



خدمات طلایی نیکان

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

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



- 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 NIKAN 885



NIKAN COMPANY



WWW.NIKAN-CO.COM



Whirlpool

دفترچه راهنمای استفاده از دستگاه: AKZM 8350



MODEL: AKZ 8350

فهرست

۸..... استفاده از دستگاه برای اولین مرتبه

۹..... عیب یابی

۱۱..... نظافت دستگاه

۱۳..... لوازم جانبی

۱۹..... صفحه کنترل

۲۰..... عملکردها

۲۷..... تنظیمات

دستورالعمل‌های مهم ایمنی

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

ایمنیت 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:

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

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:

- 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 چند قطبی بین اتصالات آن در فاصله‌ای مناسب استفاده نمود.

- از سیم‌های رابط استفاده نکنید.

- از کشیدن کابل برق خودداری نمایید.

- قسمت‌های 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 مدل‌هایی که دارای عملکرد القایی می‌باشند).
- در صورت مرطوب بودن بدن یا برهنه بودن پا از تماس با دستگاه خودداری 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 هیچ گونه مسئولیتی در قبال آسیب‌ها و خسارات ناشی از عدم رعایت نکات و موارد ایمنی ذکر شده یا استفاده اشتباه از دستگاه بر عهده نخواهد داشت.
- 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 فر، بخش‌های در دسترس آن گرم خواهند شد. توجه داشته باشید تا از تماس با المنت‌های حرارتی و بخش‌های داغ دستگاه خودداری نمایید.
- کودکان باید دور از دستگاه نگه داشته شده و در تمام مدت تحت نظارت و مراقبت والدین باشند.
- 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 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 موارد دیگر از داخل فر، از دستکش استفاده کرده و مراقب باشید تا با المنت‌های حرارتی برخورد نکنید.
- از قرار دادن مواد اشتعال‌زا در داخل و نزدیک محصول خودداری نمایید، این امر می‌تواند در زمان روشن شدن اتفاقی دستگاه باعث آتش‌سوزی شود.
- از حرارت دادن شیشه‌های در بسته و موارد مشابه در داخل فر خودداری کنید. حرارت سبب بالا رفتن فشار در داخل شیشه شده که باعث ترکیدن و آسیب به فر خواهد شد.
- از ظرفی که با مواد مصنوعی (پلاستیک و ...) ساخته شده‌اند استفاده نکنید.
- حرارت دادن بیش از حد روغن و چربی به راحتی باعث بروز آتش‌سوزی می‌شود. در هنگام آشپزی با روغن و چربی، مراقب باشید.
- هرگز فر را در هنگام خشک کردن غذا بدون نظارت رها نکنید.
- در صورت استفاده از مایعات الکل‌دار در پخت غذا توجه داشته باشید که در حرارت بالا این موارد بخار شده و به دلیل وجود الکل می‌تواند در صورت تماس با یکی از المنت‌های حرارتی برقی باعث آتش‌سوزی شود.
- هرگز از لوازم بخارشوی برای تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید.
- در زمان استفاده از عملکرد تمیز کننده خودکار (چربی‌زدایی حرارتی) از دست زدن به فر خودداری کرده و از نزدیک شدن کودکان به آن جلوگیری نمایید. تنها دستگاه‌هایی که دارای برنامه تمیز کننده خودکار (چربی‌زدایی حرارتی) می‌باشند).
- تنها از حسگر دمایی استفاده نمایید که جهت این فر پیشنهاد شده است.
- از تمیز کننده‌های سخت یا لایه بردارهای 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).
- در زمان باز کردن بسته بندی و نصب دستگاه از دستکش‌های محافظ استفاده استفاده ننمایید.

دور انداختن لوازم خانگی

- این محصول از موادی تشکیل شده است که قابل بازیافت و استفاده مجدد می‌باشند. می‌توانید 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 فروشگاه‌هایی که دستگاه را از آن خریداری کرده‌اید تماس بگیرید

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 آسیب، فر را در زمان نصب از فوم پلی استر آن جدا کنید.

آماده سازی محل قرار گیری

- * بخش‌هایی از آشپزخانه که در تماس با فر هستند باید در برابر دما (حداقل ۹۰ درجه سانتیگراد) مقاوم باشند.
- * تمام عملکردهای کابینت سازی و همچنین تمیز کردن خرده چوب‌ها و گرد و خاک از محیط باید قبل از قرار دادن فر در محل نصب انجام شده باشد.
- * مطمئن شوید که سطح زیر فر تراز می‌باشد.
- * بعد از نصب، قسمت پایینی 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 موجود با ولتاژ برق نوشته شده در برچسب مشخصات محصول مطابق باشد. برچسب مشخصات محصول بر روی لبه جلویی فر قرار دارد. (در صورت باز بودن درب محصول قابل رویت است) - تعویض کابل برق (نوع H05 RR-F 13×1.5 mm²) باید توسط یک برقکار مجرب انجام شود.

- با خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید.

نکات عمومی

پیش از استفاده از دستگاه

- قسمت‌های مقوایی و دیگر بخش‌های محافظ را به همراه لیبیل‌های موجود در لوازم جانبی را جدا نمایید.

- لوازم جانبی را از داخل فر خارج کرده و آن را حدود یک ساعت در دمای ۲۰۰ درجه سانتیگراد حرارت دهید. این امر باعث حذف شدن 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 وسیله‌ای را از دستگیره آن آویزان نکنید.

- قسمت داخلی فر را با فویل‌های آلومینیومی نپوشانید.

- زمانی که 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.

حفاظت از محیط زیست

بازیافت 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.

دور انداختن محصول

• این محصول با قوانین اروپایی EC/2002/96 در رابطه با تجهیزات الکتریکی و الکترونیکی (WEEE) مطابق می‌باشد.

• 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.

ذخیره انرژی

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

- از قالب‌های تیره لاکسی یا لعاب‌دار که حرارت بیشتری را جذب می‌کنند استفاده نمایید.

اعلام تطابق

این محصول بر طبق مقررات اروپایی CE n.1935/2004 در رابطه با لوازم در تماس با مواد غذایی و همچنین با در نظر گرفتن قوانین ولتاژ پایین CE/95/2006 که با 73/23/CEE و اصلاحات بعدی جایگزین شده است) و قوانین حفاظتی "CE/108/2004" EMC طراحی، تولید و فروخته شده است

عیب‌یابی دستگاه

فر کار نمی‌کند

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

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

درب فر باز نمی‌شود:

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

برنامه نویس 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.

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 می‌باشد). همچنین شماره خدمات در برگه ضمانت نامه نیز نوشته شده است.

- آدرس کامل منزل

- شماره تماس منزل

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

SERVICE 0000 000 00000



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

مهم: از مواد شوینده‌ای که باعث خوردگی و ساییدگی می شوند خودداری نمایید. اگر هر کدام از این مواد شوینده به صورت اتفاقی روی فر بریزند، به سرعت توسط پارچه میکرو فایبر مرطوب آن را تمیز کنید.

• سطح بیرونی فر را با پارچه میکرو فایبر مرطوب تمیز کنید. اگر سطح مورد نظر خیلی کثیف می باشد، چند قطره ماده ی شوینده به آب اضافه کرده و در نهایت با دستمال دیگری آن را خشک نمایید.

سطح داخلی فر: چرخه تمیز کننده STARCLEANTM

مهم: از مواد شوینده ساینده یا خورنده استفاده نکنید. اسفنج‌های ساینده، لایه بردارهای فلزی یا پدهای لایه بردار از جنس اسفنج‌های مختلف نباید مورد استفاده قرار گیرد. اینگونه موارد باعث آسیب به سطوح لعابی می‌شود. جهت تمیز کردن درب شیشه ای از اسفنج‌های نرم استفاده نمایید.

محفظه این فر از یک پوشش لعابی مخصوص (بدون نیکل) پوشیده شده است که می‌توان تنها با استفاده از آب و دستمال سلولزی موجود به آسانی تمیز نمود. دستمال سلولزی قابل شستشو و استفاده مجدد می‌باشد تا زمانی که پاره شود. می‌توانید این دستمال را از خدمات طلایی نیکان تهیه نمایید. شستشوی آن نباید در ماشین لباسشویی و خشک‌کن انجام شود.

چرخه تمیز کننده star clean tm

جهت حفظ فر در بهترین شرایط ، پس از هر مرتبه استفاده از دستگاه چرخه تمیز کننده starclean را فعال نمایید. زمان این چرخه ۳۵ دقیقه به طول می‌انجامد که شامل مرحله خنک سازی بوده و باید طبق مراحل زیر انجام گیرد:

۱. این عملکرد را با فر خنک شده فعال نمایید.
۲. دستمال سلولزی را خیس کرده و آب اضافی آن را کامل بگیرید تا از دستمال چکه نکند.
۳. درب فر را باز کرده و لوازم لعابی را از آن خارج نمایید.
۴. کف فر را کاملا با یک دستمال سلولزی بپوشانید.
۵. ۳۵۰ میلی‌لیتر آب را به روی دستمال سلولزی بریزید. کمی بیشتر یا کمتر بودن میزان آب در عملکرد خوب چرخه تاثیر می‌گذارد.
۶. درب فر را ببندید.
۷. علامت  را با ولوم عملکرد انتخاب نمایید: کلمه star clean در نمایشگر ظاهر می‌شود.
۸. برای تایید انتخاب دکمه  را فشار داده و چرخه تمیز کاری شروع به کار می‌نماید. برای جلوگیری از خروج بخار در زمان انجام این چرخه درب دستگاه را باز نکنید.
۹. در پایان چرخه دستمال را خارج کرده و آب باقی مانده در فر را خشک نمایید.
۱۰. سپس با یک اسفنج مرطوب شده با آب داغ، فر را تمیز نمایید. (تاخیر بیش از ۱۵ دقیقه در تمیز کردن باعث می‌شود تا نظافت آن به خوبی انجام نشود.)

لکه‌های قدیمی

برای تمیز کردن لکه‌های قدیمی، چرخه star clean را مجدد فعال کرده و چند قطره مواد شوینده خنثی به آن اضافه نمایید.

تمیز کردن شیشه داخلی

سطح داخلی درب شیشه ای دارای پوشش مخصوصی می باشد که تمیز کردن آن را آسان می نماید.

برای حفظ بهترین شرایط درب فر پس از هر مرتبه فعال کردن عملکرد star clean شیشه را با استفاده از آب و اسفنج نرم تمیز نمایید.

چند قطره مواد شوینده خنثی به آب اضافه کرده تا هرگونه ماده چربی باقی مانده ای تمیز شود.

نکته:

• جهت تسهیل نظافت می توانید درب فر را خارج نمایید (بخش مراقبت از دستگاه را ملاحظه نمایید)

• برای تمیز کردن سقف می توانید المنت حرارتی بالای گریل را پایین بیاورید.

• در زمان پخت غذاهای آبدار (مانند پیتزا، سبزیجات، ...) ممکن است در داخل

درب و در درزگیر قطرات آب تشکیل شود. زمانیکه فر خنک می باشد این قطره ها را با استفاده از یک دستمال یا اسفنج خشک نمایید.

لوازم جانبی:

• تمامی لوازم جانبی استفاده شده در هنگام پخت را پس از پایان عملکرد از

داخل فر بیرون آورده و آنها را در داخل ظرفی پر از آب و ماده شوینده قرار

دهید. اگر هنوز برخی از قسمت ها داغ می باشند از دستکش استفاده کنید.

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

• لوازم جانبی لغابی را در ظرفشویی قرار ندهید. مواد شوینده قوی استفاده

شده در ظرفشویی می تواند به لوازم لغابی آسیب برساند.

مراقبت از دستگاه

⚠️ - از دستکش های محافظ استفاده شود.

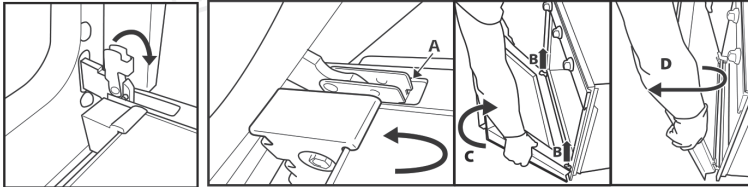
⚠️ - قبل از انجام هر یک از دستورالعمل های زیر از خنک بودن فر اطمینان

حاصل نمایید.

⚠️ - فر را از برق بکشید.

جدا کردن درب فر:

۱. درب را کاملا باز کنید.
۲. گیره‌ها را بالا بکشید 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).

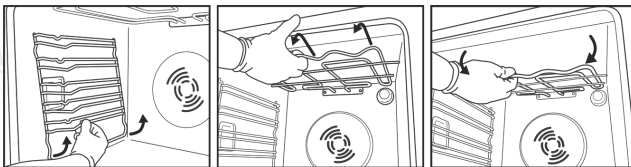


(تصویر ۱)

(تصویر ۲)

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 پایین آورید.
 ۴. درب را ببندید.
- جابجایی المنت حرارتی بالا (فقط در برخی از مدل‌ها)
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 پایین 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 ۴)

(تصویر ۵)

تعویض لامپ فر

برای تعویض لامپ پشتی (در صورت وجود) 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.

جهت تعویض لامپ کناری (در صورت وجود):

۱. فر را از برق بکشید.

۲. دیوارهای مشبک کناری را در صورت وجود خارج نمایید (تصویر ۳).

۳. با استفاده از یک پیچ گوشتی پوشش لامپ را باز نمایید. (تصویر ۷)

۴. لامپ را تعویض نمایید (نکته مربوط به نوع لامپ را ملاحظه نمایید) (تصویر ۸).

۵. پوشش لامپ را مجدد در جای خود قرار داده و آن را فشار دهید تا زمانی که در جای خود قرار گیرد (تصویر ۹).

۶. دیوارهای مشبک کناری را در جای خود قرار دهید.

۷. فر را مجدد به برق بزنید.



(تصویر ۶)

(تصویر ۷)

(تصویر ۸)

(تصویر ۹)

توجه:

- فقط از لامپ‌های رشته‌ای مدل E-14 با دمای ۳۰۰ درجه سانتیگراد و توان 25-40W / 230 V 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

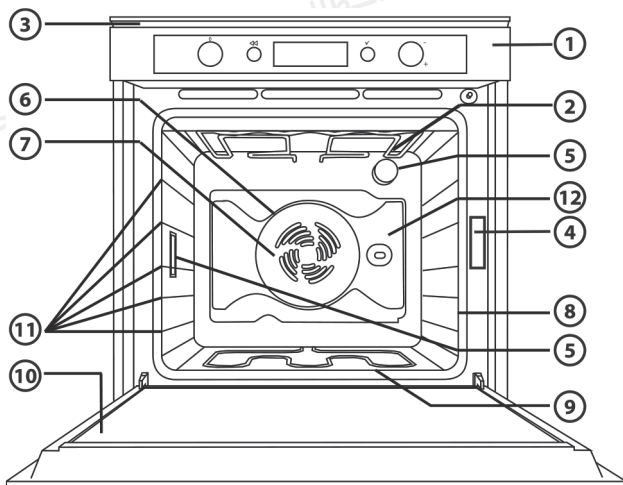
برای روشنایی منزل نمی‌توان استفاده نمود. (قوانین (EC) شماره 244/2009)
- این لامپ‌ها را می‌توانید از خدمات طلایی نیکان تهیه نمایید.

مهم:

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

دستورالعمل‌های استفاده از فر

برای اتصال برق دستگاه قسمت نصب را ملاحظه نمایید



۱. صفحه کنترل

۲. المنت حرارتی بالا/ گریل

۳. فن خنک کننده (غیر قابل مشاهده)

۴. برچسب مشخصات (نباید برداشته شود)

۵. لامپ

۶. المنت حرارتی چرخشی (غیر قابل مشاهده)

۷. فن

۸. سیخ جوجه گردان (در صورت وجود)

۹. المنت حرارتی پایین (غیر قابل مشاهده)

۱۰. درب دستگاه

۱۱. موقعیت طبقات (تعداد طبقات در قسمت جلوی محفظه فر مشخص شده است)

۱۲. دیواره پشتی

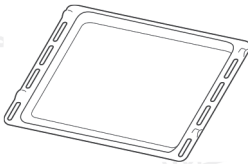
نکته:

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

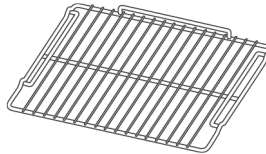
- پس از پایان پخت و خاموش شدن فر، ممکن است تا مدت زمان کوتاهی پس از آن فن خنک کننده به کار خود ادامه دهد.

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

لوازم جانبی موجود:



تصویر A



تصویر B



تصویر C

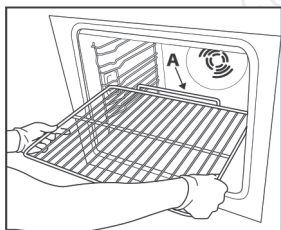
• **طبقه سیمی:** می‌توان از طبقه سیمی جهت گریل کردن غذاها یا محل قرارگیری تابه‌ها، قالب‌های کیک و دیگر ظروف پخت مخصوص فر استفاده می‌شود.

• **سینی روغن گیر:** این سینی به گونه ای طراحی شده تا در زیر طبقه سیمی قرار گرفته و چربی‌های حاصل از غذا را جمع آوری نماید. همچنین به عنوان یک سینی فر جهت پخت گوشت، ماهی، سبزیجات و ... استفاده می‌شود.

• **دستمال سلولزی:** این دستمال جهت تمیز کردن فر در چرخه star clean استفاده می‌شود.

مهم: تنها از دستمال سلولزی همراه با دستگاه استفاده نمایید.
تعداد لوازم جانبی بر اساس مدل خریداری شده متفاوت می باشد.
دیگر لوازم جانبی را می توانید به صورت جداگانه از خدمات طلایی نیکان تهیه نمایید.

قراردادن طبقات سیمی و لوازم جانبی در داخل فر

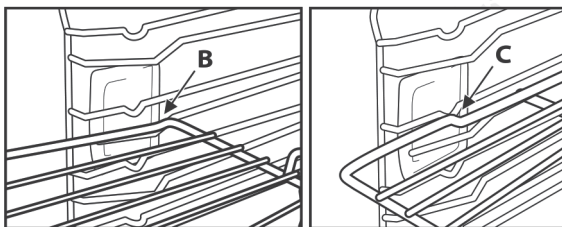


(تصویر ۱)

طبقه سیمی و دیگر لوازم جانبی دارای مکانیسم قفل شونده می‌باشند تا از خارج شدن ناگهانی و ناخواسته آنها جلوگیری شود.
۱. با کشیدن بخش A به بالا، طبقه سیمی را به صورت عمودی قرار دهید (تصویر ۱).

۲. زمانیکه در حالت قفل (B) قرار می‌گیرد طبقه سیمی را زاویه‌دار قرار دهید.

۳. طبقه سیمی را به حالت افقی برگردانده و آن را کاملاً به قسمت "C" فشار دهید (تصویر ۳)



(تصویر ۲)

(تصویر ۳)

۴. برای خارج کردن طبق سیمی مراحل بالا را از انتها به ابتدا انجام دهید.
لوازم جانبی دیگر مانند سینی روغن گیر و سینی پخت را مطابق با مراحل بالا قرار دهید. برآمدگی موجود در سطح صاف باعث قفل شدن لوازم جانبی در جای خود می‌شود.

صفحه کنترل


برنامه ریز الکترونیکی



۱ ولوم انتخاب عملکرد: ولوم انتخاب عملکرد و روشن/خاموش دستگاه

۲ ولوم مرورگر: جهت بررسی و تنظیمات مقادیر از پیش تنظیم شده

توجه: هر دو ولوم قابل به صورت فشاری بوده و با فشردن قسمت مرکزی آن بیرون می آیند.

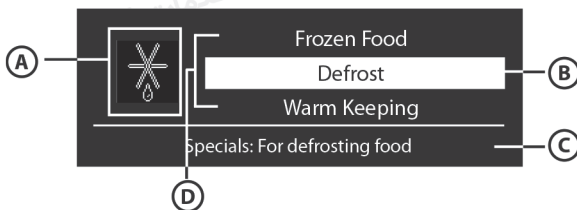
۳ دکمه : جهت برگشت به صفحه قبل

۴ دکمه : جهت انتخاب و تایید تنظیمات


عملکردها

با چرخاندن ولوم "انتخاب عملکرد" فر روشن می شود: عملکردها یا منوهای مرتبط با آن در نمایشگر نشان داده می شوند.

منوهای زیر مجموعه را می توان با چرخاندن ولوم کنترل به سمت عملکردها گزینه های GRILL, SPECIALS, SETTINGS, RECIPIES و SHORTCUT را می توان انتخاب نمود.



A. علامت عملکرد مشخص شده

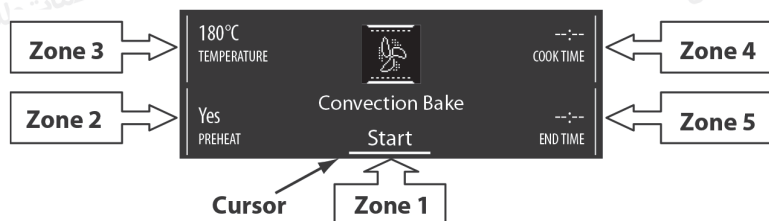
B. عملکرد مشخص شده را می توان با فشار  انتخاب نمود.

C. توضیح عملکرد مشخص شده

D. دیگر عملکردهای قابل انتخاب و در دسترس

جزئیات عملکردها

پس از انتخاب عملکرد مورد نظر، نمایشگر گزینه‌های بیشتری را همراه با جزئیات مربوطه نشان می‌دهد.



برای حرکت میان نواحی مختلف ولوم مرورگر را بچرخانید: نشانگر به سمت مقادیر قابل تنظیم مطابق دستورات توضیح داده شده در بالا حرکت می‌کند. برای انتخاب مقادیر دکمه را فشار دهید. با چرخاندن ولوم مرورگر مقادیر را تغییر داده و دکمه آن را تایید نمایید.

استفاده از دستگاه برای اولین مرتبه - انتخاب زبان و تنظیمات زمان

برای استفاده صحیح از فر، در اولین مرتبه روشن کردن فر باید زبان مورد نظر و زمان صحیح را تنظیم نمایید:
برای این کار مراحل زیر را انجام دهید:

- ۱- ولوم "انتخاب عملکرد" را بچرخانید: نمایشگر سه زبان موجود را نشان می‌دهد.
- ۲- ولوم "مرورگر" را جهت حرکت به روی گزینه‌ها بچرخانید.
- ۳- زمانی که گزینه زبان مورد نظر روشن شد، برای انتخاب دکمه را فشار دهید. پس از انتخاب زبان، عدد ۱۲:۰۰ در نمایشگر چشمک‌زن می‌شود.
- ۴- با چرخاندن ولوم "مرورگر" زمان را تنظیم نمایید.
- ۵- تنظیمات را با فشار دکمه تایید نمایید.

انتخاب عملکردهای پخت

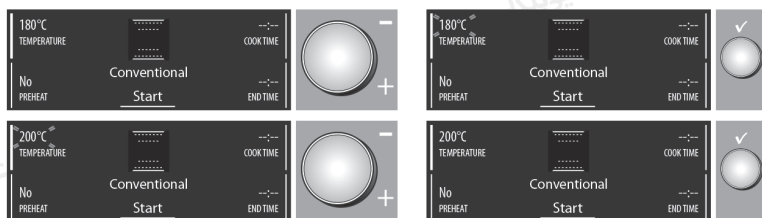
۱- در صورت خاموش بودن دستگاه، ولوم "انتخاب عملکرد" را بچرخانید، نمایشگر عملکردهای پخت یا گزینه‌های مربوط به آن را نشان می‌دهد.



توجه: برای لیست عملکردها و توضیحات مربوط به آن، جدول صفحات ۲۹ الی ۳۳ را ملاحظه نمایید.

- ۲- در گزینه‌های زیر مجموعه با چرخاندن ولوم "مرورگر" گزینه‌های مختلف قابل انتخاب را بررسی نمایید: عملکرد انتخاب شده در وسط نمایشگر با رنگ سفید مشخص می‌گردد. برای انتخاب دکمه (✓) را فشار دهید.
- ۳- تنظیمات پخت در نمایشگر نشان داده می‌شود. اگر مقادیر از پیش تنظیم شده مقادیر مورد نظر شما می‌باشند ولوم "مرورگر" را به سمت محل نشانگر در شروع START / بچرخانید و سپس (✓) را فشار دهید. در غیر این صورت ، برای تغییر مقادیر همانند مراحل بالا عمل نمایید.

تنظیم دما / خروجی گریل



برای تغییر دما یا گریل مراحل زیر را انجام دهید:

- ۱- بررسی نمایید که نشانگر در کنار مقادیر دما (ZONE3) قرار داشته باشد، دکمه (✓) را فشار دهید تا پارامتر مورد نظر برای تغییر انتخاب شود. مقادیر دما چشمک زن می‌شود.
- ۲- با چرخاندن ولوم "مرورگر" مقادیر مورد نظر را تغییر داده و برای تایید دکمه (✓) را فشار دهید.
- ۳- ولوم مرورگر را به سمت موقعیت نشانگر در START بچرخانید و برای تایید (✓) را فشار دهید.

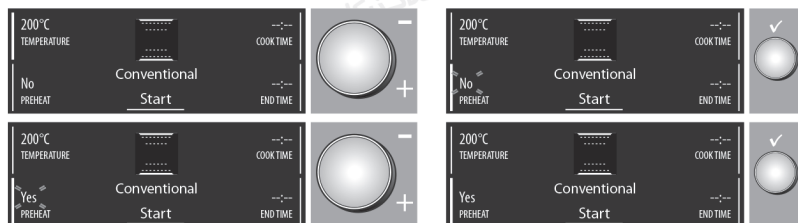
۴- نمایشگر طبقه مناسب قرار دادن غذا را نشان می‌دهد. مطابق با آن غذا را

قرار داده و جهت شروع پخت دکمه (✓) را فشار دهید.

در صورت نیاز می توانید دمای تنظیم شده را در زمان پخت مطابق با مراحل بالا تغییر دهید.

۵- در زمان پایان پخت، پیغام به پایان رسیدن آن نشان داده می شود. در این زمان با چرخاندن ولوم "انتخاب عملکرد" به ناحیه 0 فر را خاموش نمایید. با چرخاندن ولوم "مرورگر" در خلاف جهت عقربه های ساعت می توانید زمان پخت را افزایش دهید. با خاموش شدن فر، نمایشگر نمودار کاهش دمای داخل فر و خنک شدن آن را نشان می دهد.

پیش گرمایش فر



برای پیش گرمایش فر پیش از قرار دادن غذا، مقادیر پیش فرض فر را مطابق مراحل ذیل تغییر دهید:

- ۱- ولوم "مرورگر" را چرخانید تا نشانگر در مرحله پیش گرمایش قرار گیرد.
- ۲- برای انتخاب تنظیمات دکمه (✓) را فشار دهید کلمه "NO" در نمایشگر چشمک زن می شود.
- ۳- با چرخاندن ولوم "مرورگر" تنظیمات را تغییر دهید: کلمه YES در نمایشگر نشان داده می شود.
- ۴- برای تایید انتخاب خود دکمه (✓) را فشار دهید.

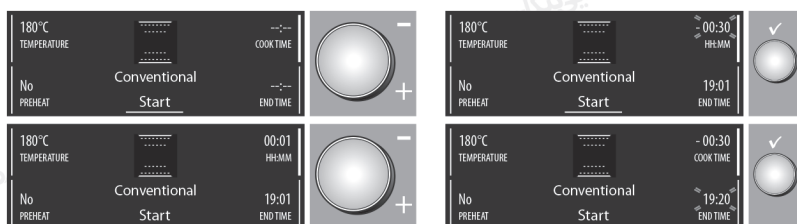
پیش گرمایش سریع



جهت پیش گرمایش سریع فر پیش از قرار دادن غذا، مقادیر و تنظیمات پیش فرض فر را تغییر دهید:

- ۱- ولوم "انتخاب عملکرد" را بچرخانید تا عملکرد پیش گرمایش سریع را انتخاب نمایید.
- ۲- با فشار (✓) آن را تایید نمایید، تنظیمات در نمایشگر نشان داده می‌شود.
- ۳- اگر دمای پیشنهادی دمای مورد نظر شما می باشد ولوم "مرورگر" را در موقعیت "START" قرار داده و سپس (□) را فشار دهید. برای تغییر دما همانند مراحل توضیح داده شده عمل نمایید. زمانی که فر به دمای مورد نظر می‌رسد یک هشدار صوتی شنیده می‌شود. در پایان پیش گرمایش فر به صورت خودکار عملکرد پخت سنتی را انتخاب می‌کند.
- ۴- برای تنظیم عملکرد پخت متفاوت ولوم "انتخاب عملکرد" را چرخانده و عملکرد مورد نظر را انتخاب نمایید.

تنظیمات زمان پخت



پس از هر مرتبه خاموش شدن خودکار فر می توان از این عملکرد جهت تنظیم زمان از ۱ دقیقه تا حداکثر زمان مجاز عملکرد انتخابی استفاده نمود.

۱. زیر گروه ها در دسترس بوده و با چرخاندن ولوم "مرورگر" به سمت نشانگر "زمان پخت" قابل انتخاب می باشد.

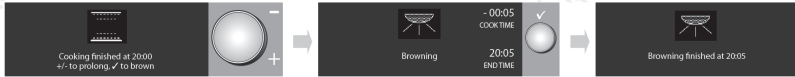
۲. برای انتخاب تنظیمات دکمه (✓) را فشار دهید؛ "۰۰:۰۰" در نمایشگر چشمک‌زن می‌شود.

۳. با چرخاندن ولوم "مرورگر" مقادیر زمان پخت مورد نظر را تغییر دهید.

۴. مقادیر انتخابی را با فشار دکمه (✓) تایید نمایید.

برشته کردن

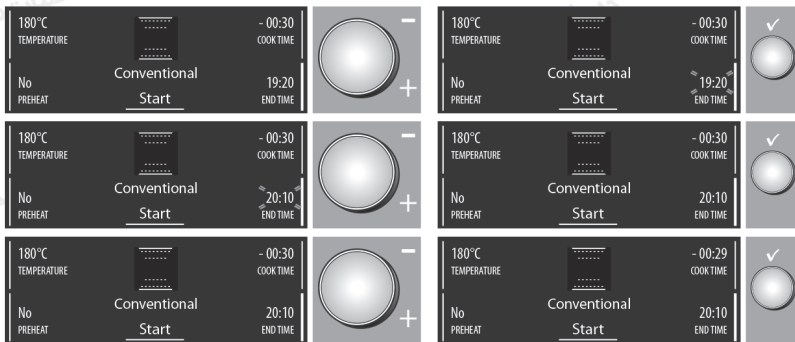
در پایان پخت با عملکردهای ویژه، نمایشگر امکان برشته کردن سطح غذا را نشان می‌دهد. این عملکرد تنها زمانی قابل استفاده است که زمان پخت تنظیم شده باشد.



در پایان زمان پخت، نمایشگر "+/-" را بابت افزایش زمان، ✓ را بابت برشته کردن نشان می‌دهد. دکمه (✓) را فشار دهید، فر چرخه برشته کردن ۵ دقیقه‌ای را شروع می‌نماید. این عملکرد تنها پس از پخت قابل استفاده می‌باشد.

تنظیم پایان زمان پخت / شروع با تاخیر

پایان زمان پخت قابل تنظیم می‌باشد. شروع زمان پخت را می‌توان با چرخاندن تا حداکثر ۲۳ ساعت و ۵۹ دقیقه به تاخیر انداخت. این عملکرد تنها پس از تنظیم زمان پخت انجام می‌شود. از این عملکرد تنها برای عملکردهایی انتخاب می‌شود که نیازی به پیش گرمایش نمی‌باشد.



پس از تنظیمات زمان پخت، نمایشگر زمان پایان پخت را نشان می‌دهد (مانند ۱۹:۲۰). برای به تاخیر انداختن زمان پایان پخت و زمان شروع پخت مراحل

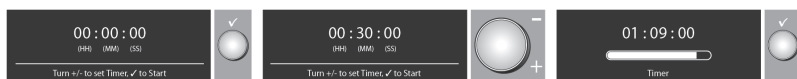
زیر را انجام دهید:

۱. ولوم "مرورگر" را بچرخانید و نشانگر را به روی زمان پایان پخت قرار دهید.
۲. برای انتخاب تنظیمات دکمه را فشار دهید: زمان پایان پخت چشمک‌زن می‌شود.
۳. برای تأخیر زمان پایان پخت ولوم "مرورگر" را بچرخانید
۴. اعداد انتخاب شده را با فشار دکمه تأیید کنید.
۵. ولوم "مرورگر" را بچرخانید تا نشانگر به روی گزینه start قرار گیرد. سپس (تصویر) را فشار دهید.

۶. نمایشگر نشان می‌دهد که غذا را در کدام طبقه قرار دهید. همانند دستورالعمل عمل کرده و برای شروع پخت را فشار دهید. پس از زمان محاسبه شده فر پخت را شروع به کار کرده و در زمان تنظیم شده پایان پخت ادامه دارد (در صورتی که غذای شما نیاز به ۲۰ دقیقه زمان پخت دارد و زمان پایان ۲۰:۱۰ تنظیم شده باشد فر پخت را در ساعت ۱۹:۵۰ شروع می‌نماید)

توجه: در زمان پیش از شروع پخت، می‌توانید با چرخاندن ولوم "مرورگر" و قرار دادن نشانگر به روی start و فشار دکمه فر را روشن نمایید. در هر زمان، مقادیر تنظیم شده دما، تنظیمات گریل، زمان پخت را می‌توانید طبق توضیحات قبلی تغییر دهید.

تایمر



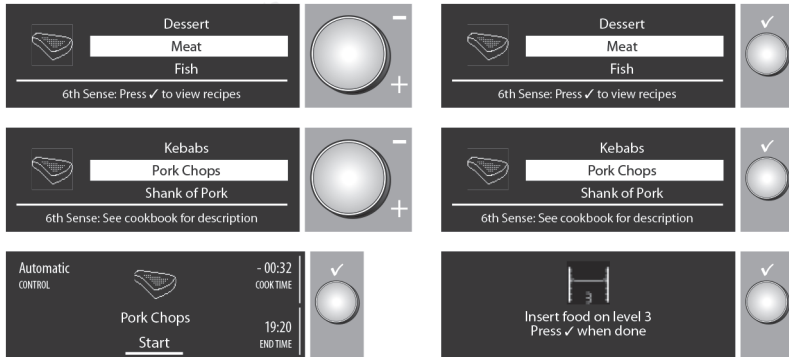
این عملکرد تنها با فر خاموش استفاده می‌شود، مانند بررسی زمان پخت پاستا. حداکثر زمان قابل تنظیم ۱ ساعت ۳۰ دقیقه می‌باشد.

۱. زمانیکه فر خاموش است دکمه را فشار دهید: نمایشگر "۰۰:۰۰:۰۰" را نشان می‌دهد.
۲. ولوم مرورگر را بچرخانید و زمان مورد نظر را انتخاب کنید.
۳. دکمه را فشار دهید تا شمارش معکوس شروع به کار کند. پس از تمام شدن زمان تنظیم شده، نمایشگر "۰۰:۰۰:۰۰" را نشان داده و یک هشدار صوتی شنیده

می‌شود. می‌توانید همانند توضیحات بالا مدت زمان را افزایش داده یا با فشار دکمه تایمر را غیر فعال نمایید (زمان روز در نمایشگر نشان داده می‌شود)

دستورات پخت

با وجود تکنولوژی حس ششم، فر ۳۰ دستور پخت پیش فرض را با دمای پخت پیشنهاد می‌دهد. طبق دستورالعمل مواد اولیه را آماده نمایید. سپس مراحل زیر را انجام دهید:



۱. با چرخاندن ولوم "عملکرد" گزینه "recepies" را انتخاب کنید.

۲. غذای مورد نظر را از لیست ارائه شده انتخاب نمایید.

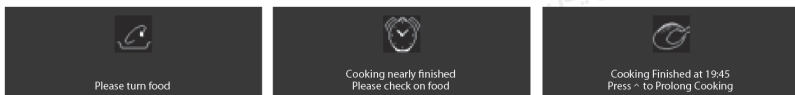
۳. با استفاده از غذای انتخاب شده را تایید نمایید.

۴. با چرخاندن ولوم "مرورگر" دستور پخت مورد نظر را انتخاب کنید.

۵. با فشار موارد بالا را تایید نمایید: نمایشگر حداکثر زمان پخت را نشان می‌دهد.

۶. غذا را در فر قرار داده و ولوم مرورگر را بچرخانید تا نشانگر به روی start قرار گیرد. سپس را فشار دهید.

۷. نمایشگر طبقه مناسب جهت قرار دادن غذا را نشان می‌دهد. غذا را در طبقه مناسب قرار داده و دکمه تصویر را فشار دهید تا فر شروع به پخت نماید. برای شروع با تاخیر پخت پاراگراف مربوطه را ملاحظه نمایید.



توجه: بعضی از غذاها نیاز به هم زدن یا برگرداندن دارند. در این حالت یک هشدار صوتی شنیده شده و عملکرد مورد نیاز در نمایشگر نشان داده می شود.

زمان پختی که در ابتدا در نمایشگر نشان داده شده تنها جهت راهنمایی می باشد: می توان در زمان پخت این زمان را افزایش داد.

زمان کوتاهی پیش از اتمام پخت، فر به شما پیشنهاد می دهد تا میزان پختگی غذا را بررسی نمایید. در صورت عدم پخت کافی، می توانید به صورت دستی زمان پخت را با چرخاندن ولوم مرورگر افزایش دهید.

تنظیمات

۱. برای تغییر تنظیمات نمایشگر، با چرخاندن ولوم عملکرد، گزینه setting را از منوی اصلی انتخاب کنید.
۲. با فشار گزینه را تایید نمایید. نمایشگر تنظیمات قابل تغییر (زمان، میزان صدای هشدار صوتی، روشنایی نمایشگر، زمان، عملکرد ذخیره انرژی) را نشان می دهد.
۳. با چرخاندن ولوم مرورگر تنظیماتی که می خواهید تغییر یابد را انتخاب نمایید.
۴. برای تایید دکمه را فشار دهید.
۵. دستورالعمل های موجود در نمایشگر را جهت تغییر تنظیمات انجام دهید.
۶. دکمه را فشار دهید: پیغام مربوط به تایید انتخاب شما در نمایشگر نشان داده می شود.

توجه: در زمان خاموش بودن فر، اگر عملکرد ذخیره انرژی ecomode به صورت ON تنظیم شده باشد، نمایشگر پس از چند ثانیه خاموش شده و ساعت نشان داده می شود. جهت مشاهده اطلاعات در نمایشگر و روشن کردن مجدد لامپ، تنها کافیست یک دکمه را فشار داده یا یکی از ولوم ها را بچرخانید. در زمان پخت اگر عملکرد ECOMODE فعال باشد لامپ محفظه داخل پس از ۱ دقیقه پخت خاموش شده و برای هر عملکرد کاربر مجدد روشن می شود. اگر گزینه این عملکرد به صورت OFF انتخاب شده باشد، پس از چند دقیقه نمایشگر کم نور خواهد شد.



عملکرد تمیز کننده STARCLEAN

جهت حفظ فر در بهترین شرایط، پس از هر مرتبه استفاده از دستگاه چرخه تمیز کننده starclean را فعال نمایید. زمان این چرخه ۳۵ دقیقه به طول می انجامد که شامل مرحله خنک سازی بوده و باید طبق مراحل زیر انجام گیرد: برای توضیح این عملکرد بخش نظافت و جدول عملکردها در صفحه ۳۱ را ملاحظه نمایید.

۱. این عملکرد را با فر خنک شده فعال نمایید.
۲. دستمال سلولزی را خیس کرده و آب اضافی آن را کامل بگیرید تا از دستمال چکه نکند.
۳. درب فر را باز کرده و لوازم لعابی را از آن خارج نمایید.
۴. کف فر را کاملا با یک دستمال سلولزی بپوشانید.
۵. ۳۵۰ میلی لیتر آب را به روی دستمال سلولزی بریزید. کمی بیشتر یا کمتر بودن میزان آب در عملکرد خوب چرخه تاثیر می گذارد.
۶. درب فر را ببندید.

مهم: برای جلوگیری از خروج بخار، درب فر را در زمان اجرای این چرخه باز نکنید.






۷. علامت  را با ولوم عملکرد انتخاب نمایید: کلمه star clean در نمایشگر ظاهر می شود.
۸. برای تایید انتخاب خود دکمه  را فشار دهید. چرخه تمیز کاری شروع به کار می نماید. برای جلوگیری از خروج بخار در زمان انجام این چرخه درب دستگاه را باز نکنید.
۹. در پایان چرخه دستمال را خارج کرده و آب باقی مانده در فر را خشک نمایید.
۱۰. سپس با یک اسفنج مرطوب شده با آب داغ، فر را تمیز نمایید. (تاخیر بیش از ۱۵ دقیقه در تمیز کردن باعث می شود تا نظافت آن به خوبی انجام

نشود.)

لکه‌های قدیمی

برای تمیز کردن لکه‌های قدیمی، چرخه star clean را مجدد فعال کرده و چند قطره مواد شوینده خنثی به آن اضافه نمایید.

قفل صفحه کلید

با استفاده از این گزینه دکمه‌ها و ولوم‌های موجود در صفحه کنترل قفل می‌شوند. برای فعال کردن آن،  و  را به صورت همزمان به مدت ۳ ثانیه فشار دهید. در صورت فعال بودن، عملکردهای دکمه‌ها قفل شده، پیغام و علامت  در نمایشگر نشان داده می‌شود. این عملکرد را می‌توان در زمان پخت نیز فعال نمود. برای غیر فعال کردن آن، روند بالا را تکرار نمایید. زمانی که عملکرد قفل صفحه کلید فعال می‌شود، می‌توان با چرخاندن ولوم به سمت 0 فر را خاموش نمود. در این حالت عملکردهای انتخاب شده قبلی باید مجدد تنظیم شوند.

جدول توضیح عملکردها







ولوم عملکردها		
0	خاموش	برای متوقف کردن پخت و خاموش کردن فر استفاده می‌شود.
	پیش گرمایش سریع	جهت پیش گرمایش سریع فر استفاده می‌شود.
	برنامه پخت سنتی	مخصوص پخت انواع غذاها در یک طبقه از فر می‌باشد. در این عملکرد از طبقه سوم استفاده نمایید. برای پخت پیتزا، انواع پای شیرین و ترش مغزدار از طبقه ی اول یا دوم استفاده می‌شود. فر نیازی به پیش گرمایش ندارد.



ولوم عملکردها		
<p>برای بریان کردن استیک، کباب، سوسیس و همچنین جهت پخت گراتن سبزیجات و نان تُست استفاده می‌شود. غذا را در طبقه ۴ یا ۵ قرار دهید. هنگام بریان کردن گوشت، از سینی روغن گیر جهت جمع کردن آب حاصل از پخت استفاده نمایید. آن را در طبقه سوم یا چهارم قرار داده و حدود نیم لیتر آب به آن اضافه کنید. نیازی به پیش گرمایش فر نمی‌باشد. در زمان پخت، درب فر باید بسته بماند.</p>	گریل	
<p>این برنامه پخت برای بریان کردن تکه‌های بزرگ گوشت (ران، گوشت کبابی و مرغ) استفاده می‌شود. غذای مورد نظر را در طبقات میانی قرار دهید. برای جمع کردن آب حاصل از پخت 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 نمی‌باشد. درب فر در تمام مدت پخت باید بسته باشد. در این برنامه می‌توانید از جوجه گردان نیز در صورت موجود بودن استفاده کنید.</p>	توربوگریل	
<p>برای پخت غذاهای مختلف با دمای یکسان به صورت همزمان در چند طبقه (حداکثر سه طبقه) (مانند ماهی، سبزیجات، کیک) استفاده می‌شود. از این عملکرد می‌توان برای پخت غذاهای مختلف بدون ترکیب بوی آنها با یکدیگر استفاده نمود. از طبقه سوم برای پخت در تنها یک طبقه، و طبقه اول و چهارم را برای پخت در دو طبقه و طبقات اول، سوم و پنجم را برای پخت در سه طبقه استفاده نمایید. نیازی به پیش گرمایش فر نمی‌باشد.</p>	فن	






ولوم عملکردها		
<p>در این حالت به منظور تمیز کردن مواد بر جای مانده از پخت غذاها در دمای پایین استفاده می‌شود. عملکرد ترکیبی لعاب ویژه و بخار آب آزاد شده توسط دستمال سلولزی در زمان چرخه، حذف کثیفی‌ها را آسان‌تر می‌نماید. زمانی که فر خنک شده است این برنامه را فعال نمایید.</p>	<p>تمیز کردن فر STARCLEAN™</p>	
<p>برای پخت گوشت، پای مغزدار (ترش یا شیرین) تنها در یک طبقه استفاده می‌شود. از طبقه سوم استفاده نمایید. نیازی به پیش گرمایش فر نمی‌باشد.</p>	<p>پخت کانوکشن</p>	
<p>بخش مربوطه را ملاحظه نمایید.</p>	<p>عملکردهای ویژه</p>	
<p>جهت تنظیم موارد زبان، زمان، روشنایی، میزان صدای زنگ هشدار، عملکرد ذخیره انرژی استفاده می‌شود.</p>	<p>تنظیمات</p>	
<p>۳۰ برنامه پخت پیش فرض را انتخاب نمایید فر به صورت خودکار بهترین دمای پخت، عملکرد و زمان را تنظیم می‌نماید.</p>	<p>دستورات پخت</p>	
<p>جهت دسترسی مستقیم به ۱۰ عملکرد پرکاربرد استفاده می‌شود. برای تغییر تنظیمات عملکرد مورد نظر بخش انتخاب عملکردهای پخت را ملاحظه نمایید.</p>	<p>میانبرها</p>	

عملکردهای ویژه		
<p>برای یخ‌زدایی سریع‌تر مواد غذایی استفاده می‌شود. غذا را در طبقه میانی قرار دهید. جهت جلوگیری از خشک شدن سطح بیرونی غذا آن را از بسته‌بندی خود خارج نکنید.</p>	یخ‌زدایی	
<p>این حالت برای گرم و ترد نگه داشتن غذای پخته شده (مانند: گوشت، غذای سرخ شده یا کیک میوه‌ای) استفاده می‌شود. غذا را در طبقات میانی فر قرار دهید. اگر دمای داخل فر بالاتر از ۶۵ درجه سانتیگراد باشد این عملکرد فعال نخواهد شد.</p>	گرم نگهدارنده	
<p>مخصوص پف کردن خمیرهای شیرین یا ترش می‌باشد. برای حفظ کیفیت، اگر دمای فر بالای ۴۰ درجه سانتیگراد باشد عملکرد فعال نخواهد شد. خمیر را در طبقه دوم قرار دهید. نیازی به پیش گرمایش فر نمی‌باشد.</p>	پف کردن	
<p>برای پخت مواد غذایی با دمای اتاق یا لوازم خنک کننده (بیسکویت، مخلوط مایع کیک، مافین‌ها، محصولات پخته شده) استفاده می‌شود. این عملکرد پخت تمام مواد غذایی را به سرعت انجام داده و می‌تواند برای گرم کردن غذاهای پخته شده استفاده گردد. از دستورالعمل‌های موجود در بسته بندی مواد غذایی پیروی نمایید. نیازی به پیش گرمایش فر نمی‌باشد.</p>	پخت سنتی	







عملکردهای ویژه		
<p>این برنامه برای پخت تکه‌های بزرگ گوشت (بیشتر از ۲.۵ کیلوگرم) مناسب است. بر اساس 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. برای برشته کردن بیشتر گوشت، بهتر است گوشت را در زمان پخت برگردانید.</p>	<p>پخت قدرتی (MAXI COOKING):</p>	
<p>این عملکرد به صورت خودکار دمای مناسب پخت و حالت را در ۵ نوع مختلف غذاهای آماده انتخاب می نماید. از طبقات دوم یا سوم استفاده نمایید. نیازی به پیش گرمایش فر نمی باشد.</p>	لازانيا	<p>غذاهای منجمد</p> 
	پیتزا	
	اشترودل	
	سیب زمینی سرخ شده	
	نان	
<p>برای پخت دیگر انواع مواد غذایی می توان دما را از ۵۰ تا ۲۵۰ درجه سانتیگراد تنظیم نمود.</p>	سفرارشی	
<p>این برنامه از پخت برای طبخ تکه‌های گوشت و همچنین گوشت شکم پر در یک طبقه استفاده می شود. در این برنامه از فن به صورت منقطع و ملایم استفاده می شود تا از خشک شدن بیش از حد مواد غذایی جلوگیری گردد. در زمان پخت با عملکرد اکو (اقتصادی) لامپ خاموش بوده و با فشردن دکمه تایید بصورت موقت روشن و سپس خاموش خواهد شد. برای حداکثر کارایی انرژی توصیه می شود که از باز کردن درب فر در هنگام پخت خودداری شود. در این عملکرد از طبقه سوم فر استفاده نموده و نیازی به پیش گرمایش فر نمی باشد.</p>	<p>فن اکو (اقتصادی)</p>	

جدول پخت						
دستور پخت	عملکرد	پیش گرمایش	طبقه (از پایین)	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	لوازم جانبی و نکات
کیک اسفنجی		-	۲/۳	۱۶۰-۱۸۰	۳۰-۹۰	قالب کیک در طبقه سیمی
		-	۱-۴	۱۶۰-۱۸۰	۳۰-۹۰	طبقه ۴: قالب کیک در طبقه سیمی طبقه ۱: قالب کیک در طبقه سیمی
پای مغزدار (چیز کیک، اشترودل و پای سیب)		-	۳	۱۶۰-۲۰۰	۳۵-۹۰	سینی روغن گیر / سینی پخت یا قالب کیک در طبقه سیمی
		-	۱-۴	۱۶۰-۲۰۰	۴۰-۹۰	طبقه ۴: قالب کیک در طبقه سیمی طبقه ۱: قالب کیک در طبقه سیمی
بیسکوئیت / کلوچه میوه‌ای کوچک		-	۳	۱۷۰-۱۸۰	۲۰-۴۵	سینی روغن گیر / سینی پخت
		-	۱-۴	۱۶۰-۱۷۰	۲۰-۴۵	طبقه ۴: 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
بیسکوئیت / کلوچه میوه‌ای کوچک		-	۱-۳-۵	۱۶۰-۱۷۰	۲۰- ۴۵*	طبقه ۵: تابه در طبقه سیمی
						طبقه ۳: تابه در طبقه سیمی
						طبقه ۱: سینی روغن گیر / سینی پخت
نان‌های پفی		-	۳	۱۸۰-۲۰۰	۳۰-۴۰	سینی روغن گیر یا سینی پخت
						طبقه ۴: سینی فر در طبقه سیمی طبقه ۱: سینی روغن گیر / سینی پخت
						طبقه ۵: سینی فر در طبقه سینی طبقه ۳: تابه در طبقه سینی طبقه ۱: سینی روغن گیر یا سینی پخت

جدول پخت						
دستور پخت	عملکرد	پیش گرمایش	طبقه (از پایین)	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	لوازم جانبی و نکات
مرینگ		-	۳	۹۰	۱۱۰- ۱۵۰	سینی روغن گیر / سینی پخت
		-	۱-۴	۹۰	۱۴۰- ۱۶۰	طبقه ۴: تابه در طبقه سیمی طبقه ۱: سینی روغن گیر / سینی پخت
		-	۱-۳-۵	۹۰	۱۴۰- ۱۶۰*	طبقه ۵: تابه در طبقه سینی طبقه ۳: تابه در طبقه سینی طبقه ۱: سینی روغن گیر یا سینی پخت
نان / پیتزا / نان ایتالیایی فوکاسا		-	۱/۲	۱۹۰-۲۵۰	۱۵-۵۰	سینی روغن گیر / سینی پخت
		-	۱-۴	۱۹۰-۲۵۰	۲۰-۵۰	طبقه ۴: تابه 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
نان / پیتزا / نان ایتالیایی فوکاسا		-	۱-۳-۵	۱۹۰-۲۵۰	۲۵-۵۰*	طبقه ۵: تابه در طبقه سینی طبقه ۳: تابه در طبقه سینی طبقه ۱: سینی روغن گیر یا سینی پخت
پای ترش (پای سبزیجات، پای کیش لورن)		-	۳	۱۸۰-۱۹۰	۴۰-۵۵	قالب کیک در طبقه سیمی
		-	۱-۴	۱۸۰-۱۹۰	۴۵-۷۰	طبقه ۴: قالب کیک در طبقه سیمی طبقه ۱: قالب کیک در طبقه سیمی
		-	۱-۳-۵	۱۹۰-۲۵۰	۲۵-۵۰*	طبقه ۵: قالب کیک در طبقه سیمی طبقه ۳: قالب کیک در طبقه سیمی طبقه ۱: سینی روغن گیر یا سینی پخت + قالب کیک

جدول پخت						
دستور پخت	عملکرد	پیش گرمایش	طبقه (از پایین)	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	لوازم جانبی و نکات
ولوان / شیرینی‌های پفی		-	۳	۱۹۰-۲۰۰	۲۰-۳۰	سینی روغن گیر / سینی پخت
		-	۱-۴	۱۸۰-۱۹۰	۲۰-۴۰	طبقه ۴: سینی فر در طبقه سیمی طبقه ۱: سینی روغن گیر / سینی فر
		-	۱-۳-۵	۱۸۰-۱۹۰	۲۰-۴۰*	طبقه ۵: تابه در طبقه سینی طبقه ۳: تابه در طبقه سینی طبقه ۱: سینی روغن گیر یا سینی پخت
لازانيا، کیک میوه ای، پاستای پخته شده، کانلونی		-	۳	۱۹۰-۲۰۰	۴۵-۵۵	تابه روی طبقه سیمی
بره / گوشت گوساله / گاو / خوک ۱ کیلوگرم		-	۳	۱۹۰-۲۰۰	۸۰-۱۱۰	سینی روغن گیر یا تابه در طبقه سیمی
مرغ، خرگوش، اردک / ۱ کیلوگرم		-	۳	۲۰۰-۲۳۰	۵۰-۱۰۰	سینی روغن گیر یا تابه در طبقه سیمی

جدول پخت						
دستور پخت	عملکرد	پیش گرمایش	طبقه (از پایین)	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	لوازم جانبی و نکات
بو قلمون، غاز / ۳ کیلو گرم		-	۲	۱۹۰-۲۰۰	۸۰- ۱۳۰	سینی روغن گیر یا تابه در طبقه سیمی
ماهی پخته (فیله ، ماهی کامل)		-	۳	۱۸۰-۲۰۰	۴۰-۶۰	سینی روغن گیر یا سینی فر در طبقه سیمی
سبزیجات شکم پر (گوچه، کدو و بادمجان)		-	۲	۱۸۰-۲۰۰	۵۰-۶۰	تابه در طبقه سیمی
تُست		-	۵	(بالا)	۳-۶	طبقه سیمی
فیله / استیک ماهی		-	۴	(وسط)	۲۰-۳۰	طبقه ۴: طبقه سیمی (پس از گذشت نیمی از زمان پخت غذا را بر گردانید) طبقه ۳: سینی روغن گیر همراه با آب

جدول پخت						
دستور پخت	عملکرد	پیش گرمایش	طبقه (از پایین)	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	لوازم جانبی و نکات
سوسیس، کباب، دنده کباب و همبرگر		-	۵	(وسط-بالا)	۱۵-۳۰	طبقه ۵: طبقه سیمی (پس از گذشت نیمی از زمان پخت غذا را برگردانید) طبقه ۴: سینی روغن گیر همراه با آب
جوجه بریان ۱ تا ۱.۳ کیلو گرم		-	۲	(وسط)	۵۵-۷۰	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
		-	۲	(بالا)	۶۰-۸۰	طبقه ۲: جوجه گردان (اگر موجود باشد) طبقه ۱: سینی روغن گیر همراه با آب



جدول پخت						
دستور پخت	عملکرد	پیش گرمایش	طبقه (از پایین)	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	لوازم جانبی و نکات
گوشت کبابی خام ۱ کیلو گرم		-	۳	وسط	۳۵-۴۵	تابه روی طبقه سیمی (در صورت نیاز پس از گذشت دو سوم از زمان پخت غذا را برگردانید)
ران بره		-	۳	وسط	۶۰-۹۰	سینی روغن گیر / تابه (در صورت نیاز پس از گذشت دو سوم از زمان پخت غذا را برگردانید)
سیب زمینی تنوری		-	۳	وسط	۴۵-۵۵	سینی روغن گیر / سینی پخت (در صورت نیاز پس از گذشت دو سوم از زمان پخت غذا را برگردانید)
کراتن سبزیجات		-	۳	بالا	۱۰-۱۵	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
لازانيا و گوشت		-	۱-۴	۲۰۰	۵۰- ۱۰۰*	طبقه ۴: سینی فر در طبقه سیمی طبقه ۱: سینی روغن گیر یا سینی فر در طبقه سیمی
گوشت و سیب زمینی		-	۱-۴	۲۰۰	۴۵- ۱۰۰*	طبقه ۴: تابه در طبقه سیمی طبقه ۱: سینی روغن گیر یا تابه در طبقه سیمی
ماهی و سبزیجات		-	۱-۴	۱۸۰	۳۰- ۵۰*	طبقه ۴: تابه در طبقه سیمی طبقه ۱: سینی روغن گیر یا تابه در طبقه سیمی
غذای کامل: تارت (طبقه ۵) / لازانيا (طبقه ۳) / گوشت (طبقه ۱)		-	۱-۳-۵	۱۹۰	۴۰- ۱۲۰*	طبقه ۵: تابه در طبقه سیمی طبقه ۳: تابه در طبقه سیمی طبقه ۱: سینی روغن گیر یا تابه در طبقه سیمی



جدول پخت








دستور پخت	عملکرد	پیش گرمایش	طبقه (از پایین)	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	لوازم جانبی و نکات
لازانيا و گوشت		-	۱-۴	۲۰۰	۵۰- ۱۰۰*	طبقه ۴: سینی فر در طبقه سیمی طبقه ۱: سینی روغن گیر یا سینی فر در طبقه سیمی
گوشت و سیب زمینی		-	۱-۴	۲۰۰	۴۵- ۱۰۰*	طبقه ۴: تابه در طبقه سیمی طبقه ۱: سینی روغن گیر یا تابه در طبقه سیمی
ماهی و سبزیجات		-	۱-۴	۱۸۰	۳۰- ۵۰*	طبقه ۴: تابه در طبقه سیمی طبقه ۱: سینی روغن گیر یا تابه در طبقه سیمی
غذای کامل: تارت (طبقه ۵) / لازانيا (طبقه ۳) / گوشت (طبقه ۱)		-	۱-۳-۵	۱۹۰	۴۰- ۱۲۰*	طبقه ۵: تابه در طبقه سیمی طبقه ۳: تابه در طبقه سیمی طبقه ۱: سینی روغن گیر یا تابه در طبقه سیمی

جدول پخت						
دستور پخت	عملکرد	پیش گرمایش	طبقه (از پایین)	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	لوازم جانبی و نکات
پیتزای منجمد		-	۳	خودکار	۱۰-۱۵	سینی روغن گیر / سینی فر یا طبقه سیمی
		-	۱-۴	خودکار	۱۵-۲۰	طبقه ۴: سینی فر در طبقه سیمی طبقه ۱: سینی روغن گیر یا سینی پخت در طبقه
		-	۱-۳-۵	خودکار	۲۰-۳۰	طبقه ۵: تابه در طبقه سیمی طبقه ۳: سینی روغن گیر یا سینی پخت طبقه ۱: تابه در طبقه سیمی
		-	۱-۳-۴-۵	خودکار	۲۰-۳۰	طبقه ۵: تابه در طبقه سیمی طبقه ۴: سینی روغن گیر یا سینی پخت طبقه ۳: سینی روغن گیر یا سینی پخت طبقه ۱: سینی فر در طبقه سیمی

جدول پخت						
دستور پخت	عملکرد	پیش گرمایش	طبقه (از پایین)	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	لوازم جانبی و نکات
گوشت شکم پر بریانی		-	۳	۲۰۰	۸۰- ۱۲۰*	سینی روغن گیر یا تابه در طبقه سیمی
تکه گوشت (خرگوش، مرغ و بره)		-	۳	۲۰۰	۵۰- ۱۰۰*	سینی روغن گیر یا تابه 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)						
دستور پخت	عملکرد	پیش گرمایش	طبقه (از پایین)	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	نکات و لوازم جانبی
IEC 60350:2009-03 § 8.4.1						
کماج		-	۳	۱۷۰	۱۵-۳۰	سینی روغن گیر / سینی پخت
		-	۱-۴	۱۶۰	۲۰-۳۵	طبقه ۴: سینی پخت طبقه ۱: سینی روغن گیر

دستور پخت غذاها (منطبق با استاندارد (IEC 60350-1:(2011-12)						
نكات و لوازم جانبی	زمان (دقیقه)	دما (سانتیگراد)	طبقه (از پایین)	پیش گرمایش	عملکرد	دستور پخت
IEC 60350:2009-03 § 8.4.2						
سینی روغن گیر / سینی پخت	۲۵-۳۵	۱۷۰	۳	-		یک‌های
طبقه ۴: سینی پخت طبقه ۱: سینی روغن گیر	۳۰-۴۰	۱۶۰	۱-۴	-		کوچک
IEC 60350:2009-03 § 8.5.1						
قالب کیک در طبقه سیمی	۳۰-۴۰	۱۷۰	۲	-		یک‌های اسفنجی بدون روغن
IEC 60350:2009-03 § 8.5.2						
قالب کیک در طبقه سیمی	۷۰-۹۰	۱۸۵	۳/۲	-		۲ عدد پای سیب
طبقه ۴: قالب کیک در طبقه سیمی طبقه ۱: قالب کیک در طبقه سیمی	۷۵-۹۵	۱۷۵	۱-۴	-		
IEC 60350:2009-03 § 9.1.1						
طبقه سیمی	۳-۶	(بالا)	۵	-		تست**
IEC 60350:2009-03 § 9.2.1						
طبقه ۵: طبقه سیمی (پس از گذشت نیمی از زمان پخت غذا را برگردانید) طبقه ۴: سینی روغن گیر همراه با آب	۱۸-۳۰	(بالا)	۵	-		برگرها**

دستور پخت غذاها (منطبق با استاندارد (IEC 60350-1:(2011-12)						
نكات و لوازم جانبی	زمان (دقیقه)	دما (سانتیگراد)	طبقه (از پایین)	پیش گرمایش	عملکرد	دستور پخت
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
سینی روغن گیر / سینی پخت	۳۵-۴۵	۱۸۰	۳	-		کیک سیب،
طبقه ۴: سینی پخت طبقه ۱: سینی روغن گیر	۵۵-۶۵	۱۶۰	۱-۴	-		کیکهای دارای مخمر
DIN 3360-12:07 § 6.6						
طبقه ۲: سینی روغن گیر	۱۱۰-۱۵۰	۱۷۰	۲	-		گوشت خوک بریان
DIN 3360-12:07 annex C						
سینی روغن گیر / سینی پخت	۴۰-۵۰	۱۷۰	۳	-		کیک نخته‌ای
طبقه ۴: سینی پخت طبقه ۱: سینی روغن گیر	۴۵-۵۵	۱۶۰	۱-۴	-		

در جدول پخت عملکرد و دماهای مناسب جهت کسب بهترین نتیجه آمده است. جهت پخت در یک طبقه تنها از عملکرد فن استفاده کرده، غذا را در طبقه سوم قرار دهید و دمای پیشنهاد شده برای پخت غذا توسط عملکرد فن در چند طبقه را انتخاب نمایید.

علامت‌های استفاده شده در جدول بدون استفاده از ریل‌های تلسکوپی می‌باشد. تست‌ها را بدون استفاده از ریل‌های تلسکوپی‌ها انجام دهید. ****** در زمان گریل غذا، بهتر است فاصله‌ای حدود ۳-۴ سانتی‌متر از بالای لبه گریل در نظر بگیرید تا خارج کردن غذا به آسانی انجام گیرد.

کلاس کارایی انرژی (بر اساس استاندارد: EN 50304): برای آزمون آن از جدول مربوطه استفاده نمایید.

مصرف انرژی و زمان پیش گرمایش

عملکرد را انتخاب کرده و تست را تنها با گزینه فعال شده "پیش گرمایش" (preheating yes) انجام دهید.

تست دقت کنترل:

عملکرد را انتخاب کرده و تست را تنها با گزینه غیر فعال شده پیش گرمایش انتخاب نمایید (زمانیکه پیش گرمایش فعال است، فر یک نوسان دمایی را ایجاد می کند)

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 می شود. دما و زمان پخت تنها جهت راهنمایی بوده و به مقدار غذا و لوازم جانبی مورد استفاده بستگی دارند. برای پخت هر غذا از پائین ترین 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. می توان از تابه ها و لوازم جانبی پیرکس و سرامیکی استفاده نمود اما توجه داشته باشید که زمان پخت کمی طولانی تر 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" می توانید 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 پختن دسرهای حساس می‌توانید از برنامه پخت سنتی در یک طبقه استفاده کنید. 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 اینکه پف کند، پائین‌تر 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 چیز کیک یا پای میوه) از عملکرد "پخت کانوکشن" استفاده نمایید. اگر خمیر پایه در شیرینی شما خیس است، آن را در طبقه پایین‌تر 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 طعم‌دار 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 پائین‌تر 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 قرار دارد 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 کرده و آن را در نگهدارنده‌های مربوطه بگذارید. برای جلوگیری از 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 برای جلوگیری از سوختن دست با استفاده از آن غذا را از فر خارج کنید.

پیتزا:

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

عمل آوردن خمیر

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

یادداشت