر است روشن می شود.
- ۵- وقتی که مرحله گرم شدن فر به پایان می رسد صدای زنگ شنیده می شود و چراغ گرم شدن فر به حالت چشمک زن روشن می شود در این حالت می توانید غذا را برای پخت داخل فر قرار دهید.
- ۶- در طول پختن غذا می توانید درجه حرارت را با فشار دادن دکمه ی ترموستات به طور دستی تغییر دهید.
- مدت زمان پخت غذا را تنظیم کنید. (مدل 897 OK)
- در طول پخت همیشه این امکان وجود دارد که : (مدل 1037 OK)
- با فشار دادن دکمه  درجه حرارت را تغییر دهید و با استفاده از دکمه ۲ درجه حرارت را کم و زیاد کنید (فقط در برنامه های دستی)
- مدت زمان پخت را نیز تنظیم کنید (قسمت برنامه های پخت را ملاحظه کنید)
- برای توقف پخت غذا دکمه  را فشار دهید در این حالت درجه حرارتی که به طور دستی انتخاب کرده بودید در حافظه دستگاه ذخیره می شود.
- برای خاموش کردن فر دکمه  را به مدت سه ثانیه فشار دهید.
- ۷- اگر در زمان کار کردن فر برق قطع شود تا زمانی که فر گرم است سیستم به طور اتوماتیک کار می کند و برنامه ای که برای پخت غذا داده اید ذخیره نمی شود و باید دوباره برنامه وارد شود ! برای برنامه باربیکیو امکان از قبل گرم کردن فر وجود ندارد.

برنامه های پخت عمومی

درجه حرارتی که برای پخت غذا به طور دستی انتخاب می کنید باید بین ۳۰ الی ۲۵۰ درجه باشد و برای برنامه گریل درجه حرارت را می توان تا ۳۰۰ درجه تنظیم کرد.

در روش های مختلف پخت و پز طرز کنترل کردن دمای فر بسیار مهم است و باعث می شود در تهیه ی غذای بسیار ساده تا غذای حرفه ای و خوشمزه عواملی مانند : درجه حرارت ، میزان گرم کردن فر ، رطوبت ، فن دستگاه بسیار مهم است که باید کنترل شود.

این قسمت با کمک یکی از سرآشپزان حرفه ای ما گرد آوری شده است و به شما توصیه می شود که راهنمایی ها و پیشنهادات این کارشناس را برای تکمیل مهارت های آشپزی نان به کار بگیرید به کارگیری برنامه های مختلف پخت و پز، میزان درجه حرارت ، نحوه قرار گرفتن طبقات فر از تجربیات کارشناس ما است که به شما کمک می کند بهترین نتایج را کسب کنید .جدول زیر به شما راهنمایی می کند که بدانید از قبل گرم کردن فر برای چه غذایی مناسب است.

اگر می خواهید غذا را در فری که از قبل گرم شده بگذارید باید صبر کنید که کاملاً فر گرم شود و با شنیدن صدای زنگ دستگاه منجمد آماده شدن فر می شوید. برحسب انتخاب دکمه های روی صفحه کلید علامت غذا های مختلف روی آن است درجه حرارت به طور اتوماتیک تنظیم می شود هر چند خودتان نیز با توجه به غذایی که می خواهید بپزید می توانید دما و مدت زمان را تنظیم کنید.

برنامه پخت چند سطحی



در این حالت تمام المنت های گرم کننده و فن تا زمانی که گرما در داخل فر بماند فعال است و بوی غذا را از محفظه داخل فر خارج می کند و در یک زمان حداکثر از دو طبقه فر می توان استفاده کرد.

برنامه گریل



المنت های بالایی در هنگام چرخیدن جوجه گردان روشن می شود و گرمای قسمت بالایی فر را به طور مستقیم و یکسان به همه ی سطح ظرف غذا می رساند. همیشه برای استفاده از گریل درب فر باید کاملاً بسته باشد.

برنامه فن گریل



زمانی که المنت های بالای فر و جوجه گردان هر دو روشن هستند فن نیز در حال کار کردن است در زمان چرخیدن جوجه گردان قسمت گرم کننده مرکزی نیز فعال است. تشعشع یک جهتی گرمای المنتها دمای فر را تشدید کرده و باعث چرخش دما می شود و موجب نفوذ گرما به داخل غذا و بهتر پخته شدن آن می شود. دقت داشته باشید درب فر حتماً باید بسته باشد.

برنامه پخت در دمای پایین



این برنامه مناسب برای پخت آرام غذا در دمای پایین، پخت زدایی، تهیه ماست، گرم کردن غذا در زمان دلخواه می باشد. دماهای ۴۰، ۶۵ تا ۹۰ درجه سانتی گراد مناسب جهت این برنامه هستند.

برنامه پخت پیتزا



در این 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 آشپزی سریع

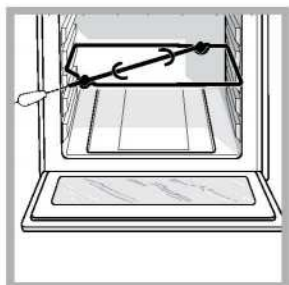


برای استفاده از این برنامه احتیاجی به از قبل گرم کردن فر نیست این روش برای پخت غذاهای نیمه آماده و فریز شده مناسب است که در این حالت بهتر است فقط از یک طبقه فر استفاده کنید.

برنامه ECO

المنت های گرمایی پشت و فن روشن می شود و در نتیجه گرما در تمام قسمتهای فر پراکنده می شود این روش برای پخت هر نوع غذا با حجم کم مناسب است برای گرم کردن گوشت و تکمیل پخت غذا نیز می توان از این روش استفاده کرد.

جوجه گردان



برای راه اندازی طبق مراحل زیر پیش بروید (مطابق شکل)

- ۱- سینی فر را در جایگاه یک قرار دهید
- ۲- جوجه گردان را در جایگاه ۳ قرار دهید و میله های جوجه گردان را وارد دیواره های فر کنید
- ۳- با انتخاب دکمه و کار جوجه گردان را شروع کنید

! وقتی فن گریل روشن است، در صورت باز بودن درب فر، چرخش جوجه گردان متوقف می شود

در چه حرارت و مدت زمان پخت غذا را از قبل تنظیم کنید زمانی که کارکرد فر با تنظیمات انجام شده به پایان برسد عملکرد فر به طور اتوماتیک متوقف می شود. شما می توانید پخت غذا را با فر از قبل گرم شده شروع کنید و مدت زمان پخت را با دکمه های + و - بین ۵ تا ۲۰ دقیقه تغییر دهید حتی زمانی که فر شروع به کار کردن می کند مدت زمان را می توان تغییر داد و اگر قبل از شروع پخت غذا تغییر دهید مدت زمان قبلی در حافظه دستگاه ذخیره می شود و موقع استفاده ی دوباره فر این مدت زمان مجدد پیشنهاد می شود. اگر گرمای درون فر بیش از میزان گرمای حد نرمال باشد پیام HOT روی صفحه نمایشگر نمایان می شود و زمان دوباره سرد شدن فر امکان پخت غذا وجود ندارد زمانی که فر آماده پخت غذا می شود صدای زنگ دستگاه بلند می شود. در زمان پخت غذا درب فر را باز نکنید زیرا باعث به هم ریختن زمان و درجه حرارت می شود

برنامه پخت BEEF



از این آیکون برای پختن گوشت گاو یا گوشت خوک استفاده می شود. زمانی که فر سرد است غذا را داخل آن قرار دهید تا در طول گرم شدن فر غذا نیز داخل آن باشد

برنامه پخت جوجه



(مدل 1037 OK)

این روش برای پخت جوجه (تکه شده یا کامل) مناسب است. غذا را زمانی که فر سرد است داخل آن قرار دهید، همچنین غذا ممکن است در فر از بیش گرم شده قرار گیرد

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 ۱۰۰ گرم آب سرد روی سینی که در جایگاه ۷ 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 سینی فر به اندازه ۱۰۰۰ گرم خمیر گنجایش دارد
- 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 دستانتان 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 بپوشانید
- دمای فر را روی ۴۰ درجه تنظیم کنید کاسه خمیر را در 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
- برنامه پخت نان  را فعال کنید
- وقتی مدت زمان پخت نان به پایان رسید آن را در یکی از طبقات فر قرار دهید تا کامل سرد شود



این برنامه برای پخت کیک‌هایی که خمیر مایه‌های طبیعی دارند و یا برای کیک‌هایی که بیکنگ پودر و دسر ندارند مناسب است. ظرف کیک را زمانی که فر سرد است داخل آن قرار دهید که در هنگام گرم شدن فر، داخل آن باشد.




(مدل 1037 OK)

فیله‌های ماهی



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

طبقه جداکننده

طبقه جداکننده را در جایگاه  جایی که در قسمت عقب فر با فلش مشخص شده است جاسازی کنید که وقتی در جایش ثابت می‌شود با جافتادن طبقه صدای زنگ شنیده می‌شود. این امکان وجود دارد که از هر دو قسمت فضای اصلی و فرعی فر به طور همزمان استفاده کنید با فشار دادن دکمه  فضای فرعی (کوچک) را انتخاب کنید و با دکمه  فضای اصلی (بزرگ) را انتخاب کنید.

فضای فرعی (کوچک)

روشن کردن فر

- ۱- جای طبقه جداکننده را ثابت کنید و دکمه  را انتخاب کنید.
- ۲- تمام مراحل بالا را برای انتخاب فضای فرعی (کوچک) نیز می‌توانید انجام دهید.

برنامه‌های پخت

برنامه گریل

در این حالت المنت گرمایی بالایی و جوجه گردان فعال می‌شود دمای بالا و مستقیم گریل برای غذاهایی که احتیاج به تابش دمای بالا به سطح شان دارد مناسب است همیشه در هنگام استفاده از این حالت درب فر را کاملاً ببندید (توصیه‌های کاربردی پخت را ملاحظه کنید)


پخت سریع



برای استفاده از این برنامه نیازی به از قبل گرم شدن فر نیست این برنامه بیشتر برای غذاهای فریز شده یا نیم پز یا آماده مناسب است که بهتر است از یک طبقه فر استفاده کنید.

فضای اصلی (بزرگ)

روشن کردن فر

- ۱- جای طبقه جداکننده را ثابت کنید و دکمه  را فشار دهید
- ۲- کلیه تنظیمات ذکر شده برای فضای کوچک را در این قسمت نیز انجام دهید

برنامه‌های پخت عمومی

درجه حرارت را می‌توانید بین ۳۰ تا ۲۵۰ درجه و برای گریل تا ۳۰۰ درجه تغییر دهید کنترل تنظیمات فر از جنبه‌های مفید و ضروری هستند که به شما کمک می‌کند از غذاهای ساده تا غذاهای خوشمزه و ماهرانه را بپزید. کنترل درجه حرارت، منابع گرم‌کننده، فن خنک‌کننده مواردی هستند که به طور اتوماتیک کنترل می‌شود.

این بخش توسط یکی از کارشناسان با تجربه ی آشپزی گردآوری شده است بنابراین به شما توصیه می‌شود از این نکات برای داشتن تجربه و مهارت در آشپزی استفاده کنید. روش های پیشنهادی آشپزی، درجه حرارت ها، ارتفاع طبقات فر از تجربیات فردی او در آشپزی است که برای کسب بهترین نتایج به شما کمک می‌کند.

در توضیحات مشخص شده است که در کدام موارد مناسب است که فر را از قبل گرم کنید یا بدون گرم کردن فر غذا را بپزید. اگر می‌خواهید غذا را در فری که از قبل گرم شده است بپزید باید صبر کنید تا فر کاملاً گرم شود و به دمای مورد نظر برسد با بلند شدن صدای زنگ آماده بودن فر به شما اعلام می‌شود. برحسب برنامه غذایی که انتخاب می‌کنید در چه حرارت به طور اتوماتیک تنظیم می‌شود گرچه این درجه حرارت را می‌توانید با توجه به دستور پخت خودتان تنظیم کنید.

برنامه پخت چند سطحی



در این حالت تمام المنت های گرم کننده و فن تا زمانی که گرما در داخل فر بماند فعال است و بوی غذا را از محفظه داخل فر خارج می‌کند و در یک زمان حداکثر از دو طبقه فر می‌توان استفاده کرد.

برنامه پخت در دمای پایین



این برنامه مناسب برای پخت آرام غذا در دمای پایین، پخت زدایی، تهیه ماست، گرم کردن غذا در زمان دلخواه می‌باشد دماهای ۶۵، ۴۰ تا ۹۰ درجه سانتی‌گراد مناسب جهت این برنامه هستند.

برنامه پخت پیتزا



در این حالت المنت های گرمایی بالا و چرخشی ها روشن می‌شوند و فن شروع به کار کردن می‌کند به این صورت فر به سرعت گرم می‌شود و اگر بیش از یک طبقه فر استفاده می‌کنید در اواسط زمان پخت جای ظرف غذا را جابجا کنید.

برنامه ECO (مدل 897 OK)

برنامه ECO

المنت های گرمایی پشت و فن روشن می‌شود و در نتیجه گرما در تمام قسمتهای فر پراکنده می‌شود این روش برای پخت هر نوع غذا با حجم کم مناسب است برای گرم کردن گوشت و تکمیل پخت غذا نیز می‌توان از این روش استفاده کرد.

برنامه های پخت اتوماتیک

درجه حرارت و مدت زمان پخت از قبل تنظیم شده است که با استفاده از این برنامه نتیجه کاملی به شما داده می‌شود این قابلیت ها با توجه به برنامه پخت بهینه تنظیم شده است و در پایان عملیات پخت به طور اتوماتیک متوقف می‌شود و می‌توان غذا را هر زمان که فر داغ شده یا نشده است بپزید. مدت زمان پخت به طور دلخواه قابل تغییر است بر حسب برنامه ای که انتخاب کردید، می‌توانید 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 می‌شود و در هنگام شروع دوباره برنامه پخت این مدت زمان پیشنهاد می‌شود. اگر دمای درون فر از درجه حرارت تنظیم شده برای پخت بالاتر باشد پیام "HOT" (داغ) روی صفحه نمایشگر درجه حرارت نمایان می‌شود و تا زمانی که فر سرد نشود امکان پخت وجود ندارد. زمانی که امکان پخت بوجود آید صای زنگ شنیده می‌شود. درب فر را در هنگام پخت باز نکنید زیرا باعث بهم ریختن برنامه پخت می‌شود.

برنامه پختن BEEF



از این آپکون برای پخت گوشت گاو یا خوک استفاده می‌شود. زمانی که فر سرد است غذا را داخل آن قرار دهید تا در طول گرم شدن فر غذا نیز داخل آن باشد.



این روش برای پخت جوجه (تکه شده یا کامل) مناسب است. غذا را زمانی که فر سرد است داخل آن بگذارید. ظرف غذا را می توان در فر از پیش گرم شده قرار داد.



این برنامه مناسب برای پخت کیک هایی که خمیر مایه طبیعی و بیکنگ پودر دارند می باشد یا دسرهایی که خمیر مایه ندارند. ظرف را در فر سرد قرار دهید.

استفاده همزمان از فضای اصلی و فرعی فر



استفاده همزمان از دو فضا فقط در حالتی که از برنامه های عمومی پخت استفاده می شود ممکن است.

روشن کردن فر

برای استفاده همزمان از هر دو فضا می توان از روش های آشپزی ساده ای استفاده کرد صفحه نمایشگر درجه حرارت هر دو فضا را نشان می دهد! فر می تواند فضای کوچک را در کمتر از ۱۵ دقیقه گرم کند

برنامه ریزی پخت

قبل از برنامه ریزی یکی از برنامه های پخت را انتخاب کنید

زمانی که دکمه  فعال می شود مدت زمان نیز قابل تنظیم می شود و دکمه ی  فقط پس از تنظیم مدت زمان فعال می شود. سپس می توان برنامه تاخیر زمانی را شروع کرد.

برنامه ریزی مدت زمان

- ۱- دکمه  را فشار دهید و سپس دکمه  را فشار دهید و مدت زمان را مشخص کنید
 - ۲- طول مدت زمان را با فشار دادن دکمه ی + و - تنظیم کنید
 - ۳- هنگامی که زمان دلخواهتان را تنظیم کردید دکمه  را دوباره فشار دهید
 - ۴- برای شروع آشپزی دکمه ی  را فشار دهید
 - ۵- هنگامی که پخت غذا به پایان رسید پیام "END" (پایان) روی صفحه نمایشگر نمایان می شود و صدای بوق شنیده می شود
- به عنوان مثال : ساعت ۹ صبح است و مدت زمان تنظیم شده یک ساعت و ۱۵ دقیقه می باشد برنامه در ساعت ۱۰:۱۵ صبح به طور اتوماتیک متوقف می شود .

برنامه ریزی پخت با تاخیر زمانی

مدت زمان پخت باید قبل از پایان پخت و پز مشخص شود

! برای برنامه ریزی با تاخیر زمانی نیز باید ساعت درست تنظیم شده باشد

- ۱- دکمه  را فشار دهید و هر سه مرحله ی اول توضیح داده شده برای تنظیم مدت زمان را انجام دهید
 - ۲- سپس دکمه  را فشار دهید و زمان به پایان رسیدن را با دکمه های + و - تنظیم کنید
 - ۳- زمانی که مدت زمان مورد نظر را تنظیم کردید دکمه ی  را دوباره فشار دهید
 - ۴- برای فعال شدن برنامه دکمه  را فشار دهید
- زمانی که برنامه در حال اجرا شدن است دکمه  و  چشمک می زند و قبل از شروع پخت غذا صفحه ی نمایشگر مدت زمان و زمان پایان پخت غذا را نشان می دهد
- ۵- زمانی که پخت غذا به پایان می رسد در صفحه نمایشگر پیام "END" (پایان) نمایان می شود و صدای بوق شنیده می شود.
- برای مثال : ساعت ۹ صبح است و مدت زمان یک ساعت و ۱۵ دقیقه برنامه ریزی شده ساعت اتمام پخت غذا ۱۲:۳۰ می باشد پس برنامه به طور اتوماتیک در ساعت ۱۱:۱۵ صبح شروع می شود .
- برای کنسل کردن برنامه دکمه  را فشار دهید

پخت چند سطحی

- از جایگاه ۱، ۳، ۵ و ۶ استفاده کنید
- سینی فر را در طبقه ی پایین و طبقه ی قفسه ای را در بالا قرار دهید
- در زمان پخت پیتزا یا نان از سینی سبک با ضخامت ۳ سانتی متر استفاده کنید و آن را در طبقه ی بالایی فر قرار دهید. اگر پیتزا دارای محتویات زیادی است توصیه می شود که در اواسط پخت پنیر پیتزا را اضافه کنید و در طول پخت بهتر است طبقه ی ظرف را جابجا کنید.
- از جایگاه ۲ و ۴ زمانی استفاده کنید که غذا به گرمای بیشتری احتیاج داشته باشد
- سینی فر را در طبقه ی پایین و طبقه قفسه ای را در بالای فر قرار دهید

گریل

- فر را به مدت ۵ دقیقه از قبل گرم کنید
- طبقه جداکننده را در جایگاه D قرار دهید
- زمانی که پخت غذا شروع می شود درب فر را ببندید
- طبقه ی قفسه ای را در جایگاه ۷ قرار دهید. غذا را در وسط طبقه بگذارید سینی فر را در طبقه ی ۶ قرار دهید
- از گریل برای غذاهای سرخ شده، پخت خوراک، ساندویچ و غذاهای کم حجم و مغز پخت کردن گوشت استفاده کنید
- توصیه می شود درجه حرارت را در حالت ماکسیمم قرار دهید. المنت های بالایی و ترموستات طوری تنظیم شده که به طور دائم کار نمی کند
- از جایگاه های ۳ و ۴ برای گریل استفاده کنید و غذا را در قسمت مرکزی طبقه بگذارید

آشپزی سریع

- سینی فر را در جایگاه ۶ قرار دهید
- زمانی که غذا های فریز شده را می پزید به دستورات روی بسته بندی آن توجه کنید

مدت زمان (دقیقه)	دمای پیشنهادی (C)	پیش حرارت	جایگاه قفسه				شماره طبقه	وزن	غذا	کارکرد
			طبقه ۳	طبقه ۲	طبقه ۱	سینی روغن گیر				
۲۵-۳۰	۱۹۰	بله			۳یا۲		۱	نان شیرینی	پخت چند سطحی *	
۳۵-۴۵	۱۸۰	بله		۵یا۳	۲یا۱		۲			
۴۰-۵۰	۱۸۰	بله	۵	۳	۱		۳			
۴۵-۵۵	۱۸۰	بله	۶	۵	۳	۱	۴			
۲۵-۳۵	۱۹۰	بله			۵ تا ۳	۲یا۳	۱	شیرینی کرم دار یغی		
۲۵-۳۵	۱۹۰	بله			۵ تا ۳	۲یا۲	۲			
۳۰-۴۰	۱۹۰	بله		۵	۳	۱	۳			
۳۰-۴۰	۱۹۰	بله	۶	۵	۳	۱	۴			
۱۵-۲۵	۱۸۰	بله			۵ تا ۳	۲یا۳	۱	بیسکویت		
۱۵-۲۵	۱۸۰	بله			۵ تا ۳	۱ تا ۲	۲			
۲۰-۳۰	۱۸۰	بله		۵	۳	۱	۳			
۲۰-۳۰	۱۸۰	بله	۶	۵	۳	۱	۴			
۳۰-۴۰	۲۰۰	بله			۵	۲یا۳	۱	کلوچه های کوچک		
۳۵-۴۵	۲۰۰	بله			۵	۲	۲			
۴۰-۵۰	۲۰۰	بله		۶	۴	۱	۳			
۳۵-۴۵	۱۷۰	بله			۵	۲یا۳	۱	کرم کارامل		
۳۵-۴۵	۱۷۰	بله			۵	۲	۲			
۴۰-۵۰	۱۷۰	بله		۶	۴	۱	۳			
۴۵-۶۰	۱۶۰	بله				۲یا۱	۱	پانتون		
۶۰-۷۵	۱۶۰	بله			۳یا۲		۱	کیک		
۶۰-۷۵	۱۶۰	بله		۵یا۴	۱		۲			
۳۰-۳۵	۱۹۰	بله			۵	۲یا۳	۱	کیک اسفنجی		
۳۵-۴۰	۱۹۰	بله			۵	۲	۲			
۴۰-۴۵	۱۹۰	بله		۶	۴	۱	۳			
۹۰-۲۴۰	۱۶۰	بله			۲	۱	۲-۱.۵	کیاب (روست)		
۲۰-۲۵	۲۱۰	خیر			۵	۱	۱	کباب فیله ماهی سیب زمینی فریزر شده	غذاهای آماده *	
۱۵-۲۰	۲۰۰	خیر			۵	۱	۱			
۲۵-۳۰	۲۳۰	خیر				۵	۱			
۱۵-۲۵	۲۲۰	بله			۳یا۳	۲یا۲	۱	پیتزا *		
۲۰-۳۰	۲۲۰	بله			۳یا۳	۱یا۲	۲			
۲۵-۳۵	۲۲۰	بله		۵	۳	۱	۳			
۳۰-۴۰	۲۲۰	بله	۶	۵	۳	۱	۴			
۳۵-۷۵	۲۰۰	خیر			۳	۴+++	۱	گوشت کبابی خوراک	گریل * فن	
۴۰-۶۰	۱۹۰	خیر				۳یا۴	۱			
۹۰-۱۲۰	۲۰۰	خیر			۲	۱+++	۱			
۹۰-۱۲۰	۲۰۰	خیر			۲	۱+++	۱			
۲۰-۳۰	۲۷۰-۳۰۰	بله			۵یا۴	۳+++	۱	گوشت گاو خوراک گوشت دنده خوک گوشت نمک زده	گریل *	
۱۰-۲۰	۲۷۰-۳۰۰	بله			۷یا۵	۳+++	۱			
۱۵-۲۵	۲۷۰-۳۰۰	بله			۷یا۵	۳+++	۱			
۳-۶	۲۷۰-۳۰۰	بله			۷یا۵	۳+++	۱			
۸-۱۲ ساعت	۴۰	خیر				۲	۱	آرام یز / یخ زدایی شیرینی (مینگوا) / مینگوا (مغ) گوشت / ماهی	دمای پایین	
۹۰-۱۸۰	۶۵	خیر	۶	۵	۳	۱	۴			
	۹۰	خیر		۵	۳	۱	۳			
								اتوماتیک (سر آشپز)		
		خیر			۲	۷++	۱	۲	نان (دستور پخت را نگاه کنید)	
		خیر		۴	۱	۷++	۲	۲		
		خیر		۵	۱	۷++	۳	۲		
		خیر			۵	۱+++	۱	۱.۵-۱.۲	بیف روست شده	
		خیر			۵	۱	۲	۱.۵-۱.۲	مرغ / خروس	
		خیر			۲		۱		کیک	
		خیر		۵	۲		۲			
		خیر				۲	۱	۰.۶-۰.۵	فیله ماهی	مدل OK1037
		خیر			۵	۲	۲	۰.۸-۱		

- * زمان های پخت ذکر شده در بالا فقط حکم راهنما را داشته و ممکن است بنا به سلائق شخصی تغییر کند
- . زمانهای پخت گرمایش فر استاندارد بوده و به صورت دستی قابل تغییر نیستند .
- ** طبق دستور العمل پخت : ۱۰۰ گرم آب در سینی روغن گیر (طبقه ۷) بریزید.
- *** برای جمع آوری روغن و چربی حاصل از پخت غذا، از سینی روغن گیر استفاده کنید .

استفاده از روش ECO : این روش ذخیره انرژی برای پخت غذاهایی مانند فیله ماهی، کیک کوچک و سبزیجات مناسب است همچنین برای دوباره گرم کردن گوشت و تکمیل پخت و پز غذای مناسب است

جدول توصیه های پخت غذا به طور همزمان در فضای کوچک و اصلی

مدت زمان (دقیقه)	دمای پیشنهادی (C)	از قبل گرم کردن فر	جایگاه قفسه			شماره طبقه	وزن	غذا	کارکرد
			طبقه جداکننده	قفسه ۱	سینی فر				
۳۰-۴۰	۲۰۰	بله	D		۲	۱		نان	پخت چندسطحی
۳۵-۴۵	۲۰۰	بله	D	۳	۱	۲		شیرینی	
۱۵-۲۵	۱۸۰	بله	D	۳	۲	۱		بیسکویت	
۱۵-۲۵	۱۸۰	بله	D	۳	۱	۲		بیسکویت	
۳۰-۴۰	۲۰۰	بله	D	۳	۲	۱		شیرینی کوچک	
۳۵-۴۵	۲۰۰	بله	D	۳	۱	۲		شیرینی کوچک	
۳۵-۴۵	۱۷۰	بله	D		۲	۱		کرم کارامل (بن ماری)	
۶۰-۷۵	۱۶۰	بله	D		۲	۱		کیک	
۱۵-۲۵	۲۲۰	بله	D		۳ یا ۲	۱		پیتزا	پیتزا
۲۰-۳۰	۲۲۰	بله	D	۵ یا ۳	۲ یا ۱	۲		پیتزا	

فضای کوچک

مدت زمان (دقیقه)	دمای پیشنهادی (C)	از قبل گرم کردن فر	جایگاه قفسه			شماره طبقه	وزن	غذا	کارکرد
			طبقه جداکننده	قفسه ۱	سینی فر				
۲۰-۳۰	۱۶۰-۱۸۰	بله	D		۶	۱		فیله ماهی	پخت سریع
۳۰-۴۰	۱۸۰-۲۰۰	بله	D		۶	۱		فیله گوشت	
		بله	D		۶	۱		پیتزا فریز شده	گریل
		بله	D		۶	۱		غذاهای آماده	
۱۵-۲۵	۲۷۰-۳۰۰	بله	D	۷	۶	۱		استیک گوشت خوک	

- * زمان های پخت ذکر شده در بالا فقط حکم راهنما را داشته و ممکن است بنا به سلائق شخصی تغییر کند . زمانهای پخت گرمایش فر استاندارد بوده و به صورت دستی قابل تغییر نیستند .
- ** طبق دستور العمل پخت : ۱۰۰ گرم آب در سینی روغن گیر (طبقه ۷) بریزید.
- *** برای جمع آوری روغن و چربی حاصل از پخت غذا، از سینی روغن گیر استفاده کنید .

جدول توصیه های پخت در فضای کوچک

مدت زمان (دقیقه)	دمای پیشنهادهای (C)	از قبل گرم کردن فر	جایگاه قفسه			شماره طبقه	وزن	غذا	کارکرد
			دیوایدر	قفسه ۱	سینی فر				
۲۰-۳۰	۱۶۰-۱۸۰	بله	D		۶	۱	فیله ماهی	پخت سریع	
۳۰-۴۰	۱۸۰-۲۰۰	بله	D		۶	۱	فیله گوشت		
		بله	D		۶	۱	پیتزا فریز شده		
		بله	D		۶	۱	غذاهای آماده		
۳-۵	۲۷۰-۳۰۰	بله	D	۶		۱	تست	گریل	
۳-۶	۲۷۰-۳۰۰	بله	D	۷	۶++	۱	گوشت نمک زده		
۱۵-۲۵	۲۷۰-۳۰۰	بله	D	۷	۶++	۱	استیک/گوشت خوک		

- * زمان های پخت ذکر شده در بالا فقط حکم راهنما را داشته و ممکن است بنا به سلائق شخصی تغییر کند. زمانهای پیش گرمایش فر استاندارد بوده و به صورت دستی قابل تغییر نیستند .
- ** طبق دستور العمل پخت : ۱۰ گرم آب در سینی روغن گیر (طبقه ۷) بریزید.
- *** برای جمع آوری روغن و چربی حاصل از پخت غذا، از سینی روغن گیر استفاده کنید .

جدول توصیه های آشپزی در فضای اصلی

مدت زمان (دقیقه)	دمای پیشنهادهای (C)	از قبل گرم کردن فر	جایگاه قفسه			شماره طبقه	وزن	غذا	کارکرد
			دیوایدر	قفسه ۱	سینی فر				
۳۰-۴۰	۲۰۰	بله	D		۲	۱	نان شیرینی	استفاده از چند طبقه	
۳۵-۴۵	۲۰۰	بله	D	۳	۱	۲			
۲۵-۳۵	۱۹۰	بله	D	۳	۲	۱	شیرینی کرمدار		
۲۵-۳۵	۱۹۰	بله	D	۳	۱	۲			
۱۵-۲۵	۱۸۰	بله	D	۳	۲	۱	بیسکویت		
۱۵-۲۵	۱۸۰	بله	D	۳	۱	۲			
۳۰-۴۰	۲۰۰	بله	D	۳	۲	۱	شیرینی های کوچک		
۳۵-۴۵	۲۰۰	بله	D	۳	۱	۲			
۳۵-۴۵	۱۷۰	بله	D		۲	۱	کره کارامل (بن ماری)		
۶۰-۷۵	۱۶۰	بله	D		۲	۱	کیک		
۳۰-۳۵	۱۹۰	بله	D	۳	۲	۱	کیک اسفنجی		
۳۵-۴۰	۱۹۰	بله	D	۳	۱	۲			
۱۵-۲۵	۲۲۰	بله	D	۳ یا ۵	۲ یا ۱	۱	پیتزا		
۲۰-۳۰	۲۲۰	بله	D	۳ یا ۵	۲ یا ۱	۲			
۸-۱۲ ساعت	۴۰	خیر	D	۳	۲	۱	آرامیز/بخزدایی شیرینی (اسفندتخم مرغ) گوشت / ماهی	دمای پایین	
	۶۵	خیر	D	۳	۱	۲			
۹۰-۱۸۰	۹۰	خیر	D	۳	۱	۲			
		خیر	D	۲	۱++	۱	۱.۵-۱.۲	کیابی	گوشت گاو
		خیر	D	۲	۱++	۱	۱.۵-۱.۲	مرغ/جوجه	مرغ
		خیر	D	۳	۲	۱	۲	کیک	کیک

مدل 1037 OK

- * زمان های پخت ذکر شده در بالا فقط حکم راهنما را داشته و ممکن است بنا به سلائق شخصی تغییر کند .
- ** زمانهای پیش گرمایش فر استاندارد بوده و به صورت دستی قابل تغییر نیستند .
- ** طبق دستور العمل پخت : ۱۰ گرم آب در سینی روغن گیر (طبقه ۷) بریزید.
- *** برای جمع آوری روغن و چربی حاصل از پخت غذا، از سینی روغن گیر استفاده کنید .

این دستگاه طبق نکات استاندارد ایمنی بین المللی طراحی شده است و نکات ایمنی را جهت جلوگیری از هرگونه خطری با دقت مطالعه نمایید.

ایمنی کلی

- ۱- این دستگاه جهت مصارف خانگی طراحی شده و برای استفاده ی بازرگانی و صنعتی مناسب نمی باشد.
- ۲- دستگاه نباید در فضای باز حتی در مکان مسقف مورد استفاده قرار گیرد. هیچ گاه دستگاه را در معرض بادوباران قرار ندهید زیرا بسیار خطرناک می باشد.
- ۳- با پای برهنه یا با دست یا پای مرطوب به دستگاه دست نزنید
- ۴- زمانی که می خواهید دستگاه را جابجا کنید حتما از دستگیره های کنار فر استفاده کنید
- ۵- استفاده از دستگاه 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 خدمات مسئولیت خرابی ناشی از هر نوع استفاده ی بی جا و نامناسب از دستگاه را نمی پذیرد
- ۶- هنگامی که دستگاه روشن است المتهای گرمایی و برخی از قسمتهای درب فر به شدت داغ می باشد. مراقب باشید که به آنها دست نزنید کودکان را نیز از آن دور نگه دارید.
- ۷- توجه داشته باشید که کابل های برق لوازم خانگی دیگر با قسمت هایی از فر که بسیار گرم می شود ارتباط مستقیم نداشته باشد
- ۸- دریچه های که برای تهویه و انتقال گرما مورد استفاده قرار می گیرند، نباید هیچگاه پوشانده شود
- ۹- همواره قسمت وسطی دستگیره فر را بگیرید ممکن است دو انتهای آن داغ باشد.
- ۱۰- همیشه در زمان گذاشتن یا برداشتن ظرف غذا از داخل فر از دستکش استفاده کنید
- ۱۱- برای پوشاندن کف فر از فویل آلومینیومی استفاده نکنید
- ۱۲- مواد قابل اشتعال را در داخل فر یا نزدیک فر قرار ندهید زیرا اگر فر به طور تصادفی روشن شود موجب آتش سوزی می شود
- ۱۳- هنگامی که دستگاه را از برق می کشید، همواره دوشاخه را از پریز جدا کنید هیچ گاه سیم برق را نکشید
- ۱۴- جهت تعمیر و نظافت، دستگاه را از برق بیرون بکشید.
- ۱۵- اگر د دستگاه خراب شد برای تعمیر آن از سرویس کار مجاز کمک بخواهید
- ۱۶- هنگام باز بودن درب فر اشیاء سنگین روی آن قرار ندهید
- ۱۷- اجازه ندهید بچه ها با دستگاه بازی کنند
- ۱۸- 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

احترام و حفاظت از محیط زیست

- با بکارگیری این دستگاه در ساعات بین آخر شب و صبح زود در مصرف برق صرفه جویی کنید. می توانید با استفاده از پخت 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 عاری از خرده های غذا است زیرا باعث هدر رفتن گرما می شود

مراقبت و نگه داری دستگاه

خاموش کردن دستگاه

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

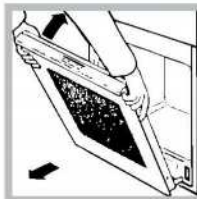
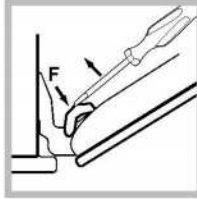
تمیز کردن دستگاه

- به تفاوت رنگ مقابل فر به دلیل استفاده متفاوت مواد مانند شیشه، پلاستیک، فلز توجه نکنید.
- سایه ای که روی شیارهای شیشه ای درب فر ایجاد می شود به دلیل انعکاس نور داخل فر می باشد.
- لعاب روی در درب مقابل دمای بالا مقاوم است و تنوع رنگ این لعاب ها بروی عملکرد دستگاه تأثیری نمی گذارد لکه 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 بشویید و کاملا 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 شستشو داده و با دستمال نرم تمام قسمت ها را کاملا 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 نزدیک ولی می توانید از اسفنج مرطوب برای تمیز کردن آن استفاده کنید.
- هیچ وقت از دستگاه بخار شوی برای تمیز کردن فر استفاده نکنید.

تمیز کردن درب فر

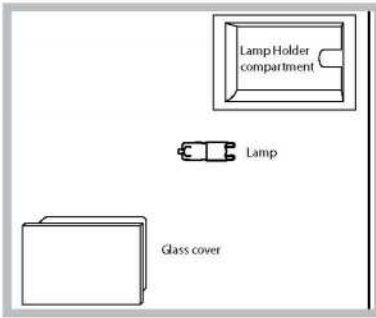
! درب مدل های LED INSIDE قابل جابه جایی نمی باشد .

- برای تمیز کردن قسمت های شیشه ای درب از اسفنج و مواد پاک کننده ای که غیر ساینده هستند استفاده کنید سپس با دستمال نرم آن کاملا پاک کنید هیچ وقت از مواد زبر و ساینده برای تمیز کردن استفاده نکنید زیرا باعث خش بر داشتن روی شیشه ی در می شود
- برای بهتر تمیز کردن درب می توانید درب 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- درب را از دو طرف خارجی آن بگیرید و آن را تا نیمه ببندید و سپس آن را به سمت خودتان بکشید و آن را از جایش بیرون آورید (مطابق شکل)
- برای جا انداختن درب دوباره همین ترتیب را تکرار کنید
- ! دربهای مدل LED INSIDE قابل جابجایی نمی باشد



کنترل درزهای درب

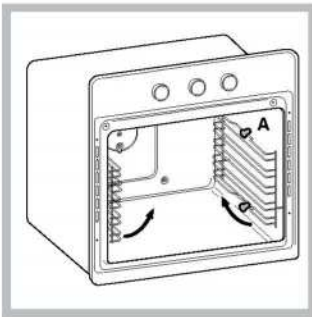
درزگیر های درب را مرتب چک کنید و اگر درزگیرها آسیب دیدند لطفا با مرکز سرویس خدمات تماس بگیرید (قسمت خدمات را نگاه کنید). توصیه می شود تا زمانی که درزگیر ها درست جا نیافتاده از فر استفاده نکنید.



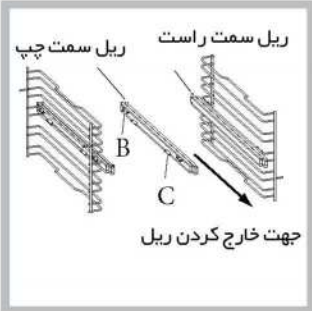
- ۱- برای عوض کردن لامپ مراحل زیر را انجام دهید
- ۱- درب پوش شیشه ای لامپ را باز کنید
- ۲- لامپ را باز کنید و لامپ مشابه ۲۳۰ ولت و ولتاژ ۲۵ وات را جایگزین کنید
- ۳- در پوش شیشه ای را دوباره جایگزین کنید .
! به لامپ مستقیماً دست نزنید

جایگذاری طبقات کشویی

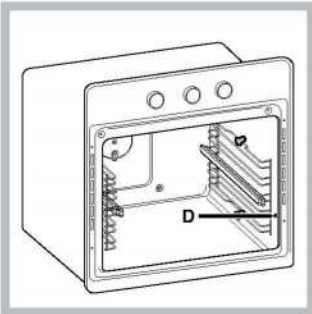
(مدلهای موجود)



- ۱- دو قاب را از قسمت A بردارید و جابجا کنید (مطابق شکل)
- ۲- طبقه ی کشویی که می خواهید استفاده کنید را انتخاب کنید . توجه کنید که کدام یک از طبقات کشویی را می خواهید خارج کنید. سپس جایگاه B و C را جا دهید.



- ۳- هر دو قاب را طبق جایگاهی که در شکل مشخص شده در جایش که در دیواره های فر است محکم کنید قاب سمت چپ بهتر است در بالا جا گیرد و قاب سمت راست در قسمت پایین.
- ۴- در آخر قاب را در جایگاه A قرار دهید
! هرگز طبقات کشویی را در جایگاه ۵ قرار ندهید








پاکسازی اتوماتیک توسط سیستم پیرولیز

در این برنامه پاکسازی دمای فر داخل فر به ۵۰۰ درجه سانتی گراد می رسد . در این 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 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 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
- ۲- دکمه  را فشار دهید
- ۳- روی صفحه کلید دکمه پیرولیز  را فشار دهید
- ۴- مرحله پیرولیز دستگاه 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
- ۵- برای شروع مرحله فلوریزه  را فشار دهید

دستگاه های ایمن

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 پاکسازی در هر زمانی دکمه  را فشار دهید.
 اگر اختلالی صورت گیرد المنت های گرم کننده خاموش می شود .

تنظیم پاکسازی اتوماتیک با تاخیر زمانی

انجام تنظیمات فقط بعد از انتخاب مرحله پاکسازی 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 مرحله تمیز کردن 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 وساعت پایان برنامه ه ۰۳:۲ تنظیم شده است بنابراین برنامه به طور اتوماتیک ساعت ۰۳:۱۱ شروع می شود. برای کنسل کردن برنامه دکمه  را فشار دهید .
 زمانی که برنامه پاکسازی 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 پخت غذا تاثیر می گذارد .
 برنامه را با فشار دادن دکمه  کنسل کنید

قبل از اینکه درب فر را باز کنید باید صبر کنید تا آیکون **۱** روی صفحه کنترل خاموش شود خاموش شدن این آیکون 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.

عیب یابی دستگاه

مشکل	علت	راه حل
دکمه ساعت روی صفحه در حالت چشمک زدن است	ممکن است به علت اتصال برق یا قطع برق باشد	ساعت را تنظیم کنید
برنامه شیوه های پخت غذا کار نمی کند	ممکن است برق قطع شده باشد	دوباره برنامه را تنظیم کنید
دکمه ساعت روشن است	دستگاه در حالت STAND BY است	هر کدام از دکمه ها را فشار دهید تا از حالت STAND BY خارج شود
حالت اتوماتیک را انتخاب کردید و روی صفحه نمایشگر علامت HOT دیده می شود و دستگاه کار نمی کند	دمای داخل فر از دمای انتخابی بالاتر است	صبر کنید تا فر سرد شود
حالت فن انتخاب شده و غذا سوخته است	در جایگاه ۱ و ۵ گرمای مستقیم باعث سوختن غذا شده است	توصیه می شود سینی فر را بین حرارت مستقیم و ظرف غذا قرار 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 **F1** 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 تماس بگیرید
 - هیچ وقت از خدمات سرویس کارانی که مهارت ندارند استفاده نکنید
 - لطفاً 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 می باشد. دستگاه فاقد لیبل گارانتی به هیچ عنوان شامل ضمانت شرکت نیکان نمی باشد.

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 می باشد.

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

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 ننمائید.

(لطفاً توجه فرمائید که کلیه اطلاعات درخواستی در کارت گارانتی تکمیل گردد.)

شماره تلفن ۰۲۱-۸۸۷۶۵۳۰ جهت دریافت نظرات و انتقادات مشترکین محترم در نظر گرفته شده که مستقیماً از دفتر مرکزی پیگیری می گردد 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 تعبیه مکان جهت تهویه در دفترچه راهنما توجه ننمائید.

حداکثر فاصله پریز برق با مکان نصب دستگاه بایستی ۱۰۰ سانتی متر باشد و پشت دستگاه قرار نداشته باشد و به راحتی در دسترس باشد.

فر برقی و گاز:

به طریقه تعبیه مکان جهت تهویه در دفترچه راهنما توجه ننمائید.

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 تعبیه 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

ایندزیت

سرویس خدمات: ۸۸۵۰۰۰۰۰
پیام کوتاه: ۳۰۰۰۸۲۳۲
صدای مشتری: ۰۲۱-۸۸۷۶۵۴۰۰
www.nikan-co.com

خدمات طلایی نیکان
ایندزیت ، اکسپریال ، آریستون و شولتز

