

 **ARISTON**

 **Hotpoint**
ARISTON



• مدل : FH 1039PIX

خدمات طلایی نیکان نماینده رسمی 

www.nikan-co.com

فقط با ضمانت طلایی نیکان نماینده رسمی





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، شولتز، اکسپریال می باشد که با ارائه ضمانت نامه معتبر با پشتوانه شرکت تولید کننده در ایتالیا یکی از معتبر ترین شرکتهای خدماتی در کل کشور شناخته شده است.

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 شیوه‌های نوین ارتباطی و نظر خواهی از مشترکین، از دیگر ویژگی های خدمات طلایی نیکان می باشد.



در این واحد پرسنل پذیرش بطور همزمان با استفاده از یک سیستم مکانیزه و نرم افزار مخصوص، کلیه درخواستهای نصب و یا سرویس شهر تهران را از مشترکین دریافت

۰۲۱ واحد سرویس تهران

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 ۸۸۵۰۰۰۰۰
- ارسال پیام کوتاه از طریق ۳۰۰۰۸۲۳۲ 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 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 هرچه بهتر می باشد.



نصب دستگاه

استقرار

اتصالات برق

جدول مشخصات

معرفی دستگاه

نمای کلی

صفحه کنترل

راه اندازی و استفاده

قفل صفحه کنترل

حالت Demo (نمایشی)

تنظیم ساعت و تایمر

راه اندازی فر

حالت های پخت

حالت های پخت غیر خودکار

حالت های پخت خودکار

برنامه ریزی حالت پخت

جدول راهنمای پخت

نکات ایمنی و موارد احتیاطی

ایمنی کلی

دور انداختن

احترام و حفاظت از محیط زیست

نگهداری و مراقبت

خاموش کردن دستگاه

تمیز کردن دستگاه

تمیز کردن درب فر

عوض کردن حباب لامپ

سوار کردن مجموعه سینی کشویی

تمیز کردن خودکار با قابلیت Fast Clean (تمیز کردن سریع)

درخواست خدمات

FH1039 PIX

نصب دستگاه

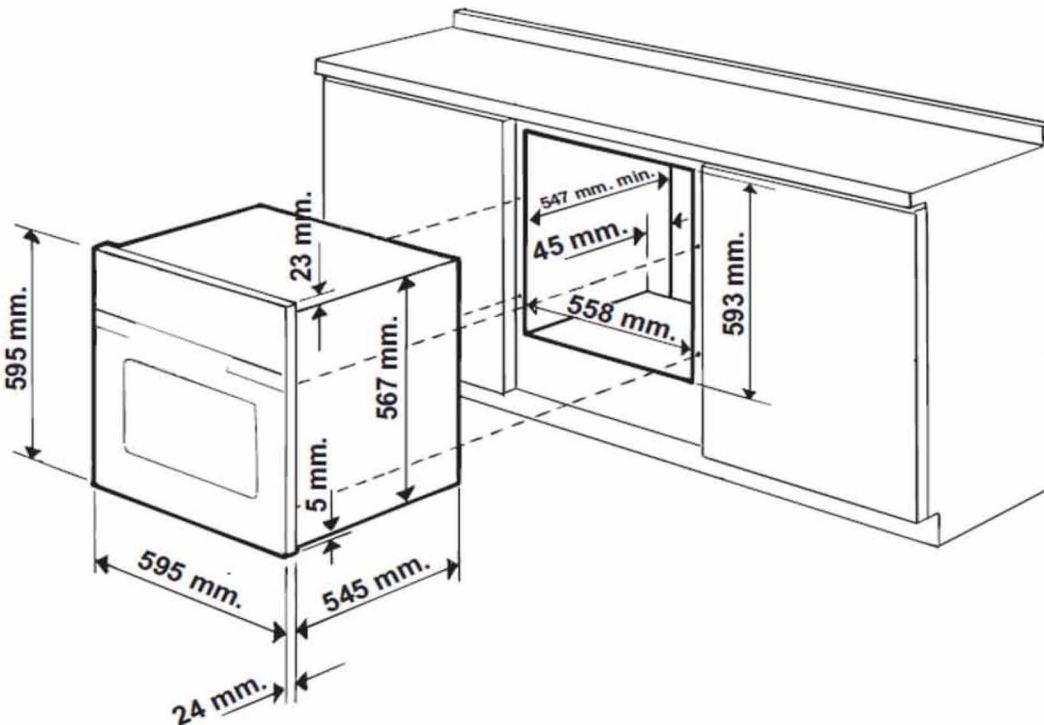
- لطفا قبل از کار با دستگاه جدید خود این دفترچه راهنما را با دقت مطالعه کنید. این دفترچه حاوی اطلاعات بسیار مهمی درباره نصب صحیح، استفاده و نگهداری از دستگاه است.
- لطفا این دفترچه راهنما را برای استفاده‌های آتی نگهداری کنید. لطفا این دفترچه را در صورت فروش دستگاه به صاحبان جدید آن بدهید.

استقرار

- مواد پسته‌پندی را دور از دسترس کودکان نگه دارید. این مواد ممکن است خطر خفگی برای کودکان ایجاد کند.
- این وسیله باید توسط تکنیسین خدمات طلبی نیکان و مطابق با دستورالعمل‌های ارائه شده نصب شود. نصب غیراصولی باعث ایجاد خطر برای افراد و حیوانات شده و حتی ممکن است خسارت مالی ایجاد کند.

نصب

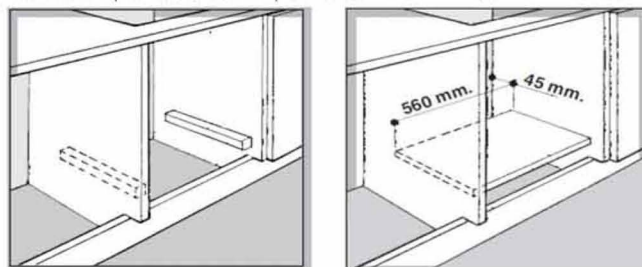
- لطفا برای اطمینان از صحت عملکرد دستگاه از یک کابینت مناسب استفاده کنید.
- پنل‌های مجاور فر باید در برابر حرارت مقاوم باشند.
- کابینت‌های روکش دار باید از مواد چسبی ساخته شده باشند که بتوانند تا ۱۰۰ درجه سانتی‌گراد حرارت را تحمل کند.
- برای نصب فر زیر کانتر (تصویر را ببینید) یا داخل کابینت، ابعاد کابینت باید به این صورت باشد:



- بدنه دستگاه بعد از نصب نباید با سیم‌ها و قطعات الکتریکی تماس پیدا کند. مقدار مصرف دستگاه که روی پلاک آن نوشته شده است بر اساس نصب صحیح می‌باشد.

تهویه

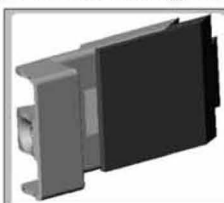
برای اطمینان از وجود تهویه مناسب، پنل پشت کابینت را بردارید. توصیه می‌شود فر را طوری نصب کنید که روی دو نوار چوبی، با روی سطحی کاملاً صاف با دهانه حداقل 45×45 میلی‌متر (تصاویر را ببینید) قرار بگیرد.

**قرار دادن در مرکز و ثابت کردن**

۴ زبانه کنار فر را طوری قرار دهید که با ۴ سوراخ روی قاب بیرونی در یک ردیف قرار بگیرند. زبانه‌ها را با توجه به ضخامت پنل کناری کابینت و مطابق تصویر زیر تنظیم کنید:
ضخامت ۲ میلی‌متر: بخش جداشدنی زبانه را بردارید (تصویر را ببینید).



ضخامت ۱۸ میلی‌متر: از اولین شیار که توسط کارخانه تعبیه شده استفاده کنید (تصویر را ببینید)



ضخامت ۱۶ میلی‌متر: از شیار دوم استفاده کنید (تصویر را ببینید).



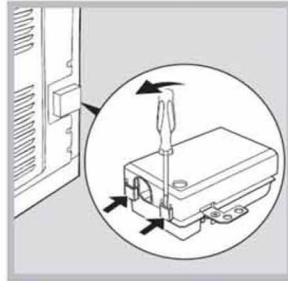
درب فر را باز کرده و ۴ عدد پیچ لبه بیرونی فر را ببندید و فر را محکم کنید.
همه قطعات و بخش‌های دستگاه که تضمین‌کننده عملکرد ایمن آن هستند نباید بدون ابزار قابل بیرون آوردن باشند.

اتصالات برق

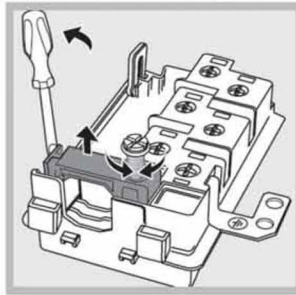
فرهای مجهز به سیم برق سه‌شاخه‌دار برای کار با برق متناوب در ولتاژ و فرکانس درج شده روی پلاک دستگاه مناسب هستند (تصویر زیر را ببینید).

وصل کردن سیم برق

۱- با استفاده از یک پیچ‌گوشتی زبانه‌های کناری قاب، جعبه تقسیم را باز کنید. از پیچ‌گوشتی به عنوان اهرم استفاده کرده و آن را به پایین فشار دهید تا قاب باز شود (تصویر را ببینید).



۲- از یک پیچ‌گوشتی به عنوان اهرم استفاده کنید و پیچ گیره کابل را شل کرده و آن را بردارید (تصویر را ببینید).



۳- پیچ‌های سفت کردن سیم L-N را بردارید، سپس سیم‌ها را بر اساس رنگ‌بندی زیر پیچ‌ها بگذارید: آبی (N نول)، قهوه‌ای (L فاز) و زرد-سبز (زمین).

وصل کردن سیم به پریز

- از یک دو شاخه استاندارد مطابق با بار درج شده روی پلاک دستگاه استفاده کنید (جدول را ببینید).
- دستگاه باید مستقیماً به پریز وصل شود.
- دو شاخه باید برای بار عنوان شده روی دستگاه مناسب باشد و با مقررات الکتریکی معتبر همخوانی داشته باشد (سیم اتصال زمین نباید قطع شود). سیم برق باید طوری قرار داده شود که با دماهای بالاتر از ۵۰ درجه سانتی‌گراد در هیچ نقطه‌ای تماس پیدا نکند.
- نصاب باید از برقراری اتصالات صحیح برقی اطمینان حاصل کند و مقررات ایمنی را کاملاً رعایت نماید.

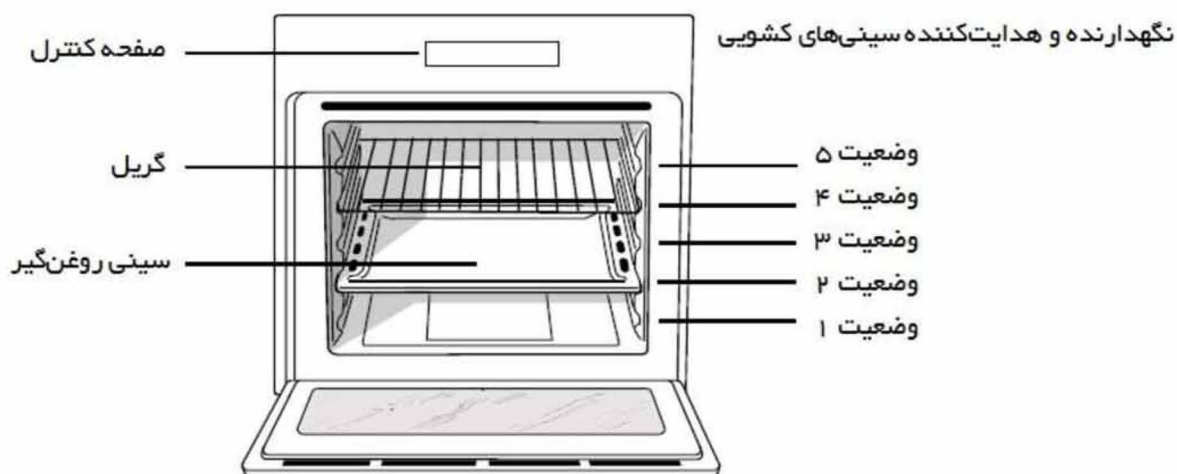
قبل از این که وسیله را به برق وصل کنید، مطمئن شوید که:

- اتصال زمین برقرار شده و دو شاخه با مقررات و استانداردها همخوانی دارد.
- پریز توانایی تحمل حداکثر توان دستگاه را دارد مقدار توان روی پلاک دستگاه قید شده است (جدول زیر را ببینید)
- ولتاژ بلید در محدوده مقایبر عنوان شده روی پلاک دستگاه باشد (جدول زیر را ببینید).
- پریز برای دو شاخه دستگاه مناسب باشد. اگر پریز با دو شاخه همخوانی ندارد، با خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید.
- از سیم‌های رابط با چند پریز استفاده نکنید.
- بعد از این که وسیله نصب شد کابل برق دستگاه و پریز بلید به آسانی در دسترس باشند.
- کابل برق دستگاه نباید خم شده یا تحت فشار باشد.
- کابل برق دستگاه بلید به طور مرتب چک شود و تعویض آن فقط توسط خدمات طلایی نیکان انجام شود (بخش کمک‌رسانی را ببینید).

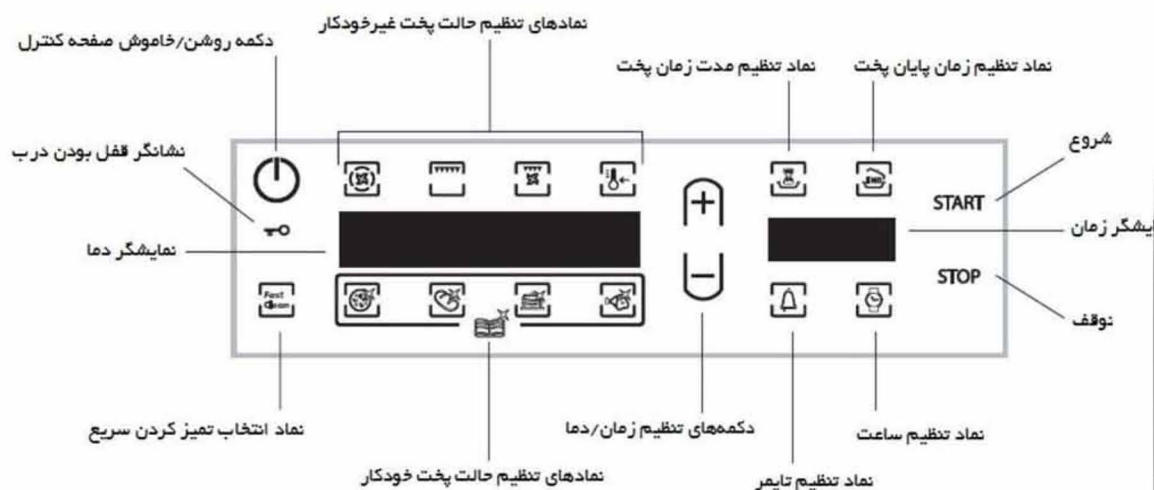
در صورت عدم رعایت این اقدامات تأمین ایمنی، سازنده هیچ مسئولیتی را نخواهد پذیرفت.

جدول مشخصات	
ابعاد	عرض: ۴۳/۵ سانتی‌متر ارتفاع: ۳۲ سانتی‌متر طول: ۴۰ سانتی‌متر
حجم	۵۶ لیتر
اتصالات برق	ولتاژ: ۲۲۰ - ۲۴۰ ولت ۵۰/۶۰ هرتز یا ۶۰ هرتز (به پلاک دستگاه رجوع شود) حداکثر توان مصرفی ۲۸۰۰ وات
برچسب انرژی	مصوبه EN 50304/2002/40/EC بر روی برچسب فرهای برقی مقررات مصرف انرژی اظهار شده برای کلاس تبادل حرارت اجباری حالت گرمایش: گرانتن
	این دستگاه با مصوبت اتحادیه اروپا به شرح زیر سازگاری دارد: CE 2006/95/EEC مورخ 12/12/06 (ولتاژ پایین) و اصلاحات متعقب آن 2004/108/EEC مورخ 15/12/04 (سازگاری الکترومغناطیسی) و اصلاحات متعقب آن 93/68/EEC مورخ 22/07/93 و اصلاحات متعقب آن 2002/96/EEC و اصلاحات متعقب. 1275/2008 حالت آماده به کار خاموش

معرفی دستگاه
نمای کلی





صفحه کنترل




راه اندازی و استفاده

- اولین باری که از دستگاه استفاده می‌کنید فر را خالی و در حالی که درب آن بسته است برای حداقل نیم ساعت با دمای حداکثر روشن کنید. قبل از خاموش کردن فر و باز کردن درب دستگاه، مطمئن شوید که تهویه کافی در اتاق برقرار است. ممکن است بوی ناخوشایندی از دستگاه به مشام برسد که دلیل آن سوختن مواد محافظی است که در طول ساخت به کار برده شده اند.
- قفل صفحه کنترل و حالت Demo (نمایشی) را می‌توان حتی موقعی که صفحه کنترل خاموش است فعال و یا غیرفعال نمود.

قفل صفحه کنترل

برای قفل کردن کنترل‌های فر، دکمه‌های  و  را همزمان فشار دهید. صدای زنگ به گوش می‌رسد و عبارت Loc (قفل) در نمایشگر Temperature (دما) دیده خواهد شد. برای باز کردن قفل همین دکمه‌ها را فشار دهید. دکمه Stop (توقف) در هر حالتی کار میکند.




حالت Demo (نمایشی)

فر می‌تواند در حالت Demo (نمایشی) کار کند؛ کلیه المنت‌های حرارتی غیرفعال شده ولی صفحه کنترل کار می‌کند. برای فعال کردن حالت Demo (نمایشی) دکمه‌های +،  و Start (شروع) را همزمان فشار دهید. صدای زنگ به گوش می‌رسد و عبارت Demo (نمایشی) در نمایشگر Time (زمان) دیده خواهد شد. برای غیرفعال کردن حالت Demo (نمایشی) دکمه‌های + و Start را همزمان فشار دهید. صدای زنگ به گوش می‌رسد و عبارت Demo (نمایشی) از نمایشگر محو خواهد شد.

تنظیم ساعت و تایمر

بعد از وصل کردن برق یا بعد از قطعی برق، دکمه  و رقم‌های روی نمایشگر چشمک خواهند زد.

برای تنظیم زمان:

- ۱- دکمه‌های + و - را فشار دهید، برای این که عددها سریع‌تر حرکت کنند و تنظیم کردن آسان‌تر شود فشار داده و نگه دارید.
 - ۲- بعد از این که به زمان دقیق رسیدید، ۱ ثانیه صبر کنید تا انتخاب ذخیره شود یا این که دکمه  را فشار دهید تا تنظیم ذخیره شود.
- برای انجام تغییرات لازم، صفحه کنترل را با فشار دادن دکمه  خاموش کنید سپس دکمه  را فشار داده و مراحل مشخص شده را دنبال کنید.
 - برای تنظیم تایمر، دکمه  را فشار داده و روال مربوط به تنظیم ساعت را اجرا کنید. روشن بودن دکمه  نشان می‌دهد که تایمر فعال شده است.
 - بعد از این که زمان تعیین شده سپری شد تایمر زنگ می‌زند و بعد از ۶ ثانیه یا موقعی که نماد  فعال روی صفحه کنترل فشار داده شود به طور خودکار متوقف خواهد شد.
 - تایمر نمی‌تواند فر را روشن یا خاموش کند.

راه اندازی فر

- ۱- با فشار دادن دکمه ① صفحه کنترل را روشن کنید.
- ۲- دکمه حالت پخت مورد نظر را فشار دهید، نمایشگر Temperature (دما) دمای پخت را نشان می‌دهد، نمایشگر Time (زمان) زمان فعلی را نشان می‌دهد.
- ۳- برای شروع پخت دکمه Start (شروع) را فشار دهید.
- ۴- فر مرحله پیش‌گرمایش را شروع می‌کند، نشانگرهای دمای فعلی با بالا رفتن دما روشن می‌شوند. تنظیم دما با استفاده از دکمه + و - امکان پذیر است.
- ۵- بعد از اتمام پیش‌گرمایش، صدای زنگ به گوش می‌رسد و نشانگرهای دمای فعلی روشن خواهند بود، می‌توانید غذا را در فر قرار دهید.
- ۶- در حین پخت همیشه می‌توانید:
 - دما را با استفاده از دکمه + و - تنظیم کنید.
 - مدت زمان حالت پخت را تنظیم کنید (حالت‌های پخت را ببینید)
 - با فشار دادن دکمه (توقف) پخت را قطع کنید.
- ۷- در صورت قطع برق، بک سیستم خودکار حالت پخت را درست از همانجایی که متوقف شده از سر می‌گیرد، البته به شرطی که دمای فر از حد معینی پایین‌تر نرفته باشد. حالت‌های پخت برنامه‌ای که شروع نشده‌اند بازیابی نمی‌شوند و باید از اول برنامه بدهید.

- در حالت Barbecue (باربیکیو) مرحله پیش‌گرمایش وجود ندارد.
- هرگز اشیاء را مستقیماً روی کف فر نگذارید زیرا پوشش لعابی کف آسیب خواهد دید.
- همیشه ظروف پخت و پز را روی سینی(های) تعبیه شده قرار دهید.

تهویه برای خنک کردن

- برای این که دمای بیرونی فر پایین بیاید، یک فن خنک‌کننده جریان‌دهنده از هوا را بین صفحه کنترل و درب فر می‌دمد. در ابتدای حالت Fast Clean (تمیز کردن سریع) فن خنک‌کننده با سرعت پایین کار می‌کند.
- بعد از این که پخت به پایان رسیده، فن خنک‌کننده به کار خود ادامه می‌دهد تا این که فر به اندازه کافی خنک شود.

چراغ فر

هنگامی که فر در حال کار نیست، می‌توانید با باز کردن درب فر، چراغ آن را روشن کنید.

حالت‌های پخت

حالت‌های پخت غیر خودکار

همه حالت‌های پخت دارای دمای پخت پیش فرض هستند که می‌توانید آن را به طور دستی بین ۴۰ درجه سانتی‌گراد و ۲۵۰ درجه سانتی‌گراد تغییر دهید.
در حالت Barbecue (باربیکیو) مقدار توان پیش‌فرض به صورت درصد (%) نشان داده می‌شود و می‌توان آن را دستی هم تنظیم کرد.



حالت Multilevel (پخت چندسطحی)

همه المنت‌های حرارتی و فن فعال می‌شوند. در این حالت، گرما در تمام بخش‌های فر به صورت یکنواخت منتشر می‌گردد. هوا غذا را به طور یکنواخت برشته کرده و می‌پزد. حداکثر از دو سینی می‌توان به طور همزمان استفاده کرد.



حالت باربیکیو

المنت حرارتی بالایی و جوجه‌گردان (در صورت وجود) فعال می‌شوند. با فشار دادن دکمه‌های + و - واقع در سمت چپ صفحه کنترل، سطوح مختلفی روی نمایشگر Temperature (دما) ظاهر می‌شوند، این‌ها بین ۵% تا ۱۰۰% فعال هستند. دمای بالا و مستقیم‌گیر برای غذاهایی که به دمای سطحی بالا نیاز دارند توصیه می‌شود. از این برنامه فقط در حالتی استفاده کنید که درب فر بسته باشد.



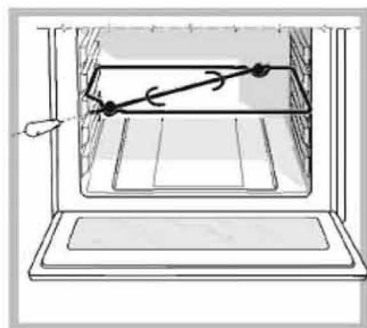
حالت گراتن

المنت حرارتی بالایی و جوجه‌گردان (در صورت وجود) فعال شده و فن شروع به کار می‌کند. در بخشی از این سیکل المنت حرارتی حلقوی هم فعال می‌شود. ترکیب این قابلیت‌ها باعث بالا رفتن راندمان و تاثیر تابش حرارتی یک سویه المنت‌های حرارتی از طریق گردش هوا در فر می‌شود. این کار از برشته شدن سطح غذا جلوگیری می‌کند و اجازه می‌دهد گرما به درون غذا راه یابد. از این برنامه فقط در حالتی استفاده کنید که درب فر بسته باشد.



حالت Low Temperature (دمای پایین)

با این نوع پخت می‌توانید مواد غذایی را عمل آورید، بخ آن‌ها را آب کنید، ماست تهیه کنید و غذاهایی را که باید در دماها و سرعت پایین پخته شوند تهیه کنید. گزینه‌های موجود برای دما عبارت‌اند از: ۴۰، ۶۵، ۹۰ درجه سانتی‌گراد.




جوجه‌گردان (تنها در برخی مدل‌ها)

برای استفاده از جوجه‌گردان (تصویر را ببینید) به ترتیب زیر عمل کنید:

- ۱- سینی روغن‌گیر را در وضعیت ۱ قرار دهید.
- ۲- تکیه‌گاه جوجه‌گردان را در وضعیت ۳ گذاشته و سیخ جوجه‌گردان را در سوراخ تعبیه شده در صفحه پشت داخل فر بگذارید.

۳- با انتخاب حالت  یا  قابلیت جوجه‌گردان را فعال کنید.

بعد از فعال کردن حالت ، اگر درب باز شود جوجه‌گردان از حرکت می‌ایستد.

حالت‌های پخت خودکار

دما و مدت زمان پخت مقادیر از پیش تنظیم شده هستند و در هر بار استفاده نتیجه خوبی به طور خودکار ارائه می‌نمایند. این مقادیر را نمی‌توان تغییر داد چون فر از یک سیستم (پخت برنامه‌ریزی شده بهینه) استفاده می‌کند.

برنامه پخت به طور خودکار متوقف شده و فر پخته شدن غذا را نمایش می‌دهد. شما می‌توانید در صورتی که فر پیش‌گرم شده باشد یا خیر پخت را شروع کنید.

- بعد از رسیدن به مرحله پخت، فر زنگی را به صدا در می‌آورد.
- درب فر را باز نکنید چون این کار مدت زمان و دما را مختل می‌سازد.



حالت Meat (گوشت)

از این قابلیت برای پخت گوشت گاو و بره استفاده کنید. گوشت را موقعی که فر سرد است داخل آن بگذارید. البته می‌توانید در فر پیش‌گرم شده هم قرار دهید.



حالت Baked Cakes (پخت کبک)

این قابلیت برای تهیه دسرهای حاوی خمیرمایه طبیعی، بیکنگ پودر و دسرهای فاقد خمیرمایه مناسب است. ظرف را موقعی که فر سرد است داخل آن بگذارید. البته می‌توانید در فر پیش‌گرم شده هم قرار دهید.



حالت پیتزا

از این قابلیت برای پخت پیتزا استفاده کنید. برای جزییات بیشتر به فصل بعدی مراجعه نمایید.




حالت Bread (نان)

از این قابلیت برای پخت نان استفاده کنید. برای جزییات بیشتر به فصل بعدی مراجعه کنید.

پخت پیتزا

- توصیه می‌شود برای کسب بهترین نتیجه دستور العمل‌های زیر را به دقت اجرا کنید:
- دستور تهیه را رعایت کنید.
 - وزن خمیر باید بین ۵۰۰ تا ۷۰۰ گرم باشد.
 - سینی روغن‌گیر را کمی چرب کنید.

دستور تهیه پیتزا:

- ۱- سبزی روغن‌گیر را در ردیف پایین فر، (گرم یا سرد) قرار دهید. دستور تهیه ۳ عدد پیتزا به وزن تقریبی ۵۵۰ گرم: ۱۰۰۰ گرم آرد، ۵۰۰ میلی‌لیتر آب، ۲۰ گرم نمک، ۱۰۰ میلی‌لیتر روغن زیتون، ۲۰ گرم خمیر مایه تازه (یا ۲ کیسه خمیر مایه پودر) و آردن در دمای اتاق: ۱ ساعت داخل فر گرم یا سرد قرار دهید. حالت پخت Pizza (پیتزا)  را شروع کنید.


پخت نان

- توصیه می‌شود برای کسب بهترین نتیجه دستور العمل‌های زیر را به دقت اجرا کنید:
- دستور تهیه را رعایت کنید.
 - از حداکثر وزن برای سبزی روغن‌گیر تخطی نکنید.
 - حتماً ۱۰۰ میلی‌لیتر آب سرد داخل سبزی پخت بریزید، سبزی پخت را باید در وضعیت ۵ بگذارید.
 - خمیر باید برای ۱ - ۱/۲ ساعت در اتاق بماند (پسته به دمای اتاق) تا ور بیاید یا تا موقعی که اندازه خمیر دو برابر شده باشد.

دستور تهیه نان

- یک عدد سبزی روغن‌گیر با گنجایش حداکثر ۱۰۰۰ گرم را در ردیف پایین قرار دهید. دو عدد سبزی روغن‌گیر هر یک با گنجایش حداکثر ۱۰۰۰ گرم، ردیف پایین و وسط قرار دهید. دستور تهیه ۱۰۰۰ گرم خمیر: ۶۰۰ گرم آرد، ۳۶۰ میلی‌لیتر آب، ۱۱ گرم نمک، ۲۵ گرم خمیر مایه تازه (یا ۲ کیسه خمیر مایه پودر) طرز تهیه:




- آرد و نمک را در یک کاسه بزرگ با هم مخلوط کنید.
- خمیر مایه را در آب ولرم (با دمای حدود ۳۵ درجه سانتیگراد) حل کنید.
- یک گودی کوچک در آرد درست کنید.
- مخلوط آب و خمیر مایه را در آن بریزید.
- برای ۱۰ دقیقه با کف دست خود خمیر را مرتب کشیده و تا کرده و ورز دهید تا اینکه بافت یکنواختی پیدا کند و خیلی چسبناک نباشد.
- خمیر را به شکل یک توپ در آورید، آن را در یک کاسه بزرگ گذاشته و روی آن را با پوشش پلاستیکی شفاف بپوشانید تا خمیر خشک نشود. قابلیت غیر خودکار Low Temperature (دما پایین) فر را انتخاب کرده و دما را روی ۴۰ درجه سانتیگراد تنظیم کنید. پوشش پلاستیکی را بردارید و کاسه را در داخل فر گذاشته و بگذارید خمیر برای حدود ۱ ساعت بماند (حجم خمیر باید دو برابر شود).
- خمیر را به قرص‌های مساوی تقسیم کنید.
- قرص‌های نان را در سبزی روغن‌گیر روی یک کاغذ روغنی قرار دهید.
- روی قرص‌های نان آرد بپاشید.
- روی قرص‌های نان با چاقو خط بیندازید.
- حتماً ۱۰۰ میلی‌لیتر آب سرد داخل سبزی پخت بریزید، سبزی پخت را باید در وضعیت ۵ بگذارید. برای تمیز کردن توصیه می‌شود از آب و سرکه استفاده کنید.

- قرص‌های نان را موقعی که فر سرد است داخل آن بگذارید.
- حالت پخت Bread (نان)  را شروع کنید.
- قرص‌های نان را بعد از پخت روی توری گریل بگذارید تا کاملاً خنک شوند.

برنامه‌های پخت

قلیل از این که بتوانید برنامه‌ریزی را انجام دهید باید یک حالت پخت انتخاب کنید.

برنامه‌ریزی مدت زمان

- ۱- دکمه  را فشار دهید؛ با فشردن دکمه  اعداد روی نمایشگر Time (زمان) چشمک می‌زنند.
- ۲- برای تنظیم مدت زمان، دکمه‌های + و - را فشار دهید، برای این که عددها سریع‌تر حرکت کنند و تنظیم کردن آسان‌تر شود، فشار داده و نگهدارید.
- ۳- بعد از این که به مدت زمان دلخواه رسیدید، ۱۰ ثانیه صبر کنید تا انتخاب ذخیره شود، یا این که دکمه  را فشار دهید تا تنظیم ذخیره شود.

برنامه‌ریزی مدت زمان

- ۱- دکمه  را فشار دهید؛ با فشردن دکمه  اعداد روی نمایشگر Time (زمان) چشمک می‌زنند.
- ۲- برای تنظیم مدت زمان، دکمه‌های + و - را فشار دهید، برای این که عددها سریع‌تر حرکت کنند و تنظیم کردن آسان‌تر شود، فشار داده و نگهدارید.
- ۳- بعد از این که به مدت زمان دلخواه رسیدید، ۱۰ ثانیه صبر کنید تا انتخاب ذخیره شود، با این که دکمه  را فشار دهید تا تنظیم ذخیره شود.
- ۴- بعد از گذشت زمان تعیین شده، عبارت End (پایان) روی نمایشگر Temperature (دما) ظاهر می‌شود و صدای زنگ پایان پخت به گوش می‌رسد.
 - به عنوان مثال: الان ساعت ۹ صبح است و زمان ۱ ساعت و ۱۵ دقیقه را برنامه‌ریزی کرده‌اید. برنامه به طور خودکار در ساعت ۱۰:۱۵ صبح متوقف می‌شود.

برنامه‌های پخت تأخیری

- ۱- دکمه  فشار داده و مراحل ۱ تا ۳ را مطابق شرحی که برای تنظیم زمان داده شد انجام دهید.
 - ۲- سپس دکمه  را فشار دهید و زمان پایان پخت را با فشار دادن دکمه‌های + و - تنظیم کنید؛ برای این که عددها سریع‌تر حرکت کنند و تنظیم کردن آسان‌تر شود فشار داده و نگه دارید.
 - ۳- بعد از این که به زمان پایان پخت رسیدید، ۱۰ ثانیه صبر کنید تا انتخاب ذخیره شود، با این که دکمه  را فشار دهید تا تنظیم ذخیره شود.
 - ۴- برای تایید فرآیند برنامه‌ریزی دکمه Start (شروع) را فشار دهید.
 - ۵- بعد از گذشت زمان انتخاب شده، عبارت End (پایان) روی نمایشگر Temperature (دما) ظاهر می‌شود و صدای زنگ پایان پخت به گوش می‌رسد.
 - به عنوان مثال: ساعت ۹ صبح است و زمان ۱ ساعت و ۱۵ دقیقه برنامه‌ریزی شده و زمان پایان برای ۱۲:۳۰ انتخاب شده است. برنامه به طور خودکار در ۱۱:۱۵ صبح شروع می‌شود.
- دکمه‌های  و  با چشمک زدن نشان می‌دهند که حالت برنامه‌ریزی شده تنظیم شده است. بعد از برنامه‌ریزی، زمانی که منتظر شروع پخت هستید، صفحه نمایشگر Time (زمان) مدت زمان و زمان پایان پخت را به تناوب نمایش می‌دهد.
- برای لغو فرآیند برنامه‌ریزی کافی است دکمه Stop (توقف) را فشار دهید.
- هنگام انتخاب حالت پخت، دکمه  فعال می‌شود ولی دکمه  فعال نمی‌شود. هنگام تنظیم زمان پخت، دکمه  روشن شده و می‌توان پخت تأخیری برنامه‌ریزی کرد.

راهنمای عملی پخت

- در موقع پخت با کمک فن سینی‌ها را در ردیف ۱ و ۵ قرار ندهید. چون گرمای مستقیم بیش از حد می‌تواند مواد غذایی حساس به دما را بسوزاند.
- در حالت‌های پخت Barbecue (باربکیو) و Gratin (گراتن) به خصوص در صورت استفاده از جوجه‌گردان، سینی روغن‌گیر را در وضعیت ۱ قرار دهید تا بقایای پخت‌ویز (مانند چربی و یا روغن) را جمع کند.

Multilevel (چندسطحی)

- از وضعیت‌های ۲ و ۴ استفاده کنید، غذایی را که به گرمای بیشتر احتیاج دارد در ۲ بگذارید.
- سینی روغن‌گیر را در پایین و سینی غذا را در بالا بگذارید.

باربکیو

- سینی گریل را در وضعیت ۳ یا ۴ گذاشته و مواد غذایی را در وسط سینی قرار دهید.
- توصیه می‌شود توان را روی حداکثر قرار دهید. المنت حرارتی بالایی با یک ترموستات کنترل می‌شود و دائم کار نخواهد کرد.

Pizza (پیتزا)

- از یک طرف پیتزای آلومینیومی سبک استفاده کنید. آن را روی سینی تعبیه شده قرار دهید.
- برای برشته شدن رویه، از سینی روغن‌گیر استفاده نکنید چون با افزایش دادن زمان کلی پخت از برشته شدن جلوگیری می‌کند.
- اگر پیتزا دارای مواد زیادی باشد توصیه می‌کنیم پنیر مونزرا را بعد از گذشت نیمی از زمان پخت روی پیتزا بگذارید.

جدول راهنمای پخت

حالت‌های پخت	نوع غذا	وزن (به کیلوگرم)	موقعیت سینی ریل‌های هادی استاندارد	ریل‌های هادی کشویی	پیش‌گرم کردن	دمای توصیه شده (درجه سانتی‌گراد)	مدت زمان پخت (دقیقه)
چندسطحی	پیتزا در ۲ سینی	۱ + ۱	۴ و ۲	۳ و ۱	بله	۲۲۰ - ۲۳۰	۲۵ - ۳۰
	پای در دو سینی / کیک در ۲ سینی	۱	۴ و ۲	۳ و ۱	بله	۱۸۰	۳۰ - ۳۵
	کیک اسفنجی در ۲ سینی (روی سینی روغن‌گیر)	۱	۴ و ۲	۳ و ۱	بله	۱۷۰	۲۰ - ۲۵
	مرغ کبابی + سیب‌زمینی	۱	۲/۳ و ۱	۳ و ۱	بله	۲۰۰ - ۲۱۰	۶۵ - ۷۵
	گوشت بره	۲	۲	۱	بله	۱۹۰ - ۲۰۰	۴۵ - ۵۰
	ماهی ماکرل	۱ یا ۲	۲ یا ۱	۱	بله	۱۸۰	۳۰ - ۳۵
	لاز انیا	۲	۲	۱	بله	۱۹۰ - ۲۰۰	۳۵ - ۴۰
	شیرینی خامه‌ای در دو سینی	۴ و ۲	۳ و ۱	بله	۱۹۰	۲۰ - ۲۵	
	بیسکویت در ۲ سینی	۴ و ۲	۳ و ۱	بله	۱۹۰	۱۰ - ۲۰	
	شیرینی‌پزی در ۲ سینی	۴ و ۲	۳ و ۱	بله	۲۱۰	۲۰ - ۲۵	
پای	۳ و ۱	۳ و ۱	بله	۲۰۰	۲۰ - ۳۰		
باریکو	ماهی ماکرل	۱	۴	۳	خیر	%۱۰۰	۱۵ - ۲۰
	ماهی سول و ده پا	۰/۷	۴	۳	خیر	%۱۰۰	۱۰ - ۱۵
	کباب اسکونید و میگو	۰/۷	۴	۳	خیر	%۱۰۰	۸ - ۱۰
	فیله ماهی کاد	۰/۷	۴	۳	خیر	%۱۰۰	۱۰ - ۱۵
	سبزیجات گریل	۰/۵	۳ یا ۴	۲ یا ۳	خیر	%۱۰۰	۱۵ - ۲۰
	استیک گوساله	۰/۸	۴	۳	خیر	%۱۰۰	۱۵ - ۲۰
	سوسیس	۰/۷	۴	۳	خیر	%۱۰۰	۱۵ - ۲۰
	همبرگر	۴ یا ۵	۴	۳	خیر	%۱۰۰	۱۰ - ۱۲
	ساندویچ تست (با تست)	۴ یا ۶	۴	۳	خیر	%۱۰۰	۳ - ۵
	مرغ کبابی گردان با استفاده از جوجه‌گردان (در صورت وجود) بره کبابی گردان با استفاده از جوجه‌گردان (در صورت وجود)	۱	-	-	خیر	%۱۰۰	۷۰ - ۸۰
۱	-	-	خیر	%۱۰۰	۷۰ - ۸۰		
گران	مرغ گریل	۱/۵	۲	۲	خیر	۲۱۰	۵۵ - ۶۰
	ده‌پا	۱	۲	۲	خیر	۲۱۰	۳۰ - ۳۵
	مرغ کبابی گردان با استفاده از جوجه‌گردان (در صورت وجود)	۱/۵	-	-	خیر	۲۱۰	۷۰ - ۸۰
	اردک کبابی گردان با استفاده از جوجه‌گردان (در صورت وجود)	۱/۵	-	-	خیر	۲۱۰	۶۰ - ۷۰
	گوشت گوساله پا گاو کبابی	۱	۲	۲	خیر	۲۱۰	۶۰ - ۷۵
	گوشت خوک کبابی	۱	۲	۲	خیر	۲۱۰	۷۰ - ۸۰
گوشت بره	۱	۲	۲	خیر	۲۱۰	۴۰ - ۴۵	
دما پایین	دیفراست		۲ یا ۳	۲	خیر	-	-
	تثبیت		۲ یا ۳	۲	خیر	-	۶۰ - ۹۰
	گرم کردن ظرف		۲ یا ۳	۲	خیر	-	-
	پاستوریزه کردن		۲ یا ۳	۲	خیر	-	-
پیتزای خودکار	پیتزا (به دستور تهیه مراجعه شود)	۱	۲	۲	خیر	-	۲۳ - ۳۳
فوکاجیا (خمیر نان)		۱	۲	۲	خیر	-	۲۳ - ۳۳
نان‌پز خودکار	نان (به دستور تهیه مراجعه شود)	۱	۲	۲	خیر	-	۵۵
کیک‌پز خودکار	کیک با خمیر ورآمده	۱	۲ یا ۳	۲	خیر	-	۳۵ - ۵۵
کیک‌پز خودکار	کیک‌ها	۱	۲ یا ۳	۲	خیر	-	۶۰ - ۸۰

زمان‌های فوق تنها حکم راهنما دارند و می‌توان آن‌ها را بر اساس سلیقه فردی عوض کرد. زمان‌های پیش‌گرم کردن فر استاندارد بوده و به طور دستی قابل تغییر نمی‌باشند.

نکات ایمنی و موارد احتیاطی

این دستگاه بر اساس استانداردهای بین‌المللی در زمینه ایمنی طراحی و ساخته شده است. هشدارهای زیر به منظور حفظ ایمنی ارائه شده و می‌بایست با دقت مطالعه شوند.

ایمنی کلی

- این دستگاه صرفاً برای استفاده خانگی طراحی شده و برای استفاده‌های صنعتی یا تجاری مناسب نمی‌باشد.
 - این دستگاه را نباید در بیرون از ساختمان، حتی اگر در محیطی پوشش‌دار باشد نصب کرد. قرار دادن دستگاه در معرض باران و طوفان بسیار خطرناک است.
 - هنگام جابجایی کردن یا حرکت دادن دستگاه، همیشه از دسته‌های کنار فر استفاده کنید.
 - با پای برهنه یا با دست یا پای خیس به دستگاه دست نزنید.
 - این دستگاه فقط باید توسط افراد بزرگسال و برای پخت غذا بر اساس دستورالعمل‌های این دفترچه راهنما به کار گرفته شود. هر نوع استفاده دیگر از این وسیله (مانند گرم کردن اتاق) نادرست بوده و خطرناک می‌باشد. خدمات طلبی نیکان هیچ مسئولیتی در قبال خسارات ناشی از استفاده نادرست، غیراصولی و غیرمعمول از دستگاه نخواهد داشت.
 - هنگامی که دستگاه در حال کار است به المنت‌های حرارتی یا بعضی قسمت‌های درب فر دست نزنید، این بخش‌ها بسیار داغ می‌شوند.
 - کودکان را از دستگاه دور نگه دارید.
 - مطمئن شوید که سیم‌های برق دیگر وسایل برقی با بخش‌های داغ فر تماس پیدا نمی‌کنند.
 - قسمت‌های باز دستگاه که برای تهیه و انتشار حرارت استفاده می‌گردد هرگز نباید پوشانده شوند.
 - دستگیره درب فر را همیشه از وسط آن بگیرید؛ بخش‌های انتهایی آن ممکن است داغ باشند.
 - همیشه موقع قرار دادن یا برداشتن ظروف آشپزی از داخل فر، دستکش مخصوص فر دست کنید.
 - برای پوشش دادن کف فر از فویل آلومینیوم استفاده نکنید.
 - مواد قابل اشتعال در فر قرار ندهید؛ اگر فر به طور اتفاقی روشن شود، ممکن است آتش بگیرد.
 - اگر می‌خواهید سیم برق دستگاه را بکشید، همیشه دو شاخه را از پریز بکشید و سیم را نکشید.
 - هرگز بدون این که سیم برق دستگاه را از پریز کشیده باشید اقدام به تمیز کردن یا کارهای نگهداری نکنید.
 - اگر دستگاه خراب شد، تحت هیچ شرایطی نباید خودتان آن را تعمیر کنید. تعمیراتی که توسط خود فرد انجام می‌شود ممکن است باعث بروز جراحت بدنی یا خرابی بیشتر دستگاه گردد. با خدمات طلبی نیکان تماس بگیرید.
 - اشیاء سنگین را روی درب فر نگذارید.
 - افرادی که توانایی‌های جسمانی، حسی یا روانی آن‌ها محدود است (کودکان و ...)، افراد ناوارد و یا هر کسی که با دستگاه آشنا نیست نباید با آن کار کند. این افراد باید تحت نظر یک نفر که مسئولیت ایمنی آن‌ها را بر عهده بگیرد با دستگاه کار کنند یا دستورات اولیه را در ارتباط با کار دستگاه دریافت کنند.
 - اجازه ندهید کودکان با وسیله بازی کنند.
- ### دور انداختن
- هنگام دور انداختن مواد پسته‌بندی؛ از قوانین محلی پیروی کنید چون ممکن است از مواد پسته‌بندی دوباره استفاده کنند.
 - مصوبه اروپایی 2002/96/EC در خصوص تجهیزات از کار افتاده برقی و الکترونیکی (WEEE) می‌کند که لوازم خانگی نباید در چرخه عادی زباله‌های جامد شهری دور انداخته شوند. لوازم مستعمل خانگی را باید جداگانه جمع‌آوری کرد تا بتوان با بازیافت، مواد موجود در آن‌ها را بهینه کرد و اثرات مخرب آن‌ها بر سلامتی انسان‌ها و محیط زیست را تا حد اکثر ممکن کاهش داد. علامت سطل زباله با یک ضربدر روی محصول شما بدین معنی است که صاحب دستگاه باید تعهدات و مسئولیت‌های خود را در قبال تفکیک زباله‌ها رعایت نماید.
 - برای کسب اطلاعات بیشتر در خصوص روش صحیح دور انداختن لوازم خانگی مستعمل، می‌توانید با مقامات مسئول محلی تماس بگیرید.

احترام و حفاظت از محیط زیست

شما می‌توانید با استفاده از فر در ساعات‌های بعدازظهر یا اولین ساعات‌های صبح در کاستن از بار پیک شبکه‌های برقی‌رسانی کمک کنید. برنامه‌های مختلف پخت و برنامه "پخت تاخیری" (برنامه‌های پخت را ببینید) و "تمیز کردن خودکار تاخیری" (بخش نگهداری و مراقبت را ببینید) به طور خاص به کاربر اجازه می‌دهد تا زمان خود را به نحو موثرتری بهینه سازد. در هنگام استفاده از حالت‌های باربکیو و گرانتن همیشه درب فر را بسته نگه دارید؛ با این کار ضمن این که در مصرف انرژی صرفه‌جویی می‌کنید (حدود ۱۰٪) نتیجه بهتری هم به دست خواهید آورد.

لاستیک دور درب را مرتباً بررسی کرده و آن‌ها را تمیز کنید تا مطمئن شوید عاری از گرد و غبار هستند و به خوبی بر روی درب قرار می‌گیرند و در نتیجه از هدر رفتن حرارت جلوگیری می‌شود.

این محصول با الزامات آخرین مصوبات اتحادیه اروپا در خصوص محدودسازی مصرف توان در حالت استندبای یا آماده به کار سازگاری دارد. اگر برای مدت ۲ دقیقه هیچ کاری انجام نشود، دستگاه به طور خودکار به "دکمه ساعت" می‌رود. حالت آماده به کار با یک "نماد ساعت" با روشنی کم مشخص می‌شود. به محض این که دوباره با دستگاه کار کنید وارد حالت عملیاتی می‌شود.

نگهداری و مراقبت

خاموش کردن دستگاه

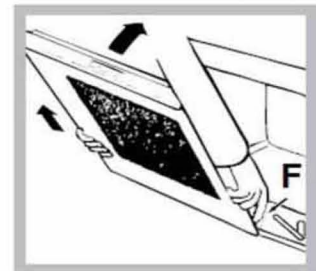
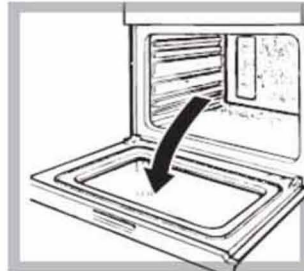
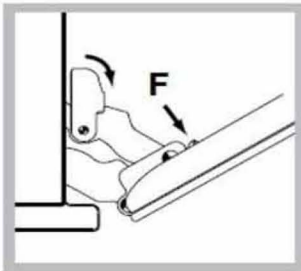
قبل از انجام هرگونه کاری روی دستگاه، کابل برق دستگاه را از پریز جدا کنید.

تمیز کردن دستگاه

- بخش‌های ساخته شده از استنیل با دارای روکش لعابی و درزگیرهای لاستیکی را باید با یک اسفنج که در آب ولرم و صابون خنثی (بچه و ...) خیسانده شده است تمیز کرد. برای پاک کردن لکه‌های سخت از محصولات و شوینده‌های مخصوص تمیز کردن فر استفاده کنید. بعد از تمیز کردن، به طور کامل آبکشی کرده و خشک کنید. از پودرهای ساینده یا مواد خورنده استفاده نکنید.
- به طور ایده‌آل باید بعد از هر بار استفاده و موقعی که هنوز داخل فر نیمه گرم است آن را تمیز کنید. از آب گرم و ماده شوینده استفاده کنید، سپس خوب آبکشی کرده و با یک دستمال نرم خشک کنید. از مواد ساینده استفاده نکنید.
- کلیه لوازم جانبی - به استثنای سینی‌های کشویی - را می‌توان مانند لوازم عادی آشپزخانه شست، آن‌ها حتی برای شست‌وشو در ماشین ظرفشویی هم مناسب هستند.
- توصیه می‌شود مواد شوینده مستقیماً روی صفحه کنترل اسپری نشوند، در عوض می‌توان از یک اسفنج استفاده کرد.
- هرگز از بخارشو یا شوینده‌های تحت فشار استفاده نکنید.

تمیز کردن درب فر

- بخش شیشه‌ای درب را با استفاده از یک اسفنج و ماده شوینده غیرساینده تمیز کنید، سپس با یک دستمال نرم به خوبی خشک کنید. از مواد ساینده زبر یا کاردک‌های تیز فلزی استفاده نکنید چون این‌ها سطح را خراش می‌دهند و شیشه را خراب خواهند کرد. برای تمیز کردن بهتر می‌توانید درب فر را جدا کرده و بیرون بیاورید.
- ۱- درب فر به طور کامل باز کنید (تصویر را ببینید)
 - ۲- از یک پیچ‌گوشتی برای بلند کردن اهرم کوچک F که روی درب لولا قرار دارند استفاده کنید (تصویر را ببینید).
 - ۳- درب را از دو کناره بیرونی آن گرفته و تا نیمه ببنید. درب را به سمت خود بکشید تا بیرون بیاید (تصویر را ببینید) (فقط در برخی مدل‌ها).
- برای نصب کردن درب، همین مراحل را به ترتیب عکس انجام دهید.



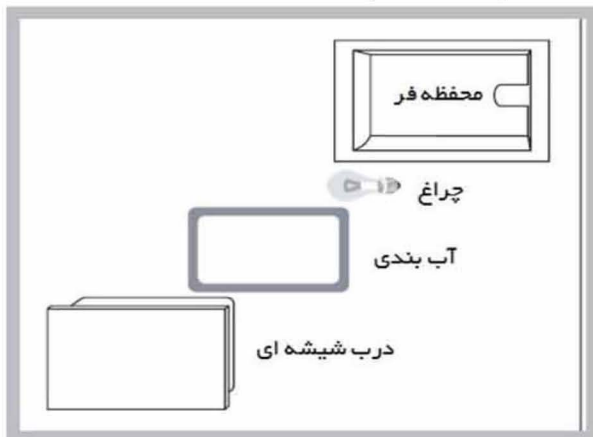
بازبینی لاستیک دور درب

لاستیک دور درب را به صورت دوره‌ای بازبینی کنید. اگر لاستیک آسیب دیده بود با خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید. توصیه می‌کنیم تا زمانی که لاستیک را عوض نکرده‌اید از فر استفاده نکنید.

عوض کردن حباب لامپ

برای عوض کردن حباب لامپ:

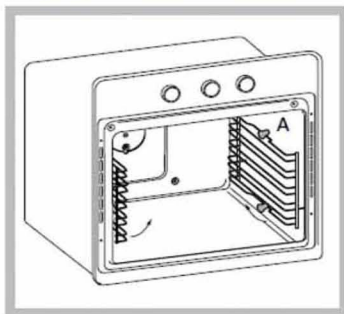
- ۱- قاب شیشه‌ای نگهدارنده لامپ را بیرون بیاورید.
- ۲- حباب لامپ را بیرون آورده و با نوع مشابه عوض کنید: ۲۵ وات، E ۱۴ cap.
- ۳- قاب شیشه‌ای را در جای خود بگذارید (تصویر را ببینید).



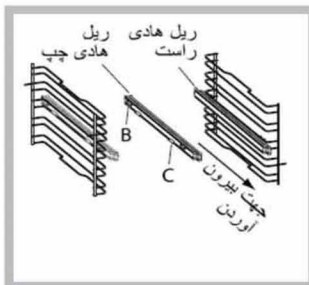
سوار کردن مجموعه سینی کشویی

برای سوار کردن مجموعه سینی کشویی:

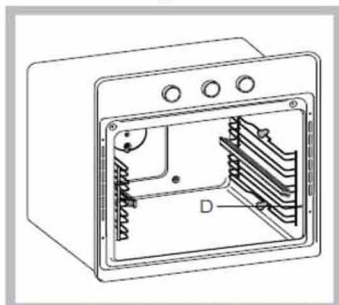
- ۱- دو عدد قاب را باز کنید، آن‌ها را از فاصله‌دهنده‌های A فاصله داده و بلند کنید (تصویر را ببینید).



- ۲- وضعیت را که می‌خواهید از آن کشو استفاده کنید انتخاب نمایید. با در نظر گرفتن جهت صحیح بیرون کشیدن سینی کشویی، قسمت B و C را روی قاب قرار دهید.



- ۳- دو عدد قاب را با استفاده از سوراخ‌های پیش‌بینی شده روی دیواره‌های فر به ریل‌های هادی محکم کنید (تصویر را ببینید). سوراخ‌های قاب سمت چپ در بالا قرار دارند، ولی سوراخ‌های قاب سمت راست در پایین هستند.



- ۴- در پایان، قاب را روی فاصله‌دهنده‌های A جا بزنید.

• سینی‌های کشویی را در وضعیت ۵ قرار ندهید.

تمیز کردن خودکار با قابلیت Fast Clean (تمیز کردن سریع)

در حالت Fast Clean (تمیز کردن سریع) دمای داخل فر به ۵۰۰ درجه سانتیگراد می‌رسد. سیکل تجزیه حرارتی آغاز به کار کرده و بقایای غذا و دوده‌ها را پاک می‌کند. چربی و مواد اضافی عملاً سوزانده می‌شوند. در حین برنامه تمیز کردن خودکار اجازه ندهید کودکان به فر نزدیک شوند چون سطوح آن خیلی داغ خواهد شد. ذرات ممکن است بر اثر فرایند احتراق آبی در داخل فر مشتعل شوند. جای هیچ نگرانی نیست؛ این فرآیند عادی و بدون خطر است.

پیش از وارد شدن به حالت تمیز کردن سریع:



- ذرات و بقایای بزرگ مواد غذایی را با یک اسفنج خیس از داخل فر پاک کنید. از مواد شوینده استفاده نکنید.
- همه لوازم جانبی را بیرون بیاورید.
- حوله آشپزخانه یا دستگیره‌های حوله‌ای روی دسته فر نگذارید.
- اگر فر خیلی داغ باشد، امکان دارد سیکل تجزیه حرارتی کار نکند. منتظر شوید تا فر خنک شود.
- برنامه فقط بعد از بسته شدن درب فر شروع به کار خواهد کرد.

برای فعال کردن حالت تمیز کردن سریع، دکمه  را فشار دهید؛ در صفحه نمایشگر Time (زمان) مدت زمان پیش‌فرض ۱ ساعت و ۳۰ دقیقه (برنامه عادی) و در صفحه نمایشگر Temperature (دما) عبارت "nor" دیده می‌شود؛ با فشار دادن دکمه "+" برنامه شدید "int" آغاز می‌شود، و برای ۲ ساعت طول خواهد کشید؛ اگر دکمه "-" را فشار دهید برنامه اکونومی eco فعال شده و ۱ ساعت به طول می‌انجامد.

تجهیزات ایمنی

- درب به محض بالاتر رفتن دما از حدی معین بطور خودکار قفل می‌شود.
- در صورت بروز اشکال، المنت‌های حرارتی خاموش خواهند شد.
 - بعد از قفل شدن درب، نمی‌توانید مدت زمان و زمان پایان را تغییر دهید.
 - برنامه ریزی فقط بعد از انتخاب حالت Fast Clean (تمیز کردن سریع) ممکن است.

برنامه ریزی تمیز کردن خودکار تاخیری


۱- دکمه  را فشار دهید، دکمه  و اعداد روی نمایشگر Time (زمان) چشمک می‌زنند.

۲- برای تنظیم مدت زمان، دکمه‌های "+" و "-" را فشار دهید؛ برای اینکه عددها سریع‌تر حرکت کنند و تنظیم کردن آسان‌تر شود فشار داده و نگهدارید.

۳- بعد از این که به زمان پایان پخت مورد نظر رسیدید، ۱۰ ثانیه صبر کنید تا انتخاب ذخیره شود، با این که دکمه  را فشار دهید تا تنظیم ذخیره شود.

۴- بعد از گذشت زمان انتخاب شده، عبارت End (پایان) روی نمایشگر Temperature (دما) ظاهر می‌شود و صدای زنگ پایان به گوش می‌رسد.

بعنوان مثال: ساعت ۹ صبح و تمیز کردن سریع اکونومی (Eco) انتخاب شده است؛ زمان پیش‌فرض اجرای آن ۱ ساعت می‌باشد. ۱۲:۳۰ زمان برنامه ریزی شده پایان است. برنامه در ساعت ۱۱:۳۰ صبح به طور خودکار شروع به کار می‌کند.

هرگاه دکمه‌های  و  چشمک بزنند برنامه ریزی انجام شده است. بعد از برنامه ریزی، در زمانی که منتظر شروع تمیز کردن سریع هستید، نمایشگر Time (زمان) مدت زمان و زمان پایان حالت تمیز کردن سریع را به تناوب نمایش می‌دهد. برای لغو فرآیند برنامه ریزی کافی است دکمه "Stop" توقف را فشار دهید.

بعد از اتمام برنامه تمیز کردن خودکار

پیش از این که در فر را باز کنید باید صبر کنید تا دمای داخل فر به اندازه کافی کم بشود. احتمالاً مقداری ذرات غبار در پایین و کناره‌های فر خواهید دید؛ بعد از این که فر کاملاً خنک شد آن‌ها را با یک اسفنج خیس پاک کنید. یا این که می‌توانید از فر که گرم است استفاده کنید، در این صورت نیازی به پاک کردن ذرات نیست چون کاملاً بی خطر هستند و هیچ تاثیری روی غذای شما نمی‌گذارند.

درخواست خدمات

هشدار:

دستگاه مجهز به یک سیستم عیب‌یابی خودکار است که اشکالات را تشخیص می‌دهد. اشکالات کاری به صورت پیام‌هایی به شکل زیر نمایش داده می‌شوند:

ER و بعد چند عدد

در صورت نیاز با خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید.

قبل از تماس با خدمات طلایی نیکان:

- ببینید آیا خودتان می‌توانید مشکل را برطرف کنید یا خیر.
- برنامه را از نو شروع کنید تا ببینید آیا اشکال برطرف می‌شود یا خیر.
- اگر مشکل باقی مانده است، با خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید.

هرگز از خدمات تکنیسین‌های غیرمجاز استفاده نکنید.

لطفاً اطلاعات زیر را آماده داشته باشید:

- پیام نمایش داده شده روی نمایشگر Temperature (دما)
- مدل وسیله (Mod)
- شماره سریال آن (S/N)
- مدل و شماره سریال را می‌توانید روی پلاک دستگاه بخوانید.