خدمات طلایی نیکان

خدمات طلایی نیکان با دو دهه فعالیت در عرصه لوازم خانگی، با هدف مشتری مداری و ارایه خدمات در سطح استاندارد، نماینده محصولات ایندزیت، اکسپریال، 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 ۲۰۱۵-۹۰۰۱ 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 مشترکین 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 آسایش و خدماتی مطلوب هدف مدیران و پرسنل نیکان

- دارنده گواهی‌نامه ایزو ۲۰۱۵ : ۹۰۰۱ از شرکت SGS
- دارنده گواهی‌نامه مشتری مداری شرکت QMS ایتالیا
- دارنده گواهی‌نامه و تندیس رعایت حقوق مصرف‌کنندگان

حامی حقوق مصرف‌کنندگان

021 - 88 50 00 00 | فون واژه 885 NIKAN | NIKAN COMPANY | WWW.NIKAN-CO.COM

INDESIT | XPERIAL | ARISTON | ARISTON THERMO GROUP | Teka | Whirlpool

Whirlpool

دفترچه رهنمای استفاده از دستگاه AKZ 6230

MODEL: AKZ6230 NB

فهرست

دستورالعمل‌های مهم ایمنی ۵
اعلام تطابق ۸
حفاظت از محیط زیست ۸
نصب ۱۱
آماده‌سازی محل نصب ۱۱
اتصالات برق ۱۱
نکات عمومی ۱۲
محصول ۱۲
لوازم جانبی ۱۳
قراردادن طبقات سیمی و لوازم جانبی در داخل فر ۱۴
نصب ریل‌های تلسکوپی ۱۴
توضیح صفحه کنترل ۱۵
ولوم کنترل و کلیدهای لمسی ۱۵
نمایشگر سمت چپ ۱۶
نمایشگر سمت راست ۱۶
تنظیمات ساعت ۱۷
تنظیمات ۱۷
روشن/خاموش دستگاه ۱۸
انتخاب یک عملکرد ۱۸
شروع به کار سریع ۱۹
تنظیم دما ۱۹
تنظیم سطح گریل ۲۰
مرحله پیش گرمایش ۲۰
تنظیم مدت زمان پخت ۲۱
حالت پخت بدون زمان‌بندی ۲۲

حالت پخت زمان‌بندی شده ۲۲
تنظیم زمان پایان پخت بر اساس شروع با تاخیر ۲۳
عملکردهای حس ششم ۲۳
برنامه‌های پخت ویژه ۲۵
پیش گرمایش سریع ۲۵
تمیز کردن خودکار فر ۲۶
روشنایی فضای داخلی فر ۲۷
قفل صفحه کلید ۲۷
جدول توضیحات عملکردها ۲۸
جدول پخت ۳۲
دستور پخت غذاها ٤١
موارد استفاده و نکات پیشنهادی ٤٤
تمیز کردن دستگاه ٤٦
مراقبت از دستگاه ٤٩
جداسازی درب ٤٩
جابجایی المنت حرارتی بالا ٥٠
تعویض لامپ فر ٥٠
عیب‌یابی دستگاه ٥١
خدمات پس از فروش ٥٢
دور انداختن لوازم خانگی ٥٢

دستورالعمل‌های مهم ایمنی

دفترچه راهنمای دستگاه را می‌توانید از سایت خدمات طلایی نیکان دریافت نمایید.

امنیت شما و دیگران در درجه بالایی از اهمیت قرار دارد.

دفترچه راهنمای محصول دارای هشدارهای ایمنی مهمی می‌باشد که باید همیشه مورد توجه قرار گیرد.

⚠ این علامت خطر، جهت حفظ ایمنی بوده و به کاربران در رابطه با خطرات موجود هشدار می‌دهد. تمام هشدارهای ایمنی توسط علامت‌های خطر و توضیحات ذیل نشان داده می‌شوند:

خطر ! ⚠

نشان‌دهنده شرایط خطرناکی می‌باشد که در صورت ادامه و عدم توقف آن صدماتی را به دنبال خواهد داشت.

هشدار ! ⚠

تمام هشدارهای ایمنی جزئیاتی را در رابطه با خطرات ممکن ارائه کرده و توضیح می‌دهند که چگونه می‌توان میزان خسارات احتمالی ناشی از استفاده نادرست دستگاه را کاهش داد. با دقت دستورالعمل‌های ذیل را مطالعه نمایید:

- برای نصب فر و بازکردن بسته بندی آن از دستکش‌های محافظ استفاده نمائید.
- پیش از نصب دستگاه مطمئن شوید که فر به برق متصل نمی‌باشد.
- نصب و تعمیرات دستگاه 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.
- جهت تعویض کابل برق با خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید.
- سیم ارت دستگاه باید مطابق با قوانین نصب گردد.
- برای نصب دستگاه در محل مورد نظر، باید از کابلی استفاده گردد که با طول مناسب بتواند به پریز برق متصل گردد.

- برای نصب مطابق با قوانین ایمنی باید از یک کلید دوقطبی (فیوز مینیاتوری) بین اتصالات آن در فاصله ای مناسب استفاده نمود.
- اگر دستگاه شما دارای دوشاخه می‌باشد از آداپتورهای چند راهی استفاده نکنید.
- از سیم‌های رابط یا چند راهی استفاده نکنید.
- از اتصال فر به کنترل‌های از راه دور و تایمرها خوداری نمایید.
- از کشیدن کابل برق خوداری کنید.
- قسمت‌های الکتریکی دستگاه نباید پس از نصب در دسترس کاربران قرار گیرند.
- در صورت شکستگی یا ترک‌خوردگی در سطح صفحه القایی، به منظور جلوگیری از خطر برق گرفتگی، دستگاه را از برق کشیده و از آن استفاده نکنید. (فقط برای مدل‌هایی که دارای عملکرد القایی می‌باشند).
- در صورت مرطوب بودن بدن یا برهنه بودن پا از تماس با دستگاه خوداری نمایید.
- این دستگاه تنها برای پخت و پز طراحی شده و استفاده از آن برای دیگر مصارف (مانند گرمایش اتاق) ممنوع و خطرناک می‌باشد. خدمات طلایی نیکان هیچ‌گونه مسئولیتی در قبال آسیب‌ها و خسارات ناشی از استفاده نامناسب یا تنظیمات اشتباه کنترل‌ها بر عهده نخواهد داشت.
- در زمان استفاده از فر، بخش‌های در دسترس آن گرم خواهند شد. توجه داشته باشید تا از تماس با المنت های حرارتی و بخش‌های داغ دستگاه خوداری نمایید.
- 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، حسّی، 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.
- در زمان استفاده از دستگاه و حتی پس از آن از دست زدن به المنت‌های حرارتی یا سطوح داخلی اجتناب نمایید، خطر سوختگی وجود دارد. تا زمانیکه تمامی اجزای فر کاملا خنک نشده است باید از تماس لباس، پارچه و یا هر

مـاده مشـتعل شـونده دیگـری بـا فـر جلوگیـری شـود.

- در پایـان پخـت بـا احتیـاط درب فـر را بـاز کـرده و قبـل از دسـت زدن بـه فـر اجـازه دهیـد تـا هـوای داغ و بخـار بـه آرامـی خارج شـود.

- زمانیکـه درب دسـتگاه بسـته اسـت بخـار داغ از منافـذ بـالای صفحـه کنتـرل خـارج خواهـد شـد، بنابرایـن از مسـدود کـردن آن خـودداری نماییـد.

- بـرای بیـرون آوردن تابـه و ظـروف دیگـر از داخـل فـر، از دسـتکش اسـتفاده کـرده و مراقـب باشـید تـا بـا المنت‌هـای حرارتـی برخـورد نکنیـد.

- از گذاشـتن مـواد اشـتعال‌زا در داخـل و نزدیـک محصـول خـودداری نمائیـد، ایـن امـر می‌توانـد در زمـان روشـن شـدن اتفاقـی دسـتگاه باعـث آتـش سـوزی شـود.

- از حـرارت دادن شیشـه‌های در بسـته و مـوارد مشـابه در داخـل فـر خـوداری کنیـد. حـرارت سـبب بـالا رفتـن فشـار در داخـل شیشـه شـده و باعـث ترکیـدن و آسـیب بـه فـر خواهـد شـد.

- از ظروفی که با مواد مصنوعی (پلاستیک و ...) ساخته شده اند استفاده نکنید.

- هرگز فر را در هنگام خشک کردن غذا بدون نظارت رها نکنید.

- در صـورت اسـتفاده از مایعـات الـکل‌دار در پخـت غـذا توجـه داشـته باشـید کـه در حـرارت بـالا ایـن مـواد بخـار شـده و بـه دلیـل وجـود الـکل می‌توانـد در صـورت تمـاس بـا یکـی از المنت‌هـای حرارتـی برقـی باعـث آتـش سـوزی شـود.

- هرگز از لوازم بخار شوی برای تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید.

- در زمـان اسـتفاده از عملکـرد تمیـز کننـده خـودکار (چربـی زدایـی حرارتـی) از دسـت زدن بـه فـر خـودداری کـرده و از نزدیـک شـدن کـودکان بـه آن جلوگیـری نماییـد. همچنیـن قبـل از شـروع چرخـه تمیـز کننـده هرگونـه مـواد و مایعـات اضافـی بایـد از داخـل محفظـه فـر پـاک شـود. (تنهـا دسـتگاه‌هایی کـه دارای برنامـه تمیزکننـده خـودکار (چربـی زدایـی حرارتـی) می‌باشـند).

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

- از تمیزکننده‌هـای سـخت یـا لایه‌بردارهـای فلـزی نـوک تیـز بـرای تمیـز کـردن درب شیشـه‌ای محصـول خـودداری نماییـد. ایـن امـر می‌توانـد باعـث ایجـاد خـراش

و در نتیجه شکستگی شیشه شود.

- قبل از اقدام به تعویض لامپ و جهت جلوگیری از خطر برق گرفتگی، دستگاه را خاموش کرده و آن را از برق بکشید. سپس با خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید.

- از قرار دادن فویل‌های آلومینیومی به دور غذا و گذاشتن آن در داخل محفظه فر خودداری کنید. (مگر در فرهایی که دارای ظروف پخت می‌باشند).

اعلام تطابق :

این فر بر طبق قوانین اروپایی CE n.1935/2004 در رابطه با لوازم در تماس با موادغذایی و همچنین با درنظر گرفتن قوانین ولتاژ پایین 2006/95/CE (که با 73/23/CEE و اصلاحات بعدی جایگزین شده است) و قوانین حفاظتی EMC"2004/108/CE طراحی و تولید شده است.

این محصول بر اساس قوانین اقتصادی اروپایی به شماره n.65/2014 و n.66/2014 طراحی شده و با استاندارد اروپایی EN60350-1 مطابق می‌باشد.

حفاظت از محیط زیست

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.

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 لاکی یا لعاب‌دار که حرارت بیشتری را جذب می‌کنند استفاده نمایید.

- ۱۰ تا ۱۵ دقیقه زودتر از زمان پخت مورد نظر فر را خاموش کنید. غذاهایی که نیاز به زمان پخت بیشتری دارند حتی با خاموش شدن فر نیز به پخت خود ادامه خواهند داد.

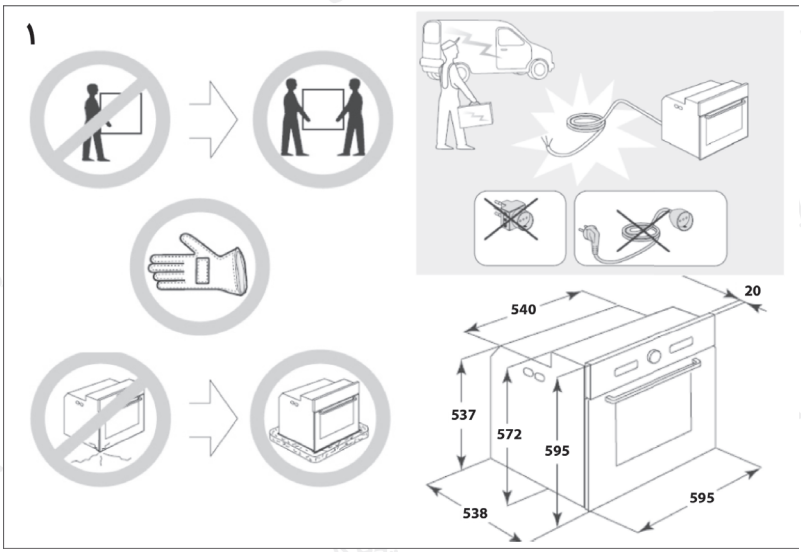
دور انداختن محصول:

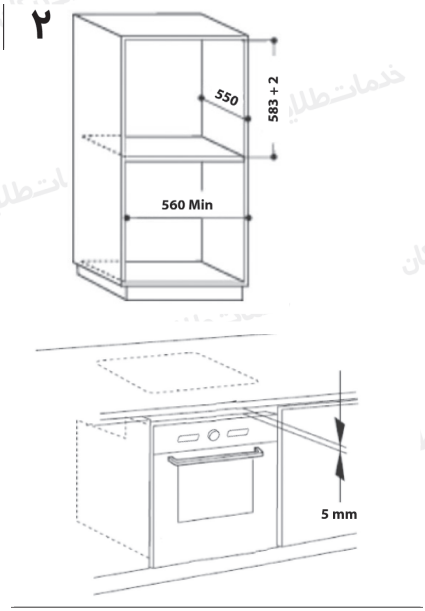
- ایـن محصـول بـا قوانیـن اروپایـی 2002/96/Ec در رابطـه بـا تجهیـزات الکتریکـی و الکترونیکـی (WEEE) مطابـق مـی باشـد.

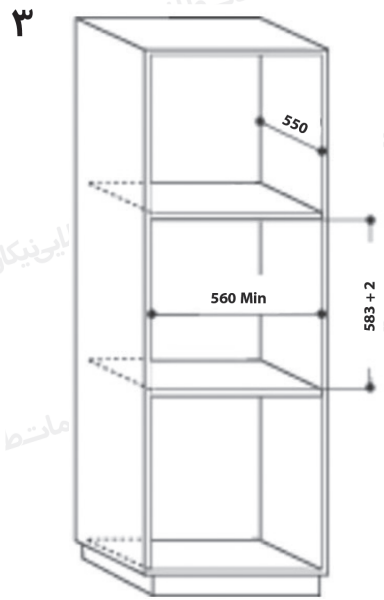
- بـا بازیافـت صحیـح محصـول، شـما می‌توانیـد از بـروز اثـرات منفـی حاصـل از بازیافـت نادرسـت لـوازم بـر محیـط زیسـت و سـلامت انسـان جلوگیـری نماییـد.

- علامـت روی محصـول و همچنیـن مـدارک مرتبـط بـا آن نشـان می‌دهنـد کـه ایـن محصـول پسـماند خانگـی نبـوده و بایـد آنهـا را بـه مراکـز بازیافـت مخصـوص لـوازم الکتریکـی و الکترونیکـی تحویـل داد.

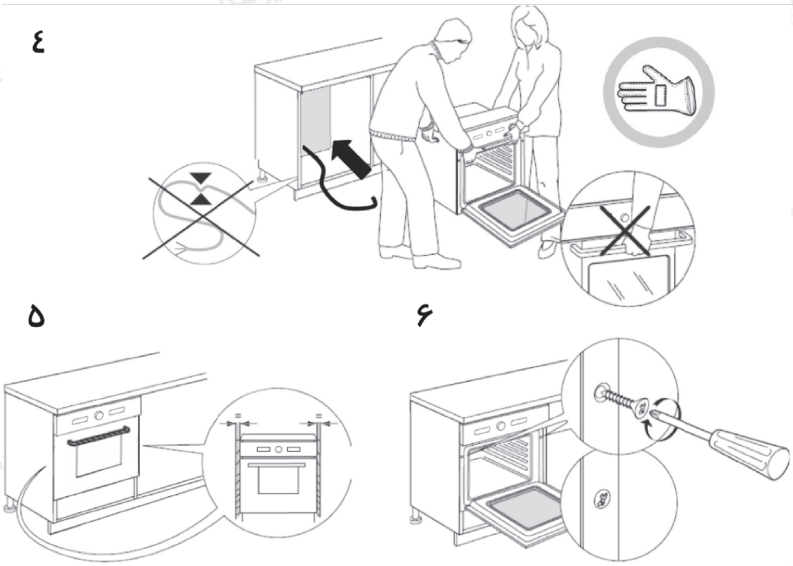
پیش از استفاده از دستگاه







دستورالعمل‌های نصب



نصب

پس از بیرون آوردن فر از بسته بندی، مطمئن شوید که دستگاه در زمان جابجایی آسیبی ندیده و درب آن همچنان بسته می‌باشد.
در صورت بروز مشکل، با فروشنده یا خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید.
برای جلوگیری از هر نوع صدمه ای، فر را در زمان نصب از فوم پلی استر آن جدا کنید.

آماده‌سازی محل نصب

* محل‌های در تماس با فر باید در برابر دما (حداقل ۹۰ درجه سانتیگراد) مقاوم باشند.
* تمام عملکردهای کابینت‌سازی و همچنین تمیز کردن خرده چوب‌ها و گرد و خاک از محیط باید قبل از قرار دادن فر در محل نصب انجام شده باشد.
* بعد از نصب، قسمت پائینی فر نباید در دسترس قرار گیرد.
* برای عملکرد صحیح محصول، باید فضای کوچکی میان سطح کار و لبه بالایی فر وجود داشته باشد.

اتصالات برق

- مطمئن شوید که ولتاژ برق منزل با ولتاژ نوشته شده در برچسب مشخصات محصول مطابق باشد. برچسب مشخصات محصول در لبه جلویی فر قرار دارد. (در صورت باز بودن درب محصول قابل رویت است)
- تعویض کابل برق (نوع H05 RR-F 13×1.5 mm^2) باید توسط یک برقکار مجرب انجام شود.
- با خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید.
- این فر به گونه ای برنامه ریزی شده است که می‌تواند با برق بیش از ۲.۵ کیلووات کار کرده و با منبع تغذیه خانگی بالای ۳ کیلووات سازگار باشد. (همانطور که در صفحه ۱۰ نشان داده شده است A16 در تنظیمات انتخاب می‌شود)
- اگر منبع تغذیه منزل ضعیف‌تر می‌باشد، متناسب با آن تنظیمات پایین‌تری را انتخاب نمایید. (A13 در تنظیمات انتخاب می‌شود)

نکات عمومی

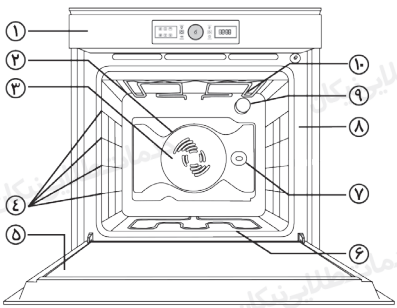
پیش از استفاده از دستگاه:

- مقوا، قسمت‌های محافظ و برچسب‌ها را از روی لوازم جانبی بردارید.
- لوازم جانبی را از داخل فر خارج کرده و آن را تا دمای ۲۰۰ درجه سانتیگراد در حدود یک ساعت روشن کنید تا گرم شود. این امر باعث از بین رفتن بو و دود ناشی از گریس محافظ و مواد عایق می‌شود.

در زمان استفاده از دستگاه:

- از قرار دادن اجسام سنگین بر روی درب فر خودداری نمایید، این کار باعث آسیب رساندن به درب دستگاه می‌شود.
- از درب فر بالا نروید و وسیله ای را از دستگیره آن آویزان نکنید.
- قسمت داخلی فر را با فویل های آلومینیومی نپوشانید.
- زمانیکه فر داغ است هرگز داخل آن آب نریزید. این امر می‌تواند به پوشش لعابی صدمه بزند.
- به منظور جلوگیری از خراب شدن پوشش لعابی، هرگز تابه و قابلمه را در کف فر نکشید.
- مطمئن شوید که کابل برق دیگر لوازم منزل با اجزای گرم فر در تماس نبوده و در بین درب هم قرار نمی‌گیرد.
- فر را در معرض عوامل جوی قرار ندهید.

معرفی محصول:



۱. صفحه کلید
۲. فن
۳. المنت حرارتی چرخشی (غیر قابل مشاهده)
٤. دیوارهای مشبک کناری (تعداد طبقات در قسمت جلوی محفظه فر مشخص شده است)

۵. درب دستگاه

۶. المنت حرارتی پایین

۷. سیخ جوجه گردان (در صورت وجود)

۸. برچسب مشخصات (نباید برداشته شود)

۹. لامپ

۱۰. المنت حرارتی بالا/ گریل

نکته:

- در زمان کار با فر، برای کم کردن میزان انرژی مصرفی ممکن است فر در فواصل زمانی 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.

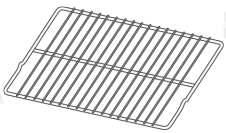
- اگر در زمان انجام عملکرد پخت درب فر باز شود، المنت‌های حرارتی خاموش می‌شوند.

لوازم جانبی:

A – طبقه سیمی

o گریل کردن

o قرار دادن تابه و قالب کیک



شکل A

B - سینی روغن گیر

o جمع کردن قطرات چربی

o پخت گوشت قرمز، ماهی و ...

شکل B

C - سینی پخت

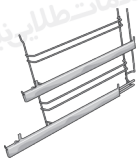
o نان و شیرینی

o گوشت، ماهی و ...

شکل C

D – ریل‌های تلسکوپی (موجود در برخی از مدل‌ها)

o جهت دسترسی راحت‌تر به طبقه‌ها و سینی‌ها



شکل D

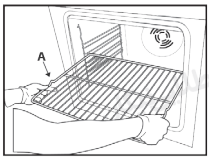
تعداد لوازم جانبی بر اساس مدل خریداری شده متفاوت می‌باشد.

ممکن است بعضی از لوازم جانبی موجود در دفترچه در دستگاه شما قرار داده نشده باشد.

دیگر لوازم جانبی را می‌توانید به صورت جداگانه از خدمات طلایی نیکان تهیه نمایید.

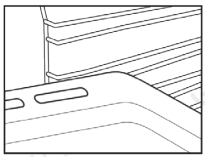
قراردادن طبقات سیمی و لوازم جانبی در داخل فر

۱- با کشیدن بخش A به بالا، طبقه سیمی را به صورت عمودی قرار دهید (تصویر۱).



تصویر۱

۲- لوازم جانبی دیگر مانند سینی روغن گیر و سینی پخت را همانند طبقه سیمی در دستگاه قرار دهید (تصویر۲).

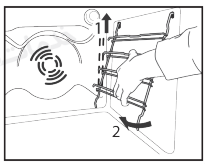

تصویر۲

نصب ریل‌های تلسکوپی (در صورت وجود)

ریل‌های تلسکوپی با ویژگی خارج شدن جزئی و کلی، دسترسی به سینی‌ها و طبقات سیمی را راحت‌تر کرده است.

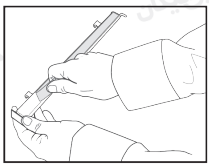
۱. دیواره مشبک نگهدارنده کناری را بردارید (تصویر۱)

(در رابطه با ریل‌های کاملا خارج شونده لازم است که ابتدا پیچ تثبیت‌کننده نیز برداشته شود)

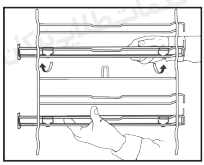


تصویر۱

۲. لایه محافظ پلاستیکی را از ریل‌ها بردارید (تصویر۲).

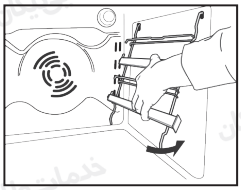

تصویر۲

۳. قسمت بالایی ریل ها را در داخل دیواره مشبک نگهدارنده قرار دهید. مطمئن شوید که ریل‌های تلسکوپی می‌توانند آزادانه تا قسمت جلویی فر حرکت کنند. سپس قسمت پایینی ریل ها را بر خلاف دیواره مشبک نگهدارنده فشار دهید تا زمانیکه در محل مورد نظر جا بیفتد (تصویر ۳).


تصویر۳

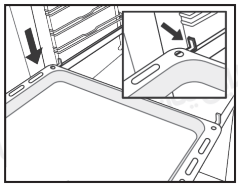
۴. دیـــواره مشـــبک نگهدارنـــده کنـــاری را در داخـــل فـــر هماننـــد تصویـــر شـــماره ۴ دوبـــاره تنظیـــم نماییـــد.

تصویر۴

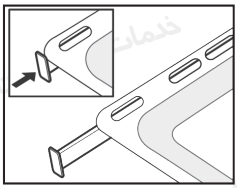


۵. لوازم جانبی را روی ریل‌ها قرار دهید (تصاویر ۵ و ۶).

تصویر ۵

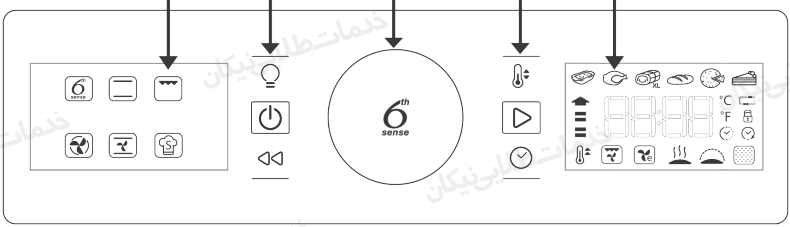


تصویر ۶

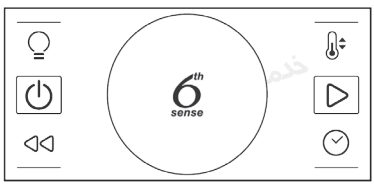


توضیح صفحه کنترل

نمایشگر سمت راست کلیدهای لمسی ولوم کنترل کلیدهای لمسی نمایشگر سمت چپ



ولوم کنترل و کلیدهای لمسی



دکمه ولوم کنترل حس ششم

دکمـه را بـرای انتخـاب، تنظیـم، دسترسـی یـا تاییـد عملکردهـا، پارامترهـا و سـرانجام شـروع برنامـه پخـت فشـار دهیـد.

دما
برای تنظیم کردن دمای فر استفاده می‌شود.

شروع به کار
برای راه اندازی برنامه های پخت استفاده می‌شود.

ساعت
برای تنظیم ساعت آشپزخانه، مدت زمان پخت یا اضافه کردن زمان برنامه پخت استفاده می‌شود.

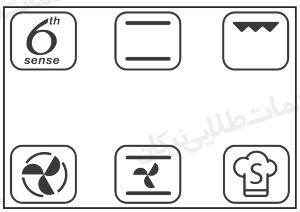
کلید ولوم کنترل چرخشی
جهت انتخاب عملکردها و تنظیم زمان و پارامترهای مدت زمان استفاده می‌شود.

لامپ
برای روشن و خاموش کردن لامپ استفاده می‌شود.

روشن/خاموش
برای روشن و خاموش کردن فر استفاده می‌شود.

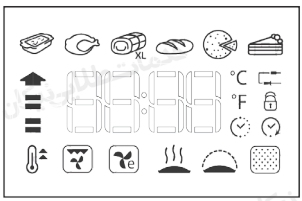
دکمه برگشت
برای بازگشت به صفحه قبل استفاده می‌شود.

نمایشگر سمت چپ



این نمایشگر برنامه‌های اصلی پخت را نشان می‌دهد. عملکردهای قابل انتخاب با نور بیشتری مشخص شده و هر علامت، برنامه پخت متفاوتی را نشان می‌دهد. برای توضیحات بیشتر به جدول صفحه ۲۸ مراجعه فرمایید.

نمایشگر سمت راست



در این صفحه نمایش موارد ذیل نشان داده می‌شوند:

ساعت/ جزئیاتی از تمام عملکردها و راهنمای تنظیم دما و پارامترهای مدت زمان.

جهت توضیحات کامل تر عملکردهای پخت، جدول صفحه ۲۸ را ملاحظه نمایید.

۱.۱ - تنظیمات ساعت

زمانیکه فر را برای اولین مرتبه روشن می‌کنید باید ساعت آن را تنظیم نمایید.

- جهت تنظیم ساعت دکمه را بچرخانید.

- با فشار دکمه آن را تایید نمایید.

- برای تنظیم دقیقه دکمه را بچرخانید.

- با فشار دکمه آن را تایید فشار کنید.

توجه: برای تنظیم ساعت دستگاه در هنگام خاموش بودن آن، باید دکمه را به مدت ۱ ثانیه نگاه دارید و سپس تمامی مراحل بالا را انجام دهید. پس از قطع برق، ساعت فر را باید مجدد تنظیم نمایید.

۱.۲ تنظیمات

در صورت لزوم می توان مقادیر پیش فرض کارخانه در رابطه با دمای فر و تنظیمات برقی دستگاه (C° و ۱۶A) را تغییر داد.

در هنگام خاموش بودن فر دکمه را به مدت حداقل ۵ ثانیه نگه دارید. (بخش ۱.۳ را ملاحظه کنید)

دکمه را چرخانده و درجه سانتیگراد یا فارنهایت را انتخاب کنید.

برای تایید را فشار دهید.

برای انتخاب میزان توان، دکمه را بچرخانید. (۱۶A یا ۱۳A) .

سپس با فشار آن را تایید نمایید.

توجه: بعد از تایید تنظیمات، ممکن است نیاز داشته باشید که ساعت دستگاه را دوباره تنظیم کنید.

۱.۳ روشن/خاموش دستگاه

در صورت خاموش بودن دستگاه، تنها ساعت نشان داده می‌شود.

دکمه ⏻ را به مدت ½ ثانیه فشار دهید تا دستگاه روشن شود. در زمان روشن بودن فر هر دو صفحه نمایش فعال می‌شوند.

ولوم کنترل و تمام دکمه‌های لمسی فعال و آماده کار می‌باشند.

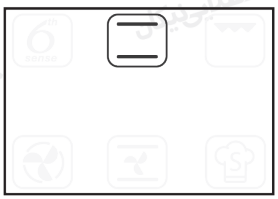
توجه: برای پایان دادن به حالت پخت فعال دکمه ⏻ را فشار دهید.

۲ انتخاب یک عملکرد

در نمایشگر سمت چپ، یکی از ۶ حالت مختلف پخت و ۱۲ عملکرد کمکی را انتخاب نمایید.

برای توضیحات بیشتر به جدول صفحات ۲۸ تا ۳۲ مراجعه فرمائید.

دکمه ⏻ را برای روشن کردن فر فشار دهید.



با چرخاندن ولوم برنامه پخت اصلی را انتخاب کنید .

برای تایید ولوم را فشار دهید.

همانند روش توضیح داده در بخش "شروع به کار سریع" (بخش ۳)، مراحل را ادامه دهید. برای اجرای سریع برنامه پخت و یا رفتن به حالت تنظیمات برنامه‌ریزی شده، همانطور که در بخش‌های ٤ ، ٥ و ٦ مشخص شده است عمل کنید.

توجه: برای دسترسی به گزینه‌های حس ششم 6th sense یا برنامه پخت ویژه قسمت‌های ۷،۸ را در صفحه ۲۳ ملاحظه نمایید).

۳ شروع به کار سریع

برای گذشتن از حالت برنامه‌ریزی شده و اجرای سریع عملکرد پخت استفاده می‌شود.

برای شروع به کار سریع هر کدام از برنامه‌های پخت ▷ را فشار دهید.

فر با دمای پیش فرض، عملکرد پخت را بصورت مداوم انجام می‌دهد و سپری شدن زمان را به صورت شمارش در نمایشگر ظاهر می‌شود.

برای شروع به کار سریع برنامه پخت با جدیدترین تنظیمات، ▷ را فشار دهید.

٤ تنظیم دما

از این گزینه برای تنظیم دمای تمام عملکردهای پخت به جز حالت گریل توربو گریل، گرم نگهدارنده و تخمیر استفاده می‌شود.

برای انتخاب برنامه پخت مورد نظر ۵ را فشار دهید.

علامت °C/°F چشمک زن می‌شود.

با چرخاندن ۵ دمای مورد نیاز را تنظیم کنید.

برای تایید ۵ را فشار داده و به تنظیمات مدت زمان بروید (بخش ۵ را ملاحظه کنید) یا برای شروع به کار سریع ▷ را فشار دهید.

توجه: زمانیکه چرخه پخت در حال اجرا می‌باشد می‌توانید با چرخاندن ۵ دما را تنظیم نمایید.

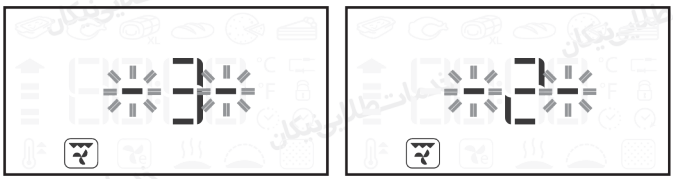
۴.۱ تنظیم سطح گریل

بـرای تنظیـم سـطح تـوان گریـل و حالـت توربـو گریـل در برنامه‌هـای پخـت اسـتفاده می‌شـود.

سه سطح توان مختلف برای حالت گریل وجود دارد:

۱. کم ۲. متوسط ۳. زیاد

نمایشـگر سـمت راسـت مقادیـر پیـش فـرض را بیـن دو علامـت چشـمک زن "- -" نشـان می‌دهـد.

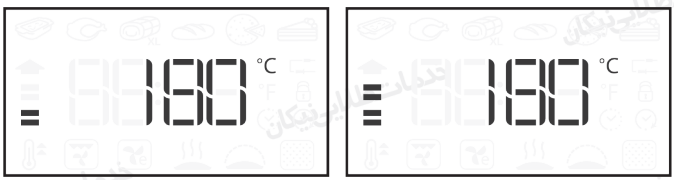


برای انتخاب حالت مورد نظر را بچرخانید.

بـرای تاییـد را فشـار داده و بـه تنظیمـات مـدت زمـان بروید (بخـش ۵) یـا را بـرای شـروع بـه کار سـریع فشـار دهیـد.

۴.۲ مرحله پیش گرمایش

بـرای برخـی از عملکردهـا (پخـت سـنتی ، فـن ، پخـت کانوکشـن و پیـش گرمایـش سـریع) اسـتفاده می‌شـود کـه مرحلـه پیـش گرمایـش بـه صـورت خـودکار شـروع بـه کار کـرده و فـر را بـه سـرعت بـه دمـای مـورد نظـر می‌رسـاند. بـر روی صفحـه نمایـش در کنـار دمـا یـک فلـش در داخـل دایـره بـه صـورت



چشـمک‌زن نمایـان می‌شـود کـه نشـان‌دهنده مرحلـه پیـش گرمایـش می‌باشـد. هنگامیکـه فـر بـه دمـای مـورد نظـر برسـد، بـا زنـگ هشـدار ایـن موضـوع را اعـلام می‌نمایـد.

غـذا را داخـل فـر قـرار داده و درب آن را ببندیـد: فـر بصـورت خـودکار انتخـاب برنامـه پخـت را شـروع مـی کنـد.

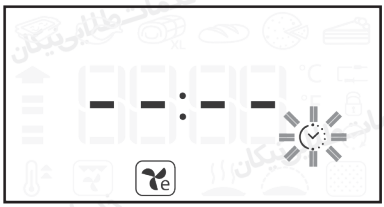
توجه: برای شروع عملکرد پخت یا را فشار دهید

قـرار دادن غـذا در محفظـه فـر پیـش از پایـان مرحلـه پیـش گرمایـش مـی توانـد عملکـرد پخـت و پـز را تحـت تاثیـر قـرار دهـد.

۵ تنظیم مدت زمان پخت

بـرای تنظیـم مـدت زمـان اجـرای تمـام عملکردهـا (بـه جـز تمیـز کـردن خـودکار فـر) پـس از تنظیمـات سـاعت فـر اسـتفاده می‌شـود.

علامت چشمک زن می‌شود.



برای برگشت به چرخه‌های پخت بدون زمان‌بندی یا را فشار دهید (۵.۱).

برای تنظیم مدت زمان را بچرخانید.

بـرای تاییـد زمـان برنامـه پخـت را فشـار داده (۵.۲) و بـه تنظیمـات زمـان پایـان پخـت برویـد یـا بـا فشـار شـروع بـه کار سـریع را انتخـاب کنیـد.

توجه: می‌توانید در زمان انجام عملکرد پخت با فشردن ⏲ مدت زمان را تغییر دهید.

۵.۱ حالت پخت بدون زمان بندی

در زمان اجرای چرخه پخت بدون زمان‌بندی، نمایشگر سمت راست مدت زمان سپری شده را به صورت دقیقه همراه با ":" چشمک‌زن نشان می‌دهد

برای پایان دادن به چرخه پخت هر زمان که بخواهید می‌توانید ⏻ را فشار داده و فر را خاموش نمایید.

توجه: با فشار دادن ⏲ می‌توانید برنامه پخت را از حالت بدون زمان‌بندی به حالت زمان‌بندی شده تغییر داده و زمان پایان را تنظیم کنید.

۵.۲ حالت پخت زمان بندی شده

در انجام برنامه پخت زمان‌بندی شده نمایشگر سمت راست با شمارش معکوس دقیقه‌ها و چشمک زدن ":" زمان باقی‌مانده را نشان خواهد داد.

هر زمان که بخواهید، می‌توانید با فشردن ⏻ به برنامه پخت پایان دهید.

هنگامیکه زمان پخت به پایان رسید، نمایشگر سمت راست با صدای زنگ پایان، کلمه "END" را نشان خواهد داد.

توجه: مدت زمان اجرای فرآیند شامل مرحله پیش‌گرمایش نمی‌باشد.

۶ تنظیم زمان پایان پخت بر اساس شروع با تاخیر

برای تنظیم زمان مورد نظر جهت پایان برنامه پخت استفاده می‌شود.

پس از تایید دما/ گریل و مدت زمان، نمایشگر سمت راست زمان پایان پخت را نشان داده و علامت چشمک زن می‌شود.

برای تنظیم زمان پایان مورد نظر را بچرخانید.

برای تایید زمان پایان را فشار دهید.

توجه: زمان مشخص شده در صفحه نمایشگر، زمان تنظیم شده می‌باشد.

همیشه در زمان تاخیر موارد زیر را می‌توانید انجام دهید:

برای افزایش زمان پایان را بچرخانید.

برای تنظیم دما را فشار دهید.

برای تنظیم مدت زمان را فشار دهید.

۷ عملکردهای حس ششم

در این عملکرد می توانید یکی از ۶ برنامه ویژه پخت را با تنظیمات پیش فرض انتخاب نمایید. برای لیست کامل و توضیح عملکردها جدول صفحه ۲۸ را ملاحظه نمائید.

برای انتخاب عملکرد حس ششم را بچرخانید.

برای تایید را فشار دهید.

برای انتخاب عملکرد حس ششم مورد نظر را بچرخانید.

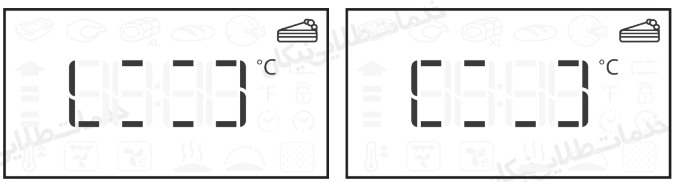
برای تایید را فشار داده و مدت زمان / زمان پایان را تنظیم کنید یا برای شروع به کار سریع ▷ را فشار دهید.

توجه: پیش گرمایش فر برای تمام عملکردهای حس ششم مورد نیاز نمی‌باشد.

جهت زمان بندی و دمای پخت پیشنهادی جدول صفحه ۳۲ را ملاحظه فرمائید.

بازیابی دما در حالت حس ششم

اگر در زمان پخت با عملکرد حس ششم به دلیل باز کردن درب فر دمای داخل کاهش یابد عملکرد بازیابی دما به صورت خودکار آن را به حالت اصلی خود باز می‌گرداند. در طی انجام این فرآیند، تا زمانیکه دمای داخل به سطح مورد نظر برسد نمایشگر تصویر متحرکی از یک مار در حال حرکت را نشان می‌دهد.



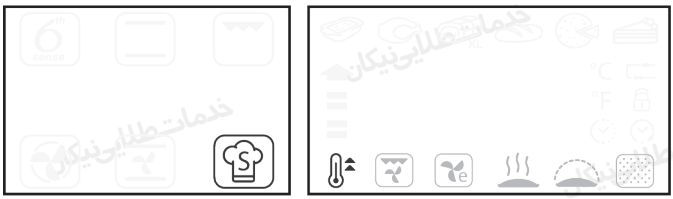
توجه: در طی اجرای برنامه پخت زمان بندی شده، برای تضمین عملکرد پخت، با هر مرتبه باز شدن درب فر مدت زمان برنامه افزایش خواهد داشت.

۸ برنامه های پخت ویژه

جهت انتخاب یکی از ۶ برنامه‌های پخت ویژه استفاده می‌شود.

برای توضیحات بیشتر و لیست کامل موارد به جدول صفحه ۳۱ مراجعه نمائید.

برای انتخاب عملکرد ویژه را بچرخانید.



برای تایید را فشار دهید.

برای انتخاب عملکرد حس ششم مورد نظر را بچرخانید.

بـرای تاییـد را فشـار داده و مقادیـر را تنظیـم نماییـد یـا بـا فشـردن بـه حالـت شـروع بـه کار سـریع وارد شـوید.

۸.۱ پیش گرمایش سریع

از ایـن تنظیـم بـرای پیـش گرمایـش سـریع فـر اسـتفاده می‌شـود. جهـت توضیحـات بیشـتر صفحـه ی ۳۱ را ملاحظـه فرمائیـد.

گزینه برای دسترسی به عملکردهای ویژه به کار می‌رود.

را چرخانده و گزینه را در نمایشگر سمت راست انتخاب کنید.

برای تایید را فشار دهید.

جهت انتخاب دمای مورد نظر را فشار دهید.

برای انتخاب دمای مورد نظر را بچرخانید.

برای اجرای پیش گرمایش سریع را بچرخانید.

زمانی که فر به دمای مورد نظر برسد، صدای زنگ شنیده خواهد شد.

غـذا را داخـل فـر قـرار داده و درب فـر را ببندیـد. فـر بصـورت خـودکار بـا اسـتفاده از عملکـرد سـنتی چرخـه پخـت را بـدون زمـان معیـن شـروع می‌نمایـد.

هشدار !

پیش از پایان چرخه پیش گرمایش، غذا را داخل فر قرار ندهید.

۸.۲ تمیز کردن خودکار فر

بـرای توضیـح بیشـتر ایـن عملکـرد جـدول صفحـه ۱۸ و همچنیـن قسـمت "تمیزکـردن دسـتگاه" در صفحـه ۲٤ را ملاحظـه نماییـد.

برای دسترسی به عملکردهای ویژه را انتخاب کنید.

را چرخانده و گزینه را انتخاب نمایید.

برای تایید را فشار دهید.

برای اجرای برنامه تمیز کننده خودکار (چربی زدایی حرارتی) را فشار دهید .

جهت انتخاب مدت زمان تنظیمات اکو (اقتصادی) را بچرخانید.

برای اجرای برنامه تمیزکننده خودکار (چربی زدایی حرارتی) را فشار دهید یا را فشار داده و زمان پایان را تنظیم نمایید (بخش ۶).

برای تنظیم زمان پایان مورد نظر را بچرخانید.

برای شروع به کار عملکرد تمیز کننده خودکار فر را فشار دهید.

توجه: در طی اجرای عملکرد تمیزکننده خودکار (چربی زدایی حرارتی) درب فر بصورت خودکار قفل می‌شود.

زمانی که علامت پاک شود، فر دوباره آماده اجرای تمام عملکردها می باشد.

هشدار !

- در زمان انجام عملکرد تمیزکننده خودکار (چربی زدایی) از تماس با فر خودداری نمایید.

- در زمان انجام عملکرد تمیزکننده خودکار (چربی زدایی) کودکان را از دستگاه دور نگه دارید.

۹ روشنایی فضای داخلی فر

برای روشن یا خاموش کردن لامپ داخل فر گزینه را فشار دهید.

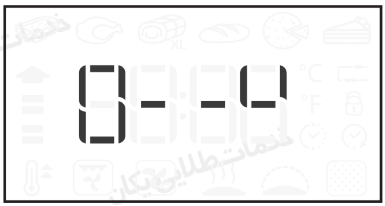
در زمان اجرای چرخه تمیز کننده خودکار(چربی زدایی حرارتی) (در صورت وجود)، لامپ داخل فر را نمی توان روشن کرد

در زمان اجرای عملکرد فن اکو (اقتصادی) ، پس از گذشت ۱ دقیقه لامپ خاموش خواهد شد.

۱۰ قفل صفحه کلید

برای قفل کردن کلیدهای صفحه کنترل گزینه را به مدت ۵ ثانیه نگه دارید.

برای غیر فعال کردن آن ◁◁ را مجدد ۵ ثانیه نگه دارید.



هشدار !

برای حفظ ایمنی، می توانید در زمان چرخه پخت با فشار دادن دکمه روشن /خاموش فر را خاموش نمایید.

توضیح عملکردها			
برنامه پخت سنتی		پخت سنتی	مخصوص پخت انواع غذاها در یک طبقه از فر می‌باشد. در این عملکرد از طبقه دوم استفاده نمایید. این عملکرد دارای یک مرحله پیش گرمایش خودکار می‌باشد. پیش از قرار دادن غذا در داخل فر منتظر بمانید تا پیش گرمایش تمام شود.
		گریل	برای بریان کردن استیک، کباب، سوسیس و همچنین جهت پخت گراتن سبزیجات و نان تُست استفاده می‌شود. غذا را در طبقه ٤ قرار دهید. هنگام بریان کردن گوشت، از سینی روغن گیر جهت جمع کردن آب حاصل از پخت استفاده نمایید. آن را در طبقه سوم قرار داده و حدود نیم لیتر آب به آن اضافه کنید. نیازی به پیش گرمایش فر نمی‌باشد. در زمان پخت، درب فر باید بسته بماند.

			توضیح عملکردها
برنامه پخت سنتی		فن	برای پخت غذاهای مختلف با دمای یکسان به صورت هم زمان در دو طبقه استفاده می‌شود (مانند ماهی، سبزیجات، کیک). از این عملکرد می توان برای پخت غذاهای مختلف بدون ترکیب بوی آنها با یکدیگر استفاده نمود. از طبقه دوم برای پخت در تنها یک طبقه، طبقه اول و سوم را برای پخت در دو طبقه استفاده نمایید. این عملکرد دارای یک مرحله پیش گرمایش خودکار می‌باشد. پیش از قرار دادن غذا در داخل فر منتظر بمانید تا پیش گرمایش تمام شود.
		پخت کانوکشن	برای پخت گوشت و پای مغزدار (ترش یا شیرین) تنها 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 کند. از طبقه دوم استفاده نمایید. این عملکرد دارای یک مرحله پیش گرمایش خودکار می‌باشد. پیش از قرار دادن غذا در داخل فر منتظر بمانید تا پیش گرمایش تمام شود.
عملکرهای حس ششم		پخت کاسرول در حس ششم	این برنامه به صورت کاملا خودکار مناسبترین برنامه و دما را برای پخت غذاهایی با پایه پاستا (لازانیا، کانلونی و غیره) انتخاب می نماید. مطابق با دستورات مختلف پخت و ذائقه شخصی افراد دما قابل تغییر می باشد. از طبقه دوم فر برای این برنامه پخت استفاده نمایید. فر نیازی به پیش گرمایش ندارد.

			توضیح عملکردها
عملکرهای حس ششم	6th sense	پخت گوشت در حس ششم	این برنامه به صورت کاملا خودکار مناسبترین برنامه و دما را برای بریان کردن انواع گوشت (ماکیان، گوشت گاو، گوساله، خوک و بره) انتخاب می نماید. مطابق با دستورات مختلف پخت و ذائقه شخصی افراد دما قابل تغییر می باشد. در این برنامه از فن به صورت منقطع و ملایم استفاده 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.
		پخت قدرتی XL (MAXI COOKING) در حس ششم	این برنامه به صورت کاملا خودکار مناسب‌ترین برنامه و دما را برای پخت تکه های بزرگ گوشت (بیشتر از ۲.۵ کیلوگرم) انتخاب می نماید. برای برشته کردن بیشتر گوشت، بهتر است گوشت را در زمان پخت برگردانید. برای جلوگیری از خشک شدن گوشت پیشنهاد می شود آن را چرب کنید. بسته به اندازه گوشت مورد نظر از طبقه اول یا دوم فر برای این حالت از پخت استفاده شود. در این حالت نیازی به پیش گرمایش فر نمی‌باشد.
		پخت نان در حس ششم	این برنامه به صورت کاملا خودکار مناسب ترین برنامه و دما را برای پخت انواع نان (باگت، رولی و ساندویچی) انتخاب می نماید. مطابق با دستورات مختلف پخت و ذائقه شخصی افراد دما قابل تغییر می باشد. از طبقه دوم فر برای این برنامه پخت استفاده کنید. در این حالت نیازی به پیش گرمایش فر نمی باشد.
		پخت پیتزا در حس ششم	این برنامه به صورت کاملا خودکار مناسب ترین برنامه و دما را برای پخت انواع پیتزا (پیتزای ایتالیایی (باریک)، پیتزای خانگی و همچنین نان ایتالیایی فوکاسا) استفاده می کند. مطابق با دستورات مختلف پخت و ذائقه شخصی افراد دما قابل تغییر می باشد. از طبقه دوم فر برای این برنامه پخت استفاده کنید. در این حالت نیازی به پیش گرمایش فر نمی باشد.

			توضیح عملکردها
عملکردهای حس ششم		پخت شیرینی در حس ششم	این برنامه به صورت کاملا خودکار مناسب ترین برنامه و دما را برای تهیه انواع شیرینی (بیسکوئیت، کیک اسفنجی و تارت های میوه ای) انتخاب می نماید. مطابق با دستورات مختلف پخت و ذائقه شخصی افراد دما قابل تغییر می باشد. از طبقه دوم یا سوم فر برای این برنامه پخت استفاده نمایید. در این حالت نیازی به پیش گرمایش فر نمی باشد.
برنامه های پخت ویژه		پیش گرمایش سریع	این حالت برای گرم کردن سریع فر مورد استفاده قرار می گیرد. در پایان پیش گرمایش، بصورت خودکار عملکرد پخت سنتی انتخاب می شود. پیش از اتمام پیش گرمایش، غذا را داخل فر قرار ندهید.
		توربو گریل	این برنامه پخت برای بریان کردن تکه های بزرگ گوشت (ران، گوشت کبابی و مرغ) استفاده می شود. غذای مورد نظر را در طبقات میانی قرار دهید. برای جمع کردن آب حاصل از پخت از سینی روغن گیر استفاده نمایید. این سینی را در طبقه اول/دوم قرار داده و حدود نیم لیتر آب درون آن بریزید. در این حالت نیازی به پیش گرمایش فر نمی باشد. درب فر در تمام مدت پخت باید بسته باشد. در این برنامه می توانید از جوجه گردان نیز در صورت موجود بودن استفاده کنید.
		فن اکو (اقتصادی)	این برنامه به صورت کاملا خودکار مناسب ترین برنامه و دما را برای پخت انواع پیتزا (پیتزای ایتالیایی (باریک)، پیتزای خانگی و همچنین نان ایتالیایی فوکاسا) استفاده می کند. مطابق با دستورات مختلف پخت و ذائقه شخصی افراد دما قابل تغییر می باشد. از طبقه دوم فر برای این برنامه پخت استفاده کنید. در این حالت نیازی به پیش گرمایش فر نمی باشد.

توضیح عملکردها			
برنامه های پخت ویژه		گرم نگهدارنده	این حالت برای گرم و ترد نگه داشتن غذای پخته شده (مانند: گوشت، غذای سرخ شده یا کیک میوه ای) استفاده می‌شود. غذا را در طبقات میانی فر قرار دهید. اگر دمای داخل فر بیش از ۶۵ درجه سانتیگراد باشد این عملکرد فعال نخواهد شد.
		پف کردن	مخصوص پف کردن خمیرهای شیرین یا ترش می‌باشد. خمیر را در طبقه دوم قرار دهید. نیازی به پیش گرمایش فر نمی باشد. برای افزایش کیفیت، تا زمانیکه گرمای فر بالاتر از ۴۰ درجه سانتیگراد باشد این عملکرد فعال نمی‌شود. خمیر را در طبقه دوم بگذارید. نیازی به پیش گرمایش فر نمی‌باشد.
		تمیز کننده خودکار فر (چربی زدایی حرارتی)	در این حالت مواد بر جای مانده از پخت غذاها با رسیدن دمای داخل فر به حدود ۵۰۰ درجه سانتیگراد سوزانده شده و تبدیل به خاکستر می‌شود. بر همین اساس دو برنامه خودکار برای تمیز کردن وجود دارد: برنامه کامل (چربی زدایی حرارتی PYRO) و برنامه کوتاه تر (اکو). از حالت کامل تنها زمانی باید استفاده شود که فر بسیار کثیف می‌باشد در حالیکه در شرایط معمول از حالت اکو استفاده می‌شود.

جدول پخت						
لوازم جانبی و نکات	زمان (دقیقه)	دما (سانتیگراد)	طبقه (از پایین)	پیش گرمایش	عملکرد	دستور پخت
قالب کیک در طبقه سیمی	۳۰-۹۰	۱۶۰-۱۸۰	۲	-		کیک اسفنجی
طبقه۳: قالب کیک در طبقه سیمی طبقه ۱: قالب کیک در طبقه سیمی	۳۰-۹۰	۱۶۰-۱۸۰	۱-۳	بله		

جدول پخت						
لوازم جانبی و نکات	زمان (دقیقه)	دما (سانتیگراد)	طبقه (از پایین)	پیش گرمایش	عملکرد	دستور پخت
سینی روغن‌گیر/ سینی پخت یا قالب کیک در طبقه سیمی	۳۰-۸۵	۱۶۰-۲۰۰	۲	-		پای مغزدار (چیزکیک، اشترودل و پای سیب)
طبقه۳: قالب کیک در طبقه سیمی طبقه ۱: قالب کیک در طبقه سیمی	۳۵-۹۰	۱۶۰-۲۰۰	۱-۳	بله		
سینی روغن گیر/ سینی پخت	۱۵-۴۵	۱۶۰-۱۸۰	۲/۳	-		بیسکوئیت/ کلوچه میوه‌ای کوچک
طبقه۳: طبقه سیمی طبقه ۱: سینی روغن‌گیر/ سینی پخت	۲۰-۴۵	۱۶۰-۱۷۰	۱-۳	بله		
سینی روغن‌گیر/ سینی پخت	۳۰-۴۰	۱۸۰-۲۰۰	۲/۳	-		نان‌های پفی
طبقه ۳: سینی فر در طبقه سیمی طبقه ۱: سینی روغن گیر/ سینی پخت	۳۵-۴۵	۱۸۰-۱۹۰	۱-۳	بله		

جدول پخت						
لوازم جانبی و نکات	زمان (دقیقه)	دما (سانتیگراد)	طبقه (از پایین)	پیش گرمایش	عملکرد	دستور پخت
سینی روغن‌گیر / سینی پخت	۱۱۰-۱۵۰	۹۰	۲	بله		مرینگ
طبقه ۳: سینی فر در طبقه سیمی طبقه ۱: سینی روغن‌گیر / سینی پخت	۱۳۰-۱۵۰	۹۰	۱-۳	بله		
سینی روغن‌گیر / سینی پخت	۱۵-۳۰	۲۲۰-۲۵۰	۲	-		پیتزا (پیتزای ضخیم، پیتزای نازک و نان ایتالیایی فوکاسا)
طبقه۳: طبقه سیمی طبقه ۱: سینی روغن‌گیر / سینی پخت	۲۰-۴۰	۲۲۰-۲۴۰	۱-۳	بله		
سینی روغن گیر / سینی پخت یا طبقه سیمی	۵۰-۷۰	۱۸۰-۲۲۰	۲	-		نان (نان ساندویچی ۰.۵ تا ۱ کیوگرم)
سینی روغن گیر / سینی پخت یا طبقه سیمی	۳۰-۵۰	۱۸۰-۲۲۰	۲	-		نان (نان رولی)

جدول پخت						
لوازم جانبی و نکات	زمان (دقیقه)	دما (سانتیگراد)	طبقه (از پایین)	پیش گرمایش	عملکرد	دستور پخت
طبقه ۳: سینی پخت یا سینی فر در طبقه سیمی طبقه ۱: سینی روغن گیر / سینی پخت یا سینی فر در طبقه سیمی	۳۰-۶۰	۱۸۰-۲۰۰	۱-۳	بله		نان
سینی روغن‌گیر / سینی پخت یا طبقه سیمی	۱۰-۱۵	۲۵۰	۲	بله		پیتزا منجمد
طبقه ۳: سینی فر یا طبقه سیمی طبقه ۱: سینی روغن گیر / سینی پخت	۱۰-۲۰	۲۵۰	۱-۳	بله		
قالب کیک در طبقه سیمی	۳۵-۴۵	۱۸۰-۲۰۰	۲	بله		پای (پای سبزیجات، پای کیش لورن)
طبقه ۳: قالب کیک در طبقه سیمی طبقه ۲: قالب کیک در طبقه سیمی	۴۵-۶۰	۱۸۰-۱۹۰	۲-۳	بله		

جدول پخت						
لوازم جانبی و نکات	زمان (دقیقه)	دما (سانتیگراد)	طبقه (از پایین)	پیش گرمایش	عملکرد	دستور پخت
سینی روغن گیر / سینی پخت	۲۰-۳۰	۱۹۰-۲۰۰	۲	بله		ولووان/ شیرینی‌های پفی
طبقه ۳: سینی فر در طبقه سیمی طبقه ۱: سینی روغن گیر / سینی فر	۲۰-۴۰	۱۸۰-۱۹۰	۱-۳	بله		
سینی روغن‌گیر یا سینی فر روی طبقه سیمی	۴۰-۶۵	۱۹۰-۲۰۰	۲	-		لازانیا، کیک میوه‌ای
سینی روغن‌گیر یا سینی فر در طبقه سیمی	۲۵-۴۵	۱۹۰-۲۰۰	۲	-		پاستای پخته شده/ کانلونی
سینی روغن‌گیر یا سینی فر در طبقه سیمی	۷۰-۱۰۰	۱۹۰-۲۰۰	۲	-		بره/ گوشت گوساله/ گاو/ خوک ۱ کیلوگرم
سینی روغن گیر یا سینی فر در طبقه سیمی (در صورت نیاز پس از گذشت دوسوم از زمان پخت غذا را برگردانید)	۶۰-۹۰	۲۰۰-۲۳۰	۲	-		ران بره/ ساق

جدول پخت						
لوازم جانبی و نکات	زمان (دقیقه)	دما (سانتیگراد)	طبقه (از پایین)	پیش گرمایش	عملکرد	دستور پخت
سینی روغن گیر یا سینی فر در طبقه سیمی	۵۰-۱۰۰	۲۱۰-۲۳۰	۲	-		مرغ، خرگوش، اردک/ ۱ کیلوگرم
سینی روغن گیر یا سینی فر در طبقه سیمی	۹۰-۱۵۰	۱۷۰-۲۰۰	۱/۲	-		بوقلمون، غاز / ۳ کیلوگرم
سینی روغن‌گیر یا سینی فر روی طبقه سیمی	۶۰-۴۰	۱۸۰-۲۰۰	۲	بله		ماهی پخته (در فویل) فیله ، ماهی کامل
سینی فر در طبقه سیمی	۶۰-۳۰	۱۷۰-۱۹۰	۲	بله		سبزیجات شکم پر (گوجه، کدو و بادمجان)
طبقه سیمی	۵-۲	۳ (بالا)	٤	-		تُست
طبقه ٤: طبقه سیمی (پس از گذشت نیمی از زمان پخت غذا را برگردانید) طبقه ۳: سینی روغن گیر همراه با آب	۳۵-۲۰	۲ (وسط)	٤	-		فیله/ استیک ماهی

جدول پخت						
لوازم جانبی و نکات	زمان (دقیقه)	دما (سانتیگراد)	طبقه (از پایین)	پیش گرمایش	عملکرد	دستور پخت
طبقه ٤: طبقه سیمی (پس از گذشت نیمی از زمان پخت غذا را برگردانید) طبقه ۳: سینی روغن گیر همراه با آب	۴۰-۱۵	۳-۲ (وسط-بالا)	٤	-		سوسیس، کباب، دنده کباب و همبرگر
طبقه ۲: طبقه سیمی (در صورت نیاز پس از گذشت دوسوم از زمان پخت غذا را برگردانید) طبقه ۱: سینی روغن گیر همراه با آب	۶۵-۵۰	۲ (وسط)	۲	-		جوجه بریان ۱ تا ۱.۳ کیلوگرم
طبقه ۲: جوجه گردان (اگر موجود باشد) طبقه ۱: سینی روغن گیر همراه با آب	۸۰-۶۰	۳ (بالا)	۲	بله		

جدول پخت						
لوازم جانبی و نکات	زمان (دقیقه)	دما (سانتیگراد)	طبقه (از پایین)	پیش گرمایش	عملکرد	دستور پخت
سینی فر در طبقه سینی (در صورت نیاز پس از گذشت دوسوم از زمان پخت غذا را برگردانید)	۳۵-۵۰	۲ (متوسط)	۲	-		گوشت بریان ۱ کیلوگرم
سینی روغن گیر / سینی پخت (در صورت نیاز پس از گذشت دوسوم از زم ان پخت غذا را برگردانید)	۳۵-۵۰	۲ (وسط)	۲	-		سیب زمینی تنوری
سینی فر در طبقه سیمی	۱۰-۱۵	۳ (بالا)	۲	-		گراتن سبزیجات
طبقه ۳: سینی فر در طبقه سیمی طبقه ۱: سینی روغن گیر یا سینی فر در طبقه سیمی	۵۰-۱۰۰*	۲۰۰	۱-۳	بله		لازانیا و گوشت

جدول پخت						
لوازم جانبی و نکات	زمان (دقیقه)	دما (سانتیگراد)	طبقه (از پایین)	پیش گرمایش	عملکرد	دستور پخت
طبقه ۳: سینی فر در طبقه سیمی طبقه ۱: سینی روغن گیر یا سینی فر در طبقه سیمی	۴۵- ۱۰۰*	۲۰۰	۱-۳	بله		گوشت و سیب زمینی
طبقه ۳: سینی فر در طبقه سیمی طبقه ۱: سینی روغن گیر یا سینی فر در طبقه سیمی	۳۰- ۵۰*	۱۸۰	۱-۳	بله		ماهی و سبزیجات
طبقه ٤: سینی فر در طبقه سیمی طبقه ۲: سینی پخت طبقه ۱: سینی روغن گیر /سینی فر یا قالب کیک در طبقه سیمی	٤۰- ۱۲۰*	۱۹۰	۱-۲-٤	-		غذای کامل: لازانیا (طبقه ٤)/ گوشت (طبقه ۲)/ تارت (طبقه۱)
سینی روغن گیر یا سینی فر در طبقه سیمی	۸۰- ۱۲۰*	۲۰۰	۳	-		گوشت شکم پر بریانی
سینی روغن گیر یا سینی فر در طبقه سیمی	۵۰- ۱۰۰*	۲۰۰	۳	-		تکه گوشت (خرگوش، مرغ و بره)

* زمان پخت تقریبی می باشد. هر زمان که بخواهید می‌توانید بر اساس سلیقه شخصی غذا را از فر خارج نمایید.

دستور پخت غذاها (منطبق با استاندارد IEC 60350-1: 2011-12 و din 3360-12:07:07)						
لوازم جانبی و نکات	زمان (دقیقه)	دما (سانتیگراد)	طبقه (از پایین)	پیش گرمایش	عملکرد	دستور پخت
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
سینی روغن گیر / سینی پخت	۴۰-۳۰	۱۵۰	۳	-	**	کماج
طبقه ۳: سینی پخت طبقه ۱: سینی روغن گیر / سینی پخت	۴۵-۳۰	۱۵۰	۳-۱	بله		
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
سینی روغن گیر / سینی پخت	۳۰-۲۰	۱۷۰	۳	-	**	کیک‌های کوچک
طبقه ۳: سینی پخت طبقه ۱: سینی روغن گیر / سینی پخت	۳۵-۲۵	۱۶۰	۳-۱	بله		
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
قالب کیک در طبقه سیمی	۴۰-۳۰	۱۷۰	۲	-	**	کیک‌های اسفنجی بدون روغن
طبقه ۳: قالب کیک در طبقه سیمی طبقه ۱: قالب کیک در طبقه سیمی	۴۵-۳۵	۱۶۰	۳-۱	بله		

دستور پخت غذاها (منطبق با استاندارد IEC 60350-1: 2011-12 و din 3360-12:07:07)						
لوازم جانبی و نکات	زمان (دقیقه)	دما (سانتیگراد)	طبقه (از پایین)	پیش گرمایش	عملکرد	دستور پخت
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
قالب کیک در طبقه سیمی	۶۰-۸۰	۱۸۵	۲	-	**	۲ پای سیب
طبقه ۳: قالب کیک در طبقه سیمی طبقه ۱: قالب کیک در طبقه سیمی	۷۰-۹۰	۱۷۵	۱-۳	بله		
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
طبقه سیمی	۳-۵	۳ (بالا)	٤	-		تُست
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
طبقه ٤: طبقه سیمی (پس از گذشت نیمی از زمان پخت غذا را برگردانید) طبقه ۳: سینی روغن گیر همراه با آب)	۲۰-۳۰	۳ (بالا)	٤	-		برگرها
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
سینی روغن گیر / سینی پخت	۳۵-٤۵	۱۸۰	۲	-	**	پای سیب، کیک‌های دارای مخمر
طبقه ۳: سینی پخت طبقه ۱: سینی چکه گیر / سینی پخت	۵۵-۶۵	۱۶۰	۱-۳	بله		

دستور پخت غذاها (منطبق با استاندارد IEC 60350-1: 2011-12 و din 3360-12:07:07)						
لوازم جانبی و نکات	زمان (دقیقه)	دما (سانتیگراد)	طبقه (از پایین)	پیش گرمایش	عملکرد	دستور پخت
DIN 3360-12:07 § 6.6						
طبقه ۲: سینی روغن گیر	۱۴۰-۱۸۰	۱۷۰	۲	-	XL	گوشت خوک
DIN 3360-12:07 annex C						
سینی روغن گیر / سینی پخت	۳۵-۴۵	۱۷۰	۲	-	**	کیک صاف
طبقه ۳: سینی پخت طبقه ۱: سینی چکه گیر / سینی پخت	۴۰-۵۰	۱۷۰	۱-۳	بله		

نکته: جدول پخت عملکرد و دمای مناسب را جهت کسب بهترین نتیجه با تمام دستورالعمل ها پیشنهاد می شود. جهت پخت در یک طبقه با عملکرد فن از گزینه پخت کانوکشن/ "convection" استفاده نمایید.

زمانیکه پخت در دو طبقه انجام می شود و غذا را در طبقه پیشنهادی عملکرد پخت شیرینی حس ششم قرار داده اید ، دمای پیشنهادی را جهت عملکرد "فن" انتخاب نمایید.

** عملکرد پخت شیرینی در حس ششم بدون استفاده از فن تنها از المنت های حرارتی بالا و پائین استفاده می کند. در این حالت نیاز به گرم کردن فر وجود ندارد.

علامت های موجود در جدول بدون استفاده از طبقات ریلی می باشند. آزمون های ذکر شده را بدون قرار دادن آنها انجام دهید. فر خالی را پیش گرمایش دهید. (بر اساس استاندارد IEC 60350-1:2011-12 § 7.2: آزمون پخت سنتی ، فن و پیش گرمایش سریع را انجام دهید.

کلاس کارایی انرژی (بر اساس استاندارد EN 60350-1:2013-07): برای آزمون آن از جدول مربوطه استفاده نمایید.

* در صورت عدم وجود لوازم جانبی مورد نیاز، می‌توانید آنها را از خدمات طلایی نیکان تهیه نمائید.

موارد استفاده و نکات پیشنهادی

نحوه استفاده از جدول پخت

بهترین عملکرد در جهت پخت غذاهای مختلف در یک یا چند طبقه بصورت همزمان در جدول ارائه شده است. زمان پخت از لحظه قرار دادن غذا در داخل فر به جز زمان پیش گرمایش (در صورت نیاز) شروع می‌شود. دما و زمان پخت تنها جهت راهنمایی بوده و به مقدار غذا و لوازم جانبی مورد استفاده بستگی دارند. برای پخت هر غذا از پائین‌ترین حد ممکن استفاده کرده و در صورتیکه غذا به مقدار کافی پخته نشده به مقادیر بالاتر بروید. از لوازم جانبی موجود و در صورت امکان از سینی فر و قالب‌های کیک تیره رنگ استفاده شود. می توان از تابه‌ها و لوازم جانبی پیرکس و سرامیکی استفاده نمود اما توجه داشته باشید که زمان پخت کمی طولانی‌تر خواهد شد. برای رسیدن به بهترین نتیجه لازم است تا تمام موارد موجود در جدول پخت را انجام داده و لوازم جانبی را در طبقات مختلف قرار دهید.

پخت همزمان غذاهای مختلف

با استفاده از عملکرد "فن" می‌توانید بصورت همزمان چند غذا با دمای پخت یکسان (مانند: ماهی یا سبزیجات) را داخل فر قرار داده و از طبقات مختلف استفاده نمایید. غذاهایی که نیاز به زمان پخت کمتری دارند را از فر خارج کرده و دیگر غذاها که زمان بیشتری برای پخت می‌خواهند را در فر بگذارید.

دسرها

- برای پخت دسرهای حساس می‌توانید از برنامه پخت سنتی در یک طبقه استفاده نمایید. از قالب کیک فلزی با رنگ تیره استفاده کرده و آن را در طبقه سیمی قرار دهید. برای پخت در بیش از یک طبقه از عملکرد فن استفاده کنید، ظرف مخصوص کیک را بر روی طبقات قرار داده و از چرخش هوای گرم

برای پخت آن کمک بگیرید.

- برای بررسی پخته بودن کیک یک خلال دندان را در وسط کیک فرو کنید. اگر در هنگام بیرون آوردن، خلال دندان تمیز بود به معنای آماده بودن کیک می‌باشد.

- اگر از قالب کیک نچسب استفاده می‌کنید، لبه‌های ظرف را چرب نکنید چراکه در لبه‌ها به صورت یکنواخت پف نمی‌کند.

- اگر کیک بجای پف کردن، پائین تر رفت باید در دفعات بعدی از دمای پایین‌تری برای پخت استفاده شود. شاید نیاز باشد مایعات موجود در مایع کیک را کاهش داده و آن را آرامتر ترکیب نمایید.

- برای دسرهایی با مغز خیس و آبدار (مانند چیزکیک یا پای میوه) از عملکرد "پخت کانوکشن" استفاده نمایید. اگر خمیر پایه در شیرینی شما خیس است، آن را در طبقه پایین تر قرار داده و پیش از افزودن مواد داخل آن به کف کیک خرده‌های بیسکوئیت بپاشید.

گوشت:

- از انواع مختلف سینی فر یا ظرف پیرکس متناسب با اندازه گوشت مورد نظر استفاده کنید. برای بریان کردن گوشت پیشنهاد می شود که کف ظرف را به عصاره گوشت (استاک) آغشته کرده و در زمان پخت، برای طعم دار کردن غذا، گوشت را چرب نمائید. پس از بریان شدن گوشت، اجازه دهید ۱۰ تا ۱۵ دقیقه در داخل فر بماند یا اینکه به دور آن فویل آلومینیومی بکشید.

- اگر می‌خواهید گوشت را گریل کنید، از تکه‌های گوشتی با ضخامت یکسان استفاده کنید تا پختی یک دست داشته باشید. تکه‌های خیلی ضخیم به زمان پخت بیشتری نیاز دارند.

برای جلوگیری از سوختن بخش بیرونی گوشت باید طبقه سیمی را پائین تر قرار داده و غذا را از المنت گریل دور کنید. پس از گذشت دو سوم از زمان پخت گوشت را برگردانید.

برای جمع کردن مایعات حاصل از پخت گوشت توصیه می‌شود سینی روغن‌گیر را به همراه نیم لیتر آب مستقیما در زیر گریلی که گوشت را گذاشته‌اید قرار دهید. در صورت لزوم آن را بالاتر گذارید.

جوجه گردان (فقط در برخی از مدل‌ها)

از ایـن قسـمت بـرای بریـان کـردن تکه‌هـای بـزرگ گوشـت و ماکیـان اسـتفاده می‌شـود. گوشـت را در سـیخ گذاشـته (بـرای مـرغ آن را بـا نـخ ببندیـد) و قبـل از قـرار دادن آن در قسـمت مشـخص شـده در جلـوی دیـوار فـر از اسـتحکام گوشـت بـر روی سـیخ اطمینـان حاصـل نماییـد. سـپس آن را در نگهدارنده‌هـای مربوطـه بگذاریـد.

بـرای جلوگیـری از ایجـاد دود و جمـع کـردن ترشـحات گوشـت در هنـگام پخـت توصیـه می‌شـود کـه از سـینی روغـن گیـر بـه همـراه نیـم لیتـر آب در طبقـه اول اسـتفاده نماییـد. سـیخ دارای دسـته ای پلاسـتیکی می‌باشـد کـه پیـش از پخـت بایـد جـدا شـده و پـس از اتمـام عملکـرد پخـت جهـت خـارج کـردن غـذا از فـر بـدون سـوختگی دسـت از آن اسـتفاده نماییـد.

پیتزا:

سـینی‌ها را کمـی چـرب کـرده تـا پیتزایـی بـا پایـه تـرد داشـته باشـید. پـس از گذشـت دوسـوم از زمـان پخـت پنیـر موتـزارلا را روی پیتـزا بریزید.

عمل آوردن خمیر

بهتـر اسـت پیـش از گذاشـتن خمیـر در داخـل فـر، آن را بـا پارچـه‌ای مرطـوب بپوشـانید. بـا اسـتفاده از ایـن عملکـرد زمـان پـف کـردن خمیـر نسـبت بـه دمـای اتـاق (۲۵-۲۰ درجـه سـانتیگراد) حـدود یـک سـوم کاهـش پیـدا می‌کنـد. زمـان مـورد نیـاز بـرای یـک کیلوگـرم خمیـر پیتـزا حـدود یـک سـاعت می‌باشـد.

پس از استفاده از دستگاه

هشدار !

تمیز کردن دستگاه

- هرگز از لوازم بخارشوی برای تمیز کردن فر استفاده نکنید.
- تنها در زمان خنک بودن فر نسبت به تمیز کردن آن اقدام کنید.
- در هنگام تمیز کردن، فر را از برق بکشید.

سطح بیرونی فر

سـطح بیرونـی فـر را بـا پارچـه میکـرو فایبـر مرطـوب تمیـز کنیـد. اگـر سـطح مـورد

نظر خیلی کثیف می‌باشد، چند قطره ماده‌ی شوینده به آب اضافه کرده و در نهایت با دستمال دیگری آن را خشک نمایید.

از مواد شوینده‌ای 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. البته توصیه می‌شود برای از بین بردن راحت‌تر لکه و کثیفی‌های خشک شده از باقی مانده‌های مواد غذایی در داخل فر (مانند غذاهایی با شکر زیاد)، بهتر است تا در زمان گرم بودن فر نسبت به تمیز کردن آن اقدام شود.

• از مواد شوینده مخصوص فر استفاده کرده و از دستورالعمل‌های ارائه شده پیروی نمایید.

• درب شیشه‌ای فر را با مایع شوینده مناسب تمیز کنید. برای تسهیل در تمیز کردن فر، درب آن قابل جدا شدن می‌باشد. (بخش مراقبت از دستگاه ملاحظه شود).

• برای برخی از مدل‌های فر، المنت بالایی گریل (بخش مراقبت از دستگاه را ملاحظه نمایید) می‌توانید به سمت پایین حرکت کرده تا به راحتی سقف فر را از داخل تمیز نمایید.

نکته: در هنگام پخت طولانی مدت غذاهایی با مواد آبدار (مانند پیتزا، سبزیجات و غیره) ممکن است در داخل درب یا اطراف درزگیر بخار جمع شود. پس از خنک شدن فر، داخل درب را با یک اسفنج یا دستمال خشک کنید. از اسفنج‌های سایشی یا لایه بردارهای فلزی استفاده نکنید. با گذشت زمان باعث آسیب به سطوح لعابی و شیشه درب فر می‌شود.

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 قسمت ها داغ می باشند از دستکش استفاده کنید.

• در صورت استفاده از برس یا اسفنج، باقیمانده‌های غذا به راحتی پاک خواهند شد.

تمیز کردن دیوار پشتی و پنل های کناری کاتالیزور فر (در صورت موجود بودن)

• فر را حدود یک ساعت به صورت خالی با عملکرد فن در دمای ۲۰۰ درجه سانتیگراد روشن نمایید.

• سپس، منتظر بمانید تا دستگاه خنک شده و پس از آن با یک اسفنج باقی مانده‌های موادغذایی را تمیز نمایید.

از مواد شوینده خورنده یا ساینده، برس‌های زبر، تمیز کننده قابلمه یا اسپری‌های مخصوص فر که به سطح کاتالیزور آسیب‌زده و حالت تمیزکننده خودکار را از بین می‌برند، استفاده نشود.

چرخه تمیزکننده – عملکرد تمیز کننده خودکار (چربی زدایی حرارتی)

هشدار !

- در زمان اجرای عملکرد تمیز کننده خودکار (چربی زدایی حرارتی) دستگاه را لمس نکنید.

- کودکان را در زمان انجام این عملکرد از فر دور نگه دارید.

این حالت تمامی مواد باقی مانده از عملکرد پخت در داخل فر را در دمای حدود ۵۰۰ درجه سانتیگراد سوزانده و از بین می‌برد. در دمای بالا، مواد تبدیل به خاکستر شده و پس از خنک شدن فر به راحتی می توان با دستمال مرطوب آنها را از داخل فر تمیز نمود. پس از هر مرتبه استفاده از فر نباید از تمیز کننده خودکار (چربی زدایی حرارتی) استفاده نمود. این عملکرد تنها زمانی به کار می رود که فر بسیار کثیف شده یا در زمان پیش گرمایش و پخت غذا، دود تولید شود.

• اگر فر در زیر یک صفحه اجاق رومیزی نصب شده است، دقت کنید که در زمان فعال شدن عملکرد تمیز کننده خودکار (چربی زدایی حرارتی) تمام مشعل ها یا صفحات برقی اجاق گاز خاموش باشند.

• پیش از فعال کردن عملکرد تمیزکننده خودکار تمام لوازم جانبی (حتی دیواره

مشبک کناری) را از فر خارج کنید.

• پیش از اجرای عملکرد تمیز کننده خودکار (چربی زدایی حرارتی) و به منظور بالا بردن کیفیت نظافت، با استفاده از یک اسفنج مرطوب چربی‌های موجود در درب فر را تمیز نمایید.

این دستگاه دارای دو نوع عملکرد تمیزکننده خودکار (تجزیه حرارتی) می باشد:

۱. چرخه ذخیره انرژی (PYRO EXPRESS/ ECO): این حالت حدود ۲۵ درصد نسبت به حالت استاندارد، انرژی کمتری مصرف می کند. این عملکرد را در فواصل زمانی معمول استفاده نمایید (پس از ۲ یا ۳ مرتبه پخت متوالی گوشت).

۲. چرخه استاندارد (PYRO): این چرخه برای تمیزکردن فر بسیار کثیف مناسب می‌باشد.

• در تمام موارد، پس از تعداد مشخص استفاده از دستگاه و بر اساس میزان کثیفی فر، پیغام فعال کردن چرخه تمیزکننده خودکار در نمایشگر ظاهر می‌شود.

توجه: در زمان اجرای عملکرد تمیزکننده خودکار(چربی زدایی حرارتی) درب فر نباید باز شود؛ تا زمانیکه دمای داخل فر به سطح ایمن نرسد درب دستگاه قفل می‌شود.

مراقبت از دستگاه

هشدار !

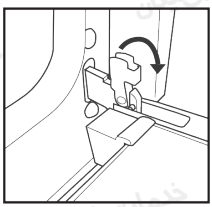
- از دستکش‌های محافظ استفاده شود.
- قبل از انجام هر یک از دستورالعمل‌های زیر از خنک بودن فر اطمینان حاصل نمائید.
- فر را از برق بکشید.

جداسازی درب فر:

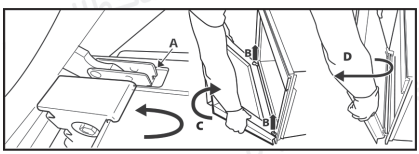
۱. درب را کاملا باز کنید.

۲. گیره‌ها را بالا کشیده و آنها را تا جایی که امکان دارد به جلو فشار دهید (تصویر ۱).

۳. درب را تا جایی که ممکن است ببندید (A)، آن را بالا کشیده (B) و بچرخانید (C) تا جایی که آزاد شود (D) (تصویر ۲).



(تصویر ۱)



قرار دادن مجدد درب فر

۱. لولاها را در جای خود قرار دهید.

۲. درب فر را به صورت کامل باز کنید.

۳. دو گیره را پائین آورید.

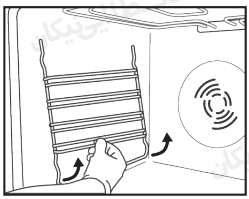
٤. درب را ببندید.

جابجایی المنت حرارتی بالا (فقط در برخی از مدل ها)

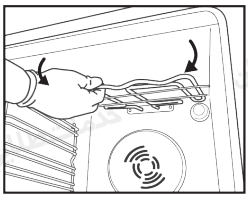
۱. شبکه نگهدارنده کناری را خارج کنید. (تصویر ۳)

۲. المنت حرارتی را کمی به سمت بیرون آورده (تصویر ٤) و آن را به سمت پائین بکشید. (تصویر ۵)

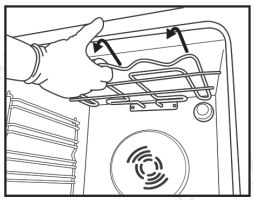
۳. برای قرار دادن مجدد المنت حرارتی، آن را بالا برده و کمی به سمت خود بکشید، مطمئن شوید که دقیقا بر روی نگهدارنده‌های کناری قرار گرفته است.



(تصویر ۳)



(تصویر ٤)

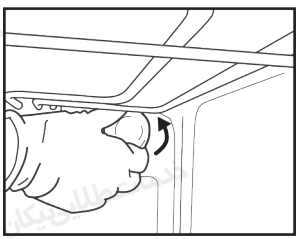


(تصویر ۵)

تعویض لامپ فر

برای تعویض لامپ دستگاه با خدمات طلایی نیکان تماس حاصل نمایید:

۱. فر را از برق بکشید.



۲. پوشش لامپ را باز کرده (تصویر ۶) و لامپ را تعویض نمایید (نکات مربوط به نوع لامپ را ملاحظه نمایید). پوشش لامپ را در جای خود ببندید.

۳. فر را به برق متصل کنید.

توجه:

- فقط از لامپ‌های رشته‌ای مدل E-14 با دمای ۳۰۰ درجه سانتیگراد و توان

25-40W/230V یـا لامپ‌هـای هالـوژن مـدل G9 بـا دمـای ۳۰۰ درجـه سـانتیگراد و تـوان 20-40W/230V اسـتفاده شـود.

- لامـپ تعبیـه شـده در دسـتگاه، مخصـوص اسـتفاده در لـوازم خانگـی بـوده و از آن بـرای روشـنایی منـزل نمی‌تـوان اسـتفاده نمـود. (قوانیـن (EC) شـماره 244/2009)

- این لامپ‌ها را می توانید از خدمات طلایی نیکان تهیه نمایید.

مهم:

- در صـورت اسـتفاده از لامپ‌هـای هالـوژن، از لمـس لامـپ هـا بـدون دسـتکش خـوداری کنیـد. اثـر انگشـت بـه لامپ‌هـای هالـوژن آسـیب میزنـد.

- تا زمانیکه پوشش لامپ را در جای خود قرار نداده اید از فر استفاده نکنید.

عیب یابی دستگاه

فر کار نمی کند

• بررسـی شـود کـه فـر بـه بـرق متصـل بـوده و همچنیـن بـرق شـهری نیـز قطـع نشـده باشـد.

• یـک مرتبـه فـر را خامـوش و مجـدد روشـن کـرده و بررسـی نماییـد کـه آیـا مشـکل همچنـان وجـود دارد یـا خیـر.

برنامه نویس الکترونیکی از کار افتاده است:

• اگـر در نمایشـگر حـرف F بـه همـراه یـک عـدد ظاهـر شـد، بـا خدمـات طلایـی نیـکان تمـاس بگیریـد.

در هنگام اعلام مشکل فر باید عددی که در ادامه حرف F آمده است را عنوان نمائید.

درب فر باز نمی شود:

• یـک مرتبـه فـر را خامـوش و مجـدد روشـن نمـوده و بررسـی نماییـد کـه آیـا مشـکل همچنـان وجـود دارد یـا خیـر.

مهـم: طـی اجـرای برنامـه تمیـز کننـده خـودکار (چربـی زدایـی حرارتـی) (در صـورت موجـود بـودن) درب فـر بـاز نمی‌شـود. تـا زمـان بـاز شـدن درب فـر بـه صـورت خـودکار منتظـر بمانیـد (بخـش چرخـه تمیـز کننـده فـر بـا عملکـرد تمیزکننـده حرارتـی خودکار(چربـی زدایـی حرارتـی) را ملاحظـه نماییـد).

خدمات پس از فروش

پیش از تماس با خدمات پس از فروش

۱. ابتدا با استفاده از مواردی که در دفترچه راهنما و در قسمت عیب یابی آورده شده است سعی کنید تا مشکل را برطرف نمایید.

۲. 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.

مشخص کردن 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

SERVICE 0000 000 00000

توجه: در صورت نیاز به هرگونه تعمیر (به منظور استفاده از قطعات یدکی اصل) با خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید.

دور انداختن لوازم خانگی

- این فر از موادی تشکیل شده است که قابل بازیافت و استفاده مجدد می‌باشند. می توانید آن را بر اساس قوانین محلی موجود به مکان‌های مخصوص بازیافت تحویل دهید. پیش از دور انداختن، سیم برق را از آن جدا کرده تا در هیچ شرایطی دستگاه نتواند به برق وصل شود.

- برای کسب اطلاعات بیشتر در رابطه با استفاده، بهبود و بازیافت لوازم خانگی برقی، با شهرداری محل خود یا فروشگاهی که دستگاه را از آن خریداری کرده‌اید 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 آوردنِ 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.

* AKZ 6230
* AKZ 6270
* AKZM 8480
* AKZM 8660