



Hotpoint
ARISTON



• مدل : FH 939

خدمات طایی نیکان نماینده رسمی
www.nikan-co.com
فقط با ضمانت طایی 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، آریستون، شولتز و اکسپریال فی باشد که با ارانه ضمانت نامه معتبر با پشتوانه شرکت تولید کننده در ایتالیا یکی از معتبر ترین شرکت های 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 شیوه های 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 فرم افزار مخصوص ، کلیه درخواست های نصب و یا سرویس شهر تهران را از مشترکین دریافت

- نموده و هماهنگی لازم را جهت اعزام تکنسین آموزش دیده و مجبور 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 ساعت اداری ، با دریافت پیامک از طریق تلفن گویا: هماهنگی نصب و یا سرویس انجام می پذیرفت
- 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 ۳۰۰۰۰۸۲۳۴ 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 گردد و در طول مدت تعمیر در صورت در خواست 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 واعلام 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 ۰۲۱ - ۸۸۷۶۵۳۰۰

ارتباط از طریق پیام کوتاه ۳۰۰۰۸۲۳۲

ارتباط از طریق سایت www.nikan-co.com

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



دستورالعملهای نصب و استفاده

فر توکار

نصب دستگاه

- استقرار
- اتصالات برق
- جدول مشخصات

معرفی دستگاه

- نمای کلی
- صفحه کنترل

راه اندازی و استفاده

- راه اندازی فر
- تهویه برای خنک کردن
- چراغ فر

FH 939

برنامه ریز الکترونیکی پخت

حالت های پخت

- راهنمایی های عملی 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
- تعییز کردن دستگاه
- تعییز کردن درب فر
- عوض کردن حباب لامپ
- سوار کردن حباب لامپ
- سوار کردن مجموعه سینی کشویی
- درخواست خدمات

نصب

نصب دستگاه

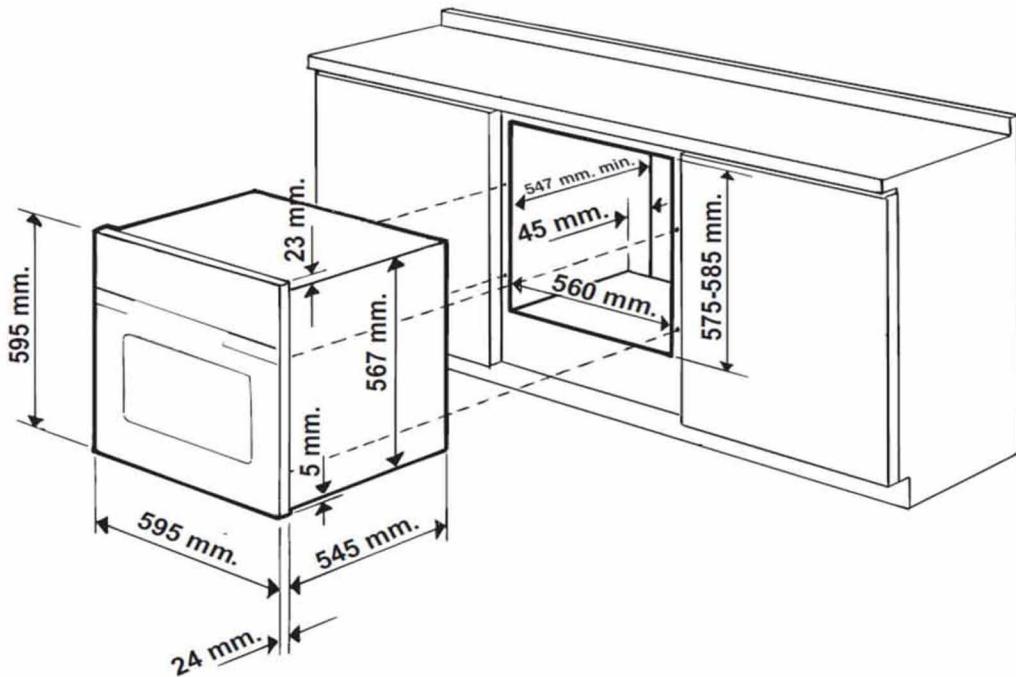
- لطفا قبل از کار با دستگاه جدید خود این دفترچه را هنما را با دقت مطالعه کنید. این دفترچه حاوی اطلاعات بسیار مهمی درباره نصب صحیح، استفاده و نگهداری از دستگاه است.
- لطفا این دفترچه را هنما را برای استفاده‌های آتی نگهداری کنید. لطفا این دفترچه را در صورت فروش دستگاه به صاحبان جدید آن بدهید.

استقرار

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

نصب

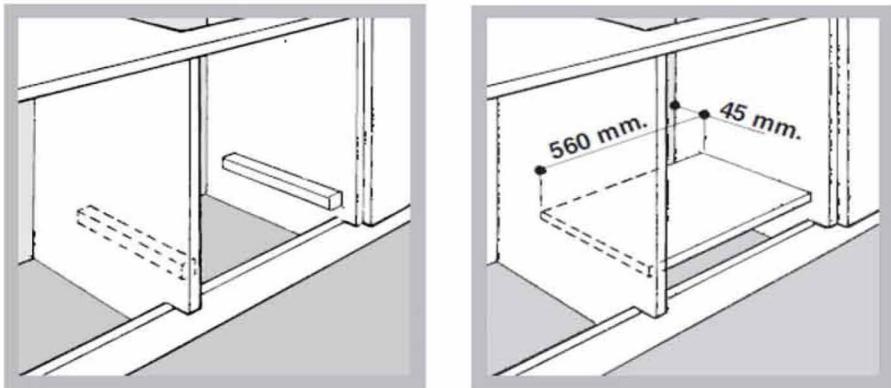
- لطفا برای اطمینان از صحت عملکرد دستگاه از یک کاییت مناسب استفاده کنید.
- پنل‌های مجاور فر باید در برابر حرارت مقاوم باشند.
- کاییت‌های روکش دار باید از مواد چسبی ساخته شده باشند که بتوانند تا 10°C درجه سانتی‌گراد حرارت را تحمل کنند.
- برای نصب فر زیر کانتر (تصویر را ببینید) یا داخل کاییت، ابعاد کاییت باید به این صورت باشد:



- بدنه دستگاه بعد از نصب باید با سیم‌ها و قطعات الکتریکی تماس پیدا کند. مقدار مصرف دستگاه که روی پلاک آن نوشته شده است بر اساس نصب صحیح دستگاه 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، یا روی سطحی کاملاً صاف با دهانه حداقل 45×56 میلی‌متر (تصویر 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 پیروزی در یک ردیف قرار بگیرند. زبانه‌ها را با توجه به ضخامت پنل کناری کابینت و مطابق تصویر زیر تنظیم کنید:
ضخامت 2 میلی‌متر: بخش جداشتنی زبانه را بردارید (تصویر را ببینید).



ضخامت 18 میلی‌متر: از اولین شیار که توسط کارخانه تعبیه شده استفاده کنید (تصویر را ببینید)



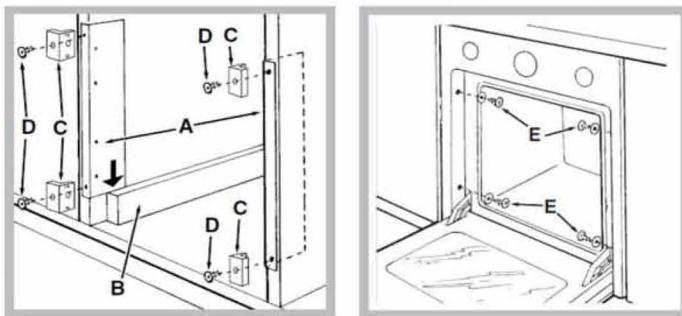
ضخامت 16 میلی‌متر: از شیار دوم استفاده کنید (تصویر را ببینید).



درب فر را باز کرده و 4 عدد پیچ لبه پیروزی فر را ببندید و فر را محکم کنید.
همه قطعات و بخش‌های دستگاه که تضمین‌کننده عملکرد ایمن آن هستند نباید بدون ابزار قابل پیرون آوردن باشند.

قرار دادن در مرکز و ثابت کردن

- ۱- زوارهای A را روی پایه فر B قرار دهید.
- ۲- زبانهای C را روی زوارهای A قرار دهید. اگر ضخامت پانل کناری کاپینت:
 - ۱۶ میلیمتر است: زبانه را طوری قرار دهید که عدد ۱۶ نوشته شده روی آن به سمت شما باشد؛
 - ۱۸ میلیمتر است: زبانه را طوری قرار دهید که قسمت بدون نوشته آن به سمت شما باشد؛
 - ۲۰ میلیمتر است: نیازی به قرار دادن زبانه نیست.
- ۳- زوارها و زبانهای پلاستیک D به لبه پنل کناری کاپینت محکم کنید.
- ۴- فر را با پیچ و واشرهای پلاستیک E در داخل کاپینت نصب کنید.



اتصالات برق

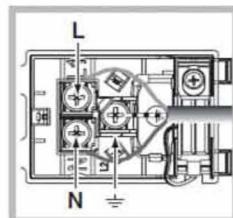
فرهای مجهر به سیم برق سه‌شاخه‌دار برای کار با برق متناوب در ولتاژ و فرکانس درج شده روی پلاک دستگاه مناسب هستند
(تصویر زیر را ببینید).

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 بک پیچ‌گوشتی استفاده کنید و پیچ گیره کابل را شل کرده و آن را بردارید (تصویر را ببینید).



- ۳- پیچ سیمهای (L-N) را شل کنید، سپس سیمهای را بر اساس رنگبندی زیر پیچ‌ها بگذارید: آبی (N) نول، قهوه‌ای (L) فاز و زرد-سبز (Zeminy) (PE).

وصل کردن سیم به پریز

از بک دو شاخه استاندارد مطابق با بار درج شده روی پلاک دستگاه استفاده کنید (جدول را ببینید).

دستگاه باید برای بار عنوان شده روی دستگاه مناسب باشد و با مقررات الکتریکی معتبر همخوانی داشته باشد (سیم اتصال

دو شاخه باید برای بار عنوان شده روی دستگاه معتبر همخوانی داشته باشد (سیم اتصال زمین نباید قطع شود). سیم برق باید طوری قرار داده شود که با دماهای بالاتر از ۵ درجه سانتی گراد 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) و لذتاز باید در محدوده مقادیر عنوان شده روی پلاک دستگاه باشد (جدول زیر را ببینید).

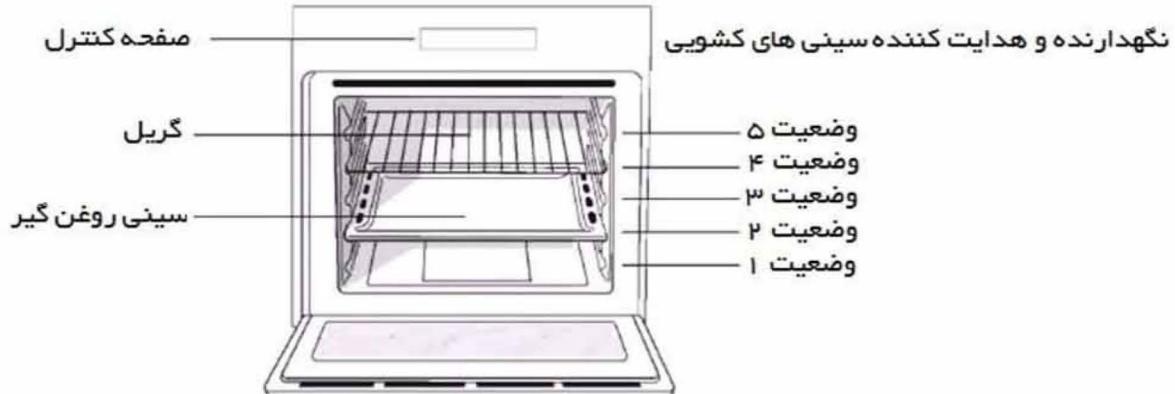
پریز برای دوشاخه دستگاه مناسب باشد. اگر پریز با دو شاخه همخوانی ندارد، با خدمات طلایبی نیکان تماس بگیرید. از سیمهای رابط با چند پریز استفاده نکنید.

بعد از این که دستگاه نصب شد کابل برق دستگاه و پریز باید به آسانی در دسترس باشند. کابل برق دستگاه نباید خم شده یا تحت فشار باشد.

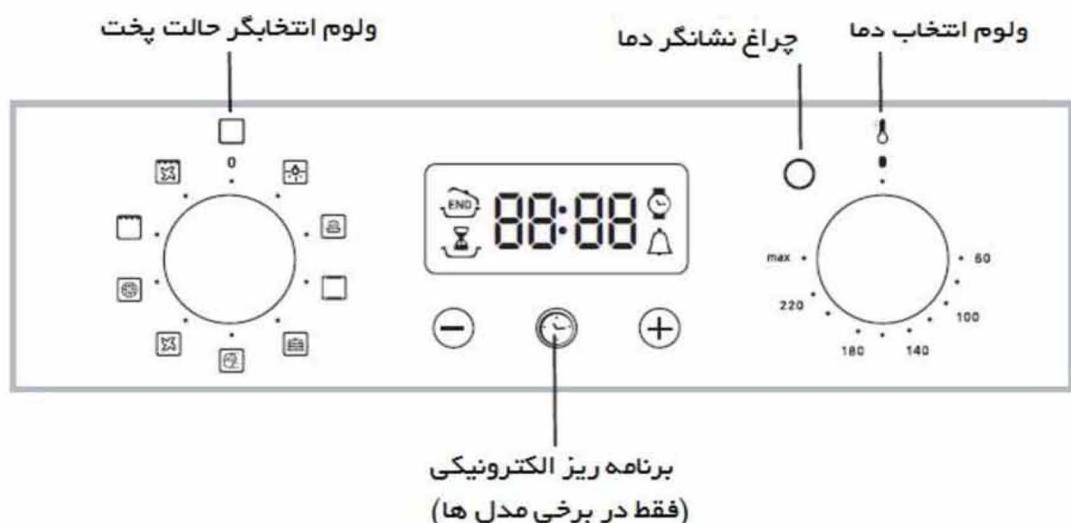
کابل برق دستگاه باید به طور مرتب چک شود و تعویض آن فقط توسط خدمات طلایبی نیکان انجام شود. در صورت عدم رعایت این اقدامات تأمین ایمنی، سازنده هیچ مسئولیتی را نخواهد پذیرفت.

جدول مشخصات

| جدول مشخصات | |
|--|--|
| عرض: ۴۳/۵ سانتی‌متر | ابعاد |
| ارتفاع: ۳۲ سانتی‌متر | |
| طول: ۴۱/۵ سانتی‌متر | |
| ۵۸ لیتر | حجم |
| ولتاژ: ۲۴۰ - ۲۲۰ ولت ~ ۵۰ هرتز | اتصالات برق |
| حداکثر توان مصرفی ۲۸۰ وات | |
| مصوبه 2002/40/EC بر روی برچسب فرهای برقی استاندارد EN 50304 | برچسب انرژی |
| مصرف انرژی اظهار شده برای کلاس تبادل حرارت اجباری حالت گرمایش: گرaten | |
| این دستگاه با مصوبات اتحادیه اروپا به شرح زیر سازگاری دارد: |   |
| 2006/95/EEC (ولتاژ پایین) و متهمهای بعدی آن: 2004/108/EEC (سازگاری الکترومغناطیسی) و اصلاحات متعاقب آن 93/68/EEC مورخ 15/12/04 و اصلاحات متعاقب آن. 93/22/EEC و اصلاحات متعاقب آن. 93/96/EEC و اصلاحات متعاقب آن. | |



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 حداقل روشن کنید. قبل از خاموش کردن فر و باز کردن درب دستگاه، مطعن شویید 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 شده‌اند.

راه اندازی فر

- با استفاده از ولوم انتخابگر برنامه پخت دلخواه را انتخاب کنید.
- دمای دلخواه را با ولوم انتخاب دما تنظیم کنید. برای آگاهی از مشخصات حالت‌های پخت و دماهای پیشنهادی به جدول راهنمای پخت مراجعه کنید (به حالت‌های پخت مراجعه کنید).
- روشن شدن چراغ نشانگر دما نشان می‌دهد که فر در حال گرم شدن و رسیدن به دمای دلخواه است.
- در حین پخت می‌توانید کارهای زیر را انجام دهید:
 - با استفاده از ولوم انتخابگر برنامه پخت را تغییر دهید.
 - با استفاده از ولوم انتخاب دما، دما را تغییر دهید.
 - با قرار دادن ولوم انتخابگر بر روی ۰ پخت را متوقف کنید.
- هرگز اشیا را مستقیماً روی کف فر نگذارید زیرا پوشش لعابی کف آسیب خواهد دید.
- همیشه طروف پخت و پز را روی سینی‌های تعییه شده قرار دهید.

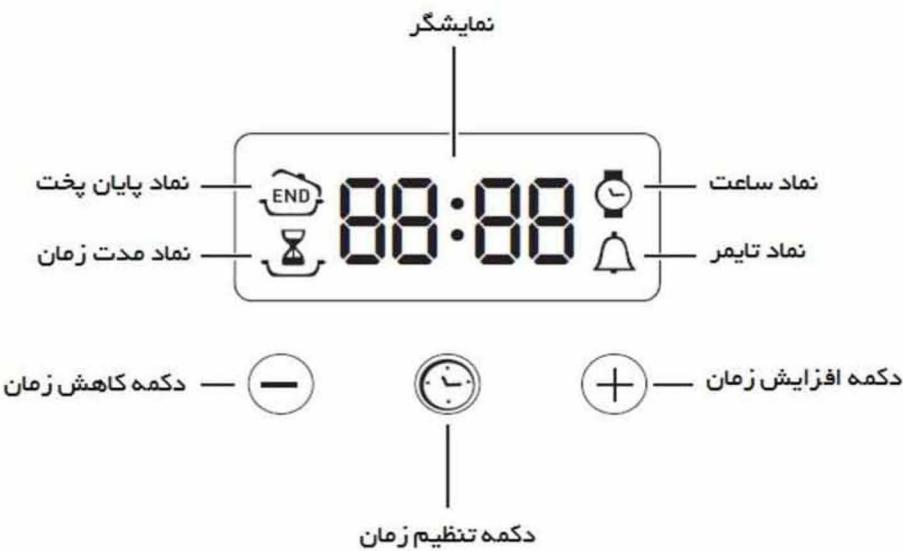
تهویه برای خنک کردن

برای این که دمای بیرونی فر پایین بیاید، در بعضی مدل‌ها یک فن خنک‌کننده جربانی از هوا را بین صفحه کترل و درب فر می‌دمد.

بعد از این که پخت به پایان رسید، فن خنک‌کننده به کار خود ادامه می‌دهد تا این که فر به اندازه کافی خنک شود.

چراغ فر

وقتی که  را با دکمه انتخابگر انتخاب می‌کنید چراغ روشن می‌شود. چراغ در صورت انتخاب یک حالت پخت روشن می‌ماند.

**تنظیم ساعت**

موقعی که فر خاموش یا روشن است می‌توان ساعت را تنظیم کرد، البته به شرط این که قبل از زمان پایان یک برنامه پخت را تنظیم نکرده باشید.

بعد از این که دو شاخه دستگاه به پریز وصل شد، یا بعد از وصل شدن های برق نماد و چهار عدد روی نمایشگر چشمک خواهد زد.

- ۱- دکمه را چند بار فشار دهید تا این که نماد و سه رقم روی نمایشگر چشمک بزنند.
- ۲- برای تنظیم زمان از دکمه‌های + و - استفاده کنید؛ اگر هر یک از این دکمه‌ها را فشار داده و نگهدارید، مقادیر با سرعت بیشتری در نمایشگر نشان داده شده و تنظیم کردن زمان دلخواه سریع‌تر و آسان‌تر می‌شود.
- ۳- برای ذخیره کردن تنظیم شده ۰ ۱ ثانیه صبر کرده یا دکمه را دوباره فشار دهید.

تنظیم تایmer

ابن قابلیت در پخت وقفه‌ای ایجاد نمی‌کند و تاثیری در کار فر ندارد؛ وظیفه آن صرفاً فعال کردن زنگ بعد از گذشت زمان تعیین شده است.

- ۱- دکمه را چند بار فشار دهید تا این که نماد و سه رقم روی نمایشگر چشمک بزنند.
- ۲- برای تنظیم زمان دلخواه از دکمه‌های + و - استفاده کنید؛ اگر هر یک از این دکمه‌ها را فشار داده و نگهدارید، مقادیر با سرعت بیشتری در نمایشگر نشان داده شده و تنظیم کردن زمان سریع‌تر و آسان‌تر انجام می‌شود.
- ۳- برای ذخیره کردن زمان تنظیم شده ۰ ۱ ثانیه صبر کرده یا دکمه را دوباره فشار دهید. نمایشگر ضمن شمارش معکوس زمان را نشان می‌دهد. بعد از گذشت این مدت زمان زنگ به صدا درمی‌آید.

برنامه‌های پخت

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

برنامه‌ریزی مدت زمان پخت

- ۱- دکمه (۱) را چند بار فشار دهید تا این که نماد و سه رقم روی نمایشگر چشمک بزند.
- ۲- برای تنظیم مدت زمان دلخواه از دکمه‌های + و - استفاده کنید؛ اگر هر یک از این دکمه‌ها را فشار داده و نگهدارید، مقادیر با سرعت بیشتری در نمایشگر نشان داده شده و تنظیم کردن زمان سریع‌تر و آسان‌تر انجام می‌شود.
- ۳- برای ذخیره کردن زمان تنظیم شده ۰ ۱ ثانیه صیر کرده یا دکمه (۲) را دوباره فشار دهید.
- ۴- بعد از گذشت زمان تنظیم شده، عبارت End (پایان) روی نمایشگر ظاهر می‌شود، فرآیند پخت متوقف گردیده 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.

تنظیم زمان پایان حالت پخت

قبل از این که زمان پایان پخت را تعیین کنید باید یک مدت زمان پخت تعیین کنید.

- ۱- برای تنظیم مدت زمان مراحل ۱ تا ۳ شرح داده شده فوق را انجام دهید.
- ۲- دکمه (۱) را فشار دهید تا این که نماد و چهار رقم دیگر روی نمایشگر چشمک بزند.
- ۳- برای تنظیم زمان پایان پخت از دکمه‌های + و - استفاده کنید؛ اگر هر یک از این دکمه‌ها را فشار دهید و نگهدارید، مقادیر با سرعت بیشتری در صفحه نمایشگر نشان داده شده و تنظیم کردن مقدار دلخواه سریع و آسان‌تر می‌شود.
- ۴- برای ذخیره کردن زمان تنظیم ۰ ۱ ثانیه صیر کرده یا دکمه (۲) را دوباره فشار دهید.
- ۵- بعد از گذشت زمان تعیین شده، عبارت End (پایان) روی نمایشگر ظاهر می‌شود، فرآیند پخت را متوقف کرده و صدای زنگ پایان پخت به گوش می‌رسد.

توجه: هرگاه دکمه‌های و روشن شده باشند برنامه‌ریزی انجام شده است. زمان پایان پخت و مدت زمان پخت به طور متناسب روی نمایشگر دیده می‌شوند.

لغو یک برنامه

برای لغو کردن یک برنامه:

- برای کنسل کردن نماد تنظیمی که می‌خواهید لغو شود دکمه (۲) را فشار دهید تا عددهای روی نمایشگر چشمک بزنند سپس دکمه - را فشار دهید تا عددهای ۰۰:۰۰:۰ روی نمایشگر ظاهر شوند.
- دکمه‌های + و - را فشار داده و نگهدارید، این کار باعث می‌شود همه تنظیماتی که از قبل انتخاب کرده‌اید و حتی تنظیمات تایмер لغو شود.

حالتهای پخت

- برای همه حالت‌های پخت به جز موارد زیر می‌توان یک دما بین ۵ درجه سانتیگراد و حداقل انتخاب کرد.
- باریکیو (توصیه: فقط روی حداقل قرار داده شود)
 - گراتن (توصیه: از ۲۰ درجه سانتیگراد بیشتر نگذارید).

حالت عمل آوردن

فر فارغ از موقعیت دکمه دما، دمای ۴۰ درجه سانتیگراد را حفظ می‌کند. این حالت برای عمل آوردن خبرهای مخمردار (خمیر ترش) آیده‌آل است.

حالت فرستن

المنت‌های حرارتی بالا و پایین روش می‌شوند. در حالت پخت سنتی بهتر است فقط از یک سینی استفاده شود؛ اگر بیش از یک سینی استفاده کنید، یکنواختی توزیع گرما از بین خواهد رفت.

حالت پخت کیک

المنت‌های حرارتی پشتی و فن روش می‌شوند تا حرارت در تمام نقاط فر با دقیق و به طور یکنواخت توزیع گردد. این حالت برای پخت نان یا خوراکی‌های حسلس به دما مانند کیک که پف می‌کنند و یا تهیه تارت به طور همزمان در ۳ سینی مناسب است.

حالت پخت سریع

المنت‌های حرارتی پشتی و فن روش می‌شوند تا حرارت در تمام نقاط فر با دقیق و یکنواخت توزیع گردد. نیازی به پیش‌گرمایش در این حالت پخت نیست. این حالت برای پختن سریع غذاهای بسته‌بندی (بیخ زده یا پخته شده) مناسب است. بهترین نتیجه زمانی به دست می‌آید که فقط از یک سینی استفاده کنید.

حالت پخت چندطبقه‌ای

تمام المنت‌های حرارتی (بالا، پایین و حلقوی) و فن روش می‌شوند. از آن جایی که گرما در تمام بخش‌های فر یکنواخت است، هوا غذا را به طور یکنواخت برشته کرده و می‌پزد. حداقل از دو سینی می‌توان به طور همزمان استفاده کرد.

حالت پیتزا

المنت‌های حرارتی (بالا و حلقوی) و فن روش می‌شوند، فر در این حالت خیلی سریع گرم شده و میزان حرارت زیادی، به خصوص در المنت پایین تولید می‌شود. اگر همزمان از چند سینی استفاده می‌کنید، در وسط کار جای ظروف را عوض کنید.

حالت باریکیو

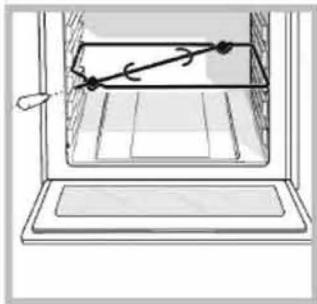
المنت حرارتی بالایی و جوجه‌گردان (در صورت وجود) روش می‌شوند. دمای بالا و مستقیم گریل برای غذاهایی که به دمای سطحی بالا نیاز دارند توصیه می‌شود. از این برنامه فقط در حالتی استفاده کنید که درب فر بسته باشد.

حالت گراتن

المنت حرارتی بالایی، فن و جوجه‌گردان (در صورت وجود) روش می‌شوند. 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.

جوچگردن (فقط مخصوص برخی مدل‌ها)

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



- ۱- سینی روغن‌گیر را در وضعیت ۱ قرار دهید.
- ۲- پایه جوچگردن را در وضعیت ۳ گذاشته و سیخ جوچگردن را در سوراخی که در پنل پشت (داخل فر) قرار دارد بگذارید.
- ۳- با انتخاب حالت یا جوچگردن را به کار اندازید.
توجه: بعد از فعال کردن حالت , اگر درب باز شود جوچگردن از حرکت می‌ایستد.

راهنمایی‌های عملی پخت

در موقع پخت با کمک فن سینی‌ها را در ردیف ۱ و ۵ قرار ندهید. گرمای مستقیم بیش از حد می‌تواند مواد غذایی حساس به دما را بسوزاند.

در حالت‌های پخت باریکیو و گرانن، به خصوص در صورت استفاده از جوچگردن، سینی روغن‌گیر را در وضعیت ۱ قرار دهید تا بقایای پخت و پز (مانند چربی و یا روغن) را جمع کند.

پخت چند طبقه‌ای

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

باربکیو

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

حالت پیتزا

- از یک ظرف پیتزا سبک آلمانیومی استفاده کنید. آن را روی سینی تعییه شده قرار دهید. برای برشته شدن رویه، از سینی روغن‌گیر استفاده نکنید (زیرا با افزایش دادن زمان کلی پخت از برشته شدن جلوگیری می‌کند).
- اگر پیتزا دارای مواد زیادی باشد توصیه می‌کنیم پنیر موتزرا را بعد از گذشت نیمی از زمان پخت روی پیتزا بگذارید.

جدول راهنمای پخت

| زمان پخت (دقیقه) | ساعت نمودنیه شده | زمان پیشگیری از پخت (دقیقه) | موقعیت سینه | وزن (به کیلوگرم) | نوع غذا | حالتهای پخت |
|-----------------------------|------------------|-----------------------------|-------------|------------------|---|---------------------------|
| ۴۵ - ۷۵ | ۷:۰۰ | ۱:۰ | ۳ | ۱ | فرآیند عمل آمدن خور تهیه شده با هنگر یا بینکنک پوذر (بروپوش، نان، پای شیرینی، کروسان وغیره) | عمل آمدن خور |
| ۷۰ - ۷۵ | ۷:۰۰ | ۱:۰ | ۳ | ۱ | | اردت |
| ۷۰ - ۸۰ | ۷:۰۰ | ۱:۰ | ۳ | ۱ | | گوشت گوساله یا گاو کبابی |
| ۱۵ - ۲۰ | ۱:۰۰ | ۱:۰ | ۳ | - | | بیسکویت (شیرینی کرهای) |
| ۳۰ - ۴۵ | ۱:۰۰ | ۱:۰ | ۳ | ۱ | | تارت |
| ۷۰ - ۹۰ | ۱:۰۰ | ۱:۰ | ۳ | ۰/۵ | | تارت |
| ۷۰ - ۹۰ | ۱:۰۰ | ۱:۰ | ۳ یا ۳ | ۱ | | کیک مفروه |
| ۷۰ - ۹۰ | ۱:۰۰ | ۱:۰ | ۳ | ۰/۷ | | کیک کشمشی |
| ۷۵ - ۹۰ | ۱:۰۰ | ۱:۰ | ۳ | ۰/۵ | | کیک اسفنجی |
| ۷۰ - ۹۰ | ۷:۰۰ | ۱:۰ | ۴ یا ۲ | ۱/۲ | | پن کیک مانهار (در ۷ سیلن) |
| ۷۰ - ۹۰ | ۱:۰۰ | ۱:۰ | ۴ یا ۲ | ۰/۶ | | کیک کچوک (در ۷ سیلن) |
| ۱۵ - ۲۰ | ۱:۰۰ | ۱:۰ | ۴ یا ۲ | ۰/۴ | | شورین پوره (در ۷ سیلن) |
| ۷۰ - ۹۰ | ۱:۰۰ | ۱:۰ | ۵ یا ۳ یا ۱ | ۰/۷ | | شیرینی خامهای (در ۳ سیلن) |
| ۷۰ - ۹۰ | ۱:۰۰ | ۱:۰ | ۵ یا ۳ یا ۱ | ۰/۷ | | بیسکویت (در ۳ سیلن) |
| ۱:۰۰ | ۹:۰ | ۱:۰ | ۵ یا ۳ یا ۱ | ۰/۵ | | مرنک (در ۳ سیلن) |
| غذای پخته | | | | | | |
| ۱۲ | ۷:۵۰ | - | ۲ | ۰/۳ | | پیتنا |
| ۷۰ | ۷:۰۰ | - | ۲ | ۰/۳ | | خوراک کدو و هیگو |
| ۳۰ - ۴۵ | ۷:۰۰ | - | ۲ | ۰/۵ | | خوراک اسظام محلی |
| ۷۰ | ۷:۰۰ | - | ۲ | ۰/۳ | | شیرینی سندوچ |
| ۷۰ | ۷:۰۰ | - | ۲ | ۰/۵ | | لارانا |
| ۷۰ - ۹۰ | ۱:۰۰ | - | ۲ | ۰/۴ | | رول های طلایی |
| ۱۵ - ۲۰ | ۷:۰۰ | - | ۲ | ۰/۴ | | نانک مرغ |
| غذای آر پیش پخته شده | | | | | | |
| ۷۰ - ۹۰ | ۷:۰۰ | - | ۲ | ۰/۴ | | بال مرغ طلایی |
| غذای آر از | | | | | | |
| ۱۵ - ۱۸ | ۷:۰۰ | - | ۲ | ۰/۳ | | بیسکویت (شیرینی کرهای) |
| ۴۵ | ۱:۰۰ | - | ۲ | ۰/۴ | | کیک کشمشی |
| ۱۰ - ۱۲ | ۷:۰۰ | - | ۲ | ۰/۴ | | شورین پوره |
| ۱۵ - ۲۰ | ۷:۰۰ | ۱:۰ | ۴ یا ۲ | ۱ | | پیدزا (در ۷ سیلن) |
| ۷۰ - ۹۰ | ۱:۰۰ | ۱:۰ | ۳ | ۱ | | لارانا |
| ۷۰ - ۹۰ | ۱:۰۰ | ۱:۰ | ۲ | ۱ | | گوشت بره |
| ۷۰ - ۹۰ | ۱:۰۰ | ۱:۰ | ۴ یا ۲ | ۱ + ۱ | | مرغ کبابی + سبزیجیوه |
| ۷۰ - ۹۰ | ۱:۰۰ | ۱:۰ | ۲ | ۱ | | ماهی ماهی |
| ۷۰ - ۹۰ | ۱:۰۰ | ۱:۰ | ۲ | ۱ | | کیک کشمشی |
| ۷۰ - ۹۰ | ۱:۰۰ | ۱:۰ | ۴ یا ۲ | ۰/۵ | | شیرینی خامهای (در ۷ سیلن) |
| ۱۰ - ۱۵ | ۱:۰۰ | ۱:۰ | ۴ یا ۲ | ۰/۵ | | بیسکویت (در ۷ سیلن) |
| ۱۵ - ۲۰ | ۱:۰۰ | ۱:۰ | ۲ | ۰/۵ | | کیک اسفنجی (در ۱ سیلن) |
| ۷۰ - ۹۰ | ۱:۰۰ | ۱:۰ | ۴ یا ۲ | ۱ | | کیک اسفنجی (در ۷ سیلن) |
| ۷۰ - ۹۰ | ۱:۰۰ | ۱:۰ | ۳ | ۱/۵ | | پای |
| ۱۵ - ۲۰ | ۷:۰۰ | ۱:۰ | ۳ | ۰/۵ | | پیدزا |
| ۷۰ - ۹۰ | ۷:۰۰ | ۱:۰ | ۲ | ۱ | | گوشت گوساله یا گاو کبابی |
| ۷۰ - ۹۰ | ۷:۰۰ | ۱:۰ | ۳ یا ۲ | ۱ | | دوغ |
| ۱۰ - ۱۲ | ۷:۰۰ | - | ۲ | ۰/۷ | | ماफی سول و دمایا |
| ۸ - ۱۰ | چادر | - | ۲ | ۰/۴ | | کتاب اسدوبند و هیگو |
| ۱۰ - ۱۵ | چادر | - | ۲ | ۰/۴ | | دعا |
| ۱۰ - ۱۵ | چادر | - | ۲ | ۰/۴ | | قیله ماهی کاد |
| ۱۵ - ۲۰ | چادر | - | ۴ یا ۲ | ۰/۴ | | سبزیجات کربل |
| ۱۵ - ۲۰ | چادر | - | ۲ | ۰/۴ | | استرک گوساله |
| ۱۵ - ۲۰ | چادر | - | ۴ یا ۲ | ۰/۴ | | سوسیس |
| ۱۰ - ۱۲ | چادر | - | ۲ | ۰/۴ | | همبرگر |
| ۱۵ - ۲۰ | چادر | - | ۲ | ۱ | | ماهی ماهی |
| ۱۰ - ۱۲ | چادر | - | ۲ | ۰/۴ | | ساندویچ تست (ای تست) |
| ۱۵ - ۲۰ | چادر | - | ۲ | ۰/۴ | | چوجمکران (در صدورت وجود) |
| ۸۰ - ۹۰ | چادر | - | - | ۱/۰ | | گوساله کباب |
| ۷۰ - ۸۰ | چادر | - | - | ۱/۰ | | مرغ کبابی |
| ۷۰ - ۸۰ | چادر | - | - | ۱/۰ | | بره کبابی |
| ۷۰ - ۹۰ | ۷:۰۰ | ۱:۰ | ۲ | ۱/۰ | | مرغ گربل |
| ۷۰ - ۹۰ | ۷:۰۰ | ۱:۰ | ۲ | ۱/۰ | | دعا |
| ۷۰ - ۹۰ | ۷:۰۰ | ۱:۰ | - | ۱/۰ | | چوجمکران (در صدورت وجود) |
| ۷۰ - ۹۰ | ۷:۰۰ | ۱:۰ | - | ۱/۰ | | گوساله کباب |
| ۷۰ - ۹۰ | ۷:۰۰ | ۱:۰ | - | ۱/۰ | | بره کبابی |
| ۷۰ - ۹۰ | ۷:۰۰ | ۱:۰ | ۲ | - | | مرغ کبابی |
| ۷۰ - ۹۰ | ۷:۰۰ | ۱:۰ | - | ۱/۰ | | سیبزیعیس (ندوری) |
| ۷۰ - ۹۰ | ۷:۰۰ | ۱:۰ | - | ۱/۰ | | گران |

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 اراده شده و مبایست با دقت مطالعه شوند.

ایمنی کلی

- این دستگاه صرفا برای استفاده خانگی طراحی شده و برای استفاده‌های مبتعد یا تجاری مناسب نمی‌باشد.
- این دستگاه را نباید بیرون از ساختمان، حتی اگر در محیط پوشش‌دار باشد نصب کرد. قرار دادن دستگاه در معرفن باران و طوفان بسیار خطرناک است.
- هنگام جابه‌جا کردن یا حرکت دادن دستگاه، همیشه از دسته‌های کنار فر استفاده کنید.
- با پای بر هنده یا با دست و پای خیس به دستگاه دست نزنید.
- این دستگاه فقط باید توسط افراد بزرگسال، و برای پخت غذا بر اساس مستور العمل‌های این دفترچه راهنمای کار گرفته شود.
- هر نوع استفاده دیگر از این دستگاه (مانند گرم کردن اثاق) نادرست بوده و خطرناک می‌باشد. خدمات طلایی نیکان هیچ مستولیتی در قبال خسارات ناشی از استفاده نادرست، غیراصولی و غیرمعقول از دستگاه نخواهد داشت.
- هنگامی که دستگاه در حال کار است المنتهای حرارتی و بعضی قسمت‌های درب فر بسیار داغ می‌شوند. مرائب باشید که به آن‌ها دست نزنید و اجازه ندهید بچه‌ها به آن نزدیک شوند.
- مطمئن شوید که سیم‌های برق دیگر و سایل برگی با بخش‌های داغ فر تماس پیدا نمی‌کنند.
- قسمت‌هایی باز دستگاه که برای تنظیمه و انتشار حرارت استفاده می‌گردد باید 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 بگیرند.
- همیشه مطمئن شوید که زمانی که از فر استفاده نمی‌کنید دکمه‌ها در وضعیت ۰/ باشند.
- 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 تغییر کردن یا کارهای نکهداری نکنید.
- در صورت بروز اشکال، تحت هیچ شرایطی نباید خودتان آن را تعییر کنید. تعییر اتنی که توسعه خود افراد انجام می‌شود ممکن است باعث بروز جراحت بدنی یا خرابی بیشتر دستگاه گردد. با خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید.
- اشیا سنگین را روی درب فر نگذارید.
- اجازه ندهید کودکان با دستگاه بازی کنند.
- 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 مستولیت ایمنی آن‌ها را بر عهده بگیرد با دستگاه کارکنند یا دستورات اولیه را در ارتباط با کار دستگاه دریافت کنند.

دور انداختن

- هنگام دور انداختن مواد بسته‌بندی و سایل مستعمل برای بازیافت از قوانین و مقررات استانداردهای زیست محیطی محلی پیروی کنید.
- مصوبه اروپایی 96/EC در خصوص تجهیزات از کار افتاده برقی و الکتروشیکی (WEEE) بیان می‌کند که لوازم خانگی برقی مستعمل نباید در چرخه عادی زباله‌های تغکیک نشده شهری دور انداخته شوند. لوازم خانگی مستعمل را باید جداگانه جمع‌آوری کرد تا بتوان بازیافت، مواد موجود در آن‌ها را بینه 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 مخصوص شما، یادآور تعهد و وظیفه شما برای دورانداختن جداگانه وسیله است.
- در صورت نیاز برای دریافت اطلاعات در خصوص نحوه صحیح دور انداختن وسیله کهنه خود با مقامات مستول محلی تماس بگیرید.

احترام و حفاظت از محیط زیست

- اگر از دستگاه در صبح های زود یا نیمه های شب استفاده کنید می توانید به کاستن بار شبکه برق رسانی کم کنید.
- در هنگام استفاده از حالت های باربکیو و گرانش همیشه درب فر را بسته نگه دارید: با این کار ضمۇن این که در مصرف انرژی صرفه جویی می کنید (حدود ۱۰٪) تیجه بهتری هم به دست خواهد آورد.
- لاستیک دور درب را مرتب بررسی کرده و آن ها را تمیز کنید تا مطمئن شوید عاری از گرد و غبار هستند و به خوبی بر روی درب قرار می گیرند و در نتیجه از هدر رفتان حرارت جلوگیری می شود.

نگهداری و مراقبت

خاموش کردن دستگاه

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

تمیز کردن دستگاه

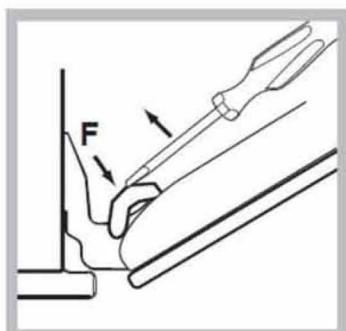
- بخش های ساخته شده از استیل یا دارای روکش لعابی و لاستیک دور درب را باید با یک اسفنج که در آب ولرم و صابون خشی (چه و ...) خیسانده شده است تمیز کرد. اگر تمیز کردن لکها دشوار است، از محصولات مخصوص تمیز کردن فر استفاده کنید.
- بعد از تمیز کردن، به طور کامل آبکشی کرده و خشک کنید. از پودرهای ساینده یا مواد 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 آبکشی کرده و با یک دستمال نرم خشک کنید. از مواد ساینده استفاده نکنید.
- کلیه لوازم جانبی - به استثنای سینی های کشویی - را می توان مانند لوازم عادی آشپزخانه شست، آن ها حتی برای شستشو در ماشین ظرفشویی هم مناسب هستند.
- هرگز از بخارشو یا شوینده های تحت فشار استفاده نکنید.

تمیز کردن درب فر

بخش شیشه ای درب را با استفاده از یک اسفنج و ماده شوینده غیر ساینده تمیز کنید، سپس با یک دستمال نرم به خوبی خشک کنید. از مواد ساینده زبر یا کاردکهای تیز فلزی استفاده نکنید چون این ها سطح را خراش می دهند و شیشه را خراب خواهند کرد. برای تمیز کردن بهتر می توانید درب فر را جدا کرده و بیرون بیاورید.

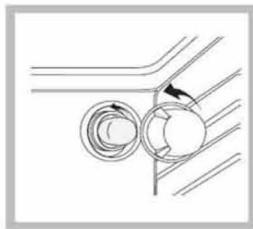
- درب فر به طور کامل باز کنید (تصویر را ببینید).
- از یک پیچ گوشتی برای بلند کردن اهرم کوچک F که روی درب لولا قرار دارند استفاده کنید (تصویر را ببینید).
- درب را از دو کناره بیرونی آن گرفته و تا نیمه بیندید. درب را به سمت خود بکشید تا بیرون بیاید (تصویر را ببینید) (فقط در برخی مدل ها).

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.

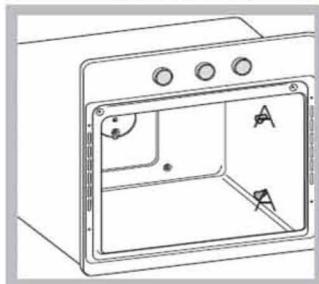
۲- حباب لامپ را بیرون آورده و با نوع مشابه عوض کنید: ۲۵ ۲۵ وات، cap E ۱۶.

۳- قاب شیشه‌ای را در جای خود بگذارید (تصویر را ببینید).

سوار کردن مجموعه سینی کشویی

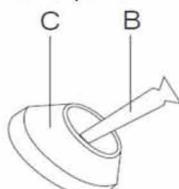
برای سوار کردن مجموعه سینی کشویی:

۱- دو عدد پیچ A را باز کنید (تصویر را ببینید). اگر فر دارای پنل‌های تمیزکننده داخلی است باید آنها را موقتاً بیرون بیاورید.

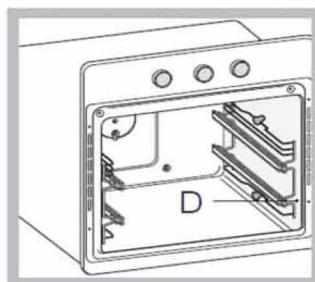


۲- به جای دو عدد پیچ B و فاصله‌دهنده (B+C) ارانه شده با دستگاه را قرار دهید.

۳- پیچ‌های جدید B و فاصله‌دهنده‌های متناظر آنها C را سفت کرده و پنل‌های تمیزکننده داخلی را دوباره در جای خود بگذارید.



۴- دو قسمت D ریل‌های هادی را به سوراخ‌های دیواره فر محکم کنید (تصویر را ببینید). سوراخ‌های ریل هادی سمت چپ در بالا قرار دارند ولی سوراخ‌های ریل سمت راست در پایین هستند.



۵- در پایان، ریل هادی را روی فاصله دهنده C جا بزنید. سینی‌های کشویی را در وضعیت ۵ قرار ندهید.

درخواست خدمات

هنگام تماس گرفتن این اطلاعات را ارانه کنید:

- مدل وسیله (Mod)
- شماره سریال آن (S/N)

این اطلاعات روی پلاک دستگاه که در دستگاه و یا بسته‌بندی قرار دارد نوشته شده است.