



ARISTON



Hotpoint

ARISTON

نماینده رسمی

خدمات طلایی نیکان

محصولات خانگی آریستون وهات پوینت آریستون



FH 89 P IX / HA

FZ 99 P.1 GIX

دفترچه راهنمای استفاده از فر

۱	به خدمات طلایی نیکان خوش آمدید.....
۳	نصب دستگاه.....
۳	تعیین محل نصب دستگاه.....
۳	اتصالات الکتریکی.....
۴	جدول مشخصات فنی.....
۵	توصیف دستگاه.....
۵	نگاه کلی.....
۵	صفحه کنترل.....
۵	نمایشگر.....
۶	راه اندازی و بکار گیری دستگاه.....
۶	تنظیم ساعت.....
۶	تنظیم تایمر.....
۶	شروع به کار.....
۷	برنامه های پخت.....
۸	راهنمای پخت.....
۱۰	جدول دستور العمل پخت.....
۱۱	توصیه و نکات ایمنی.....
۱۱	ایمنی کلی.....
۱۱	حفاظت از محیط زیست.....
۱۲	مراقبت و نگهداری.....
۱۲	خاموش کردن دستگاه.....
۱۲	تمیز کردن دستگاه.....
۱۲	نظافت درب فر.....
۱۲	تعویض لامپ فر.....
۱۳	پاکسازی خودکار.....
۱۴	خدمات پس از فروش.....

مشترکین محترم ساکن تهران میتوانند شماره اشتراک برچسب هولوگرام روی دستگاه و محل دستگاه را از طریق پیام کوتاه به شماره ۰۸۲۳۲۰۰۳۰ ارسال و مقدمات نصب سریع دستگاه خود را فراهم نمایند .
مشترکین محترم شهرستانها با مراجعه به صفحه آخر این دفترچه راهنما میتوانند نزدیکترین نماینده مجاز را انتخاب و از خدمات طلایی نیکان بهره مند گردند.
در صورت نیاز به هر گونه اطلاعات بیشتر، مشترکین محترم در کل کشور می توانند با شماره تلفن ۰۲۱-۸۲۳۲۰۰۳۱ دفتر مرکزی خدمات طلایی نیکان تماس حاصل نمایند.

مدیریت سرویس خدمات

محل:

FH 89 P IX / HA

FZ 99 P.1GIX



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



یکی از اصلی ترین و مهمترین شاخص ها در خدمات پس از فروش ، در اختیار داشتن قطعات یدکی اصلی مورد نیاز دستگاه های تحت ضمانت است که خدمات طلایی نیکان با

در اختیار داشتن بیش از ۷۰۰۰ نوع قطعه در انبار مدرن و مکانیزه پاسخگوی نیاز مشتریان 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 مشتریان، از دیگر ویژگی های خدمات طلایی نیکان می باشد.

۲۱ واحد سرویس تهران

در این واحد پرسنل پذیرش بطور همزمان ، با استفاده از یک سیستم مکانیزه ونرم افزار مخصوص ، کلیه درخواستهای نصب و یا سرویس شهر تهران را از مشتریان دریافت نموده و هماهنگی لازم را جهت اعزام تکنسین آموزش دیده و مجرب انجام میدهند . تکنسین ها با یونیرفم 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 مشتریان به صورت تلفنی در طول ساعات اداری توسط تکنسین فنی

- تماس از طریق شماره ویژه تلفن گویا ۸۲۳۲

- ارسال پیام کوتاه از طریق ۳۰۰۰۸۲۳۲ که مشتریان 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 مشتریان محترم
- رسیدگی به تخلفات احتمالی نمایندگان
- تامین و ارسال قطعات مورد نیاز
- گزینش نماینده در شهرستانها

شماره تماس کلیه نمایندگان شهرستانها در انتهای این کاتالوگ 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 ایندیزیت عهده دار می باشد.



واحد تعمیرات مرکزی

دستگاههایی 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 (واحد نظارت)

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 ۳۰۰۰۰۸۲۳۲
- 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 هر چه بهتر می باشد.

خدمات طلایی نیکان

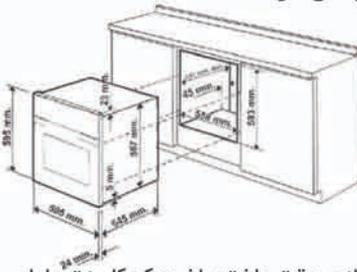
نصب دستگاه

! قبل از آنکه وسیله جدید خود را به کار بیندازید، لطفا مطالب این دفترچه راهنما را با دقت مطالعه نمایید .
این دفترچه راهنما در برگیرنده اطلاعات مهمی درباره نحوه به کارگیری و نصب و نگهداری از دستگاه می باشد .
! لطفا این کتابچه راهنما را به عنوان منبع نزد خودنگه دارید و آن را به افراد دیگری که احتمال دارد دستگاه را از شما خریداری کنند تحویل دهید .

تعیین محل نصب

! مواد بسته بندی را دور از دسترس اطفال قرار دهید .
! این وسیله باید توسط تکنسین مجاز و مطابق دستور العمل نصب گردد . نصب غیر صحیح ممکن است به اشخاص آسیب وارد کرده و موجب خسارت جانی و مالی شود .

نصب دستگاه



از کابینت مناسب استفاده کنید تا عملکرد صحیح وسیله تضمین گردد .

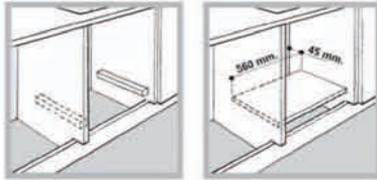
- صفحاتی که در مجاورت فر قرار می گیرند ، باید از مواد مقاوم در برابر حرارت ساخته شده باشند .

- کابینت هایی که در سطح خارجی فر قرار می گیرند باید با چسبی متصل شده باشند که بتواند دماهای بالاتر از ۱۰۰ درجه سانتی گراد را تحمل نماید .

- برای نصب در زیر کابینت (به شکل توجه کنید) و در آشپزخانه ، دقت داشته باشید که کابینت دارای ابعاد زیر باشد :

! توجه داشته باشید که سیم برق با بدنه دستگاه در تماس نباشد

تهویه



برای اینکه تهویه به خوبی انجام گیرد ، صفحه پشتی کابینت باید برداشته شود . توصیه می گردد که فر بر روی دو تکه چوب یا به روی یک سطح کاملا صاف نصب گردد که فضای خالی آن حداقل 45×56 میلی متر باشد

بستن دستگاه

۴ قید موجود در کناره های فر را طوری قرار دهید که با ۴ سوراخ روی قاب خارجی ، هم راستا گردند . قید را مطابق با ضخامت صفحه کناری کابینت تنظیم نمایید . همانگونه که در شکل نشان داده شده است



ضخامت ۲۰ میلی متری ،
قسمت قابل تفکیک قید
را بردارید .



ضخامت ۱۸ میلی متری از
شیار اول استفاده کنید که در
کارخانه ایچلا شده است .

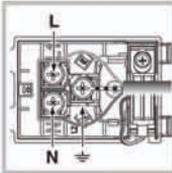


ضخامت ۱۶ میلی متری ؛
از شیار دوم استفاده کنید

درب فر را باز کنید و ۴ پیچ را در ۴ سوراخ صفحه خارجی قرار دهید . با این کار فر محکم به کابینت بسته می شود .! تمام قسمتهایی که عملکرد ایمن این وسیله را تضمین می سازند ، نباید بدون استفاده از ابزار برداشته شوند .

اتصالات الکتریکی

فر های مجهز به کابل برق سه قطبی ، طوری طراحی شده اند که با جریان برق متناوبی مطابق با ولتاژ و فرکانس ذکر شده بر روی جدول مشخصات فنی فر ، کار می کنند



نصب کابل تغذیه و جریان برق

۱. با وارد کردن پیچ گوهی در دو قید کناری پوشش پایانه سوکت، آن را باز کنید. از پیچ گوهی به عنوان اهرم استفاده کنید. آن را به سمت پایین فشار دهید تا پوشش باز شود. (با توجه به شکل ۱)

۲. پیچ بست کابل را شل کرده و آن را بردارید، پیچ گوهی را به عنوان اهرم استفاده نمایید. (شکل ۲)

۳. پیچ رابط سیم \equiv L-N را برداشته و سپس سیم ها را با توجه به رنگشان (آبی (N)، قهوه ای (L) و زرد - سبز \equiv) در زیر سر پیچ ها ببندید.

اتصال کابل تغذیه به شبکه اصلی (برق)

از دو شاخه ای استاندارد و مطابق با مقادیر ذکر شده در جدول مشخصات فنی فر استفاده نمایید. دستگاه می بایست مستقیماً توسط یک مدار شکن تک قطبی با ورودی حداقل ۳ میلیمتری به جریان برق اصلی وصل شود، که متناسب با استاندارد برق جاری باشد. کابل برق باید طوری قرار داده شود که در هیچ نقطه ای با حرارت بیش از ۵۰ درجه سانتیگراد در تماس نباشند.

پیش از اتصال به منبع برق، اطمینان حاصل نمایید که:

- نصب باید نسبت به استاندارد و درست بودن قطعات الکتریکی مطمئن باشد.

- دستگاه شما مجهز به سیستم ارت باشد و دو شاخه باید استاندارد باشد.

- پریز برق قادر به تحمل حداکثر جریان برق مصرفی دستگاه که بر روی جدول مشخصات فنی ذکر شده باشد.

! میزان ولتاژ بین مقادیر ذکر شده در جدول مشخصات فنی می باشد.

پریز برق مطابق با دو شاخه دستگاه می باشد. اگر پریز مطابق با دو شاخه نبود، با مرکز خدمات تماس بگیرید تا آن را برای شما تعویض نمایند. از سیم هایی که طول آنها زیاد شده و یا از سه راهی استفاده ننمایید.

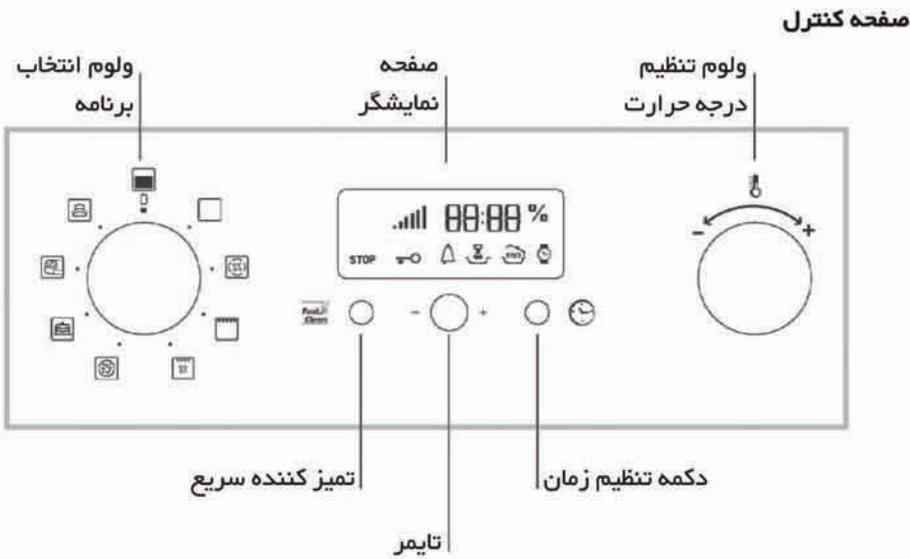
! هنگامی که دستگاه نصب شد، سیم برق و پریز باید به راحتی قابل دسترسی باشند.

! سیم برق نباید خم شده یا تحت فشار قرار گیرد.

! سیم برق باید به طور منظم و تنها توسط خدمات مجاز کنترل شود.

! مرکز خدمات هیچگونه مسئولیتی در قبال نتایج حاصل از عدم رعایت این اقدامات ایمنی، بر عهده ندارد.

ابعاد	عرض: ۴۳/۵ سانتیمتر	ارتفاع: ۳۲ سانتی متر	عمق: ۴۰ سانتیمتر
حجم: ۵۶ لیتر			
ابعاد	عرض: ۴۳/۵ سانتیمتر	ارتفاع: ۳۲ سانتیمتر	عمق: ۴۱/۵ سانتیمتر
حجم: ۵۸ لیتر			
اتصالات الکتریکی ولتاژ ۲۴۰-۲۲۰~۵۰/۶۰ HZ حداکثر قدرت جذبی ۲۸۰۰W			
برچسب انرژی			
استاندارد EN ۵۰۳۰۴ دستور العمل ۲۰۰۲/۴۰/EC بر روی برچسب های فر			
مقدار مصرف انرژی برای حالت گرمایی			
مقدار مصرف انرژی برای حالت پخت: کیک			
CE این دستگاه مطابق دستور العملهای جامعه اروپا در موارد زیر می باشد:			
دستور العمل EEC 2006/95 مورخ ۱۲/۱۲/۰۶			
(ولتاژ پایین) و اصلاحات بعدی			
دستور العمل EEC/108/2004 مورخ ۰۴/۱۲/۱۵			
دستور العمل EEC2004، مورخ ۲۲/۰۷/۹۳ و اصلاحات بعدی دستور العمل EEC/۹۶/۲۰۰۲			



نمایشگر



ازمانیکه برای اولین بار از وسیله خود استفاده می کنید؛ فر را در حالی که خالی و دربش بسته است با حداکثر حرارت و برای مدت حداقل نیم ساعت گرم کنید. قبل از خاموش کردن فر و باز کردن درب آن مطمئن شوید که اتاق به خوبی تهویه می شود. ممکن است دستگاه بوی نامطبوعی را ایجاد کند که به دلیل موادحفاظتی است که در زمان تولید دستگاه ؛ استفاده شده است .

تنظیم ساعت

! ساعت را زمانی که فر خاموش یا روشن است می توان تنظیم نمود به شرطی که قبلاً پایان مدت پخت تنظیم نشده باشد!

۱ - دکمه (⊙) را چندین بار فشار دهید تا علامت (⊙) و ۲ عدد اول روی صفحه نمایشگر شروع به چشمک زدن نمایند.

۲ - ولوم تایمر را جهت تنظیم ساعت به طرف - یا + بچرخانید .

۳ - دوباره دکمه (⊙) را فشار دهید تا ۲ عدد دیگر روی صفحه نمایش شروع به چشمک زدن نمایند.

۴ - ولوم تایمر را جهت تنظیم دقیقه به طرف - یا + بچرخانید.

۵ - دکمه (⊙) را دوباره فشار دهید تا برنامه تنظیم شود .

تنظیم تایمر

این برنامه روی پخت یا برنامه های فر تاثیر نمی گذارد؛ بلکه به راحتی می توانید زنگ هشدار را فعال سازید تا پس از پایان مدت زمان تعیین شده شمارا آگاه سازد.

۱ - دکمه (⊙) را چندین بار فشار دهید تا علامت (⊙) و سه عدد روی صفحه نمایش شروع به چشمک زدن نمایند.

۲ - ولوم تایمر را جهت + و - بچرخانید تا دقیقه را تنظیم نمایید.

۳ - دکمه (⊙) را دوباره فشار دهید تا تنظیمات تایید شود.

سپس صفحه نمایشگر شروع به شمارش معکوس زمان مشخص شده می نماید. پس از اینکه زمان سپری شد، زنگ به صدا درمی آید.

شروع کار فر

۱ - جهت انتخاب برنامه پخت مورد نظر؛ ولوم انتخاب را بچرخانید.

۲ - فر مرحله پیش حرارت را آغاز می کند و چراغ پیش حرارت روشن می شود. می توانید با چرخاندن ولوم ترموستات ، حرارت را تغییر دهید

۳ - پس از اینکه علامت پیش حرارت (⊙) خاموش شد و زنگ به صدا درآمد بدین معناست که مرحله پیش حرارت به پایان رسیده و حالا شما می توانید غذا را درون فر قرار دهید.

۴ - درحین پخت ، می توانید اقدامات زیر را انجام دهید:

با چرخاندن ولوم انتخاب ، برنامه پخت را تغییر دهید می توانید دماریا با چرخاندن ولوم ترموستات تغییر دهید .

- مدت زمان پخت و همچنین پایان مدت پخت را تنظیم نمایید.

- برنامه پخت را با چرخاندن ولوم انتخاب و قرار دادن روی عدد "⊙" متوقف سازید.

۵ - فر پس از ۲ ساعت بطور اتوماتیک خاموش می شود . این مدت زمان تنظیم شده جهت امنیت بیشتر دستگاه و برای کلیه برنامه های پخت تنظیم شده است. مدت پخت قابل تغییر است

۶ - اگر هنگام عملکرد فر، جریان برق ناگهان قطع شود ، تازمانی که حرارت از مقدار خاصی کمتر نشده باشد ، سیستم اتوماتیک دستگاه برنامه پخت را از آنجائیکه قطع شده بعد از وصل برق، فعال خواهد نمود.

برنامه هایی که هنوز آغاز نشده اند، ذخیره نشده و باید آنها را دوباره برنامه ریزی نمود.

! برای برنامه پخت سریع وکیاب کردن برنامه پیش حرارت وجود ندارد.

! برای جلوگیری از آسیب دیدگی به پوشش لعابی فر ، اشیاء را مستقیماً کف فر قرار ندهید.

جهت کاهش حرارت قسمتهای بیرونی فر، یک فن خنک کننده جریان هوایی را بین صفحه کنترل و درب فر ایجاد می نماید. در برنامه پخت سریع، این فن به طور اتوماتیک پس از ۱۰ دقیقه فعال می شود ولی در برنامه پخت نان، فن خنک کننده فقط موقعی فعال می شود که فر داغ شده باشد. در ابتدای برنامه پاکسازی سریع، فن خنک کننده با سرعت پایینی کار می کند. پس از پایان برنامه پخت، فن خنک کننده به کار خود ادامه می دهد تا فر به حد کافی خنک شود.

چراغ فر

هنگام خاموش بودن فر؛ با باز کردن درب آن هر زمان؛ می توان چراغ آن را روشن نمود.

برنامه های پخت

! تمام برنامه های پخت دارای درجه حرارت معینی می باشند که می توان آنها را به طور دستی بین ۴۰ درجه سانتی گراد تا ۲۵۰ درجه سانتی گراد تنظیم نمود. در برنامه کباب کردن، میزان قدرت به صورت (%) نشان داده می شود و می توان آن را به صورت دستی نیز تنظیم نمود.

برنامه های پخت سنتی

جهت استفاده از این برنامه، توصیه می شود فقط از یک طبقه استفاده نمایید. در غیر این صورت، حرارت به طور نامساوی در طبقات پخش خواهد شد.

برنامه پخت چندگانه

از آنجائیکه حرارت در سراسر فر ثابت باقی می ماند؛ غذا به طور یکنواختی پخته و برشته می گردد. در این برنامه حداکثر از دو قفسه می توان استفاده نمود.

برنامه باربیکیو

با چرخاندن ولوم ترموستات، تنظیم میزان قدرتهای مختلف فر، روی نمایشگر درجه حرارت، نشان داده می شود. که بین ۵۰% تا ۱۰۰% می باشد. برای غذا هایی که باید سطحشان زیاد حرارت ببیند، حرارت بالا و مستقیم گریل توصیه می شود هنگام پخت غذا در این برنامه درب فر را ببندید.

برنامه برشته کردن

این ترکیب ویژگی های مختلف؛ باعث افزایش تاثیر تشعشعات حرارتی غیر مستقیم المنتهای حرارتی؛ از طریق گردش سریع هوا در سر تا سر فر می گردد. این عمل باعث جلوگیری از سوختن سطح غذا شده و این امکان را به وجود می آورد که حرارت مستقیماً به داخل غذا نفوذ نماید. همواره هنگام پخت غذا در این برنامه درب فر را ببندید.

برنامه پخت پیتزا

این ترکیب با تولید گرمای قابل توجهی مخصوصاً با المنت پایینی، فر را سریعاً گرم می کند.

برنامه پخت نان

این برنامه مناسب جهت پخت غذا های حساس (لطیف) مثل کیک و نیز شیرینی های کوچک می باشند که می توانید همزمان روی ۳ طبقه پخت داشته باشید.

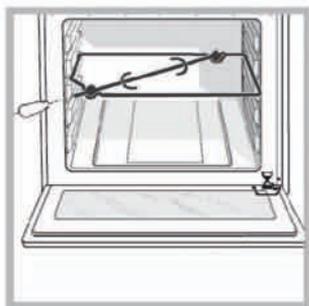
برنامه پخت سریع

برای این برنامه نیازی به از پیش گرم کردن فر نمی باشد این برنامه مناسب جهت غذاهای بسته بندی شده می باشد (غذا های منجمد یا از پیش پخته شده) جهت کسب بهترین نتیجه، پیشنهاد می کنیم فقط از یک طبقه استفاده نمایید.

فر بدون در نظر گرفتن حالت ترموستات ، به دمای ۴۰ درجه رسیده و آنرا حفظ می نماید . این برنامه مناسب جهت نگهداری خمیر مایه می باشد

جوجه گردان

(در برخی مدل ها موجود است)



برای بکارگیری جوجه گردان به روش زیر عمل کنید: (شکل رو به رو)

- ۱ سینی روغن گیر را در محل ۱ قرار دهید.
- ۲ گیره جوجه گردان را در محل ۳ قرار دهید و سیخ را در سوراخی که در صفحه پشتی فر تعبیه شده است ، بگذارید .
- ۳ با استفاده از ولوم انتخاباتی یکی از برنامه های [۳۳] برنامه جوجه گردان را روشن نمایید.
- هنگامیکه برنامه [۳۳] روشن است ، اگر درب باز شود جوجه گردان کار نمی کند.

برنامه ریزی پخت

! پیش از برنامه ریزی یکی از برنامه های پخت را انتخاب کنید.

تعیین مدت زمان پخت

- ۱ - دکمه (۱) را چندین بار فشار دهید تا علامت ۳ و عدد دیگر روی صفحه نمایش شروع به چشمک زدن نمایند.
- ۲ - ولوم تایمر را به سمت + و - بچرخانید تا مدت زمان را تنظیم نمایید
- ۳ - دکمه (۲) را دوباره بفشارید تا تنظیمات تایید شود.
- ۴ - وقتی زمان انتخاب شده سپری شد، کلمه END روی صفحه نمایشگر پدیدار ، برنامه پخت متوقف شده و صدای زنگ به گوش می رسد.
- برای مثال : اکنون ساعت ۹ صبح است، و مدت زمان پخت ۱ ساعت و ۱۵ دقیقه برنامه ریزی شده است . برنامه به طور خودکار در ساعت ۱۰:۱۵ دقیقه صبح متوقف خواهد شد.

برنامه ریزی پایان مدت پخت

- ! ابتدا باید مدت زمان پخت را تنظیم نموده و سپس پایان مدت پخت را برنامه ریزی نمایید .
- ۱ - مراحل ۱ تا ۳ را که در بالا ذکر شده انجام دهید تا مدت زمان پخت تنظیم شود .
 - ۲ - سپس دکمه (۳) را بفشارید تا علامت END و ۲ عدد دیگر روی صفحه نمایشگر شروع به چشمک زدن نمایند.
 - ۳ - ولوم تایمر را به طرف + و - جهت تنظیم ساعت بچرخانید .
 - ۴ - دوباره دکمه (۳) را بفشارید تا ۲ عدد دیگر روی صفحه نمایش چشمک بزنند .
 - ۵ - ولوم تایمر را به طرف + و - بچرخانید تا دقیقه تنظیم شود.
 - ۶ - دکمه (۳) را دوباره بفشارید تا تنظیمات تایید شود.
 - ۷ - وقتی زمان انتخاب شده سپری گردید کلمه END به روی نمایشگر نشان داده می شود و فر پخت را متوقف ساخته و صدای زنگ به صدا در می آید .
 - ۸ - چنانچه علامتهای (۳) و (END) روشن هستند برنامه ریزی تنظیم شده است . مدت زمان پخت و پایان آن متناوباً روی صفحه نمایش نشان داده می شوند.
 - جهت کنسل کردن برنامه ریزی، ولوم انتخاب را روی حالت "O" قرار دهید.

توصیه های پخت کاربردی

! در برنامه پخت با فن کمکی؛ سینی هارا در طبقه های ۱ و ۵ قرار ندهید. زیرا حرارت زیاد می تواند باعث سوختن غذا های لطیف شود .
! در برنامه های کباب کردن و برشته کردن؛ به ویژه هنگامی که از جوجه گردان استفاده می کنید ؛ سینی گود فر را در طبقه ۱ قرار دهید تا پس مانده های غذا (روغن / چربی) را جمع کند .

پخت چندگانه

- از طبقه های ۲ و ۴ استفاده کنید ؛ غذایی که نیاز به گرمای بیشتری دارد را در طبقه ۲ قرار دهید .
- سینی گود فر را در کف فر و سینی غذا را در بالا قرار دهید.

کیاب کردن

- طبقه گریل را در طبقه ۳ یا ۴ قرار دهید و غذا را در مرکز سینی قرار دهید.
- توصیه می کنیم حداکثر میزان قدرت را انتخاب کنید. المنت حرارت بالایی توسط یک ترموستات تنظیم می شود و ممکن است به طور دائم کار نکند.

پیتزا

- از یک تابه آلومینیومی سبک مخصوص پیتزا استفاده نموده ، آن را روی سینی تعبیه شده قرار دهید.
- برای برشته کردن نان ؛ از سینی گود فر استفاده نکنید چون باعث طولانی شدن کل زمان پخت شده، مانع از برشته شدن می گردد.
- اگر پیتزا مقدار زیادی مخلفات داشته باشد؛ توصیه می کنیم که در طی روند پخت پیتزا را به آن اضافه نمائید

جدول دستور العمل پخت

زمان پخت (دقیقه)	دمای پیش‌نهادی	زمان پیش حرارت	محل طبخه		وزن (کیلوگرم)	غذاها	برنامه پخت
			ریلهای کشویی	ریلهای استاندارد			
70-80	200-210	بله	1	2	1/5	اردک	پخت حرارتی
60-70	200-210	بله	1	2	1/5	جوجه	
70-75	200	بله	1	2	1	کیباب گوساله و گاو	
70-80	200-210	بله	1	2	1	کیباب خوک	
15-20	180	بله	1	2	-	بیسکویت	
30-35	180	بله	1	2	1	نان مرابی	
20-25	220-230	بله	3و1	4و2		پیتزا (در دو طبقه)	پخت چند گانه
30-35	180	بله	3و1	4و2		کیک میوه دار / کیک (در دو طبقه)	
20-25	170	بله	3و1	4و2		کیک اسفنجی (در 2 طبقه) در سینی روغن گیر	
65-75	200-210	بله	3و1	2/3 و1	1+1	جوجه کبابی + جوجه فرنگی	
45-50	190-200	بله	1	2	1	گوشت بره	
30-35	180	بله	1	2 یا 1	1	ماهی اسقمری	
35-40	190-200	بله	1	2	1	لازانیا	
20-25	190	بله	3و1	4و2		کرم پی (در 2 طبقه)	
10-20	190	بله	3و1	4و2		بیسکویت (در 2 طبقه)	
20-25	210	بله	3و1	4و2		پنیر پی (در 2 طبقه)	
20-30	200	بله	3و1	3و1		کیک میوه	
15-20	%100	خیر	3	4	1	ماهی اسقمری	کیباب کردن
10-15	%100	خیر	3	4	0/7	ماهی مرکب	
8-10	%100	خیر	3	4	0/7	میگو کبابی	
10-15	%100	خیر	3	4	0/7	فیله ماهی	
15-20	%100	خیر	3یا2	4 یا 3	0/5	سبزیجات کبابی	
15-20	%100	خیر	3	4	0/8	استیک گوشت	
15-20	%100	خیر	3	4	0/7	سوسیس	
10-12	%100	خیر	3	4	5 یا 4	همبرگر	
3-5	%100	خیر	3	4	6 یا 4	ساندویچ تست	
70-80	%100	خیر	-	-	1	جوجه کباب شده توسط سیخ جوجه گردان	
70-80	%100	خیر	-	-	1	گوشت بره کباب شده توسط سیخ جوجه گردان	
55-60	210	خیر	2	2	1/5	جوجه کبابی	برشته کردن
30-35	200	خیر	2	2	1	ماهی مرکب	
70-80	210	خیر	-	-	1/5	جوجه کبابی (که توسط سیخ کباب شده)	
60-70	210	خیر	-	-	1/5	گوشت اردک کبابی توسط سیخ کباب	
60-75	210	خیر	2	2	1	کیباب گوساله و گاو	
70-80	210	خیر	2	2	1	گوشت خوک کبابی	
40-50	210	خیر	2	2	1	گوشت بره	
15-20	220	بله	1	2	0/5	پیتزا	پیتزا نان
20-25	200	بله	1	2	0/5	نان	
25-35	180	بله	2یا1	3یا2	0/5	کیک میوه دار (نان شیرینی مرابی)	برنامه پخت کیک
40-50	180	بله	2یا1	3یا2	1	کیک میوه ای	
45-55	170-180	بله	2یا1	3یا2	0/7	کیک اسفنجی متشکل از ماست	
20-25	180-190	بله	3و1	4و2	0/7	کیک کوچک (در 2 طبقه)	
30-40	160-170	بله	2یا1	3یا2	0/6	کیک اسفنجی	
20-25	180-190	بله	1و2	1	0/7	کرم پی (در 3 طبقه)	
20-25	180	بله	4	5و3	0/7	بیسکویت (در 3 طبقه)	
30-35	200	بله	4	5و3	0/7		
180	90	بله	1و2	1	0/8	کلوجه	
20-25	210	بله	4	5و3	0/5	کیک میوه دار (در 3 طبقه)	
20-25	210	بله	1	2	0/5	پنیر پی	
12	250	-	1	2	0/3	غذاهای منجمد	پخت سریع
20	200	-	1	2	0/3	پیتزا	
30-35	220	-	1	2	0/5	کیک کنوی سبز و میگو	
25	200	-	1	2	0/3	نوعی کیک اسپانیایی	
35	200	-	1	2	0/5	Turnover	
25-30	180	-	1	2	0/4	لازانیا	
15-20	220	-	1	2	0/4	رولت طلائی	
20-25	200	-	1	2	0/4	جوجه خرد شده	
15-18	200	-	1	2	0/3	خوراک از پیش پخته شده	
45	180	-	1	2	0/6	بال مرغ	
10-12	210	-	1	2	0/2	خوراک تازه	
30-60	40	-	1	2	2	بیسکویت (شیرینهای ساده)	
						کیک اسفنجی متشکل از ماست	
						پنیر پی	
						جهت پف دار کردن خمیر با خمیر مایع	
						ترش (نان، کیک شکری، نان شیرینی و غیره)	

این دستگاه طبق استانداردهای ایمنی بین المللی طراحی و ساخته شده است. هشدارهای زیر به دلایل ایمنی در نظر گرفته شده اند و باید به دقت مطالعه شوند.

ایمنی کلی

- 1 این دستگاه صرفاً برای استفاده خانگی طراحی شده و برای استفاده های صنعتی یا تجاری مناسب نمی باشد.
- 2 این دستگاه را نباید در بیرون از ساختمان، حتی اگر در محیطی پوشش دار باشد نصب کرد. قرار دادن وسیله در معرض باران و طوفان بسیار خطرناک است.
- 3 هنگام جابه جا کردن یا حرکت دادن وسیله، همیشه از دسته های تعبیه شده کنار فر استفاده کنید.
- 4 با پای لخت یا با دست یا پای تر و خیس به وسیله دست نزنید.
- 5 این وسیله فقط باید توسط افراد بزرگسال، و برای تهیه غذا بر اساس دستور عملهای این دفترچه راهنما به کار گرفته شود. هر نوع استفاده دیگر از این وسیله (مانند گرم کردن اتاق) نادرست بوده و خطرناک می باشد.
- 6 سازنده هیچ مسئولیتی در قبال خسارات ناشی از استفاده نادرست، غیر اصولی و غیر معقول از وسیله نخواهد داشت.
- 7 هنگامی که وسیله در حال کار است به المنت های حرارتی یا بعضی قسمت های درب فر دست نزنید؛ این بخش ها بسیار داغ می شوند. کودکان را از دستگاه دور نگهدارید.
- 8 مطمئن شوید که سیم های برق دیگر وسایل برقی با بخش های داغ فر تماس پیدا نمی کنند.
- 9 منافذ مورد استفاده برای تهویه و انتشار حرارت هرگز نباید پوشانده شوند.
- 10 دستگاه درب فر را همیشه از وسط آن بگیرید؛ بخش های انتهایی آن ممکن است داغ باشند.
- 11 همیشه موقع قرار دادن یا برداشتن ظرف آشپزی از داخل فر دستکش مخصوص فر دست کنید.
- 12 برای پوشش دادن کف فر از فویل آلومینیوم استفاده نکنید.
- 13 مواد قابل اشتعال در فر قرار ندهید؛ اگر فر بطور اتفاقی روشن شود، ممکن است آتش بگیرند.
- 14 اگر می خواهید سیم برق دستگاه را بکشید، همیشه دوشاخه را از پریز بکشید نه اینکه خود سیم را بکشید.
- 15 هرگز بدون اینکه سیم برق دستگاه را از پریز کشیده باشید اقدام به تمیز کردن یا کارهای نگهداری نکنید.
- 16 اگر دستگاه خراب شد، تحت هیچ شرایطی نباید خودتان آنرا تعمیر کنید. تعمیراتی که توسط خود فرد انجام می شود ممکن است باعث بروز جراحت بدنی یا خرابی بیشتر دستگاه گردد. با مرکز خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید (بخش کمک رسانی را ببینید).
- 17 اشیا، سنگین را روی درب فر نگذارید.
- 18 افرادی که توانایی های جسمانی، حسی یا روانی آنها محدود است (و کودکان)، افراد ناوارد و یا هر کسی که با وسیله آشنا نیست نباید با آن کار کند. این افراد باید در حداقل شرایط تحت نظر یک نفر که مسئولیت ایمنی آنها را بر عهده بگیرد با وسیله کار کنند یا دستورات اولیه را در ارتباط با کار دستگاه دریافت کنند.
- 18 اجازه ندهید کودکان با دستگاه بازی کنند.

حفاظت از محیط زیست

- با به کارگیری این وسیله در ساعات بین آخر شب و صبح زود، می توانید میزان مصرف برق را به طور چشمگیری کاهش دهید.
- برای کسب نتایج بهتر و صرفه جویی در مصرف انرژی، همواره وقتی که از برنامه کباب کردن و برشته کردن استفاده می کنید، درب فر را ببندید.
- با این کار علاوه بر صرفه جویی در مصرف انرژی نتایج بهتری نیز حاصل می گردد.
- همواره لاستیک درب فر را کنترل کنید و آنها را تمیز نگه دارید تا باقیمانده های غذایی بر روی آنها نباشد و از بسته شدن درب جلوگیری نگردد و گرما به هدر نرود.

مراقبت و نگهداری

خاموش کردن دستگاه

قبل از انجام هرگونه کاری روی دستگاه سیم برق آنرا بکشید.

تمیز کردن دستگاه

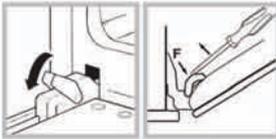
- هرگز از بخارشو یا شوینده های تحت فشار برای این وسیله استفاده نکنید.
- بخش های ساخته شده از استیل یا دارای روکش لعابی و درزگیرهای لاستیکی را باید بایک اسفنج که در آب ولرم و صابون غیر اسیدی خیسانده شده است تمیز کرد. اگر تمیز کردن لک هادشوار است، از محصولات خاص این کار استفاده کنید.
- بعد از تمیز کردن، بطور کامل آبکشی کرده و خشک کنید. از پودرهای ساینده یا مواد خورنده استفاده نکنید.
- بطور ایده آل باید بعد از هر بار استفاده و موقعی که هنوز فر نیمه گرم است باید آنرا تمیز کرد.
- از آب گرم و ماده شوینده استفاده کنید، سپس آبکشی کرده و بایک دستمال نرم خشک کنید. از مواد ساینده استفاده نکنید.
- کلیه لوازم جانبی را می توان مانند لوازم عادی آشپزخانه شست، آنها حتی برای شستشو در ماشین ظرف شویی هم مناسب هستند.

تمیز کردن درب فر



بخش شیشه ای درب را با استفاده از یک اسفنج و ماده شوینده غیرساینده تمیز کنید، سپس بایک دستمال نرم بخوبی خشک کنید. از مواد ساینده زیر یا کاردگ های تیز فلزی استفاده نکنید چون اینها سطح را خراش میدهند و شیشه ترک خواهد خورد

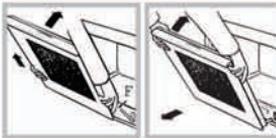
برای تمیز کردن بهتری می توانید درب فر را بیرون بیاورید:



۱- درب فر را بطور کامل باز کنید (شکل را ببینید)
۲- اهرم های کوچکی که روی دولولا قرار دارند (شکل را ببینید) را بلند کرده و بچرخانید.

۳- از یک پیچ گوهی برای بلند کردن اهرم کوچک F که روی دولولا قرار دارند استفاده کنید (شکل را ببینید)

۴- درب را از دو کناره بیرونی آن گرفته و تانیمه ببندید گیره های F را فشار داده و قفل درب را باز کنید، سپس درب را به سمت خود بکشید و آنرا از شیارهای خود بلند کنید (شکل را ببینید)



۵- درب را از دو کناره بیرونی آن گرفته و تانیمه ببندید درب را به سمت خود بکشید تا از لولها بیرون بیاید (شکل را ببینید)
برای عوض کردن درب، همین مراحل را به ترتیب عکس انجام دهید.

بازبینی درزگیرها

درزگیر (واشر) های اطراف درب را بطور مرتب بازبینی کنید. اگر درزگیرها آسیب دیده بودند، با نزدیکترین مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید (بخش کمک رسانی را ببینید) توصیه می کنیم تا زمانی که درزگیرها را عوض نکرده اید از فر استفاده نشود.

تعویض لامپ فر

برای تعویض لامپ فر به طریق زیر عمل نمایید.

۱- با استفاده از یک پیچ گوهی پوشش شیشه ای را بردارید

۲- پیچ چراغ فر را باز کنید و آن را با نوع مشابه آن تعویض نمایید. سرپیچ E 14 : میزان ۱۵ وات با اطمینان از اینکه لاستیک درب در جای صحیح قرار گرفته؛ پوشش شیشه ای را تعویض نمایید. به شکل توجه کنید



حرارت داخلی فربه ۵۰ درجه سانتیگراد می رسد. در این حالت برنامه تجزیه حرارتی فعال شده؛ باعث سوزاندن باقیمانده های غذا و تفرغه های سخت گشته، کثیفی کاملاً زوده می شود طی برنامه نظافت اتوماتیک؛ کودکان را از دستگاه دورنگه دارید زیر سطح فر خیلی داغ می شود. به دلیل اجرای مراحل احتراق؛ ذرات غذای داخل فر سوزانده می شوند. از این بابت نگران نباشید چراکه این فر ایندعادوی وبی خطر است. قبل از آغاز برنامه پاکسازی سریع به موارد زیر توجه فرمائید. با استفاده از یک اسفنج خشک ذرات درشت پس مانده غذا را از داخل فر خارج نمائید. از مواد شوینده استفاده نکنید.

تمام وسایل جانبی فر را بیرون بیاورید حوله یا دستگیره پارچه ای را روی دستگیره درب فر نگذارید ولوم انتخاب را روی وضعیت صفر قرار دهید اگر فر خیلی داغ می باشد؛ ممکن است برنامه تجزیه حرارتی آغاز نگردد صبر کنید تا فر خنک شود! برنامه تنها هنگامی که درب فر بسته است، آغاز می شود - جهت فعال نمودن برنامه پاکسازی سریع، دکمه **FRUSTRATION CLEAN** را تقریباً برای ۴ ثانیه فشار دهید. ولوم تایمر را جهت انتخاب درجه تمیز کنندگی انتخاب نمائید. در این حالت سه میزان قدرت وجود دارد که می توانید انتخاب کنید

- ۱ - صرفه جویی (ECO) ولوم را به طرف - بچرخانید مدت زمان ۱ ساعت
 - ۲ - نرمال (NOR) : مرحله ابتدایی مدت زمان ۱ ساعت و نیم
 - ۳ - شدید (INT) : ولوم را به طرف + بچرخانید مدت زمان ۲ ساعت است
 - ۴ - دکمه ۲ را جهت تایید بفشارید
- می توانید همانند برنامه نرمال برای تمیز کننده خودکار هم زمان پایان تنظیم نمائید.

برنامه ریزی تمیز کننده اتوماتیک

- ۱ دکمه  را فشار دهید تا علامت  و ۲ عدد دیگر روی صفحه نمایش شروع به چشمک زدن نمایند
 - ۲ ولوم تایمر را در جهت + و - بچرخانید تا ساعت تنظیم شود.
 - ۳ دوباره دکمه  را فشار دهید تا دو عدد دیگر روی صفحه نمایشگر شروع به چشمک زدن نمایند.
 - ۴ ولوم تایمر را جهت تنظیم دقیقه به سمت + و - بچرخانید.
 - ۵ برای تایید برنامه مجدداً دکمه  را فشار دهید.
 - ۶ هنگامیکه زمان تنظیم شده، سپری شود، کلمه END روی صفحه نمایشگر نشان داده می شود و زنگ به صدادر می آید.
 - برای مثال: الان ساعت ۹ صبح است و برنامه پاکسازی سریع با مدت زمان تعریف شده ۱ ساعت، انتخاب شده است. و ساعت ۱۲/۳۰ هم به عنوان پایان برنامه تنظیم شده است. برنامه به طور اتوماتیک ۱۱/۳۰ صبح شروع می شود.
- هنگامیکه علامت  و  روشن می شوند، یعنی برنامه ریزی تنظیم شده است، نمایشگر متناوباً مدت و زمان پاکسازی سریع را نشان می دهد.

سیستم هشدار

این وسیله به یک سیستم تشخیص خودکار مجهز می باشد هر نوع نقص و خرابی را شناسایی می کند. عدم عملکرد صحیح دستگاه با پیامهایی چون F که پس از آن اعدادی آورده شده است؛ نمایش داده می شود. در صورت بروز هر گونه نقص فنی با مرکز خدمات پس از فروش طلایی نیکان تماس حاصل نمائید! هرگز از خدمات تکنسین های غیر مجاز استفاده نکنید. لطفاً در صورت بروز مشکل اطلاعات زیر را در نظر داشته باشید.

نوع اشکال به وجود آمده

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

این دو مورد اخیر را می توانید روی برچسب دستگاه بخوانید