



 ARISTON

 Hotpoint
ARISTON

خدمات طلایی نیکان 
نماینده رسمی
محصولات خانگی آریستون و هات پوینت آریستون

 ITALIA FZ 612 C.2 IX
FZ 62 C.1 IX

- به خدمات طلایی نیکان خوش آمدید ، ۲ ، ۳
- نصب دستگاه ، ۲
- تعیین محل نصب ، ۲
- اتصالات الکتریکی ، ۳
- جدول مشخصات فنی ، ۴
- توصیف دستگاه ، ۵
- نگاه کلی ، ۵
- صفحه کنترل دستگاه(پنل) ، ۵
- راه اندازی و به کارگیری دستگاه ، ۶
- روشن کردن فر ، ۶
- تنظیم تایmer پخت ، ۶
- برنامه های پخت ، ۷
- تنظیم ساعت ، ۷
- روشن کردن فر ، ۷
- تنظیم برنامه پخت ، ۷
- أنواع پخت ، ۸
- برنامه های پخت ، ۸
- دستور العمل پخت ، ۹
- جدول دستور العمل پخت ، ۱۰
- مراقبت و نگهداری ، ۱۳
- خاموش کردن دستگاه ، ۱۳
- تمیز کردن دستگاه ، ۱۳
- تمیز کردن درب فر ، ۱۳
- تعویض لامپ فر ، ۱۴
- نصب قطعات متحرک ، ۱۴
- خدمات پس از فروش ، ۱۵

مشترکین محترم ساکن تهران میتوانند شماره اشتراک برچسب هولوگرام روی دستگاه و مدل دستگاه را از طریق پیام کوتاه به شماره ۳۵۰۵۸۲۳۳۲ ارسال و مقدمات نصب سریع دستگاه خود را فراهم نمایند.

مشترکین محترم شهرستانها با مراجعه به صفحه آخر این دفترچه راهنمای 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 ۰۲۱-۸۲۳۳۲ مدیر مرکزی خدمات طلایی نیکان تماس حامل نمایند.

مدیریت سرویس خدمات

مدل:

FZ 612 C.2 IX

FZ 62 C.1 IX



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 می‌باشد 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 شاخص‌ها در خدمات پس از فروش ، در اختیار داشتن قطعات یکدیگر اصلی مورد نیاز دستگاه‌های تحت ضمانت است که خدمات طلایی نیکان با

در اختیار داشتن بیش از ٧٠٥٠ نوع قطعه در انبار مدرن و مکانیزه پاسخگوی نیاز مشترکین می‌باشد. مجهز بودن به کارگاه تعمیرات الکترونیک با استفاده از تجهیزات و تکنولوژی روز، استفاده از شیوه‌های نوین ارتباطی و نظر خواهی از مشترکین ، از دیگر ویژگی‌های خدمات طلایی نیکان می‌باشد.

۲۱ واحد سرویس تهران

در این واحد پرسنل پذیرش بطور همزمان ، با استفاده از یک سیستم مکانیزه و نرم افزار مخصوص ، کلیه درخواستهای نصب و یا سرویس شهر تهران را از مشترکین دریافت نموده و هماهنگی لازم را جهت اعزام تکنسین آموزش دیده و مجبور انجام میدهدند. تکنسین‌ها با یوتیفرم مخصوص و کارت شناسایی در کمترین زمان ممکن نسبت به انجام سرویس درخواستی اقدام خواهند کرد.

در روزهای تعطیل و یا پس از ساعت‌های اداری ، با دریافت پیامک از طریق تلفن گویا ، هماهنگی نصب و یا سرویس انجام می‌پذیرد .



● ارائه اطلاعات فنی و راهنمایی مشترکین به صورت تلفنی در طول ساعات اداری توسط تکنسین فنی

● تماس از طریق شماره ویژه تلفن گویا ۸۲۳۳۲



● ارسال پیام کوتاه از طریق ۰۰۰۸۲۳۳۲ که مشترکین محترم شهر تهران می‌توانند 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 کاتالوگ و یا سایت www.nikan-co.com می‌باشد.



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

دستگاهایی 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 گرددند و در طول مدت تعمیر در صورت در خواست مشترک یک دستگاه جایگزین ارسال و نصب می شود.



واحد انتقادات و پیشنهادات (واحد ناظر)

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 ناظر 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 ۳۰۰۰۸۲۳۳۲
- ارتباط از طریق سایت www.nikan-co.com



جهت دریافت کارت گارانتی واستفاده 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 بہتر می باشد.

نصب دستگاه

قبل از آنکه وسیله جدید خود را به کار بیندازید، لطفاً مطالب این دفترچه را هنما را با دقت مطالعه نمایید.

این دفترچه راهنمای در برگیرنده اطلاعات مهمی درباره نحوه به کارگیری و نصب و نگهداری از دستگاه می باشد.

لطفاً این کتابچه راهنمای را به عنوان منبع نزد خودنگه دارید و آن را به افراد دیگر که احتمال دارد دستگاه را از شما خریداری کنند تحويل دهید.

تعیین محل نصب

مواد بسته بدی 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.

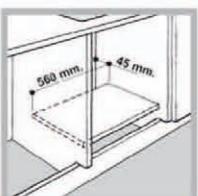
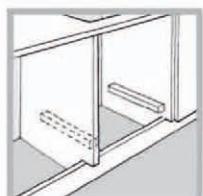
- صفحاتی که در مجاورت فر قرار می گیرند، باید از مواد مقاوم در برابر حرارت ساخته شده باشند.

- کابینت هایی که در سطح خارجی 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 برروی دو تکه چوب یا به روی یک سطح کاملاً صاف نصب گردد که فضای خالی آن حداقل 145×560 میلی متر باشد

بسن دستگاه

چهار قید موجود در کناره های فر را طوری قرار دهید که با چهار سوراخ روی قاب خارجی، هم راستا گرددند.

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.



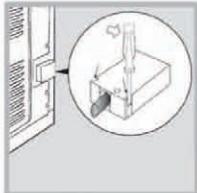
ضخامت ۱۸ میلی متری:
از شیار اول استفاده کنید
که در کارخانه ایجاد شده
است.



ضخامت ۱۶ میلی متری:
از شیار دوم استفاده کنید

در 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.

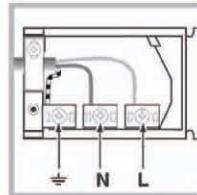
تمام قسمتهایی که عملکرد این این وسیله را تضمین می سازند، باید بدون استفاده از ابزار برداشته شوند.



! فرها به کابل تغذیه برق سه قطبی مجهز می باشند و طوری طراحی شده اند که با جریان برق متناسب در ولتاژ و فرکانسی که بر روی صفحه اطلاعات فر نوشته شده است، کار می کنند.

نصب کابل تغذیه جریان برق

۱- با قرار دادن پیچ گوشتی بر روی پیچ جانبی، پوشش صفحه ترمیتال را باز کنید.



از پیچ گوشتی به عنوان اهرم استفاده کنید.

۲- پیچ بست کابل را شل کرده و آنرا بردارید ، از پیچ گوشتی به عنوان اهرم استفاده نمایید.

۳- پیچهای سیم رابط N - L را برداشته و سیم های مربوطه را به پایانه های مرتبه متصل نمایید. سیم آبی به پایانه N ، سیم قهوه ای به پایانه L و سیم زرد سبز را به پایانه نیمه متصل نمایید.

اتصال کابل تغذیه به شیکه اصلی برق

از یک دو شاخه استاندارد که با مقادیر ذکر شده در جدول مشخصات دستگاه مطابقت داشته باشد استفاده نمایید. (به جدول اطلاعات فنی توجه کنید) دستگاه می باشد مستقیماً به جریان برق اصلی متصل گردد که جهت این کار از یک سوئیچ تک فقطی با حد اقل و رودی ۳ میلی متر استفاده کرده و آن را بین دستگاه و جریان برق متصل نمایید این سوئیچ می باشد مطابق با مقادیر ذکر شده و مقررات الکتریکی جاری باشد. (سیم ارت ثباید توسط سوئیچ قطع گردد) کابل تغذیه باید به گونه ای نصب گردد که در مجاورت با دمای بیش از ۵۰ درجه سانتی گراد قرار نگیرد.

- پریز برق می تواند حداکثر قدرت مصرفی را که در جدول مشخصات فنی دستگاه آمده است تحمل نماید (به جدول اطلاعات فنی توجه کنید)

- ولتاژ برق با دو شاخه دستگاه متناسب می باشد ، اگر پریز با دو شاخه مطابقت نداشته باشد ، از یک

- پریز برق مجاز بخواهد آن را تعویض نمایید. از پریز چند گانه و یا سیم های رابط استفاده نکنید.

! وقتی که وسیله نصب گردید کابل تغذیه جریان برق و پریز باید به آسانی قابل دسترسی باشند . کابل ثباید خم و یا فشرده گردد.

! کابل باید مرتباً کنترل گردد و توسط تکنسین ماهر و باصلاحیت تعویض گردد.

! کارخانه هیچ گونه مسئولیتی در مقابل نتایج حاصل از عدم رعایت اقدامات ایمنی بر عهده ندارد

جدول مشخصات فنی

اتصالات الکتریکی	برچسب انرژی	برشته کردن	مقادیر متوسط	حجم	بعاد
W ۲۸۰۰	۷	۵۰	۵۰/۶۰ Hz	۵۸ لیتر	۴۱/۵ سانتی متر
W ۲۴۰۰	۷	۵۰	۵۰/۶۰ Hz	۵۷ لیتر	۴۱/۵ سانتی متر
W ۲۰۰۰	۷	۵۰	۵۰/۶۰ Hz	۵۷ لیتر	۴۱/۵ سانتی متر
W ۱۶۰۰	۷	۵۰	۵۰/۶۰ Hz	۵۷ لیتر	۴۱/۵ سانتی متر
W ۱۲۰۰	۷	۵۰	۵۰/۶۰ Hz	۵۷ لیتر	۴۱/۵ سانتی متر
W ۸۰۰	۷	۵۰	۵۰/۶۰ Hz	۵۷ لیتر	۴۱/۵ سانتی متر
W ۴۰۰	۷	۵۰	۵۰/۶۰ Hz	۵۷ لیتر	۴۱/۵ سانتی متر
W ۲۰۰	۷	۵۰	۵۰/۶۰ Hz	۵۷ لیتر	۴۱/۵ سانتی متر
W ۱۰۰	۷	۵۰	۵۰/۶۰ Hz	۵۷ لیتر	۴۱/۵ سانتی متر
W ۵۰	۷	۵۰	۵۰/۶۰ Hz	۵۷ لیتر	۴۱/۵ سانتی متر
W ۲۵	۷	۵۰	۵۰/۶۰ Hz	۵۷ لیتر	۴۱/۵ سانتی متر
W ۱۰	۷	۵۰	۵۰/۶۰ Hz	۵۷ لیتر	۴۱/۵ سانتی متر
W ۵	۷	۵۰	۵۰/۶۰ Hz	۵۷ لیتر	۴۱/۵ سانتی متر
W ۲	۷	۵۰	۵۰/۶۰ Hz	۵۷ لیتر	۴۱/۵ سانتی متر
W ۱	۷	۵۰	۵۰/۶۰ Hz	۵۷ لیتر	۴۱/۵ سانتی متر

این دستگاه مطابق با دستور العملهای جامعه اروپا درمورد زیر می باشد :

- دستور العمل EEC ۲۰۰۲/۴۰/EC بر روی برچسب فرهای الکتریکی

EN ۵۰۳۰۴

استاندارد مقدار صرف انرژی برای حالت گرمابی

برشته کردن

- دستور العمل EEC ۲۰۰۲/۴۰/EC بر روی برچسب فرهای الکتریکی

EN ۵۰۳۰۴

استاندارد مقدار صرف انرژی برای حالت گرمابی

برشته کردن

- دستور العمل EEC ۲۰۰۲/۴۰/EC بر روی برچسب فرهای الکتریکی

EN ۵۰۳۰۴

استاندارد مقدار صرف انرژی برای حالت گرمابی

برشته کردن

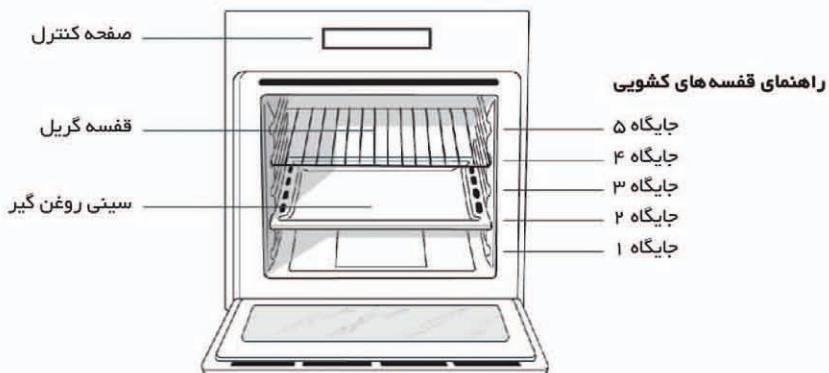
- دستور العمل EEC ۲۰۰۲/۴۰/EC بر روی برچسب فرهای الکتریکی

EN ۵۰۳۰۴

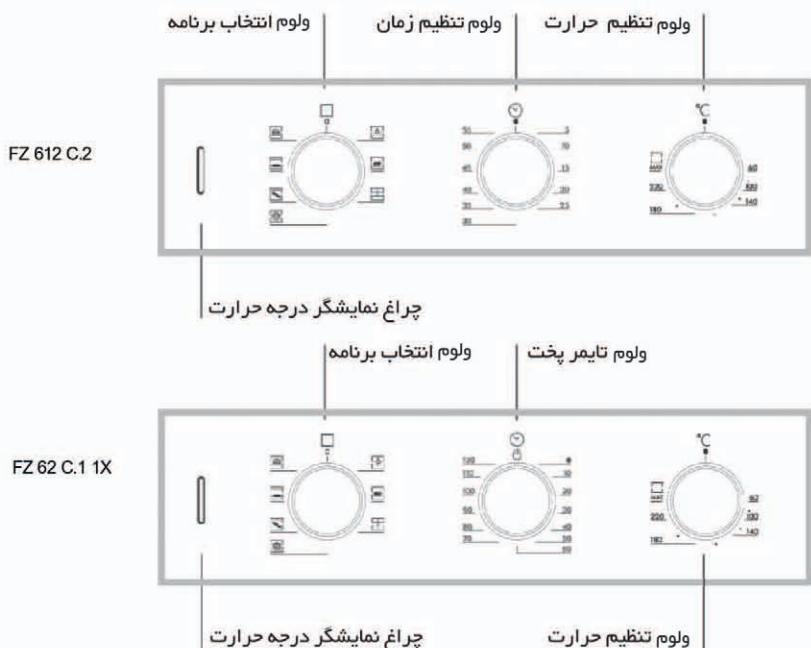
استاندارد مقدار صرف انرژی برای حالت گرمابی

برشته کردن





صفحه کنترل



وقتی برای اولین بار از وسیله خود استفاده می‌کنید، فر خالی را در حالی که درب آن بسته است با حداچیر دما، برای مدت حداقل نیم ساعت گرم کنید. قبل از خاموش کردن فر و باز کردن درب آن، مطمئن شوید که در اتاق تهویه هوا به خوبی انجام می‌گیرد. ممکن است بوی نسبتاً نامطلوبی تولید شود که نتیجه سوختن مواد حفاظتی است که در روند تولید به کار برده می‌شوند.

روشن کردن فر

- ۱- برنامه پخت مورد نظرتان را با چرخاندن ولومن انتخاب برنامه، انتخاب نمایید.
- ۲- درجه حرارت مورد نظرتان را با استفاده از ولومن تنظیم درجه حرارت، انتخاب نمایید. جدول دستور العمل پخت را برای انتخاب برنامه پخت مورد نظرتان و همچنین انتخاب درجه حرارت مناسب، ملاحظه نمایید.
- ۳- زمانی که چراغ های نمایشگر درجه حرارت روشن می‌شوند، بدین معناست که فر گرم شده است و درجه حرارت فر تنظیم می‌باشد.
- ۴- شما می‌توانید مراحل ذیل را در طول جریان پخت انجام دهید:
 - با چرخاندن ولومن انتخاب برنامه پخت، نوع پخت را تغییر دهید.
 - با چرخاندن ولومن انتخاب درجه حرارت، درجه حرارت فر را تغییر دهید.
 - با قرار دادن ولومن انتخاب برنامه روی عدد صفر، برنامه پخت را متوقف نمایید.
- ۵- به منظور جلوگیری از آسیب دیدن پوشش لعابی فر، هرگز اشیا را به صورت مستقیم روی کف فر نگذارید.
- ۶- همواره ظروف غذا را بر روی طبقات موجود قرار دهید.

دستگاه تهویه خنک کننده فر

برای کاهش دمای خارجی فر، یک فن خنک کننده، هوا را بین صفحه کنترل و درب فر به جریان در می‌آورد! زمانیکه پخت کامل شد، فن خنک کننده، تا وقتی که فر به حد کافی خنک شود، روشن باقی می‌ماند

چراغ فر

زمانی که گزینه **رنگ** را با ولومن انتخاب برنامه، انتخاب می‌نمایید چراغ فر روشن می‌شود. با انتخاب یکی از برنامه های پخت چراغ فر روشن می‌ماند.

چگونه زمان را تنظیم نمایید

- ۱- برای تنظیم کردن زنگ: ولومن تنظیم زمان را یک دور کامل در جهت عقربه های ساعت بچرخانید.
- ۲- برای تنظیم کردن زمان خواسته شده: ولومن تنظیم زمان را در خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخاندله ترتیب روی صفحه پنل نوشته شده و یک نشانگر زمان انتخابی را نشان می‌دهد و در مقابل آن قرار می‌گیرد.
- ۳- تایمیر براساس دقیقه عمل می‌نمایید، وقتی زمان انتخاب شده سیری شد صدای زنگ به گوش می‌رسد! تایمیر(زمان سنج) فر را خاموش یا روشن نمی‌کند.

استفاده از تایمیر پخت

- ۱- برای تنظیم زنگ: ولومن تنظیم زمان را یک دور کامل در جهت عقربه های ساعت بچرخانید.
- ۲- برای تنظیم کردن زمان خواسته شده: ولومن تنظیم زمان را در خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید:
 - دقيقه ها به ترتیب روی صفحه پنل نوشته شده و یک نشانگر دقیقه انتخابی را نشان می‌دهد و در مقابل آن قرار می‌گیرد.
- ۳- وقتی زمان انتخاب شده سیری شد؛ صدای زنگ به گوش می‌رسد و فر خاموش می‌شود.
- ۴- زمانیکه فر خاموش شد می‌توانید از تایمیر تنها به عنوان هشدار دهنده استفاده کنید. چنانچه مایل بودید فر را به صورت دستی تنظیم نمایید یا به عبارت دیگر شما نمی‌خواهید از زمان اتمام پخت استفاده نمایید، ولومن تایمیر پخت را تا آنجایی که به نماد **III** برسد بچرخانید.

- ۱ - ولووم انتخاب برنامه را در خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا علامت  نمایش داده شود .
- ۲ - ولووم انتخاب برنامه را بیرون بکشید در خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا علامت روی ولووم با ساعت روزانه در یک خط قرار گیرند . یک کلیک پایان تنظیم برنامه را نشان می دهد .
- ۳ - با استفاده از ولووم انتخاب برنامه ، برنامه پخت مورد نظرتان را انتخاب نمایید .
- ۴ - ولووم انتخاب برنامه را روی عدد "۰" قرار دهید و به این ترتیب فر را خاموش نمایید .

تعیین مدت زمان پخت

- ۱ - ولووم انتخاب برنامه را در خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا زمان پخت مورد نظر نمایش داده شود .
- ۲ - ولووم انتخاب برنامه را بیرون بکشید در خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا علامت روی ولووم با ساعت روزانه در یک خط قرار گیرند . یک کلیک پایان تنظیم برنامه را نشان می دهد .
- ۳ - با استفاده از ولووم انتخاب برنامه ، برنامه پخت مورد نظرتان را انتخاب نمایید . فروراً روشن می شود و در تمام طول زمان پخت روشن باقی ماند .
- ۴ - وقتی زمان انتخاب شده سپری شد ، یک صدای زنگ به گوش خواهد رسید و فر خاموش خواهد شد - به عنوان مثال : اکنون ساعت ۹ صبح است و مدت زمان پخت ۱ ساعت و ۱۵ دقیقه تعیین شده است برنامه به طور خودکار در ساعت ۱۰:۱۵ صبح متوقف خواهد شد .

برنامه ریزی پخت تاخیری FZ ۶۲C.۱ X

- ۱ - ولووم انتخاب برنامه را در خلاف عقربه های ساعت بچرخانید تا زمان پخت مورد نظر شما نمایش داده شود .
- ۲ - ولووم انتخاب برنامه را بیرون بکشید در خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا علامت روی ولووم با ساعت روزانه در یک خط قرار گیرند با زمان شروع پخت مورد نظر شما .
- ۳ - با استفاده از ولووم انتخاب برنامه ، برنامه پخت مورد نظر خود را انتخاب نمایید . فردر ساعت تعیین شده روشن و بعد از طی مدت زمان پخت خاموش می شود .
- ۴ - وقتی زمان انتخاب شده سپری شد ، یک صدای زنگ به گوش می رسد و فر خاموش خواهد شد - به عنوان مثال : اکنون ساعت ۹ صبح است و مدت زمان پخت ۱ ساعت و ۱۵ دقیقه تعیین شده است زمان شروع پخت هم ساعت ۱۱ تنظیم شده است . برنامه به صورت اتوماتیک در ساعت ۱۱ شروع می شود و در ساعت ۱۰:۱۵ به پایان می رسد .
- ! برای کنسل کردن برنامه ولووم برنامه را در خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا نماد  نمایش داده شود .

برنامه های پخت

! تمام برنامه های پخت می توانند در دمایی بین ۰-۶ درجه سانتی گراد و حد اکثر آن تنظیم شوند به

جز :

- کباب کردن (درجه حرارت را در ماکریمم تنظیم نمایید) .
- برشه کردن (از ۰-۲۰ درجه سانتی گراد تجاوز نکند) .

برنامه پخت سنتی

المنت گرمایی بالا و پایین ، هردو روشن خواهند شد . در این برنامه شما تنها می توانید از یک طبقه استفاده نمایید ، اگر بیش از یک طبقه استفاده شود ، گرما به طور یکنواخت توزیع نمی گردد .

برنامه پخت چند گانه

تمام المنت های گرمایی (بالایی ، پایینی و دورانی) و همچنین فن به کار می افتد . از آنجا که در سراسر فر گرما ثابت باقی می ماند ، جریان هوای داخل فر غذا را به طور یکنواخت می پزد و برشه می کند . حد اکثر دو طبقه را می توان به طور همزمان مورد استفاده قرار داد .

المنت گرمایی بالایی به کار می‌افتد. برای غذایی که نیازمند دمای سطح بالا می‌باشد دمای مستقیم و بالای کتاب پز توصیه می‌گردد. همواره وقتی از این برنامه پخت استفاده می‌کنید، درب فر را بیندید.

برنامه پرشته کردن

المنت گرمایی بالا، فن و جوجه گردان (چنانچه موجود باشد) به کار می‌افتد. ویژگی‌های این برنامه با گردش چرخشی‌ها در داخل فر تاثیر گرمای تابشی غیر حقیقی المنت های گرمایی را افزایش می‌دهد. این ویژگی مانع آن می‌شود که سطح غذا بسوزد و موجب می‌گردد که گرما به داخل غذا نفوذ نماید. همواره وقتی از این برنامه پخت استفاده می‌کنید درب فر را بیندید.

برنامه پخت پیتزا

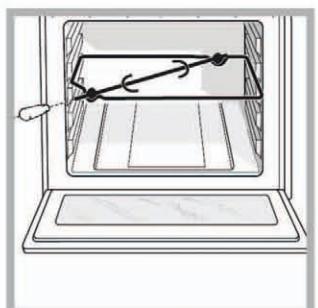
المنت گرمایی (پایینی، دورانی) و همچنین فن به کار می‌افتد. ترکیب این المنت‌ها خصوصاً المنت‌های تحتانی باعث می‌شود فر به سرعت گرم می‌شود. اگر شما همزمان از بیش از یک طبقه استفاده می‌کنید، جای ظروف را در اواسط مرحله پخت عوض کنید.

برنامه پخت کیک

المنت گرمایی پشت و فن به کار می‌افتد گرما به صورت یکنواخت در سراسر فر توزیع می‌گردد و کیک به صورت کاملاً ملایم می‌پزد. این نوع از پخت برای پختن انواع کیک و غذایی که به درجه حرارت ملایم نیاز دارد مثل کیک‌ها و کلوچه‌های میوه‌ای که در ۳ طبقه به صورت همزمان پخته می‌شوند مناسب می‌باشد.

سیخ جوجه گردان

جهت استفاده از جوجه گردان، به روش زیر عمل نمایید. (با توجه به شکل)



- ۱ - سینی روغن گیر را در طبقه ۱ قرار دهید.
- ۲ - گیره جوجه گردان را در طبقه ۳ قرار دهید و میله را داخل سوراخ در صفحه پشتی فر، وارد نمایید.
- ۳ - با انتخاب دکمه یا جوجه گردان را فعال نمایید.

دستور العمل پخت

! در برنامه پخت با فن سینی‌ها را در طبقه‌های ۱ و ۵ قرار ندهید. زیرا حرارت زیاد می‌تواند باعث سوختن غذاهای لطیف شود.

! در برنامه کتاب کردن و برشته کردن، سینی روغن گیر را در طبقه ۱ بگذارید تا باقیمانده‌های غذا (چربی/روغن) در آن جمع شود.

چند پخت همزمان

- از محلهای ۲ و ۴ استفاده کنید، غذاهایی که به گرما و حرارت بیشتری نیاز دارند در طبقه ۲ بگذارید.
- سینی روغن گیر را در کف فر و طبقه را در بالا قرار دهید.

کتاب کردن

- سینی گریل را در طبقه ۳ یا ۴ قرار دهید. غذا را در وسط سینی بگذارید.

- توصیه می‌کنیم که درجه فر را در حد مراکزیمم قرار دهید. المنت گرمایی با ترمومتر تنظیم می‌گردد و ممکن است همیشه روشن نباشد.

پیتزا

- از یک ماهی تابه آلو مینیومی سبک استفاده کنید و آن را در سینی تعبیه شده قرار دهید. برای برشته کردن آن از سینی روغن گیر استفاده نکنید.
- اگر پیتزا مقدار زیادی مخلفات داشته باشد، توصیه می‌کنیم که در طی روند پخت، پنیر پیتزا را بر روی آن اضافه کنید.

زمان پخت (دقیقه)	دماهی پیشنهادی	زمان پیش حرارت	محل طبقه	جدول وزن	غذاها	حالتهای پخت
65-75	200	15	3	1	اردک کباب گوساله	پخت حرارتی
70-75	200	15	3	1	کباب خوک	
70-80	200	15	3	1	بیسکویت	
15-20	180	15	3	-	نان مریابی	
30-35	180	15	3	1		
15-20	230	15	2 9 4	1	پیتزا (در 2 قفسه)	پخت
30-35	180	10	3	1	لازانيا	چندگانه
40-45	180	10	2	1	گوشت بره	(همزمان)
60-70	200	15	2 9 4	1+1	جوچه کبابی + جوچه فرنگی	
30-35	180	10	2	1	ماهی اسقumeri	
40-50	170	10	2	1	کیک کشمشی	
20-25	190	10	2 9 4	0.5	کرم پفی (در 2 قفسه)	
10-15	180	10	2 9 4	0.5	بیسکویت (در 2 قفسه)	
15-20	170	10	2	0.5	کیک پفی (در 1 طبقه)	
20-25	170	10	2 9 4	1	کیک پفی (در 2 طبقه)	
25-30	200	15	3	1.5	کلچه گوشت	
8-10	MAX	5	4	1	ماهی سول و ده پا	کباب کردن
6-8	MAX	5	4	1	کباب اسکوبید	
10	MAX	5	4	1	فیله ماهی کاد	
10-15	MAX	5	3 یا 4	1	سیریجات گریل	
15-20	MAX	5	4	1	استیک گوساله	
7-10	MAX	5	4	1	همبرگر	
15-20	MAX	5	4	1	کتلت	
15-20	MAX	5	4	1	ماهی اسقumeri	
2-3		5	4	n.4	ساندویچ	
					با سیخ جوچه گردان (در صورتی که موجود باشد)	
80-90	MAX			1.5	گوشت گوساله روی سیخ	
70-80	MAX			1.5	جوچه روی سیخ	
70-80	MAX			1.5	گوشت بره روی سیخ	
55-60	200	10	2	1.5	جوچه کبابی	پرشته کردن
30-35	200	10	2	1.5	ماهی مرکب ده پا	
					با سیخ جوچه گردان (در صورتی که موجود باشد)	
70-80	200			1.5	گوشت گوساله روی سیخ	
70-75	200	10		1.5	جوچه روی سیخ	
70-80	200	10		1.5	گوشت بره روی سیخ	
70-75	200	10	2	-	سبز زمینی	
15-20	220	15	3	0.5	پیتزا	پخت پیتزا
25-30	220	10	2	1	گوشت گوساله و گاو	
60-70	180	10	2 یا 3	1	مرغ	
20-30	180	15	3	0.5	کیک مریابی	کیک
40-45	180	15	2 یا 3	1	کیک میوه	
40-50	180	15	3	0.7	کیک کشمشی	
25-30	160	15	3	0.5	کیک اسفنجی	
30-35	200	15	2 9 4	1.2	پن کیک (در 2 قفسه)	
20-25	190	15	2 9 4	0.6	کیکهای کوچک (در 2 قفسه)	
15-20	210	15	2 9 4	0.4	کیک پنیر (در 2 قفسه)	
20-25	180	15	1g3g5	0.7	کرم پفی (در 3 قفسه)	
20-25	180	15	1g3g5	0.7	بیسکویت (در 3 قفسه)	
180	90	15	1g3g5	0.5	کیک میوه دار	

این وسیله بر اساس استانداردهای ایمنی بین المللی طراحی و تولید گردیده است. هشدارهای زیر به دلایل ایمنی ارائه گردیده اند و باید به دقت مورد مطالعه قرار گیرند.

ایمنی کلی



وقتی از دستگاه استفاده نمی کنید و لوم
انتخاب برنامه را روی عدد $0^{\circ}/50^{\circ}$ قرار
دهید

13

این دستگاه جهت مصرف در داخل خانه
(صرف خانگی) طراحی گردیده است و برای
مسارف تجاری یا صنعتی ساخته نشده است.

هرگاه می خواهید وسیله را از برق
بکشید ، همواره دوشاخه را از پریز برق
بکشید ، هیچگاه کابل را نکشید .

14

این دستگاه نباید در فضای باز ، حتی در
مکان های باز سقف دار مورد استفاده قرار
بگیرد . هیچگاه دستگاه را در معرض باد و
باران قرار ندهید زیرا این کار بسیار خطرناک
خواهد بود .

هیچگاه تا وقتی وسیله را از برق نکشیده
اید به تعییر یا نظافت آن اقدام نکنید .

15

هنگام جابجایی یا بلند کردن دستگاه همواره
از دستگیره های تهیه شده در دو طرف فر
استفاده نمایید .

در صورت بروز هر گونه نقص و خرابی
تحت هیچ شرایطی نباید سعی کنید
خودتان وسیله را تعمیر کنید . تعمیراتی
که توسط اشخاص غیر ماهر و بی تجربه
انجام شود می تواند موجب آسیب دیدگی
شده یا خرابی بیشتر دستگاه را در پی
داشته باشد . برای انجام خدمات با مرکز
رسویس و خدمات طلایی نیکان تماس
بگیرید .

16

هیچگاه با پای بر هنره یا دستها و پاهای
مرطوب یا نمناک به دستگاه دست نزنید .

از قرار دادن اشیاء سنگین بر روی درب
فر خودداری کنید .

17

این وسیله فقط باید توسط افراد بزرگسال و
بر اساس دستورالعملی که در این دفترچه
راهنما ارائه شده ، مورد استفاده قرار گیرد .

- با په کارگیری این وسیله در ساعت
بین آخر شب و صبح زود ، می توانید
میزان مصرف برق را به طور چشمگیری
کاهش دهید .

- برای کسب نتایج بهتر و مصرفه جویی
در مصرف انرژی ، همواره وقتی که از
برنامه کباب کردن و پرشته کردن
استفاده می کنید ، درب فر را ببندید . با
این کار علاوه بر مصرفه جویی در مصرف
انرژی نتایج بهتری نیز حاصل می گردد .

- همواره لاستیک درب فر را کترنل
کنید و آنها را تمیز نگه دارید تا
با قیمانده های غذایی بر روی آنها نماند و
از بسته شدن درب جلوگیری نگردد و
گرما به هدر نرود .

حفظ از محیط زیست

وقتی دستگاه روشن است المتن های
گرمایی و برخی از قسمت های درب فر به
شدت داغ می شود . مواضع باشید که به آنها
دست نزنید و کودکان را از تماس با این
قسمت ها دور نگهداریم .

7 مواضع باشید که کابل برق و قطعات
الکتریکی دیگر در تماس با قسمت های داغ فر
قرار نگیرند .

8 دریچه هایی که برای تهویه و انتقال گرما
مورد استفاده قرار می گیرند نباید هیچگاه
پوشانده شوند .

9 همواره وسط دستگیره فر را بگیرید . دو
اثنای آن ممکن است داغ باشند .

10 همواره برای قرار دادن و یا برداشتن
ظرف غذا از فر از دستکش استفاده کنید .

11 برای پوشاندن کف فر از ورق آلومینیومی
استفاده نکنید .

12 هیچگاه مواد قابل اشتعال را داخل فر
قرار ندهید زیرا اگر فر به طور تصادفی روشن
شود ممکن است سبب آتش سوزی شود .

قبل از آنکه کاری روی دستگاه انجام دهید ، برق دستگاه را قطع کنید .

تمیز کردن دستگاه

- با استفاده از یک اسفنج آغشته به آب ولرم و صابون می توانید قسمتهای خارجی لاعب دار فر ، استیل ضد زنگ و درز گیرهای پلاستیکی را تمیز نمایید . چنانچه لکه ها به آسانی پاک نمی شوند می توانید از مواد مخصوص استفاده نمایید . از پودرهای ساینده یا مواد اسیدی استفاده نکنید .

- به طور معمول بهتر است پس از هر بار استفاده وقتی که فر هنوز نیمه گرم است درون آن را تمیز کنید .

از آب داغ و مواد پاک کننده استفاده کنید . سپس با آب آن را تمیز کنید و پس از آن با پارچه نرم خشک نمایید . از مواد ساینده استفاده نکنید .

- همه لوازم جانبی فر را می توان مانند ظروف معمولی شست . (حتی در ماشین ظرفشویی)

- هرگز از دستگاه فشار یا بخار برای پاک کردن دستگاه استفاده نکنید .



تمیز کردن درب فر

با استفاده از یک اسفنج و مواد تمیز کننده (غیر ساینده) قسمت های شیشه ای دستگاه را تمیز نموده و سپس با یک دستمال نرم آن را خشک نمایید . هرگز از مواد تیز و ساینده استفاده نکنید چون باعث آسیب رساندن به سطح و خدشه دار کردن شیشه دستگاه می شود .

جهت تمیز کردن بیشتر و عمیق تر دستگاه درب فر را به روش زیر بردارید :

۱- درب دستگاه را کاملا باز نمایید .

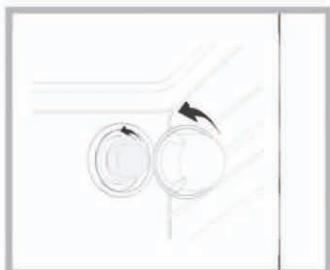
۲- اهرم های کوچکی که روی دو لولا قرار دارند را بلند کرده و پجرخانید (به شکل توجه نمایید) .

۳- دو طرف بیرونی درب را بگیرید و آن را تقریبا به صورت نیمه ببندید با فشار بر روی گیره های F درب را از حالت قفل خارج کنید . سپس درب را به سمت خود بکشید برای اینکه درب را سر جای خودش بگذارد عکس این مرحله را انجام دهید .

بررسی لاستیک های دور درب

لاستیک دور درب فر را مرتبا کنترل کنید . اگر این لاستیک ها آسیب دیده اند لطفا با نزدیکترین مرکز خدمات پس از فروش طلایی نیکان تماس بگیرید . به شما توصیه می کنیم تا وقتی که لاستیک ها تعویض نشده اند از فر استفاده نکنید .

تعویض لامپ فر



برای تعویض لامپ ، طبق روش زیر عمل کنید .

۱- پوشش شیشه ای لامپ را بردارید .

۲- لامپ را بردارید و با لامپ مشابه جایگزین سازید ، (با توان ۲۵ وات با سر پیچ ۱۴E)

۳- پوشش شیشه ای را سر جای خودش قرار دهید .

نصب قطعات ریل

برای سوار کردن طبقات :

۱- دو پیچ A را شل می کنید . (شکل را ملاحظه نمایید)

اگر فرمجهز به دیواره های تلفونی Self-cleaning بود ، این طبقات باید به طور موقت استفاده شوند .

۲- بین پیچ A و پایه مانند شکل (B+C) فاصله بیندازید و نگهدارنده ریل را روی آن قرار دهید .

۳- پیچ B را محکم کنید . نگهدارنده ریل را فشار دهید تا روبروی صفحه کناری فر جای بیفتد و ثابت شود .

۴- میله مربوط به نگهدارنده باید در دو سوراخ تعییه شده در بدنه فر جای بیفتد .

۵- در پایان ریل را بر روی محل C سوار کنید .

۶- طبقات متحرک را در محل ۵ نگذارید .

