



## خدمات طلایی نیکان

**خدمات طلایی نیکان** با دو دهه فعالیت در عرصه لوازم خانگی، با هدف مشتری مداری و ارائه خدمات در سطح استاندارد، نماینده محصولات ایندیزیت، اکسپریتال، آریستون، تکا و ویرپول می باشد. ضمانت نامه معتبر این شرکت با پشتوانه کمپانی های تولید کننده در اروپا، یکی از معتبرترین شرکت های خدماتی در سراسر کشور شناخته شده است که موفق به دریافت گواهی نامه استاندارد ایزو ۹۰۰۱-۲۰۱۵ گردیده است. این شرکت با دارا بودن تکنسین های مجرب و آموزش دیده و در اختیار داشتن انواع قطعات مورد نیاز 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 نظرخواهی از مشتریان از دیگر ویژگی های خدمات طلایی نیکان در سراسر کشور می باشد. باشد که بتوانیم در این راستا حامی مردم خوب و خوش سلیقه ایران عزیزمان باشیم.

تضمین رسیدن شما به خدمات مطلوب هدف ماست، و پرسش اینجا،



حامی حقوق مصرف کنندگان



- دارنده گواهی نامه ایزو ۹۰۰۱:۲۰۱۵ از شرکت SGS
- دارنده گواهی نامه مشتری مداری شرکت QMS ایتالیا
- دارنده گواهی نامه و تندیس رعایت حقوق مصرف کنندگان



021 - 88 50 00 00



فون واژه NIKAN 885



NIKAN COMPANY



WWW.NIKAN-CO.COM



 ARISTON

دفترچه راهنمای استفاده از دستگاه: FI6 874 SP



MODEL: FI6 874 SP

.....	<b>فهرست</b>
۴.....	دستورالعمل‌های مهم ایمنی
۶.....	نصب دستگاه
۷.....	هشدارهای الکتریکی
۸.....	بازیافت اجزای بسته‌بندی
۸.....	نکات ذخیره انرژی
۹.....	اعلام طراحی اکو
۹.....	مشخصات دستگاه
۱۰.....	صفحه کنترل
۱۱.....	لوازم جانبی
۱۸.....	جدول توضیح عملکردها
۲۳.....	استفاده از دستگاه برای اولین مرتبه
۲۴.....	استفاده روزانه از دستگاه
۳۰.....	تمیز کردن خودکار حرارتی
۳۱.....	نکات کاربردی جدول پخت
۴۵.....	تمیز کردن دستگاه
۴۷.....	تعمیرات دستگاه
۵۱.....	عیب‌یابی دستگاه
۵۳.....	خدمات پس از فروش

## دستورالعمل‌های مهم ایمنی

پیش از استفاده از دستگاه، دستورالعمل‌های ایمنی را مطالعه نمایید.

دفترچه راهنما دارای هشدارهای ایمنی مهمی می‌باشد که باید همیشه در نظر داشته باشید. خدمات طلایی نیکان هیچ گونه مسئولیتی در قبال آسیب‌های ناشی از استفاده نامناسب از دستگاه یا تنظیمات اشتباه کنترل‌ها بر عهده نخواهد داشت.

**⚠️** کودکان باید دور از دستگاه نگه داشته شده و در تمام مدت تحت نظارت و مراقبت والدین باشند.

- این دستگاه نباید توسط کودکان و افرادی با ناتوانی فیزیکی، حسی، ذهنی یا افراد فاقد تجربه و دانش مورد استفاده قرار گیرد. اجازه ندهید کودکان با دستگاه بازی کنند. همچنین نظافت و تعمیرات مربوط به کاربر نباید توسط کودکان حتی با نظارت والدین انجام شود. نظافت دستگاه نباید توسط کودکان صورت گیرد.

**⚠️ هشدار:** در زمان استفاده از فر، بخش‌های در دسترس آن گرم خواهند شد. توجه داشته باشید تا از تماس با المنت‌های حرارتی و بخش‌های داغ دستگاه خودداری نمایید. کودکان باید تحت نظارت باشند تا به دستگاه نزدیک نشوند.

**⚠️** در زمان استفاده از عملکرد تمیز کننده خودکار (چربی‌زدایی حرارتی) از دست زدن به فر خودداری کرده و از نزدیک شدن کودکان به آن جلوگیری نمایید تا فضای اتاق کاملاً تهویه گردد. در این حالت امکان سوختگی وجود دارد. همچنین قبل از شروع چرخه تمیز کننده هرگونه روغن و مایعات اضافی باید از داخل محفظه فر پاک شود. در زمان فعال کردن چرخه تمیز کننده باید لوازم جانبی را از داخل فر خارج نمایید.

**⚠️** پیشنهاد می‌شود زودتر از ۶ ماه پس از مصرف دستگاه از این حالت استفاده نشود.

**⚠️** در زمان استفاده از چرخه تمیز کننده خودکار (چربی‌زدایی حرارتی) و

یا پس از آن باید حیوانات خانگی را از محیطی که دستگاه در آن قرار گرفته است دور نمود (تنها جهت دستگاه‌هایی که دارای برنامه تمیزکننده خودکار (چربی‌زدایی حرارتی) می‌باشند).

**⚠️** تنها از حسگر دمایی استفاده نمایید که جهت این فر پیشنهاد شده است.

**⚠️** اگر فر در زیر یک صفحه اجاق نصب شده است مطمئن شوید که تمام مشعل‌ها یا صفحات الکتریکی در زمان عملکرد تمیز کننده خودکار خاموش می‌باشد- خطر سوختگی وجود دارد.

**⚠️** در زمان خشک کردن غذا هرگز دستگاه را بدون نظارت رها نکنید. اگر دستگاه برای استفاده از حسگر مناسب باشد، تنها از حسگر دمایی پیشنهاد شده برای این فر استفاده نمایید - خطر آتش سوزی وجود دارد.

**⚠️** تا زمانیکه تمامی اجزای فر کاملاً خنک نشده است باید از تماس لباس، پارچه و یا هر ماده مشتعل شونده دیگری با فر جلوگیری شود- خطر آتش‌سوزی وجود دارد.

**⚠️** در زمان پخت غذاهای روغن دار خطر سوختگی و آتش‌سوزی وجود دارد. برای خارج کردن تابه و لوازم جانبی از دستکش‌های مخصوص فر استفاده نمایید. درب را با احتیاط باز کرده و اجازه دهید هوای داغ یا بخار به آرامی خارج شود. منافذ خروجی هوای موجود در قسمت جلوی فر را مسدود نکنید- خطر آتش‌سوزی وجود دارد.

**⚠️** زمانیکه درب دستگاه باز شده یا در موقعیت پایین قرار گرفته است احتیاط کنید تا به درب فر ضربه وارد نشود.

#### موارد قابل استفاده از دستگاه

**⚠️ احتیاط :** این دستگاه برای استفاده توسط تایمر یا کنترل‌های از راه دور مناسب نمی‌باشد.

**⚠️** این دستگاه برای استفاده در منزل و مکان‌های مشابه مانند: آشپزخانه کارکنان فروشگاه‌ها ، ادارات و دیگر محیط‌های اداری، خانه‌های کشاورزی، هتل‌ها، مسافرخانه‌ها، استراحتگاه‌ها طراحی شده است.

⚠ استفاده دیگر از دستگاه مانند گرمایش اتاق و ... مجاز نمی‌باشد.

⚠ این دستگاه برای استفاده‌های صنعتی و حرفه‌ای مناسب نیست. از دستگاه در فضاهای آزاد استفاده نکنید.

⚠ از قرار دادن مواد محترقه و منفجر شونده (مانند اسپری‌های حاوی گازوئیل و ...) در داخل یا نزدیک دستگاه خودداری نمایید - خطر آتش‌سوزی وجود دارد.

#### نصب دستگاه

⚠ جابجایی و نصب فر باید توسط حداقل دو نفر انجام شود. خطر آسیب‌دیدگی وجود دارد. برای نصب فر و بازکردن بسته‌بندی آن از دستکش‌های محافظ استفاده نمایید.

⚠ نصب دستگاه و اتصالات شیر آب و برق و تعمیرات، باید از طریق تکنسین‌های خدمات طلایی نیکان، مطابق با دستورالعمل‌های تولیدکننده و قوانین ایمنی محلی انجام شود. از تعمیر و تعویض اجزای فر، به جز مواردی که به صورت خاص در دفترچه راهنما به آن اشاره شده است خودداری نمایید. کودکان را از محل نصب دور نگه دارید. پس از باز کردن دستگاه، بررسی نمایید که در زمان جابجایی آسیب ندیده باشد. در صورت وجود مشکل با فروشنده یا خدمات طلایی نیکان تماس حاصل نمایید. پس از نصب اجزای بسته‌بندی (قطعات پلاستیک، فوم استایرن و ... را دور از دسترس کودکان قرار دهید. خطر خفگی وجود دارد. پیش از نصب دستگاه مطمئن شوید که فر به برق متصل نمی‌باشد - خطر برق گرفتگی وجود دارد. در زمان نصب مطمئن شوید که کابل برق دستگاه آسیب ندیده است - خطر آتش‌سوزی یا برق گرفتگی وجود دارد. پس از نصب کامل دستگاه می‌توانید دستگاه را روشن کرده و از آن استفاده نمایید.

⚠ پیش از قرار دادن دستگاه در محل خود تمام امور برشکاری را انجام داده و براده‌ها و گرد و خاک حاصل را تمیز نمایید. فضای کوچک میان صفحه و لبه بالایی فر را نپوشانید - خطر آتش‌سوزی وجود دارد.

⚠ تا زمان نصب، فوم پلی استایرن پایه فر را جدا نکنید.

⚠ پس از نصب، کف دستگاه نباید در دسترس قرار گیرد. خطر سوختگی وجود دارد.

⚠ دستگاه را در پشت درب‌های تزئینی قرار ندهید - خطر آتش‌سوزی وجود دارد.

### هشدارهای الکتریکی

⚠ برچسب مشخصات در لبه جلویی فر وجود داشته و پس از باز شدن درب قابل مشاهده می‌باشد.

⚠ پریز برق دستگاه باید در دسترس باشد تا در صورت نیاز بتوان آن را به آسانی از برق جدا نمود. در غیر این صورت باید از یک کلید چند قطبی نصب شده در سوکت، مطابق با قوانین سیم‌کشی استفاده نمود. مطابق با قوانین ملی ایمنی استاندارد سیم ارت دستگاه باید متصل شود.

⚠ از سیم‌های رابط یا چند راهی استفاده نکنید. قسمت‌های الکتریکی دستگاه نباید پس از نصب در دسترس کاربران قرار گیرند. در صورت مرطوب بودن بدن یا برهنه بودن پا از تماس با دستگاه خوداری نمایید. در صورت آسیب دیدگی کابل برق یا دوشاخه و یا عدم کارکرد صحیح یا ناقص دستگاه از دستگاه استفاده نکنید.

⚠ در صورت آسیب دیدگی کابل برق، آن را توسط تکنسین خدمات طلایی نیکان تعویض نمایید. خطر برق گرفتگی وجود دارد.

⚠ در صورت نیاز به تعویض کابل برق با خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید.


### تمیز کاری و تعمیرات دستگاه

⚠ **هشدار:** اطمینان حاصل نمایید که دستگاه خاموش بوده و پیش از تعمیرات آن را از برق جدا نمایید. هرگز از دستگاه‌های بخارشوی استفاده نکنید - خطر برق گرفتگی وجود دارد.

⚠ از مواد شوینده ساینده یا لایه بردارهای فلزی استفاده نکنید، این موارد باعث خراشیدگی سطوح شده و امکان شکستگی شیشه را در پی دارد.

پیش از تمیز کردن یا تعمیرات دستگاه مطمئن شوید که فر خنک شده است - خطر سوختگی وجود دارد.

### بازیافت اجزای بسته‌بندی:

اجزای بسته‌بندی ۱۰۰ درصد قابل بازیافت بوده و علامت  در آنها درج شده است. بخش‌های مختلف بسته‌بندی باید مطابق با قوانین محلی بازیافت زباله‌ها دور انداخته شود.

### دور انداختن لوازم خانگی

این دستگاه از مواد قابل بازیافت تولید شده است. آن را مطابق با قوانین محلی دفع زباله‌ها دور بیندازید. برای اطلاعات بیشتر در رابطه با بازیافت لوازم برقی خانگی، با سازمان بازیافت زباله محل خود تماس حاصل نمایید. این محصول با قوانین اروپایی EU/2012/19 در رابطه با تجهیزات الکتریکی و الکترونیکی (WEEE) مطابق می باشد. با بازیافت صحیح محصول، شما می‌توانید از بروز اثرات منفی حاصل از بازیافت نادرست لوازم بر محیط زیست و سلامت انسان جلوگیری نمایید. علامت  روی محصول و همچنین مدارک مرتبط با آن نشان می‌دهند که این محصول پسماند خانگی نبوده و باید آنها را به مراکز بازیافت مخصوص لوازم الکتریکی و الکترونیکی تحویل داد.

### نکات ذخیره انرژی

- از عملکرد پیش گرمایش تنها زمانی استفاده نمایید که در دستور پخت غذا یا جدول برنامه‌های پخت آورده شده باشد.

- از قالب‌های تیره لاکسی یا لعاب‌دار که حرارت بیشتری را جذب می‌کنند استفاده نمایید. غذاهایی که نیاز به پخت طولانی مدت دارند حتی پس از خاموش شدن فر به پخت خود ادامه می‌دهند.

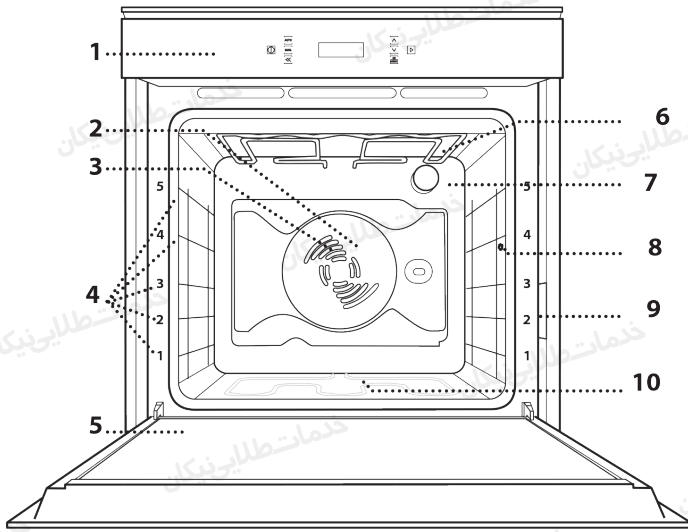
چرخه ذخیره انرژی (پایرو / اکو) - تنها در بعضی مدل‌ها وجود دارد. مصرف انرژی در این چرخه حدود ۲۵٪ کمتر از چرخه استاندارد می‌باشد. این چرخه را در فواصل مشخص (پس از ۲ یا ۳ مرحله پخت متوالی گوشت) استفاده نمایید.



## اعلام طراحی اکو

این دستگاه مطابق با قوانین اقتصادی اروپا شماره 65/2014 و 66/2014 بر اساس قوانین استاندارد EN 60350 طراحی شده است.

## مشخصات محصول



۱. صفحه کنترل

۲. فن

۳. المنت حرارتی چرخشی (غیر قابل مشاهده)

۴. دیوارهای مشبک کناری (سطح آن در قسمت جلوی محفظه فر مشخص شده است)

۵. درب دستگاه

۶. المنت حرارتی بالا/ کريل

۷. لامپ

۸. محل قرارگیری حسگر پخت گوشت

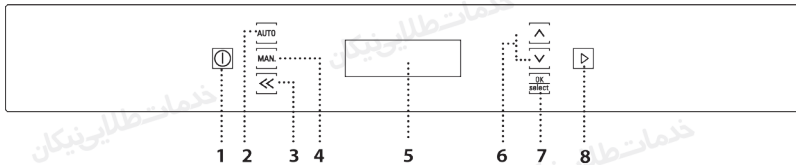
۹. برچسب مشخصات (نباید برداشته شود)

۱۰. المنت حرارتی پایین (غیر قابل مشاهده)

نکته:

- در زمان کار با فر، برای کاهش میزان انرژی مصرفی ممکن است فن خنک کننده در فواصل زمانی مختلف در حین پخت روشن شود.
- پس از پایان پخت و خاموش شدن فر، ممکن است تا مدت زمان کوتاهی پس از آن فن خنک کننده به کار خود ادامه دهد.
- اگر در زمان انجام عملکرد پخت درب فر باز شود، المنتهای حرارتی خاموش می‌شوند.

صفحه کنترل



۱. روشن / خاموش

جهت روشن و خاموش کردن فر و متوقف کردن عملکرد در حال کار از این گزینه استفاده می‌شود.

۲. عملکردهای خودکار

جهت حرکت در لیست عملکردهای خودکار استفاده می‌شود.

۳. برگشت

جهت برگشت به منوی تنظیمات قبل استفاده می‌شود.

۴. عملکردهای دستی

جهت حرکت در لیست عملکردهای دستی استفاده می‌شود.

۵. صفحه نمایشگر

۶. دکمه‌های حرکت

جهت تغییر تنظیمات و مقادیر مشخص شده برای عملکردها استفاده می‌شود.

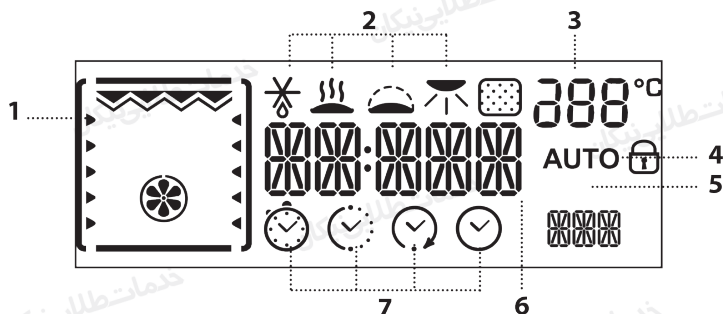
۷. دکمه تایید

جهت تایید یک عملکرد انتخاب شده یا تنظیم مقادیر استفاده می‌شود.

#### ۸. شروع به کار

برای شروع یک عملکرد با استفاده از تنظیمات مشخص یا پایه استفاده می‌شود.

توضیح صفحه نمایشگر



۱. علامت عملکرد انتخاب شده، نشانگر سطح پخت

۲. عملکردها: یخ‌زدایی، گرم نگهدارنده، پف کردن خمیر، برشته کردن، تمیزکاری

۳. تنظیمات عملکرد (دما، سطح گریل، غیره)

۴. قفل درب: (در زمان عملکرد تمیز کننده خودکار و پس از آن فعال می‌شود)

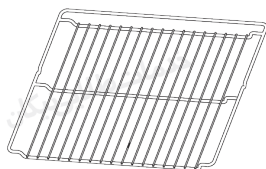
۵. عملکرد خودکار

۶. نشانگر عملکردها، اکو (اقتصادی)، پیش گرمایش

۷. نمایشگر دیجیتال

۸. تنظیمات تایمر، زمان پخت، شروع با تاخیر و ساعت

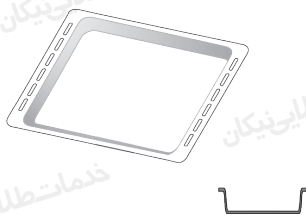
لوازم جانبی



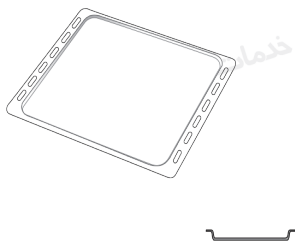
**سینی مشبک:** از این سینی می‌توان برای پخت غذا

یا به عنوان نگهدارنده تابه‌ها، قالب‌های کیک و

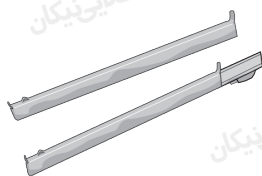
دیگر ظروف پخت مخصوص فر استفاده نمود.



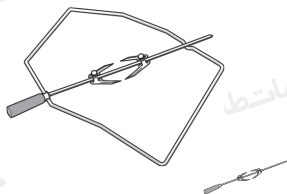
**سینی روغن گیر:** برای پخت گوشت، ماهی، سبزیجات و نان فطیر در فر از این سینی استفاده نمایید. همچنین می‌توانید آن را در زیر سینی مشبک قرار داده تا مایعات حاصل از پخت را جمع آوری کند.



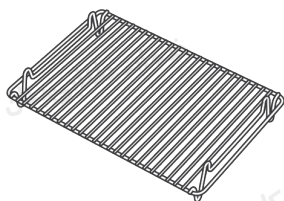
**سینی مخصوص پخت:** برای پخت انواع نان و شیرینی‌ها و حتی کباب و ماهی مورد استفاده قرار می‌گیرد.



**ریل‌های تلسکوپی:** جهت سهولت در قرار دادن و خارج کردن لوازم جانبی استفاده می‌شود.



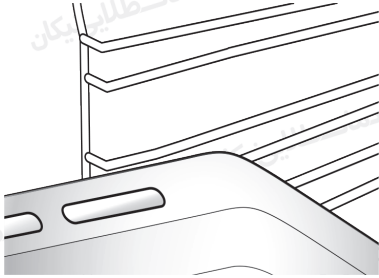
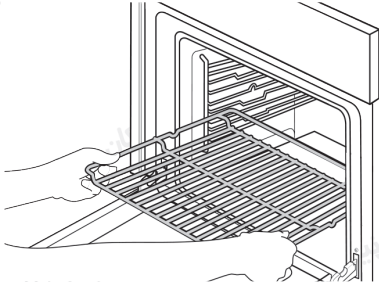
**جوجه گردان:** برای بریان کردن تکه‌های بزرگ گوشت و ماکیان مختلف استفاده می‌شود. با عملکرد "توربو گریل" عملکرد به صورت یکنواخت انجام می‌شود.



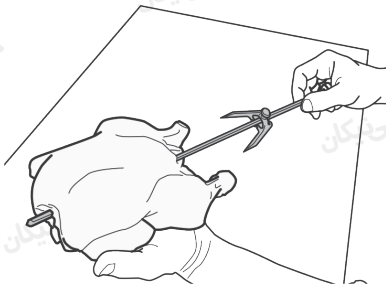
**مجموعه تابه گریل\*:** با قرار دادن آن داخل سینی روغن گیر مجموعه ای مناسب جهت گریل کردن گوشت، ماهی یا سبزیجات ایجاد می‌شود.

• تنها در بعضی مدل‌ها وجود دارد.

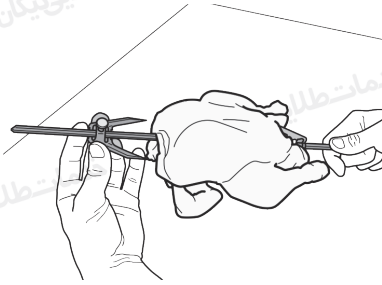
ممکن است بعضی از لوازم جانبی توضیح داده در دستگاه شما قرار داده نشده باشد. دیگر لوازم جانبی را می‌توانید به صورت جداگانه از خدمات طلایی نیکان تهیه نمایید.



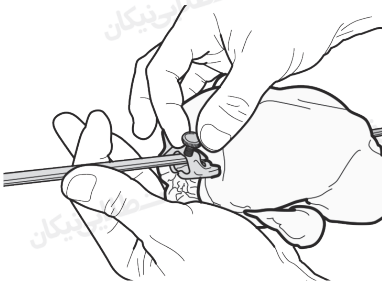
استفاده از جوجه گردان



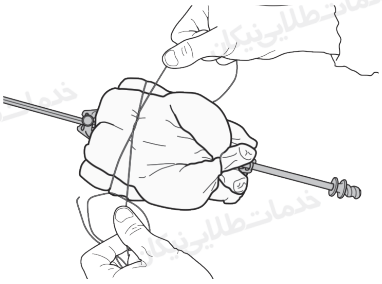
1. سیخ را در مرکز گوشت قرار داده و آن را فشار دهید تا جایکه چنگال آن محکم شود.



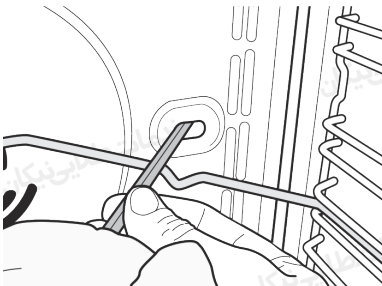
۲. چنگال دوم را درون سیخ جوجه گردان قرار داده و فشار دهید تا گوشت را در سیخ محکم نمایید.



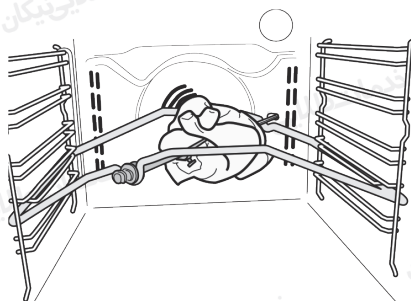
۳. پیچ ثابت کننده را محکم کنید تا در جای خود به صورت ایمن قرار گیرد.



۴. برای پخت مرغ آن را با نخ محکم نمایید.



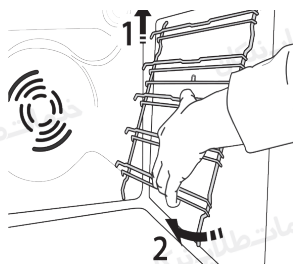
۵. نگهدارنده را در سطح دو قرار داده، سپس سیخ را در محل مخصوص در دیواره پشتی محفظه فر قرار دهید.



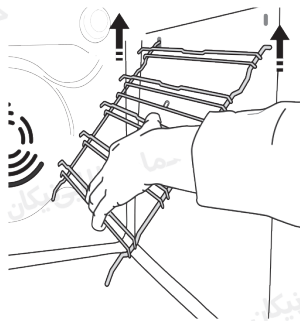
۶. قسمت گرد سیخ را در نگهدارنده مربوطه بگذارید.

جهت استفاده از جوجه گردان، عملکرد "توربو گریل" / turbo grill را فعال نمایید. برای جمع آوری آب حاصل از پخت، سینی روغن گیر را در زیر گوشت قرار داده و ۵۰۰ میلی لیتر آب در آن بریزید. برای جلوگیری از سوختگی خود، سیخ داغ جوجه گردان را با دستگیره پلاستیکی خارج نمایید. این دستگیره را باید پیش از پخت از فر خارج نمایید.

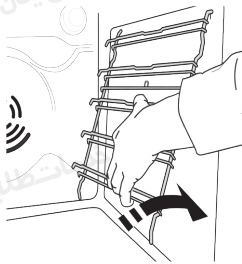
#### قراردادن و خارج کردن طبقات سیمی



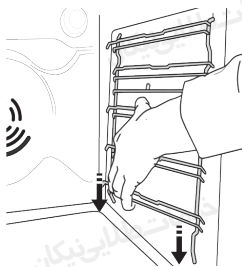
۱. جهت برداشتن ریل‌های تلسکوپی آن را به سمت بالا کشیده (۱) و سپس به آرامی قسمت پایین را از جای خود خارج نمایید (۲): حال می‌توانید این دیواره مشبک را جدا کنید.



۲. برای قرار دادن مجدد دیواره مشبک، ابتدا آن را در محل نصب بالای خود ثابت نمایید.



۳. تا زمانیکه آنها را به محفظه نزدیک می‌نمایید به سمت بالا نگه دارید.

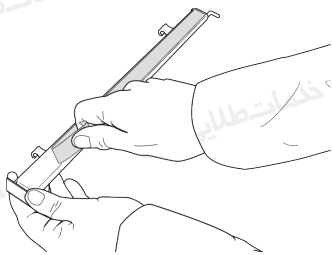


۴. دیواره را در محل نصب پایینی قرار دهید.

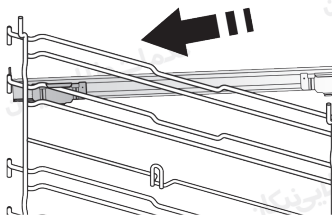
#### نصب ریل‌های تلسکوپی (در صورت وجود)

ریل‌های تلسکوپی با ویژگی خارج کردن طبقات به صورت کامل یا نیمه، دسترسی به سینی‌ها و طبقات سیمی را راحت‌تر کرده است.

۱. دیواره مشبک نگهدارنده کناری را بردارید.

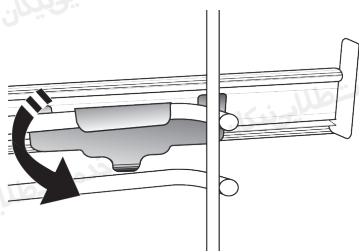


۲. لایه محافظ پلاستیکی را از ریل‌ها جدا نمایید.

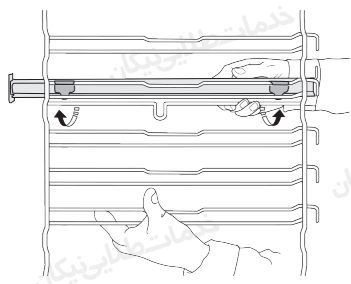


۳. قسمت بالایی ریل‌ها را در داخل دیواره مشبک نگهدارنده قرار داده و آن را تا جایی که امکان دارد فشار دهید. (تصویر A)؛ گیره‌های پایینی را نیز در جای خود بگذارید.

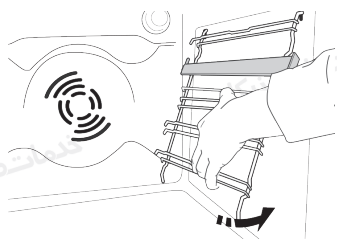




۴. سپس قسمت پایینی ریل‌ها را بر خلاف دیواره مشبک نگهدارنده فشار دهید تا زمانیکه در محل مورد نظر جا بیفتد. مطمئن شوید که ریل‌های تلسکوپی می‌تواند آزادانه تا قسمت جلویی فر حرکت کنند.







۵. این مراحل را برای دیواره مشبک دیگر در همان سطح تکرار نمایید. این ریل‌های تلسکوپی را می‌توان در تمام سطوح ثابت نمود.



۶. دیواره مشبک نگهدارنده کناری را در داخل فر دوباره تنظیم نمایید.



۷. لوازم جانبی را روی ریل‌ها قرار دهید.

توضیح عملکردها		
<p>مخصوص پخت انواع غذاها در یک طبقه از فر می‌باشد. در این عملکرد از طبقه سوم استفاده نمایید. برای پخت پیتزا، پای ترش و پای شیرین مغزدار از طبقات اول و دوم استفاده نمایید. پیش از قرار دادن غذا در داخل فر، پیش گرمایش را فعال نمایید.</p>	پخت سنتی ۱-۹	
<p>برای پخت گوشت و کیک‌های مغزدار (ترش یا شیرین) در یک طبقه استفاده می‌شود. از طبقه سوم استفاده نمایید. پیش از قرار دادن غذا در داخل فر، پیش گرمایش را فعال نمایید.</p>	پخت کانوکشن ۲-۹	
<p>برای پخت غذاهای مختلف با دمای یکسان به صورت هم زمان در چند طبقه استفاده می‌شود (مانند ماهی، سبزیجات، دسرها). از این عملکرد می‌توان برای پخت غذاهای مختلف بدون ترکیب بوی آنها با یکدیگر استفاده نمود. از طبقه سوم برای پخت در تنها یک طبقه، از طبقات اول و چهارم برای پخت در دو طبقه و از طبقات اول و سوم و پنجم برای پخت در سه طبقه استفاده نمایید. پیش از قرار دادن غذا در داخل فر، پیش گرمایش را فعال نمایید.</p>	فن ۳-۹	
<p>برای بریان کردن استیک، کباب، سوسیس و همچنین جهت پخت گراتن سبزیجات و نان تست استفاده می‌شود. غذا را در طبقه ۴ یا ۵ قرار دهید. هنگام بریان کردن گوشت، از سینی روغن گیر جهت جمع کردن آب حاصل از پخت استفاده نمایید. آن را در طبقه سوم یا چهارم قرار داده و حدود نیم لیتر آب آشامیدنی به آن اضافه کنید. نیازی به پیش گرمایش فر نمی‌باشد. در زمان پخت، درب فر باید بسته بماند.</p>	گریل ۴-۹	

توضیح عملکردها




<p>این برنامه پخت برای بریان کردن تکه‌های بزرگ گوشت (ران، گوشت کبابی و مرغ) استفاده می‌شود. غذای مورد نظر را در طبقات میانی قرار دهید. برای جمع کردن آب حاصل از پخت، سینی روغن‌گیر را در طبقه اول یا دوم قرار داده و حدود نیم لیتر آب درون آن بریزید. در این حالت نیازی به پیش گرمایش فر نمی‌باشد. درب فر در تمام مدت پخت باید بسته باشد. در این برنامه می‌توانید از جوجه گردان نیز در صورت موجود بودن استفاده کنید.</p>	<p>توربو گریل ۵-۹</p>	
<p>برای گرم کردن سریع فر استفاده می‌شود.</p>	<p>پیش گرمایش سریع ۶-۹</p>	
<p>این برنامه از پخت برای طبخ تیکه‌های گوشت و همچنین گوشت شکم پر در یک طبقه استفاده می‌شود. در این برنامه از فن به صورت منقطع و ملایم استفاده می‌شود تا از خشک شدن بیش از حد مواد غذایی جلوگیری گردد. در زمان پخت با عملکرد اکو (اقتصادی) لامپ خاموش می‌باشد. جهت استفاده از حالت اکو و کاهش مصرف انرژی تا زمانیکه پخت غذا کامل نشده است، درب فر را باز نکنید.</p>	<p>فن اکو (اقتصادی) ۷-۹</p>	
<p>برای تمیز کردن مواد غذایی پاشیده شده در زمان پخت و در چرخه‌های دارای دمای بسیار بالا استفاده می‌شود. دو چرخه تمیز کننده خودکار وجود دارد: یک چرخه کامل (پایرو) و چرخه کوتاهتر (اکو). پیشنهاد می‌شود از چرخه کامل زمانی استفاده نمایید که فر بسیار کثیف می‌باشد، و از چرخه کوتاهتر در فاصله‌های زمانی مشخص استفاده نمایید.</p>	<p>تمیز کننده خودکار ۸-۹</p>	

توضیح عملکردها		
<p>برای تغییر تنظیمات فر (زمان، زبان دستگاه، میزان صدای هشدارهای صوتی، روشنایی، حالت اکو، بخش اندازه گیری) استفاده می شود. توجه: زمانیکه حالت اکو (اقتصادی) فعال است، روشنایی نمایشگر پس از چند ثانیه کاهش می یابد تا در مصرف برق صرفه جویی گردد. با فشار یک دکمه به صورت خودکار، مجدد فعال خواهد شد.</p>	تنظیمات ۹-۹	SETTI

\*عملکرد استفاده شده به عنوان مرجع کارایی انرژی مطابق با تنظیمات اروپایی شماره 65/2014 می باشد.

حالت های خودکار		
<p>این برنامه به صورت کاملا خودکار مناسب ترین برنامه و دما را برای پخت انواع گوشت (گوشت گاو، گوساله، خوک، بره و ...) انتخاب می نماید. مطابق با دستورات مختلف پخت و ذائقه شخصی افراد دما قابل تغییر می باشد. در این برنامه از فن در سرعت پایین فعال می شود تا از خشک شدن بیش از حد مواد غذایی جلوگیری گردد. از طبقه دوم فر برای این برنامه پخت استفاده نمایید. فر نیازی به پیش گرمایش ندارد.</p>	پخت گوشت ۹-۱	MEAT AUTO
<p>این برنامه به صورت کاملا خودکار مناسب ترین برنامه و دما را برای انواع ماکیان انتخاب می نماید. مطابق با دستورات مختلف پخت و ذائقه شخصی افراد دما قابل تغییر می باشد. در این برنامه از فن در سرعت پایین فعال می شود تا از خشک شدن بیش از حد مواد غذایی جلوگیری گردد. از طبقه دوم فر برای این برنامه پخت استفاده نمایید. فر نیازی به پیش گرمایش ندارد.</p>	پخت ماکیان ۹-۲	POULT AUTO

حالت‌های خودکار		
این برنامه به صورت کاملاً خودکار مناسب‌ترین برنامه و دما را برای پخت غذاهایی با پایه پاستا (لازانيا، کانلونی و غیره) انتخاب می‌نماید. مطابق با دستورات مختلف پخت و ذائقه شخصی افراد دما قابل تغییر می‌باشد. از طبقه دوم فر برای این برنامه پخت استفاده نمایید. فر نیازی به پیش گرمایش ندارد.	پخت کاسرول ۹-۳	CASSE AUTO
این برنامه به صورت کاملاً خودکار مناسب‌ترین برنامه و دما را برای پخت انواع نان (باگت، رولی و ساندویچی) انتخاب می‌نماید. مطابق با دستورات مختلف پخت و ذائقه شخصی افراد دما قابل تغییر می‌باشد. از طبقه دوم فر برای این برنامه پخت استفاده کنید. در این حالت نیازی به پیش گرمایش فر نمی‌باشد.	پخت نان ۹-۴	BREAD AUTO
این برنامه به صورت کاملاً خودکار مناسب‌ترین برنامه و دما را برای پخت انواع پیتزا (پیتزای ایتالیایی (باریک)، پیتزای خانگی و همچنین نان‌های نازک) استفاده می‌کند. مطابق با دستورات مختلف پخت و ذائقه شخصی افراد دما قابل تغییر می‌باشد. از طبقه دوم فر برای این برنامه پخت استفاده کنید. در این حالت نیازی به پیش گرمایش فر نمی‌باشد.	پخت پیتزا ۹-۵	PIZZA AUTO
این برنامه به صورت کاملاً خودکار مناسب‌ترین برنامه و دما را برای تهیه انواع شیرینی (کیک اسفنجی، کیک‌های مغز دار، تارت و ...) انتخاب می‌نماید. مطابق با دستورات مختلف پخت و ذائقه شخصی افراد دما قابل تغییر می‌باشد. از طبقه دوم فر یا سوم فر برای این برنامه پخت استفاده نمایید. در این حالت نیازی به پیش گرمایش فر نمی‌باشد.	پخت شیرینی ۹-۶	PASTA AUTO

حالت‌های خودکار		
این گزینه مخصوص پف کردن خمیرهای شیرین یا ترش می‌باشد. خمیر را در طبقه دوم قرار دهید. نیازی به پیش گرمایش فر نمی‌باشد. برای افزایش کیفیت، تا زمانیکه هنوز فر گرمای عملکرد قبل را دارد این عملکرد را فعال نکنید.	پف کردن ۹-۷	
این حالت برای گرم و ترد نگه داشتن غذاهای پخته شده (مانند: گوشت، غذای سرخ شده یا کیک میوه‌ای) استفاده می‌شود. غذا را در طبقات میانی فر قرار دهید. اگر دمای فر بالاتر از ۶۵ درجه سانتیگراد باشد، این عملکرد فعال نخواهد شد.	گرم نگه‌دارنده ۹-۸	
برای پخت آرام گوشت (در ۹۰ درجه سانتیگراد) و ماهی (در ۸۵ درجه سانتیگراد) استفاده می‌شود. این عملکرد غذا را به آرامی پخته و باعث حفظ تردی و آبدار بودن غذا می‌گردد. با وجود دمای پایین، سطح بیرونی غذا برشته نشده و در انتها نتیجه‌ای مانند بخار پز کردن مواد غذایی خواهد داشت. پیشنهاد می‌شود برای پخت گوشت ابتدا آن را در تابه کمی سرخ نمایید این کار کمک می‌کند تا آب طبیعی آن در گوشت باقی بماند. محدوده زمانی پخت از ۲ ساعت برای ۳۰۰ گرم ماهی تا ۴ یا ۵ ساعت جهت ماهی با وزن ۳ کیلوگرم متفاوت می‌باشد. زمان‌های پخت از ۴ ساعت برای ۱ کیلو گوشت تا ۷-۶ ساعت برای ۳ کیلو گوشت قابل تنظیم است. برای کسب بهترین نتیجه در زمان روند پخت از خروج هوای گرم جلوگیری کرده و درب فر را باز نکنید. در صورت وجود از حسگر پخت گوشت یا یک دماسنج استاندارد فر جهت اندازه‌گیری دمای غذا استفاده نمایید. این عملکرد برای پخت آرام گوشت (در دمای ۹۰ درجه سانتیگراد) و برای ماهی (دمای ۸۵ درجه سانتیگراد) مناسب است.	پخت آرام ۹-۹	

استفاده از دستگاه برای اولین مرتبه:

### ۱. انتخاب زبان دستگاه

زمانیکه دستگاه را برای اولین مرتبه روشن می کنید باید زبان دستگاه و ساعت را طبق مراحل ذیل تنظیم نمایید:

کلمه "English" در نمایشگر حرکت می کند.



با استفاده از  $\wedge$  یا  $\vee$  در لیست زبان ها حرکت کرده و گزینه مورد نظر خود را انتخاب نمایید.

جهت تایید گزینه انتخاب شده  $\frac{OK}{select}$  را فشار دهید.

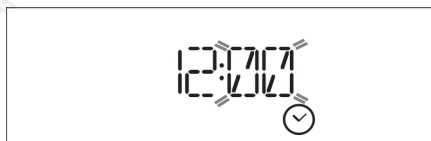
توجه: زبان دستگاه را می توانید از منوی تنظیمات تغییر دهید.

### ۲. تنظیم ساعت:

پس از انتخاب زبان دستگاه باید زمان جاری را تنظیم نمایید. دو عدد برای تنظیم ساعت در نمایشگر چشمک زن می شوند.



با استفاده از  $\wedge$  یا  $\vee$  ساعت درست را تنظیم کرده و با فشار  $\frac{OK}{select}$  آن را تایید نمایید: دو عدد جهت تنظیم دقیقه در نمایشگر چشمک زن می شوند.



با استفاده از  $\wedge$  یا  $\vee$  دقیقه را تنظیم کرده و با فشار  $\frac{OK}{select}$  آن را تایید نمایید.

**توجه:** پس از هر مرتبه قطع برق طولانی باید زمان را مجدد تنظیم کنید.

### ۳. پیش گرمایش فر:

ممکن است در زمان خرید فر جدید، کمی بوی نامطبوع احساس شود که مربوط به مواد استفاده شده در روند تولید دستگاه بوده و کاملاً طبیعی می باشد.

پیشنهاد می شود پیش از شروع اولین مرتبه پخت غذا، فر را به صورت خالی حرارت داده تا بوی نامطبوع آن از بین برود.

تمام مقوا و قطعات محافظ را به همراه لوازم جانبی موجود در داخل دستگاه از فر خارج نمایید.

فر را حدود یک ساعت تا دمای ۲۰۰ درجه سانتیگراد حرارت دهید، بهتر است از عملکردهای دارای جریان هوا مانند فن یا پخت کانوکشن استفاده نمایید.

از دستورالعمل های زیر برای تنظیم صحیح عملکرد استفاده نمایید.

**توجه:** پیشنهاد می شود پس از اولین مرتبه استفاده از دستگاه هوای اتاق را تهویه نمایید.

## استفاده روزانه از دستگاه

### ۱. انتخاب یک عملکرد

جهت روشن کردن فر ① را فشار دهید، سپس با استفاده از گزینه MAN یا AUTO در میان منوهای دستی و عملکردهای خودکار حرکت نمایید.

گزینه MAN یا AUTO را فشار داده و تا زمانیکه عملکرد مورد نظر شما در نمایشگر نشان داده شود آن را نگه دارید. سپس  $\frac{OK}{select}$  را جهت تایید فشار دهید.





## ۲. تنظیم عملکرد

پس از انتخاب عملکرد می‌توانید تنظیمات آن را تغییر دهید.  
تنظیماتی را که می‌توان به ترتیب تغییر داد در نمایشگر نشان داده می‌شود.

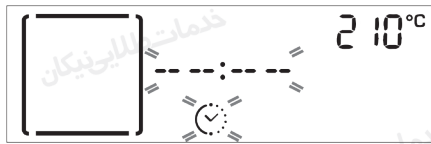
### سطح دما/ گرید



زمانیکه مقادیر در نمایشگر چشمک زن می‌شوند، با استفاده از  $\wedge$  یا  $\vee$  آن را تغییر داده، سپس با فشار  $\frac{OK}{select}$  آن را تایید نموده و تا زمان اطلاع تنظیمات بعدی آن را ادامه دهید. (در صورت وجود)

**نکته:** زمانیکه عملکرد فعال می‌شود، می‌توانید دما را با استفاده از  $\wedge$  یا  $\vee$  تنظیم نمایید.

### مدت زمان



زمانیکه علامت  $\odot$  در نمایشگر چشمک‌زن می‌شود، با استفاده از  $\wedge$  یا  $\vee$  زمان پخت مورد نظر را تنظیم کرده و با فشار  $\frac{OK}{select}$  آن را تایید نمایید.  
اگر می‌خواهید پخت غذا را به صورت دستی تنظیم نمایید نیازی به تنظیم زمان پخت نمی‌باشد: با فشار  $\frac{OK}{select}$  آن را تایید کرده و عملکرد را شروع نمایید. در این حالت، نمی‌توانید زمان پایان پخت را توسط برنامه‌ریزی زمان شروع با تاخیر تنظیم نمایید.

**توجه:** زمان پخت انتخاب شده را می‌توان زمانیکه پخت در حال انجام می‌باشد با فشار  $\ll$  تنظیم نمود: با استفاده از  $\wedge$  یا  $\vee$  مقادیر را تنظیم و با  $\frac{OK}{select}$  آن را تایید نمایید.

### تنظیم پایان زمان پخت (شروع با تاخیر)

در برخی از عملکردها، زمانیکه زمان پخت را تنظیم می‌نمایید می‌توان با برنامه‌ریزی زمان پایان پخت زمان شروع عملکرد را با تاخیر آغاز نمود. زمانیکه علامت (✓) چشم‌کزن می‌شود، زمان پایان در نمایشگر نشان داده می‌شود.



با استفاده از  $\wedge$  یا  $\vee$  زمان پایان پخت مورد نظر را تنظیم و جهت تایید  $\frac{OK}{select}$  را فشار دهید.

غذا را داخل فر قرار داده و درب را ببندید، برای فعال شدن عملکرد  $\triangleright$  را فشار دهید: پس از محاسبه زمان پخت تا زمان پایان تنظیم شده فر به صورت خودکار روشن می‌شود.



**توجه:** می‌توان زمان انتظار را لغو کرده و عملکرد را با فشار  $\triangleright$  در همان لحظه فعال نمود.

این تنظیمات مرحله پیش گرمایش فر را غیر فعال می‌نماید. با فشار  $\lll$  می‌توان مقادیر تنظیم شده قبل را تغییر داد.

### ۳. فعال کردن عملکرد

پس از تنظیم عملکرد مورد نیاز، با فشار  $\triangleright$  عملکرد را فعال نمایید.



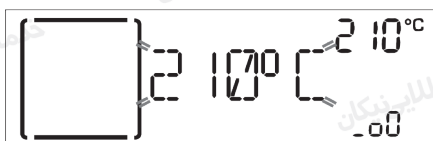
با فشار دکمه ① عملکرد در حال انجام را می‌توان متوقف نمود.

#### ۴. پیش گرمایش

برخی عملکردها دارای مرحله پیش گرمایش می‌باشند: زمانی که عملکرد شروع به کار می‌نماید، نمایشگر نشان می‌دهد که مرحله پیش گرمایش فعال شده است.



زمانیکه این مرحله به پایان رسید، یک هشدار صوتی شنیده شده و نمایشگر نشان می‌دهد که فر به دمای تنظیم شده رسیده است.



در این زمان، درب فر را باز کرده، غذا را داخل فر قرار دهید، درب را بسته و عملکرد پخت را ادامه دهید.

**توجه:** اگر پیش از اتمام مرحله پیش گرمایش غذا را داخل فر قرار دهید تأثیر منفی در نتیجه پخت خواهد گذاشت. با باز شدن درب فر مرحله پیش گرمایش متوقف خواهد شد. زمان پخت شامل مرحله پیش گرمایش نمی‌باشد. می‌توان با فشردن دکمه‌های  $\wedge$  یا  $\vee$  دما را تغییر دهید.

#### ۵. پایان پخت

یک هشدار صوتی شنیده شده و نمایشگر نشان می‌دهد که پخت تکمیل شده است.



با فشار  $\triangleright$  عملکرد پخت در حالت دستی (بدون زمان پخت برنامه ریزی

شده) ادامه داشته یا با استفاده از  $\wedge$  زمان پخت را با تنظیمات مدت زمان جدید پخت افزایش دهید. در هر دو حالت، دما یا تنظیمات سطح گریل حفظ خواهند شد.

### برشته کردن

در برخی از عملکردها پس از تکمیل پخت می توان گریل را فعال کرده و سطح غذا برشته شود.



زمانیکه نمایشگر پیغام مربوطه را نشان داد، در صورت نیاز با فشار  $\frac{OK}{select}$  چرخه برشته کردن به مدت ۵ دقیقه فعال می شود.



برای توقف عملکرد دکمه ① را فشار دهید.

### تایمر

در زمان خاموش بودن فر، می توان از نمایشگر به عنوان تایمر استفاده نمود. برای فعال کردن آن، از خاموش بودن فر اطمینان حاصل کرده و  $\wedge$  یا  $\vee$  را فشار دهید:

علامت  $\text{⌚}$  در نمایشگر چشمک زن می شود.



با استفاده از  $\wedge$  یا  $\vee$  مدت زمان مورد نظر را تنظیم کرده و با فشار  $\frac{OK}{select}$  تایمر را فعال نمایید.

یک هشدار صوتی شنیده شده و نمایشگر پایان شمارش معکوس زمان انتخابی تایمر را نشان می‌دهد.



**توجه:** تایمر هیچ عملکرد پختی را فعال نمی‌کند.

با استفاده از  $\wedge$  یا  $\vee$  می‌توان تایمر را تغییر داد. جهت خاموش کردن تایمر  $\lll$  را فشار دهید.

زمان فعال بودن تایمر عملکرد را انتخاب و فعال نمایید.

با فشار ① فر را روشن نموده، سپس عملکرد مورد نظر را فعال کنید.

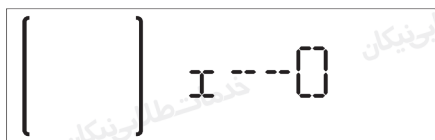
زمانیکه عملکرد پخت شروع می‌شود، تایمر شمارش معکوس خود را به صورت جداگانه و بدون تداخل با عملکرد انجام می‌دهد.



جهت غیرفعال کردن تایمر، ① را فشار دهید تا عملکرد در حال انجام متوقف شود، سپس  $\lll$  را فشار دهید.

**قفل صفحه کلید**

برای قفل کردن کلیدهای صفحه کنترل گزینه  $\frac{OK}{select}$  و  $\lll$  را به مدت ۵ ثانیه نگه دارید. برای باز کردن قفل صفحه مجدد همین کار را تکرار نمایید.



**توجه:** این عملکرد را می‌توان در زمان انجام عملکرد پخت فعال نمود.  
برای حفظ ایمنی، می‌توانید در زمان پخت با فشار دادن دکمه ① را خاموش نمایید.

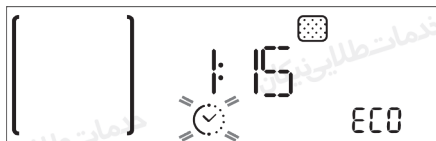
**PYRO** 

تمیز کردن خودکار حرارتی

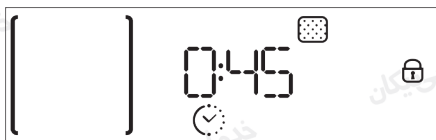
پیش از فعال کردن این عملکرد، مطمئن شوید که تمام لوازم جانبی حتی دیواره مشبک کناری را از فر خارج نمایید.  
با چند مرتبه فشار **MAN** گزینه "PYRO" را از منوی اصلی انتخاب و با فشار **OK** آن را تایید نمایید.



دو چرخه تمیز کننده خودکار وجود دارد: چرخه کامل (پایرو/ تمیز کننده حرارتی) و چرخه کوتاه تر اقتصادی (اکو). با **^** یا **v** عملکرد "PYRO" را از منو انتخاب کرده و با فشار **OK** آن را تایید نمایید.



▶ را فشار دهید: فر عملکرد تمیز کننده خودکار را شروع می‌کند، و درب به صورت خودکار قفل می‌شود: پیغام هشدار در نمایشگر ظاهر شده و همراه با شمارش معکوس شرایط چرخه در حال انجام نشان داده می‌شود.



زمانیکه چرخه کامل شد، درب دستگاه به صورت قفل باقی می ماند تا حرارت داخل فر به سطح ایمن برگردد.  
سپس نمایشگر زمان جاری را نشان می دهد.



**نکته:** همانند دیگر عملکردهای دستی، می توان زمان پایان چرخه تمیز کننده را تنظیم نمود.

#### نکات کاربردی

#### نحوه مطالعه جدول پخت

در این جدول بهترین عملکرد، لوازم جانبی و سطح استفاده برای انواع مختلف غذا مشخص شده است.

زمان پخت از زمان قرار دادن غذا در فر آغاز شده و شامل مرحله پیش گرمایش نمی باشد.

دمای پخت و زمان ها محدودی بوده و بر اساس میزان غذا و نوع لوازم جانبی مورد استفاده می باشد.

از پایین ترین تنظیمات پیشنهاد شده برای شروع استفاده نمایید، اگر غذا به میزان کافی پخته نشده باشد، آن را به تنظیمات بالاتر تغییر دهید.

از لوازم جانبی موجود، قالب های کیک فلزی با رنگ تیره سینی های پخت استفاده نمایید. همچنین می توان از پیرکس یا تابه ها و لوازم جانبی سنگی استفاده نمود، اما در نظر داشته باشید که زمان پخت کمی طولانی تر خواهد شد.

#### پخت غذاهای مختلف به صورت همزمان

عملکرد "فن" به پخت غذاهای مختلف (مانند ماهی و سبزیجات) در طبقات مختلف به صورت همزمان استفاده می شود.

غذاهایی که نیاز به زمان پخت کوتاه تری داشته را خارج کرده و اجازه دهید غذایی که دیرتر پخته می شود به مدت طولانی تری در فر باقی بماند.

### دسرها

دسرهای حساس را در یک طبقه قرار داده و از عملکرد پخت سنتی استفاده نمایید. از تابه‌های پخت تیره رنگ فلزی استفاده کرده و همیشه آنها را در طبقه سیمی قرار دهید.

برای پخت در بیش از یک طبقه، عملکرد "فن" را انتخاب و قالب یک در طبقات سیمی مختلف قرار دهید تا جریان هوای گرم به راحتی انجام شود. برای بررسی پخت کامل کیک‌های اسفنجی یک خلال دندان در مرکز کیک قرار دهید. اگر خلال دندان تمیز خارج شد کیک آماده است.

اگر از تابه‌های پخت نچسب استفاده می‌نمایید، لبه‌های آن را روغن نزنید، روغن مانع از پف کردن کامل و پکنواخت دسر خواهد شد.

اگر گزینه "SWELLS" در زمان پخت نشان داده شد، در پخت بعدی از یک دمای کمتر استفاده کرده و میزان آب اضافه شده را کمتر یا مخلوط را کمی آرام‌تر هم بزنید.

جهت دسرهای مغزدار یا مواردی مانند چیز کیک یا تارت‌های میوه‌ای از عملکرد پخت کانوکشن استفاده نمایید.

اگر پایه کیک خیس می‌باشد، طبقه سیمی را در طبقه‌ای پایین‌تر قرار داده و پیش از اضافه کردن مغز کیک کف آن را با خرده‌های نان یا بیسکویت خرد شده بپوشانید.

### پیتزا

سینی پخت را کمی چرب کنید تا مطمئن شوید که پیتزا دارای پایه‌ای ترد می‌باشد. پس از گذشت ۲/۳ از زمان پخت پنیر موتزارلا را روی پیتزا بریزید.

### پف کردن

پیشنهاد می‌شود پیش از قرار دادن خمیر درون فر روی آن را با یک پارچه مرطوب بپوشانید.



زمان پف کردن خمیر با این عملکرد در مقایسه با زمان آن در دمای اتاق (۲۵-۲۰ درجه سانتیگراد) حدود ۳/۱ کاهش می‌یابد.

پف کردن یک کیلو خمیر برای پیتزا حدود یک ساعت زمان نیاز دارد.

### گوشت











از ظروف پخت یا پیرکس متناسب با اندازه گوشت مورد نظر استفاده نمایید.

برای بریان کردن گوشت، بهتر است مقداری استاک به کف تابه اضافه کرده و جهت طعم بهتر در زمان پخت گوشت را چرب نمایید. زمانیکه گوشت آماده شد، اجازه دهید مدت ۱۰-۱۵ دقیقه در فر باقی مانده یا آن را در یک فویل آلومینیومی ببچانید.






زمانیکه می‌خواهید گوشت را گریل کنید، از تکه‌هایی با ضخامت یکسان استفاده کرده تا پختی یکنواخت داشته باشید. تکه‌های خیلی ضخیم گوشت نیاز به زمان پخت طولانی‌تری دارد. برای جلوگیری از سوختن قسمت بیرونی گوشت، طبقه سیمی را در فاصله دورتری از گریل قرار دهید. پس از گذشت ۳/۲ از زمان پخت گوشت را برگردانید.

برای جمع‌آوری آب حاصل از پخت نیم لیتر آب در سینی روغن‌گیر ریخته و آن را مستقیم در زیر طبقه سیمی نگهدارنده گوشت قرار دهید. در صورت نیاز مقدار آب را کمی بیشتر کنید.

دستور پخت	عملکرد	پیش گرمایش	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	سطح و لوازم جانبی
کیک		-	۱۶۰-۱۸۰	۳۰-۹۰	۲/۳
اسفنجی		بله	۱۶۰-۱۸۰	۳۰-۹۰	۱ ۴

دستور پخت	عملکرد	پیش گرمایش	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	سطح و لوازم جانبی
کیک مغزدار (چیز کیک، اشترودل و پای سیب)		-	۱۶۰-۲۰۰	۳۰-۸۵	۳ └───┘
		بله	۱۶۰-۲۰۰	۳۵-۹۰	۱ ۴ └───┘ └───┘
بیسکوئیت / کلوچه میوه‌ای کوچک		-	۱۷۰-۱۸۰	۱۵-۴۵	۳ └───┘
		بله	۱۶۰-۱۷۰	۲۰-۴۵	۱ ۴ └───┘ └───┘
		بله	۱۶۰-۱۷۰	۲۰-۴۵***	۱ ۳ ۵ └───┘ └───┘ └───┘
نان‌های پفی		بله	۱۸۰-۲۰۰	۳۰-۴۰	۳ └───┘
		بله	۱۸۰-۱۹۰	۳۵-۴۵	۱ ۴ └───┘ └───┘
		بله	۱۸۰-۱۹۰	۳۵-۴۵***	۱ ۳ ۵ └───┘ └───┘ └───┘
مرینگ		بله	۹۰	۱۱۰-۱۵۰	۳ └───┘
		بله	۹۰	۱۳۰-۱۵۰	۱ ۴ └───┘ └───┘



طبقه سیمی	سینی پخت یا قالب کیک در طبقه سیمی
	
لوازم جانبی	سینی روغن گیر / سینی دسر / سینی پخت در طبقه سینی
	
	سینی روغن گیر / سینی روغن گیر با ۵۰۰ میلی لیتر آب / سینی پخت
	

سطح و لوازم جانبی	زمان (دقیقه)	دما (سانتیگراد)	پیش گرمایش	عملکرد	دستور پخت
۲ 	۵۰-۷۰	۱۸۰-۲۲۰	-	 BREAD AUTO	قرص نان ۱ کیلو گرم
۲ 	۳۰-۵۰	۱۸۰-۲۲۰	-	 BREAD AUTO	نان‌های رولی
۴ ۱ 	۳۰-۶۰	۱۸۰-۲۰۰	بله		نان
۳ 	۱۰-۲۰	۲۵۰	بله	 PIZZA AUTO	پیتزا منجمد
۴ ۱ 	۱۰-۲۰	۲۵۰	بله		
۲/۳ 	۴۰-۵۵	۱۸۰-۱۹۰	بله		کیک شور (پای)
۴ ۱ 	۴۵-۶۰	۱۸۰-۱۹۰	بله		سبزیجات، پای کیش



سطح و لوازم جانبی	زمان (دقیقه)	دما (سانتیگراد)	پیش گرمایش	عملکرد	دستور پخت
۳ └─┘	۵۰-۸۰	۲۰۰-۲۳۰	-	[☺]	مرغ / خرگوش / اردک (۱ کیلوگرم)
۲ └─┘	۹۰-۱۵۰	۱۹۰-۲۰۰	-	[ ]	بوقلمون / مرغابی (۳) کیلوگرم
۳ └─┘	۴۰-۶۰	۱۸۰-۲۰۰	بله	[☺]	ماهی پخته، (فیله، کامل)

پخت سنتی [ ]	گریل [ ]	توربو گریل [☺]	عملکردهای دستی
فن [☺]	پخت کانوکشن [☺]	فن اقتصادی [☺]ECO	

پخت گوشت [ ] MEAT AUTO	پخت ماکیان [ ] POULT AUTO	کاسرول [ ] CASSE AUTO	عملکردهای خودکار
نان [ ] BREAD AUTO	پیتزا [ ] PIZZA AUTO	شیرینی [ ] PASTR AUTO	

طبقه سیمی	سینی پخت یا قالب کیک در طبقه سیمی
لوازم جانبی	سینی روغن گیر / سینی دسر / سینی پخت در طبقه سینی
	سینی روغن گیر / سینی روغن گیر با ۵۰۰ میلی لیتر آب / سینی پخت

سطح و لوازم جانبی	زمان (دقیقه)	دما (سانتیگراد)	پیش گرمایش	عملکرد	دستور پخت
۲	۵۰-۶۰	۱۸۰-۲۰۰	بله	۳	سبزیجات شکم پر (گوجه، کدوسبز، بادمجان)
۵	۳-۶	۳ (بالا)	-	۴	نان تُست شده
۳ ۴	۲۰-۳۰ *	۲ (متوسط)	-	۵	ماهی فیله خرد / شده
۴ ۵	۱۵-۳۰ *	۳-۲ (متوسط-بالا)	-	۶	سوسیس / کباب / دنده / همبرگر

دستور پخت	عملکرد	پیش گرمایش	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	سطح و لوازم جانبی
مرغ بریان ۱-۱.۳ کیلو گرم	[۲]	-	۲ (متوسط)	۵۵-۷۰**	۱ ۲ [ ] [ ]
گوشت کبابی خام ۱ کیلو گرم	[۲]	-	۲ (متوسط)	۳۵-۵۰**	۳ [ ]
ران بره	[۲]	-	۲ (متوسط)	۶۰-۹۰**	۳ [ ]
سیب زمینی کبابی	[۲]	-	۲ (متوسط)	۳۵-۵۵**	۳ [ ]
گراتن سبزیجات	[۲]	-	۳ (بالا)	۱۰-۲۵	۳ [ ]
لازانيا و گوشت	[⊕]	بله	۲۰۰	۵۰-۱۰۰***	۱ ۴ [ ] [ ]
گوشت و سیب زمینی	[⊕]	بله	۲۰۰	۴۵-۱۰۰***	۱ ۴ [ ] [ ]
ماهی و سبزیجات	[⊕]	بله	۱۸۰	۳۰-۵۰***	۱ ۴ [ ] [ ]
وعده غذایی کامل: تارت میوه (سطح ۵) لازانيا (سطح ۳) گوشت (سطح ۱)	[⊕]	بله	۱۹۰	۴۰-۱۲۰***	۱ ۳ ۵ [ ] [ ] [ ]



سطح و لوازم جانبی	زمان (دقیقه)	دما (سانتیگراد)	پیش گرمایش	عملکرد	دستور پخت
۳ ۱	۸۰-۱۲۰***	۲۰۰	-	ECCO (پ)	گوشت بریان شکمپر
۳ ۱	۵۰-۱۰۰***	۲۰۰	-	ECCO (پ)	برش‌های گوشت (خرگوش، مرغ، بره)

\*پس از گذشت نیمی از زمان پخت غذا را برگردانید.

\*\* پس از گذشت ۳/۲ از زمان پخت در صورت نیاز غذا را برگردانید.

\*\*\* زمان تخمینی: بر اساس ذائقه شخصی می‌توان در زمان مورد نظر غذا را از فر خارج نمود.

پخت سنتی [ ]	گریل [ ]	توربو گریل [ ]	عملکردهای دستی
فن [ ⊕ ]	پخت کانوکشن [ ]	فن اقتصادی [ ] ECCO (پ)	

پخت گوشت [ ] MEAT AUTO	پخت ماکیان [ ] POULT AUTO	کاسرول [ ] CASSE AUTO	عملکردهای خودکار
نان [ ] BREAD AUTO	پیتزا [ ] PIZZA AUTO	شیرینی [ ] PASTR AUTO	

طبقه سیمی	سینی پخت یا قالب کیک در طبقه سیمی
سینی روغن گیر / سینی دسر / سینی پخت در طبقه سینی	
سینی روغن گیر	سینی روغن گیر با ۵۰۰ میلی لیتر آب سینی پخت

### روش های پخت تست شده

مطابق با استاندارد IEC 60350-1 گردآوری شده است.

دستور پخت	عملکرد	پیش گرمایش	سطح	دما (C°)	زمان پخت (دقیقه)	لوازم جانبی * و نکات
کلوچه		بله	۳	۱۵۰	۳۰-۴۰	سینی روغن گیر / سینی پخت
		بله	۳	۱۵۰	۲۵-۳۵	سینی روغن گیر / سینی پخت
		بله	۱-۴	۱۵۰	۲۵-۳۵	طبقه ۴: سینی پخت طبقه ۱: سینی روغن گیر / سینی پخت
کیک کوچک		بله	۳	۱۷۰	۲۰-۳۰	سینی روغن گیر / سینی پخت

دستور پخت	عملکرد	پیش گرمایش	سطح	دما (C°)	زمان پخت (دقیقه)	لوازم جانبی * و نکات
کیک کوچک	☺	بله	۳	۱۶۰	۲۰-۳۰	سینی روغن گیر / سینی پخت
		بله	۱-۴	۱۶۰	۲۵-۳۵	طبقه ۴: سینی پخت طبقه ۱: سینی روغن گیر / سینی پخت
کیک اسفنجی بدون روغن	☺	بله	۲	۱۷۰	۳۰-۴۰	قالب کیک در طبقه سیمی
		بله	۲	۱۶۰	۳۰-۴۰	قالب کیک در طبقه سیمی
		بله	۱-۴	۱۶۰	۳۵-۴۵	طبقه ۴: قالب کیک در طبقه سیمی طبقه ۱: تابه پخت در طبقه سیمی
۲ عدد پای سیب	☺	بله	۲	۱۸۵	۷۰-۹۰	قالب کیک در طبقه سیمی
		بله	۲	۱۷۵	۷۰-۹۰	قالب کیک در طبقه سیمی

دستور پخت	عملکرد	پیش گرمایش	سطح	دما (C°)	زمان پخت (دقیقه)	لوازم جانبی * و نکات
۲ عدد پای سیب	[☉]	بله	۱-۴	۱۷۵	۷۵-۹۵	طبقه ۴: قالب کیک در طبقه سیمی
						طبقه ۱: تابه پخت در طبقه سیمی
تست	[☐]	-	۵	۳ (بالا)	۴-۶	طبقه سیمی
همبرگر	[☐]	-	۵	۳ (بالا)	۱۸-۳۰	طبقه ۵: طبقه سیمی (غذا را در وسط زمان پخت برگردانید)
						طبقه ۴: سینی روغن گیر با آب

• اگر برخی از لوازم جانبی در فر خریداری شده شما نمی‌باشد می‌توانید در صورت نیاز آن را از خدمات طلایی نیکان تهیه نمایید.  
 کلاس کارایی انرژی (بر اساس استاندارد IEC 60350-1): جهت انجام تست به جدول مربوطه مراجعه نمایید.

توربو گریل [☐]	گریل [☐]	پخت سنتی [☐]	عملکردهای دستی
فن اقتصادی (اکو) [☐] ECO	پخت کانوکشن [☐]	فن [☉]	

## تمیز کردن دستگاه

- هرگز از لوازم بخارشوی برای تمیز کردن فر استفاده نکنید.
- در زمان نظافت یا تعمیرات دستگاه از دستکش های محافظ استفاده نمایید.
- تنها در زمان خنک بودن فر نسبت به تمیز کردن آن اقدام کنید.
- در هنگام تمیز کردن، فر را از برق بکشید.

از سیم‌های ظرفشویی یا لایه بردارهای تیز و مواد شوینده ساینده و خورنده استفاده نکنید. این موارد باعث آسیب به سطح دستگاه می‌شود.

## سطح بیرونی فر

سطح بیرونی فر را با پارچه میکرو فایبر مرطوب تمیز کنید. اگر سطح مورد نظر خیلی کثیف است، چند قطره ماده شوینده با PH خنثی به آب اضافه کرده و در نهایت با دستمال دیگری آن را خشک نمایید. از مواد شوینده ای که باعث خوردگی و ساییدگی می‌شوند خودداری فرمائید. اگر هر کدام از این مواد شوینده به صورت تصادفی روی فر بریزند، به سرعت توسط پارچه میکرو فایبر مرطوب آن را تمیز کنید.

## سطح داخلی فر

• بعد از هر مرتبه استفاده از فر، ابتدا صبر کنید تا دستگاه خنک شود سپس آن را تمیز نمایید. برای خشک کردن بخارهای حاصل از پخت غذاهای آبدار، منتظر بمانید تا فر کاملاً خنک شده سپس آن را با یک دستمال یا اسفنج تمیز نمایید.

- درب شیشه‌ای فر را با مایع شوینده مناسب تمیز کنید.
- برای تسهیل در تمیز کردن فر، می‌توانید درب آن را جدا نمایید.

## لوازم جانبی:

- تمامی لوازم جانبی استفاده شده در هنگام پخت را پس از پایان عملکرد از داخل فر بیرون آورده و آنها را در داخل ظرفی پر از آب و ماده شوینده قرار دهید. اگر هنوز برخی از قسمت‌ها داغ می‌باشند از دستکش استفاده کنید.
- در صورت استفاده از برس یا اسفنج، باقیمانده‌های غذا به راحتی پاک خواهند شد.

### تمیز کردن محفظه پخت با چرخه تمیز کننده حرارتی (پایرو)

در زمان استفاده از چرخه تمیز کننده حرارتی فر را لمس نکنید.

در زمان استفاده از این عملکرد و پس از آن کودکان و حیوانات را از فر دور نگه دارید تا هوای داخل اتاق کاملاً تهویه گردد.

از این عملکرد برای حذف مواد باقی مانده از پخت با استفاده از دمای حدود ۵۰۰ درجه سانتیگراد استفاده می‌شود. در این دما باقی مانده مواد غذایی تبدیل به خاکستر شده و می‌توانید به آسانی توسط یک اسفنج مرطوب پس از خنک شدن فر آن را تمیز نمایید.

اگر فر در زیر یک صفحه اجاق نصب می‌شود، اطمینان حاصل نمایید که تمام مشعل‌ها یا صفحات الکتریکی در زمان انجام عملکرد تمیز کننده خودکار خاموش می‌باشند.

پیش از شروع به کار عملکرد تمیز کننده خودکار حرارتی تمام لوازم جانبی (حتی دیواره مشبک کناری) را از فر خارج نمایید.

تمامی چربی‌های تازه می‌بایست قبل از شروع عملکرد پاک شوند.

جهت تمیزی بیشتر مواد باقی مانده بزرگ حاصل از پخت غذا را پیش از استفاده از عملکرد تمیز کننده حرارتی با استفاده از یک دستمال مرطوب تمیز نمایید.

فر دارای دو نوع عملکرد تمیز کننده حرارتی مختلف می‌باشد: چرخه استاندارد (PYRO) که برای تمیز کردن فرهای بسیار کثیف استفاده می‌شود، درحالی‌که چرخه اقتصادی (PYRO EXPRESS) کوتاه‌تر بوده و برق کمتری نسبت به چرخه استاندارد مصرف می‌کند. این عملکرد برای استفاده مداوم با فاصله زمانی مشخص استفاده می‌شود.

بهتر است عملکرد تمیز کننده حرارتی را تنها زمانی استفاده نمایید که دستگاه بسیار کثیف بوده یا می‌خواهید بوی بد ایجاد شده در زمان پخت را از بین ببرید.

**توجه:** زمانیکه عملکرد تمیز کننده حرارتی در حال انجام می‌باشد، نمی‌توان درب فر را باز نمود. همچنین تا زمانیکه دما به سطح ایمن برسد این قفل باز نخواهد شد.

در زمان استفاده از چرخه تمیز کننده حرارتی و پس از آن هوای اتاق را کاملاً تهویه نمایید.

پیشنهاد می شود زود تر از ۶ ماه مصرف دستگاه از این حالت استفاده نشود.

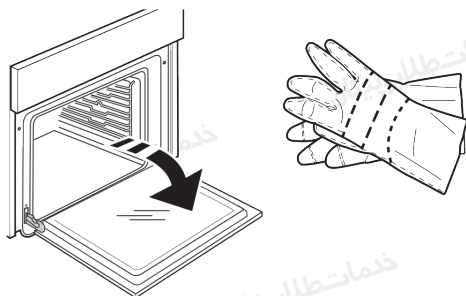
### تعمیرات دستگاه

- از دستکش‌های محافظ استفاده شود.

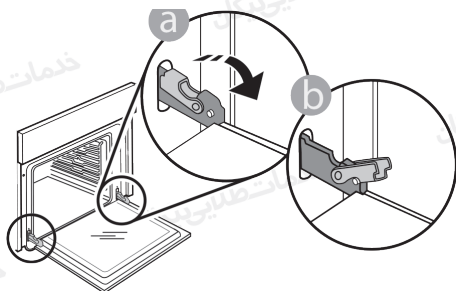
- قبل از انجام هر یک از دستورالعمل‌های زیر از خنک بودن فر اطمینان حاصل نمائید.

- فر را از برق بکشید.

### جداسازی درب فر:



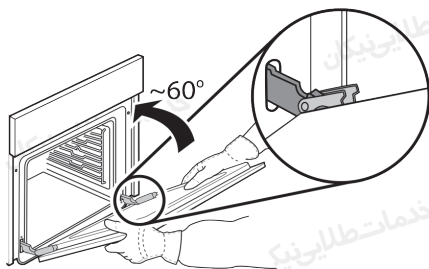
۱. درب را کاملاً باز کنید.



۲. گیره‌های پایینی را

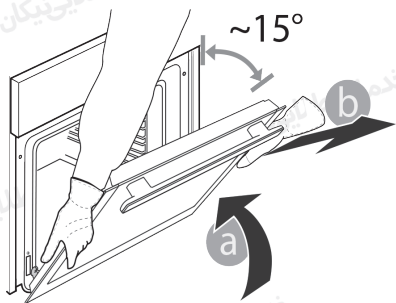
تا جایکه امکان دارد به

سمت پایین بکشید.

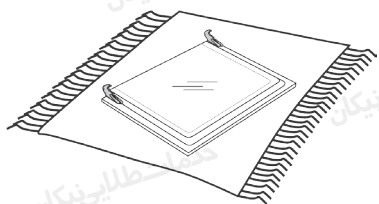


۳. درب را تا جایی که ممکن

است ببندید.

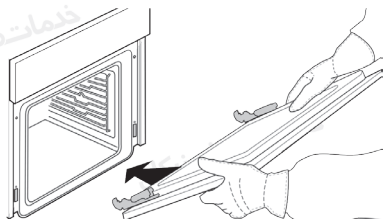


۴. درب را با هر دو دست بگیرید. برای این کار از دستگیره استفاده نکنید. درب را در حالیکه می‌بندید همزمان به سمت بالا بکشید تا از جای خود خارج شود.

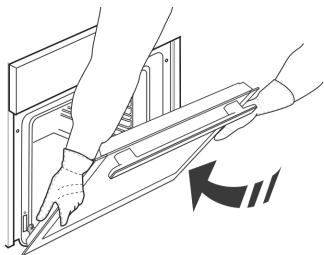


۵. درب را روی یک سطح نرم قرار دهید.

### قرار دادن مجدد درب فر

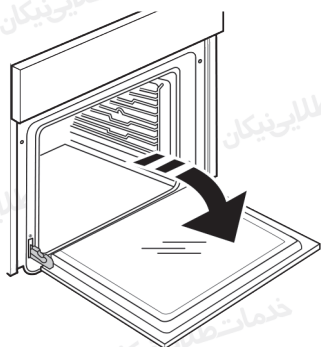


۱. درب را نزدیک فر تکه داشته و لولاها را در جای خود قرار دهید.

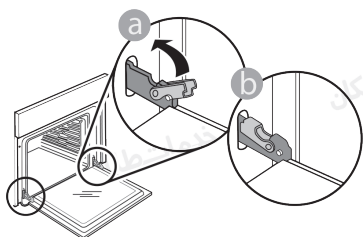


۲. قسمت بالایی را در شیارها محکم نماید.



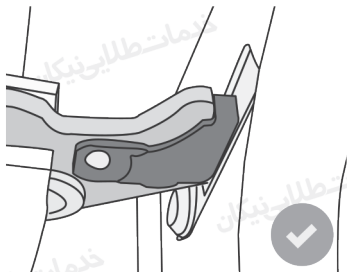
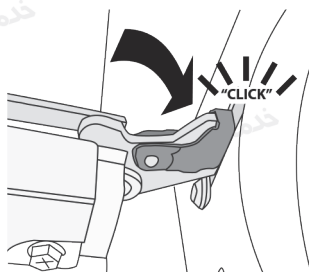


۳. درب را پایین آورده و آن را کامل باز کنید.

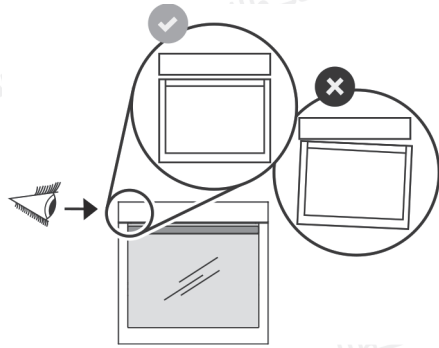
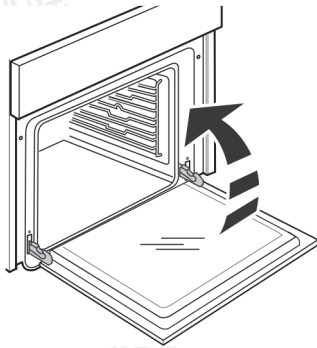


۴. گیره‌ها را به سمت پایین در جای اصلی خود قرار دهید: اطمینان حاصل نمایید که آن را کاملاً پایین آورده‌اید.

۵. جهت بررسی قرار گرفتن گیره‌ها در جای اصلی خود آن را کمی فشار دهید.



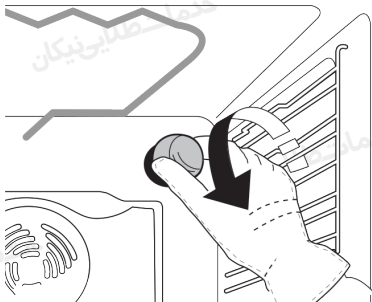
۶. درب را ببندید و بررسی نمایید که صفحه کنترل به صورت صاف و تراز قرار گیرد. اگر بدین گونه نمی‌باشد مراحل بالا را مجدد تکرار نمایید. در صورت عدم انجام صحیح این کار درب آسیب خواهد دید.



### تعویض لامپ فر

برای تعویض لامپ با خدمات طلایی نیکان تماس حاصل نمایید:

۱. فر را از برق بکشید.



۲. پوشش لامپ را باز کرده و لامپ

را تعویض نمایید. پوشش لامپ را در

جای خود ببندید.

۳. فر را به برق متصل کنید.

### توجه:

- فقط از لامپ‌های هالوژن مدل G9 با دمای ۳۰۰ درجه سانتیگراد و توان 20-40W استفاده شود.

- لامپ تعبیه شده در دستگاه، مخصوص استفاده در لوازم خانگی بوده و از آن برای روشنایی اتاق نمی‌توان استفاده نمود. (قوانین (EC) شماره ۲۰۰۹/۲۴۴)  
- این لامپ‌ها را می‌توانید از خدمات طلایی نیکان تهیه نمایید.

### مهم:

- در صورت استفاده از لامپ‌های هالوژن، از لمس بدون دستکش لامپ‌ها

خودداری نمایید. اثر انگشت به لامپ‌های هالوژن آسیب میزند. تا زمانیکه پوشش لامپ را در جای خود قرار نداده اید از فر استفاده نکنید.

#### عیب‌یابی دستگاه

برخی از مشکلات ایجاد شده را می‌توان توسط کاربر رفع نمود. پیش از تماس با خدمات طلایی نیکان جدول زیر را بررسی نمایید تا در صورت امکان خودتان مشکل را برطرف کنید. در صورت عدم رفع مشکل، با خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید.

مشکل ایجاد شده	علت	راه‌حل
فر کار نمی‌کند.	برق قطع شده است. دوشاخه دستگاه از پریز جدا شده است. دستگاه دچار مشکل شده است.	وصل بودن برق و اتصال دستگاه به پریز را بررسی نمایید. فر را خاموش کرده و آن را مجدداً روشن نمایید. بررسی نمایید که مشکل برطرف شده باشد.
دمای فر بالا نمی‌رود.	عملکردی انتخاب شده است.	یک عملکرد دیگر انتخاب نمایید. فر را خاموش کرده و مجدداً روشن نمایید. بررسی نمایید که مشکل برطرف شده باشد.
	درب دستگاه باز است.	درب را ببندید. بررسی نمایید که مشکل برطرف شده باشد.
زمان چشمک می‌زند.	برق قطع است.	زمان را مجدداً تنظیم نمایید. از دستورالعمل‌های موجود در بخش استفاده از دستگاه برای اولین مرتبه پیروی نمایید.

مشکل ایجاد شده	علت	راه حل
نمایشگر حرف F را به همراه یک عدد نشان می دهد.	وجود نقص در عملکرد	با خدمات طلایی نیکان تماس گرفته و عدد پس از حرف F را بخوانید.
درب باز نمی شود.	چرخه تمیز کننده فعال است.	منتظر بمانید تا عملکرد به پایان برسد و فر خنک شود.
	قفل درب خراب است.	فر را خاموش کرده و آن را مجدد روشن نمایید. بررسی نمایید که مشکل برطرف شده باشد.
درب کامل بسته نمی شود.	گیره های ایمنی در مکان اشتباهی قرار گرفته اند	به بخش تعمیرات دستگاه مراجعه کرده و بخش خارج کردن و نصب مجدد درب را مطالعه نمایید. اطمینان حاصل کنید که گیره های ایمنی در محل درست خود قرار گرفته اند.
پخت شروع به کار نمی کند و/یا یک هشدار صوتی شنیده می شود.	عملکرد انتخابی با عملکرد مورد نظر شما مطابق نمی باشد.	دوباره عملکرد را انتخاب نمایید. حسگر پخت گوشت را خارج کرده و مجدد قرار دهید.
در زمان پخت چراغ خاموش می شود.	حالت اکو فعال شده است.	به منوی تنظیمات رفته و حالت اکو را غیرفعال کنید.
	عملکرد "فن اقتصادی" انتخاب شده است.	یک عملکرد دیگر انتخاب کنید.
لامپ روشن نمی شود.	لامپ نیاز به تعویض دارد.	از دستورالعمل های موجود در بخش تعویض لامپ پیروی نمایید.

مشکل ایجاد شده	علت	راه حل
روشنایی نمایشگر کاهش می‌یابد.	حالت اکو فعال شده است.	به منوی تنظیمات رفته و حالت اکو را فعال نمایید.
با فشار دکمه‌ها تغییری در تنظیمات صورت نمی‌گیرد.	فر خاموش شده است. صفحه کلید قفل شده است. صفحه کنترل کثیف شده است.	① را فشار داده و نگه دارید تا فر روشن شود. بررسی نمایید که مشکل برطرف شده باشد. با فشار همزمان $\frac{OK}{select}$ و دکمه << قفل صفحه کلید را غیرفعال نمایید. سطح صفحه کنترل را با یک دستمال میکرو فایبر تمیز نمایید. (بخش تمیز کردن) را ملاحظه نمایید.
حتی زمانیکه فر خاموش است، صدا می‌دهد.	فن خنک کننده روشن است.	درب را باز کنید یا منتظر بمانید تا عملکرد فن به پایان برسد.

### خدمات پس از فروش

پیش از تماس با خدمات پس از فروش

- ابتدا با استفاده از مواردی که در دفترچه راهنما و در قسمت عیب یابی آورده شده است سعی کنید تا مشکل را برطرف نمایید.
  - یک مرتبه دستگاه را روشن و خاموش کرده و سپس بررسی کنید که آیا مشکل هنوز وجود دارد یا خیر.
- اگر تمامی موارد بالا را انجام دادید و مشکل برطرف نشد، با خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید.

در زمان تماس ارائه موارد زیر ضروری است:

- شرح مختصری در رابطه با مشکل دستگاه

- 
- نوع و مدل دقیق فر
  - شماره خدمات (شماره موجود پس از کلمه Service در برگه مشخصات) که در قسمت راست لبه داخلی فر قرار داده شده است (زمانی که درب فر باز شود قابل رویت می باشد). همچنین شماره خدمات در برگه ضمانت نامه نیز نوشته شده است.
  - آدرس کامل منزل
  - شماره تماس منزل
- توجه:** در صورت نیاز به هرگونه تعمیر (به منظور استفاده از قطعات یدکی اصل) با خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید.

## ” 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





