



خدمات طلایی نیکان

NIKAN خدمات طلایی نیکان با دو دهه فعالیت در عرصه لوازم خانگی، با هدف مشتری مداری و ارائه خدمات در سطح استاندارد، نماینده محصولات ایندیزیت، اکسپریال، آریستون، تکا و ویرپول می باشد. ضمانت نامه معتبر این شرکت با پشتوانه کمپانی های تولید کننده در اروپا، یکی از معتبرترین شرکت های خدماتی در سراسر کشور شناخته شده است که موفق به دریافت گواهی نامه استاندارد ایزو 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 رضای مطلوب هدف ماست، و پرنسپل می باشد.



حامی 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 NIKAN 885



NIKAN COMPANY



WWW.NIKAN-CO.COM



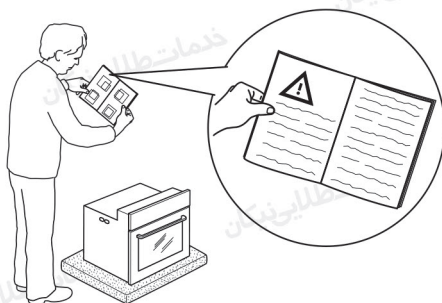
Whirlpool

دفتر چه راهنمای استفاده از دستگاه : AKZM 8480/IX

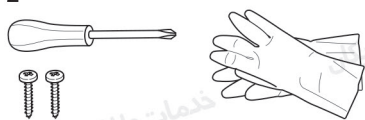


MODEL : AKZM 8480/IX

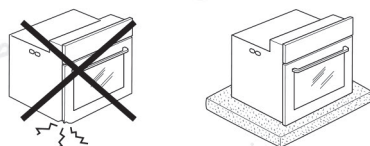
1



2



3



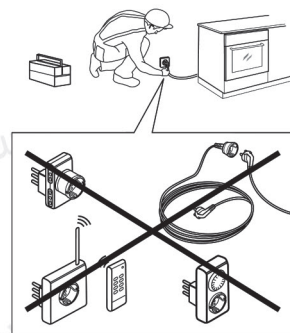
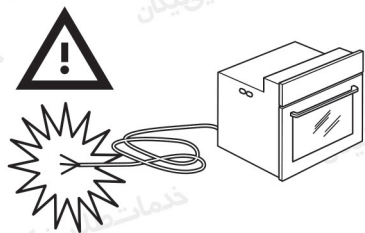
4



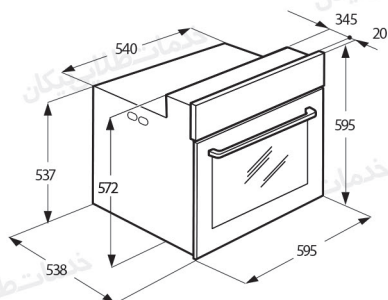
5



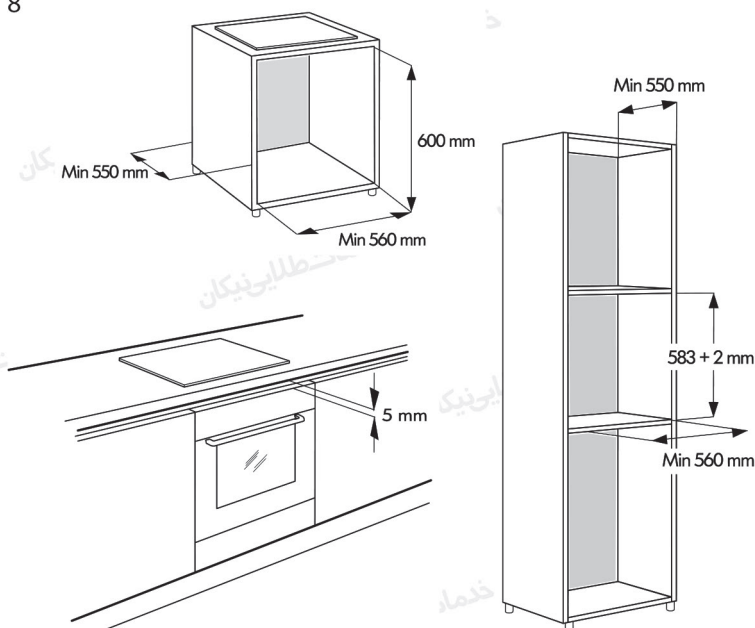
6



7



8

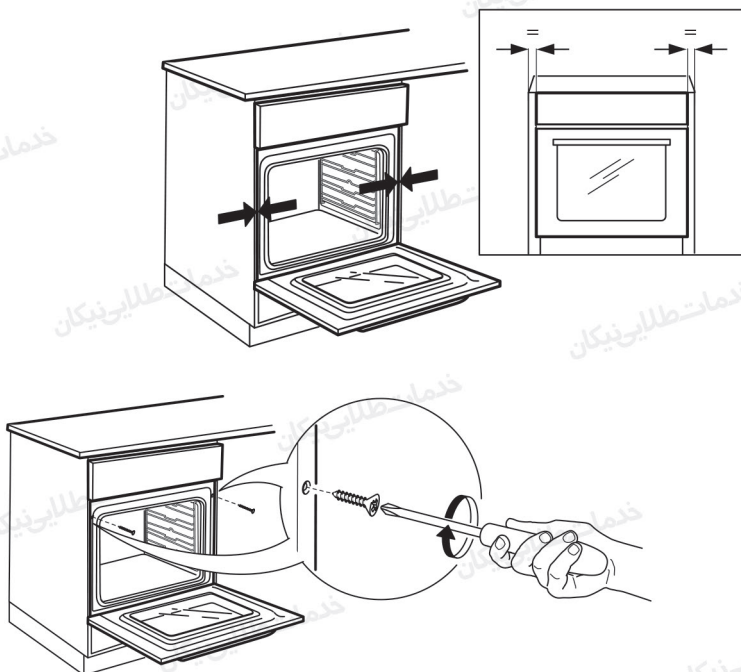


تنها برای مدل هایی با عملکرد تمیز کننده خودکار (چربی زدایی حرارتی)

OVEN

Technical drawing of the oven unit showing front and side views with dimensions:

- Front view dimensions:
 - Width: Min 550 mm
 - Height: 600 mm
 - Internal width: 500 mm
 - Max depth: Max 30 mm
 - Min depth: Min 560 mm
- Side view dimensions:
 - Clearance from wall: 5 mm



فهرست.....	
دستور العمل های مهم ایمنی	۸
اعلام انطباق / حفاظت از محیط زیست / نکات ذخیره انرژی	۱۱
نصب	۱۲
نکات عمومی	۱۳
محصول	۱۴
لوازم جانبی	۱۵
صفحه کنترل	۱۸
انتخاب یک عملکرد	۲۲
عملکردهای حس ششم	۲۷
برنامه پخت ویژه	۲۸
تمیز کردن خودکار فر	۳۰
قفل صفحه کلید	۳۴
عملکردها	۳۶
جدول پخت	۴۲
دستور پخت غذاها	۵۲
تمیز کردن دستگاه	۵۶
مراقبت از دستگاه	۵۹
غیب یابی دستگاه	۶۱
تماس با خدمات طلایی نیکان	۶۱

دستورالعمل های مهم ایمنی

دفترچه راهنمای دستگاه را می توانید 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 می باشد که باید همیشه مورد توجه قرار گیرد.

 این علامت خطر جهت حفظ ایمنی بوده و به کاربران در رابطه با خطرات موجود هشدار می دهد. تمام هشدارهای ایمنی توسط علامت های خطر و توضیحات ذیل نشان داده می شوند:

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

⚠ WARNING نشان دهنده شرایط خطرناکی می باشد که در صورت ادامه و عدم توقف آن می تواند صدماتی را به دنبال داشته باشد.

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

- برای استفاده های آینده همیشه دفترچه راهنما را در دسترس خود داشته باشید.
- برای نصب فر و باز کردن بسته بندی آن از دستکش های محافظ استفاده نمایید.
- جابجایی و نصب فر باید توسط حداقل دو نفر انجام شود.
- پیش از نصب دستگاه مطمئن شوید که فر به برق متصل نمی باشد.
- نصب و تعمیرات دستگاه باید از طریق تکنسین های خدمات طلایی نیکان، مطابق با دستورالعمل های 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.

- از سیم های رابط یا چند راهی استفاده نکنید.
- از اتصال فر به کنترل های از راه دور و تایمرها خودداری نمایید.
- از کشیدن کابل برق خودداری 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 خودداری 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 عدم رعایت نکات و موارد ایمنی ذکر شده 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 خودداری 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 زمانی که 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.
- زمانی که 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 المنت های حرارتی برخورد نکنید.

- از گذاشتن مواد اشتعال زا در داخل و نزدیک محصول خودداری نمایید، این امر می تواند در زمان روشن شدن اتفاقی دستگاه باعث آتش سوزی شود.

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

- حرارت دادن بیش از حد روغن و چربی به راحتی باعث بروز آتش سوزی می شود. 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 الکل دار در پخت غذا توجه داشته باشید که در حرارت بالا این موارد بخار شده و به دلیل وجود الکل می تواند در صورت تماس با یکی از المنت های 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 دستگاه هایی که دارای برنامه تمیز کننده خودکار (چربی زدایی حرارتی) می باشند).

- در زمان استفاده از چرخه تمیز کننده خودکار (چربی زدایی حرارتی) و یا پس از آن باید حیوانات خانگی را از محیطی که دستگاه در آن قرار گرفته است دور نمود (تنها دستگاه هایی که دارای برنامه تمیز کننده خودکار (چربی زدایی حرارتی) می باشند).

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

- از تمیز کننده های سخت یا لایه بردارهای فلزی نوک تیز برای تمیز کردن درب شیشه ای محصول خودداری نمایید. این امر می تواند 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 فویل های آلومینیومی به دور غذا و گذاشتن آن در داخل محفظه فر خودداری کنید. (مگر در فرهایی که دارای ظروف پخت می باشند).

اعلام تطابق

این فر بر طبق مقررات اروپایی n.1935/2004 (CE) در رابطه با لوازم در تماس با موادغذایی و همچنین با در نظر گرفتن قوانین ولتاژ پایین CE/2006/95 (که با CEE/73/23 و اصلاحات بعدی جایگزین شده است) و قوانین حفاظتی EMC"2004/108/CE طراحی، تولید و فروخته شده است
این محصول بر اساس قوانین اروپایی طراحی اقتصادی به شماره n.65/2014 و n.66/2014 مطابق با استاندارد اروپایی EN60350-1 می باشد.

حفاظت از محیط زیست

بازيافت اجزای بسته بندی:

اجزای بسته بندی ۱۰۰ درصد قابل بازیافت بوده و علامت  در آنها درج شده است. بخش های مختلف بسته بندی باید مطابق با قوانین محلی بازیافت زباله ها دور انداخته شود.

نکات ذخیره انرژی

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

- از قالب های تیره لاکه یا لعاب دار که حرارت بیشتری را جذب می کنند استفاده نمایید.

- ۱۰ تا ۱۵ دقیقه زودتر از زمان پخت مورد نظر فر را خاموش نمایید. 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 EU/2012/19 در رابطه با تجهیزات الکتریکی و الکترونیکی (WEEE) مطابق می باشد.

- با بازیافت صحیح محصول، شما می توانید 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 می دهند که این محصول پسماند خانگی نبوده و باید آنها را به مراکز بازیافت مخصوص لوازم الکتریکی و الکترونیکی تحویل داد.

نصب

پس از بیرون آوردن فر از بسته بندی، مطمئن شوید که دستگاه در زمان جابجایی آسیبی ندیده و درب آن همچنان بسته می باشد.

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. تمامی نکات ایمنی که در صفحات ۱۳۲ و ۱۳۳ و ۱۳۴ عنوان شده است را قبل از نصب محصول مطالعه نمایید.

در زمان نصب از دستورالعمل های موجود در صفحات III, II, I و IV پیروی نمایید.

آماده سازی محل قرار گیری

* محل های در تماس با فر باید در برابر دما (حداقل ۹۰ درجه سانتیگراد) مقاوم باشند.
* تمام عملکردهای کابینت سازی و همچنین تمیز کردن خرده چوب ها 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 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 $13 \times 1.5 \text{ mm}^2$) باید توسط یک برقکار مجرب انجام شود.

- با خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید.

- این فر به گونه ای برنامه ریزی شده است که می تواند با برق بیش از ۲.۵ کیلووات کار کرده و با منبع تغذیه خانگی بالای ۳ کیلووات سازگار باشد. (همانطور که در صفحه ۱۴۰ نشان داده شده است A۱۶ در تنظیمات انتخاب می شود)

- اگر در خانه منبع تغذیه ضعیف تری وجود دارد، متناسب با آن تنظیمات پایین تری انتخاب نمایید. (A۱۳ در تنظیمات انتخاب می شود)

نکات عمومی

پیش از استفاده از دستگاه :

- مقوا، قسمت های محافظ و برچسب ها 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 حذف شدن بو و دود ناشی از گریس محافظ و مواد عایق می شود.

در زمان استفاده از دستگاه :

- از قرار دادن اجسام سنگین بر روی درب فر خودداری نمایید، این کار باعث آسیب رساندن به درب دستگاه می شود.

- از درب فر بالا نروید و وسیله ای را از دستگیره آن آویزان نکنید.

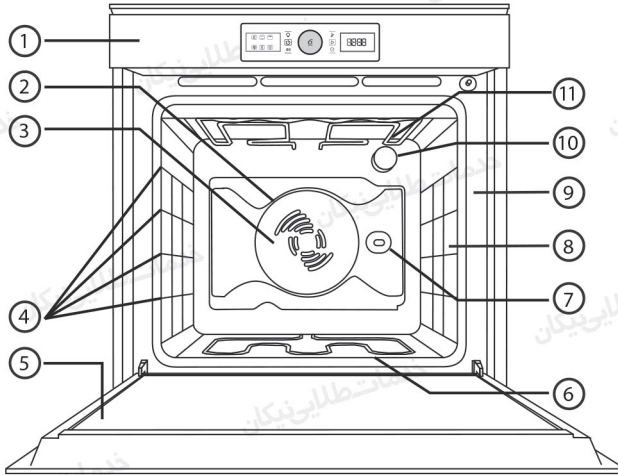
- قسمت داخلی فر را با فویل های آلومینیومی نپوشانید.

- زمانیکه فر داغ است هرگز داخل آن آب نریزید. این امر می تواند 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 نمی گیرد.

- فر را در معرض عوامل جوی قرار ندهید.



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. محل قرارگیری حسگر پخت گوشت

۹. برچسب مشخصات (نباید برداشته شود)

۱۰. لامپ

۱۱. 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، المنت های حرارتی خاموش می شوند.

لوازم جانبی :



A - طبقه سیمی

- گریل کردن
- قرار دادن تابه و قالب کیک



B - سینی روغن گیر

- جمع کردن قطرات چربی
- پخت گوشت قرمز، ماهی و ...



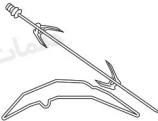
C - سینی پخت

- نان و شیرینی
- گوشت، ماهی و ...



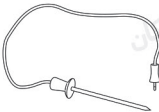
D - ریل های تلسکوپی (موجود در برخی از مدل ها)

- جهت دسترسی راحت تر به قفسه ها و سینی ها



E - سیخ جوجه گردان (فقط در برخی از مدل ها)

- برای بریان کردن تکه ها بزرگ گوشت و ماکیان



F - حسگر پخت گوشت (فقط در برخی از مدل ها)

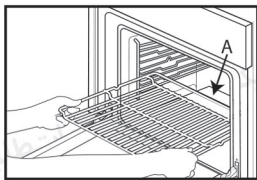
- به منظور اندازه گیری میزان دما در قسمت مرکزی غذا

تعداد لوازم جانبی بر اساس مدل خریداری شده متفاوت می باشد.

ممکن است بعضی از لوازم جانبی توضیح داده در دستگاه شما قرار داده نشده 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



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

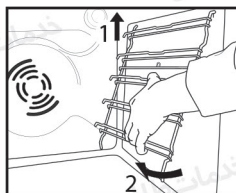
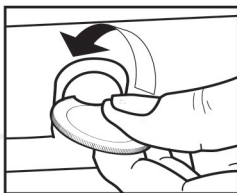
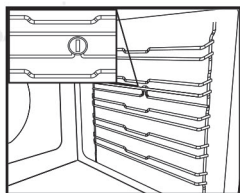


۲. لوازم جانبی دیگر مانند سینی روغن گیر و سینی پخت را همانند طبقه سیمی قرار دهید.

خارج کردن دیواره مشبک کناری

قبل از شروع برنامه تمیزکننده خودکار (بخش ۱۱ را ملاحظه نمایید)، تمام لوازم جانبی را از داخل فر خارج نمایید.

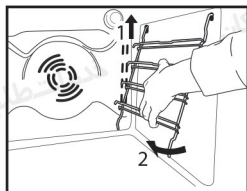
جهت برداشتن نگه دارنده های جانبی و (در صورت وجود) مهره های نگهدارنده محفظه همانند تصویرهای زیر عمل نمایید.



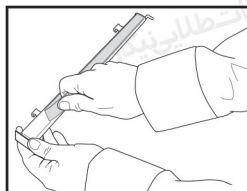
توجه: پیروی نکردن از دستورالعمل ها آسیب های جبران ناپذیری را به لوازم جانبی و دستگاه وارد خواهد کرد.

نصب ریل های تلسکوپی (در صورت وجود)

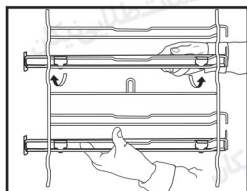
ریل های تلسکوپی با ویژگی خارج شدن جزئی و کلی، دسترسی به سینی ها و طبقات سیمی را راحت تر کرده است.



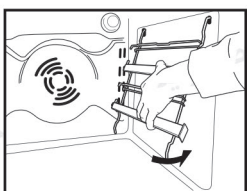
۱. دیواره مشبک نگهدارنده کناری را بردارید (تصویر ۱)
(در رابطه با ریل های کاملاً خارج شونده لازم است که ابتدا پیچ تثبیت کننده نیز برداشته شود)



۲. لایه محافظ پلاستیکی را از ریل ها بردارید

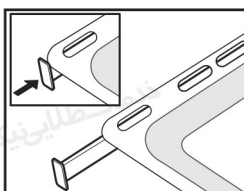
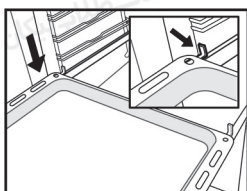


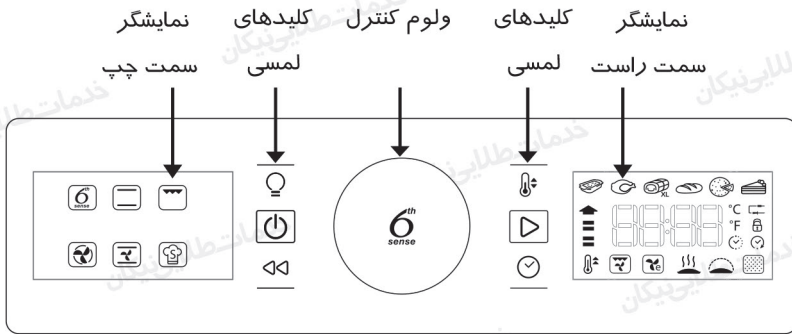
۳. قسمت بالایی ریل ها را در داخل دیواره مشبک نگهدارنده قرار دهید. مطمئن شوید که ریل های تلسکوپی می تواند آزادانه تا قسمت جلویی فر حرکت کنند. سپس قسمت پایینی ریل ها را بر خلاف دیواره مشبک نگهدارنده فشار دهید تا زمانیکه در محل مورد نظر جا بیفتد .



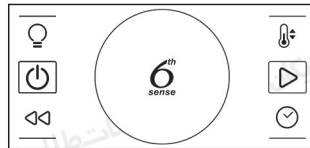
۴. دیواره مشبک نگهدارنده کناری را در داخل فر همانند تصویر شماره ۴ دوباره تنظیم نمایید .

۵. لوازم جانبی را روی ریل ها قرار دهید .





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.)

کلید ولوم کنترل چرخشی (این ولوم را به سمت عملکرد مورد نظر چرخانده و تمام پارامترهای پخت را تنظیم نمایید.)

دما (برای تنظیم کردن دمای فر استفاده می شود.)

لامپ (برای روشن و خاموش کردن لامپ استفاده می شود.)

شروع به کار (برای راه اندازی برنامه های پخت استفاده می شود.)

روشن/خاموش (برای روشن و خاموش کردن فر استفاده می شود.)



ساعت (برای تنظیم ساعت آشپزخانه، مدت زمان پخت یا اضافه کردن زمان برنامه پخت استفاده می شود).



دکمه برگشت (برای بازگشت به صفحه قبل استفاده می شود).

نمایشگر سمت راست

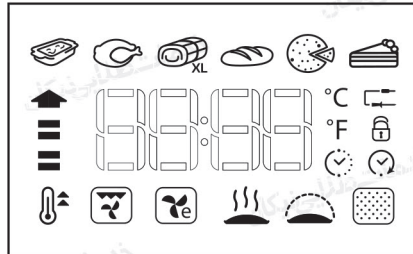
در این صفحه نمایش موارد ذیل نشان داده می شوند :

ساعت / دسته بندی های برنامه پخت حس ششم / / برنامه های پخت ویژه /

جزئیاتی از تمام عملکردها و راهنمای تنظیم تمام پارامترهای پخت.

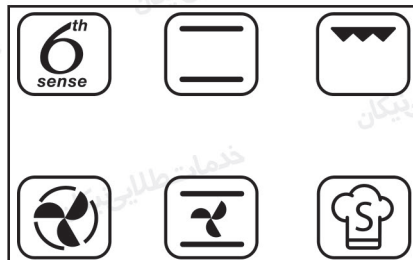
توجه: تصاویر نشان داده شده ممکن است با مدل دستگاه خریداری شده متفاوت باشد.

اگر آخرین علامت سمت راست از دسته بندی برنامه های پخت ویژه روشن نباشد، برنامه تمیزکننده خودکار فعال نخواهد شد.



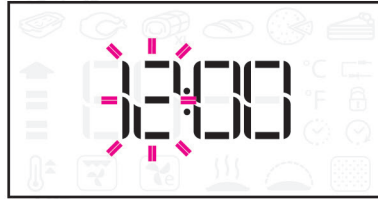
نمایشگر سمت چپ

این نمایشگر برنامه های اصلی پخت را نشان می دهد. عملکردهای قابل انتخاب با نور بیشتری مشخص شده و هر علامت، برنامه پخت متفاوتی را نشان می دهد. برای توضیحات بیشتر به جدول صفحه ۱۴۷ مراجعه فرمایید.



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.

- دکمه  را برای تایید فشار دهید.

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 نیاز به تنظیمات مجدد دارد.

۱.۲ تنظیمات

در صورت لزوم می توان مقادیر پیش فرض کارخانه در رابطه با دمای فر و تنظیمات برقی دستگاه (A16 و °C) 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 دکمه  را فشار دهید.



برای انتخاب میزان می‌توان دکمه  را بچرخانید. (A16 یا A13).
 سپس با فشار دکمه  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 فشرده و دستگاه را خاموش کنید.

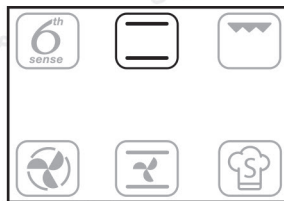
۲ انتخاب یک عملکرد

برای انتخاب حالت های پخت و عملکردهای دیگر مراحل زیر را انجام دهید.

برای توضیحات بیشتر به جدول صفحات ۱۴۷ و ۱۴۸ مراجعه فرمائید.

دکمه  را برای روشن کردن فر فشار دهید.

با چرخاندن دکمه  برنامه پخت اصلی را انتخاب کنید. برنامه پخت قابل انتخاب با نور بیشتری نشان داده خواهد شد.



برای تایید دکمه  را فشار دهید.

توجه: برای دسترسی به دسته های مرتبط در نمایشگر سمت راست، گزینه های حس ششم  و برنامه پخت ویژه  را می توانید انتخاب نمایید (قسمت های مربوطه ۷،۸ را در صفحه ۱۴۳ ملاحظه نمایید).

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 برنامه ریزی شده، همانطور که در بخش های ۴، ۵ و ۶ مشخص شده است عمل کنید.

۳ شروع به کار سریع

برای گذشتن از حالت برنامه ریزی شده و اجرای سریع عملکرد پخت استفاده می شود.

برای شروع به کار سریع هر کدام از برنامه های پخت دکمه  را فشار دهید.

فر با دمای پیش فرض، عملکرد پخت را بصورت مداوم انجام می دهد (بخش ۵،۱ را ملاحظه نمایید) و نمایشگر سپری شدن زمان را به صورت شمارش نشان می دهد.

برای شروع به کار سریع برنامه پخت با جدیدترین تنظیمات دکمه  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 می شود.

برای انتخاب برنامه پخت مورد نظر دکمه  را فشار دهید.

علامت °C/°F چشمک زن می شود.



با چرخاندن دکمه  دمای مورد نیاز را تنظیم کنید.



برای تایید دکمه  را فشار داده و به تنظیمات مدت زمان بروید (بخش ۵ را ملاحظه کنید) یا برای شروع به کار سریع دکمه  را فشار دهید.
توجه: زمانیکه چرخه پخت در حال اجرا می باشد می توانید با چرخاندن دکمه  دما را تنظیم نمایید.

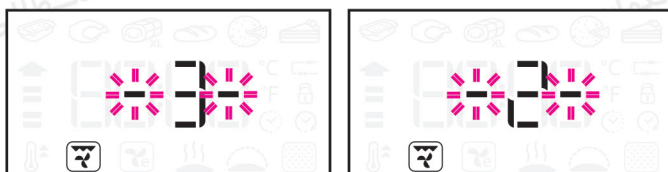
۴.۱ تنظیم سطح گریل

برای تنظیم سطح توان گریل  و حالت توربو گریل  در برنامه های پخت استفاده می شود.

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 می دهد.



برای انتخاب حالت مورد نظر دکمه ۵ را بچرخانید.

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

توجه: در زمان اجرای برنامه پخت می توانید با چرخاندن دکمه ۵ سطح توان گریل را تنظیم کنید.

۴.۲ مرحله پیش گرمایش

برای برخی از عملکردها (پخت سنتی )، فن )، پخت کانوکشن ) و پیش گرمایش سریع ) استفاده می شود که مرحله پیش گرمایش به صورت خودکار شروع به کار کرده و فر را به سرعت به دمای مورد نظر می رساند.



بر روی صفحه نمایش در کنار دما یک فلش در داخل دایره به صورت چشمک زن نمایان می شود که نشان دهنده مرحله پیش گرمایش می باشد. هنگامیکه فر به دمای مورد نظر برسد، با زنگ این موضوع را اعلام خواهد کرد.

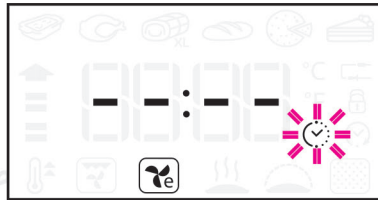


غذا را داخل فر قرار داده و درب آن را ببندید: فر بصورت خودکار انتخاب برنامه پخت را شروع می کند.

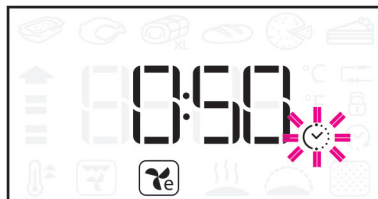
توجه: قرار دادن غذا در محفظه فر پیش از پایان مرحله پیش گرمایش می تواند عملکرد پخت و پز را تحت تاثیر قرار دهد.

۵ تنظیم مدت زمان پخت

برای تنظیم مدت زمان اجرای یک عملکرد 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 دکمه  را بچرخانید.



برای تایید زمان برنامه پخت دکمه  را فشار داده (۵.۲) و به تنظیمات زمان پایان پخت بروید یا با فشار دکمه  شروع به کار سریع را انتخاب کنید.
توجه: می توانید 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 ":" چشمک زن نشان می دهد.



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

توجه: با فشار دادن  می توانید 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 دقیقه ها و چشمک زدن ":" زمان باقی مانده را نشان خواهد داد.



هر زمان که بخواهید، می توانید 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 فر آیند شامل مرحله پیش گرمایش نمی باشد.

۶ تنظیم زمان پایان پخت بر اساس شروع با تاخیر

برای تنظیم زمان مورد نظر جهت پایان برنامه پخت استفاده می شود. نمایشگر سمت راست زمان پایان پخت را نشان داده و علامت  چشمک زن می شود.



برای تنظیم زمان پایان مورد نظر دکمه  را بچرخانید.

برای تایید زمان پایان دکمه  را فشار دهید.



توجه: زمان مشخص شده در صفحه نمایشگر، زمان تنظیم شده می باشد. همیشه در

زمان تاخیر موارد زیر را می توانید انجام دهید:

برای افزایش زمان پایان  را بچرخانید.

برای تنظیم دما  را فشار دهید.

برای تنظیم مدت زمان  را فشار دهید.

اگر برنامه پخت مورد نظر به پیش گرمایش نیاز داشته باشد، زمان تاخیر تنظیم شده حذف می گردد.

۷ عملکردهای حس ششم

در این عملکرد می توانید یکی از ۶ برنامه ویژه پخت را با تنظیمات پیش فرض انتخاب نمایید. برای لیست کامل و توضیح عملکردها جدول صفحه ۱۴۷ 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 ۶ 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 نمی باشد. جهت زمان بندی و دمای پخت پیشنهادی جدول صفحه ۱۴۹ را ملاحظه فرمائید.

بازیابی دما در حالت حس ششم

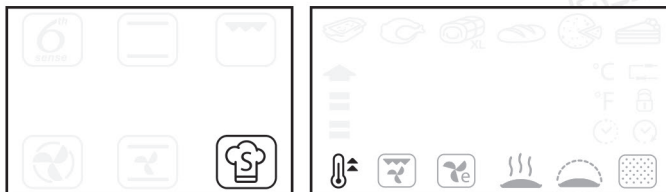
اگر در زمان پخت با عملکرد حس ششم به دلیل باز کردن درب فر دمای داخل کاهش یابد عملکرد بازیابی دما به صورت خودکار آن را به حالت اصلی خود باز می گرداند. در طی انجام این فرآیند، نمایشگر تصویر متحرکی از یک مار در حال حرکت را نشان می دهد تا زمانی که دمای داخل به سطح مورد نظر برسد.



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 برنامه های پخت ویژه استفاده می شود. برای توضیحات بیشتر و لیست کامل موارد به جدول صفحه ۱۴۸ مراجعه نمائید. برای انتخاب عملکرد ویژه ۵ را بچرخانید.



برای تایید ۶ را فشار دهید.

برای انتخاب عملکرد حس ششم مورد نظر ۵ را بچرخانید.



برای تایید ۶ را فشار داده و مقادیر را تنظیم نمایید یا با فشردن ۵ به حالت شروع به کار سریع وارد شوید.

۸.۱ پیش گرمایش سریع

برای پیش گرمایش سریع فر استفاده می شود. جهت توضیحات بیشتر صفحه ی ۱۴۸ را ملاحظه فرمائید.

گزینه ۵ برای دسترسی به عملکردهای ویژه به کار می رود. ۵ را چرخانده و گزینه ۵ را انتخاب کنید.

برای تایید ۵ را فشار دهید.

برای انتخاب دمای مورد نظر ۵ را بچرخانید.

برای اجرای پیش گرمایش سریع ۵ را فشار داده یا با فشردن ۵ مدت زمان پخت را مشخص کنید.



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 چرخه پخت را شروع کرده و دمای مورد نظر را حفظ می نماید.

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

۹ تمیز کردن خودکار فر (فقط در برخی از مدل ها)

بر اساس مدل محصول خریداری شده، ممکن است برنامه تمیز کننده خودکار فر (در صورت وجود) متفاوت باشد.

چرخه تمیز کننده PYRO (در صورت وجود)

برای توضیح بیشتر این عملکرد جدول صفحه ۱۴۸ و همچنین قسمت "تمیز کردن دستگاه" در صفحه ۱۵۴ را ملاحظه نمایید.

برای دسترسی به عملکردهای ویژه  را انتخاب کنید.

  را چرخانده و گزینه  را انتخاب نمایید.



برای تایید  را فشار دهید.

جهت انتخاب پیش تنظیمات مدت زمان عملکرد مورد نظر   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 می شود.



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

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

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

- در زمان انجام عملکرد تمیزکننده خودکار (چربی زدایی) و همچنین پس از آن، حیوانات را دور از دستگاه نگه دارید.

چرخه تمیزکننده SMARTCLEAN™ (در صورت وجود)

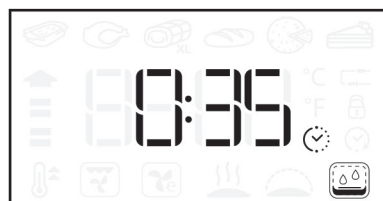
برای توضیحات بیشتر جدول برنامه های پخت صفحه ۱۴۸ را ملاحظه نمایید.

هنگامی که فر خنک شده است، ۲۰۰ میلی لیتر آب در کف محفظه فر ریخته و درب آن را ببندید.

با گزینه  وارد عملکردهای ویژه شوید.

با دکمه  و  را چرخانده و گزینه  را انتخاب نمایید.

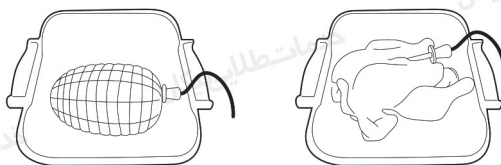
برای تایید  را فشار دهید.



برای شروع سریع چرخه SMARTCLEANTM  را فشار داده یا برای تنظیم زمان پایان / انتخاب شروع با تاخیر  را فشار دهید (بخش ۶ را ملاحظه نمایید).

برای از بین بردن کیفی های خشک شده، چرخه SMARTCLEAN™ را دوباره انجام داده و برای از بین بردن کیفی ها می توانید چند قطره ماده شوینده خنثی اضافه کنید. توجه: مقدار آب (کم یا زیاد بودن) در کارایی عملکرد چرخه تمیز کننده تاثیر خواهد گذاشت. زمان اجرای برنامه تمیز کننده قابل تنظیم نمی باشد.

با این حسگر می‌توان میزان دقیق دمای داخل غذا را در زمان پخت اندازه‌گیری نمود. حسگر پخت گوشت تنها در برخی از عملکردهای پخت قابل استفاده می‌باشد (پخت سنتی □)، فن (🌀)، پخت کانوکشن (🔥)، گریل (🔥)، پخت گوشت حس ششم (👃)، پخت قدرتی (MAXI COOKING) (🔥).



مهم: در هنگام وارد کردن حسگر پخت گوشت به دیواره های داخلی فر و غذا مراقب باشید. این قسمت ها داغ هستند.



اگر در هنگام انتخاب عملکرد، حسگر پخت گوشت به فر متصل باشد، نمایشگر دمای پیش فرض حسگر را نشان می دهد.

برای شروع تنظیمات ۵ را فشار دهید.
برای تنظیم دمای مورد نظر حسگر پخت گوشت ۵ را بچرخانید.



جهت تایید ۵ را فشار دهید.
برای تنظیم دمای داخلی فر ۵ را بچرخانید.
برای تایید و شروع چرخه پخت ۵ یا ▶ را فشار دهید.
در زمان اجرای برنامه پخت، نمایشگر دمای مورد نظر جهت حسگر پخت گوشت را نشان می دهد.

زمانیکه گوشت به دمای مورد نظر برسد، چرخه پخت متوقف شده و کلمه "END" (پایان) در نمایشگر ظاهر می شود.



برای شروع دوباره برنامه پخت پس از نشان دادن کلمه END در نمایشگر، می توانید با چرخاندن  دمای مورد نظر حسگر پخت گوشت را همانند توضیحات بالا تنظیم نمایید.

برای تایید و شروع مجدد چرخه پخت  یا  را فشار دهید.

توجه: در حین اجرای برنامه پخت با حسگر پخت گوشت، می توانید با چرخاندن  دمای مورد نظر حسگر را تغییر دهید.

برای تغییر دمای داخلی فر  را فشار دهید.

برای اطلاع از دمای ایده آل گوشت های مختلف جدول صفحه ۱۴۹ را ملاحظه نمایید. حسگر پخت گوشت را می توانید در هر زمانی حتی در زمان انجام چرخه پخت قرار دهید. در این حالت باید پارامترهای عملکرد پخت را مجدداً تنظیم نمایید.

اگر حسگر پخت گوشت با برنامه پخت انتخابی سازگار نباشد، فر برنامه پخت را خاموش کرده و با یک زنگ، هشدار خواهد داد. در این حالت حسگر پخت گوشت را جدا کرده یا با فشردن  عملکرد دیگری را تنظیم نمایید.

شروع با تاخیر و مرحله پیش گرمایش با حسگر پخت گوشت سازگار نمی باشند.

۱۰ روشایی فضای داخلی فر

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

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

در زمان اجرای چرخه تمیز کننده خودکار (چربی زدایی حرارتی)  (در صورت وجود)، لامپ داخل فر را نمی توان روشن کرد در صورتیکه در زمان اجرای یک عملکرد با حسگر پخت گوشت (در صورت وجود)، لامپ همیشه روشن می باشد.

۱۱ 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.



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

عملکردها

مخصوص پخت انواع غذاها در یک طبقه از فر می باشد. در این عملکرد از طبقه سوم استفاده نمایید. برای پخت پیتزا، انواع پای شیرین با مغز مایع از طبقه ی اول یا دوم استفاده می شود. پیش از قرار دادن غذا در داخل فر آن را پیش گرمایش دهید.	پخت سنتی		
برای بریان کردن استیک، کباب، سوسیس و همچنین جهت پخت گراتن سبزیجات و نان تُست استفاده می شود. 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 نمی باشد. در زمان پخت، درب فر باید بسته بماند.	گریل		برنامه
برای پخت غذاهای مختلف با دمای یکسان به صورت هم زمان در چند طبقه (حداکثر ۳ طبقه) استفاده می شود (مانند ماهی، سبزیجات، کیک). از این عملکرد می توان برای پخت غذاهای مختلف بدون ترکیب بوی آنها با یکدیگر استفاده نمود. از طبقه سوم برای پخت در تنها یک طبقه و اول و چهارم را برای پخت در دو طبقه و طبقات اول، سوم و پنجم را برای پخت در سه طبقه استفاده نمایید. پیش از پخت فر را پیش گرمایش دهید.	فن		

نام:		پخت کانوکشن	برای پخت گوشت، پای مغز دار (چیزکیک، اشترودل، پای میوه) و همچنین سبزیجات شکم پر تنها 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 کند. از طبقه دوم استفاده نمایید. تا زمانی که مرحله پیش گرمایش فر بصورت کامل انجام نشده است از قرار دادن غذا در آن خودداری کنید.
عملگرهای حس ششم		پخت کاسرول در حس ششم 	این برنامه به صورت کاملاً خودکار مناسبترین برنامه و دما را برای پخت غذاهایی با پایه پاستا (لازانیا، کانلونی و غیره) انتخاب می نماید. مطابق با دستورات مختلف پخت و ذائقه شخصی افراد دما قابل تغییر می باشد. از طبقه دوم فر برای این برنامه پخت استفاده نمایید. فر نیازی به پیش گرمایش ندارد.
عملگرهای حس ششم		پخت گوشت در حس ششم 	این برنامه به صورت کاملاً 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.

این برنامه به صورت کاملاً خودکار مناسب ترین برنامه و دما را برای پخت تکه های بزرگ گوشت (بیشتر از ۲۵ کیلوگرم) انتخاب می نماید. برای برشته کردن بیشتر گوشت، بهتر است گوشت را در زمان پخت برگردانید. برای جلوگیری از خشک شدن گوشت پیشنهاد می شود آن را چرب کنید. بسته به اندازه گوشت مورد نظر از طبقه اول یا دوم فر برای این حالت از پخت استفاده شود. در این حالت نیازی به پیش گرمایش فر نمی باشد.	پخت قدرتی در حس ششم 	عملکردهای حس ششم 
این برنامه به صورت کاملاً خودکار مناسب ترین برنامه و دما را برای پخت انواع نان (باکت، رولی و ساندویچی) انتخاب می نماید. مطابق با دستورات مختلف پخت و ذائقه شخصی افراد دما قابل تغییر می باشد. از طبقه دوم فر برای این برنامه پخت استفاده کنید. در این حالت نیازی به پیش گرمایش فر نمی باشد.	پخت نان در حس ششم 	
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 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.	پخت پیتزا در حس ششم 	

عملگرهای حس ششم		پخت شیرینی در حس ششم 	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.
		پیش گرمایش سریع 	این حالت برای گرم کردن سریع فر مورد استفاده قرار می گیرد. در پایان پیش گرمایش، بصورت خودکار عملکرد پخت سنتی انتخاب می شود. پیش از اتمام پیش گرمایش، غذا را داخل فر قرار ندهید.
برنامه های پخت ویژه		توربو گریل 	این برنامه پخت برای بریان کردن تکه های بزرگ گوشت (ران، گوشت کبابی و مرغ) استفاده می شود. غذای مورد نظر را در طبقات میانی قرار دهید. برای جمع کردن آب حاصل از پخت از سینی روغن گیر استفاده نمایید. این سینی را در طبقه اول/دوم قرار داده و حدود نیم لیتر آب درون آن بریزید. در این حالت نیازی به پیش گرمایش فر نمی باشد. درب فر در تمام مدت پخت باید بسته باشد. در این برنامه می توانید از جوجه گردان نیز در صورت موجود بودن استفاده کنید.

این برنامه از پخت برای طبخ تیکه های 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.	فن اکو (اقتصادی) 	برنامه های پخت ویژه 	
این حالت برای گرم و ترد نگه داشتن غذای پخته شده (مانند: گوشت، غذای سرخ شده یا کیک میوه ای) استفاده می شود. غذا را در طبقات میانی فر قرار دهید.	گرم نگهدارنده 		
مخصوص پف کردن خمیرهای شیرین یا ترش می باشد. خمیر را در طبقه دوم قرار دهید. نیازی به پیش گرمایش فر نمی باشد. برای افزایش کیفیت، تا زمانیکه هنوز فر گرمای عملکرد قبل را دارد این عملکرد را فعال نکنید.	پف کردن 		

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 می شود. 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 می باشد در حالیکه در شرایط معمول از حالت اکو استفاده می شود.	تمیز کننده خودکار فر (چربی زدایی حرارتی) 	برنامه های پخت ویژه 
در این حالت به منظور تمیز کردن مواد بر جای مانده از پخت غذاها در دمای پایین استفاده می شود. فعالیت ترکیبی لعاب ویژه و بخار آب آزاد شده در زمان چرخه، حذف کثیفی ها را آسان تر می نماید. ۲۰۰ میلی لیتر آب را کف محفظه فر قرار دهید و زمانیکه فر خنک شده است این برنامه را فعال نمایید.	تمیز کردن فر (در صورت وجود) 	

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
		بله	۱-۴	۱۶۰-۱۸۰	۳۰-۹۰	طبقه ۱: قالب کیک در طبقه سیمی طبقه ۴: قالب کیک در طبقه سیمی
پای مغزدار (چیز کیک، اشترودل و پای سیب)		-	۳	۱۶۰-۲۰۰	۳۰-۸۵	سینی روغن گیر / سینی پخت یا قالب کیک در طبقه سیمی
		بله	۱-۴	۱۶۰-۲۰۰	۳۵-۹۰	طبقه ۱: قالب کیک در طبقه سیمی طبقه ۴: قالب کیک در طبقه سیمی

سینی روغن گیر / سینی پخت	۱۵-۴۵	۱۷۰-۱۸۰	۳	-		بیسکوئیت
طبقه ۱: سینی روغن گیر / سینی پخت طبقه ۴: طبقه سیمی	۲۰-۴۵	۱۶۰-۱۷۰	۱-۴	بله		میوه ای / کلوچه کوچک
سینی روغن گیر / سینی پخت	۳۰-۴۰	۱۸۰-۲۰۰	۳	-		نان های پفی
طبقه ۱: سینی روغن گیر / سینی پخت طبقه ۴: سینی فر در طبقه سیمی	۳۵-۴۵	۱۸۰-۱۹۰	۱-۴	بله		
سینی روغن گیر / سینی پخت	۱۱۰-۱۵۰	۹۰	۳	بله		مرینگ
طبقه ۱: سینی روغن گیر / سینی پخت طبقه ۴: سینی فر در طبقه سیمی	۱۳۰-۱۵۰	۹۰	۱-۴	بله		

سینی روغن گیر / سینی پخت	۲۰-۴۰	۲۲۰-۲۵۰	۲	-		پیتزا
طبقه ۱: سینی روغن گیر / سینی پخت طبقه ۴: سینی پخت یا سینی فر در طبقه سیمی	۲۰-۴۰	۲۲۰-۲۴۰	۱-۴	بله		(پیتزای ضخیم، پیتزای نازک و نان ایتالیایی فوکاسا)
سینی روغن گیر / سینی پخت	۵۰-۷۰	۱۸۰-۲۲۰	۲	-		نان (نان ساندویچی ۰.۵ تا ۱ کیوگرم)
سینی روغن گیر / سینی پخت	۳۰-۵۰	۱۸۰-۲۲۰	۲	-		نان (نان کوچک)
طبقه ۱: سینی روغن گیر / سینی پخت طبقه ۴: سینی فر در طبقه سیمی	۳۰-۶۰	۱۸۰-۲۲۰	۱-۴	بله		نان

سینی روغن گیر / سینی پخت یا طبقه سیمی	۱۰-۱۵	۲۵۰	۳	بله		
طبقه ۱: سینی روغن گیر / سینی پخت طبقه ۴: سینی فر در طبقه سیمی	۱۰-۲۰	۲۵۰	۱-۴	بله		پیتزا منجمد
قالب کیک در طبقه سیمی	۴۵-۶۰	۱۸۰-۱۹۰	۲	بله		پای
طبقه ۱: قالب کیک در طبقه سیمی طبقه ۴: قالب کیک در طبقه سیمی	۴۵-۶۰	۱۸۰-۱۹۰	۱-۴	بله		(پای سبزیجات، پای کیش لورن)
سینی روغن گیر / سینی پخت	۲۰-۳۰	۱۹۰-۲۰۰	۳	بله		
طبقه ۱: سینی روغن گیر / سینی فر طبقه ۴: سینی فر در طبقه سیمی	۲۰-۴۰	۱۸۰-۱۹۰	۱-۴	بله		ولووان / شیرینی های پفی

سینی روغن گیر یا سینی فر روی طبقه سیمی	۴۰-۶۵	۱۹۰-۲۰۰	۳	بله		لازانيا، کیک میوه ای، پاستای پخته شده، کانلونی
سینی روغن گیر یا سینی فر در طبقه سیمی	۴۰-۶۵	۱۹۰-۲۰۰	۳	-		لازانيا و کیک میوه
سینی روغن گیر یا سینی فر در طبقه سیمی	۲۰-۴۵	۱۹۰-۲۰۰	۳	-		پاستای پخته شده / کانلونی
سینی روغن گیر یا سینی فر در طبقه سیمی	۶۰-۹۰	۱۹۰-۲۰۰	۳	-		بره / گوشت گوساله گاو / خوک ۱ کیلوگرم
سینی روغن گیر یا سینی فر در طبقه سیمی (در صورت نیاز پس از گذشت دوسوم از زمان پخت غذا را برگردانید)	۶۰-۹۰	۲ (وسط)	۳	-		ران بره / ساق

سینی روغن گیر یا سینی فر در طبقه سیمی (در صورت نیاز پس از گذشت دوسوم از زمان پخت غذا را برگردانید)	۵۰-۸۰	۲۲۰-۲۳۰	۳	-	 مرغ، خرگوش، اردک / ۱ کیلوگرم
سینی روغن گیر یا سینی فر در طبقه سیمی	۹۰-۱۵۰	۱۹۰-۲۰۰	۲	-	 بوقلمون، غاز / ۳ کیلوگرم
سینی روغن گیر یا سینی فر در طبقه سیمی	۱۱۰-۱۵۰	۱۷۰	۲	-	 گوشت خوک سرخ شده با پوست / ۲ کیلوگرم
سینی روغن گیر یا سینی فر در طبقه سیمی	۴۰-۶۰	۱۸۰-۲۰۰	۳	بله	 ماهی پخته (در فویل) فیله ، ماهی کامل
سینی فر در طبقه سیمی	۵۰-۶۰	۱۸۰-۲۰۰	۲	بله	 سبزیجات شکم پر (گوجه، کدو و بادمجان)

تست		-	۵	۳ (بالا)	۳-۶	طبقه سیمی
فیله / استیک ماهی		-	۴	۲ (وسط)	۲۰-۳۰	طبقه ۳: سینی روغن گیر همراه با آب طبقه ۴: طبقه سیمی (پس از گذشت نیمی از زمان پخت غذا را بر گردانید)
سوسیس، کباب، دنده کباب و همبرگر		-	۵	۲-۳ (وسط-بالا)	۱۵-۳۰	طبقه ۴: سینی روغن گیر همراه با آب طبقه ۵: طبقه سیمی (پس از گذشت نیمی از زمان پخت غذا را بر گردانید)
جوجه بریان ۱ تا ۱.۳ کیلوگرم		-	۲	۲ (وسط)	۵۵-۷۰	طبقه ۱: سینی روغن گیر همراه با آب طبقه ۲: طبقه سیمی (در صورت نیاز پس از گذشت دوسوم از زمان پخت غذا را بر گردانید)

طبقه ۱: سینی روغن گیر همراه با آب طبقه ۲: جوجه گردان (اگر موجود باشد)	۶۰-۸۰	۳ (بالا)	۲	-		جوجه بریان ۱ تا ۱.۳ کیلوگرم
سینی روغن گیر / سینی پخت (در صورت نیاز پس از گذشت دوسوم از زمان پخت غذا را برگردانید)	۳۵-۵۵	۲ (وسط)	۳	-		سیب زمینی تنوری
سینی روغن گیر یا سینی فر در طبقه سیمی	۱۰-۲۵	۳ (بالا)	۳	-		گراتن سبزیجات
طبقه ۱: سینی روغن گیر یا سینی فر در طبقه سیمی طبقه ۴: سینی فر در طبقه سیمی	۵۰-۱۰۰*	۲۰۰	۱-۴	بله		لازانیا و گوشت

طبقه ۱: سینی روغن گیر یا سینی فر در طبقه سیمی طبقه ۴: سینی فر در طبقه سیمی	۴۵-۱۰*	۲۰۰	۱-۴	بله		گوشت و سیب زمینی
طبقه ۱: سینی روغن گیر یا سینی فر در طبقه سیمی طبقه ۴: سینی فر در طبقه سیمی	۳۰-۵*	۱۸۰	۱-۴	بله		ماهی و سبزیجات
طبقه ۱: سینی روغن گیر یا سینی فر در طبقه سیمی طبقه ۳: سینی فر در طبقه سیمی طبقه ۵: سینی فر در طبقه سیمی	۴۰-۱۲*	۱۹۰	۱-۳-۵	-		غذای کامل: تارت (طبقه ۵) / لازانیا (طبقه ۳) / گوشت (طبقه ۱)
سینی روغن گیر یا سینی فر در طبقه سیمی	۸۰-۱۲*	۲۰۰	۳	-		گوشت شکم پر بریانی

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 غذا به همراه حسگر پخت گوشت	
تکه های گوشت	دمای مرکزی گوشت
گوشت بریان آب دار	۴۸
گوشت بریان نیم پز	۶۰
گوشت بریان کاملاً پخته	۶۸
بوقلمون بریان	۷۵
مرغ بریان	۸۳
خوک بریان	۷۵
گوشت گوساله بریان	۶۸

* تنها در برخی مدل ها

دستور پخت غذاها منطبق با استاندارد IEC 60350-1 (2011-12)

دستور پخت	عملکرد	پیش گرمایش	طبقه (از پایین)	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	لوازم جانبی و نکات
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
کماج		-	۳	۱۵۰	۳۵-۵۰	سینی روغن گیر / سینی پخت
		بله	۳	۱۵۰	۲۵-۴۰	سینی روغن گیر / سینی پخت
		بله	۱-۴	۱۵۰	۲۵-۳۵	طبقه ۱: سینی روغن گیر / سینی پخت طبقه ۴: سینی پخت
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
کیک های کوچک		-	۳	۱۷۰	۲۵-۳۵	سینی روغن گیر / سینی پخت
		بله	۳	۱۶۰	۲۰-۳۰	سینی روغن گیر / سینی پخت
		بله	۱-۴	۱۶۰	۲۵-۳۵	طبقه ۱: سینی روغن گیر / سینی پخت طبقه ۴: سینی پخت
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
کیک های اسفنجی بدون روغن		-	۲	۱۷۰	۳۰-۴۰	قالب کیک در طبقه سیمی
		بله	۲	۱۶۰	۳۰-۴۰	قالب کیک در طبقه سیمی

کیک های اسفنجی بدون روغن		بله	۱-۴	۱۶۰	۳۵-۴۵	طبقه ۱: قالب کیک در طبقه سیمی طبقه ۴: قالب کیک در طبقه سیمی
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
۲ پای سیب		-	۲	۱۸۵	۷۰-۹۰	قالب کیک در طبقه سیمی
		بله	۲	۱۷۵	۷۰-۹۰	قالب کیک در طبقه سیمی
		بله	۱-۴	۱۷۵	۷۵-۹۵	طبقه ۱: قالب کیک در طبقه سیمی طبقه ۴: قالب کیک در طبقه سیمی
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
تُست		-	۴	۳ (بالا)	۳-۶	طبقه سیمی
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
برگرها		-	۴	۳ (بالا)	۱۸-۳۰	طبقه ۴: سینی روغن گیر همراه با آب طبقه ۵: طبقه سیمی (پس از گذشت نیمی از زمان پخت غذا را برگردانید)

* در صورت عدم وجود لوازم جانبی مورد نیاز، می توانید آنها را از خدمات طلایی نیکان تهیه 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 7.2 § 60350-1:2011-12 IEC؛ 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.

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 قالب های کیک 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 می خواهند را در فر بگذارید.

دسر ها

- برای پختن دسرهای حساس می توانید 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 می باشد. - اگر از قالب کیک نچسب استفاده می کنید، لبه های ظرف را چرب نکنید چراکه در لبه ها به صورت یکنواخت پف نمی کند.

- اگر کیک بجای اینکه پف کند، پائین تر رفت باید در دفعات بعدی از دمای پایین تری 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 بیش از افزودن مواد داخل آن به کف کیک خرده های بیسکوئیت بپاشید.

گوشت:

- از انواع مختلف سینی فر یا ظرف پیرکس متناسب با اندازه گوشت مورد نظر استفاده کنید. برای بریان کردن گوشت پیشنهاد می شود که کف ظرف را به عصاره گوشت (استاک) آغشته کرده و در زمان پخت، برای طعم دار کردن غذا، گوشت را چرب 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 می خواهید گوشت را گریل کنید، از تکه های گوشتی با ضخامت یکسان استفاده کنید تا پختی یک دست داشته باشید. تکه های 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 می شود 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 مدل ها)

از این قسمت برای بریان کردن تکه های بزرگ گوشت و ماکیان استفاده می شود. 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 نگهدارنده های مربوطه بگذارید.

برای جلوگیری از دود و جمع کردن ترشحات گوشت در هنگام پخت توصیه می شود که از سینی روغن گیر به همراه نیم لیتر آب در طبقه اول استفاده نمایید. سیخ دارای دسته ای پلاستیکی می باشد 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:

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

عمل آوردن خمیر

بهتر است پیش از گذاشتن خمیر در داخل فر، آن را با پارچه ای مرطوب بپوشانید. با استفاده از این عملکرد زمان پف کردن خمیر نسبت به دمای اتاق (۲۰-۲۵ درجه سانتیگراد) حدود یک سوم کاهش پیدا می کند. زمان مورد نیاز برای یک کیلو گرم خمیر پیتزا حدود یک ساعت می باشد.

پس از استفاده از دستگاه

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 می باشد، چند قطره ماده ی شوینده به آب اضافه کرده و در نهایت با دستمال دیگری آن را خشک نمایید.

از مواد شوینده ای که باعث خوردگی و ساییدگی می شوند 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 می شود برای از بین بردن راحت تر لکه و کثیفی های خشک شده از باقی مانده های 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 ای که باعث خوردگی و ساییدگی می شوند استفاده نکنید.
- درب شیشه ای فر را با مایع شوینده مناسب تمیز کنید. برای تسهیل در تمیز کردن فر، درب آن قابل جدا شدن می باشد. (بخش مراقبت از دستگاه ملاحظه شود).
- برای برخی از مدل های فر، المنت بالایی گریل (بخش مراقبت از دستگاه را ملاحظه نمایید) می تواند 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 اسفنج های سایشی یا لایه بردارهای فلزی استفاده نکنید. با گذشت زمان باعث آسیب به سطوح لعابی و شیشه درب فر می شود.

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، باقیمانده های غذا به راحتی پاک خواهند شد.

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

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

- سپس، منتظر بمانید تا دستگاه خنک شده و پس از آن با یک اسفنج باقی مانده های مواد غذایی را تمیز نمایید.

از مواد شوینده خورنده یا ساینده، برس های زبر، تمیز کننده قابلمه یا اسپری های مخصوص فر که به سطح کاتالیزور آسیب زده و حالت تمیز کننده خودکار را از بین می برند، 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.

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

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

• پیش از فعال کردن عملکرد 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 چربی های 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).

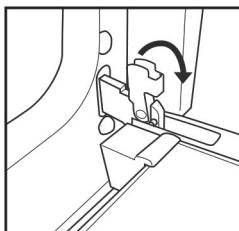
۲. چرخه استاندارد (PYRO): این چرخه برای تمیز کردن فر بسیار کثیف مناسب می باشد. توجه: در زمان اجرای عملکرد تمیز کننده خودکار (چربی زدایی حرارتی) درب فر نباید باز شود؛ تا زمانیکه دمای داخل فر به سطح ایمن نرسد درب دستگاه قفل می شود.

مراقبت از دستگاه

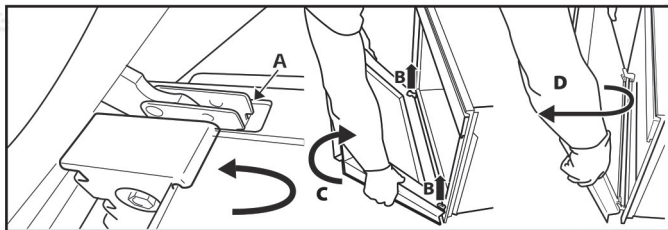
- از دستکش های محافظ استفاده شود.
- قبل از انجام هر یک از دستورالعمل های زیر از خنک بودن فر اطمینان حاصل نمائید.
- فر را از برق بکشید.

جداسازی درب فر:

۱. درب را کاملاً باز کنید.
۲. گیره ها را بالا بکشید و آنها را تا جایی که امکان دارد به جلو فشار دهید .



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

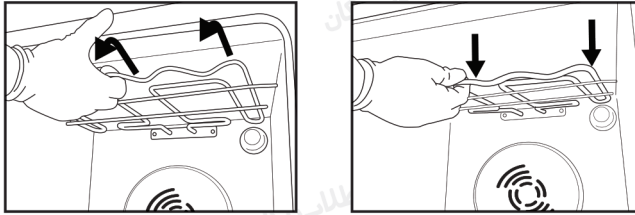


قرار دادن مجدد درب فر

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)

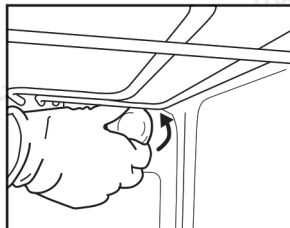
۱. شبکه نگهدارنده کناری را خارج کنید.
۲. المنت حرارتی را کمی به سمت بیرون آورده و آن را به سمت پائین بکشید.
۳. برای قرار دادن مجدد المنت حرارتی، آن را بالا برده و کمی به سمت خود بکشید، مطمئن شوید که دقیقاً بر روی نگهدارنده های کناری قرار گرفته است.



تعویض لامپ فر

برای تعویض لامپ با خدمات طلایی نیکان تماس حاصل نمایید:

۱. فر را از برق بکشید.
۲. پوشش لامپ را باز کرده و لامپ را تعویض نمایید (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 لامپ های رشته ای مدل E-14 با دمای ۳۰۰ درجه سانتیگراد و توان 25-40W/230V یا لامپ های 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 نمی توان استفاده نمود. (قوانین (EC) شماره ۲۴۴/۲۰۰۹)
- این لامپ ها را می توانید از خدمات طلایی نیکان تهیه نمایید.

مهم:

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

عیب یابی دستگاه

فر کار نمی کند

- 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 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.

درب فر باز نمی شود:

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

SERVICE 0000 000 00000



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 فروشگاه‌های 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