

دفتربه راهنمای استفاده از فر	
به خدمات طلایی نیکان خوش آمدید.....	۱
نصب دستگاه.....	۳
تعیین محل نصب.....	۳
اتصالات الکتریکی.....	۳
جدول مشخصات فنی.....	۴
توصیف دستگاه.....	۴
نمای کلی.....	۵
صفحه کنترل.....	۵
راه اندازی و بکارگیری دستگاه.....	۵
قفل صفحه کنترل.....	۵
حالت DEMO (نمایشی).....	۵
تنظیم ساعت و زمان سنج.....	۶
روشن کردن فر.....	۶
برنامه های پخت.....	۶
برنامه های پخت اتوماتیک.....	۷
برنامه ریزی پخت.....	۸
توصیه های پخت کاربردی.....	۹
جدول دستور العمل پخت.....	۱۰
توصیه ها و نکات ایمنی.....	۱۱
ایمنی کلی.....	۱۱
حفاظت از محیط زیست.....	۱۱
مراقبت و نگهداری از دستگاه.....	۱۲
خاموش کردن دستگاه.....	۱۲
تمیز کردن دستگاه.....	۱۲
تمیز کردن درب فر.....	۱۲
تعویض لامپ فر.....	۱۲
نصب قطعات متحرک.....	۱۲
نظافت اتوماتیک با استفاده از برنامه پاکسازی حرارتی .P.YROLYSIS.....	۱۳
خدمات پس از فروش.....	۱۵

مشترکین محترم ساکن تهران میتوانند شماره اشتراک برچسب هولوگرام روی دستگاه و مدل دستگاه را از طریق پیام کوتاه به شماره ۳۰۰۰۸۲۳۲ ارسال و مقدمات نصب سریع دستگاه خود را فراهم نمایند.

مشترکین محترم شهرستانها با مراجعه به صفحه آخر این دفترچه راهنما میتوانند نزدیکترین نماینده مجاز را انتخاب و از خدمات طلایی نیکان بهره مند گردند.

در صورت نیاز به هر گونه اطلاعات بیشتر، مشترکین محترم در کل کشور می توانند با شماره تلفن ۰۲۱-۸۲۳۲ دفتر مرکزی خدمات طلایی نیکان تماس حاصل نمایند.

محل:

FP T6.1

FP T6.1 GF



به خدمات طلایی نیکان خوش آمدید

خدمات طلایی نیکان قرین دو دهه فعالیت خود را با هدف مشتری مداری و عرضه خدمات در سطح استاندارد و با کیفیت بالا آغاز نموده و تنها نماینده رسمی محصولات شولتز و اکسپریال می باشد که با ارائه ضمانت نامه معتبر با پشتوانه شرکت تولید کننده در ایتالیا یکی از معتبرترین شرکتهای خدماتی در کل کشور شناخته شده است.



یکی از اصلی ترین و مهمترین شاخص ها در خدمات پس از فروش ، در اختیار داشتن قطعات یدکی اصلی مورد نیاز دستگاه های تحت ضمانت است که خدمات طلایی نیکان با

در اختیار داشتن بیش از ۷۰۰۰ نوع قطعه در انبار مدرن و مکانیزه پاسخگوی نیاز مشترکین می باشد. مجهز بودن به کارگاه تعمیرات الکترونیک با استفاده از تجهیزات و تکنولوژی روز، استفاده از شیوه های نوین ارتباطی و نظر خواهی از مشترکین، از دیگر ویژگی های خدمات طلایی نیکان می باشد.

۰۲۱ واحد سرویس تهران

در این واحد پرسنل پذیرش بطور همزمان ، با استفاده از یک سیستم مکانیزه ونرم افزار مخصوص ، کلیه درخواستهای نصب و یا سرویس شهر تهران را از مشترکین دریافت نموده و هماهنگی لازم را جهت اعزام تکنسین آموزش دیده و مجرب انجام میدهند. تکنسین ها با یونیفرم مخصوص و کارت شناسایی در کمترین زمان ممکن نسبت به انجام سرویس درخواستی اقدام خواهند کرد.

در روزهای تعطیل و یا پس از ساعات اداری ، با دریافت پیامک از طریق تلفن گویا ، هماهنگی نصب و یا سرویس انجام می پذیرد .



- ارائه اطلاعات فنی و راهنمایی مشترکین به صورت تلفنی در طول ساعات اداری توسط تکنسین فنی

- تماس از طریق شماره ویژه تلفن گویا ۸۲۳۲۲

- ارسال پیام کوتاه از طریق ۸۲۳۲۲/۳۰۰۰ که مشترکین

محترم شهر تهران می توانند با ارسال یک پیام کوتاه و فقط با معرفی شماره اشتراک ، بدون هیچ تماس دیگر مقدمات نصب و یا تعمیر دستگاه خود را فراهم نمایند.



واحد شهرستانها

- کنترل و نظارت بر عملکرد کلیه نمایندگان
- ارائه اطلاعات فنی و آموزش نمایندگان
- تماس و نظر خواهی از مشترکین محترم
- رسیدگی به تخلفات احتمالی نمایندگان
- تامین و ارسال قطعات مورد نیاز
- گزینش نماینده در شهرستانها

شماره تماس کلیه نمایندگان شهرستانها در انتهای این کاتالوگ و یا سایت www.nikan-co.com می باشد.



این واحد ضمن تست و برنامه ریزی برد های الکترونیک، وظیفه جمع آوری آخرین اطلاعات فنی انواع محصولات و مدل ها را از سایت ویژه شرکت ایندیزیت عهده دار می باشد.



واحد تعمیرات مرکزی

دستگاههایی که امکان رفع عیب آنها در منزل مشترکین وجود نداشته باشد، برای مشترکین تهران به واحد تعمیرات مرکزی منتقل و توسط پرسنل آموزش دیده رفع عیب میگردند و در طول مدت تعمیر در صورت در خواست مشترک یک دستگاه جایگزین ارسال و نصب می شود.



واحد انتقادات و پیشنهادات (واحد نظارت)

در صورت داشتن هر گونه انتقاد و پیشنهاد، با ارتباط از طریق یکی از شماره های ذیل و اعلام مشکلات احتمالی، نسبت به رفع آن اقدام خواهد شد. این واحد تحت نظارت مستقیم مدیریت، کلیه تماس های برقرار شده را پیگیری و در کمترین مدت زمان نسبت به برقراری ارتباط با مشترک و رفع مشکل اقدام می نماید.

- ارتباط از طریق صدای مشتری ۸۸۷۶۵۳۰۰ - ۰۲۱
- ارتباط از طریق پیام کوتاه ۳۰۰۰۸۲۳۲
- ارتباط از طریق سایت www.nikan-co.com



جهت دریافت کارت گارانتی و استفاده از خدمات طلایی نیکان، نصب و راه اندازی دستگاه باید توسط نماینده مجاز این شرکت انجام پذیرد و این اطلاعات فقط جهت راهنمایی هر چه بهتر می باشد.

نصب دستگاه

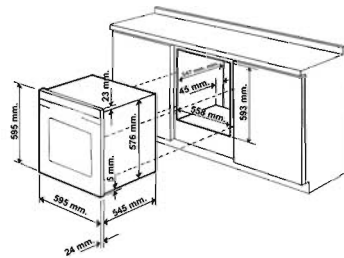
قبل از آنکه دستگاه جدید خود را به کار ببندازید لطفاً این دفترچه راهنما را با دقت مطالعه نمایید. این دفترچه در برگیرنده اطلاعات مهمی در باره نحوه بکارگیری، نصب و نگهداری دستگاه می باشد. لطفاً این دفترچه راهنما را جهت مراجعات بعدی نزد خود نگه دارید و آنرا به سایر افرادی که احتمال دارد دستگاه را از شما خریداری نمایند تحویل دهید.

تعیین محل نصب

مواد بسته بندی را دور از دسترس کودکان قرار دهید. این وسیله باید توسط تکنسین ماهر و مطابق دستور العمل مربوطه نصب شود. نصب غیر صحیح ممکن است به اشخاص آسیب وارد کرده و یا موجب خسارات مالی و جانی گردد.

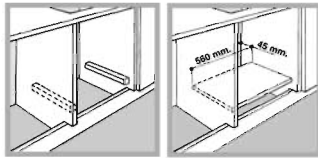
نصب دستگاه

جهت اطمینان از عملکرد صحیح دستگاه از کابینت مناسب آن استفاده نمائید. صفحاتی که در مجاورت فر قرار می گیرند باید از مواد مقاوم در برابر حرارت ساخته شده باشند. کابینتهایی که دارای روکش بیرونی هستند باید دارای برچسب مقاومی باشند که بتوانند دماهای تا ۱۰۰ درجه سانتیگراد را تحمل نمایند.



جهت نصب فر در زیر کابینت آشپزخانه (به شکل توجه کنید) کابینت باید دارای ابعاد زیر باشد. اگر دستگاه زیر کابینت نصب می شود مطمئن شوید که شیلنگ گاز صفحه درست در جای خود قرار گرفته و مانع نصب فر نشده و سوراخهای تهویه پشتی فر را مسدود نمی کنند. توجه داشته باشید سیم برق با بدنه دستگاه در تماس نباشد.

تهویه



برای اینکه تهویه بخوبی انجام گیرد صفحه پشتی کابینت باید برداشته شود. توصیه می شود فر بر روی دو تکه چوب یا بر روی یک سطح کاملاً صاف نصب گردد که فضای خالی آن حداقل ۴۵×۵۶×۴۵ میلیمتر باشد. (شکل را ملاحظه نمایید)

محکم کردن دستگاه

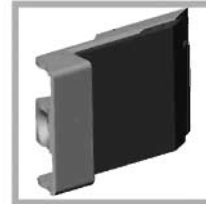
۴ بست موجود در کناره های فر را طوری قرار دهید که با ۴ سوراخ روی قاب خارجی هم راستا گردند.



ضخامت ۲۰ میلی متری؛
قسمت قابل برداشت قیید
را بردارید.



ضخامت ۱۸ میلی متری؛
از شیار اول استفاده کنید
که در کارخانه ایجاد شده



ضخامت ۱۶ میلی متری؛
از شیار دوم استفاده
کنید.

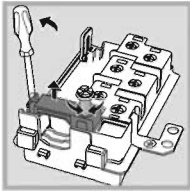
با باز نمودن درب فر و قرار دادن ۴ پیچ داخل سوراخهای قاب بیرونی فر را به کابینت محکم نمایید. تمام قسمتهایی که تضمین کننده ایمنی دستگاه می باشند را باید با استفاده از ابزار بردارید.

اتصالات الکتریکی

فرهای مجهز به کابل برق سه قطبی، طوری طراحی شده اند که با جریان برق متناوبی مطابق با ولتاژ و فرکانس ذکر شده بر روی جدول مشخصات فنی فر، کار می کنند.



۱. با وارد کردن پیچ گوشتی در دو قید کناری پوشش پایانه سوکت ، آن را باز کنید . از پیچ گوشتی به عنوان اهرم استفاده کنید . آن را به سمت پایین فشار دهید تا پوشش باز شود . (با توجه به شکل ۱)



۲. پیچ پست کابل را باز کرده و آن را بردارید ، پیچ گوشتی را به عنوان اهرم استفاده نمایید . (شکل ۲)
 ۳. پیچ رابط سیم \perp L-N را برداشته و سپس سیم ها را با توجه به رنگشان (آبی (N) ، قهوه ای (L) و زرد - سبز (\perp) در زیر سر پیچ ها ببندید .

از دو شاخه ای استاندارد و مطابق با مقادیر ذکر شده در جدول مشخصات فنی فر استفاده نمایید .
 دستگاه می بایست مستقیماً توسط یک مدار شکن تک قطبی با ورودی حداقل ۳ میلیمتری به جریان برق اصلی وصل شود ، که متناسب با استاندارد برق جاری باشد .
 کابل برق باید طوری قرار داده شود که در هیچ نقطه ای با حرارت بیش از ۵۰ درجه سانتیگراد در تماس نباشند .

پیش از اتصال به منبع برق ، از موارد زیر اطمینان حاصل نمائید:
 - تمایب باید نسبت به استاندارد و درست بودن قطعات الکتریکی مطمئن باشد .
 - دستگاه شما مجهز به سیستم ارت باشد و دوشاخه باید استاندارد باشد .
 - پریز برق قادر به تحمل حداکثر جریان برق مصرفی دستگاه که بر روی جدول مشخصات فنی ذکر شده ، می باشد .

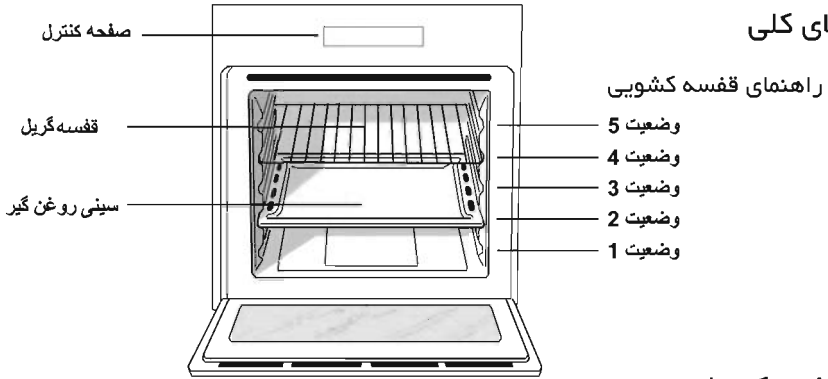
! میزان ولتاژ باید با مقادیر ذکر شده در جدول مشخصات فنی دستگاه مطابقت داشته باشد .
 ! پریز برق مطابق با دو شاخه دستگاه می باشد . اگر پریز مطابق با دو شاخه نبود ، با مرکز خدمات تماس بگیرید تا آن را برای شما تعویض نمایند . از سیم هایی که طول آنها زیاد شده و یا از سه راهی استفاده ننمایید .

! هنگامی که دستگاه نصب شد ، سیم برق و پریز باید به راحتی قابل دسترسی باشند .
 ! سیم برق نباید خم شده یا تحت فشار قرار گیرد .
 ! سیم برق باید به طور منظم و تنها توسط خدمات مجاز کنترل شود .
 ! مرکز خدمات هیچگونه مسؤلیتی در قبال نتایج حاصل از عدم رعایت این اقدامات ایمنی ، بر عهده ندارد .

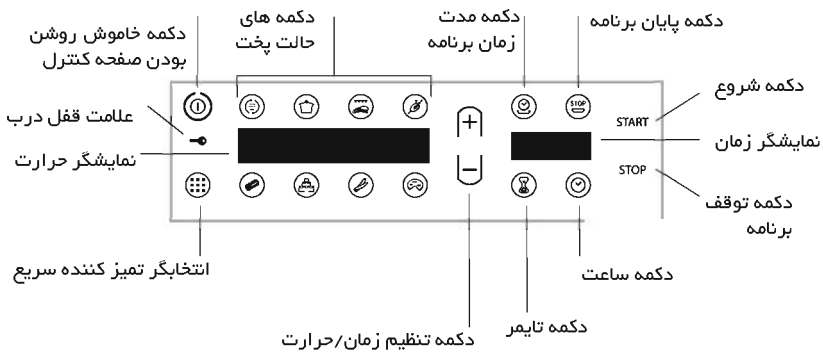
جدول مشخصات فنی

ابعاد	عرض ۴۳/۵ سانتیمتر ارتفاع ۳۲ سانتیمتر عمق ۴۰ سانتیمتر
حجم	۵۶ لیتر
اتصالات الکتریکی	ولتاژ ۲۴۰ ~ ۲۲۰ ولت - ۵۰ هرتز حداکثر قدرت مصرفی ۲۸۰۰ یا ۳۰۵۰ - ۲۵۶۰ وات
لیبل انرژی	دستور العمل ۲۰۰۲/۴۰/EC بر روی برچسب فرهای الکتریکی استاندارد EN ۵۰۳۰۴ مقدار مصرف انرژی جهت حالت گرمایی و حرارتی مقدار مصرف انرژی جهت تهویه اجباری- حالت گرمایی (برشته کردن)
CE	این دستگاه مطابق با دستور عملهای جامعه اروپا در موارد زیر می باشد: - دستور العمل ۲۰۰۶/۹۵/EEC مورخ ۱۲/۱۲/۰۶ (ولتاژ پایین) و اصلاحات بعدی . - دستور العمل ۲۰۰۹/۳۳۶/EEC مورخ ۰۵/۰۵/۰۸ (قابلیت سازگاری الکترومغناطیس) و اصلاحات بعدی - دستور العمل ۲۰۰۲/۶۸/EEC مورخ ۲۲/۰۷/۰۳ و اقدامات بعدی - دستور العمل ۲۰۰۲/۹۶/EC

نمای کلی



صفحه کنترل



راه اندازی و استفاده

اولین باری که از وسیله استفاده می کنید، فر را خالی و در حالی که درب آن بسته است برای حداقل نیم ساعت با دمای حداکثر روشن کنید. قبل از این فر را خاموش کرده و درب آنرا باز کنید، مطمئن شوید که تهویه کافی در اتاق برقرار است. ممکن است بوی ناخوشایندی از وسیله به مشام برسد که به دلیل سوختن مواد محافظی است که در طول ساخت بکار برده شده اند. "قفل صفحه کنترل" و "حالت DEMO" (نمایشی) را می توان حتی موقعی که صفحه کنترل خاموش است فعال/غیر فعال کرد.

قفل صفحه کنترل

برای قفل کردن کنترل های فر، دکمه های (🔒) را همزمان فشار دهید. صدای زنگ به گوش می رسد و عبارت "Lock" (قفل) در نمایشگر TEMPERATURE (دما) دیده خواهد شد. برای باز کردن قفل کنترل ها دوباره همان دکمه ها را همزمان فشار دهید. دکمه "STOP" (توقف) در هر حالتی کار می کند.

حالت Demo (نمایشی)

فر می تواند در حالت DEMO (نمایشی) نیز کار کند، در این حالت کلیه المتهای حرارتی غیر فعال شده و دکمه های کنترل به صورت فعال باقی می ماند. جهت فعال کردن حالت DEMO (نمایشی) دکمه های "START"، "STOP"، "+" را همزمان فشار دهید. صدای زنگ پخش شده و پیام DEMO (نمایشی) بر روی نمایشگر زمان نشان داده می شود. جهت غیر فعال سازی آن، دکمه های "START" "+" را همزمان بفشارید. زنگ به صدا در می آید و پیام DEMO (نمایشی) از روی نمایشگر می رود.

پس از وصل کردن دستگاه به برقی و یا پس از رفع قطعی جریان برقی، دکمه (✓) و اعداد ساعت روی صفحه نمایشگر شروع به چشمک زدن می نمایند.

جهت تنظیم ساعت

۱. با دکمه های + و - زمان را تنظیم نمایید؛ می توانید آنها را فشار داده و نگهدارید تا سریعتر به تنظیمات مورد نظر برسید.

۲. پس از اینکه ساعت را تنظیم کردید، ۱۰ ثانیه صبر کنید تا ذخیره شود و یا اینکه دکمه (✓) را دوباره فشار دهید.

جهت انجام هر گونه تغییر ضروری، با فشار دکمه (ⓐ) صفحه کنترل را خاموش کرده و سپس دکمه (✓) را بفشارید و مراحل زیر را انجام دهید:

پس از اینکه زمان تعیین شده سپری شد، زنگ به صدا در می آید و پس از ۶ ثانیه به طور اتوماتیک و یا پس از فشار یکی از دکمه های فعال روی صفحه کنترل، قطع می شود.

جهت تنظیم زمان سنج، دکمه (ⓧ) را بفشارید و مراحل تنظیم ساعت را انجام دهید. هنگامی که دکمه روشن شد، نشان دهنده این است که زمان سنج فعال شده است.

! زمان سنج باعث خاموش و یا روشن شدن فر نمی شود.

روشن کردن فر

۱. با فشار دادن دکمه (ⓑ) صفحه کنترل را روشن نمایید.

۲. دکمه برنامه پخت مورد نظر تان را فشار دهید. نمایشگر دما، میزان حرارت برنامه پخت را نشان می دهد. نمایشگر زمان هم ساعت را نشان می دهد.

۳. دکمه START را جهت شروع پخت بفشارید.

۴. مرحله پیش حرارت فر، آغاز می شود با بالا رفتن حرارت، چراغهای نمایشگر حرارت روشن خواهند شد. با دکمه های + و - می توانید حرارت را تنظیم نمایید.

۵. هنگامی که مرحله پیش حرارت کامل شد، زنگ به صدا در می آید و کلیه نمایشگرهای حرارت فعلی، روشن خواهد شد و حالا می توانید غذا را درون فر قرار دهید.

۶. در حین مدت پخت، می توانید اقدامات زیر را انجام دهید:

- با دکمه های + و - حرارت را تنظیم نمایید.

- مدت پخت برنامه را تنظیم نمایید.

- با فشار دکمه "STOP" برنامه پخت را متوقف سازید.

۷. اگر هنگام عملکرد فر، برقی قطع شود تا زمانی که حرارت از مقدار خاص کمتر نشده باشد سیستم اتوماتیک برنامه پخت را از آنجایی که قطع شده بعد از وصل برقی، فعال خواهد نمود.

برنامه هایی که هنوز آغاز نشده اند، ذخیره نشده و باید آنها را دوباره برنامه ریزی نمود. برای برنامه باربیکیو، مرحله پیش حرارت وجود ندارد.

! برای جلوگیری از آسیب به پوشش لعابی فر، اشیاء را مستقیماً کف فر قرار ندهید.

! برای قرار دادن ظروف غذا درون فر، از قفسه های تعبیه شده برای این منظور استفاده نمایید.

فن خنک کننده

جهت کاهش حرارت بیرونی فر، یک فن خنک کننده جریان هوایی را بین صفحه کنترل و درب فر ایجاد می کند. در ابتدای برنامه پاکسازی حرارتی، فن خنک کننده با سرعت پایین کار می کند.

! پس از کامل شدن برنامه پخت، فن خنک کننده همچنان به کار خود ادامه می دهد تا فر به حد کافی خنک شود.

چراغ فر

هنگام خاموش بودن فر یا باز کردن درب آن در هر زمان، چراغ فر روشن می شود.

برنامه های پخت

تمام برنامه های پخت دارای درجه حرارت پیش فرض می باشند که می توان آنها را به طور دستی بین ۳۰ تا ۲۵۰ درجه تنظیم نمود.

برنامه پخت نان

از این برنامه برای پخت نان استفاده کنید. لطفاً برای اطلاع بیشتر به بخش بعدی مراجعه نمایید.





برنامه پخت کیک

از این برنامه می توان جهت پخت خوراک حساس مثل کیک که نیاز به پف کردن دارند در ۳ طبقه به طور همزمان استفاده کرد .



برنامه پخت چندگانه

از آنجایی که حرارت در سراسر فر ثابت باقی می ماند غذا به طور یکنواختی پخته و برشته می شود ، در این برنامه حداکثر از ۲ طبقه می توان استفاده نمود .



برنامه پخت سستی

بهتر است که در این برنامه فقط از ۱ طبقه استفاده نمایید .



برنامه برشته کردن

ترکیب ویژگیهای مختلف ، تاثیر غیر مستقیم المنتهای حرارتی را افزایش داده و باعث جریان یکنواخت هوا در سراسر فر می شود . این امر باعث نفوذ عمیق حرارت درون غذا شده و از سوختن سطح آن جلوگیری می کند . همواره در هنگام پخت غذا در این برنامه درب فر را ببندید .



برنامه باربیکیو

حرارت بالا و مستقیم گریل مناسب جهت پخت غذاهایی است که نیاز به حرارت بالایی دارند . همواره هنگام پخت غذا در این برنامه ، درب فر را ببندید .



برنامه جوجه گردان

این برنامه مناسب جهت پخت جوجه گردان می باشد ، همواره هنگام پخت غذا در این برنامه درب فر را ببندید .



برنامه پخت پیتزا

از این برنامه برای پخت پیتزا استفاده نمایید . لطفاً برای جزئیات بیشتر به فصل بعدی مراجعه نمایید .




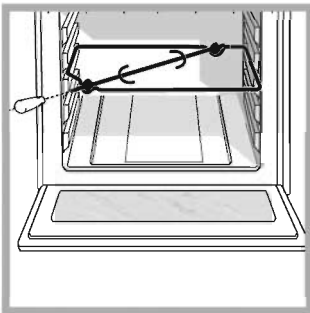
برنامه تمیز کننده حرارتی

این برنامه ، فر را به طور اتوماتیک کاملاً تمیز می نماید .

سیخ جوجه گردان

جهت بکارگیری جوجه گردان ، به روش زیر عمل نمایید :

- ۱ . سینی روغن گیر را در طبقه ۱ قرار دهید .
- ۲ . گیره جوجه گردان را در طبقه ۳ قرار دهید و میله را درون سوراخ ، روی صفحه پشتی فر وارد کنید
- ۳ . با انتخاب دکمه  جوجه گردان را فعال نمایید .
! وقتی این برنامه فعال شد در صورت باز شدن درب فر ، حرکت میله جوجه گردان متوقف می گردد .



برنامه های پخت اتوماتیک

این برنامه کاملاً اتوماتیک می باشد : زمان و حرارت پخت ، از قبل تعیین شده اند .
! می توانید مدت پخت را به دلخواه خود تغییر دهید .
! هنگامی که زمان پخت سپری شد ، زنگ فر ۳ بار به صدا در می آید .
! درب فر را در مدت پخت باز نکنید ، زیرا این کار باعث اختلال در زمان و دمای پخت می شود



برنامه پخت نان

برای کسب نتایج بهتر ، به شما توصیه می کنیم که دستورالعمل های زیر را با دقت اجرا نمایید :
- از دستورالعمل پخت پیروی نمایید .
- هیچگاه ، سنگین تر از وزن سینی درون آن را پر نکنید .
- توجه نمایید که ۱۰۰ میلی گرم آب را در کف فر ریخته و وقتی هنوز سرد است ، پخت را در فر آغاز نمایید .
- خمیر باید به مدت ۱ تا ۱/۲ ساعت در دمای اتاق باقی بماند تا ور بیاید (بسته به دمای اتاق) و با تا وقتی که حجم آن دو برابر شود .

دستور العمل پخت نان :

۱. سینی فر با حداکثر ظرفیت ۱۰۰۰ گرم در قفسه پایینی .
۲. سینی فر هر یک با حداکثر ظرفیت ۱۰۰۰ گرم در سطوح میانی و پایینی .
- مواد لازم جهت ۱۰۰۰ گرم نان :
- ۶۰۰ گرم آرد ، ۳۵۰ میلی لیتر آب ، ۱۰ گرم نمک ، ۲۵ گرم مایه خمیر تازه (یا دو بسته پودر مایه خمیر) .
- طرز تهیه خمیر و پخت نان :**
- نمک و آرد را در یک کاسه بزرگ با هم مخلوط نمایید .
- مایه خمیر را در آب ولرم (تقریباً ۳۵ درجه) رقیق کنید .
- در کپه ای از آرد یک حفره کوچک درست کنید .
- خمیر را با کف دست به مدت ۱۰ دقیقه ورز دهید تا یکنواخت شده و زیاد چسبنده نباشد .
- خمیر را گرد کرده و در ظرف بزرگی بگذارید و روی آن را با پوشش پلاستیکی شفاف پوشانده تا سطح خمیر خشک نشود و آن را به مدت ۱ الی ۱/۳۰ ساعت در دمای اتاق قرار دهید تا عمل بیاید . (تا وقتی که حجم آن دو برابر شود) .
- خمیر را در قطعات مساوی ببرید .
- آنها را درون سینی فر ، روی کاغذ مخصوص فر قرار دهید .
- قرمبهای نان را با آرد بپوشانید .
- بر روی قرمبهای نان برش ایجاد کنید .
- به خاطر داشته باشید که ۱۰۰۰ میلی لیتر آب سرد را در کف فر بریزید . جهت بهتر تمیز شدن فر توصیه می شود از آب و سرکه استفاده نمایید .
- وقتی که فر هنوز سرد است ، قرمبهای نان را داخل فر بگذارید .
- برنامه پخت نان را شروع کنید .
- وقتی نان ها پخته شدند ، آنها را روی یکی از قفسه های گریل قرار دهید تا به حد کافی سرد شوند .

**برنامه پخت پیتزا**

- برای کسب بهترین نتیجه به شما توصیه می کنیم که دستور العمل های زیر را با دقت اجرا نمایید :
- از دستور العمل پخت پیروی کنید .
 - وزن خمیر باید بین ۵۰۰ تا ۷۰۰ گرم باشد .
 - سینی پیتزا را کمی چرب نمایید .

دستور العمل پخت پیتزا :

- سینی روغن گیر را روی طبقه پایینی فر سرد یا گرم قرار دهید .
- مواد لازم جهت پخت ۳ عدد پیتزا با وزن تقریبی ۵۵۰ گرم :
- ۱۰۰۰ گرم آرد ، ۵۰۰ میلی لیتر آب ، ۲۰ گرم نمک ، ۲۰ گرم شکر ، ۱۰۰ میلی لیتر روغن زیتون و ۲۰ گرم خمیر تازه (یا دو بسته پودر مایه خمیر)
- ترکیب فوق را به مدت ۱ ساعت در دمای معمولی (اتاق) قرار دهید تا به عمل آید .
 - آن را داخل فر سرد یا گرم قرار دهید .
 - برنامه پخت پیتزا را شروع کنید .




برنامه ریزی پخت

! قبل از برنامه ریزی ، یکی از برنامه های پخت را انتخاب نمایید .

تعیین مدت زمان پخت

۱. دکمه را بفشارید ، دکمه و اعداد روی نمایشگر زمان چشمک می زنند .
۲. جهت تنظیم زمان ، از دکمه های + و - استفاده نمایید . جهت سریعتر تنظیم کردن آن ، این دکمه ها را فشار داده و نگه دارید .
۳. پس از اینکه تنظیمات مورد نظر انجام شد ، ۱۰ ثانیه صبر کنید تا در حافظه دستگاه ذخیره شود و با دکمه دوباره بفشارید تا تنظیمات تایید شود .
۴. پس از اینکه زمان مورد نظر سپری شد ، کلمه END روی نمایشگر حرارت نشان داده می شود و زنگ به صدا در می آید ، مثلاً : اکنون ساعت ۹ صبح است ، و مدت زمان پخت ۱ ساعت و ۱۵ دقیقه تعیین شده است . برنامه به طور خودکار در ساعت ۱۰:۱۵ دقیقه متوقف خواهد شد .

برنامه ریزی پخت تاخیری

۱. دکمه  را فشار دهید و مرحله ۱ تا ۳ بالا را تکرار نمایید.
 ۲. سپس دکمه STOP را فشار دهید و با دکمه های + و -، زمان پایان پخت را تنظیم نمایید.
 ۳. پس از تنظیم کردن زمان پایان پخت، ۱۰ ثانیه صبر کنید تا تنظیمات به حافظه دستگاه سپرده شود ویا دکمه STOP را دوباره بفشارید تا تنظیمات تایید شوند.
 ۴. دکمه START را جهت تایید برنامه ریزی بفشارید.
 ۵. پس از سپری شدن زمان تایید شده، کلمه END روی صفحه نمایشگر حرارت نشان داده شده و زنگ به صدا در می آید.
- مثلا: اکنون ساعت ۹ صبح است و زمان برنامه ریزی شده ۱ ساعت و ۱۵ دقیقه است و پایان مدت پخت هم ساعت ۱۲:۳۰ تعیین شده. برنامه به طور اتوماتیک راس ساعت ۱۱:۱۵ صبح شروع می شود. دکمه های  و STOP شروع به چشمک زدن می کنند، که نشان دهنده تنظیم شدن برنامه می باشد. بعد از برنامه ریزی و قبل از شروع برنامه، مدت و پایان مدت پخت به طور متناوب روی نمایشگر زمان نشان داده می شوند.
- جهت کنسل کردن برنامه، دکمه STOP را بفشارید.
- ! در هنگام انتخاب برنامه پخت، دکمه  فعال است و دکمه STOP غیر فعال. در هنگام تنظیمات زمان پخت، دکمه STOP روشن است و برنامه ریزی پخت تاخیری قابل تنظیم است.

توصیه های پخت کار بردی

- ! در برنامه پخت با فن کمکی، سینی ها را در طبقه های ۱ و ۵ قرار ندهید. زیرا حرارت زیاد می تواند باعث سوختن غذاهای حساس شود.
- ! در برنامه های جوجه گردان، باربکیو و برشته کردن، همواره سینی روغن گیر را در طبقه ۱ قرار دهید تا روغن یا چربی غذا در آن بریزد.

پخت چند گانه

- از طبقه های ۲ و ۴ استفاده کنید و غذایی که نیاز به گرمای بیشتری دارد را در طبقه ۲ قرار دهید.
- سینی روغن گیر را در کف فر و سینی غذا را در بالا قرار دهید.

باربکیو

- طبقه گریل را در جایگاه ۳ یا ۴ قرار دهید. غذا را در مرکز سینی قرار دهید.
- توصیه می کنیم حداکثر میزان حرارت را انتخاب نمایید. المنت حرارتی بالایی توسط یک ترموستات تنظیم می شود و ممکن است به طور دائم کار نکند.

برنامه پخت	غذاها	وزن	طبقه	زمان پیش حرارت	دما	زمان
پخت حرارتی	تارت	۰.۵	۱ یا ۲	بله	۱۸۰	۲۵-۳۵
	کیک میوه ای	۱	۱ یا ۲	بله	۱۸۰	۴۰-۵۰
	کیک میوه ای حاوی ماست	۰.۷	۱ یا ۲	بله	۱۷۰-۱۸۰	۴۵-۵۵
	کیکهای کوچک روی ۲ طبقه	۰.۷	۱ و ۳	بله	۱۸۰-۱۹۰	۲۰-۲۵
	کیک اسفنجی	۰.۶	۱ یا ۲	بله	۱۶۰-۱۷۰	۳۰-۴۰
	کیک کرمی در ۳ طبقه	۰.۷	۱ و ۲ و ۴	بله	۱۸۰-۱۹۰	۲۰-۲۵
	بیسکویت در ۳ طبقه	۰.۷	۱ و ۲ و ۴	بله	۱۸۰	۲۰-۲۵
	پن کیک	۰.۸	۱	بله	۲۰۰	۳۰-۳۵
	کیک میوه دار در ۳ طبقه	۰.۵	۱ و ۲ و ۴	بله	۹۰	۱۸۰
کیک پنیر	۰.۵	۱	بله	۲۱۰	۲۰-۲۵	
پخت چندگانه	پیتزا (در دو طبقه)		۱ و ۳	بله	۲۲۰-۲۳۰	۲۰-۲۵
	تارت و کیک در دو طبقه		۱ و ۳	بله	۱۸۰	۳۰-۳۵
	کیک اسفنجی (در ۲ طبقه در سینی روغن گیر)		۱ و ۳	بله	۱۷۰	۲۰-۲۵
	جوجه کبابی + سیب زمینی	۱ + ۱	۱ و ۳	بله	۲۰۰-۲۱۰	۶۵-۷۵
	گوشت بره	۱	۱	بله	۱۹۰-۲۰۰	۴۵-۵۰
	ماهی اسفومری	۱	۱	بله	۱۸۰	۳۰-۳۵
	لازانيا	۱	۱	بله	۱۹۰-۲۰۰	۳۵-۴۰
	کیک کرمی در ۲ طبقه		۱ و ۳	بله	۱۹۰	۲۰-۲۵
	بیسکویت در ۲ طبقه		۱ و ۳	بله	۱۹۰	۱۰-۲۰
	کیک بقی پنیر در ۲ طبقه		۱ و ۳	بله	۲۱۰	۲۰-۲۵
	کیک پای		۱ و ۳	بله	۲۰۰	۲۰-۳۰
پخت حرارتی	اردک	۱.۵	۱	بله	۲۰۰-۲۱۰	۷۰-۸۰
	جوجه	۱.۵	۱	بله	۲۰۰-۲۱۰	۶۰-۷۰
	کباب گوساله و گاو	۱	۱	بله	۲۰۰	۷۰-۷۵
	کباب خوک	۱	۱	بله	۲۰۰-۲۱۰	۷۰-۸۰
	بیسکویت	۱	۱	بله	۱۸۰	۱۵-۲۰
	نان مرابایی (تارت)	۱	۱	بله	۱۸۰	۳۰-۳۵
پوشته کردن	جوجه کبابی	۱.۵	۲	خیر	۲۱۰	۵۵-۶۰
	سپیداج	۱	۲	خیر	۲۰۰	۳۰-۳۵
	درست کردن جوجه در جوجه گردان	۱.۵		خیر	۲۱۰	۷۰-۸۰
	درست کردن گوشت اردک در جوجه گردان	۱.۵		خیر	۲۱۰	۶۰-۷۰
	گوشت گاو یا گوساله	۱	۲	خیر	۲۱۰	۶۰-۷۵
	گوشت خوک کبابی	۱	۲	خیر	۲۱۰	۷۰-۸۰
	گوشت بره	۱	۲	خیر	۲۱۰	۴۰-۴۵
	نان فوکاچا	۰.۵	۱	بله	۲۰۰	۲۰-۲۵
کباب کردن	ماهی اسفومری	۱	۳	خیر	۲۵۰	۱۵-۲۰
	سپیداج	۰.۷	۳	خیر	۲۵۰	۱۰-۱۵
	میگو کبابی	۰.۷	۳	خیر	۲۵۰	۸-۱۰
	فیله ماهی	۰.۷	۳	خیر	۲۵۰	۱۰-۱۵
	سبزیجات کبابی	۰.۵	۲ یا ۳	خیر	۲۵۰	۱۵-۲۰
	استیک گوشت	۰.۸	۳	خیر	۲۵۰	۱۵-۲۰
	سوسیس	۰.۷	۳	خیر	۲۵۰	۱۵-۲۰
	همبرگر	۰.۷	۳	خیر	۲۵۰	۱۰-۱۲
	ساندویچ تست	۰.۷	۳	خیر	۲۵۰	۳-۵
	تهیه جوجه در جوجه گردان	۱		خیر	۲۵۰	۷۰-۸۰
	تهیه گوشت بره در جوجه گردان	۱		خیر	۲۵۰	۷۰-۸۰
جوجه گردان	جوجه کبابی	۱.۵		خیر	۲۵۰	۷۰-۸۰
	گوشت اردک در جوجه گردان	۱.۵		خیر	۲۵۰	۶۰-۷۰

زمان های پخته ذکر شده در بالا فقط حکم راهنما را داشته و ممکن است بنا به سلائق شخصی تغییر کند. زمان های پیش حرارتی فر استاندارد بوده و به صورت دستی قابل تغییر نیستند.



13 هرگاه می خواهید وسیله را از برق بکشید ، همواره دو شاخه را از پریز برق بکشید ، هیچگاه کابل را نکشید .

14 هیچگاه تا وقتی وسیله را از برق نکشیده اید به تعمیر یا نظافت آن اقدام نکنید .

15 در صورت بروز هر گونه نقص و خرابی تحت هیچ شرایطی نباید سعی کنید خودتان وسیله را تعمیر کنید . تعمیراتی که توسط اشخاص غیر ماهر و بی تجربه انجام شود می تواند موجب آسیب دیدگی شده یا خرابی بیشتر دستگاه را در پی داشته باشد . برای انجام خدمات با مرکز سرویس و خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید .

16 از قرار دادن اشیاء سنگین بر روی درب فر خودداری کنید .

حفاظت از محیط زیست

– با به کارگیری این وسیله در ساعات بین آخر شب و صبح زود ، می توانید میزان مصرف برق را به طور چشمگیری کاهش دهید .

– برای کسب نتایج بهتر و صرفه جویی در مصرف انرژی ، همواره وقتی که از برنامه کباب کردن و برشته کردن استفاده می کنید ، درب فر را ببندید . با این کار علاوه بر صرفه جویی در مصرف انرژی نتایج بهتری نیز حاصل می گردد .
– همواره لاستیک درب فر را کنترل کنید و آنها را تمیز نگه دارید تا باقیمانده های غذایی بر روی آنها نباشد و از بسته شدن درب جلوگیری نگردد و گرما به هدر نرود .

1 این دستگاه جهت مصرف در داخل خانه (مصرف خانگی) طراحی گردیده است و برای مصارف تجاری یا صنعتی ساخته نشده است .

2 این دستگاه نباید در فضای باز ، حتی در مکان های باز سقف دار مورد استفاده قرار بگیرد . هیچگاه دستگاه را در معرض باد و باران قرار ندهید زیرا این کار بسیار خطرناک خواهد بود .

3 هنگام جابجایی یا بلند کردن دستگاه همواره از دستگیره های تهیه شده در دو طرف فر استفاده نمایید .

4 هیچگاه با پای برهنه یا دستها و پاهای مرطوب یا نمناک به دستگاه دست نزنید .

5 این وسیله فقط باید توسط افراد بزرگسال و بر اساس دستورالعملی که در این دفترچه راهنما ارائه شده ، مورد استفاده قرار گیرد .

6 وقتی دستگاه روشن است المنت های گرمایی و برخی از قسمت های درب فر به شدت داغ می شود . مواظب باشید که به آنها دست نزنید و کودکان را از تماس با این قسمت ها دور نگهدارید .

7 مواظب باشید که کابل برق و قطعات الکتریکی دیگر در تماس با قسمت های داغ فر قرار نگیرند .

8 درپچه هایی که برای تهویه و انتقال گرما مورد استفاده قرار می گیرند نباید هیچگاه پوشانده شوند .

9 همواره وسط دستگیره فر را بگیرید . دو انتهای آن ممکن است داغ باشند .

10 همواره برای قرار دادن و یا برداشتن ظرف غذا از فر ، از دستکش استفاده کنید .

11 برای پوشاندن کف فر از ورق آلومینیومی استفاده نکنید .

12 هیچگاه مواد قابل اشتعال را داخل فر قرار ندهید زیرا اگر فر به طور تصادفی روشن شود ممکن است سبب آتش سوزی شود .

مراقبت و نگهداری از دستگاه

خاموش کردن دستگاه

قبل از آنکه کاری روی دستگاه انجام دهید ، برق دستگاه را قطع کنید .

تمیز کردن دستگاه

– با استفاده از یک اسفنج آغشته به آب ولرم و صابون می توانید قسمت‌های خارجی لعاب دار فر ، استیل ضد زنگ و درزگیرهای پلاستیکی را تمیز نمایید . چنانچه لکه ها به آسانی پاک نمی شوند می توانید از مواد مخصوص استفاده نمایید . از پودرهای ساینده یا مواد اسیدی استفاده نکنید .
– به طور معمول بهتر است پس از هر بار استفاده وقتی که فر هنوز نیمه گرم است درون آن را تمیز کنید .

از آب داغ و مواد پاک کننده استفاده کنید . سپس با آب آن را تمیز کنید و پس از آن با پارچه نرم خشک نمایید . از مواد ساینده استفاده نکنید .

– همه لوازم جانبی فر را می توان مانند ظروف معمولی شست . (حتی در ماشین ظرفشویی)
– هرگز از دستگاه فشار یا بخار برای پاک کردن دستگاه استفاده نکنید .

تمیز کردن درب فر

با استفاده از یک اسفنج و مواد تمیز کننده (غیر ساینده) قسمت های شیشه ای دستگاه را تمیز نموده و سپس با یک دستمال نرم آن را خشک نمایید . هرگز از مواد تیز و ساینده استفاده نکنید چون باعث آسیب رساندن به سطح و خدشه دار کردن شیشه دستگاه می شود .

جهت تمیز کردن بیشتر و عمیق تر دستگاه درب فر را به روش زیر بردارید :

۱- درب دستگاه را کاملا باز نمایید .

۲- اهرم های کوچکی که روی دو لولا قرار دارند را بلند کرده و بچرخانید (به شکل توجه نمایید) .

۳- دو طرف بیرونی درب را بگیرید و آن را تقریبا به صورت نیمه ببندید با فشار بر روی گیره های F درب را از حالت قفل خارج کنید . سپس درب را به سمت خود بکشید برای اینکه درب را سر جای خودش بگذارید عکس این مرحله را انجام دهید .

بررسی لاستیک های دور درب

لاستیک دور درب فر را مرتبا کنترل کنید . اگر این لاستیک ها آسیب دیده اند لطفا با نزدیکترین مرکز خدمات پس از فروش طلایی نیکان تماس بگیرید . به شما توصیه می کنیم تا وقتی که لاستیک ها تعویض نشده اند از فر استفاده نکنید .

تعویض لامپ فر

برای تعویض لامپ فر ، طبق روش زیر عمل کنید :

۱ . با استفاده از یک پیچ گوشتی ، پوشش شیشه ای را بردارید .

۲ . پیچ چراغ فر را باز کنید و آن را با نوع مشابه تعویض نمایید :
سریچ ۱۴ ، میزان ۱۵ وات .

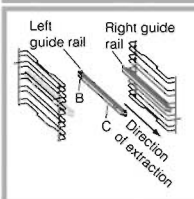
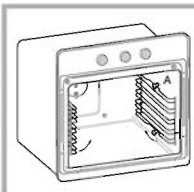
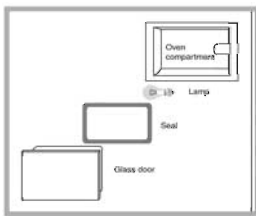
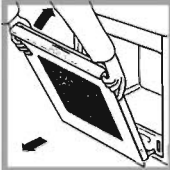
با اطمینان از اینکه لاستیک درب در جای صحیح قرار گرفته است پوشش شیشه ای را تعویض نمایید . (به شکل توجه کنید)

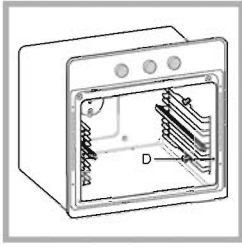
نصب قطعات ریل

جهت نصب سینی کشویی :

۱ . دو قاب را از قسمت A بلند کنید و بردارید . (شکل را ملاحظه کنید)

۲ . انتخاب کنید که می خواهید از کدام قفسه برای سینی استفاده نمایید که سینی از کدام جهت باید خارج گردد . لولای B و سپس لولای C را روی قاب قرار دهید .





۳. با استفاده از سوراخهای تعبیه شده بر روی دیواره های فر (شکل را ملاحظه کنید) دو قاب را به ریلها متصل کنید .
 سوراخهای قاب سمت چپ ، در بالا قرار گرفته اند ، حال آنکه سوراخهای قاب سمت راست ، در کف قرار گرفته اند .
 ۴. در پایان قابها را روی قسمت A سوار کنید .
 اسپینی های متحرک را در طبقه ۵ قرار ندهید .

نظافت اتوماتیک (برنامه پاکسازی حرارتی)

در برنامه پاکسازی حرارتی ، حرارت داخلی فر به ۵۰۰ درجه سانتی گراد می رسد . در این حالت ، برنامه تجزیه حرارتی فعال شده ، باعث سوزاندن باقیمانده ها و تکه های سخت غذا گشته و آلودگی کاملا زدوده می شود .

طی برنامه نظافت اتوماتیک ، کودکان را از دستگاه دور نگه دارید . زیرا سطح فر خیلی داغ می شود . به دلیل اجرای مرحله احتراق ، ذرات غذای درون فر سوزانده می شوند . از این بابت نگران نباشید زیرا فرآیند عادی و بی خطر است .

قبل از آغاز برنامه پاکسازی حرارتی ، به موارد زیر توجه نمایید :

- با استفاده از یک اسفنج خشک ، ذرات درشت پس مانده غذا را از داخل فر خارج نمایید . از مواد شوینده استفاده نکنید .

- تمام وسایل جانبی فر را بیرون بیاورید .

- حوله یا دستگیره پارچه ای را روی دستگیره درب فر نگذارید .

! اگر فر خیلی داغ باشد ، ممکن است برنامه تجزیه حرارتی آغاز نشود ، صبر کنید تا فر خنک شود .

! برنامه تنها هنگامی که درب فر ، بسته است آغاز می شود .

جهت فعال سازی برنامه پاکسازی حرارتی ، دکمه را بفشارید ، نمایشگر زمان ، مدت از قبل تنظیم شده دستگاه که ۱ ساعت و ۳۰ دقیقه است (حالت زمان) را نشان می دهد و نمایشگر حرارت هم کلمه Nor را نشان می دهد . با فشار دکمه + ، برنامه فشرده (int) فعال می شود که مدت آن ۲ ساعت است و با فشار دکمه - برنامه اکونومی (eco) فعال می شوند و مدت آن هم ۱ ساعت می باشد .

تدابیر ایمنی

- به محض اینکه حرارت از حد مشخصی بالاتر رفت ، درب به طور اتوماتیک قفل می شود .
- در صورت بروز هر گونه اشکالی ، المنتهای حرارتی خاموش می شوند .
- هنگامی که درب فر قفل شده است ، شما قادر به تغییر مدت زمان پایانی نخواهید بود .
- ! برنامه ریزی ، تنها بعد از انتخاب برنامه پاکسازی سریع امکان پذیر خواهد بود .

اتوماتیک تاخیری

برنامه ریزی نظافت

۱. کلید^{STOP} را بفشارید : دکمه^{STOP} و اعداد دیگر روی نمایشگر زمان شروع به چشمک زدن می نمایند

۲. جهت تنظیم زمان ، دکمه های + و - را بفشارید ، جهت سریعتر تنظیم کردن آن ، می توانید

دکمه ها را فشار داده و نگه دارید تا زودتر به اعداد مورد نظرتان برسید .

۳. پس از انجام تنظیمات مورد نظر ، ۱۰ ثانیه صبر کنید تا تنظیمات به حافظه دستگاه سپرده شود

و یا دوباره کلید^{STOP} را بفشارید .

۴. مثلا : اکنون ساعت ۹ صبح است و برنامه اکو تمیز کننده حرارتی انتخاب شده است : که مدت

آن هم ۱ ساعت است . وساعت ۱۲:۳۰ هم به عنوان پایان آن تنظیم شده است . برنامه به طور

اتوماتیک راس ساعت ۱۱:۳۰ شروع می شود .

هنگامی که نمایشگرهای و چشمک می زنند ، نشان دهنده این است که برنامه ریزی تنظیم

شده است .

پس از برنامه ریزی و قبل از شروع برنامه تمیزکننده حرارتی ، نمایشگر زمان ، مدت و زمان پایان

تمیزکنندگی را به طور متناوب نشان می دهد .

جهت کنسل کردن برنامه ریزی ، دکمه STOP را بفشارید .

زمانی که برنامه نظافت اتوماتیک به پایان رسید :

قبل از باز کردن درب فر ، صبر نمایید تا دمای درون آن به قدر کافی پایین بیاید . در این حالت

متوجه ذرات سفید رنگی در کف و اطراف فر خواهید شد که می توانید هنگامی که فر به طور کامل

خنک شد ، با استفاده از یک اسفنج خشک ، این ذرات را بردارید . اگر مایل به پاک کردن این

ذرات نیستید ، می توانید بلافاصله حتی زمانی که فر هنوز داغ است ، از آن استفاده نمایید . این

ذرات کاملا بی ضرر می باشند و به هیچ عنوان روی غذای شما تاثیری نخواهد گذاشت .



- این دستگاه مجهز به سیستم شناسایی اتوماتیک می باشد که هر گونه نقص دستگاه را شناسایی می نماید .
- نقص دستگاه به همراه پیغام F و نیز تعدادی عدد روی صفحه نمایش نشان داده می شود . در صورت بروز هرگونه نقص با مرکز سرویس خدمات تماس بگیرید .
- هرگز از افراد غیر حرفه ای برای این کار استفاده نکنید .
- در هنگامیکه با مرکز سرویس تماس می گیرید اطلاعات زیر را آماده داشته باشید .
- نوع نقصی که نمودار شده است .
 - مدل دستگاه (MOD)
 - شماره سریال (S/N)
- که این دو مورد را روی برچسب مشخصات فنی دستگاه میتوانید مشاهده نمایید .