



خدمات طلایی نیکان

NIKAN خدمات طلایی نیکان با دو دهه فعالیت در عرصه لوازم خانگی، با هدف مشتری مداری و ارائه خدمات در سطح استاندارد، نماینده رسمی محصولات ایندزیت، اکسپریتال، آریستون و تکا می باشد.

ضمانت نامه معتبر این شرکت با پشتوانه کمپانی تولید کننده در اروپا یکی از معتبرترین شرکت های خدماتی در سراسر کشور شناخته شده است که موفق به دریافت گواهی نامه استاندارد ایزو ۲۰۰۸-۲۰۰۹ گردیده است.

این شرکت با دارا بودن تکنسین های مجرب و آموزش دیده و با در اختیار داشتن انواع قطعات مورد نیاز در انبار مدرن و مکانیزه پاسخگوی نیاز مشتریان می باشد.

مجهز بودن به کارگاه های تعمیرات الکترونیک و با استفاده از تجهیزات مدرن، استفاده از شیوه های نوین ارتباطی و نظرخواهی از مشتریان، دیگر ویژگی 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



حامی حقوق مصرف کنندگان



- دارنده گواهی نامه ایزو ۲۰۰۸:۹۰۰۱ 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 نیکان 885 NIKAN



NIKAN COMPANY



WWW.NIKAN-CO.COM



INDESIT



فهرست

۴	معرفی محصول
۴	صفحه کنترل
۵	لوازم جانبی
۶	عملکردها
۸	استفاده از محصول برای اولین مرتبه
۸	- تنظیم زمان
۹	- گرم کردن فر
۹	استفاده از دستگاه و عملکردها
۹	- انتخاب عملکرد
۱۰	- فعال کردن یک عملکرد
۱۱	- پیش گرمایش
۱۱	برنامه ریزی پخت
۱۲	- برنامه ریزی زمان پایان پخت/ شروع با تاخیر
۱۳	- تنظیمات تایمر
۱۳	عملکرد پاکسازی الماس
۱۴	جدول پخت
۱۹	نگهداری و نظافت
۲۳	عیب یابی
۲۳	نکات مفید
۲۳	- نحوه مطالعه جدول پخت
۲۴	- پخت غذاهای مختلف به صورت همزمان
۲۴	تماس با خدمات طلایی نیکان

ARISTON

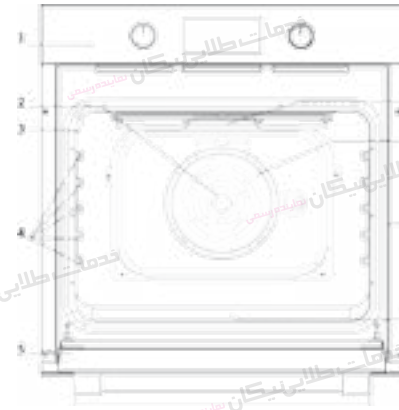
Model:FA3 841



راهنمای استفاده از دستگاه

مشتری گرامی، بابت خرید محصولات آریستون از شما سپاسگزاریم. پیش از استفاده از دستگاه دفترچه راهنما را به دقت مطالعه نمایید!

معرفی محصول



۱. صفحه کنترل

۲. فن

۳. لامپ

۴. نگهدارنده طبقات (سطح در دیوار محفظه پخت نشان داده شده است)

۵. درب دستگاه

۶. المنت حرارتی بالا/ گریل

۷. المنت حرارتی چرخشی (غیر قابل مشاهده)

۸. صفحه مشخصات (برداشته نشود)

۹. المنت حرارتی پایین (غیر قابل مشاهده)

صفحه کنترل



۱. ولوم انتخاب

برای روشن کردن فر توسط انتخاب یک عملکرد استفاده می‌شود. جهت خاموش کردن فر، آن را چرخانده و در موقعیت 0 قرار دهید.

۲. لامپ

با فر روشن، آن را فشار داده تا لامپ محفظه فر روشن یا خاموش گردد.

۳. تنظیمات زمان

برای تنظیمات زمان پخت، شروع با تاخیر و تایمر از این گزینه استفاده می‌شود. همچنین هنگامیکه فر خاموش است زمان را نمایش می‌دهد.

۴. نمایشگر

۵. دکمه های تنظیم کننده

برای تغییر تنظیمات زمان پخت استفاده می‌شود.

۶. ولوم ترموستات

جهت انتخاب دمای مورد نیاز هنگام فعال کردن عملکردهای دستی، این ولوم را بچرخانید. در عملکردهای خودکار ولوم ترموستات روی حالت 0/A می‌باشد.

لوازم جانبی



سینی مشبک پخت

سینی روغن گیر

سینی پخت

ریل‌های تلسکوپی

از خشک شدن بیش از حد گاهی اوقات آن را چرب نمایید.



پیتزا

برای پخت انواع مختلف پیتزا در نان‌هایی با اندازه‌های مختلف استفاده می‌شود. بهتر است در نیمه‌های پخت موقعیت سینی پخت را تغییر دهید.



گریل

برای برشته کردن استیک، کباب و سوسیس، پخت گراتین سبزیجات یا برشته کردن نان از این عملکرد استفاده نمایید. هنگام برشته کردن گوشت، بهتر است سینی روغن گیر را برای جمع کردن آب حاصل از پخت گوشت در زیر آن قرار دهید؛ تا به را در سطحی زیر سینی مشبک پخت قرار داده و ۲۰۰ میلی لیتر آب آشامیدنی به آن اضافه نمایید.



گریل توربو

برای کباب کردن تکه‌های بزرگ گوشت (ران، گوشت گاو، مرغ) از این عملکرد استفاده می‌شود. بهتر است سینی روغن گیر را برای جمع کردن آب حاصل از پخت گوشت قرار دهید؛ تا به را در سطحی زیر سینی مشبک پخت قرار داده و ۲۰۰ میلی لیتر آب آشامیدنی به آن اضافه نمایید.



پف کردن

برای کمک به ور آمدن شیرینی یا خمیر ترش از این عملکرد استفاده می‌شود. جهت حفظ کیفیت، اگر فر هنوز گرمای چرخه پخت قبلی را دارد منتظر مانده و عملکرد را فعال نکنید.



*فن اقتصادی (اکو)

برای پخت گوشت کبابی و گوشت های شکم پر در یک طبقه از این عملکرد استفاده نمایید. در این حالت با وجود گردش هوای آرام و متناوب مانع از

تعداد لوازم جانبی همراه با محصول، بر اساس مدل خریداری شده متفاوت می‌باشد. لوازم جانبی دیگر را می‌توانید به صورت جداگانه از خدمات طلایی نیکان خریداری نمایید.

قرار دادن سینی مشبک پخت و دیگر لوازم جانبی

سینی مشبک پخت را توسط نگهدارنده‌ها در سطح مورد نیاز خود قرار داده و به آرامی به سمت جلو هل دهید. ابتدا قسمت پشتی بالا آمده (نقاط رو به بالا) را بخوابانید. سپس تا جاییکه امکان دارد آن را به صورت افقی در نگهدارنده‌های طبقه حرکت دهید. دیگر لوازم جانبی مانند سینی روغن گیر و سینی پخت را در نگهدارنده‌های طبقه قرار داده و به صورت افقی حرکت دهید.

عملکردها



سنتی (coventional)

برای پخت انواع غذاها در یک طبقه می‌باشد.



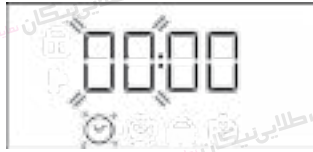
فن

برای پخت غذاهای مختلف که به دمای پخت یکسان در چندین طبقه (حداکثر سه) به صورت همزمان نیاز دارند مورد استفاده قرار می‌گیرد. با این عملکرد می‌توانید پخت غذاهای مختلف را بدون ترکیب بوی آنها با یکدیگر انجام دهید.



پخت قدرتی (MAXI COOKING)

برای پخت تکه‌های بزرگ گوشت (بالای ۲.۵ کیلوگرم) از این عملکرد استفاده می‌شود. پیشنهاد می‌شود که گوشت را هنگام پخت برگردانید تا هر دو سمت آن به صورت یکنواخت طلایی شود. همچنین بهتر است جهت جلوگیری



از \oplus یا \ominus را برای تنظیم ساعت استفاده کرده و با فشار \odot آن را تایید نمایید. عدد مربوط به دقیقه شروع به چشمک زدن خواهند نمود. با استفاده از \oplus یا \ominus دقیقه را تنظیم و با فشار \odot آن را تایید نمایید.

⚠ توجه نمایید: هنگامیکه علامت \odot به صورت چشمک زن می‌باشد، برای مثال قطع برق طولانی، باید زمان را تنظیم نمود.

۲. گرم کردن فر

فر جدید ممکن است بویی تولید کند که از روند تولید در آن باقی مانده است. این بو کاملاً طبیعی است.

پیش از شروع پخت غذا، پیشنهاد می‌کنیم که فر را به صورت خالی حرارت داده تا این بو از بین برود.

هرگونه مقوا یا ورق‌های شفاف محافظ را از فر خارج کرده و تمام لوازم جانبی داخل آن را بیرون آورید.

فر را در دمای 250°C به مدت یک ساعت حرارت دهید، ترجیحاً از عملکرد پخت قدرتی (MAXI COOKING) استفاده نمایید. فر باید در این زمان خالی باشد.

از توضیحات تنظیم عملکردها پیروی نمایید.

⚠ توجه نمایید: بهتر است پس از استفاده از محصول برای اولین مرتبه هوای اتاق را تهویه نمایید.

استفاده از دستگاه

۱. انتخاب عملکرد

خشک شدن بیش از حد غذا خواهد شد. هنگامیکه عملکرد اقتصادی (اگو) در حال استفاده می‌باشد لامپ در زمان پخت خاموش شده و با فشار دکمه \odot مجدد فعال خواهد شد.



پخت خودکار نان

این عملکرد به صورت خودکار دما و زمان پخت مورد نیاز جهت نان انتخاب می‌کند. این عملکرد را در زمان خنک بودن فر فعال کنید.



پخت خودکار شیرینی

این عملکرد به صورت خودکار دما و زمان پخت مورد نیاز برای کیک‌ها را انتخاب می‌کند. این عملکرد را هنگام خنک بودن فر فعال نمایید.



پاکسازی الماس

در دمای پایین چرخه تمیز کاری بخار تولید می‌شود که امکان تمیز کردن آسان کثیفی‌ها و باقی مانده‌های غذایی را امکان پذیر می‌سازد. ۲۰۰ میلی لیتر آب نوشیدنی را در کف فر ریخته و زمانیکه فر خنک است این عملکرد را فعال نمایید.

*این عملکرد مطابق با قانون (EU) NO. 65/2014 به عنوان مرجع اعلام مصرف انرژی محسوب می‌شود.



استفاده از دستگاه برای اولین مرتبه

۱. تنظیم زمان

هنگامیکه دستگاه برای اولین مرتبه روشن می‌شود ساعت آن باید تنظیم گردد: \odot را فشار داده تا زمانیکه علامت \odot و دو عدد مربوط به ساعت در نمایشگر شروع به چشمک زدن نمایند.

⚠️ توجه نمایید: زمان پخت، زمان پایان پخت (اگر زمان پختی را تنظیم کرده باشید) و تایمر قابل تنظیم می‌باشند.

۳. پیش گرمایش

هنگامیکه عملکرد شروع می‌شود، یک هشدار صوتی شنیده شده و علامت  در نمایشگر شروع به چشمک زدن خواهد کرد. این حالت نشان می‌دهد که مرحله پیش گرمایش فعال شده است. در پایان این مرحله یک هشدار صوتی و علامت ثابت  در نمایشگر ظاهر می‌شود که نشان دهد فر به دمای تنظیم شده رسیده است: در این زمان غذا را درون فر گذاشته و پخت را ادامه دهید.

⚠️ توجه نمایید: قرار دادن غذا در فر پیش از پایان پیش گرمایش ممکن است اثرات نامطلوبی در نتیجه پخت بر جای گذارد.


برنامه ریزی پخت

شما باید پیش از شروع برنامه ریزی پخت یک عملکرد را انتخاب نمایید.

مدت زمان عملکرد

☉ را فشرده نگه داشته تا علامت  و "۰۰:۰۰" در نمایشگر شروع به چشمک زدن نمایند.



با استفاده از \pm یا \square زمان پخت مورد نیاز را تنظیم نموده، سپس برای تایید  را فشار دهید.

با چرخاندن ولوم ترموستات به دمای مورد نیاز عملکرد را فعال نمایید: یک هشدار صوتی شنیده شده و نمایشگر نشان می‌دهد که پخت کامل شده است.

برای انتخاب عملکرد، ولوم انتخاب را چرخانده تا روی علامت عملکرد مورد نظر قرار گیرد: نمایشگر روشن شده و یک هشدار صوتی شنیده می‌شود.



۲. فعال کردن یک عملکرد دستی

برای شروع عملکرد انتخاب شده، ولوم ترموستات را بچرخانید تا دمای مورد نظر تنظیم گردد.



توجه داشته باشید: هنگام پخت می‌توانید عملکرد را با چرخاندن ولوم انتخاب تغییر داده یا دما را توسط چرخاندن ولوم ترموستات تنظیم نمایید.

تنها اگر ولوم ترموستات روی 0°C باشد عملکرد می‌تواند شروع به کار نماید. شما می‌توانید زمان پخت، زمان پایان پخت (اگر زمان پختی را تنظیم کرده باشید) و تایمر را تنظیم نمایید.

عملکرد پخت خودکار

برای شروع عملکرد خودکار انتخاب شده ("نان" یا "شیرینی")، ولوم ترموستات را در موقعیتی قرار دهید که مربوط به عملکردهای خودکار می‌باشد (A/0).

برای پایان پخت، ولوم انتخاب را به موقعیت 0 بچرخانید.

⚠️ توجه نمایید: زمان پایان پخت و تایمر قابل تنظیم می‌باشد.

پف کردن / "Rising"

برای شروع عملکرد پف کردن ولوم ترموستات را چرخانده و روی علامت مربوطه قرار دهید: اگر فر در دمای متفاوتی تنظیم شده است، عملکرد شروع به کار نخواهد کرد.



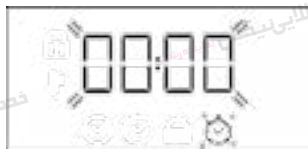
ولوم انتخاب را بچرخانید تا یک عملکرد مختلف را انتخاب یا برای خاموش شدن فر آن را در موقعیت "0" قرار دهید.

توجه نمایید: اگر تایمر فعال است، نمایشگر پایان را با کلمه "END" به صورت متناوب با زمان باقی مانده نشان می دهد.

تنظیمات تایمر

این عملکرد پخت را متوقف یا برنامه ریزی نمی کند اما به شما امکان می دهد که حتی در زمانیکه عملکرد فعال بوده یا فر خاموش می باشد از نمایشگر به عنوان تایمر استفاده نمایید.

☺ را فشرده نگه دارید تا زمانیکه علامت ⌚ و "00:00" در نمایشگر شروع به چشمک زدن نمایند.



با استفاده از + یا - زمان مورد نیاز را تنظیم و جهت تایید ☺ را فشار دهید.

هنگامیکه تایمر شمارش معکوس زمان انتخابی را به پایان می رساند یک هشدار صوتی شنیده می شود.

توجه: برای لغو تایمر، ☺ را فشار دهید تا زمانیکه علامت ⌚ شروع به چشمک زدن نماید، سپس با استفاده از - زمان را به "00:00" برگردانید.

عملکرد پاکسازی الماس

جهت فعال کردن عملکرد نظافت "پاکسازی الماس" ۲۰۰ میلی لیتر آب نوشیدنی را در کف فر ریخته، سپس ولوم انتخاب و ولوم ترموستات را روی علامت ⌚ قرار دهید.

توجه: برای لغو زمان پخت تنظیم شده، ☺ را فشرده نگه دارید تا علامت ⌚ در نمایشگر شروع به چشمک زن نماید. سپس با استفاده از - زمان پخت را به "00:00" برگردانید.

این زمان پخت شامل مرحله پیش گرمایش می شود.

برنامه ریزی زمان پایان پخت / شروع با تاخیر

پس از تنظیم زمان پخت، توسط برنامه ریزی زمان پایان پخت می توان شروع به کار عملکرد را با تاخیر انجام داد: ☺ را فشار دهید تا زمانیکه علامت END و زمان حال در نمایشگر شروع به چشمک زن نمایند.



برای تنظیم زمانی که می خواهید پخت به پایان برسد + یا - را فشار دهید سپس با فشار ☺ آن را تایید نمایید.

با چرخاندن ولوم ترموستات به دمای مورد نیاز عملکرد را فعال نمایید: عملکرد متوقف باقی می ماند تا زمان پخت را جهت پایان عملکرد محاسبه کرده و پس از آن در زمان تنظیم شده به صورت خودکار شروع به کار خواهد نمود.



توجه: جهت لغو تنظیمات، فر را با چرخاندن ولوم کنترل به موقعیت "0" خاموش نمایید.

پایان پخت

یک هشدار صوتی شنیده شده و نمایشگر نشان خواهد داد که عملکرد به پایان رسیده است.

۳	۳۵-۴۰	۱۸۰-۲۱۰	-		کلوچه پی
۲ ۴	۳۵-۴۵	۱۸۰-۲۰۰	بله		
۱ ۳ ۵	۳۵-۴۵	۱۸۰-۲۰۰	بله		
۳	۱۵۰-۲۰۰	۹۰	بله		مرنگ
۲ ۴	۱۴۰-۲۰۰	۹۰	بله		
۱ ۳ ۵	۱۴۰-۲۰۰	۹۰	بله		
۱/۲	۱۵-۵۰	۱۹۰-۲۵۰	بله		پیتزا/نان
۲ ۴	۲۰-۵۰	۱۹۰-۲۵۰	بله		
۲	۶۰	-	-		نان
۳	۱۰-۲۰	۲۵۰	بله		پیتزا منجمد
۲ ۴	۱۰-۲۵	۲۳۰-۲۵۰	بله		
۳	۴۰-۵۵	۱۸۰-۲۰۰	بله		کیک شور (پای سبزیجات، پای کیش)
۲ ۴	۴۵-۶۰	۱۸۰-۲۰۰	بله		
۱ ۳ ۵	۴۵-۶۰	۱۸۰-۲۰۰	بله		
۳	۲۰-۳۰	۱۹۰-۲۰۰	-		ولوان / کراکر با خمیر هزارلا
۲ ۴	۲۰-۴۰	۱۸۰-۱۹۰	-		
۱ ۳ ۵	۲۰-۴۰	۱۸۰-۱۹۰	-		

! توجه نمایید: موقعیت علامت با دمای موجود در زمان چرخه پاکسازی

مطابق نمی‌باشد.

عملکرد به صورت خودکار فعال می‌شود: نمایشگر زمان باقی مانده تا پایان برنامه را به صورت متناوب با عبارت "DC" نشان می‌دهد.



! توجه نمایید: تنها می‌توانید زمان پایان این عملکرد را برنامه ریزی نمایید. مدت

زمان انجام آن به صورت خودکار روی ۳۵ دقیقه تنظیم شده است.

جدول پخت

غذا	عملکرد	پیش گرمایش	دما (C°)	زمان پخت (دقیقه)	سطح و لوازم جانبی
کیک اسفنجی		-	۱۶۰-۱۸۰	۳۰-۹۰	۲/۳
		بله	۱۶۰-۱۸۰	۳۰-۹۰	۱ ۴
کیک مغزدار (چیز کیک،		-	۱۶۰-۲۰۰	۳۵-۷۰	۲
اشترودل، پای میوه)		بله	۱۶۰-۲۰۰	۴۰-۹۰	۲ ۴
بیسکوئیت / تارت		-	۱۶۰-۱۸۰	۲۵-۴۵	۳
		بله	۱۵۰-۱۷۰	۲۰-۴۵	۲ ۴
		بله	۱۵۰-۱۷۰	۲۰-۴۵	۱ ۳ ۵

۲ ┌	۵۰-۱۰۰	۲۰۰-۲۳۰	بله	☐	مرغ/ خرگوش / اردک (۱ کیلو گرم)
۲ ┌	۱۰۰-۱۶۰	۱۹۰-۲۰۰	-	☐	بوقلمون / مرغابی (۳ کیلو گرم)
۲ ┌	۳۰-۵۰	۱۷۰-۱۹۰	بله	☐	ماهی پخته (فیله، کامل)
۲ ┌	۵۰-۷۰	۱۸۰-۲۰۰	بله	☐	سبزیجات شکم پر (گوجه، کدوسبز، بادمجان)
۵	۲-۶	۲۵۰	-	☐	نان تست شده
۳ ۴	۲۰-۳۰*	۲۳۰-۲۵۰	-	☐	فیله / برش های ماهی
۴ ۵	۱۵-۳۰*	۲۵۰	-	☐	سوسیس/ کباب/ دنده/ همبرگر
۱ ۲	۵۵-۷۰**	۲۰۰-۲۲۰	بله	☐	مرغ بریان ۱-۱.۳ کیلوگرم
۳	۳۵-۵۰**	۲۰۰-۲۱۰	بله	☐	گوشت کبابی خام ۱ کیلوگرم
۳ ┌	۶۰-۹۰**	۲۰۰-۲۱۰	بله	☐	ران بره
۳ ┌	۳۵-۵۵**	۲۰۰-۲۱۰	بله	☐	سیب زمینی کبابی
۳ ┌	۲۵-۵۵	۲۰۰-۲۱۰	-	☐	گراتین سبزیجات
۱ ۴	۴۵-۱۰۰***	۱۹۰-۲۰۰	بله	☐	گوشت و سیب زمینی

پیتزا ☐	گریل توربو ☐	گریل ☐	سنتی ☐	عملکردهای دستی
فن اقتصادی ☐	نان خودکار ☐ ^A	پخت قدرتی ☐	فن ☐	
☐	☐	☐	☐	

سینی مشبک پخت		ظرف پخت یا سینی پخت در سینی مشبک پخت	سینی روغن گیر	لوازم جانبی
☐	☐	☐	☐	
☐	☐	☐	☐	

غذا	عملکرد	پیش گرمایش	دما (C°)	زمان پخت (دقیقه)	سطح و لوازم جانبی
لازانيا/ پاستای پخته شده/ کانلونی / یک های شکم پر	☐	بله	۱۹۰-۲۰۰	۴۵-۶۵	۲ ┌
گوشت بره / گوساله / گاو/ خوک (۱ کیلوگرم)	☐	بله	۱۹۰-۲۰۰	۸۰-۱۱۰	۳ ┌
گوشت گاو با چربی (۲ کیلوگرم)	☐	بله	۱۸۰-۱۹۰	۱۱۰-۱۵۰	۲ ┌

سینی مشبک پخت	ظرف پخت یا سینی پخت در سینی مشبک پخت
لوازم جانبی	سینی روغن گیر / سینی پخت در سینی مشبک پخت
	سینی روغن گیر با ۲۰۰ میلی لیتر آب

نگهداری و نظافت

⚡ جهت تمیز کردن دستگاه از بخارشوی و لوازم مشابه استفاده نکنید.

⚡ هنگام انجام تمام امور از دستکش های محافظ استفاده نمایید.

⚡ انجام هر گونه تعمیرات و نظافت را زمانی انجام دهید که فر خنک شده است.

⚡ اتصال دستگاه را از منبع برق قطع نمایید.

⚡ از سیم های ظرفشویی، لایه بردارهای ساینده یا مواد تمیز کننده ساینده/خورنده استفاده نکنید. این مواد می توانند باعث آسیب به سطح دستگاه شوند.

سطح بیرونی

سطوح باید با یک دستمال میکروفایبر مرطوب تمیز گردند. در صورت وجود

کثیفی زیاد، چند قطره مواد شوینده PH خنثی به آن اضافه نمایید. نظافت را با

یک دستمال خشک به پایان برسانید.

⚠ از مواد شوینده ساینده یا خورنده استفاده نکنید. اگر هر کدام از این

محصولات به صورت اتفاقی با سطح دستگاه تماس پیدا کند، به سرعت آن را

با یک دستمال میکروفایبر مرطوب تمیز نمایید.

ماهی و سبزیجات	بله	۱۸۰	۳۰-۵۰***	۱ ۴
لازانيا و گوشت	بله	۲۰۰	۵۰-۱۰۰***	۱ ۴
وعده غذایی کامل: تارت میوه (سطح ۵) / لازانيا (سطح ۳) / گوشت (سطح ۱)	بله	۱۸۰-۱۹۰	۴۰-۱۲۰***	۱ ۳ ۵
گوشت بریان / گوشت بریان شکم پر	-	۱۷۰-۱۸۰	۱۰۰-۱۵۰	۲

زمان نشان داده شده شامل زمان پیش گرمایش نمی باشد: بهتر است غذا را در فر

گذاشته و زمان پخت را پس از رسیدن به دمای مورد نظر تنظیم نمایید.

*پس از گذشته نیمی از زمان پخت غذا را برگردانید.

**پس از گذشت ۲/۳ از زمان پخت غذا را برگردانید (در صورت نیاز).

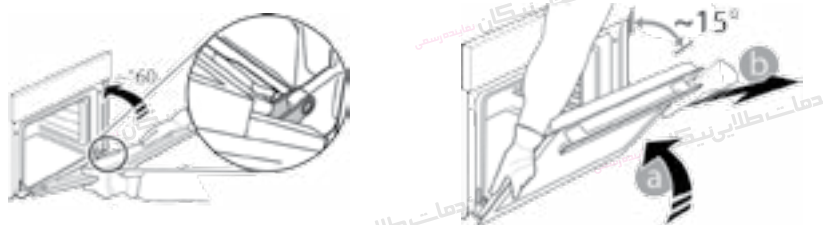
***مدت زمان تخمینی: غذاها می توانند بر اساس نظر شخصی در زمان های

مختلف از فر خارج شوند.

سنتی	گریل	گریل توربو	پیتزا
عملکردهای دستی	فن	پخت قدرتی	فن اقتصادی

۲. تا آنجا که می توانید درب را ببندید.

در حالیکه درب را به سمت بالا می کشید (a) به صورت همزمان درب را ببندید تا از جای خود آزاد شود (b) و بتوانید به آسانی درب را خارج نمایید.
درب را به روی سطحی نرم قرار دهید.



۳. جهت قرار دادن درب در جای خود، درب را به سمت فر حرکت داده، گیره‌های لولا را با محل آن‌ها هم ردیف کرده، با احتیاط و بسیار ایمن قسمت بالایی را در جای خود قرار دهید.

۴. درب را پایین برده و سپس آن را کاملاً باز نمایید. گیره‌های پایینی را در موقعیت اصلی آن قرار دهید: مطمئن شوید که آنها را کاملاً پایین آورده‌اید.

۵. درب را ببندید و بررسی نمایید تا مطمئن شوید که با صفحه کنترل در یک راستا قرار گرفته است. اگر این حالت وجود نداشت مراحل بالا را دوباره تکرار نمایید.

یک کلیک برای تمیز کردن - نظافت شیشه

۱. پس از خارج کردن درب و قرار دادن آن در محلی نرم با دستگیره‌های رو به پایین، همزمان دو گیره باقی مانده را فشار داده و لیه بالایی درب را با کشیدن آن به سمت خود خارج نمایید.

۲. شیشه داخلی را با هر دو دست بلند کرده و محکم نگه دارید، آن را برداشته و پیش از تمیز کردن در سطحی نرم قرار دهید.

سطوح داخلی

• پس از هر مرتبه استفاده از دستگاه، منتظر بمانید تا خنک شود. سپس آن را تمیز نمایید، جهت برداشتن تکه‌های غذا یا لکه‌های ایجاد شده از باقی مانده غذا، ترجیحاً زمانیکه هنوز کمی گرم است این کار را انجام دهید. جهت خشک کردن قطرات تشکیل شده از پخت غذاهایی با محتویات آب زیاد، صبر کنید تا فر کاملاً خنک شود و سپس آن را با یک دستمال یا اسفنج، تمیز و خشک نمایید.

• جهت حداکثر تمیز کاری سطوح داخلی عملکرد " پاکسازی الماس " را فعال نمایید.

• جهت تمیز کردن شیشه می توانید درب فر را به آسانی خارج کرده و مجدد در جای خود قرار دهید.

• شیشه درب را با یک مواد شوینده مایع و مناسب تمیز نمایید.

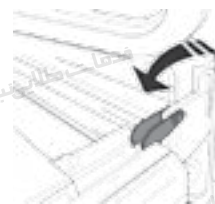
• جهت تمیز کردن پنل بالایی فر، می‌توانید المنت حرارتی بالایی گریل را پایین آورید.

لوازم جانبی

پس از استفاده، لوازم جانبی را در محلول مایع شستشو غوطه ور نمایید. در صورتی که هنوز داغ هستند آنها را با دستکش‌های مخصوص فر نگه دارید. باقی مانده‌های غذا را می‌توان با استفاده از یک برس شستشو یا یک اسفنج تمیز نمود.

خارج کردن و قرارگیری مجدد درب

۱. جهت خارج کردن درب، آن را کامل باز نموده و گیره‌ها را پایین آورید تا از موقعیت قفل بودن خود خارج شوند.



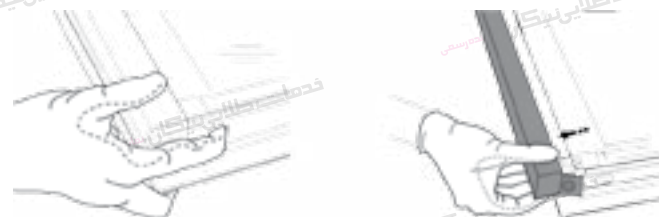
عیب یابی

راه حل	دلیل احتمالی	مشکل
وصل بودن منبع برق و اتصال دستگاه به برق را بررسی نمایید. در صورت وجود مشکل، فر را خاموش و مجدداً روشن نمایید.	برق قطع شده است. دستگاه از برق جدا شده است.	فر کار نمی کند.
با خدمات طلایی نیکان تماس گرفته و حروف یا عدد پس از "F" را بخوانید.	مشکل نرم افزاری وجود دارد.	نمایشگر حرف "F" را همراه با یک عدد یا حروف نشان می دهد.

نکات مفید

نحوه مطالعه جدول پخت

جدول مناسب ترین عملکرد، لوازم جانبی و سطوح استفاده از پخت انواع مختلف غذا را نشان داده است. زمان های پخت از لحظه ای که غذا در فر گذاشته می شود، بدون احتساب پیش گرمایش (در صورت نیاز) شروع می شود. دما و زمان های پخت تقریبی بوده و به میزان غذا و نوع لوازم جانبی مورد استفاده بستگی دارد. از تنظیمات پایینی پیشنهاد شده همراه با آن استفاده نمایید و اگر غذا به میزان کافی پخته نشده بود، به تنظیمات بالاتر بروید. از لوازم جانبی موجود و ترجیحاً قالب های یک فلزی با رنگ های تیره و سینی پخت استفاده نمایید. همچنین می توانید از پیرکس یا تابه های سفالی سنگ نما و لوازم جانبی استفاده نمایید، اما توجه داشته باشید که ممکن است زمان پخت کمی بیشتر طول بکشد.



۳. جهت قرار دادن صحیح شیشه داخلی در جای خود، مطمئن شوید که "R" گوشه چپ قابل مشاهده بوده و سطح شفاف (بدون موارد چاپ شده) رو به بالا می باشد. ابتدا قسمت طولی شیشه را که با "R" مشخص شده است، درون قسمت های محافظ (a) قرار داده، سپس آن را به سمت محل خود پایین آورید (b).



۴. لبه بالایی را مجدداً در جای خود قرار دهید: یک صدای تیک نشان دهنده محل مناسب می باشد. پیش از قرار گیری مجدد درب از ایمن بودن نوار آبنندی و درزگیر اطمینان حاصل نمایید.

پخت غذاهای مختلف به صورت همزمان

عملکرد فن به شما کمک می‌کند تا غذاهای مختلف (مانند ماهی و سبزیجات) را در طبقات مختلف به صورت همزمان قرار دهید. غذایی که نیاز به زمان پخت کوتاه‌تری دارد را خارج کرده و غذایی که نیاز به زمان پخت طولانی‌تر دارد در فر باقی می‌ماند.

عملکرد پخت خودکار نان / "Bread Auto"

برای رسیدن به بهترین نتیجه دستورالعمل‌های ذکر شده را انجام داده، و از دستور پخت ترکیب ۱۰۰۰ گرم خمیر استفاده نمایید: ۶۰۰ گرم آرد، ۳۶۰ گرم آب، ۱۱ گرم نمک، ۲۵ گرم مخمر تازه (یا دو پاکت پودر مخمر). برای حداکثر پف کردن، آن را ۹۰ دقیقه در دمای اتاق یا ۶۰ دقیقه در فر با عملکرد "Proving" قرار دهید.

خمیر را در فر (خنک) گذاشته، ۱۰۰ سی سی آب آشامیدنی سرد در کف فر ریخته و عملکرد پخت خودکار نان / "Bread Auto" را فعال نمایید. پس از پخت، تا زمانیکه خمیر کاملاً خنک شود اجازه دهید در سینی مشبک پخت باقی بماند.

تماس با خدمات طلایی نیکان

اطلاعات تماس در ضمانت نامه درج شده است. لطفا هنگام تماس با خدمات طلایی نیکان کد موجود در برگه مشخصات دستگاه را همراه خود داشته باشید.