



Scholtès

فقط با ضمانت نامه طلایی نیکان
نماینده رسمی محصولات خانگی شولتز



مدل :

FP 955.1



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 ایندزیت، آرستون، 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.

در اختیار داشتن بیش از ۷۰۰۰ نوع قطعه 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 شیوههای نوین ارتباطی و نظر خواهی از مشتریان، از دیگر ویژگی های خدمات طلایی نیکان می باشد.



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 مشتریان دریافت

۰۲۱ واحد سرویس تهران

نموده و هماهنگی لازم را جهت اعزام تکنسین آموزش دیده و مجرب انجام میدهند. تکنسین ها با یونیفورم 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 مشتریان به صورت تلفنی در طول ساعات اداری توسط تکنسین فنی
- تماس از طریق شماره ویژه تلفن گویا ۸۲۳۲۲
- ارسال پیام کوتاه از طریق ۸۲۳۲۲ که مشتریان 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 مشتریان محترم
- رسیدگی به تخلفات احتمالی نمایندگان
- تامین و ارسال قطعات مورد نیاز
- گزینش نماینده در شهرستانها

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

واحد الکترونیک



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 ایندزیت عهده دار می باشد.



واحد تعمیرات مرکزی



دستگاه هایی 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 می گردند و در طول مدت تعمیر در صورت درخواست مشترک یک دستگاه جایگزین ارسال و نصب می شود.

واحد انتقادات و پیشنهادات

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

توصیف دستگاه

- نگاه کلی

- صفحه کنترل

- صفحه نمایشگر

نحوه شروع به کار و استفاده از دستگاه

- تنظیم ساعت

- تنظیم زمان سنج

- روشن کردن فر

- برنامه های پخت قابل تنظیم

- برنامه های پخت اتوماتیک

- برنامه ریزی پخت

- توصیه های کاربردی پخت

- جدول توصیه های پخت

توصیه ها و نکات ایمنی

- ایمنی کلی

- دفع زائدات

- حفاظت از محیط زیست

مراقبت و نگهداری از دستگاه

- خاموش کردن دستگاه

- تمیز کردن دستگاه

- تمیز کردن درب فر

- تعویض لامپ فر

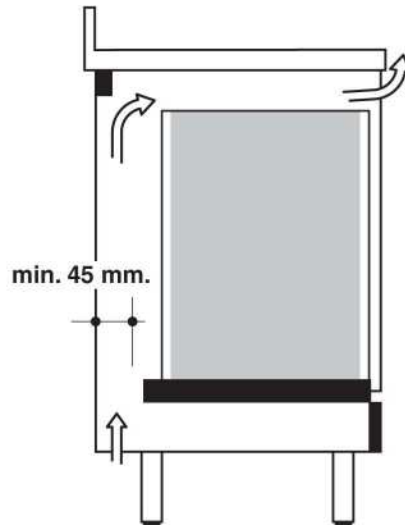
خدمات پس از فروش

نصب

نکته مهم: لطفاً توجه نمایید که دستگاه قبل از هر گونه اقدامی جهت نصب یا نظافت می بایست از برق بیرون کشیده شود.

نصب فرهای توکار

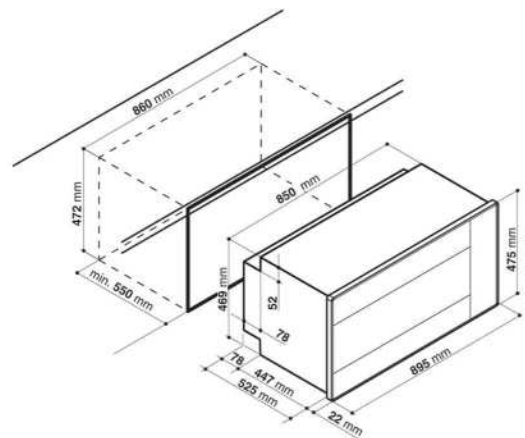
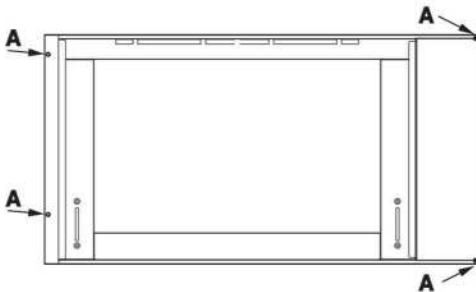
به منظور کارکرد درست دستگاه، می بایست محل نصب دستگاه در آشپزخانه در ابعاد مناسب باشد. ابعاد محل نصب در زیر کابینت یا به شکل ستونی در زیر نشان داده شده است.



به منظور تهویه مناسب باید در زیر و روی کابینت دو محفظه ایجاد شود. (در زیر به مساحت ۲۰۰ سانتی متر مکعب و در روی کابینت به اندازه ۹۰ سانتی متر مکعب) صفحات کابینت کنار فر می بایست در برابر حرارت و گرما مقاوم باشند و چنانچه این صفحات مجاور صفحات چوبی بودند چسب آنها می بایست در برابر حرارت ۱۲۰ درجه سانتی گراد مقاوم باشند.

بر طبق استاندارد ایمنی قسمتهای برقی دستگاه پس از نصب کامل آن نمی بایست در تماس با هم باشند.

تمام قسمتهای محافظ باید محکم شوند و فقط با ابزار آلات باز شوند.



اتصالات برقی

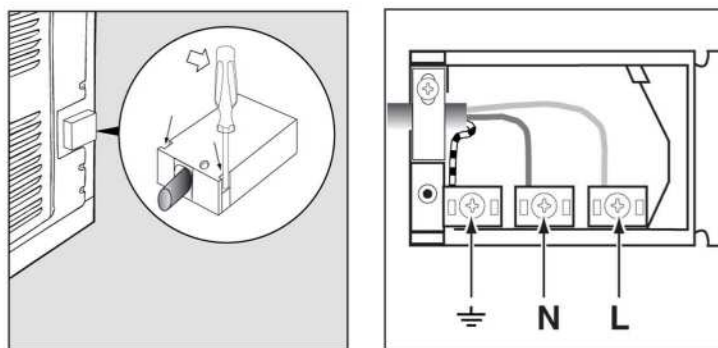
این فرها که مجهز به کابل تغذیه ۳ قطبی می باشند طوری طراحی شده اند که با جریان برق متناوب با ولتاژ و فرکانس که بر روی صفحه اطلاعات فنی فر نوشته شده کار می کنند. (در قسمت پایین پشت فر) سیم اتصال کابل سیم زرد-سبز می باشد.

اتصال کابل

از کابل پلاستیکی نوع H05VV-F با مقطع عرضی متناسب $3 \times 1.5 \text{ mm}^2$ استفاده نمایید. سیم ارت زرد-سبز بایستی به اندازه ۲-۳ سانتیمتر از سیمهای دیگر بیشتر باشد.

باز کردن کابل تغذیه

- با وارد نمودن پیچ گوشتی در دو قید کناری پوشش پایانه سوکت، آن را باز نمایید.
- پوشش کابل تغذیه را باز نمایید.
- جهت نصب کابل، به روش زیر عمل نمایید:
- پیچ بست کابل و سه پیچ رابط L-N را بردارید.
- سیمها را با توجه به رنگشان، آبی (N)، قهوه ای (L)، زرد-سبز \perp ببندید.
- با استفاده از قید، کابل تغذیه را در سر جایش ببندید و پوشش کابل را ببندید.



اتصال کابل تغذیه به کابل اصلی برق

از یک دوشاخه استاندارد متناسب با مقادیر ذکر شده در جدول مشخصات فنی استفاده نمایید. (به جدول اطلاعات فنی توجه نمایید). دستگاه می بایست مستقیماً به جریان برق اصلی متصل گردد که جهت این کار از یک سوئیچ تک قطبی با حداقل ورودی ۳ میلیمتری استفاده کرده و آن را بین دستگاه و جریان برق متصل نمایید این سوئیچ می بایست مطابق با مقادیر ذکر شده و مقررات الکتریکی جاری باشد. (سیم ارت نباید توسط سوئیچ قطع گردد) کابل تغذیه باید به گونه ای نصب گردد که در مجاورت با دمای بیش از ۵۰ درجه سانتیگراد قرار نگیرد.

• نصاب می بایست اطمینان حاصل نماید که اتصالات الکتریکی به درستی انجام شده است و با مقررات ایمنی مطابقت دارد.

• قبل از اتصال دستگاه به پریز برق مطمئن شوید دستگاه بر روی زمین قرار دارد و اتصال مطابق مقررات می باشد.

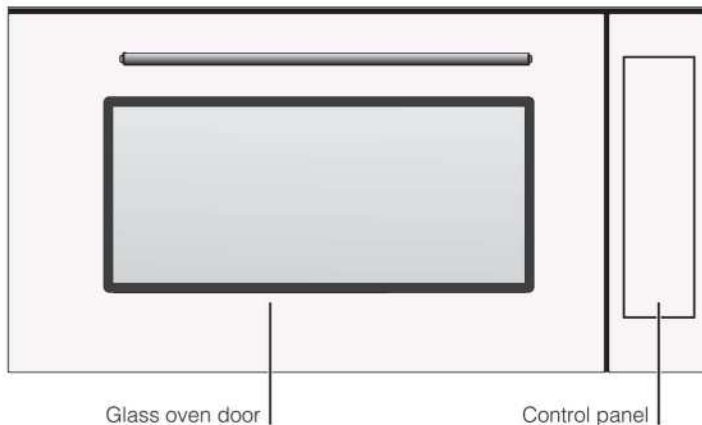
• بررسی نمایید که پریز برق می تواند حداکثر میزان برقی را که در جدول مشخصات فنی دستگاه ذکر شده است تحمل نماید.

- پریز برق باید با دوشاخه دستگاه متناسب باشد، در صورت عدم تناسب از یک تکنسین مجاز بخواهید آن را تعویض نماید از چند شاخه یا سیم های رابط استفاده نکنید.
 - ! پس از نصب دستگاه کابل تغذیه جریان برق و پریز باید به آسانی قابل دسترسی باشد.
 - ! کابل نباید خم یا فشرده باشد.
 - ! کابل باید مرتباً کنترل گردد و در صورت نیاز توسط تکنسین مرکز خدمات تعویض گردد.
- ! در صورت بروز حوادث ناشی از عدم رعایت موارد بالا، خدمات نیکان هیچ گونه مسئولیتی در قبال حادثه پیش آمده نخواهد داشت .**

سایز فر	عرض	54 سانتیمتر
عمق	ارتفاع	38 سانتیمتر
حجم	ارتفاع	33 سانتیمتر
اتصالات الکتریکی	حجم	68 لیتر
حداکثر قدرت برق	اتصالات الکتریکی	220-240V/ 50Hz
این دستگاه مطابق با دستور العملهای جامعه اروپا می باشد: - دستور العمل 2006/95/EEC مورخ 12/12/06 (ولتاژ پایین) و اصلاحات بعدی - دستور العمل 2004/108/EEC مورخ 15/12/04 (قابلیت سازگاری الکترومغناطیسی) و اصلاحات بعدی - دستور العمل 93/68/EEC مورخ 22/07/93 و اصلاحات بعدی - دستور العمل 2002/96/EEC و اصلاحات بعدی - دستور العمل 1275/2008	 	حداکثر قدرت برق
		حداکثر قدرت برق
برچسب لیبل انرژی	دستور العمل 2002/40/EC بر روی برچسب فرهای برق استاندارد EN 50304 مقدار مصرف انرژی جهت حالت گرمایی - حرارتی (برشته کردن)	 مقدار مصرف انرژی جهت تهویه اجباری- حالت گرمایی شکل (برشته کردن)

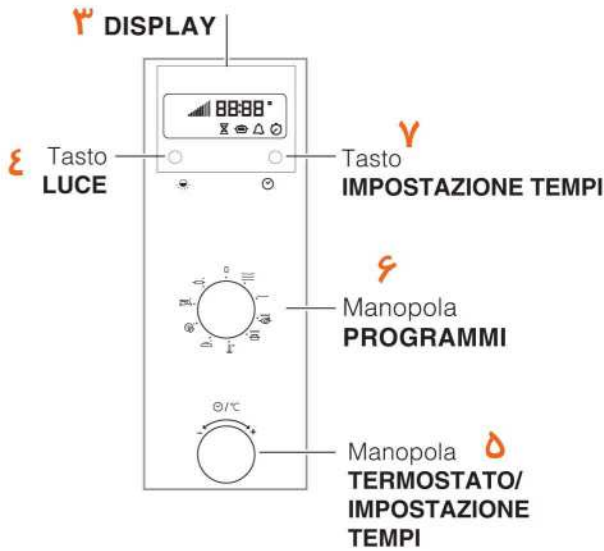
توصیف دستگاه

نمای کلی



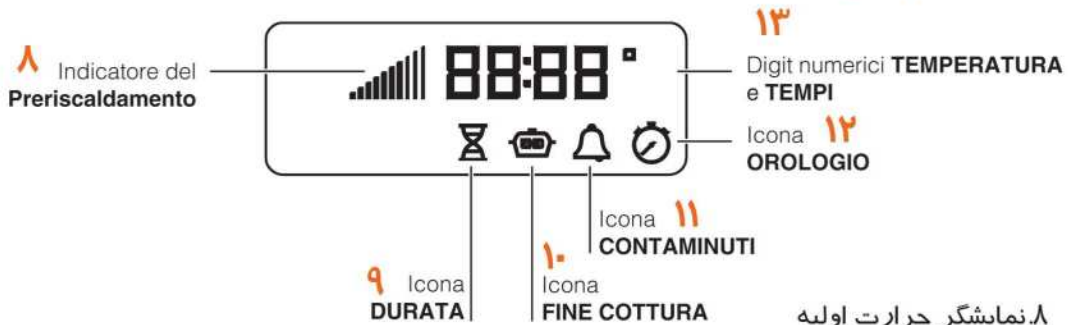
۱. درب شیشه ای فر
۲. صفحه کنترل

صفحه کنترل



- ۳. صفحه نمایشگر
- ۴. دکمه چراغ
- ۵. ولوم ترموستات / تنظیم ساعت
- ۶. ولوم انتخاب برنامه
- ۷. دکمه تنظیم ساعت

صفحه نمایشگر






- ۸. نمایشگر حرارت اولیه
- ۹. علامت زمان سنج
- ۱۰. علامت پایان پخت
- ۱۱. علامت تایمر
- ۱۲. علامت ساعت
- ۱۳. اعداد زمان و میزان حرارت

نحوه شروع به کار و استفاده از دستگاه تنظیم ساعت

- ! ساعت را زمانیکه فر خاموش یا روشن است می توان تنظیم نمود به شرطی که قبلا پایان مدت پخت تنظیم نشده باشد!
۱. دکمه را چندین بار بفشارید تا علامت و ۲ عدد اول روی صفحه نمایشگر چشمک بزنند.
 ۲. ولوم تنظیم زمان را جهت تنظیم ساعت به طرف + و - بچرخانید.
 ۳. مجددا دکمه را بفشارید تا ۲ عدد دیگر روی نمایشگر شروع به چشمک زدن نمایند.
 ۴. ولوم تنظیم زمان را جهت تنظیم دقیقه به طرف + و - بچرخانید.
 ۵. مجددا دکمه را جهت تایید تنظیمات بفشارید.

تنظیم دقیقه شمار

! این عملکرد برنامه پخت را قطع نمی کند و روی عملکرد فر تاثیری نمی گذارد؛ این عملکرد برای مواقعی مناسب است که زمان تنظیم شده سپری شده و می خواهید زنگ هشدار را فعال نمایید.


۱. دکمه  را چندین بار بفشارید تا علامت  و ۳ عدد روی نمایشگر شروع به چشمک زدن نمایند.
 ۲. ولوم تنظیم زمان را جهت تنظیم دقیقه به طرف + و - بچرخانید.
 ۳. مجدداً دکمه  را جهت تایید تنظیمات بفشارید.
- سپس شمارش معکوس بر روی نمایشگر، نشان داده می شود. هنگامیکه مدت زمان سپری شد، زنگ هشدار به صدا در می آید.

استفاده از فر

! زمانی که برای اولین بار از فر استفاده می کنید، آن را به مدت نیم ساعت به صورت خالی و با بیشترین حرارت و با درب بسته گرم کنید. سپس مطمئن شوید که هوای اتاق به خوبی تهویه می شود و درب فر را باز بگذارید. دلیل انجام این کار این است که ممکن است به دلیل مواد نگهدارنده ای که در زمان تولید دستگاه استفاده شده است، دستگاه بوی ناخوشایندی را ایجاد کند. ! هرگز اشیاء را مستقیماً بر روی سطح فر قرار ندهید، زیرا باعث آسیب دیدگی سطح لعابی کف دستگاه می شود.

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

! توصیه می کنیم در هنگام پخت غذاهایی که نیاز به پف کردن دارند، درب دستگاه را باز نکنید.

۱. با چرخاندن ولوم انتخاب برنامه، برنامه پخت موردنظرتان را انتخاب نمایید.
۲. فر مرحله پیش حرارت خود را آغاز می کند و چراغ مربوطه نیز روشن می شود.
۳. هنگامیکه نمایشگر حرارت اولیه  خاموش می شود و زنگ هشدار به صدا در می آید، نشان دهنده این است که مرحله پیش حرارت کامل شده است؛ حالا می توانید غذا را داخل فر قرار دهید.

۴. در حین اجرای پخت، می توانید موارد زیر را تنظیم نمایید:

- با چرخاندن ولوم انتخاب برنامه، برنامه پخت را تغییر دهید.
 - با چرخاندن ولوم ترموستات، میزان حرارت را انتخاب نمایید.
 - مدت پخت و زمان پایان پخت را تنظیم نمایید.
 - برنامه پخت را با چرخاندن ولوم انتخاب و قرار دادن آن روی ۰ متوقف سازید.
 - ۵. می توانید مدت زمان پخت را تغییر دهید.
 - ۶. چنانچه در حین عملکرد فر، جریان برق قطع شد، تا زمانیکه حرارت از مقدار خاصی کمتر نشده باشد، سیستم اتوماتیک دستگاه، برنامه پخت را از آنجاییکه قطع شده بعد از وصل برق، اجرا خواهد نمود.
- برنامه های پختی که هنوز شروع نشده بودند، در حافظه دستگاه نمی مانند و بایستی برنامه ریزی شوند.



فن خنک کننده

جهت کاهش حرارت خارجی فر، یک فن خنک کننده جریان هوایی را بین صفحه کنترل و درب فر ایجاد می کند.
! هنگام کامل شدن برنامه پخت تا زمانیکه فر به حد کافی خنک شود فن خنک کننده به کار خود ادامه می دهد.

چراغ فر

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

برنامه های پخت قابل تنظیم

! کلیه برنامه های پخت دارای درجه حرارت معینی می باشند که می توان آنها را به طور دستی بین ۳۰ تا ۳۰۰ درجه سانتیگراد تنظیم نمود.

برنامه پخت چند گانه

کلیه المنتهای حرارتی و فن فعال هستند. از آنجاییکه حرارت در سراسر فر ثابت باقی می ماند، غذا به طور یکنواخت پخته و برشته می گردد. در این برنامه، حداکثر از دو طبقه می توان استفاده کرد.

برنامه پخت حرارتی

جهت کسب بهترین نتیجه در این برنامه، توصیه می کنیم که فقط از یک طبقه استفاده نمایید.

برنامه جوجه گردان

در این برنامه المنت حرارتی بالایی و نیز جوجه گردان، فعال می باشند. این برنامه مناسب جهت پخت جوجه می باشد. همیشه در حین اجرای برنامه، درب فر باید بسته باشد.

حالت گراتن

المنتهای حرارتی چرخشی و بالایی روشن شده و فن شروع به کار می کند. ترکیب این قابلیتها باعث بالا رفتن بازدهی و تاثیر تابش حرارتی یک سوپه المنتهای حرارتی از طریق گردش اجباری هوا در فر می شود.

این برنامه مناسب جهت پخت غذاهایی مثل لازانیا، ... می باشد.
همیشه در حین اجرای برنامه، درب فر باید بسته باشد.

حرارت پایین

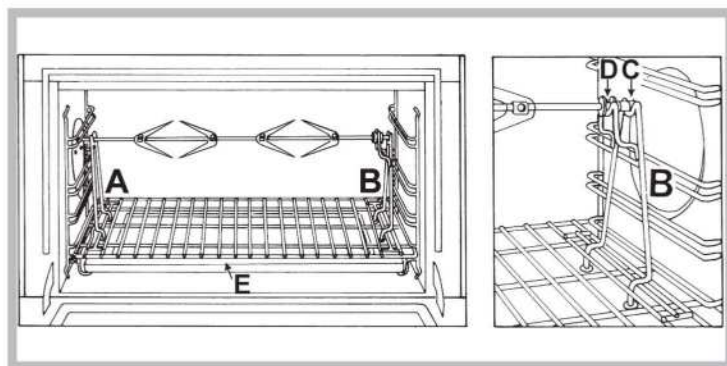
با این نوع پخت، می توانید مواد غذایی را عمل آورید، یخهای آنها را آب کنید، ماست تهیه نمایید و غذاهایی را که باید در دماها و سرعت پایین پخته شوند تهیه کنید. گزینه های موجود برای دما عبارتند از ۴۰، ۸۵ و ۱۲۰ درجه سانتیگراد.

جوجه گردان

از این سیخ فقط جهت برنامه پخت گریل می توانید استفاده نمایید. به شرح زیر عمل نمایید:
گوشت خرد شده و آماده طبخ را بدرستی در سیخ قرار داده و سپس با کمک چنگالهای قابل تنظیم روی سیخ، آنها را روی سیخ ثابت و حفظ نمایید.

نکهدارنده A و B را در حفره های مناسب موجود در سینی روغن گیر E قرار دهید، و انتهای شیار دار آن را به پایه C تکیه داده و طبقه را در پایین پایه قرار دهید. سپس میله را در حفره مربوط به موتور تنظیم کرده و انتهای شیاردار میله را در پایه D قرار دهید. با چرخاندن ولوم بر روی برنامه گریل موتور شروع به کار خواهد کرد.

جهت تنظیم برنامه  از ولوم انتخاب برنامه استفاده نمایید.



برنامه های پخت اتوماتیک

! حرارت و مدت زمان پخت در این برنامه ها، مقادیر از قبل تعیین شده ای می باشند که به طور اتوماتیک کسب نتایج مطلوب را تضمین می نمایند. این مقادیر را نمی توان تغییر داد. این مقادیر در راستای سیستم C.O.P. (پخت بهینه برنامه ریزی شده) تنظیم شده اند. برنامه پخت به طور اتوماتیک متوقف شده و فر اعلام می کند که غذا آماده است. مدت پخت بر اساس تعداد دقایق، مختلف خواهند بود همانطور که در زیر توضیح داده شده است.

برنامه پخت نان

جهت پخت نان به روش زیر عمل نمایید.
 برای کسب بهترین نتیجه، به شما توصیه می کنیم که دستورالعمل زیر را با دقت اجرا نمایید:


- از دستورالعمل پخت نان استفاده نمایید.
- هیچ گاه از حداکثر وزن سینی فر فراتر نروید.
- به خاطر داشته باشید که ۱۰۰ میلی گرم آب سرد داخل سینی در جایگاه ۵ بریزید.
- وقتی فر هنوز سرد است، غذا را داخل آن بگذارید. اگر قصد دارید غذا را بعد از مرحله پیش حرارت درون فر بگذارید، سریعاً طبق دستورالعمل برنامه پخت با حرارت بالا پیش بروید، کلمه Hot (داغ) روی نمایشگر نشان داده می شود تا زمانیکه میزان حرارت تا ۴۰ درجه پایین بیاید. در این مرحله می توانید نان را درون فر قرار دهید.

دستورالعمل پخت نان

۱. سینی فر با حداکثر ظرفیت ۱۰۰۰ گرم در قفسه پایینی.
 مواد لازم جهت تهیه ۱۰۰۰ گرم خمیر: ۶۰۰ گرم آرد، ۳۶۰ گرم آب، ۱۱ گرم نمک، ۲۵ گرم 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 نمایید.
- ترکیب آب و مایه خمیر را به آن اضافه نمایید.
- خمیر را به خوبی ورز دهید تا یکواخت شود
- خمیر را گرد کرده و در ظرف بزرگی قرار دهید و روی آن را با پوشش پلاستیکی شفاف پوشانده تا سطح خمیر خشک نشود. گزینه حرارت پایین را انتخاب کرده و فر را در ۴۰ درجه سانتیگراد تنظیم نمایید. خمیر را به مدت ۱ 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 داخل سینی فر، روی کاغذ مخصوص قرار دهید.
- قرصهای نان را با آرد بیوشانید
- بر روی قرصهای نان برش ایجاد کنید.
- به خاطر داشته باشید که ۱۰۰ میلی لیتر آب سرد داخل سینی فر، در طبقه ۵ بریزید. جهت بهتر تمیز شدن فر توصیه می شود از آب و سرکه استفاده نمایید.
- وقتی که فر هنوز سرد است قرصهای نان را داخل فر قرار دهید.
- برنامه پخت نان  را آغاز نمایید.
- وقتی نانها پخته شدند آنها را بر روی یکی از قفسه های فر قرار دهید تا به حد کافی سرد شوند.

برنامه پخت پیتزا

- جهت پخت پیتزا از این برنامه استفاده نمایید. لطفا به مراحل زیر توجه نمایید.
- جهت کسب بهترین نتیجه، توصیه می شود مطابق روش زیر عمل نمایید:
- از دستور العمل پخت پیروی نمایید.
 - وزن خمیر باید بین ۵۰۰ تا ۷۰۰ گرم باشد.
 - سینی پیتزا را کمی گرم نمایید.
- وقتی فر هنوز سرد است، غذا را داخل آن بگذارید. اگر قصد دارید غذا را بعد از مرحله پیش حرارت درون فر بگذارید، سریعاً طبق دستور العمل برنامه پخت با حرارت بالا پیش بروید، کلمه Hot (داغ) روی نمایشگر نشان داده می شود تا زمانیکه میزان حرارت تا ۱۲۰ درجه پایین بیاید. در این مرحله می توانید پیتزا را درون فر قرار دهید.

دستور العمل پخت پیتزا

- سینی روغن گیر را روی قفسه پایینی فر داغ یا سرد قرار دهید. مواد لازم جهت پخت ۳ عدد پیتزا با وزن تقریبی ۵۵۰ گرم: ۱۰۰۰ گرم آرد، ۵۰۰ میلی گرم آب، ۲۰ گرم نمک، ۲۰ گرم شکر، ۱۰۰ میلی گرم روغن زیتون، ۲۰ گرم مایه خمیر تازه (یا دو بسته پودر خمیر مایه)
- ترکیب فوق را به مدت ۱ ساعت در دمای معمولی اتاق و یا در برنامه حرارت پایین (که با دمای ۴۰ درجه تنظیم کرده باشید) قرار دهید تا به عمل آید.
 - آن را داخل فر داغ یا سرد قرار دهید.
 - برنامه پخت پیتزا  را آغاز نمایید.

برنامه پخت گوشت

- از این برنامه می توانید برای پخت گوشت گاو، بره و گوسفند استفاده نمایید. وقتی هنوز فر سرد است غذا را داخل آن بگذارید. همچنین می توانید گوشت را در حالیکه مرحله پیش حرارت اجرا شده باشد نیز در فر قرار دهید.


برنامه پخت دسر

- این برنامه مناسب جهت پخت کیک می باشد. در حالیکه فر هنوز سرد است، ظرف دسر را داخل فر بگذارید. دسر را می توان در فر از پیش گرم شده نیز قرار داد.

برنامه ریزی پخت

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

تعیین مدت زمان پخت

۱. دکمه  را چندین بار بفشارید تا علامت  و ۳ عدد روی صفحه نمایشگر شروع به چشمک زدن نمایند.
 ۲. ولوم تنظیم زمان را جهت تنظیم مدت برنامه به سمت + یا - بچرخانید.
 ۳. مجدداً دکمه  را بفشارید تا تنظیمات تایید شود.
 ۴. پس از اینکه مدت زمان تعیین شده سپری شد، کلمه END روی نمایشگر نشان داده می شود، فر متوقف شده و زنگ هشدار به صدا در می آید.
- برای مثال: الان ساعت ۹ صبح می باشد و مدت ۱ ساعت و ۱۵ دقیقه برنامه ریزی شده است. برنامه پخت راس ساعت ۱۰:۱۵ به صورت اتوماتیک متوقف می شود.

تنظیم پایان پخت برای برنامه پخت

- قبل از تنظیم زمان پایان پخت، می بایست مدت پخت را تنظیم کرده باشید.
۱. از مراحل ۱ تا ۳ مذکور در بالا جهت تنظیم مدت برنامه پیروی نمایید.
 ۲. سپس، دکمه  را آنقدر بفشارید تا علامت  و ۳ عدد روی نمایشگر شروع به چشمک زدن نمایند.
 ۳. جهت تنظیم ساعت، ولوم تنظیم زمان را به سمت + و - بچرخانید.
 ۴. مجدداً دکمه  را بفشارید تا ۲ عدد دیگر روی نمایشگر شروع به چشمک زدن نمایند.
 ۵. جهت تنظیم دقیقه، ولوم تنظیم زمان را به سمت + و - بچرخانید.
 ۶. دکمه  را مجدداً بفشارید تا تنظیمات تایید شوند.
 ۷. پس از اینکه زمان مورد نظر سپری شد، کلمه END روی نمایشگر نشان داده می شود، فر برنامه را متوقف می کند و زنگ هشدار به صدا در می آید.
- برای مثال: الان ساعت ۹ صبح می باشد و مدت ۱ ساعت و ۱۵ دقیقه برنامه ریزی شده است. برنامه به صورت اتوماتیک راس ساعت ۱۱:۱۵ صبح شروع می شود.
- هنگامی که آیکنهای  و  روشن باقی می ماند، بدین معناست که برنامه تکمیل شده است. و پایان مدت پخت و برنامه به طور متناوب روی نمایشگر نشان داده می شود.
- جهت کنسل کردن برنامه ریزی، ولوم انتخاب برنامه را روی وضعیت 0 قرار دهید.

توصیه های کاربردی پخت

- ! در برنامه های پخت با فن کمکی، سینی ها را در طبقه های ۱ و ۵ قرار ندهید. زیرا حرارت زیاد می تواند باعث سوختن غذاهای لطیف شود.
- ! در برنامه جوجه گردان، سینی روغن گیر را در طبقه ۱ قرار دهید تا پس مانده های (روغن یا چربی) غذا را جمع کند.

پخت چند گانه

- از طبقه های ۲ و ۴ استفاده نمایید. 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.

پیتزا

- از یک ظرف آلومینیومی سبک مخصوص پیتزا استفاده نموده، آن را روی سینی تعبیه شده قرار دهید. برای برشته کردن نان، از سینی عمیق استفاده نکنید چون باعث طولانی شدن کل زمان پخت شده و مانع از برشته شدن نان می شود.
- اگر پیتزا مقدار زیادی مخلفات داشته باشد، توصیه می کنیم که در طی روند پخت، پنیر پیتزا را به آن اضافه نمایید



جدول توصیه های پخت

غذاها	نمونه	برنامه	حرارت (سانتیگراد)	ظرف مربوطه
انواع پشه غذا	کیک اسفنجی متشکل از ماست	کیک اسفنجی حاوی زیتون، تن ...	160	قالب کیک یا سینی روغن گیر
	نوعی کیک پای محلی	پای پنیری محلی، شیرینی سلمون...	200	در سینی روغن گیر
	انواع گوشت	ماهی، گوشت، سبزیجات، غیره	160	قالب گوشت در سینی روغن گیر، (بن ماری با آب داغ)
	خوراکهای گوشتی	پای جگر خوک، ماهی سلمون، تخم مرغ ...	160	پخت خوراک در سینی روغن گیر
	انواع سوفله	سوفله پنیری، سوفله سبزیجات، سوفله ماهی ...	200	قالب کیک یا سینی روغن گیر
انواع خوراک سبزیجات	خوراک سبزیجات	سیب زمینی، گوجه فرنگی، کدو سبز، کلم ...	200	در سینی روغن گیر یا قالب کیک در سینی روغن گیر
	سبزیجات آب پز به همراه گوشت	کاهو، هویج، غیره	200	ظروف پخت در سینی روغن گیر
	کیک میوه	کیک میوه با قارچ، پن، کیک، سبزیجات	160	ظرف پخت یا قالب کیک بر روی سینی روغن گیر (بن ماری با آب داغ)
	خوراک گوشتی	خوراک گوشتی با سبزیجات	160	قالب کیک یا سینی روغن گیر (بن ماری با آب داغ)
	انواع سوفله	سوفله مارچوبه، سوفله گوجه فرنگی، ...	200	قالب کیک در سینی روغن گیر
	خوراک با پوست	پای سبزیجات ...	200	در سینی روغن گیر
	پخت با فویل	قارچ خوراک، ...	200	بسته فویل در سینی روغن گیر
	برنج	پیاف	180	سینی روی بشقاب

جدول توصیه های پخت

غذاها	نمونه	برنامه	حرارت (سانتیگراد)	ظرف مربوطه
گوشت کبابی مرغ	جوجه، جوجه خروس	برنامه جوجه گردان	270	سیخ جوجه گردان
تکه های بزرگ گوشت کبابی	ران کامل، خروس یا بوقلمون بزرگ و غیره	پخت چندگانه	180 (در یک سوم برنامه، کمتر از 160 درجه)	گوشت روی سینی روغن گیر (گوشت کبابی با آب میوه)
گوشت سرخ شده، غذاهای سنتی	خوراک گوشت گاو، خوراک گوشت خرگوش، خوراک گوشت گوساله، تاس کباب با گوشت بره، خوراک جوجه، خوراک گوشتی و غیره	فر حرارتی	190	تابه در سینی روغن گیر
گوشت گریل شده	استیک، گوشت خرد شده، سوسیس، کباب، ران مرغ و غیره	گریل	200	در طبقه گریل (سطح طبقه بستگی به قطر غذا دارد)
گوشت	گوشت گاو، ران و غیره	پخت چندگانه	200	در سینی روغن گیر (برای تکه های بزرگ، پس از پخت غذا، تا 160 درجه پایین بیاورید)
خوراک نمک اندود شده	گوشت خوک خوابانده شده در نمک	پخت چندگانه	240	گوشت در سینی روغن گیر
ماهی یا کباب گریل شده	ماهی خاردار، ماهی اسقومری، ماهی ساردین، شاه ماهی، تن و غیره	گریل	180	در طبقه گریل (سطح طبقه بستگی به قطر غذا دارد)
ماهی کامل (شکم پر)	ماهی سیم، ماهی کپور و غیره	پخت چندگانه	200	در سینی روغن گیر
فیله ماهی (با هر گونه افزودنی مایع)	ماهی سلمون، ماهی خاره، ماهی خاردار، غیره	فر حرارتی	200	در سینی روغن گیر
پخت در فویل	حلزون و ...	پخت چندگانه	200	در سینی روغن گیر
ماهی با پوست	سلمون، کباب و غیره	پخت چندگانه	200	در سینی روغن گیر
انواع سوفله	حلزون و ...	پخت چندگانه	200	قالب کیک در سینی روغن گیر
ماهی نمکی	ماهی خاردار، ماهی کپور و ...	پخت چندگانه	240	ماهی در سینی روغن گیر

انواع گوشت

انواع ماهی

جدول توصیه های پخت

ظرف مربوطه	حرارت (سانتیگراد)	برنامه	نمونه	غذاها	انواع پختنی	
قالب کیک در سینی روغن گیر	200	برنامه پخت کیک یا چندگانه	کیک اسفنجی، بیسکویت، بورانی و غیره	بیسکویت (بدون خمیر)	انواع پختنی	
قالب کیک در سینی روغن گیر	200		تارت پنیر سفید			
قالب کیک در سینی روغن گیر	180		پای شکر، میوه ای و غیره	تارت با خمیر تازه		
قالب کیک در سینی روغن گیر	180		تارت میوه ای تازه (توت فرنگی، تمشک و غیره)	انواع تارت		
قالب کیک در سینی روغن گیر	220		پای گلابی، ...	انواع پای (شیرینی پفی)		
در سینی روغن گیر	190			پفی کرم دار		
در سینی روغن گیر	180			شیرینی های کوچک (خمیر طبیعی)		
در سینی روغن گیر یا قالب کیک در سینی	160			انواع شیرینی، نان شیرین، brioche, Kugelhopf و ...		شیرینی بزرگ (خمیر طبیعی)
در سینی روغن گیر	180	برنامه پخت کیک یا چندگانه	بیسکویت در ورقه سینی، بیسکویت قالبی و غیره	خمیر بیسکویت	انواع شیرینی	
در سینی روغن گیر	200		کلوچه، بیسکویت های ساده و ...	شیرینی های ترد		
در سینی روغن گیر	200		انواع دسرهای شیرینی پفی ...	شیرینی پفی		
در سینی روغن گیر	180		کلوچه های نارگیلی، بادامی ...	کلوچه های نارگیلی		
در سینی روغن گیر	180		نان شیرینی های کوچک و ...	خمیر بر آمده		
در سینی روغن گیر	70			کیک میوه دار سفید		
در سینی روغن گیر	110			کیک میوه دار طلایی		
در قالب کیک یا سینی روغن گیر	190	برنامه پخت کیک یا چندگانه	پودینگ حاوی نان، برنج و ...	پودینگ	انواع دسر	
قالبهای درون سینی روغن گیر	160		کرم کارامل، انواع کرم، کرم شکلات و ...	دسر کرم دار و کیک میوه		
قالب کیک در سینی روغن گیر	180			پودینگ برنج و ...		دسر برنجی
قالب کیک در سینی روغن گیر	200			سوفله سبزیجاتی، سوفله میوه و ...		سوفله
قالب کیک یا فویل در سینی روغن گیر	200	پخت چندگانه	سیب پخته و ...	سوفله میوه	میوه	

ظرف مربوطه	حرارت (سانتیگراد)	برنامه	نمونه	غذاها	انواع خوراکی
ظروف پخت در سینی روغن گیر	40	حرارت پایین		ماست	انواع خوراکی
روی گریل	85	حرارت پایین	قارچ، گیاه، میوه یا سبزیجات خرد شده	غذاهای خشک	

جدول برنامه های پخت اتوماتیک

وضعیت فر در شروع برنامه	مدت برنامه (دقیقه)	طبقه سینی روغن گیر	ظرف مناسب	نمونه	برنامه پخت توصیه شده	غذا	
سرد	+/-10	2	سینی روغن گیر یا سینی	گوشت گوساله	گوشت گوساله	گوشت گوساله	
	بین +10 و +25			گوشت خوک			
	بین +5 و +15			گوشت جوجه			
	+/- 10			ران بره			
بین -20 و -5			گوشت گاو				
سرد	**45	2	قالب کیک روی طبقه	کیک اسفنجی با میوه با ماست، کیک مربیایی، و ...	کیک اسفنجی حاوی ماست (با پکینگ پودر)	انواع دسر	
		2	قالب کیک روی طبقه	تارت سیب، تارت مربیایی، تارت گلابی و ...	تارت میوه		
		2	در سینی روغن گیر	شیرینی پفی سیب، تارت محلی، شیرینی و ...	شیرینی پفی		
		2	روی سینی روغن گیر		دسر بدون خمیر		
داغ یا سرد	**28	2			پیتزای با خمیر ضخیم	پیتزا	
سرد	55	2			***	نان	

*زمانهای درج شده در لیست بالا جهت راهنمایی بیشتر می باشد و ممکن است بر اساس سلیقه شخصی کاربر تغییر یابد. زمانهای پیش حرارتی کاملاً استاندارد می باشند و به صورت دستی قابل تغییر نیستند

** مدت زمان پخت اتوماتیک از پیش تعیین شده است. میزانهای موجود در جدول، مربوط به حداقل و حداکثر مدت زمان بوده است که قابل تغییر می باشند. این اعداد پیش فرض را به صورت مبداء در نظر بگیرید.

*** طبق دستورالعمل پخت ۱۵۰ گرم آب در سینی روغن گیر بریزید.

توصیه ها و نکات ایمنی

! این دستگاه طبق استانداردهای ایمنی بین المللی طراحی و ساخته شده است. توصیه های زیر به دلایل ایمنی در نظر گرفته شده اند و باید به دقت مطالعه شوند.

ایمنی کلی

- این دستگاه جهت استفاده در داخل منزل طراحی شده و جهت مصارف صنعتی یا کارخانه ای نمی باشد.
- این دستگاه را نباید در فضای باز، حتی در مکانهای باز مسقف مورد استفاده قرار گیرد. هیچ گاه وسیله را در باد و باران قرار ندهید زیرا این کار بسیار خطرناک می باشد.
- هنگام بلند کردن دستگاه، همواره از دستگیره های تعبیه شده در دو طرف فر استفاده نمایید.
- هیچ گاه با پای برهنه یا دستها و پاهای مرطوب یا نمناک به دستگاه دست نزنید.
- این دستگاه می بایست فقط توسط اشخاص بزرگسال و جهت تهیه غذا طبق دستورالعمل ارائه شده در این دفترچه راهنما، مورد استفاده قرار گیرد.



- وقتی دستگاه روشن است، المنتهای گرمایی و برخی از قسمتهای درب فر به شدت داغ می شوند. بنابراین مراقب کودکان باشید.
- مواظب باشید که سیم برق و وسایل الکتریکی دیگر، در تماس با قسمتهای داغ فر قرار نگیرند.
- درپچه هایی که برای تهویه و انتقال گرما مورد استفاده قرار می گیرند، نباید هیچ گاه پوشانده شوند.
- همواره دستگیره های درب فر را از قسمت وسط بگیرید چرا که ممکن است دو انتهای آن داغ باشد.
- همواره برای قرار دادن ظروف غذا در داخل فر و یا برای برداشتن آنها از دستکشهای فر استفاده کنید.
- برای پوشاندن کف فر از ورقه آلومینیومی استفاده نکنید.
- هیچ گاه مواد قابل اشتعال را داخل فر قرار ندهید، زیرا اگر فر به طور تصادفی روشن شود ممکن است سبب آتش سوزی شود.
- همیشه اطمینان حاصل نمایید که وقتی از فر استفاده نمی کنید، ولوم ها روی وضعیت "0"/"o" باشند
- هر گاه می خواهید دستگاه را از برق بیرون بکشید، همواره دوشاخه را از پریز برق جدا کنید، هیچ گاه کابل را نکشید.
- هیچ گاه تا دستگاه را از برق نکشیده اید اقدام به تعمیر یا نظافت آن نکنید.
- در صورت بروز هر گونه نقص و خرابی، تحت هیچ شرایطی نباید سعی کنید خودتان دستگاه را تعمیر نمایید. 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 تعمیرات با مرکز خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید.
- از قرار دادن اشیاء سنگین بر روی درب فر خودداری نمایید.
- افرادی که از توانایی جسمی و روحی کمتری برخوردار می باشند می بایست با نظارت افراد بزرگسال بالغ، از این دستگاه استفاده نمایند.
- مراقب باشید که کودکان با دستگاه بازی نکنند.
- این دستگاه با سیستم کنترل از راه دور و یا تایمر خارجی (بیرونی) کار نمی کند.

دفع زائدات

- هنگام باز کردن بسته بندی، استانداردهای محلی محیطی را جهت بازیافت رعایت نمایید. همچنین قوانین جاری در رابطه با بسته بندی های قدیمی را نیز در نظر بگیرید.
- قانون اروپایی EC / 26 / 2002 در رابطه با مواد زائد برقی، که دستگاههای برقی را نمی بایست با دیگر زباله های خود مخلوط نمایید و بایستی آنها را جدا گذاشته تا قابل بازیافت باشند.
- علامت سطل آشغال با پیکانهای چرخشی این نکته را به شما یادآوری می کند که می بایست این مواد را بر طبق دستورالعمل ذکر شده نگهداری نمایید تا سلامتی خود و محیط اطرافتان را حفظ نمایید.

حفاظت از محیط زیست

- با بکارگیری این دستگاه در ساعات آخر شب و صبح زود می توانید فشار وارده بر شرکتهای تولید کننده (برق) الکتریسیته را کاهش دهید. جهت این امر می توانید از برنامه های پخت تاخیری و یا نظافت تاخیری استفاده نمایید.
- برای کسب نتایج بهتر و صرفه جویی در مصرف انرژی همواره وقتی که از برنامه جوجه گردان استفاده می نمایید، درب فر بسته باشد. (تقریباً ۱۰٪ مصرف برق کاهش می یابد)
- همواره لاستیک درب فر را کنترل نمایید و آنها را تمیز نگه دارید تا باقی مانده های غذا بر روی آنها نباشند و از بسته شدن درب جلوگیری نگردد و گرما به هدر نرود.





! این دستگاه مطابق با استانداردهای اروپایی و با رعایت قوانین صرفه جویی در مصرف انرژی ساخته شده است. بنابراین اگر برای مدت ۲ دقیقه دستگاه غیر فعال باشد، دستگاه به طور اتوماتیک روی حالت استند بای (آماده به کار) می رود و به محض اینکه با دستگاه شروع به کار نمایید، مجدداً فعال می شود.

مراقبت از دستگاه

خاموش کردن دستگاه

قبل از هر گونه اقدامی بر روی دستگاه، آنرا از برق بیرون بکشید.

تمیز کردن دستگاه

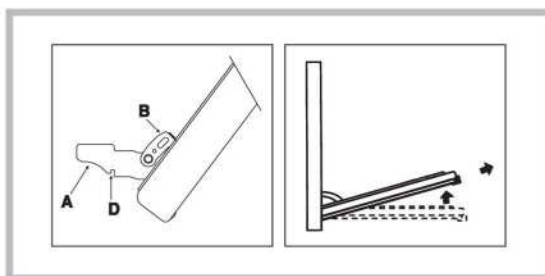
- با استفاده از اسفنج آغشته به آب ولرم و صابون می توانید قسمت‌های بیرونی استیل یا لعاب دار فر را تمیز نمایید.
- چنانچه لکه ها به آسانی پاک نمی شوند می توانید از مواد مخصوص استفاده نمایید . از پودرهای ساینده یا مواد اسیدی استفاده نکنید.
- به طور معمول بهتر است پس از هر بار استفاده وقتی که فر هنوز نیم گرم است درون آن را تمیز نمایید. از آب داغ و مواد پاک کننده استفاده کنید. سپس با آب آن را تمیز نموده و پس از آن با پارچه نرم خشک نمایید. از مواد شوینده استفاده نکنید.
- لوازم جانبی فر را می توان مانند ظروف معمولی شست. (حتی در ماشین ظرفشویی)
- ! هیچگاه از بخارشوی برای پاک کردن دستگاه استفاده نکنید.

تمیز کردن درب فر

با استفاده از یک اسفنج و مواد پاک کننده غیر اسیدی و زبر، قسمت شیشه ای درب فر را پاک نمایید سپس آنرا با یک پارچه نرم خشک کنید. از مواد پاک کننده اسیدی و زبر و کاردکهای فلزی تیز و برنده استفاده نکنید. زیرا این کار باعث خراشیدگی سطح شده و در نتیجه شکستگی آن می شود.

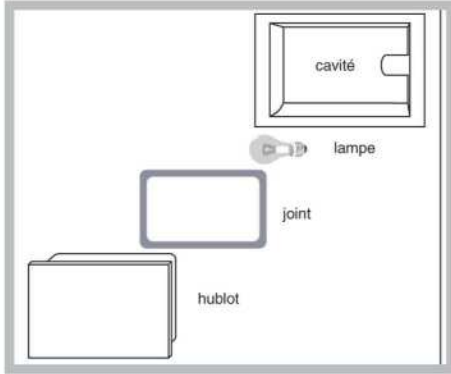
جهت نظافت بیشتر دستگاه، می توانید درب فر را بردارید:

- درب فر را کاملاً باز نموده و دو اهرم "B" را به طرف بالا بلند نمایید.
- حالا وقتی که درب فر کمی بسته است، می توانید با برداشتن دو قلاب A همانطور که در شکل نشان داده شده است، درب را بردارید.
- جهت گذاشتن درب فر سر جایش:
- درب را ایستاده نگهدارید و دو قلاب A را داخل دریچه ها قرار دهید.
- اطمینان حاصل نمایید که فرورفتگی D دقیقاً به لبه دریچه بسته شده باشد .
- (درب را به سمت جلو کشیده و کمی به عقب ببرید).
- درب را کاملاً باز نگهدارید، و دو اهرم "B" را به سمت پایین برده و سپس درب را ببندید.



بررسی لاستیکهای دور درب

لاستیک دور درب فر را مرتباً کنترل نمایید. اگر این لاستیکها آسیب دیده اند، لطفاً با نزدیکترین مرکز خدمات پس از فروش طلایی نیکان تماس بگیرید. به شما توصیه می‌کنیم تا وقتی که لاستیکها تعویض نشده اند از فر استفاده ننمایید.



تعویض لامپ فر

جهت تعویض لامپ فر به روش زیر عمل نمایید:

۱. پوشش شیشه ای لامپ را بردارید.
۲. لامپ را بردارید و با لامپ مشابه تعویض نمایید. لامپ با توان ۱۵ وات، کلاسه E ۱۴.
۳. پوشش شیشه ای را سر جای خودش قرار دهید.

سیستم هشدار

این دستگاه به یک سیستم تشخیص خودکار مجهز می‌باشد که هر نوع نقص و خرابی را شناسایی می‌کند. عدم عملکرد صحیح دستگاه، با پیامهایی چون F که پس از آنها اعدادی نشان داده می‌شوند، نمایش داده می‌شود.

زمانی که نقص یا خرابی در دستگاه به وجود آمد، با دفتر خدمات پس از فروش خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید.

پیش از تماس با مرکز خدمات پس از فروش، لطفاً اطلاعات زیر را در دسترس داشته باشید:

- نوع مشکلی که با آن مواجه شده اید
- مدل دستگاه (Mod)
- شماره سریال دستگاه (S/N)

دو مورد آخر را می‌توانید بر روی برچسب مشخصات فنی دستگاه بیابید