



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 8910



MODEL: AKZM 8910

فهرست

۴	دستوالعمل ایمنی
۷	نصب
۱۲	عیب یابی دستگاه
۱۳	تمیز کردن دستگاه
۲۳	لیست عملکردها و صفحه کنترل
۲۵	در زمان استفاده دستگاه برای اولین مرتبه
۳۳	تنظیمات

دستورالعمل‌های مهم ایمنی

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

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

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

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

⚠️ 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.

- در صورتیکه فر دارای یک دوشاخه می‌باشد از آداپتورهای چند راهی استفاده نکنید.

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 خانگی 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 دستگاه خودداری نمائید، 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 ترک‌یدن و آسیب به فر را در پی خواهد داشت.

- 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 الکلی‌دار 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.

پیش از استفاده از چرخه تمیز کننده ترشحات موجود در محفظه داخلی را تمیز 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 استفاده نکنید. 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 حاصل نمایید.

- 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 بسته‌بندی و نصب دستگاه از دستکش‌های محافظ استفاده نمایید.

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.

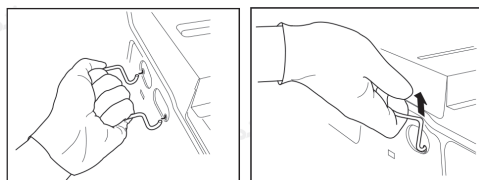
- برای کسب اطلاعات بیشتر در رابطه با استفاده، بهبود و بازیافت لوازم خانگی برقی، با شهرداری محل خود یا فروشگاه‌های که دستگاه را از آن خریداری کرده‌اید تماس بگیرید.

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 دستگاه خود یا خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید. برای جلوگیری از هر نوع آسیب، فر را در زمان نصب از فوم پلی استر آن جدا کنید. جهت جابجایی ایمن فر از دسته‌های موجود در بسته لوازم جانبی استفاده نمایید.

۱. دستگیره را در حفره های کناری قرار دهید (تصویر ۱).

۲. دستگیره را همانند تصویر ۲ به سمت بالا بکشید.



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.

* 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 13×1.5 mm²) باید توسط یک برقکار مجرب انجام شود.

- این فر به گونه ای برنامه‌ریزی شده است که می‌تواند با برق بیش از ۲.۵ کیلووات کار کرده و با منبع تغذیه خانگی بالای ۳ کیلووات سازگار باشد. (در تنظیمات به صورت HIGH نشان داده می‌شود). اگر در خانه منبع تغذیه ضعیف تری وجود دارد، متناسب با آن تنظیمات پایین‌تری انتخاب نمایید. (در تنظیمات به صورت LOW انتخاب می‌شود). جدول زیر جزییات مربوط به برق را در کشورهای مختلف نشان می‌دهد.

کشور	تنظیمات
آلمان	HIGH
اسپانیا	LOW

کشور	تنظیمات
فنلاند	HIGH
فرانسه	HIGH
ایتالیا	LOW
هلند	HIGH
نروژ	HIGH
سوئد	HIGH
ایالات متحده انگلیس	LOW
بلژیک	HIGH

نکات عمومی

پیش از استفاده از دستگاه

- قسمت‌های مقوایی و دیگر بخش‌های محافظ را به همراه لیبیل‌های موجود در لوازم جانبی مانند بشقاب القایی و ظرف پخت را جدا نمایید.
- لوازم جانبی را از داخل فر خارج کنید. بشقاب القایی را در طبقه سوم قرار داده و دستگاه را به برق بزنید. ظرف پخت را در بشقاب القایی گذاشته و ۲۰۰ گرم آب درون آن بریزید. عملکرد طلایی کردن رویه غذا را انتخاب و فر را حدود ۱ ساعت روشن نمایید تا بو و دود حاصل از مواد عایق و روغن‌های محافظ از بین برود.

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.

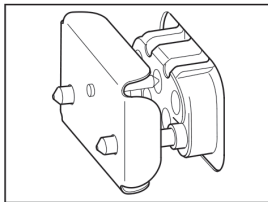
- هرگز زمانیکه صفحه القایی را در فر قرار داده‌اید یا زمانیکه هنوز داغ است آب را روی آن نریزید. این امر به شیشه یا پوشش لعابی آسیب می‌زند.

- قرار دادن و خارج کردن بشقاب القایی باید با احتیاط انجام شود تا از آسیب‌های احتمالی به شیشه و دوشاخه برق جلوگیری شود.

- پیش از استفاده از فر در حالت استاندارد (بدون القایی) کاملاً بشقاب القایی را از فر خارج نمایید. ماندن بشقاب القایی در فر می‌تواند باعث آسیب‌دیدگی آن شود.


پس از استفاده از دستگاه:

- در صورت نیاز به تمیز کردن دستگاه پیش از خارج کردن بشقاب القایی منتظر بمانید تا خنک شود. زمانیکه بشقاب القایی را از فر خارج می‌کنید، مطمئن شوید که پوشش استفاده شده جهت سوکت مانع از ورود کثیفی‌ها به سوکت برق (تصویر ۱) می‌شود.



حفاظت از محیط زیست

بازیافت 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.

دور انداختن محصول

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

• با بازیافت صحیح محصول، شما 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.

ذخیره انرژی

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

- در زمان استفاده از عملکرد پخت با حالت القایی از ظروف موجود که جهت حداکثر جذب انرژی طراحی شده است استفاده نمایید.

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

- در حالت استاندارد (غیر القایی) فر را به مدت ۱۰-۱۵ دقیقه پیش از زمان پخت تنظیم شده خاموش نمایید. غذاهایی که نیاز به زمان های پخت طولانی دارند حتی با خاموش شدن فر نیز به پخت خود ادامه می دهند.

اعلام تطابق

این محصول مطابق با مقررات اروپایی CE n.1935/2004 در رابطه با لوازم در

تماس با مواد غذایی و همچنین با در نظر گرفتن قوانین ولتاژ پایین 2006/96/CE (با 73/23/CEE و اصلاحات بعدی جایگزین شده است) و قوانین حفاظتی 2004/108/CE “EMC” طراحی، تولید و فروخته شده است.

عیب یابی دستگاه

فر کار نمی کند

• 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.

برنامه نویسی الکترونیکی از کار افتاده است:

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

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

صفحه القایی کار نمی کند:

از صفحه القایی تنها در طبقه سوم می توان استفاده نمود. مطمئن شوید آن را به درستی و با اتصال کامل در جای خود قرار داده اید.

فر را خاموش و مجدد روشن نمایید. بررسی نمایید که مشکل برطرف شده باشد.

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.

اعلام موارد زیر ضروری است:

• شرح مختصری در رابطه با مشکل دستگاه

• نوع و مدل دقیق فر

- 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



شماره خدمات طلایی نیکان در برگه ضمانت نامه نوشته شده است.

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 استفاده نکنید.

اگر هر کدام از این مواد شوینده به صورت اتفاقی روی فر بریزند، باید در

سریع ترین زمان ممکن توسط پارچه میکروفایبر مرطوب آن را تمیز کنید.

• سطح بیرونی فر را با پارچه میکروفایبر مرطوب تمیز کنید. اگر سطح مورد

نظر خیلی کثیف است، چند قطره ماده ی شوینده به آب اضافه کرده و در

نهایت با دستمال دیگری آن را خشک نمایید.

سطح داخلی فر:

مهم: اسفنج های ساینده، لایه بردارهای فلزی یا پدهای لایه بردار از جنس

اسفنج های مختلف نباید مورد استفاده قرار گیرد. اینگونه موارد در طول

زمان باعث آسیب به سطوح لعابی و شیشه درب فر می شود.

• پس از هر مرتبه استفاده منتظر بمانید تا فر خنک شود. بهتر است زمانیکه

دستگاه هنوز کمی گرم است جهت تمیز کردن کثیفی‌ها و لکه‌های به جای

مانده از مواد غذایی (مانند مواردیکه حاوی شکر می‌باشند) استفاده نمایید.

• از مواد شوینده مناسب فر استفاده کرده و از دستورالعمل‌های مندرج در آن پیروی نمایید.

• شیشه درب را با یک مایع شوینده مناسب تمیز نمایید. جهت تسهیل تمیزکاری می‌توانید درب فر را جدا نمایید (بخش مراقبت از دستگاه را ملاحظه کنید).
• المنت گرمایشی بالای گریل را می‌توان در بعضی مدل‌ها پایین آورده و سقف دستگاه را تمیز نمود (بخش مراقبت از دستگاه را ملاحظه نمایید).

توجه: در زمان پخت غذاهای آبدار (مانند پیتزا، سبزیجات و ...) ممکن است در داخل درب و در درزگیر قطرات آب تشکیل شود. زمانی که فر خنک می‌باشد این قطره‌ها 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 قسمت‌ها داغ می‌باشند از دستکش استفاده کنید.
• در صورت استفاده از برس یا اسفنج، باقی مانده‌های غذا به راحتی پاک خواهند شد.

صفحه القایی

پس از خنک شدن صفحه از یک اسفنج و مایع شوینده مناسب فر یا صفحه اجاق استفاده نمایید. شستن صفحه القایی نباید در ماشین ظرفشویی انجام شود.

سوکت داخلی برق:

پوشش فلزی دوشاخه را بردارید. با استفاده از یک اسفنج مرطوب دو شاخه را تمیز نمایید. از لوازم تیز و فلزی استفاده نکنید.

ظروف پخت:

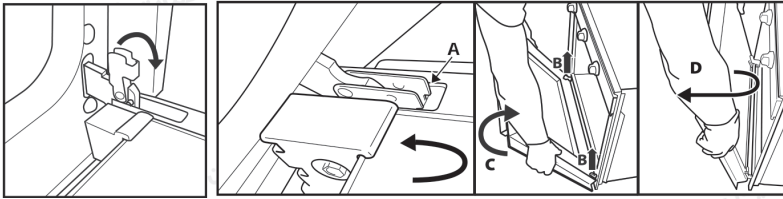
این ظروف جهت استفاده در ماشین ظرفشویی مناسب می‌باشند. همچنین می‌توانید برای شستشوی آن از اسفنج‌های نرم و مایع شوینده مناسب استفاده نمایید.

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. گیره ها 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)

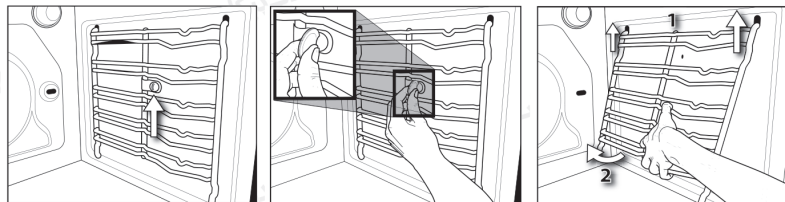
قرار دادن مجدد درب فر

۱. لولاها را در جای خود قرار دهید.
۲. درب فر را به صورت کامل باز کنید.
۳. دو گیره را پائین آورید.
۴. درب را ببندید.

جابجایی گریل های کناری

- نگهدارنده های جانبی گریل ها دارای دو عدد پیچ ثابت کننده می باشند (تصویر ۱).
۱. پیچ ها و صفحات ثابت کننده را در سمت راست و چپ با کمک یک سکه یا وسیله ای شبیه آن خارج نمایید.

۲. برای جدا کردن گریل‌ها، همانند تصویر ۳ آن‌ها را به سمت بالا برده (۱) و بچرخانید (۲).



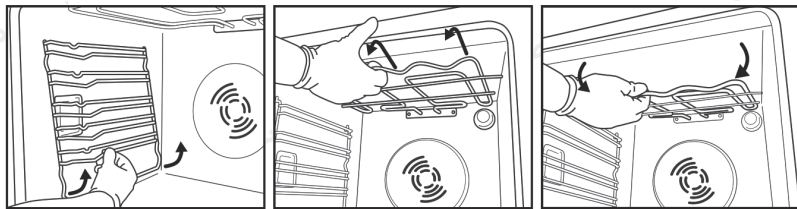
(تصویر ۱)

(تصویر ۲)

(تصویر ۳)

جابجایی المنت حرارتی بالا (فقط در برخی از مدل‌ها)

۱. شبکه نگهدارنده کناری را خارج کنید. (تصویر ۴)
 ۲. المنت حرارتی را کمی به سمت بیرون آورده (تصویر ۵) و آن را به سمت پایین بکشید. (تصویر ۶)
 ۳. برای قرار دادن مجدد المنت حرارتی، آن را بالا برده و کمی به سمت خود بکشید، مطمئن شوید که دقیقاً بر روی نگهدارنده‌های کناری قرار گرفته است.



(تصویر ۴)

(تصویر ۵)

(تصویر ۶)

تعویض لامپ فر

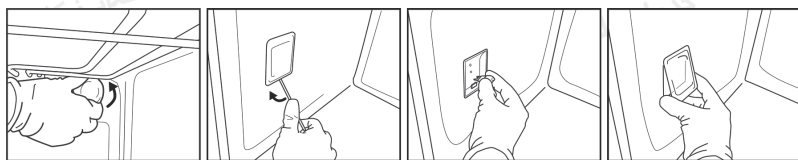
برای تعویض لامپ پشتی (در صورت وجود) با خدمات طلایی نیکان تماس حاصل نمایید:

۱. فر را از برق بکشید.
 ۲. پوشش لامپ را باز کرده (تصویر ۷) 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 ۷).
۳. با استفاده از یک پیچ گوشتی پوشش لامپ را باز نمایید. (تصویر ۸)
۴. لامپ را تعویض نمایید (قسمت مربوط به نوع لامپ را ملاحظه نمایید) (تصویر ۹).
۵. پوشش لامپ را مجدد در جای خود قرار داده و آن را فشار دهید تا زمانی که در جای خود قرار گیرد. (تصویر ۱۰)
۶. دیوارهای مشبک کناری را در جای خود قرار دهید.
۷. فر را مجدد به برق بزنید.



(تصویر ۷)

(تصویر ۸)

(تصویر ۹)

(تصویر ۱۰)

توجه:

- فقط از لامپ‌های رشته ای مدل E-14 با دمای ۳۰۰ درجه سانتیگراد و توان 25-40W/230V یا لامپ‌های هالوژن مدل G9 با دمای ۳۰۰ درجه سانتیگراد و توان 20-40W/230V استفاده شود.
- لامپ تعیبه شده در دستگاه، مخصوص استفاده در لوازم خانگی بوده و از آن برای روشنایی منزل نمی‌توان استفاده نمود. (قوانین (EC) شماره ۲۰۰۹/۲۴۴)
- این لامپ‌ها را می‌توانید از خدمات طلایی نیکان تهیه نمایید.

مهم:

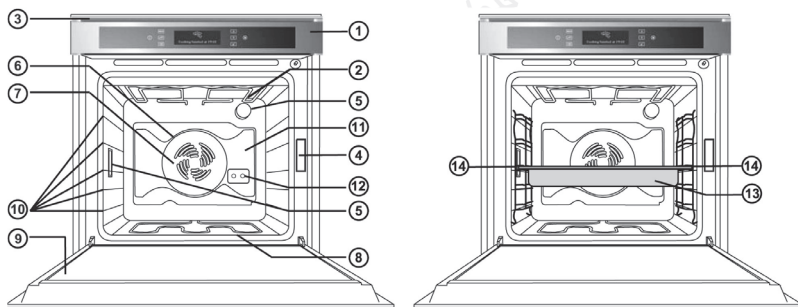
- در صورت استفاده از لامپ‌های هالوژن، از لمس لامپ‌ها بدون دستکش خودداری کنید. اثر انگشت به لامپ‌های هالوژن آسیب می‌زند.

- تا زمانی که پوشش لامپ را در جای خود قرار نداده‌اید از فر استفاده نکنید.

دستورالعمل‌های استفاده از فر

برای اتصال برق دستگاه قسمت نصب را ملاحظه نمایید

فرهای القایی دارای یک سوکت الکتریکی در دیواره پشتی فر می باشد تا توان مورد نیاز المنت گرمایشی داخل صفحه القایی را در زمان اتصال به برق تامین نمایند. صفحه القایی به نحوی طراحی شده است تا به صورت همزمان با ظروف پخت القایی همراه با فر کار کند. جهت افزایش کیفیت عملکرد پخت و مصرف انرژی می‌توانید از ظروف پخت و صفحه القایی استفاده نمایید.



۱. صفحه کنترل

۲. المنت حرارتی بالا/ گریل

۳. فن خنک کننده (غیر قابل مشاهده)

۴. برچسب مشخصات (نباید برداشته شود)

۵. لامپ‌ها

۶. المنت حرارتی چرخشی (غیر قابل مشاهده)

۷. فن

۸. المنت حرارتی پایین (غیر قابل مشاهده)

۹. درب دستگاه

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

۱۱. دیواره پشتی

۱۲. سوکت الکتریکی (داخل فر)

۱۳. صفحه القایی

۱۴. موقعیت قرارگیری صفحه القایی

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:

- A. طبقه سیمی:** می‌توان از طبقه سیمی جهت گریل کردن غذاها یا محل قرارگیری تابه‌ها، قالب‌های کیک و دیگر ظروف پخت مخصوص فر استفاده می‌شود.
- B. سینی روغن‌گیر:** این سینی به گونه‌ای طراحی شده تا در زیر طبقه سیمی قرار گرفته و چربی‌های حاصل از غذا را جمع‌آوری نماید. همچنین به عنوان یک سینی فر جهت پخت گوشت، ماهی، سبزیجات و ... استفاده می‌شود.
- C. ظرف پخت:** این ظرف جهت استفاده با عملکرد صفحه القایی طراحی شده و باید مطابق با محل مشخص شده در شیشه صفحه القایی قرار داده شود.
- D. صفحه القایی:** برای استفاده از حالت القایی آن را در سطح سوم قرار داده و مطمئن شوید که سوکت الکتریکی کاملاً متصل شده باشد. (قرار دادن طبقات سیمی و لوازم جانبی دیگر در فر را ملاحظه نمایید.)



تصویر A



تصویر B



تصویر C



تصویر D

تعداد لوازم جانبی بر اساس مدل خریداری شده متفاوت می‌باشد.

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

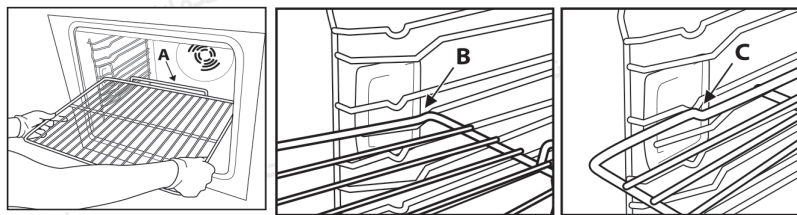
قراردادن طبقات سیمی و لوازم جانبی در داخل فر

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 زاویه دار قرار دهید. (تصویر ۲)

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



(تصویر ۱)

(تصویر ۲)

(تصویر ۳)

۴ برای خارج کردن طبقه 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.

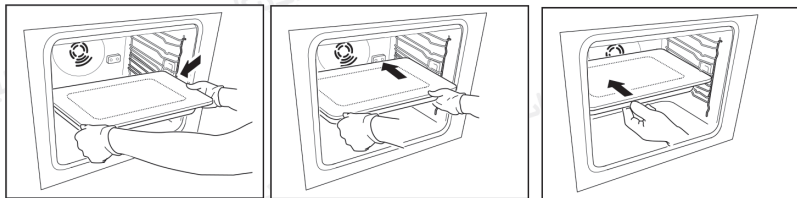
صفحه القایی:

صفحه القایی را در سطح سوم قرار داده تا دوشاخه الکتریکی را متصل نمایید.

۱. با استفاده از هر دو دست صفحه القایی را به درستی در سطح سوم قرار دهید (تصویر ۱)

۲. با هر دو دست صفحه القایی را تا دوشاخه الکتریکی فشار دهید.

۳. با یک فشار سینی القایی مطمئن شوید که سوکت کاملاً در دوشاخه وارد شده است.



(تصویر ۱)

(تصویر ۲)

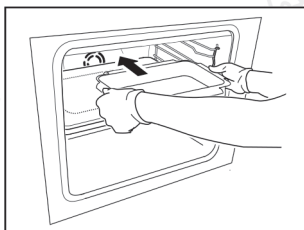
(تصویر ۳)

ظرف پخت:

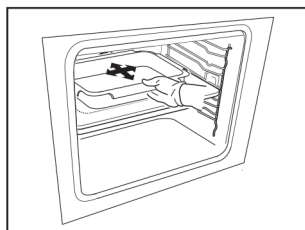
ظرف پخت را در صفحه القایی قرار داده و اطمینان حاصل نمایید که کف ظرف به روی علامت مستطیل روی شیشه صفحه القایی قرار داده شده است.

۱. با هر دو دست ظرف پخت را روی صفحه القایی قرار دهید. (تصویر ۴)

۲. ظرف پخت را در مرکز علامت مشخص شده در شیشه قرار دهید. (تصویر ۵)



(تصویر ۴)



(تصویر ۵)

خارج کردن ظرف پخت و صفحه القایی

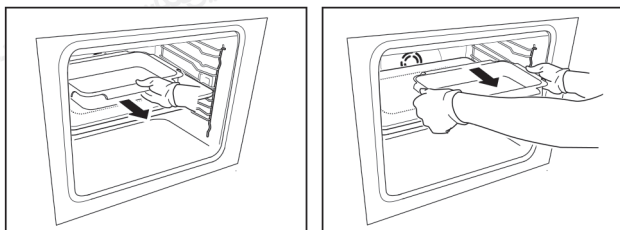
خارج کردن ظرف پخت:

مهم: ممکن است ظرف پخت صفحه القایی بسیار داغ شود. همیشه برای خارج کردن آن از دستکش‌های مخصوص فر استفاده نمایید.

۱. با هر دو دست دستگیره جلویی را گرفته و ظرف پخت را کمی خارج نمایید.

(تصویر ۱)

۲. برای حفظ بهتر ظرف از دستگیره‌های کناری استفاده کرده و آن را کامل خارج نمایید. (تصویر ۲)



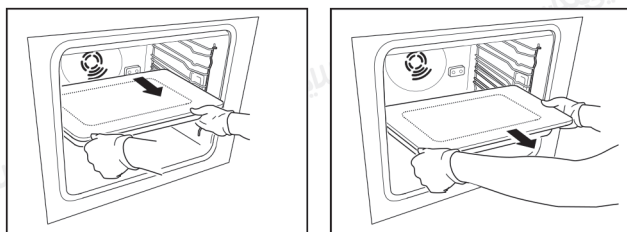
(تصویر ۱)

(تصویر ۲)

خارج کردن صفحه القایی:

مهم: جهت اطمینان از اتصال درست الکتریکی صفحه القایی را در جای خود به صورت ایمن قرار داده و با کمی فشار آرام آن را آزاد نمایید. در صورت وجود ظروف پخت یا دیگر لوازم جانبی از خارج کردن صفحه القایی خودداری نمایید. زمانیکه فر و صفحه القایی داغ هستند حتماً از دستکش‌های مخصوص فر استفاده نمایید.

۱. با هر دو دست صفحه القایی را گرفته و خارج نمایید. ممکن است برای جدا کردن صفحه القایی از سوکت نیاز به کمی فشار داشته باشید (تصویر ۳)
۲. با هر دو دست صفحه القایی را خارج کرده و آن را با فاصله نگه دارید. ممکن است این صفحه باعث آسیب به شیشه یا دوشاخه الکتریکی شود. (تصویر ۴)



(تصویر ۳)

(تصویر ۴)

توضیح صفحه کنترل



کلیدهای لمسی: برای استفاده تنها علامت مربوطه را کمی فشار دهید (یک

لمس کوچک برای فعال شدن آن کافیست)

On/Off با فشار این دکمه فر خاموش شده و یک هشدار صوتی شنیده می‌شود که این هشدار غیر فعال نخواهد شد.

①: برای دسترسی به منوی اصلی یا برگشت به صفحه شروع این دکمه را فشار دهید.

☰: برای دسترسی مستقیم به منوی القایی این دکمه را فشار دهید.

⏪: برای برگشت به صفحه قبل این دکمه را فشار دهید.

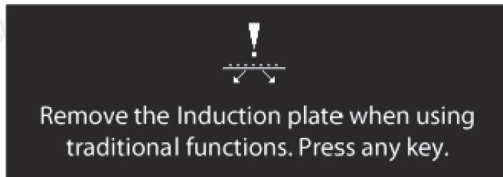
⏩ ⏴: برای انتخاب عملکرد/ گزینه‌های کمکی و تغییر مقادیر از پیش تنظیم شده این دکمه را فشار دهید.

☑: برای انتخاب و تایید تنظیمات این دکمه را فشار دهید.

▶: برای شروع به کار عملکرد پخت این دکمه را فشار دهید.

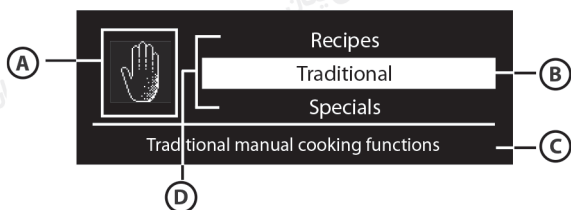
لیست عملکردها:

پس از روشن کردن فر، علامت ① را فشار دهید. نمایشگر تصاویر زیر را نشان می‌دهد.



برای عبور از این پیغام یک دکمه را فشار دهید.

مهم: اولین هشدار عملکرد القایی را می‌توان از طریق منوی تنظیمات فعال/ غیرفعال نمود. اگر صفحه القایی به درستی متصل شده باشد، زمانیکه فر روشن می‌شود اولین هشدار عملکرد القایی نشان داده نخواهد شد. پس از اولین هشدار موارد زیر نشان داده می‌شود:



A. علامت عملکردهای مشخص شده

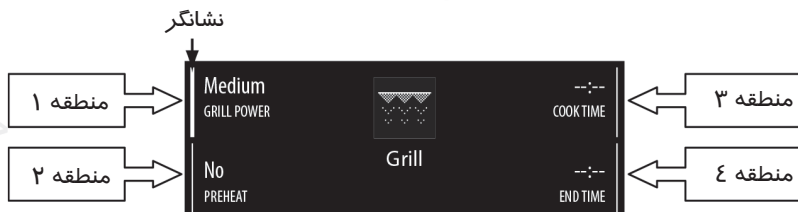
B. عملکردهای مشخص شده را می‌توان با فشار انتخاب نمود.

C. توضیح عملکرد مشخص شده

D. اطلاعات بیشتر

جزئیات عملکرد

پس از انتخاب عملکرد مورد نظر علامت را فشار دهید. نمایشگر گزینه‌های بیشتر را به همراه اطلاعات آن نمایش می‌دهد.



برای حرکت در میان قسمت‌های مختلف دکمه‌های را فشار دهید. نشانگر به سمت مقادیر قابل تنظیم مطابق دستورات توضیح داده شده در بالا حرکت می‌کند. برای انتخاب مقادیر را فشار دهید و با استفاده از دکمه‌های آن را تنظیم و با فشار مجدد مقادیر را تایید نمایید.

نکته: در حالت القایی، تنها مناطق ۳ و ۴ قابل تنظیم می‌باشند.

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- دکمه ① را فشار دهید: نمایشگر سه زبان موجود را نشان می‌دهد.
- ۲- دکمه‌های را جهت حرکت به روی گزینه‌ها فشار دهید.
- 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 استفاده از دکمه‌های زمان را تنظیم نمایید. برای حرکت سریعتر در میان اعداد، فشار روی دکمه را نگه دارید.
- ۵- تنظیمات را با فشار تایید نمایید: نمایشگر لیست عملکردها را نشان می‌دهد.

انتخاب عملکردهای پخت



۱- در صورت خاموش بودن فر، دکمه ① را فشار دهید، نمایشگر عملکردهای پخت را نشان می‌دهد.

۲- جهت انتخاب مقادیر مختلف، دکمه‌های را فشار دهید: عملکرد قابل انتخاب در میان صفحه به رنگ سفید مشخص می‌شود.

توجه: برای لیست عملکردها و توضیحات مربوط به آن، جدول صفحات ۳۴، ۳۵، ۳۶ و ۴۵ را ملاحظه نمایید. اگر صفحه القایی به درستی متصل شده باشد یا هر زمانیکه صفحه القایی را قرار می‌دهید، تنها عملکردهای القایی و تنظیمات در منوی اصلی در دسترس می‌باشند.

اگر صفحه القایی در فر متصل نشده باشد، منوی عملکردهای استاندارد و

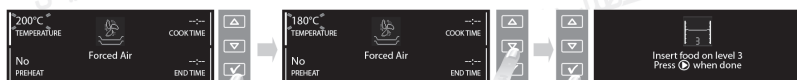
منوی عملکردهای القایی در دسترس می‌باشند.

زمانیکه صفحه القایی را قرار می‌دهید یا خارج می‌نمایید، پیغام اتصال / آزاد کردن صحیح در نمایشگر نشان داده می‌شود.



۳. با فشار دکمه عملکرد را انتخاب نمایید: تنظیمات پخت در نمایشگر نشان داده می‌شود. اگر مقادیر از پیش تنظیم شده مقادیر مورد نظر شما می‌باشند، دکمه را فشار دهید/ در غیر این صورت همانند مراحل بالا مقادیر را تغییر دهید.

تنظیم دما / خروجی گریل



برای تغییر دما یا گریل مراحل زیر را انجام دهید:

۱. بررسی نمایید که نشانگر در کنار مقادیر دما (ZONE1) قرار داشته باشد. دکمه را فشار دهید تا پارامتر مورد نظر برای تغییر انتخاب شود. مقادیر دما چشمک‌زن می‌شود.

۲. با استفاده از دکمه‌های و مقادیر مورد نظر را تغییر دهید.

۳. با فشار دکمه موارد را تایید و سپس را فشار دهید. طبقه مناسب جهت قرار دادن مواد غذایی در نمایشگر نشان داده می‌شود.

۴. برای شروع عملکرد پخت را فشار دهید. در صورت نیاز می‌توانید 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 می‌شود. در این زمان با فشار دکمه فر را خاموش کرده یا با فشار زمان پخت را افزایش دهید. با خاموش شدن فر، نمایشگر نمودار کاهش دمای داخل فر و

خنک شدن آن را نشان می‌دهد.

نکته: در حالت القایی دما به صورت خودکار توسط فر تنظیم شده و نیازی به تنظیمات دستی ندارد.

پیش گرمایش فر



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

- ۱- با استفاده از دکمه‌های نشانگر را در مرحله پیش گرمایش قرار دهید.
- ۲- برای انتخاب تنظیمات دکمه را فشار دهید کلمه "NO" در نمایشگر چشمک‌زن می‌شود.
- ۳- با فشار دکمه‌های تنظیمات را تغییر دهید: کلمه "YES" در نمایشگر نشان داده می‌شود.
- ۴- برای تایید انتخاب خود دکمه را فشار دهید.

نکته: در حالت القایی، نیازی به پیش گرمایش نمی‌باشد. در این حالت تمام عملکردهای پخت باید شروع سرد داشته باشند.

پیش گرمایش سریع (تنها در عملکردهای استاندارد)

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

- ۱- با استفاده از دکمه‌های عملکرد پیش گرمایش را انتخاب نمایید.
- ۲- با فشار آن را تایید نمایید. تنظیمات در نمایشگر نشان داده می‌شود.
- ۳- اگر دمای پیشنهادی دمای مورد نظر شما می‌باشد را فشار دهید. در غیر اینصورت 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 (MENU) را فشار دهید 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. جهت انتخاب عملکرد، با استفاده از نشانگر را در کنار "مدت زمان پخت" / cooking duration قرار دهید.

۲. برای انتخاب تنظیمات دکمه را فشار دهید. "۰۰:۰۰" در نمایشگر چشمک زن می شود.

۳. با استفاده از دکمه های مقادیر زمان پخت مورد نظر را تغییر دهید.

۴. مقادیر انتخابی را با فشار دکمه تایید نمایید.

برشته کردن (تنها در عملکردهای استاندارد)

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



در پایان زمان پخت، نمایشگر "A" را جهت افزایش زمان، را جهت برشته کردن نشان می دهد. دکمه را فشار دهید، فر چرخه برشته کردن ۵ دقیقه ای را شروع می نماید. این عملکرد تنها پس از پخت قابل استفاده می باشد.

تنظیم پایان زمان پخت / شروع با تاخیر

پایان زمان پخت قابل تنظیم می باشد. شروع زمان پخت را می توان با چرخاندن تا حداکثر ۲۳ ساعت و ۵۹ دقیقه به تاخیر انداخت. این عملکرد تنها

پس از تنظیم زمان پخت انجام می شود. از این عملکرد تنها برای عملکردهایی انتخاب می شود که نیازی به پیش گرمایش نمی باشد.



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

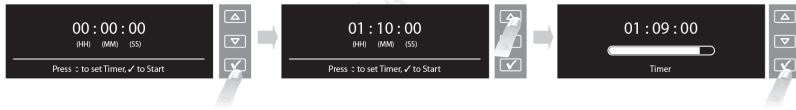
۱. با استفاده از دکمه های نشانگر را به روی زمان پایان پخت قرار دهید.
۲. برای انتخاب تنظیمات دکمه را فشار دهید: زمان پایان پخت چشمک زن می شود.
۳. برای تاخیر زمان پایان پخت از دکمه های استفاده کرده و مقادیر مورد نظر را تنظیم کنید.
۴. اعداد انتخاب شده را با فشار دکمه تایید کنید.
۵. دکمه را فشار دهید. نمایشگر نشان می دهد که غذا را در کدام طبقه قرار دهید.

۶. برای فعال کردن عملکرد دکمه را فشار دهید. پس از زمان محاسبه شده، فر پخت را شروع کرده و تا 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 می نماید)

توجه: در فاصله زمانی پیش از شروع پخت، می توانید با فشار دکمه فر را روشن نمایید.

در هر زمان، مقادیر تنظیم شده دما، تنظیمات گریل، زمان پخت را می توانید با استفاده از دکمه های و دکمه طبق توضیحات قبلی تغییر دهید.

تایمر



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

۱. زمانیکه فر خاموش است دکمه را فشار دهید: نمایشگر "۰۰:۰۰:۰۰" را نشان می دهد.

۲. دکمه های و را فشار داده 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 می شود. می توانید همانند توضیحات بالا مدت زمان را افزایش داده یا با فشار دکمه تایمر را غیر فعال نمایید (زمان روز در نمایشگر نشان داده می شود)

دستورات پخت

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



۱. با استفاده از دکمه های و گزینه "recepies" را انتخاب و با آن را تایید نمایید.

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

۳. با استفاده از دکمه‌های 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 دکمه را فشار دهید. نمایشگر طبقه مناسب جهت قرار دادن غذا را نشان می‌دهد.

۷. دکمه را فشار دهید تا فر شروع به پخت نماید. برای شروع با تاخیر پخت بخش 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 می‌شود. زمان پختی که در ابتدا در نمایشگر نشان داده شده تنها جهت راهنمایی می‌باشد: می‌توان در زمان پخت این زمان را افزایش داد.

زمان کوتاهی پیش از اتمام پخت، فر به شما پیشنهاد می‌دهد تا میزان پختگی غذا را بررسی نمایید. در صورت عدم پخت کافی، می‌توانید به صورت دستی زمان پخت را با دکمه‌های افزایش دهید.

عملکردهای القایی

با وجود تکنولوژی حرارتی القایی، فر چند عملکرد پخت را پیشنهاد می‌دهد که کیفیت بالای پخت را به همراه عملکردی سریع و مصرف کم انرژی به همراه دارد (جدول توضیح عملکرد را ملاحظه نمایید).

برای اطمینان از بهترین عملکرد، از صفحه القایی همراه با ظرف پخت استیل همراه با دستگاه استفاده نمایید (برای اطلاع از نحوه قرار دادن صفحه القایی و ظرف پخت بخش قرار دادن طبقه سیمی و لوازم جانبی دیگر را ملاحظه نمایید).

برای شروع عملکردهای القایی وارد منوی اصلی شوید. (وارد انتخاب عملکردهای پخت شده یا گزینه دسترسی مستقیم القایی را فشار دهید).
برای دسترسی به عملکردهای القایی در برد پنل، صفحه القایی باید به درستی در فر قرار گیرد.
در صورتیکه عملکرد القایی را انتخاب کرده‌اید اما ظرف پخت یا صفحه القایی را قرار نداده باشید دستگاه عدم حضور آنها را تشخیص داده و اعلام می‌نماید پیش از پخت این قطعات را قرار دهید.



1. عملکردهای القایی را با استفاده از دکمه‌های انتخاب کرده و با فشار عملکرد را تایید یا را فشار دهید.
2. دسته بندی غذای مورد نظر را از لیست انتخاب کرده و با استفاده از تایید نمایید.
3. مطابق با دسته بندی غذایی زیر مجموعه های بیشتر و/ یا وزن غذا را انتخاب نمایید. برای این امر با استفاده از دکمه های در گزینه ها حرکت کرده و با آن را تایید نمایید.
4. دکمه را جهت تایید نهایی فشار دهید.
5. غذا را در فر گذاشته و دکمه را فشار دهید.

عملکردهای حس ششم

برخی از عملکردهای پخت (گوشت، مرغ و ماهی بریان شده) به صورت کمکی در عملکردهای حس ششم می‌باشند. وزن غذا را وارد نمایید، تکنولوژی پخت حس ششم زمان پخت مناسب را پیشنهاد می‌دهد. زمان پخت ممکن است به صورت سلیقه‌ای تنظیم شده باشد که در صورت تمایل می‌توانید بر اساس ذائقه‌ی خودتان آن را تغییر دهید.

تنظیمات

۱. برای تغییر تنظیمات نمایشگر، با استفاده از دکمه‌های ، گزینه setting را از منوی اصلی انتخاب کنید.
 ۲. با فشار گزینه مورد نظر را تایید نمایید. نمایشگر تنظیمات قابل تغییر (زمان، میزان صدای هشدار صوتی، روشنایی نمایشگر، عملکرد ذخیره انرژی، اولین هشدار القایی) را نشان خواهد داد.
 ۳. با استفاده از دکمه‌های تنظیماتی که می‌خواهید تغییر یابد را انتخاب نمایید.
 ۴. برای تایید دکمه را فشار دهید.
 ۵. دستورالعمل‌های موجود در نمایشگر را جهت تغییر تنظیمات انجام دهید.
 ۶. دکمه را فشار دهید: پیغام مربوط به تایید انتخاب شما در نمایشگر نشان داده می‌شود.
- 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 می‌شود. جهت مشاهده اطلاعات در نمایشگر و روشن کردن مجدد لامپ، تنها کافیست یک دکمه را فشار داده یا یکی از ولوم‌ها را بچرخانید. در زمان پخت اگر عملکرد ECOMODE فعال باشد لامپ محفظه داخل پس از ۱ دقیقه پخت خاموش شده و برای هر عملکرد کاربرد مجدد روشن می‌شود. اگر گزینه این عملکرد به صورت OFF انتخاب شده باشد، پس از چند دقیقه نمایشگر کم نور خواهد شد.

قفل صفحه کلید


با استفاده از این گزینه دکمه‌های 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 می شود، می توان با استفاده از دکمه ① فر را خاموش نمود.

دستورالعمل های استفاده از فر

منوی اصلی		
جهت تنظیم زبان دستگاه، زمان، روشنایی، میزان صدای زنگ هشدار، عملکرد ذخیره انرژی استفاده می شود.	تنظیمات	
۳۰ برنامه پخت پیش فرض را انتخاب نمایید فر به صورت خودکار بهترین دمای پخت، عملکرد و زمان را تنظیم می نماید. همچنین لوازم جانبی و سطح مناسب جهت قرار دادن آن ها نیز نشان داده می شود.	دستورات پخت	
بخش عملکردهای سنتی را ملاحظه نمایید.	پخت سنتی	
به بخش مربوط به آن مراجعه نمایید.	عملکردهای ویژه	
به بخش مربوط به آن مراجعه نمایید.	عملکردهای القایی	
عملکردهای سنتی		
جهت پیش گرمایش سریع فر استفاده می شود.	پیش گرمایش سریع	
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 و ترش مغزدار از طبقه ی اول یا دوم استفاده می شود. فر نیازی به پیش گرمایش ندارد.	برنامه پخت سنتی	

عملکردهای سنتی		
<p>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.</p>	گریل	
<p>این برنامه ی پخت برای بریان کردن تکه های بزرگ گوشت (ران، گوشت کبابی و مرغ) استفاده می شود. غذای مورد نظر را در طبقات میانی قرار دهید. برای جمع کردن آب حاصل از پخت از سینی روغن گیر استفاده نمایید. این سینی را در طبقه اول/دوم قرار داده و حدود نیم لیتر آب درون آن بریزید. در این حالت نیازی به پیش گرمایش فر نمی باشد. درب فر در تمام مدت پخت باید بسته باشد. در این برنامه می توانید از جوجه گردان نیز در صورت موجود بودن استفاده کنید.</p>	توربوگریل	
<p>برای پخت غذاهای مختلف با دمای یکسان به صورت همزمان در حداکثر سه طبقه (مانند ماهی، سبزیجات، کیک) استفاده می شود. 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 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 نمی باشد.</p>	فن	

عملکردهای سنتی		
<p>برای پخت گوشت، پای مغزدار (ترش یا شیرین) تنها در یک طبقه استفاده می‌شود. از طبقه سوم استفاده نمائید. نیازی به پیش گرمایش فر نمی‌باشد.</p>	پخت کانو کشن	

عملکردهای ویژه		
<p>برای یخ‌زدایی سریع تر مواد غذایی استفاده می‌شود. غذا را در طبقه میانی قرار دهید. جهت جلوگیری از خشک شدن سطح بیرونی غذا آن را از بسته بندی خود خارج نکنید.</p>	یخ زدایی	
<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، مافین ها، 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 نمائید. 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 نمی‌باشد. برای برشته کردن بیشتر گوشت، بهتر است گوشت را در زمان پخت بر گردانید.</p>	<p>پخت قدرتی (MAXI COOKING):</p>	
<p>این عملکرد به صورت خودکار دما و حالت مناسب پخت را در ۵ نوع مختلف از غذاهای آماده انتخاب می‌نماید. از طبقات دوم یا سوم استفاده نمایید. نیازی به پیش گرمایش فر نمی‌باشد.</p>	<p>لازانيا پیتزا اشترودل سیب زمینی سرخ شده نان</p>	<p>غذاهای منجمد</p> 
<p>برای پخت دیگر انواع مواد غذایی می‌توان دما را از ۵۰ تا ۲۵۰ درجه سانتیگراد تنظیم نمود.</p>	<p>سفارشی</p>	
<p>این برنامه از پخت برای طبخ تکه‌های گوشت و همچنین گوشت شکم پر در یک طبقه استفاده می‌شود. در این برنامه از فن به صورت منقطع و ملایم استفاده می‌شود تا از خشک شدن بیش از حد مواد غذایی جلوگیری گردد. در زمان پخت با عملکرد اکو (اقتصادی) لامپ خاموش بوده و با فشردن دکمه تایید بصورت موقت روشن و سپس خاموش خواهد شد. برای حداکثر کارایی انرژی توصیه می‌شود 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 نمی‌باشد.</p>	<p>فن اکو (اقتصادی)</p>	

عملکردهای القایی

عملکردهای القایی				
<p>عملکرد به صورت خودکار دمای پخت و حالت مناسب بر اساس وزن را انتخاب می‌کند. (بخش نمایشگر فر را ملاحظه نمایید). می‌توان انواع مختلف گوشت (مانند گوشت گاو، گوساله، خوک، دنده، بره و ...) را بریان نمود. عملکرد پایان پخت در قسمت رویی/top finishing برای به دست آوردن برشته‌گی کامل سطح رویی غذا استفاده می‌شود.</p>	<p>رست بیف ۴ مرحله: از ۰.۶ تا ۳ کیلوگرم</p>	<p>گوشت رست شده</p>		
	<p>گوشت بریان ۳ مرحله: از ۱ تا ۴ کیلوگرم</p>			
	<p>فیله / تکه‌های خرد شده</p>			
<p>عملکرد به صورت خودکار دمای پخت و حالت مناسب بر اساس وزن را انتخاب می‌کند. (بخش نمایشگر فر را ملاحظه نمایید). می‌توان انواع مختلف ماکیان (مانند مرغ، بوقلمون، اردک و ...) را با این عملکرد بریان نمود. عملکرد پایان پخت در قسمت رویی /top finishing برای به دست آوردن برشته‌گی کامل سطح رویی غذا استفاده می‌شود.</p>	<p>مرغ کامل ۵ مرحله: از ۰.۶ تا ۳ کیلوگرم</p>	<p>مرغ رست شده</p>	<p>انواع غذا</p>	
	<p>فیله / تکه‌های خرد شده</p>			

عملکردهای القایی				
<p>عملکرد به صورت خودکار دمای پخت و حالت مناسب براساس وزن را انتخاب می کند. (بخش نمایشگر فر را ملاحظه نمایید). می توان انواع مختلف ماهی (مانند سیباس، سیبریم، اره ماهی و ...) را بریان نمود.</p>	<p>ماهی کامل ۳ مرحله: از ۰.۲ تا ۱ کیلوگرم</p>	<p>ماهی</p>		
	<p>فیله / تکه های خرد شده</p>			
<p>این عملکرد برای پخت انواع مختلف سبزیجات با گزینه رست یا پخت سبزیجات شکم پر با موادی مانند گوشت، پنیر، سس بشامل و ... مناسب است.</p>	<p>سبزیجات رست شده</p>	<p>سبزیجات</p>		
	<p>سبزیجات شکم پر</p>			
<p>این عملکرد جهت تهیه کوکی یا مافین ها از بیسکوئیت های کلاسیک تا کیک های کوچک پر شده با مارمالاد، شکلات یا مواد دیگر مناسب است. عملکرد "مافین" را زمانیکه نیاز به مرحله پف کردن دارید انتخاب نمایید.</p>	<p>مافین ها</p>	<p>کوکی / مافین</p>	<p>انواع غذا</p>	
	<p>کوکی ها</p>			
<p>این عملکرد جهت تهیه کیک شیرین یا ترش، انواع پای و کیک های میوه ای از تارت های میوه ای کلاسیک تا انواع مختلف کیک های میوه ای ترش مانند کیش لورن مناسب است.</p>	<p>کیک های شیرین</p>	<p>کیک ها</p>		
	<p>پای ترش / کیک های میوه ای</p>			

عملکردهای القایی			
این عملکرد برای پخت انواع مختلف پیتزا استفاده می شود.	پیتزا نازک	پیتزا	انواع غذا
	پیتزا ضخیم		
این عملکرد برای پخت انواع پیتزا با طعم و شکل و مزه مختلف مناسب است.	نان سنتی		
این عملکرد برای پخت پاستاهای مختلف با سس، خامه گوشت، سبزیجات و ... مناسب است.	کاسرول / غذای اصلی		
این عملکرد برای پخت انواع غذاهایی که در دسته بندی مشخصی قرار نمی گیرند مناسب است. این عملکرد دارای سه سطح توان مختلف کم، متوسط و بالا با ترکیب گریل و سینی می باشد. می توانید در زمان پخت توان دستگاه را تغییر دهید.	توان کم	سنتی	
	توان متوسط		
	توان بالا		
این عملکرد جهت حفظ گرمای غذای پخته شده مناسب بوده و گرما را به آرامی به مواد غذایی منتقل می کند.	پیش گرمایش		

عملکردهای القایی			
<p>این عملکرد برای پخت قسمت رویی تمام مواد غذایی که نیاز به گریل یا حالت پخت گراتین دارند مناسب است. با استفاده از سه سطح مختلف گریل، می توان سرعت یا توان این حالت پخت را کنترل نمود. در زمان استفاده از پخت قسمت رویی سینی کاربردی نخواهد داشت.</p>	گریل کم	پخت قسمت رویی غذا	عملکرد انتهایی مواد غذایی
	گریل متوسط		
	گریل بالا		
<p>این عملکرد برای پخت قسمت زیرین تمام مواد غذایی که نیاز به گرمای بخش پایه دارند مناسب است. با استفاده از سه سطح مختلف در سینی القایی، می توان سرعت یا توان این حالت پخت را کنترل نمود. در زمان استفاده از پخت قسمت زیرین گریل کاربردی نخواهد داشت.</p>	توان کم	پخت قسمت زیرین غذا	
	توان متوسط		
	توان بالا		

دستور پخت با ظرف غذا	عملکرد	پیش گرمایش	سطح سینی	دما	مدت زمان (حداقل - حداکثر) کم*		مدت زمان (حداقل - حداکثر) زیاد*	
					۳۰	۴۵	۳۰	۴۵
لازانيا	کاسرول /	ندارد	۳	خودکار	۳۰	۴۵	۳۰	۴۵
پاستا / کانلونی	اصلی	ندارد	۳	خودکار	۳۰	۴۵	۳۰	۴۵
رست بیف خام ۸۰° (۰.۸-۰.۶ کیلوگرم)	رست بیف	ندارد	۳	خودکار	۳۰	۳۵	۲۵	۳۵
رست بیف خام ۸۰° (۱.۲-۰.۹ کیلوگرم)		ندارد	۳	خودکار	۴۰	۵۵	۳۰	۴۰
رست بیف خام ۸۰° (۱.۵-۱.۳ کیلوگرم)		ندارد	۳	خودکار	۴۰	۶۵	۴۵	۴۵
رست بیف خام ۸۰° (۲-۱.۶ کیلوگرم)		ندارد	۳	خودکار	۶۵	۸۰	۵۵	۷۰
گوشت خوک / گوساله بریان شده / کامل	گوشت بریان شده / کامل	ندارد	۳	خودکار	۶۰	۸۰	۵۵	۷۰

دستور پخت با ظرف غذا	عملکرد	پیش گرمایش	سطح سینی	دما	مدت زمان (حداقل - حداکثر) کم*		مدت زمان (حداقل - حداکثر) زیاد*	
گوشت خوک / گوساله بریان (۲-۳ کیلو گرم)	گوشت بریان شده / کامل	ندارد	۳	خودکار	۶۵	۸۵	۶۰	۷۵
گوشت خوک / گوساله بریان (۳-۴ کیلو گرم)		ندارد	۳	خودکار	۷۰	۹۰	۶۵	۸۰
دنده خوک	گوشت بریان شده - فیله / تکه خرد شده	ندارد	۳	خودکار	۲۵	۴۵	۲۵	۳۵
مرغ بریان (۰.۶ - ۰.۸ کیلو گرم)	مرغ کامل بریان شده	ندارد	۳	خودکار	۳۵	۴۵	۲۵	۳۵
مرغ بریان (۰.۹ - ۱.۲ کیلو گرم)		ندارد	۳	خودکار	۶۵	۸۰	۴۰	۵۰
مرغ بریان (۱.۳ - ۱.۵ کیلو گرم)		ندارد	۳	خودکار	۷۵	۹۵	۵۵	۷۰
مرغ بریان (۱.۶ - ۲ کیلو گرم)		ندارد	۳	خودکار	۸۵	۱۱۰	۶۵	۱۲۰

دستور پخت با ظرف غذا	عملکرد	پیش گرمایش	سطح سینی	دما	مدت زمان (حداقل - حداکثر) کم*		مدت زمان (حداقل - حداکثر) زیاد*	
مرغ بریان (۳-۲ کیلوگرم)	مرغ کامل بریان شده	ندارد	۳	خودکار	۱۲۰	۱۵۵	۱۰۵	۱۳۰
ران مرغ	مرغ بریان شده-	ندارد	۳	خودکار	۳۵	۵۰	۳۰	۳۵
ران مرغ با سیب زمینی	فیله / تکه خرد شده	ندارد	۳	خودکار	۳۵	۵۰	۳۰	۳۵
ماهی قزل آلا (۰.۴-۰.۲ کیلوگرم)	ماهی کامل	ندارد	۳	خودکار	۳۵	۳۵	۱۵	۲۵
ماهی قزل آلا (۰.۸-۰.۵ کیلوگرم)		ندارد	۳	خودکار	۳۵	۴۵	۲۵	۳۵
ماهی قزل آلا (۱-۰.۸ کیلوگرم)		ندارد	۳	خودکار	۴۵	۴۵	۳۵	۴۵
ماهی کاد	فیله ماهی / تکه خرد شده	ندارد	۳	خودکار	۲۰	۳۵	۲۰	۳۰
سیب زمینی تنوری	سبزیجات رست	ندارد	۳	خودکار	۳۵	۴۵	۲۵	۳۵
مخلوط سبزیجات	شده	ندارد	۳	خودکار	۳۵	۴۵	۲۵	۳۵






دستور پخت با ظرف غذا	عملکرد	پیش گرمایش	سطح سینی	دما	مدت زمان (حداقل - حداکثر) کم*		مدت زمان (حداقل - حداکثر) زیاد*	
					۲۰	۳۰	۲۰	۳۰
کدوسبز شکم پر	سبزیجات شکم پر	ندارد	۳	خودکار	۲۰	۳۰	۲۰	۳۰
گوچه شکم پر		ندارد	۳	خودکار	۲۰	۳۰	۲۰	۳۰
کیک‌های کوچک	کیک / مافین	ندارد	۳	خودکار	۲۵	۳۵	۲۵	۳۵
بیسکوئیت	کوکی	ندارد	۳	خودکار	۱۵	۲۵	۱۵	۲۵
تارت میوه‌ای	کیک	ندارد	۳	خودکار	۳۰	۴۰	۲۵	۳۵
کیش لورن	کیک شور	ندارد	۳	خودکار	۳۵	۴۵	۲۵	۳۵
نان سنتی	نان	ندارد	۳	خودکار	۳۰	۴۰	۳۰	۴۰
پیتزا خانگی	پیتزا ضخیم	ندارد	۳	خودکار	۳۰	۴۰	۲۵	۳۰
پیتزا کریسپی	پیتزا نازک	ندارد	۳	خودکار	۲۰	۲۵	۱۵	۲۰

*در ابتدای چرخه پخت، زمان مشخصی نشان داده می‌شود. زمان پخت ممکن است بر اساس سلیقه شخصی و جهت انواع مختلف گوشت / ماهی تغییر کند. برای گوشت بریان شده زمان پخت نشان داده شده بر اساس زمان پخت رست بیف خام می‌باشد. با مراجعه به جدول مطابق با تنظیمات توان کم / زیاد، زمان را تعیین نمایید. برای اطلاعات بیشتر بخش اتصال الکتریکی را ملاحظه نمایید. اگر تنظیمات






اتصالات الکتریکی در دسترس نمی‌باشد، تنظیمات توان به صورت پیش فرض HIGH می‌باشد.

کشور	تنظیمات
آلمان	HIGH
اسپانیا	LOW
فنلاند	HIGH
فرانسه	HIGH
ایتالیا	LOW
هلند	HIGH
نروژ	HIGH
سوئد	HIGH
انگلستان	LOW
بلژیک	HIGH







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

جدول پخت						
دستور پخت	عملکرد	پیش گرمایش	طبقه (از پایین)	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	لوازم جانبی و نکات
کیک اسفنجی		-	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	۳۰-۸۵	سینی روغن گیر / سینی پخت یا قالب کیک در طبقه سیمی
		-	۱-۴	۱۶۰-۲۰۰	۳۵-۹۰	طبقه ۴: قالب کیک در طبقه سیمی طبقه ۱: قالب کیک در طبقه سیمی
بیسکوئیت / کلوچه میوه‌ای کوچک		-	۳	۱۷۰-۱۸۰	۱۵-۴۵	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 میوه‌های 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					
							-	۱-۴	۱۸۰-۱۹۰	۳۵-۴۵	طبقه ۴: سینی فر در طبقه سیمی طبقه ۱: سینی روغن گیر / سینی پخت
											-

جدول پخت						
دستور پخت	عملکرد	پیش گرمایش	طبقه (از پایین)	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	لوازم جانبی و نکات
مرینگ		-	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	۱۸۰-۱۹۰	۴۵-۷۰*	طبقه ۵: قالب کیک در طبقه سیمی طبقه ۱: 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
ولووان / شیرینی‌های پفی		-	۳	۱۹۰-۲۰۰	۲۰-۳۰	سینی روغن گیر / سینی پخت
		-	۱-۴	۱۸۰-۱۹۰	۲۰-۴۰	طبقه ۴: تابه 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 میوه‌ای، 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
بوقلمون، 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 (گوجه، 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 برگردانید) 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 دوسوم از زمان پخت غذا را برگردانید)
ران بره		-	۳	وسط	۶۰-۹۰	سینی روغن گیر / تابه (در صورت نیاز پس از گذشت دوسوم از زمان پخت غذا را برگردانید)
سیب زمینی تنوری		-	۳	وسط	۴۵-۵۵	سینی روغن گیر / سینی پخت (در صورت نیاز پس از گذشت دوسوم 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: تابه در طبقه سیمی طبقه ۱: سینی روغن گیر یا تابه 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	۱۵-۱۰	سینی روغن گیر / سینی فر یا طبقه سیمی
		-	۱-۴	خودکار	۲۰-۱۵	طبقه ۴: تابه در طبقه سیمی
		-	۱-۳-۵	خودکار	۳۰-۲۰	طبقه ۱: سینی روغن گیر یا سینی پخت در طبقه سیمی
		-	۱-۳-۴-۵	خودکار	۳۰-۲۰	طبقه ۵: تابه در طبقه سیمی طبقه ۳: سینی روغن گیر یا سینی پخت طبقه ۱: تابه در طبقه سیمی
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 ذائقه شخصی غذا را از فر خارج نمایید.

دستور پخت غذاها (منطبق با استاندارد (IEC 60350-1:(2011-12)						
نکات و لوازم جانبی	زمان (دقیقه)	دما (سانتیگراد)	طبقه (از پایین)	پیش گرمایش	عملکرد	دستور پخت
IEC 60350:2009-03 § 8.4.1						
کماج	سینی روغن گیر / سینی پخت	۱۵-۳۰	۱۷۰	۳	-	
	طبقه ۴: سینی پخت طبقه ۱: سینی روغن گیر	۲۰-۳۵	۱۶۰	۱-۴	-	
IEC 60350:2009-03 § 8.4.2						
کیک های کوچک	سینی روغن گیر / سینی پخت	۲۵-۳۵	۱۷۰	۳	-	
	طبقه ۴: سینی پخت طبقه ۱: سینی روغن گیر	۳۰-۴۰	۱۶۰	۱-۴	-	
IEC 60350:2009-03 § 8.5.1						
قالب کیک در طبقه سیمی	۳۰-۴۰	۱۷۰	۲	-	-	کیک های اسفنجی بدون روغن 
IEC 60350:2009-03 § 8.5.2						
قالب کیک در طبقه سیمی	۷۰-۹۰	۱۸۵	۳/۲	-	-	۲ پای سیب 

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 § 8.4.1						
طبقه ع: قالب کیک در طبقه سیمی طبقه ۱: قالب کیک در طبقه سیمی	۷۵-۹۵	۱۷۵	۱-۴	-		۲ پای سیب
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 ع: سینی روغن گیر همراه با آب	۱۸-۳۰	(بالا)	۵	-		برگر**
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
سینی روغن گیر / سینی پخت	۳۵-۴۵	۱۸۰	۳	-		کیک سیب، کیک‌های دارای مخمر

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 § 8.4.1						
طبقه ۴: سینی پخت	۵۵-۶۵	۱۶۰	۱-۴	-		کیک سبب، کیک‌های دارای مخمر
طبقه ۱: سینی روغن گیر						
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 مسطح
طبقه ۴: سینی پخت						
طبقه ۱: سینی روغن گیر	۴۵-۵۵	۱۶۰	۱-۴	-		

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

** عملکرد پخت شیرینی در حس ششم "FORCED AIR" بدون استفاده از
فن تنها از المنت‌های حرارتی بالا و پائین استفاده می‌کند. در این حالت نیاز
به گرم کردن فر وجود ندارد.

علامت‌های موجود در جدول بدون استفاده از طبقات ریلی می‌باشند. آزمون‌های ذکر شده را بدون قرار دادن آنها انجام دهید. فر خالی را پیش گرمایش دهید. (بر اساس استاندارد § 7.2 EN 60350-1:2011-12): 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 می‌شود. دما و زمان پخت تنها جهت راهنمایی بوده و به مقدار غذا و لوازم جانبی مورد استفاده بستگی دارند. برای پخت هر غذا از پائین‌ترین حد ممکن استفاده کرده و در صورتیکه غذا به مقدار کافی پخته نشده به مقادیر بالاتر بروید. از لوازم جانبی موجود و در صورت امکان از سینی فر و قالب‌های یک تیره رنگ استفاده شود. می‌توان از تابه‌ها و لوازم جانبی پیرکس و سرامیکی استفاده نمود اما توجه داشته باشید که زمان پخت کمی طولانی‌تر خواهد شد. برای رسیدن به بهترین نتیجه لازم است تا تمام موارد موجود در جدول پخت را انجام داده و لوازم جانبی را در طبقات مختلف قرار دهید.

پخت همزمان غذاهای مختلف

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

دسرها

- برای 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 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 آرام تر ترکیب نمایید.

- برای دسرهایی با مغز خیس و آبدار (مانند چیز کیک یا پای میوه) از عملکرد "پخت کانو کشن" استفاده نمایید. اگر خمیر پایه در شیرینی شما خیس است، آن را در طبقه پایین تر قرار داده و پیش از افزودن مواد داخل آن به کف کیک 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 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 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 می‌شود سینی روغن گیر را به همراه نیم لیتر آب مستقیماً در زیر گریلی که گوشت قرار دارد بگذارید. در صورت لزوم آن را بالاتر قرار دهید.

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.

پخت در حالت القایی

- ظرف پخت را در مرکز صفحه القایی قرار دهید تا حرارت به صورت یکنواخت پخش شود.

- صفحه القایی را می‌توان جهت بررسی یا هم‌زدن غذا خارج نمود. همچنین درب را می‌توان در زمان انجام این امر باز نگه داشت.

- بهتر است از کاغذ روغنی جهت گوشت یا ماهی استفاده نمایید تا بهترین نتیجه پخت ایجاد شده و همچنین تمیز کردن صفحه القایی به خصوص در زمان استفاده از سس سریع‌تر و راحت‌تر انجام شود.

- زمان استفاده از عملکردهای بریان کردن گوشت و مرغ، نیازی به برگرداندن غذا نمی‌باشد.

- برای عملکرد "رست بیف" پس از پخت بهتر است مدت ۱۵ دقیقه گوشت را برگردانید تا تمام سطح آن برشته شود. زمانیکه گوشت به اندازه کافی پخته شد آن را از فر خارج کرده و اجازه دهید مدتی استراحت کند.

- برای کیک‌های میوه‌ای و دیگر غذاهای حساس بهتر است پیش از پر کردن کیک به روی آن چند سوراخ ایجاد نمایید تا از تشکیل حباب جلوگیری کرده و پس از پخت نیز منتظر بمانید تا داخل ظرف کیک خنک شود.

- میزان مواد پیتزا باید بر اساس ارتفاع خمیر پایه و میزان سس استفاده شده اضافه گردد.

- پخت پیتزاهایی با خمیر نازک و حتی مواد رویی کم را می‌توان به صورت سرد انجام داد. بهتر است در مناسب‌ترین زمان، بعد از گذشت نیمی از زمان پخت یا پایان پخت، مواد لایه رویی پیتزا را اضافه نمایید.

- اگر از ظرف پخت استفاده کرده‌اید بهتر است برای تهیه غذاهای حساس مانند کیک، پیش از ریختن مواد غذایی منتظر بمانید تا ظرف پخت خنک شود.

- پخت‌های پیوسته برای غذاهای بزرگ‌تر (مانند پیتزا، بریان کردن و ...) انجام می‌شود.

- برای سبزیجات تنوری یا تکه‌های کوچک گوشت بهتر است غذا را در زمان پخت هم بزنید تا از پخت و برشته‌گی یکنواخت آن مطمئن شوید. وزن نشان داده برای دسته بندی مواد غذایی مربوط به یک تکه بوده و منظور وزن کلی نمی‌باشد. (مانند چند قطعه ۶۰۰ گرمی می‌تواند در یک مرحله با دسته بندی ۰.۶ - ۰.۸ کیلوگرم پخته شود)

