



## 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 ایندزیت، 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 خدماتی مطلوب هدف ماست، و پرسش اینجا،



حلمه حقوق مصرف کنندگان



- دارنده گواهی نامه ایزو ۲۰۱۵: ۹۰۰۱ 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 نیکان 885 NIKAN



NIKAN COMPANY



WWW.NIKAN-CO.COM



**Whirlpool**

دفترچه راهنمای استفاده از دستگاه: AKZ 6270



MODEL: AKZ6270

OVEN

2

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

---

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

## 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 باز کردن 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 می باشد از آداپتورهای چند راهی استفاده نکنید.
- از سیم های رابط یا چند راهی استفاده نکنید.
- از اتصال فر به کنترل های از راه دور و تایمرها خوداری نمایید.
- از کشیدن کابل برق خوداری کنید.
- قسمت های الکتریکی دستگاه نباید پس از نصب در دسترس کاربران قرار گیرند.
- در صورت شکستگی یا ترک خوردگی در سطح صفحه القایی، به منظور جلوگیری از خطر برق گرفتگی، دستگاه را از برق کشیده و از آن استفاده نکنید. (فقط برای مدل هایی که دارای عملکرد القایی می باشند).
- 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 می باشد. خدمات طلایی نیکان هیچ گونه مسئولیتی در قبال آسیب ها و خسارات ناشی از استفاده نامناسب یا تنظیمات اشتباه کنترل ها بر عهده نخواهد داشت.
- در زمان استفاده از فر، بخش های در دسترس آن گرم خواهند شد. توجه داشته باشید تا از تماس با المنت های حرارتی و بخش های 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، 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.
- در زمان استفاده از دستگاه و حتی پس از آن از دست زدن به المنت های حرارتی یا سطوح داخلی اجتناب نمایید، خطر سوختگی 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.
- در پایان پخت با احتیاط درب فر را باز کرده و قبل از دست زدن به فر اجازه دهید تا هوای داغ و بخار به آرامی خارج شود.
  - زمانیکه درب دستگاه بسته است بخار داغ از منافذ بالای صفحه کنترل خارج خواهد شد، بنابراین از مسدود کردن آن خودداری نمایید.
  - برای بیرون آوردن تابه و ظروف دیگر از داخل فر، از دستکش استفاده کرده و مراقب باشید تا با المنت‌های حرارتی برخورد نکنید.
  - از گذاشتن مواد اشتعال‌زا در داخل و نزدیک محصول خودداری نمایید، این امر می‌تواند در زمان روشن شدن اتفاقی دستگاه باعث آتش سوزی شود.
  - از حرارت دادن شیشه‌های در بسته و موارد مشابه در داخل فر خودداری کنید. حرارت سبب بالا رفتن فشار در داخل شیشه شده و باعث ترکیدن و آسیب به فر خواهد شد.
  - 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 صورت استفاده از مایعات الکلی‌دار در پخت غذا توجه داشته باشید که در حرارت بالا این مواد بخار شده و به دلیل وجود الکل می‌تواند در صورت تماس با یکی از المنت‌های حرارتی برقی باعث آتش سوزی شود.
  - هرگز از لوازم بخار شوی برای تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید.
  - در زمان استفاده از عملکرد تمیز کننده خودکار (چربی زدایی حرارتی) از دست زدن به فر خودداری کرده و از نزدیک شدن کودکان به آن جلوگیری نمایید. همچنین قبل از شروع چرخه تمیز کننده هرگونه مواد و مایعات اضافی باید از داخل محفظه فر پاک شود. (تنها دستگاه‌هایی که دارای برنامه تمیز کننده خودکار (چربی زدایی حرارتی) می‌باشند).
  - تنها از حسگر دمایی استفاده نمایید که جهت این فر پیشنهاد شده است.
  - از تمیز کننده‌های سخت یا لایه‌بردارهای فلزی نوک تیز برای تمیز کردن درب شیشه‌ای محصول خودداری نمایید. این امر می‌تواند باعث ایجاد خراش

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 مواد غذایی و همچنین با در نظر 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

#### باز یافت اجزای بسته بندی:

اجزای بسته بندی ۱۰۰ درصد قابل بازیافت بوده و علامت  در آنها درج شده است. بخش‌های مختلف بسته بندی 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 لاکه یا لعاب‌دار که حرارت بیشتری را جذب می‌کنند استفاده ننمایید.

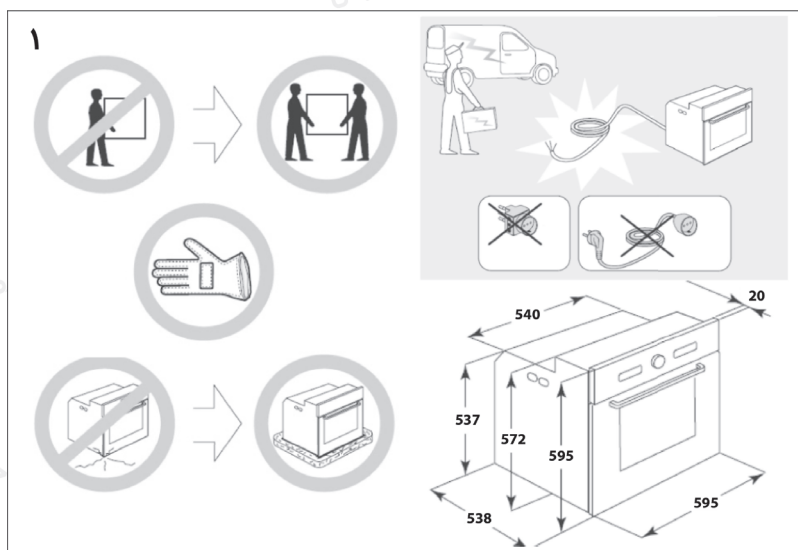
- ۱۰ تا ۱۵ دقیقه زودتر از زمان پخت مورد نظر فر را خاموش کنید. غذاهایی که نیاز به زمان پخت بیشتری دارند حتی با خاموش شدن فر نیز به پخت خود ادامه خواهند داد.

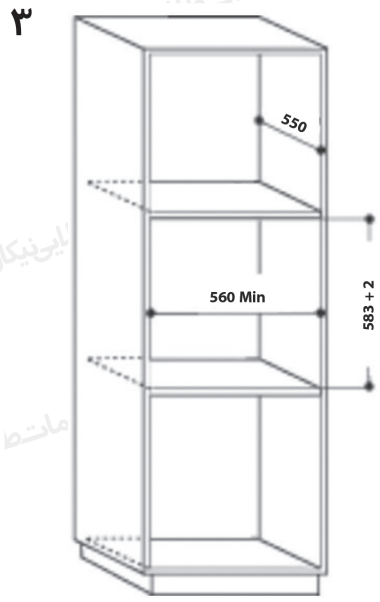
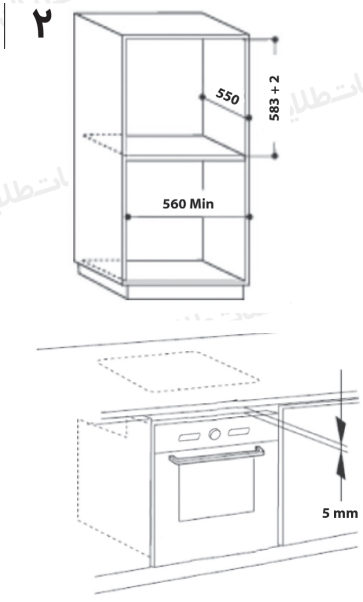


## دور انداختن محصول:

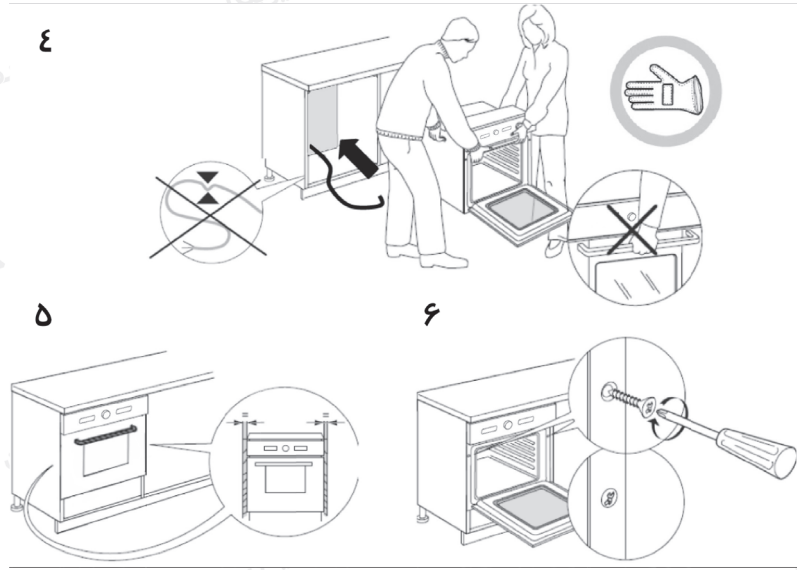
- این محصول با قوانین اروپایی 2002/96/EC در رابطه با تجهیزات الکتریکی و الکترونیکی (WEEE) مطابق می باشد.
- با بازیافت صحیح محصول، شما می‌توانید از بروز اثرات منفی حاصل از بازیافت نادرست لوازم بر محیط زیست و سلامت انسان جلوگیری نمایید.
- علامت  روی محصول و همچنین مدارک مرتبط با آن نشان می‌دهند که این محصول پسماند خانگی نبوده و باید آنها را به مراکز بازیافت مخصوص لوازم الکتریکی و الکترونیکی تحویل داد.

## پیش از استفاده از دستگاه





دستورالعمل های 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<sup>2</sup>) 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

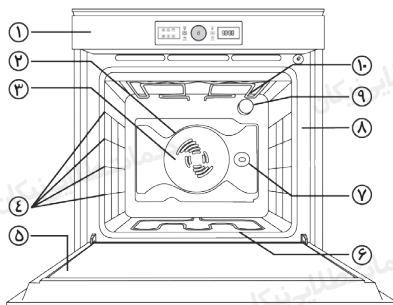
### پیش از استفاده از دستگاه:

- 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)

۴. 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

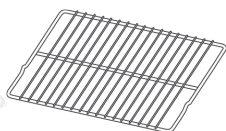
#### نکته:

- 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:



شکل A

A - طبقه سیمی

o گریل کردن

o قرار دادن تابه و قالب کیک



شکل B

B - سینی روغن گیر

o جمع کردن قطرات چربی

o پخت گوشت قرمز، ماهی و ...

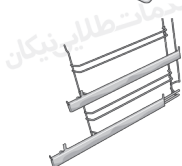


شکل C

C - سینی پخت

o نان و شیرینی

o گوشت، ماهی و ...



شکل D

D - ریل‌های تلسکوپی (موجود در برخی از مدل‌ها)

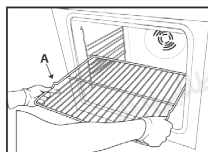
o جهت دسترسی راحت‌تر به طبقه‌ها و سینی‌ها

تعداد لوازم جانبی بر اساس مدل خریداری شده متفاوت می‌باشد.

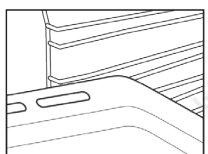
ممکن است بعضی از لوازم جانبی موجود در دفترچه در دستگاه شما قرار داده نشده باشد.

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

#### قرار دادن طبقات سیمی و لوازم جانبی در داخل فر



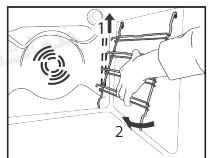
۱- با کشیدن بخش A به بالا، طبقه سیمی را به صورت عمودی قرار دهید (تصویر ۱).



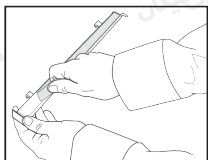
۲- لوازم جانبی دیگر مانند سینی روغن گیر و سینی پخت را همانند طبقه سیمی در دستگاه قرار دهید (تصویر ۲).

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

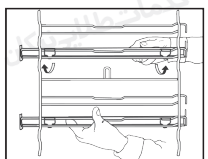
ریل‌های تلسکوپی با ویژگی خارج شدن جزئی و کلی، دسترسی به سینی‌ها و طبقات سیمی را راحت‌تر کرده است.



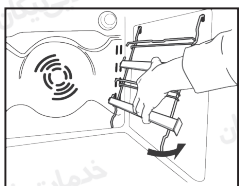
۱. دیواره مشبک نگهدارنده کناری را بردارید (تصویر ۱)  
(در رابطه با ریل‌های کاملاً خارج شونده لازم است که ابتدا پیچ تثبیت کننده نیز برداشته شود)



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



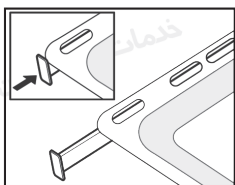
۳. قسمت بالایی ریل‌ها را در داخل دیواره مشبک نگهدارنده قرار دهید. مطمئن شوید که ریل‌های تلسکوپی می‌تواند آزادانه تا قسمت جلویی فر حرکت کنند. سپس قسمت پایینی ریل‌ها را بر خلاف دیواره مشبک نگهدارنده فشار دهید تا زمانی که در محل مورد نظر جا بیفتد (تصویر ۳).



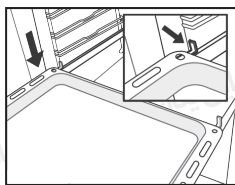
۴. دیواره مشبک نگهدارنده کناری را در داخل فر همانند تصویر شماره ۴ دوباره تنظیم نمایید.

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

تصویر ۶

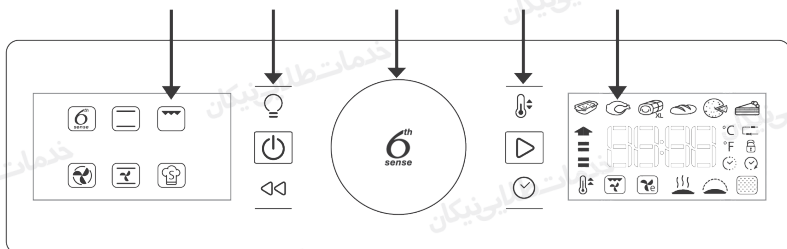


تصویر ۵

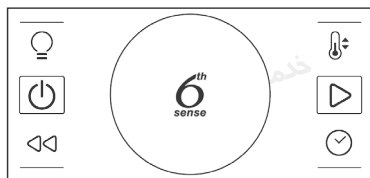


توضیح صفحه کنترل

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



ولوم کنترل و کلیدهای لمسی



دکمه ولوم کنترل حس ششم

دکمه را برای انتخاب، تنظیم، دسترسی یا تایید عملکردها، پارامترها و سرانجام شروع برنامه پخت فشار دهید.



### 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.

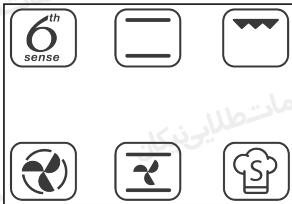


### دکمه برگشت

برای بازگشت به صفحه قبل استفاده می‌شود.

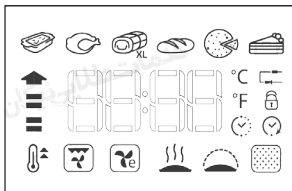


### نمایشگر سمت چپ



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 می کنید 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 ( $C^{\circ}$  و  $16A$ ) 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. ( $16A$  یا  $13A$ ).


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 ۱/۲ 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  برنامه پخت اصلی را انتخاب کنید.

برای تایید  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 ۴، ۵ و ۶ مشخص شده است عمل کنید.

**توجه:** برای دسترسی به گزینه‌های حس ششم  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.


### ۴ 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  را فشار دهید. علامت C/°F چشمک زن می‌شود.



با چرخاندن  دمای مورد نیاز را تنظیم کنید.

برای تایید  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  دما را تنظیم نمایید.

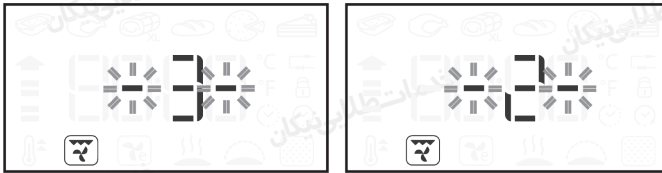
#### ۴.۱ تنظیم سطح گریل

برای تنظیم سطح توان گریل و حالت توربو گریل در برنامه‌های پخت استفاده می‌شود.

سه سطح توان مختلف برای حالت گریل وجود دارد:

۱. کم ۲. متوسط ۳. زیاد

نمایشگر سمت راست مقادیر پیش فرض را بین دو علامت چشمک زن " - " نشان می‌دهد.

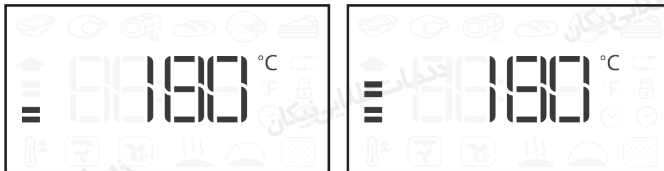


برای انتخاب حالت مورد نظر را بچرخانید.

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

#### ۴.۲ مرحله پیش گرمایش

برای برخی از عملکردها (پخت سنتی )، فن )، پخت کانوکشن ) و پیش گرمایش سریع ) استفاده می‌شود که مرحله پیش گرمایش به صورت خودکار شروع به کار کرده و فر را به سرعت به دمای مورد نظر می‌رساند. بر روی صفحه نمایش در کنار دما یک فلش در داخل دایره به صورت



چشمک‌زن نمایان می‌شود که نشان‌دهنده مرحله پیش گرمایش می‌باشد. هنگامیکه فر به دمای مورد نظر برسد، با زنگ هشدار این موضوع را اعلام می‌نماید.



غذا را داخل فر قرار داده و درب آن را ببندید: فر بصورت خودکار انتخاب برنامه پخت را شروع می کند.

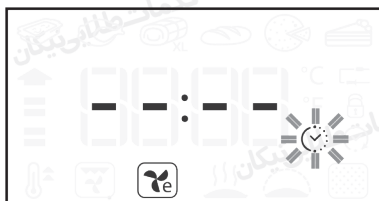
**توجه:** برای شروع عملکرد پخت  یا  را فشار دهید

قرار دادن غذا در محفظه فر پیش از پایان مرحله پیش گرمایش می تواند عملکرد پخت و پز را تحت تاثیر قرار دهد.

#### ۵ تنظیم مدت زمان پخت

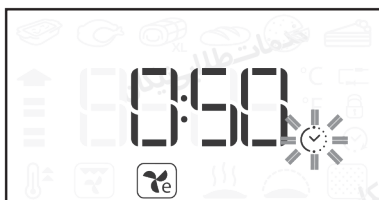
برای تنظیم مدت زمان اجرای تمام عملکردها (به جز تمیز کردن خودکار فر) پس از تنظیمات ساعت فر استفاده می شود.



علامت  چشمک زن می شود.




برای برگشت به چرخه های پخت بدون زمان بندی  یا  را فشار دهید (۵.۱).

برای تنظیم مدت زمان  را بچرخانید.




برای تایید زمان برنامه پخت  را فشار داده (۵.۲) و به تنظیمات زمان پایان پخت بروید یا با فشار  شروع به کار سریع را انتخاب کنید.


**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 زمان بندی، 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 زمان بندی به حالت زمان بندی شده تغییر داده و زمان پایان را تنظیم کنید.

#### ۵.۲ حالت پخت زمان بندی شده

در انجام برنامه پخت زمان بندی 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 پیش گرمایش نمی‌باشد.

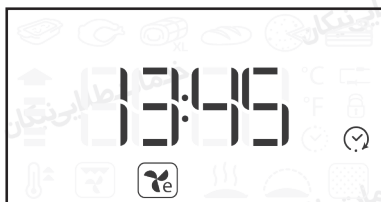
### ۶ تنظیم زمان پایان پخت بر اساس شروع با تاخیر

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 می‌توانید یکی از ۶ برنامه ویژه پخت را با تنظیمات پیش فرض انتخاب نمایید. برای لیست کامل و توضیح عملکردها جدول صفحه ۲۸ را ملاحظه نمایید.

برای انتخاب عملکرد حس ششم (☀) را بچرخانید.



برای تایید  را فشار دهید.  
 برای انتخاب عملکرد حس ششم مورد نظر  را بچرخانید.

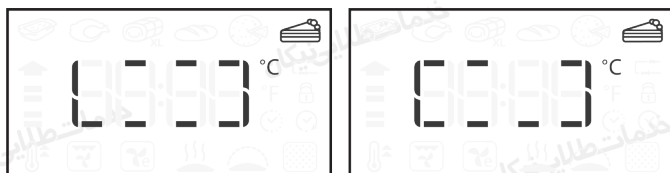


برای تایید  را فشار داده و مدت زمان / زمان پایان را تنظیم کنید یا برای شروع به کار سریع  را فشار دهید.

**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 زمانی که 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 برنامه های پخت ویژه استفاده می شود.  
برای توضیحات بیشتر و لیست کامل موارد به جدول صفحه ۳۱ مراجعه نمایید.  
برای انتخاب عملکرد ویژه   را بچرخانید.



برای تایید  را فشار دهید.

برای انتخاب عملکرد حس ششم مورد نظر   را بچرخانید.



برای تایید  را فشار داده و مقادیر را تنظیم نمایید یا با فشردن  به حالت شروع به کار سریع وارد شوید.


### ۸.۱ پیش گرمایش سریع



از این تنظیم برای پیش گرمایش سریع فر استفاده می شود. جهت توضیحات بیشتر صفحه ی ۳۱ را ملاحظه فرمائید.

گزینه  برای دسترسی به عملکردهای ویژه به کار می رود.

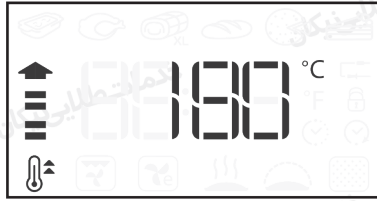
  را چرخانده و گزینه  را در نمایشگر سمت راست انتخاب کنید.

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. غذا را داخل فر قرار داده و درب فر را ببندید. فر بصورت خودکار با استفاده از عملکرد سنتی چرخه پخت را بدون زمان معین شروع می‌نماید.



**هشدار!**




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

### ۸.۲ تمیز کردن خودکار فر





برای توضیح بیشتر این عملکرد جدول صفحه ۱۸ و همچنین قسمت "تمیز کردن دستگاه" در صفحه ۲۴ را ملاحظه نمایید. 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 تمیز کننده 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 تمیز کننده خودکار (چربی زدایی حرارتی) درب فر بصورت خودکار قفل می‌شود.






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




**هشدار!**

- در زمان انجام عملکرد تمیز کننده خودکار (چربی زدایی) از تماس با فر خودداری نمایید.
- در زمان انجام عملکرد تمیز کننده 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 نمی‌توان 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		
مخصوص پخت انواع غذاها در یک طبقه از فر می باشد. در این عملکرد از طبقه دوم استفاده نمایید. این عملکرد دارای یک مرحله پیش گرمایش خودکار می باشد. پیش از قرار دادن غذا در داخل فر منتظر بمانید تا پیش گرمایش تمام شود.	پخت سنتی	
برای بریان کردن استیک، کباب، سوسیس و همچنین جهت پخت گراتن سبزیجات و نان تست استفاده می شود. غذا را در طبقه ۴ 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 نمی باشد. در زمان پخت، درب فر باید بسته بماند.	گریل	

برنامه پخت سنتی

OVEN

توضیح عملکردها			
<p>برای پخت غذاهای مختلف با دمای یکسان به صورت هم زمان در دو طبقه استفاده می‌شود (مانند ماهی، سبزیجات، کیک). از این عملکرد می‌توان برای پخت غذاهای مختلف بدون تر کیب 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.</p>	فن		برنامه پخت سنتی
<p>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.</p>	پخت کانوکشن		
<p>این برنامه به صورت کاملا خودکار مناسبترین برنامه و دما را برای پخت غذاهایی با پایه پاستا (لازانیا، 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.</p>	 <p>پخت کاسرول در حس ششم</p>		عملکردهای حس ششم

توضیح عملکردها			
<p>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.</p>	 <p>پخت گوشت در حس ششم</p>	 <p>عملکردهای حس ششم</p>	
<p>این برنامه به صورت کاملا خودکار مناسبترین برنامه و دما را برای پخت تکه های بزرگ گوشت (بیشتر از ۲.۵ کیلو گرم) 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 نمی باشد.</p>	 <p>پخت قدرتی MAXI) (COOKING در حس ششم</p>		
<p>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.</p>	 <p>پخت نان در حس ششم</p>		
<p>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.</p>	 <p>پخت پیتزا در حس ششم</p>		

توضیح عملکردها			
<p>این برنامه به صورت کاملاً 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.</p>	 <p>پخت شیرینی در حس ششم</p>		<p>عملکردهای حس ششم</p>
<p>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.</p>	 <p>پیش گرمایش سریع</p>		
<p>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.</p>	 <p>توربو گریل</p>		<p>برنامه های پخت ویژه</p>
<p>این برنامه به صورت کاملاً خودکار مناسب ترین برنامه و دما را برای پخت انواع پیتزا (پیتزای ایتالیایی (باریک)، پیتزای خانگی و همچنین نان ایتالیایی فوکاسیا) 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.</p>	 <p>فن اکو (اقتصادی)</p>		







توضیح عملکردها			
این حالت برای گرم و ترد نگه داشتن غذای پخته شده (مانند: گوشت، غذای سرخ شده یا یک 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.			برنامه های پخت ویژه
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 گرمای فر بالاتر از ۴۰ درجه سانتیگراد باشد این عملکرد فعال نمی‌شود. خمیر را در طبقه دوم بگذارید. نیازی به پیش گرمایش فر نمی‌باشد.			
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						
دستور پخت	عملکرد	پیش گرمایش	طبقه (از پایین)	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	لوازم جانبی و نکات
کیک اسفنجی		-	۲	۱۶۰-۱۸۰	۳۰-۹۰	قالب یک در طبقه سیمی
		بله	۱-۳	۱۶۰-۱۸۰	۳۰-۹۰	طبقه ۳: قالب کیک در طبقه سیمی طبقه ۱: قالب کیک در طبقه سیمی



جدول پخت

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

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

جدول پخت

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

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

جدول پخت

دستور پخت	عملکرد	پیش گرمایش	طبقه (از پایین)	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	لوازم جانبی و نکات
مرغ، خز گوش، اردک / ۱ کیلو گرم		-	۲	۲۱۰-۲۳۰	۵۰-۱۰۰	سینی روغن گیر یا سینی فر در طبقه سیمی
بوقلمون، غاز / ۳ کیلو گرم		-	۱/۲	۱۷۰-۲۰۰	۹۰-۱۵۰	سینی روغن گیر یا سینی فر در طبقه سیمی
ماهی پخته (در فویل) فیله، ماهی کامل		بله	۲	۱۸۰-۲۰۰	۴۰-۶۰	سینی روغن گیر یا سینی فر روی طبقه سیمی
سبزیجات شکم پر (گوجه، کدو و بادمجان)		بله	۲	۱۷۰-۱۹۰	۳۰-۶۰	سینی فر در طبقه سیمی
تُست		-	۴	۳ (بالا)	۲-۵	طبقه سیمی
فیله / استیک ماهی		-	۴	۲ (وسط)	۲۰-۳۵	طبقه ۴: طبقه سیمی (پس از گذشتن نیمه از زمان پخت غذا را برگردانید) طبقه ۳: سینی روغن گیر همراه با آب

جدول پخت

لوازم جانبی و نکات	زمان (دقیقه)	دما (سانتیگراد)	طبقه (از پایین)	پیش گرمایش	عملکرد	دستور پخت
طبقه ۴: طبقه سیمی (پس از گذشت نیمی از زمان پخت غذا را برگردانید) طبقه ۳: سینی روغن گیر همراه با آب	۱۵-۴۰	۲-۳ (وسط-بالا)	۴	-		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	۵۰-۶۵	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	۶۰-۸۰	۳ (بالا)	۲	بله		

جدول پخت







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

جدول پخت




دستور پخت	عملکرد	پیش گرمایش	طبقه (از پایین)	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	لوازم جانبی و نکات
گوشت و سیب زمینی		بله	۱-۳	۲۰۰	۴۵- ۱۰۰*	طبقه ۳: سینی فر در طبقه سیمی طبقه ۱: سینی روغن گیر یا سینی فر در طبقه سیمی
ماهی و سبزیجات		بله	۱-۳	۱۸۰	۳۰- ۵۰*	طبقه ۳: سینی فر در طبقه سیمی طبقه ۱: سینی روغن گیر یا سینی فر در طبقه سیمی
غذای کامل: لازانيا (طبقه ۴) // گوشت (طبقه ۲) // تارت (طبقه ۱)		-	۱-۲-۴	۱۹۰	۴۰- ۱۲۰*	طبقه ۴: سینی فر در طبقه سیمی طبقه ۲: سینی پخت طبقه ۱: سینی روغن گیر / سینی فر یا قالب کیک در طبقه سیمی
گوشت شکم پر بریانی		-	۳	۲۰۰	۸۰- ۱۲۰*	سینی روغن گیر یا سینی فر در طبقه سیمی
تکه گوشت (خرگوش، مرغ و بره)		-	۳	۲۰۰	۵۰- ۱۰۰*	سینی روغن گیر یا سینی فر در طبقه سیمی



\* زمان پخت تقریبی می باشد. هر زمان که بخواهید می توانید 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						
کماج	 **	-	۳	۱۵۰	۳۰-۴۰	سینی روغن گیر / سینی پخت
		بله	۱-۳	۱۵۰	۳۰-۴۵	طبقه ۳: سینی پخت طبقه ۱: سینی روغن گیر / سینی پخت
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
کیک‌های کوچک	 **	-	۳	۱۷۰	۲۰-۳۰	سینی روغن گیر / سینی پخت
		بله	۱-۳	۱۶۰	۲۵-۳۵	طبقه ۳: سینی پخت طبقه ۱: سینی روغن گیر / سینی پخت
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
کیک‌های اسفنجی بدون روغن	 **	-	۲	۱۷۰	۳۰-۴۰	قالب کیک در طبقه سیمی
		بله	۱-۳	۱۶۰	۳۵-۴۵	طبقه ۳: قالب کیک در طبقه سیمی طبقه ۱: قالب کیک در طبقه سیمی

دستور پخت غذاها						
(منطبق با استاندارد IEC 60350-1: 2011-12 و din 3360-12:07:07)						
دستور پخت	عملکرد	پیش گرمایش	طبقه (از پایین)	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	لوازم جانبی و نکات
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
۲ پای سیب	 **	-	۲	۱۸۵	۶۰-۸۰	قالب کیک در طبقه سیمی
		بله	۱-۳	۱۷۵	۷۰-۹۰	طبقه ۳: قالب کیک در طبقه سیمی طبقه ۱: قالب کیک در طبقه سیمی
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
تست		-	۴	۳ (بالا)	۳-۵	طبقه سیمی
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
برگرها		-	۴	۳ (بالا)	۲۰-۳۰	طبقه ۴: طبقه سیمی (پس از گذشت نیمی از زمان پخت غذا را برگردانید) طبقه ۳: سینی روغن گیر همراه با آب)
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
پای سیب، کیک‌های دارای مخمر	 **	-	۲	۱۸۰	۳۵-۴۵	سینی روغن گیر / سینی پخت
		بله	۱-۳	۱۶۰	۵۵-۶۵	طبقه ۳: سینی پخت طبقه ۱: سینی چکه گیر / سینی پخت

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	-		گوشت خوک
DIN 3360-12:07 annex C						
سینی روغن گیر/ سینی پخت طبقه ۳: سینی پخت طبقه ۱: سینی چکه گیر/ سینی پخت	۳۵-۴۵	۱۷۰	۲	-		**
	۴۰-۵۰	۱۷۰	۱-۳	بله		

**نکته:** جدول پخت عملکرد و دمای مناسب را جهت کسب بهترین نتیجه با تمام دستورات العمل 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 نمایید.

### 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 یک تیره رنگ استفاده شود. می‌توان 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 یک 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 یک 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 می‌شود که کف ظرف را به عصاره گوشت (استاک) آغشته کرده و در زمان پخت، برای طعم دار کردن غذا، گوشت را چرب نمایید. 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 روغن گیر را به همراه نیم لیتر آب مستقیماً در زیر گریلی که گوشت را گذاشته‌اید قرار دهید. در صورت لزوم آن را بالاتر گذارید.

### جوجه گردان (فقط در برخی از مدل‌ها)

از این قسمت برای بریان کردن تکه‌های بزرگ گوشت و ماکیان استفاده می‌شود. گوشت را در سیخ گذاشته (برای مرغ آن را با نخ ببندید) و قبل از قرار دادن آن در قسمت مشخص شده در جلوی دیوار فر از استحکام گوشت بر روی سیخ اطمینان حاصل نمایید. سپس آن را در نگهدارنده‌های مربوطه بگذارید.

برای جلوگیری از ایجاد دود و جمع کردن ترشحات گوشت در هنگام پخت توصیه می‌شود که از سینی روغن گیر به همراه نیم لیتر آب در طبقه اول استفاده نمایید. سیخ دارای دسته ای پلاستیکی می‌باشد که پیش از پخت باید جدا شده و پس از اتمام عملکرد پخت جهت خارج کردن غذا از فر بدون سوختگی دست از آن استفاده نمایید.

### پیتزا:

سینی‌ها را کمی چرب کرده تا پیتزایی با پایه ترد داشته باشید. پس از گذشت دوسوم از زمان پخت پنیر موتزارلا را روی پیتزا بریزید.

### عمل آوردن خمیر

بهتر است پیش از گذاشتن خمیر در داخل فر، آن را با پارچه‌ای مرطوب پوشانید. با استفاده از این عملکرد زمان پف کردن خمیر نسبت به دمای اتاق (۲۵-۲۰ درجه سانتیگراد) حدود یک سوم کاهش پیدا می‌کند. زمان مورد نیاز برای یک کیلوگرم خمیر پیتزا حدود یک ساعت می‌باشد.

### 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

سطح بیرونی فر را با پارچه میکرو فایبر مرطوب تمیز کنید. اگر سطح مورد

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) می‌تواند 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 درز گیر 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 قسمت‌ها داغ می‌باشند از دستکش استفاده کنید.

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

### تمیز کردن دیوار پشتی و پنل‌های 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 مواد غذایی 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 تمیز کننده خودکار را از بین می‌برند، استفاده نشود.

### چرخه تمیز کننده - 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 می‌توان 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 می‌رود 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 مشعل‌ها یا صفحات برقی اجاق گاز خاموش باشند.

• پیش از فعال کردن عملکرد تمیز کننده 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 تمیز کننده 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 تمیز کردن فر بسیار کثیف مناسب می باشد.

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

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

### 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

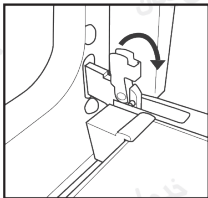
امکان دارد به جلو فشار دهید (تصویر ۱).

۳. درب را تا جایی که ممکن است

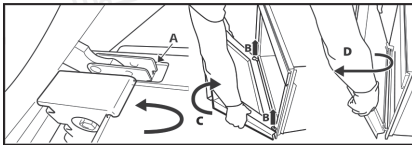
ببندید (A)، آن را بالا کشیده (B) و

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.

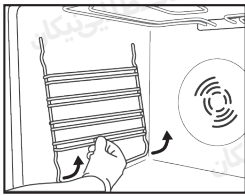
۴. درب را ببندید.

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

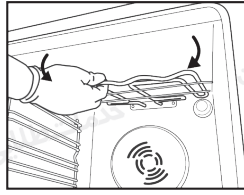
۱. شبکه نگهدارنده کناری را خارج کنید. (تصویر ۳)

۲. المنت حرارتی را کمی به سمت بیرون آورده (تصویر ۴) و آن را به سمت پائین بکشید. (تصویر ۵)

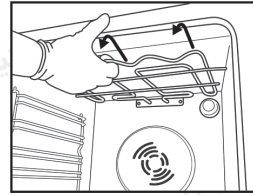
۳. برای قرار دادن مجدد المنت حرارتی، آن را بالا برده و کمی به سمت خود بکشید، مطمئن شوید که دقیقاً بر روی نگهدارنده‌های کناری قرار گرفته است.



(تصویر ۳)



(تصویر ۴)



(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

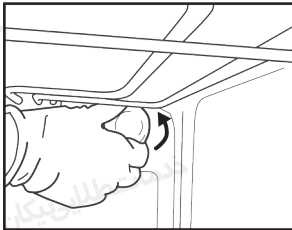
لامپ را ملاحظه نمایید). پوشش لامپ را در

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 یا لامپ‌های هالوژن مدل G9 با دمای ۳۰۰ درجه سانتیگراد و توان 20-40W/230V استفاده شود.

- لامپ تعبیه شده در دستگاه، مخصوص استفاده در لوازم خانگی بوده و از آن برای روشنایی منزل نمی‌توان استفاده نمود. (قوانین (EC) شماره 244/2009)  
- این لامپ‌ها را می‌توانید از خدمات طلایی نیکان تهیه نمایید.

### مهم:

- در صورت استفاده از لامپ‌های هالوژن، از لمس لامپ‌ها بدون دستکش خودداری کنید. اثر انگشت به لامپ‌های هالوژن آسیب می‌زند.  
- تا زمانیکه پوشش لامپ را در جای خود قرار نداده اید از فر استفاده نکنید.

### عیب یابی دستگاه

فر کار نمی‌کند

• بررسی شود که فر به برق متصل بوده و همچنین برق شهری نیز قطع نشده باشد.

• یک مرتبه فر را خاموش و مجدد روشن کرده و بررسی نمایید که آیا مشکل همچنان وجود دارد یا خیر.

### برنامه نویسی الکترونیکی از کار افتاده است:

• اگر در نمایشگر حرف F به همراه یک عدد ظاهر شد، با خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید.

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

درب فر باز نمی‌شود:

• یک مرتبه فر را خاموش و مجدد روشن نموده و بررسی نمایید که آیا مشکل همچنان وجود دارد یا خیر.

**مهم:** طی اجرای برنامه تمیز کننده خودکار (چربی زدایی حرارتی) (در صورت موجود بودن) درب فر باز نمی‌شود. تا زمان باز شدن درب فر به صورت خودکار منتظر بمانید (بخش چرخه تمیز کننده فر با عملکرد تمیز کننده حرارتی خودکار (چربی زدایی حرارتی) را ملاحظه نمایید).

## 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 می باشند. می توانید آن را بر اساس قوانین محلی موجود به مکان های 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 فروشگاه که دستگاه را از آن خریداری کرده اید 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 نازره 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.

- \* AKZ 6230
- \* AKZ 6270
- \* AKZM 8480
- \* AKZM 8660