



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 ۲۰۰۸:۲۰۰۱ 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

XPERIAL

ARISTON

ARISTON
THERMO GROUP

Teka

فهرست

۴.....	معرفی محصول
۴.....	صفحه کنترل
۵.....	لوازم جانبی
۷.....	عملکردها
۹.....	عملکردهای ویژه
۱۱.....	استفاده از دستگاه در اولین مرتبه
۱۱.....	- انتخاب زبان دستگاه
۱۱.....	- تنظیم زمان
۱۲.....	- تنظیم مصرف برق
۱۲.....	- گرم کردن فر
۱۳.....	استفاده از دستگاه و عملکردها
۱۳.....	- انتخاب عملکرد
۱۳.....	- تنظیم عملکرد
۱۵.....	- فعال کردن عملکرد
۱۵.....	- پیش گرمایش
۱۶.....	- پایان پخت
۱۸.....	- قفل صفحه کلید
۱۸.....	سیستم تمیز کننده خودکار- چربی زدایی حرارتی
۲۰.....	جدول پخت
۲۴.....	نظافت و نگهداری از دستگاه
۲۸.....	عیب یابی
۲۹.....	نکات مفید
۲۹.....	- نحوه مطالعه جدول پخت
۲۹.....	-پخت غذاهای مختلف به صورت همزمان
۲۹.....	تماس با خدمات طلایی نیکان

ARISTON

Model: FI7 861 SP



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

۲. برگشت به عقب

برای برگشت به منوی تنظیمات قبل استفاده می‌شود.

۳. نمایشگر

۴. دکمه تایید

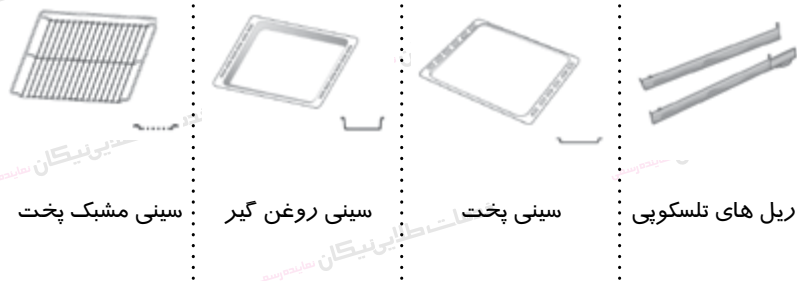
جهت تایید عملکرد انتخاب شده یا مقادیر تنظیم شده استفاده می‌شود.

۵. ولوم تنظیم

برای حرکت در منوها و انتخاب یا تغییر تنظیمات از این ولوم کنترل استفاده نمایید.

⚠ لطفا توجه داشته باشید: تمام ولوم‌های کنترل به صورت فشاری فعال می‌شوند. ولوم را فشار دهید تا از جای خود خارج شود.

لوازم جانبی



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.

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)

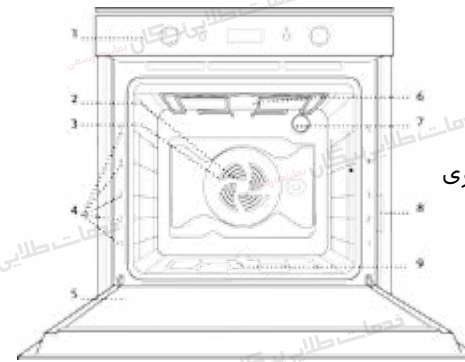
۴. نگهدارنده طبقات (سطح آن در جلوی فر نشان داده شده است)

۵. درب دستگاه

۶. المنت حرارتی بالا/ گریل لامپ

۸. صفحه مشخصات (برداشته نشود)

۹. المنت حرارتی پایین (غیر قابل مشاهده)



صفحه کنترل



۱. ولوم انتخاب

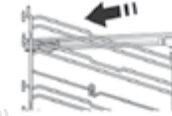
قرار دادن سینی مشبک پخت و دیگر لوازم جانبی

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

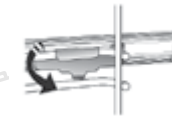
نصب ریل های تلسکوپی

نگهدارنده طبقات را از فر بیرون آورده و پلاستیک محافظ را از ریل‌ها خارج کنید.

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 نگهدارنده های طبقات

- برای خارج کردن نگهدارنده‌های طبقات آن را به سمت بالا بلند کرده و بخش‌های پایینی را به سمت خارج از محل قرارگیری آنها بکشید؛ هم اکنون نگهدارنده‌های طبقات می‌توانند خارج شوند.

- برای قرارگیری مجدد نگهدارنده‌های طبقات، ابتدا آنها را در قسمت بالای خود قرار دهید. آنها را تکه داشته و به درون محفظه پخت هل دهید، سپس آنها را در محل قرارگیری پایینی خود پایین آورید.

عملکردها

0 خاموش

جهت خاموش کردن فر استفاده می‌شود.

سنتی* (conventional)

برای پخت گوشت یا کیک‌های مغزدار تنها در یک طبقه مورد استفاده قرار می‌گیرد.

پخت کانوکشن

برای پخت گوشت یا تهیه کیک‌های کرم دار تنها در یک طبقه استفاده می‌شود.

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.

گریل

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

گریل توربو

برای کباب کردن تکه‌های 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 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.



پخت قدرتی (MAXI COOKING)

برای پخت تکه‌های بزرگ گوشت (بیش از ۲.۵ کیلوگرم) از این عملکرد استفاده می‌شود. براساس سایز گوشت از طبقات اول یا دوم استفاده نمایید. فر نیازی به پیش گرمایش ندارد. پیشنهاد می‌شود که گوشت را هنگام پخت برگردانید تا هر دو سمت آن به صورت یکنواخت طلایی شود. همچنین بهتر است جهت جلوگیری از خشک شدن بیش از حد گاهی اوقات آن را چرب نمایید.



پیش گرمایش سریع

جهت پیش گرمایش سریع فر استفاده می‌شود.



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 اکو در زمان پخت خاموش شده و با فشار دکمه **OK select** مجدد فعال خواهد شد. جهت استفاده از برنامه اکو و مصرف بهینه انرژی، تا زمانی که غذا کامل پخته نشده نباید درب فر را باز نمایید.



سیستم تمیز کننده خودکار

جهت تمیز کردن کثیفی‌های به جا مانده از پخت از این عملکرد در دمای خیلی بالا (حدود ۵۰۰ درجه سانتیگراد) استفاده می‌شود. دو چرخه تمیز کننده خودکار وجود دارد: یک چرخه کامل و یک چرخه سریع (اکو). بهتر است از چرخه سریع تر به صورت دوره ای در فاصله های زمانی مشخص و از چرخه کامل تنها در زمانی که فر بسیار کثیف می‌باشد استفاده نمایید. پیش از استفاده

از این عملکرد تمامی ریل‌ها و سینی‌ها را از فر خارج نمایید. در صورت وجود چربی تازه آن را کاملاً از فر پاک نمایید. سپس چربی‌هایی که نمی‌توان تمیز کرد را توسط تمیز کننده خودکار پاک نمایید.



تنظیمات

جهت تغییر تنظیمات فر (زمان، زبان دستگاه، بلندی صدای هشدار صوتی، روشنایی، حالت اقتصادی (اکو)، مقادیر، توان) مورد استفاده قرار می‌گیرد. **!** لطفاً توجه نمایید: هنگامیکه حالت اکو فعال است، جهت ذخیره مصرف انرژی نور نمایشگر کاهش یافته و چراغ خاموش می‌شود. هر زمان که دکمه ای فشرده شود، به صورت خودکار دوباره فعال خواهد شد.



عملکردهای ویژه



گوشت ۱-۹

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 بسیار زیاد غذا گردد.



مرغ ۲-۹

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

کاسرول ۳-۹

CASSE AUTO

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

نان ۴-۹

BREAD AUTO

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

پیتزا ۵-۹

PIZZA AUTO

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

شیرینی ۶-۹

PASTA AUTO

این عملکرد به صورت خودکار بهترین دما و برنامه پخت مناسب انواع کیک (کیک‌های اسفنجی، کیک‌های مغزدار، تارت‌ها و غیره) را انتخاب می‌کند.

پف کردن ۷-۹

RISIN AUTO

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

*عملکردهایی که به عنوان مرجع مصرف انرژی استفاده می‌شوند با قانون No.65/2014 اروپا مطابق می‌باشند.

گرم نگهدارنده ۸-۹

WARM AUTO

برای حفظ گرما و تردی غذاهای پخته شده استفاده می‌شود.

آرام پز ۹-۹

SLOW AUTO

برای پخت آرام و ملایم گوشت و ماهی و حفظ تردی و آبدار بودن آنها استفاده می‌شود. بهتر است ابتدا گوشت‌ها را جهت برشته کردن و کمک به حفظ آب طبیعی آن ابتدا در تابه تفت دهید. زمان پخت برای ماهی از ۲ ساعت برای ۳۰۰ گرم تا ۴ یا ۵ ساعت برای ۳ کیلوگرم و برای گوشت از ۴ ساعت برای ۱ کیلوگرم تا ۶ یا ۷ ساعت برای ۳ کیلوگرم متفاوت می‌باشد. برای گوشت، محدوده زمانی از ۴ ساعت برای ۱ کیلوگرم تا ۶-۷ ساعت برای ۳ کیلوگرم می‌باشد.

استفاده از دستگاه در اولین مرتبه

۱. انتخاب زبان دستگاه

هنگامیکه برای اولین مرتبه دستگاه روشن می‌شود باید زبان و ساعت آن را تنظیم نمایید: زبان انگلیسی به صورت "ENGLISH" در نمایشگر حرکت می‌کند.



با استفاده از ولوم کنترل در میان لیست زبان‌های موجود حرکت کرده و زبان مورد نظر خود را انتخاب نمایید. را OK select را جهت تایید انتخاب خود فشار دهید.

⚠ توجه نمایید: زبان دستگاه را می‌توانید از منوی "تنظیمات" تغییر دهید.

۲. تنظیم زمان

پس از انتخاب زبان دستگاه، باید زمان حال را نیز تنظیم نمود: دو عدد جهت تنظیم ساعت در نمایشگر چشمک خواهند زد.



OVEN

OVEN

فر را در دمای 200°C حدود یک ساعت حرارت دهید، ترجیحا از عملکردی همراه با گردش هوا (مانند "فن" یا "کانوکشن") استفاده نمایید. از توضیحات تنظیم عملکردها پیروی نمایید. لطفا توجه داشته باشید: بهتر است پس از استفاده از محصول برای اولین مرتبه هوای اتاق را تهویه نمایید.

استفاده از دستگاه

۱. انتخاب عملکرد

با چرخاندن ولوم انتخاب، فر روشن شده و عملکرد مورد نظر در نمایشگر نشان داده می شود. نمایشگر علامت عملکرد مورد نظر را همراه با تنظیمات پایه نشان می دهد.



برای انتخاب یک مورد از منو (نمایشگر اولین مورد موجود را نشان می دهد) ، ولوم تنظیم را بچرخانید تا گزینه مورد نظر نشان داده شود.

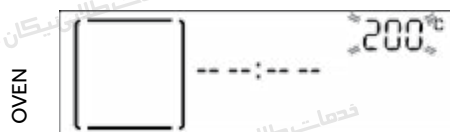


سپس جهت تایید $\frac{OK}{select}$ را فشار دهید. نمایشگر تنظیمات پایه را نشان می دهد.

۲. تنظیم عملکرد

پس از انتخاب عملکرد مورد نظر می توانید تنظیمات آن را تغییر دهید.

نمایشگر تنظیمات را نشان داده و شما می توانید به ترتیب آنها را تغییر دهید.



دما/ سطح گریل

با استفاده از ولوم تنظیم ساعت درست را انتخاب کرده و $\frac{OK}{select}$ را فشار دهید: دو عدد جهت تنظیم دقیقه در نمایشگر چشمک خواهند زد.



با چرخاندن ولوم تنظیم، دقیقه را انتخاب و جهت تایید $\frac{OK}{select}$ را فشار دهید.

توجه نمایید: پس از قطع برق باید زمان را دوباره تنظیم نمایید.

۳. تنظیم مصرف برق

برای مصرف میزان برق فر به گونه ای برنامه ریزی شده تا با شبکه برق خانگی که دارای میزان بیش از ۳ کیلووات می باشد مطابق گردد: اگر در منزل شما از توان پایین تر استفاده می شود ، باید این مقدار را کاهش دهید. ولوم انتخاب را بچرخانید تا گزینه تنظیمات به صورت "SETTING" در نمایشگر نشان داده شود. سپس $\frac{OK}{select}$ را جهت تایید فشار دهید.



با چرخاندن ولوم تنظیم گزینه "Low" را انتخاب و جهت تایید $\frac{OK}{select}$ را فشار دهید.



۴. گرم کردن فر

فر تازه خریداری شده ممکن است بویی تولید کند که از روند تولید در آن باقی مانده است. این بو کاملا 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.

پس از چشمک زدن اعداد در نمایشگر با چرخاندن ولوم تنظیم آن را تغییر داده و برای تایید **OK select** را فشار دهید. جهت تغییر تنظیمات دیگر (در صورت امکان) آن را ادامه دهید.

! نکته: پس از فعال شدن عملکرد، می‌توانید با استفاده از ولوم تنظیم، دما را

تغییر دهید.

مدت زمان



هنگامیکه علامت (✓) در نمایشگر چشمک زن می‌شود با استفاده از ولوم تنظیم زمان پخت مورد نظر را تنظیم کرده و برای تایید **OK select** را فشار دهید.

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

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

! نکته: زمان پخت تنظیم شده را می‌توان با فشار **<<** در حین پخت تغییر داد: برای تغییر از ولوم تنظیم استفاده کرده و برای تایید **OK select** 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 چشمک زن شدن علامت (✓) نمایشگر زمان پایان را نشان می‌دهد.



برای تنظیم زمان پایان پخت مورد نظر ولوم تنظیم را بچکانده و برای تایید **OK select** را فشار دهید. عملکرد شروع به کار خواهد کرد.

غذا را درون فر قرار داده، درب آن را ببندید: پس از محاسبه زمان مورد نظر تا زمان پایان تنظیم شده، در زمان مورد نیاز فر به صورت خودکار شروع به کار خواهد نمود.



با برنامه ریزی زمان پخت با تاخیر مرحله پیش گرمایش غیر فعال می‌شود: فر به آرامی به دمای پخت مورد نظر می‌رسد بنابراین زمان پخت کمی طولانی‌تر از زمان نشان داده در جدول پخت می‌باشد.

در زمان انتظار، می‌توانید از ولوم تنظیم برای تغییر زمان پایان برنامه ریزی شده استفاده نمایید یا جهت تغییر تنظیمات **<<** را فشار دهید.

۳. فعال کردن عملکرد

پس از تنظیمات مورد نیاز با فشار **OK select** زمان پایان پخت را تایید کرده و عملکرد را فعال نمایید.

! توجه نمایید: با شروع پخت، نمایشگر مناسب‌ترین سطح هر عملکرد را



پیشنهاد می‌دهد.

می‌توانید با چرخاندن ولوم انتخاب به سمت 0 عملکرد فعال را متوقف نمایید.

۴. پیش گرمایش

بعضی از عملکردها دارای مرحله پیش گرمایش می‌باشند: هنگامیکه عملکرد شروع می‌شود، نمایشگر نشان می‌دهد که مرحله پیش گرمایش فعال شده است.





هنگامیکه نمایشگر پیغام مربوطه را نشان می دهد در صورت نیاز **OK select** را فشار داده تا چرخه برشته کردن به مدت ۵ دقیقه فعال شود.



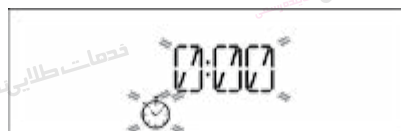
هر زمان که بخواهید می توانید با چرخاندن ولوم انتخاب به 0 فر را خاموش و عملکرد را متوقف نمایید.

تایمر

هنگام خاموش بودن فر، می توان از نمایشگر به عنوان تایمر استفاده نمود. برای فعال کردن عملکرد، از خاموش بودن فر اطمینان حاصل نمایید. سپس ولوم تنظیم را بچرخانید: علامت در نمایشگر چشمک زن می شود.



برای تنظیم مدت زمان مورد نظر ولوم تنظیم را بچرخانید و با **OK select** تایمر را فعال نمایید. یک هشدار صوتی شنیده شده و نمایشگر نشان می دهد که تایمر شمارش معکوس زمان انتخاب شده را به پایان رسانده 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 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 انجام پیش گرمایش باعث توقف آن خواهد شد.

زمان پخت شامل مرحله پیش گرمایش نمی شود.

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

۵. پایان پخت

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



برای حالت دستی در ادامه پخت **OK select** را فشار دهید (بدون زمان پخت برنامه ریزی شده) یا برای افزایش زمان پخت با تنظیم مدت زمان جدید ولوم تنظیم را بچرخانید. در هر دو حالت، تنظیمات دما یا سطح گریل حفظ خواهد شد.

برشته کردن

! توجه: بعضی از عملکردهای فر با فعال کردن گریل بعد از تکمیل پخت می توانند سطح رویی غذا را برشته کنند.

⚠ نکته: تایمر هیچ برنامه پختی را فعال نمی‌کند.

برای تغییر زمان تنظیم شده در تایمر ولوم تنظیم را چرخانده و هر زمان که می‌خواهید جهت خاموش کردن تایمر «را فشار دهید»

پس از فعال شدن تایمر، می‌توانید این عملکرد را انتخاب و فعال نمایید.

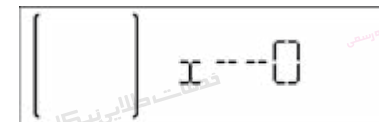
برای روشن کردن فر ولوم انتخاب را بچرخانید، سپس عملکرد مورد نظر را انتخاب نمایید. پس از شروع عملکرد، تایمر شمارش معکوس را بدون اختلال در عملکرد به صورت مستقل ادامه خواهد داد.



جهت غیر فعال کردن تایمر، ولوم انتخاب را چرخانده و روی 0 قرار دهید تا عملکرد در حال اجرا متوقف شود، سپس «را فشار دهید».

قفل صفحه کلید

برای قفل کردن صفحه کلید، به صورت همزمان **OK select** و «را حداقل ۵ ثانیه فشار داده و نگه دارید».



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

⚠ توجه نمایید: می‌توانید در زمان پخت این عملکرد را فعال نمایید. برای

حفظ ایمنی، هر زمان که بخواهید می‌توانید با چرخاندن ولوم انتخاب به 0 فر را خاموش نمایید.



سیستم تمیز کننده خودکار - چربی زدایی حرارتی

پیش از فعال کردن این عملکرد، بررسی نمایید که تمام لوازم جانبی مانند نگهدارنده طبقات را از فر خارج نموده‌اید. جهت انتخاب عملکرد تمیز کننده خودکار ولوم انتخاب را بچرخانید.



دو چرخه تمیز کننده خودکار وجود دارد: یک چرخه کامل و یک چرخه سریع (اقتصادی).



با چرخاندن ولوم کنترل، چرخه مورد نظر را انتخاب کرده و جهت تایید **OK select** را فشار دهید. چرخه تمیز کننده خودکار فر شروع به کار کرده و درب به صورت خودکار قفل می‌شود: یک پیغام هشدار در نمایشگر ظاهر شده و همزمان شمارش معکوس موقعیت چرخه در حال اجرا را نشان می‌دهد.



هنگامیکه چرخه کامل می‌شود، تا زمانی که حرارت داخل فر به سطح ایمن برسد قفل درب باز نخواهد شد.



سپس نمایشگر زمان حال را نشان می‌دهد.

توجه داشته باشید: همانند دیگر عملکردهای دستی می‌توان زمان پایان را

برای چرخه تمیز کننده خودکار نیز تنظیم نمود.

۲	۲۰-۴۰	۲۲۰-۲۵۰	-	PIZZA AUTO	پیتزا (نازک، ضخیم)
۱ ۴	۲۰-۴۰	۲۲۰-۲۴۰	بله		
۱ ۳ ۵	۲۵-۵۰***	۲۲۰-۲۴۰	بله		
۲	۵۰-۷۰	۱۸۰-۲۲۰	-	BREAD AUTO	قرص نان ۱ کیلوگرم
۲	۳۰-۵۰	۱۸۰-۲۲۰	-	BREAD AUTO	نان رول
۱ ۴	۳۰-۶۰	۱۸۰-۲۰۰	بله		نان
۳	۱۰-۱۵	۲۵۰	بله	PIZZA AUTO	پیتزا منجمد
۱ ۴	۱۰-۲۰	۲۵۰	بله		
۲/۳	۴۰-۵۵	۱۸۰-۱۹۰	بله		
۱ ۴	۴۵-۶۰	۱۸۰-۱۹۰	بله		کیک شور (پای سبزیجات، پای کیش)
۱ ۳ ۵	۴۵-۷۰***	۱۸۰-۱۹۰	بله		کیک شور (پای سبزیجات، پای کیش)
۳	۲۰-۳۰	۱۹۰-۲۰۰	بله		
۱ ۴	۲۰-۴۰	۱۸۰-۱۹۰	بله		
۱ ۳ ۵	۲۰-۴۰***	۱۸۰-۱۹۰	بله		ولونان / کراکر با خمیر هزارلا
۳	۴۰-۶۵	۱۹۰-۲۰۰	-	CASSE AUTO	
۱ ۳ ۵	۲۰-۴۰***	۱۸۰-۱۹۰	بله		
۳	۴۰-۶۵	۱۹۰-۲۰۰	-	CASSE AUTO	لازانيا / سوفله

OVEN

21

جدول پخت

غذا	عملکرد	پیش گرمایش	دما (C°)	زمان پخت (دقیقه)	سطح و لوازم جانبی
کیک اسفنجی	PASTR AUTO	-	۱۶۰-۱۸۰	۳۰-۹۰	۲/۳
		بله	۱۶۰-۱۸۰	۳۰-۹۰	۱ ۴
کیک مغزدار (چیزکیک، اشترودل، پای میوه)	PASTR AUTO	-	۱۶۰-۲۰۰	۳۰-۸۵	۳
		بله	۱۶۰-۲۰۰	۳۵-۹۰	۱ ۴
بیسکوئیت / تارت	PASTR AUTO	-	۱۷۰-۱۸۰	۱۵-۴۵	۳
		بله	۱۶۰-۱۷۰	۲۰-۴۵	۱ ۴
		بله	۱۶۰-۱۷۰	۲۰-۴۵***	۱ ۳ ۵
کلوچه پی		-	۱۸۰-۲۰۰	۳۰-۴۰	۳
		بله	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

OVEN

20

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

*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 زمان های مختلف

از فر خارج شوند.

۳	۲۵-۴۵	۱۹۰-۲۰۰	-		CASSE AUTO پاستای پخته شده / کانلونی
۳	۶۰-۹۰	۱۹۰-۲۰۰	-		MEAT AUTO گوشت بره / گوساله / گاو خوک (۱ کیلو گرم)
۳	۵۰-۸۰	۲۰۰-۲۳۰	-		POULT AUTO مرغ / خرگوش / اردک (۱ کیلو گرم)
۲	۹۰-۱۵۰	۱۹۰-۲۰۰	-		POULT AUTO بوقلمون / مرغابی (۳ کیلو گرم)
۳	۴۰-۶۰	۱۸۰-۲۰۰	بله		ماهی پخته (فیله، کامل)
۲	۵۰-۶۰	۱۸۰-۲۰۰	بله		سبزیجات شکم پر (گوچه، 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 / کیاب / دنده / همبرگر
۱ ۲	۵۵-۷۰**	۲ (متوسط)	-		مرغ بریان ۱-۱.۳ کیلو گرم
۳	۳۵-۵۰**	۲ (متوسط)	-		گوشت کیابی خام ۱ کیلو گرم

عملکردهای دستی	سنتی	گریل	گریل توربو فن	پخت کانوکشن	فن اقتصادی (اکو)
عملکردهای خودکار	گوشت	ماکیان	کاسرول	نان	پیتزا
لوازم جانبی	سینی مشبک پخت	سینی مشبک پخت	سینی روغن گیر / سینی دسر / قالب های پخت روی سینی مشبک پخت	سینی روغن گیر	سینی پخت
	سینی مشبک پخت	سینی مشبک پخت	سینی روغن گیر	سینی روغن گیر	سینی پخت
	سینی مشبک پخت	سینی مشبک پخت	سینی روغن گیر	سینی روغن گیر	سینی پخت

نظافت و نگهداری از دستگاه

- ⚡ پیش از انجام تعمیرات 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.

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 زمانی که 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.

لوازم جانبی

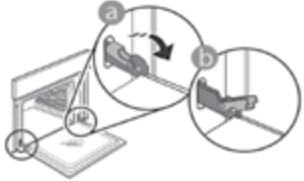
- پس از استفاده، لوازم جانبی را در محلول مایع شستشو غوطه ور نمایید. در صورت داغ بودن آنها را با دستکش های مخصوص فر نگه دارید. باقی مانده های غذا را می توان با استفاده از یک برس شستشو یا یک اسفنج تمیز نمود.

تمیز کردن محفظه پخت با سیستم تمیز کننده خودکار (چرب زدایی حرارتی)

- ⚡ در زمان اجرای چرخه تمیز کننده خودکار فر را لمس نکنید.
- ⚡ کودکان و حیوانات خانگی را در زمان کار و پس از اتمام چرخه تمیز کننده خودکار (تا زمانیکه تهویه هوای آن به اتمام برسد) از دستگاه دور نگه دارید.
- این عملکرد به شما امکان می دهد تا مواد حاصل از پخت را با استفاده از دمایی در حدود ۵۰۰ درجه سانتیگراد تمیز نمایید. در این دما، باقی مانده های غذا تبدیل به خاکستر شده و پس از خنک شدن فر می توان به آسانی با یک دستمال مرطوب آن را 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.

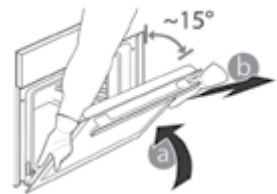


۲. تا آنجا که می‌توانید درب را ببندید.

درب را با هر دو دست محکم نگه دارید- آن را از دستگیره نگیرید.

در حالیکه درب را به سمت بالا می‌کشید (a) به صورت همزمان آن را ببندید تا از جای خود آزاد شود (b) 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 داده، گیره‌های لولا را با محل آن‌ها هم‌ردیف کرده، با احتیاط و بسیار ایمن

قسمت بالایی را در جای خود قرار دهید.



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 آورده‌اید.



اگر فر در زیر یک صفحه اجاق نصب شده است، اطمینان حاصل نمایید که تمام مشعل‌ها یا صفحات برقی در زمان فعال شدن چرخه تمیزکننده خودکار خاموش می‌باشند.

تمام لوازم جانبی (شامل نگهدارنده‌های طبقات) را پیش از فعال کردن چرخه تمیزکننده خودکار (چربی زدایی حرارتی) از فر خارج نمایید.

برای کسب بهترین نتیجه، پیش از استفاده از عملکرد تمیزکننده خودکار خاکسترهای موجود را با یک دستمال مرطوب تمیز نمایید.

فر دارای دو نوع عملکرد تمیزکننده خودکار (چربی زدایی حرارتی) می‌باشد: چرخه کامل برای تمیز کردن فر بسیار کثیف، و چرخه سریع (اکو) که زمان کمتری طول کشیده و با مصرف انرژی کمتر برای استفاده در فاصله‌های زمانی معین به کار می‌رود.

این عملکرد را تنها زمانی فعال نمایید که دستگاه بسیار کثیف بوده یا بوی نامطبوع در زمان پخت به مشام می‌رسد.

⚠ لطفا توجه نمایید: در زمان چرخه تمیزکننده خودکار درب فر باز نمی‌شود و تا زمانیکه دما به سطح قابل قبول برگردد قفل خواهد ماند. در زمان چرخه تمیزکننده خودکار و پس از آن (تا زمانیکه هوای اتاق کاملا تمیز شود) اتاق را تهویه نمایید.

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.

قرار گرفته اند.

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



درب را ببندید 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 مجدد روشن نمایید.
درب باز نمی شود.	قفل درب خراب است. چرخه تمیزکننده خودکار در حال فعالیت می باشد.	در صورت وجود مشکل فر را خاموش و دوباره روشن نمایید. صبر کنید تا عملکرد به پایان رسیده و فر خنک شود.
نمایشگر حرف "F" را همراه با یک عدد نشان می دهد.	مشکل نرم افزاری وجود دارد.	با نزدیک ترین خدمات طلایی نیکان تماس گرفته و عدد پس از "F" را بخوانید.

نکات مفید

نحوه مطالعه جدول پخت

جدول مناسب ترین عملکرد، لوازم جانبی و سطوح مورد استفاده برای 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 پایین ترین تنظیمات پیشنهاد شده همراه با آن استفاده نمایید، اگر غذا به میزان کافی پخته نشده بود، از تنظیمات بالاتر استفاده نمایید. 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 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 می کند تا غذاهای مختلف (مانند ماهی و سبزیجات) که نیاز به دمای پخت مشابه دارند را در طبقات مختلف به صورت همزمان قرار دهید. غذایی که نیاز به زمان پخت کوتاه تری دارد را خارج کرده و غذایی که نیاز به زمان پخت طولانی تر دارد در فر باقی می ماند.

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.

” الحاقیه ”

برنامه Pyrolytic تنها جهت از بین بردن سوختگی های ناشی از چربی مواد غذایی مورد استفاده قرار می گیرد. در صورتیکه چربی روی لعاب تازه باشد باید ابتدا چربی را پاک کرده و پس از بیرون آوردن تمام سینی ها و متعلقات درون فر از این برنامه استفاده نمود.

این مورد در مدل های دارای این عملکرد و در مدل های نام برده قابل اجرا است.

- * FI7 861 SP
- * FI7 871 SP
- * FI9 891 SP
- * FI6 874 SP
- * OK 1037
- * FK 1039
- * FK1041
- * FK 1047

