



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 مدیکال، و پرشلیجها



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

ARISTON

Model: F15 851 C IX A



- ۴..... معرفی محصول
- ۴..... صفحه کنترل
- ۵..... لوازم جانبی
- ۷..... عملکردها
- ۹..... عملکردهای ویژه
- ۱۰..... استفاده از دستگاه برای اولین مرتبه
- ۱۰..... - تنظیم زمان
- ۱۰..... - تنظیمات
- ۱۱..... - گرم کردن فر
- ۱۲..... استفاده از دستگاه و عملکردها
- ۱۲..... - انتخاب عملکرد
- ۱۲..... - تنظیم عملکرد
- ۱۴..... - فعال کردن عملکرد
- ۱۴..... - پیش گرمایش
- ۱۵..... - پایان پخت
- ۱۶..... نحوه مطالعه جدول پخت
- ۱۶..... پخت غذاهای مختلف به صورت همزمان
- ۲۳..... نظافت و نگهداری از دستگاه
- ۲۵..... تمیز کردن پنل‌های کاتالیزور
- ۲۶..... خارج کردن و قرارگیری مجدد درب
- ۲۷..... تماس با خدمات طلایی نیکان

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. المنت حرارتی چرخشی (غیر قابل مشاهده)

۴. نگهدارنده طبقات (سطح آن در جلوی فر نشان داده شده است)

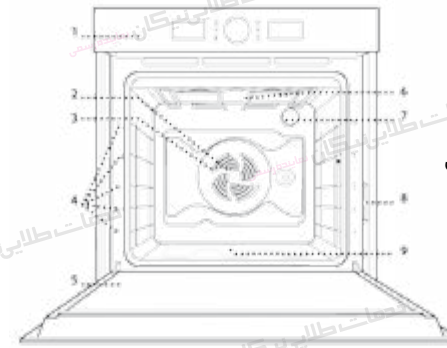
۵. درب دستگاه

۶. المنت حرارتی بالا/ گریل

۷. لامپ

۸. صفحه مشخصات (برداشته نشود)

۹. المنت حرارتی پایین (غیر قابل مشاهده)



۲. روشن/ خاموش کردن

برای روشن/ خاموش کردن فر و همچنین توقف عملکرد در حال اجرا مورد استفاده قرار می‌گیرد.

۳. برگشت به عقب

در زمان تنظیمات برای برگشت به منوی قبل استفاده می‌شود.

۴. دما

برای تنظیمات دما استفاده می‌شود.

۵. ولوم

برای انتخاب موارد موجود در منو و تغییر تنظیمات یک عملکرد استفاده می‌شود.

۶. شروع

برای شروع عملکردها و تایید تنظیمات انجام شده استفاده می‌شود.

۷. زمان

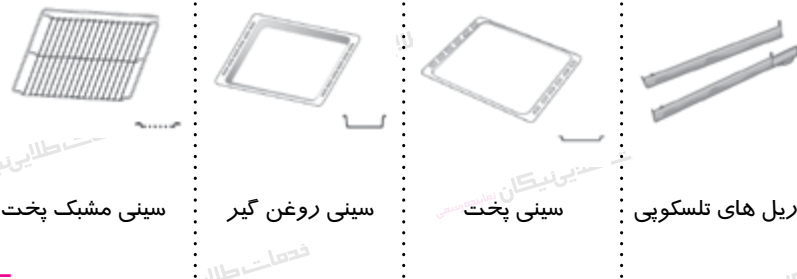
برای تنظیم یا تغییر زمان حال و تنظیم زمان پخت استفاده می‌شود.

۸. تایید

جهت تایید گزینه انتخاب شده یا تنظیمات انجام شده برای یک عملکرد استفاده می‌شود.

۹. نمایشگر سمت راست

لوازم جانبی



5

صفحه کنترل



۱. نمایشگر سمت چپ

4

تعداد لوازم جانبی موجود در دستگاه‌ها ممکن است بر اساس مدل خریداری شده متفاوت باشد.

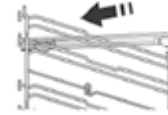
در صورت نیاز به لوازم جانبی دیگر می‌توانید با خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید.

قرار دادن سینی مشبک پخت و دیگر لوازم جانبی

سینی مشبک پخت را به صورت افقی در نگهدارنده‌های طبقات قرار دهید، اطمینان حاصل نمایید که دیواره دارای لبه برآمده به سمت بالا می‌باشد. لوازم جانبی دیگر مانند سینی روغن گیر و سینی پخت نیز به همان روش به صورت افقی قرار می‌گیرند.

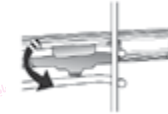
نصب ریل‌های تلسکوپی

نگهدارنده طبقات را از فر بیرون آورده و پلاستیک محافظ را از ریل‌ها خارج نمایید. گیره بالایی ریل را به نگهدارنده طبقات ببندید و تا جایی که ممکن است آن را هل دهید. گیره دیگر را به سمت محل خود پایین آورید.



جهت ایمن سازی نگهدارنده‌ها، قسمت پایین گیره را به سمت نگهدارنده طبقات فشار داده تا محکم شوند. بررسی نمایید که ریل‌ها بتوانند آزادانه حرکت کنند. این مراحل را برای نگهدارنده طبقات دیگر به همان روش تکرار کنید.

لطفاً به یاد داشته باشید: ریل‌های تلسکوپی می‌توانند در تمام سطوح قرار گیرند.



خارج کردن و نصب مجدد نگهدارنده‌های طبقات

• برای خارج کردن نگهدارنده‌های طبقات، آن را به سمت بالا بلند کرده و به آرامی بخش‌های پایینی را به سمت خارج از محل قرار گیری آنها بکشید: هم‌اکنون نگهدارنده‌های طبقات می‌توانند خارج شوند.

• برای قرار گیری مجدد نگهدارنده‌های طبقات، ابتدا آنها را در قسمت بالایی محل خود قرار دهید. آنها را نگه داشته و به درون محفظه پخت هل دهید، سپس آنها را در قسمت پایینی محل قرار گیری خود پایین آورید.

عملکردها



سنتی (conventional)

برای پخت انواع غذا تنها در یک طبقه مورد استفاده قرار می‌گیرد.



گریل

برای گریل کردن استیک، کباب و سوسیس‌ها، پخت گراتین سبزیجات یا تست کردن نان استفاده می‌شود. هنگام گریل گوشت بهتر است برای جمع کردن آب حاصل از آن از سینی روغن گیر استفاده نمایید: سینی را در هر سطحی زیر سینی مشبک پخت قرار داده و ۵۰۰ میلی لیتر آب آشامیدنی اضافه نمایید.



فن

برای پخت همزمان غذاهای مختلف که نیاز به دمای پخت یکسان در چند طبقه (حداکثر ۳ طبقه) دارند استفاده می‌شود. این عملکرد را می‌توان برای پخت غذاهای مختلف بدون ترکیب بوی آنها با یکدیگر استفاده نمود.



پخت کانوکشن

برای پخت گوشت، تهیه کیک‌های مغزدار یا سبزیجات شکم پر تنها در یک طبقه استفاده می‌شود. این عملکرد با استفاده از جریان هوای آرام و متناوب جهت جلوگیری از خشک شدن بیش از حد غذا انجام می‌شود.



شیرینی جات

این عملکرد به صورت خودکار بهترین دما و برنامه پخت مناسب انواع کیک را انتخاب می‌کند.

عملکردهای ویژه



پیش گرمایش سریع

از این عملکرد جهت پیش گرمایش سریع فر استفاده شده که با اتمام پیش گرمایش فر به صورت خودکار عملکرد "سنتی" / "conventional" را انتخاب می‌کند. پیش از قرار دادن غذا در فر صبر کنید تا عملکرد پیش گرمایش به پایان برسد.



گریل توربو

برای کباب کردن تکه های بزرگ گوشت (ران، گوشت گاو، مرغ) استفاده می‌شود. بهتر است برای جمع کردن آب حاصل از پخت از سینی روغن گیر استفاده نمایید؛ تابه را در هر سطحی زیر سینی مشبک پخت قرار داده و ۵۰۰ میلی لیتر آب آشامیدنی به آن اضافه نمایید. در صورت وجود جوجه گردان می‌توان در این عملکرد از آن استفاده نمود.



فن اقتصادی (اکو)

برای پخت گوشت کبابی شکم پر و فیله گوشت در یک طبقه، از این عملکرد استفاده نمایید. در این حالت با وجود گردش هوای آرام و متناوب مانع از خشک شدن بیش از حد غذا خواهد شد. هنگامیکه عملکرد اقتصادی (اکو) در حال استفاده می‌باشد لامپ در زمان پخت خاموش می‌ماند. جهت استفاده از عملکرد اکو و مصرف بهینه انرژی، تا زمانی که غذا به صورت کامل پخته نشده نباید درب فر را باز نمایید



عملکردهای خودکار A



کاسرول

این عملکرد به صورت خودکار بهترین دما و برنامه پخت مناسب انواع پاستا را انتخاب می‌کند.



گوشت

این عملکرد به صورت خودکار بهترین دما و برنامه پخت مناسب گوشت را انتخاب می‌کند. در این حالت به صورت متناوب فن با سرعت پایین فعال شده تا مانع از خشک شدن بیش از حد غذا گردد.



پخت قدرتی (MAXI COOKING)

این عملکرد به صورت خودکار بهترین دما و برنامه پخت مناسب برای تکه های بزرگ گوشت (بالای ۲.۵ کیلوگرم) را انتخاب می‌کند. پیشنهاد می‌شود گوشت را هنگام پخت برگردانید تا هر دو سمت آن به صورت یکنواخت پخت شود. همچنین بهتر است جهت جلوگیری از خشک شدن بیش از حد گاهی اوقات آن را چرب نمایید.



نان

این عملکرد به صورت خودکار بهترین دما و برنامه پخت مناسب انواع نان را انتخاب می‌کند.



پیتزا

این عملکرد به صورت خودکار بهترین دما و برنامه پخت مناسب انواع پیتزا را انتخاب می‌کند.

گرم نگهدارنده



برای حفظ گرما و تردی غذاهای پخته شده استفاده می شود.

پف کردن



برای کمک به ور آمدن و پف کردن خمیرهای شیرین یا ترش به کار میرود. برای حفظ کیفیت، اگر فر پس از برنامه پخت قبلی هنوز گرم است این عملکرد را فعال نکنید.

استفاده از دستگاه برای اولین مرتبه


۱. تنظیم زمان

هنگامیکه برای اولین مرتبه دستگاه روشن می شود باید زمان آن را تنظیم نمایید: دو عدد جهت تنظیم ساعت در نمایشگر چشمک خواهند زد: ولوم را برای تنظیم ساعت چرخانده و برای تایید OK را فشار دهید.




دو عدد جهت تنظیم دقیقه چشمک زن می شوند. ولوم را چرخانده و برای تایید OK را فشار دهید.



توجه نمایید: برای تغییر زمان، گزینه  را فشار داده و حداقل یک ثانیه تکه دارید تا فر خاموش شده و دوباره مراحل بالا را انجام دهید. در صورت قطع برق باید دوباره ساعت را تنظیم نمایید.

۲. تنظیمات

در صورت نیاز می توانید مقادیر پیش فرض، دما (درجه سانتیگراد) و جریان فعلی (۱۶ آمپر) را تغییر دهید.

در زمان خاموش بودن فر،  را فشار داده و حداقل ۵ ثانیه تکه دارید.

برای انتخاب مقادیر ولوم انتخابگر را بچرخانید، سپس جهت تایید OK را فشار دهید.



برای انتخاب جریان فعلی ولوم انتخابگر را چرخانده و برای تایید OK را فشار دهید.



توجه نمایید:

برای مصرف میزان برق فر به گونه ای برنامه ریزی شده تا با شبکه برق خانگی که دارای میزان بیش از ۳ کیلووات (۱۶ آمپر) می باشد مطابق گردد: اگر در منزل شما از توان پایین تر استفاده شده است، باید این مقدار را کاهش دهید (۱۳ آمپر).

۳. گرم کردن فر

فر تازه خریداری شده 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 می کنیم که فر را به صورت خالی حرارت داده تا این بو از بین برود.

هر گونه مقوا یا ورق های شفاف محافظ را از فر خارج کرده و تمام لوازم جانبی داخل آن را بیرون آورید.

فر را در دمای ۲۰۰°C حدود یک ساعت حرارت دهید، ترجیحاً از عملکردی همراه با گردش هوا (مانند "فن" یا "پخت کانوکشن") استفاده نمایید.

از توضیحات تنظیم عملکردها پیروی نمایید.

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

تهویه نمایید.



! توجه نمایید: هنگامیکه عملکرد فعال می‌شود می‌توانید دما یا سطح گریل را با فشار یا چرخاندن مستقیم ولوم تغییر دهید.

مدت زمان



هنگامیکه علامت در نمایشگر چشمک زن می‌شود با استفاده از ولوم تنظیم کننده زمان پخت مورد نظر را تنظیم کرده و برای تایید را فشار دهید.

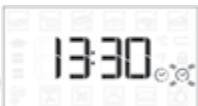
اگر می‌خواهید مدیریت پخت را به صورت دستی انجام دهید، نیازی به تنظیم زمان پخت نمی‌باشد: برای تایید را فشار داده و عملکرد شروع به کار خواهد نمود.

در این حالت: نمی‌توانید از تنظیم زمان پایان پخت توسط برنامه ریزی شروع با تاخیر استفاده نمایید.

تکته: زمان پخت را می‌توانید با فشار در حین پخت تغییر دهید: برای تغییر ساعت ولوم را چرخانده و برای تایید را فشار دهید.

تنظیمات زمان پایان پخت/شروع با تاخیر

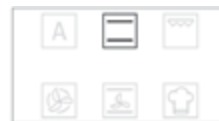
در بعضی عملکردها، هنگامیکه زمان پخت تنظیم می‌شود می‌توانید با برنامه ریزی زمان پایان پخت، زمان شروع را با تاخیر اجرا نمایید. با تغییر زمان پایان، نمایشگر زمان پایان پخت را نشان داده و علامت چشمک زن خواهد شد.



استفاده از دستگاه

۱. انتخاب عملکرد

هنگامیکه فر خاموش است، زمان در نمایشگر نشان داده می‌شود. برای روشن کردن فر را فشار داده و نگه دارید. برای مشاهده عملکردهای اصلی در نمایشگر سمت چپ ولوم را بچرخانید. یک عملکرد را انتخاب و دکمه را فشار دهید.



جهت انتخاب عملکردهای زیر مجموعه (در صورت وجود)، عملکرد اصلی را انتخاب و با فشار آن را تایید نمایید و وارد منوی عملکردها شوید.



ولوم را بچرخانید تا از میان عملکردهای زیر مجموعه موجود در نمایشگر سمت راست یک گزینه را انتخاب و با فشار آن را تایید نمایید.

۲. تنظیم عملکرد

پس از انتخاب عملکرد مورد نظر می‌توانید تنظیمات آن را تغییر دهید. نمایشگر تنظیمات را نشان می‌دهد که می‌توان به ترتیب آنها را تغییر داد.

دما/سطح گریل

هنگامیکه علامت $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$ در نمایشگر چشمک زن می‌شود، ولوم را برای تغییر مقادیر بچرخانید، سپس برای تایید را فشار داده و جهت تغییر تنظیمات دیگر (در صورت امکان) آن را ادامه دهید. همچنین می‌توانید سطح گریل را در همان زمان تغییر دهید (۳=بالا، ۲=متوسط، ۱=پایین).



در صورت نیاز، برای تنظیم زمانیکه می خواهید پخت به پایان برسد، ولوم را چرخانده و برای تایید [OK] را فشار دهید تا عملکرد شروع به کار نماید. غذا را درون فر قرار داده و درب آن را ببندید؛ پس از محاسبه زمان پایان پخت با توجه به زمان تنظیم شده، در زمان مورد نیاز فر به صورت خودکار شروع به کار خواهد نمود.



با تنظیم زمان شروع با تاخیر، مرحله پیش گرمایش فر غیر فعال می گردد. فر به آرامی به دمای مورد نیاز خواهد رسید. این بدین معناست که زمان پخت کمی بیش از زمان نشان داده در جدول پخت طول خواهد کشید. در زمان انتظار، می توانید با استفاده از ولوم زمان پایان برنامه ریزی شده را تغییر دهید. جهت تغییر دما و تنظیمات زمان پخت [F] یا [C] را فشار دهید. پس از اتمام تغییرات جهت تایید [OK] را فشار دهید.

۳. فعال کردن عملکرد

پس از تنظیمات مورد نیاز با فشار [OK] عملکرد را فعال نمایید. هر زمان که گزینه [C] را فشار داده و نگه دارید عملکرد در حال اجرا متوقف خواهد شد.

۴. پیش گرمایش

بعضی از عملکردها دارای مرحله پیش گرمایش می باشند؛ هنگامیکه عملکرد شروع می شود، نمایشگر نشان می دهد که مرحله پیش گرمایش فعال شده است.



با پایان این مرحله، یک هشدار صوتی شنیده شده و نمایشگر نشان می دهد که فر به دمای تنظیم شده رسیده است:



در این زمان درب را باز کرده، غذا را درون فر قرار دهید، درب را بسته و با فشار [OK] پخت را شروع نمایید.

نکته: قرار دادن غذا پیش از پایان مرحله پیش گرمایش اثر منفی در نتیجه پخت خواهد داشت.

باز کردن درب در زمان پیش گرمایش باعث توقف این عملکرد خواهد شد.

زمان پخت شامل مرحله پیش گرمایش نمی شود.

همیشه برای تغییر دما و رسیدن به حرارت مورد نظر می توانید با استفاده از ولوم آن را تغییر دهید.

۵. پایان پخت

یک هشدار صوتی شنیده شده و نمایشگر نشان می دهد که پخت به پایان رسیده است.



برای افزایش زمان پخت بدون تغییر تنظیمات، ولوم را بچرخانید تا زمان پخت جدید تنظیم شود سپس [OK] را فشار دهید.

عملکردهای خودکار

بازیابی دما

اگر در نتیجه باز کردن درب در زمان پخت، دمای داخل فر کاهش یافت عملکردی در

دستگاه به صورت خودکار فعال می شود تا دمای اولیه و

اصلی را به فر برگرداند. در حالیکه دما در حال برگشت

به حالت اول می باشد، تا زمان رسیدن به دمای تنظیم شده

نمایشگر علامت متحرک "مارپیچ" را نشان خواهد داد.



به زمان پخت طولانی‌تر دارد در فر باقی می‌ماند.

گوشت

از انواع سینی فر یا ظروف پیرکس هم اندازه گوشت استفاده نمایید. برای گوشت‌های کبابی بهتر است کمی آب در کف ظرف ریخته و در زمان پخت برای طعم‌دار کردن کمی آن را چرب نمایید. لطفاً به یاد داشته باشید که در حین انجام این عملکرد بخار تولید می‌شود. هنگامیکه گوشت آماده شده است، اجازه دهید ۱۵-۱۰ دقیقه در فر بماند یا آن را در یک فویل آلومینیومی بپیچید. هنگام گریل کردن گوشت، برای داشتن پختی یک دست، برش‌هایی با ضخامت یکسان انتخاب نمایید. برش‌های خیلی ضخیم گوشت نیاز به زمان طولانی‌تری برای پخت دارند. برای جلوگیری از سوختن سطح رویی گوشت، موقعیت سینی مشبک پخت را پایین‌تر گذاشته و غذا را از گریل دور نمایید. پس از گذشت دو سوم از زمان پخت گوشت را برگردانید. از آنجا که با باز کردن درب فر بخار خارج می‌شود، مراقب باشید.


برای جمع کردن آب حاصل از گوشت، بهتر است سینی روغن گیر را با نیم لیتر آب آشامیدنی پر کرده و مستقیم در زیر سینی مشبک پخت که غذا روی آن می‌باشد قرار دهید. در صورت نیاز آن را اضافه نمایید.

دسرها


پخت دسرهای حساس را با عملکرد سنتی "conventional" در یک طبقه انجام دهید. از تابه‌های پخت فلزی با رنگ تیره استفاده کرده و همیشه آنها را در سینی مشبک پخت قرار دهید. برای پخت در بیش از یک طبقه، عملکرد فن را انتخاب کرده و موقعیت قالب‌های یک را در طبقات جابه‌جا کنید. تا به جریان هوای داغ کمک کنید.


در حالیکه برنامه پخت برنامه ریزی شده در حال اجرا می‌باشد، زمان پخت مطابق با زمان باز بودن درب افزایش یافته تا بهترین نتیجه در پخت به دست آید.

قفل صفحه کلید

برای قفل کردن صفحه کلید،  را به مدت ۵ ثانیه فشار داده و نگه دارید.

برای غیر فعال کردن قفل همین کار را دوباره انجام دهید.

 برای حفظ ایمنی، می‌توانید هر زمان که بخواهید با

فشار دادن  فر را خاموش نمایید.

نکات مفید

نحوه مطالعه جدول پخت

جدول مناسب‌ترین عملکرد، لوازم جانبی و سطوح استفاده برای پخت انواع مختلف غذا را نشان داده است. زمان‌های پخت از لحظه‌ای که غذا در فر گذاشته می‌شود، بدون احتساب پیش گرمایش (در صورت نیاز) شروع می‌شود. دما و زمان‌های پخت تقریبی بوده و به میزان غذا و نوع لوازم جانبی مورد استفاده بستگی دارد. از پایین‌ترین تنظیمات پیشنهاد شده همراه با آن استفاده نمایید، اگر غذا به میزان کافی پخته نشده بود، به تنظیمات بالاتر بروید. از لوازم جانبی موجود و ترجیحاً قالب‌های یک فلزی با رنگ‌های تیره و سینی پخت استفاده نمایید. همچنین می‌توانید از پیرکس یا تابه‌های سرامیک و لوازم جانبی استفاده نمایید، اما توجه داشته باشید که ممکن است زمان پخت کمی بیشتر طول بکشد.

پخت غذاهای مختلف به صورت همزمان

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

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 (چیزکیک)		-	۱۶۰-۲۰۰	۳۰-۸۵	۳
		بله	۱۶۰-۲۰۰	۳۵-۹۰	۱ ۴
اشترودل، پای (میوه)		-	۱۷۰-۱۸۰	۱۵-۴۵	۳
		بله	۱۶۰-۱۷۰	۲۰-۴۵	۱ ۴
بیسکوئیت / تارت		-	۱۶۰-۱۷۰	۲۰-۴۵***	۱ ۳ ۵
		بله	۱۸۰-۲۰۰	۳۰-۴۰	۳
کلوچه پفی		-	۱۸۰-۱۹۰	۳۵-۴۵	۱ ۴
		بله	۱۸۰-۱۹۰	۳۵-۴۵***	۱ ۳ ۵
مرنگ		بله	۹۰	۱۱۰-۱۵۰	۳
		بله	۹۰	۱۳۰-۱۵۰	۱ ۴
		بله	۹۰	۱۴۰-۱۶۰***	۱ ۳ ۵

برای بررسی پخته شدن کیک‌های اسفنجی، یک خلال دندان چوبی در مرکز کیک فرو کنید. اگر خلال دندان تمیز و بدون چسبندگی مواد کیک خارج شد، کیک شما آماده است.

در صورت استفاده از تابه‌های نچسب، لبه‌های آن را چرب نکنید. در این حالت کیک از لبه‌ها صاف و یکدست بالا نمی‌آید.

اگر در زمان پخت از گزینه "پف کردن" استفاده کردید مرتبه بعدی از دمای پایین‌تر استفاده کرده و توجه نمایید میزان مایعی که اضافه کرده اید را کاهش داده یا آرام‌تر هم بزنید.













برای دسرهایی با مغز یا رویه خیس (مانند چیزکیک یا تارت های میوه ای)، از عملکرد "گانوکشن" استفاده نمایید. اگر پایه کیک خیس است، طبقه را پایین‌تر گذاشته و پیش از اضافه کردن مغز، کف کیک را کمی خرده نان یا خرده بیسکوئیت بپاشید.

پیتزا

برای اطمینان از ترد شدن کف پیتزا کمی سینی‌ها را چرب نمایید. پس از گذشت دو سوم از زمان پخت پنیر موزارلا را روی پیتزا بریزید.

پف کردن

















پیش از قرار دادن خمیر در فر بهتر است روی آن را با دستمال مرطوب بپوشانید. زمان پف کردن خمیر با این عملکرد حدود یک سوم کمتر از زمان مورد نیاز در دمای اتاق طول می‌کشد (20-25 °C). زمان مور نیاز جهت پف کردن یک کیلو گرم خمیر پیتزا یک ساعت می‌باشد.

۴	۲۵-۴۵	۱۹۰-۲۰۰	-		پاستای پخته شده / کانلونی
۴	۶۰-۹۰	۱۹۰-۲۰۰	-		گوشت بره / گوساله / گاو / خوک (۱ کیلو گرم)
۲	۱۱۰-۱۵۰	۱۷۰	-		خوک کبابی با پوست چربی دار ۲ کیلو گرم
۴	۵۰-۸۰	۲۰۰-۲۳۰	-		مرغ / خرگوش / اردک (۱ کیلو گرم)
۲	۹۰-۱۵۰	۱۹۰-۲۰۰	-		بوقلمون / مرغابی (۳ کیلو گرم)
۴	۴۰-۶۰	۱۸۰-۲۰۰	بله		ماهی پخته (فیله، کامل)
۲	۵۰-۶۰	۱۸۰-۲۰۰	بله		سبزیجات شکم پر (گوجه، کدوسبز، بادمجان)
۵	۳-۶	۳ (بالا)	-		نان تست شده
۳ ۴	۲۰-۳۰*	۲ (متوسط)	-		ماهی فیله / خرد شده
۴ ۵	۱۵-۳۰*	۳-۲ (متوسط-بالا)	-		سوسیس / کباب / دنده / همبرگر
۱ ۲	۵۵-۷۰**	۲ (متوسط)	-		مرغ بریان ۱-۱.۳ کیلو گرم
۳	۳۵-۵۰**	۲ (متوسط)	-		گوشت کبابی خام ۱ کیلو گرم






OVEN










۲	۲۰-۴۰	۲۲۰-۲۵۰	-		پیتزا (نازک، ضخیم)
۱ ۴	۲۰-۴۰	۲۲۰-۲۴۰	بله		
۱ ۳ ۵	۲۵-۵۰***	۲۲۰-۲۴۰	بله		
۲	۵۰-۷۰	۱۸۰-۲۲۰	-		قرص نان ۰.۵ کیلو گرم
۲	۳۰-۵۰	۱۸۰-۲۲۰	-		نان رول
۱ ۴	۳۰-۶۰	۱۸۰-۲۲۰	بله		نان
۲	۲۰-۴۰	۲۲۰-۲۵۰	-		
۱ ۴	۲۰-۴۰	۲۲۰-۲۴۰	بله		پیتزا منجمد
۱ ۳ ۵	۲۵-۵۰***	۲۲۰-۲۴۰	بله		
۲	۴۵-۶۰	۱۸۰-۱۹۰	بله		کیک شور
۱ ۴	۴۵-۶۰	۱۸۰-۱۹۰	بله		(پای سبزیجات، پای کیش)
۱ ۳ ۵	۴۵-۷۰***	۱۸۰-۱۹۰	بله		
۳	۲۰-۳۰	۱۹۰-۲۰۰	بله		ولوروان / کراکر با خمیر هزارلا
۱ ۴	۲۰-۴۰	۱۸۰-۱۹۰	بله		
۱ ۳ ۵	۲۰-۴۰***	۱۸۰-۱۹۰	بله		
۳	۴۰-۶۵	۱۹۰-۲۰۰	-		لازانيا / سوفله

OVEN

عملکردهای دستی	ستنی گریل گریل توربو فن پخت کانوکشن فن اقتصادی (اکو)	     
عملکردهای خودکار	کاسرول گوشت پخت قدرتی نان پیتزا شیرینی جات	     
لوازم جانبی	سینی مشبک پخت سینی پخت یا ظرف یک در سینی مشبک پخت سینی روغن گیر / سینی دسر / قالب های پخت روی سینی مشبک پخت سینی روغن گیر سینی روغن گیر با ۵۰۰ میلی لیتر آب سینی پخت	   

نظافت و نگهداری از دستگاه

-  پیش از انجام تعمیر یا نظافت دستگاه از خنک بودن آن اطمینان حاصل نمایید.
-  از بخار شوی استفاده نکنید.
-  از سیم ظرفشویی، لایه بردارهای ساینده یا مواد شوینده ساینده / خورنده، به دلیل ایجاد آسیب در سطح دستگاه استفاده نکنید.
-  دستکش محافظ بپوشید.
-  پیش از هر گونه نظافت یا تعمیر باید تمام اتصالات دستگاه را قطع نمایید.

ران بره	۲ (متوسط)	۶۰-۹۰**	۳	
سیب زمینی کبابی	۲ (متوسط)	۳۵-۵۵**	۳	
گراتین سبزیجات	۳ (بالا)	۱۰-۲۵	۳	
لازانيا و گوشت	۲۰۰	۵۰-۱۰۰***	۱ ۴	
گوشت و سیب زمینی	۲۰۰	۴۵-۱۰۰***	۱ ۴	
ماهی و سبزیجات	۱۸۰	۳۰-۵۰**	۱ ۴	
وعده غذایی کامل: تارت میوه (سطح ۵) / لازانيا (سطح ۳) / گوشت (سطح ۱)	۱۹۰	۴۰-۱۲۰***	۱ ۳ ۵	
گوشت بریان شکم پر	۲۰۰	۸۰-۱۲۰***	۳	
برش های گوشت (خرگوش، مرغ، بره)	۲۰۰	۵۰-۱۰۰***	۳	

*پس از گذشته نیمی از زمان پخت غذا را برگردانید. (در صورت نیاز)

**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 زمانهای مختلف

از فر خارج شوند.

سطح بیرونی

- با یک دستمال میکروفایبر مرطوب سطوح دستگاه را تمیز نمایید. در صورت وجود کثیفی زیاد، چند قطره مواد شوینده با 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 کرد، به سرعت آن را با یک دستمال میکروفایبر مرطوب تمیز نمایید.

سطوح داخلی

- پس از هر مرتبه استفاده از دستگاه، منتظر بمانید تا خنک شود. سپس آن را تمیز نمایید، جهت برداشتن تکه های غذا یا لکه های 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 غذاهای حاوی آب زیاد، صبر کنید تا فر کاملاً خنک شود و سپس آن را با یک دستمال یا اسفنج، تمیز و خشک نمایید.
- شیشه درب را با یک مایع شوینده مناسب تمیز نمایید.
- جهت نظافت آسان تر می توانید درب فر را خارج نمایید.
- برای تمیز کردن پنل بالای فر می توانید المنت حرارتی بالای گریل را پایین آورید.

لوازم جانبی

- پس از استفاده، لوازم جانبی را در محلول مایع شستشو غوطه ور نمایید. در صورت داغ بودن آنها را با دستکش های مخصوص فر نگه دارید. باقی مانده های غذا را می توان با استفاده از یک برس شستشو یا یک اسفنج تمیز نمود.

تمیز کردن پنل های کاتالیزور

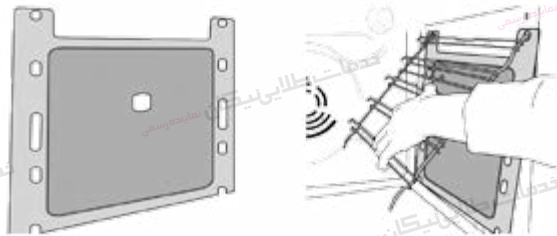
جهت تسهیل نظافت محفظه پخت، فر دارای پنل های کاتالیزور مخصوص می باشد. که با وجود پوشش خود تمیز کن بسیار متخلخل می تواند چربی و دوده ها را جذب نماید.

این پنل به تکه دارنده های طبقات نصب شده است؛ هنگام جابجایی و تنظیم نگهدارنده های طبقات مطمئن شوید که قلاب های بالا در حفره های مربوطه درون پنل ها قرار گرفته است.

جهت بهترین استفاده از ویژگی خود تمیز کنندگی پنل های کاتالیزور بهتر است با استفاده از عملکرد "کانوکشن" فر را به مدت یک ساعت تا ۲۰۰ درجه سانتیگراد حرارت دهید. در طول این زمان باید فر خالی باشد. پیش از برداشتن باقی مانده های غذا منتظر بمانید تا دستگاه خنک شود. سپس آن را با یک اسفنج نرم تمیز کنید.

توجه نمایید: استفاده از مواد شوینده ساینده یا خورنده، لایه بردارهای تابه، یا اسپری های فر می توانند به سطح کاتالیزور آسیب زده و ویژگی خود تمیز کنندگی آن را کاهش دهد.

در صورت نیاز به تعویض پنل با خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید.



۴. درب را پایین برده، سپس آن را کاملا باز نمایید. گیره‌های پایینی را در موقعیت اصلی خود قرار دهید: مطمئن شوید که آنها را کاملا پایین آورده اید.



به آرامی آن را فشار دهید تا مطمئن شوید که گیره‌ها در جای درست خود قرار گرفته‌اند.

۵. **!** درب را بسته و بررسی نمایید که با صفحه کنترل در یک راستا قرار گرفته باشد. اگر این حالت وجود نداشت مراحل بالا را دوباره تکرار نمایید. اگر درب به درستی کار نکند آسیب خواهید دید.

عیب یابی

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

تماس با خدمات طلایی نیکان

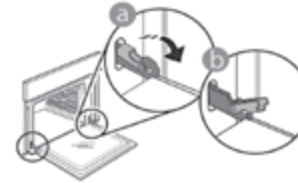
اطلاعات تماس در ضمانت نامه درج شده است. لطفا هنگام تماس با خدمات طلایی نیکان کد موجود در برگه مشخصات دستگاه را همراه خود داشته باشید.

تعویض لامپ

در صورت سوختن لامپ جهت تعویض آن با خدمات طلایی نیکان تماس گرفته و از تعویض لامپ سوخته با لامپ‌های موجود در بازار خودداری نمایید.

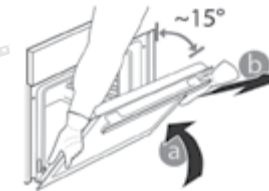
خارج کردن و قرارگیری مجدد درب

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



۲. تا آنجا که می توانید درب را ببندید.

درب را با هر دو دست محکم نگه دارید- آن را از دستگیره نگیرید. در حالیکه درب را به سمت بالا می کشید به صورت همزمان آن را ببندید تا از جای خود آزاد شود و بتوانید به آسانی درب را خارج نمایید. درب را روی سطحی صاف و نرم قرار دهید.



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

