



MSK 103

 **ARISTON**  **Hotpoint**
ARISTON



به خدمات طالیب نیکان
خوش آمدید



در اختیار داشتن بیش از ۷۰۰۰ نوع قطعه در انبار مدرن و مکانیزه پاسخگوی نیاز مشترکین می باشد. مجهز بودن به کارگاه تعمیرات الکترونیک با استفاده از تجهیزات و تکنولوژی روز، استفاده از شیوه های نوین ارتباطی و نظر خواهی از مشترکین، از دیگر ویژگی های خدمات طالیب نیکان می باشد.



در این واحد 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 مجبوب انجام میدهدند. تکنسین ها با یونیفرم مخصوص و کارت شناسایی در کمترین زمان ممکن نسبت به انجام سرویس درخواستی اقدام خواهند کرد. در روزهای تعطیل و یا پس از ساعت اداری، با دریافت پیامک از طریق تلفن گویا، هماهنگی نصب و یا سرویس انجام می پذیرد.

- 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 ۳۰۰۰۸۲۳۳۲ که مشترکین محترم شهر تهران می توانند با ارسال یک پیام کوتاه و فقط با معرفی شماره اشتراک بدون هیچ تماس دیگر مقدمات نصب و یا تعمیر دستگاه خود را فراهم نمایند.

واحد شهرستانها



- کنترل و نظارت بر عملکرد کلیه نمایندگان
- ارائه اطلاعات فنی و آموزش نمایندگان
- تماس و نظر خواهی از مشترکین محترم
- رسیدگی به تخلفات احتمالی نمایندگان
- تامین و ارسال قطعات مورد نیاز
- گزینش نماینده در شهرستانها
- شماره تماس کلیه نمایندگان شهرستانها در انتهای این دفترچه و یا سایت www.nikan-co.com می باشد.

واحد الکترونیک



این واحد ضمن تست و برنامه ریزی برد های الکترونیک، وظیفه جمع آوری آخرین اطلاعات فنی انواع مخصوصات و مدل ها را از سایت ویژه شرکت ایندزیت عهده دار می باشد.

واحد تعمیرات مرکزی



دستگاه هایی که امکان رفع عیب آنها در منزل مشترکین وجود داشته باشد، برای مشترکین تهران به واحد تعمیرات مرکزی منتقل و توسط پرسنل آموزش دیده رفع عیب می گردد و در طول مدت تعمیر در صورت در خواست مشترک یک دستگاه جایگزین ارسال و نصب می شود.

واحد انتقادات و پیشنهادات

در صورت داشتن هر گونه انتقاد و پیشنهاد، با ارتباط از طریق یکی از شماره های ذیل واعلام مشکلات احتمالی، نسبت به رفع آن اقدام خواهد شد. این واحد تحت نظارت مستقیم مدیریت، کلیه تماس های برقرار شده را پیگیری و در کمترین مدت زمان نسبت به برقراری ارتباط با مشترک و رفع مشکل اقدام می نماید.

ارتباط از طریق صدای مشتری ۰۲۱ - ۸۸۷۶۵۳۰۰

ارتباط از طریق پیام کوتاه ۳۰۰۰۸۲۳۳۲

ارتباط از طریق سایت www.nikan-co.com

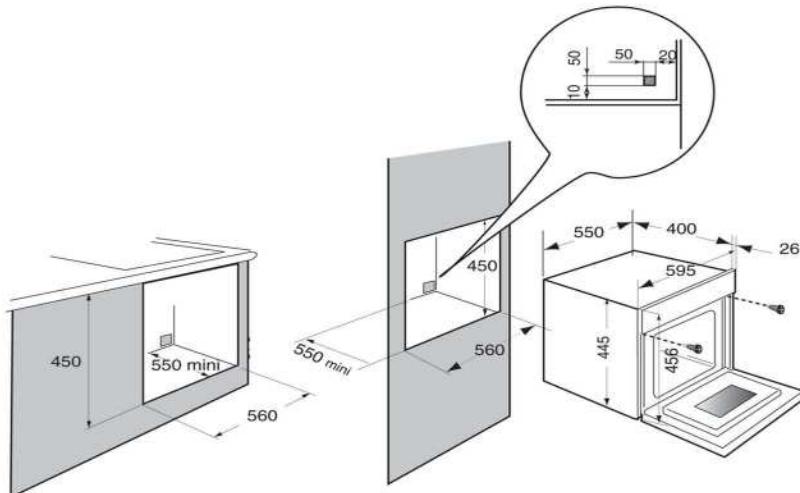
- جهت دریافت کارت گارانتی و استفاده از خدمات طلایی نیکان، نصب و راه اندازی دستگاه باید توسط نماینده مجاز این شرکت انجام پذیرد و این اطلاعات فقط جهت راهنمایی هرچه بهتر می باشد.



فهرست

- تعویض لامپ
- عیب یابی
- توصیه های ایمنی مهم
- نصب دستگاه
- توصیف دستگاه
- اجزای مکمل
- بخارپز
- اطلاعات مفید جهت مصرف کننده**
 - دستورالعملهای ایمنی
 - احترام به محیط زیست
 - نحوه استفاده از دستگاه
 - استفاده از دستگاه برای اولین بار
 - تنظیم ساعت
 - تنظیم تایمر (زمان سنج)
 - عملکرد قفل کودک
- تنظیم برنامه پخت تاخیر انداز**
 - تغییر میزان حرارت برنامه پخت
 - تغییر زمان پخت
 - تنظیم برنامه پخت تاخیرانداز
 - کنسل کردن برنامه پخت در حال اجرا
 - پایان برنامه پخت
 - تنظیم آب دستگاه
- هشدار و توصیه های ایمنی**
- جدول برنامه های پخت**
- نظافت و تعمیر دستگاه**
 - تعمیر دستگاه
 - تمیز کردن آب راه
 - تمیز کردن سطح بیرونی

نصب دستگاه



انتخاب محل نصب

به منظور کارکرد درست دستگاه، می باشد محل نصب دستگاه در آشپزخانه در ابعاد مناسب می باشد. ابعاد محل نصب در زیر کایینت یا به شکل ستونی در شکل بالا نشان داده است.

• جهت استحکام بیشتر دستگاه، می توانید با کمک دو پیچ فر را به کایینت متصل نمایید که جهت این کار دو سوراخ در دو طرف صفحه داخلی جلویی دستگاه تعییه شده است.

۱. سوراخ را در صفحه کایینت با کمک دریل سوراخ نمایید تا از ترک خوردن چوب جلوگیری نمایید.

۲. فر را با کمک دو پیچ، نصب نمایید

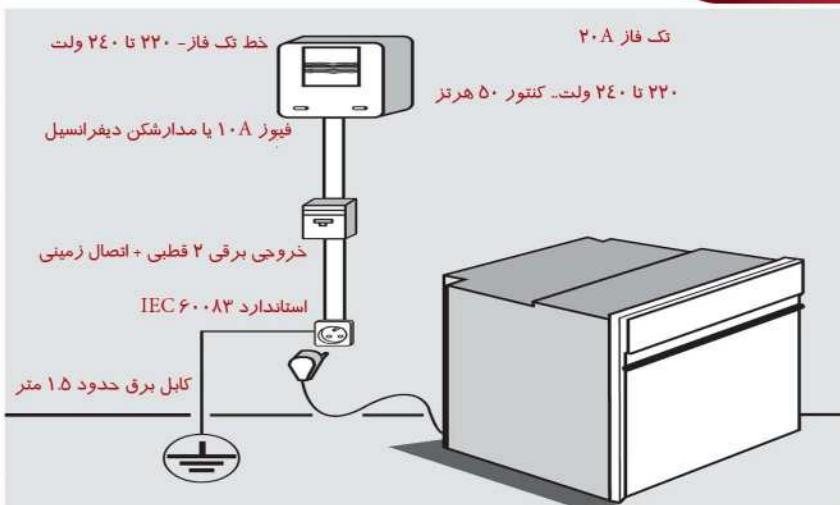
☞ **نکته :** جهت اطمینان از نصب صحیح دستگاه، می توانید با تکنسین سرویس خدمات تماس حاصل فرمایید.

⚠ هشدار

! در صورت بروز حوادث ناشی از عدم رعایت موارد بالا، شرکت نیکان هیچ گونه مسئولیت در قبال حادثه پیش آمده نخواهد داشت.

چنانچه اتصالات الکتریکی در منزل شما می باشد تغییر کند تا بتوانید دستگاه را نصب نمایید، لطفا با تکنسین خدمات طلایی تماس بگیرید.

در صورت بروز هر گونه نقصی در دستگاه، لطفا دستگاه را از برق بیرون کشیده یا فیوز را قطع نمایید.



اتصالات برقی

اتصالات برقی دستگاه می باشد بدرستی انجام شود تا ایمنی دستگاه حفظ شود. در حین عملیات نصب و یا تعمیر، دستگاه می باشد از برق بیرون باشد، فیوز خاموش یا قطع باشد.

اتصالات برقی می باشد قبل از نصب دستگاه در جایگاه تعییه شده، انجام شود.

اطمینان حاصل نمایید:

- جریان مدار دستگاه مطابق با ولتاژ برق صحیح می باشد
- سیمهای برق کاملا سالم باشند.

- قطر سیم های برق مطابق با دستورالعمل های نصب باشد

این فر می باشد مطابق با قوانین نصب و راه اندازی، از طریق سیم برق با سه کنداکتور ۱ میلی متر مربعی (یک فاز، یک نول، یک اتصال زمین) که متصل به جریان تک فاز ۲۲۰ تا ۲۴۰ ولت از طریق سیم تک فاز (یک فاز، یک نول، یک اتصال زمینی IEC ۶۰۰۸۳) یا دوشاخه (به مراد اتصال زمینی) است، به برق وصل باشد.

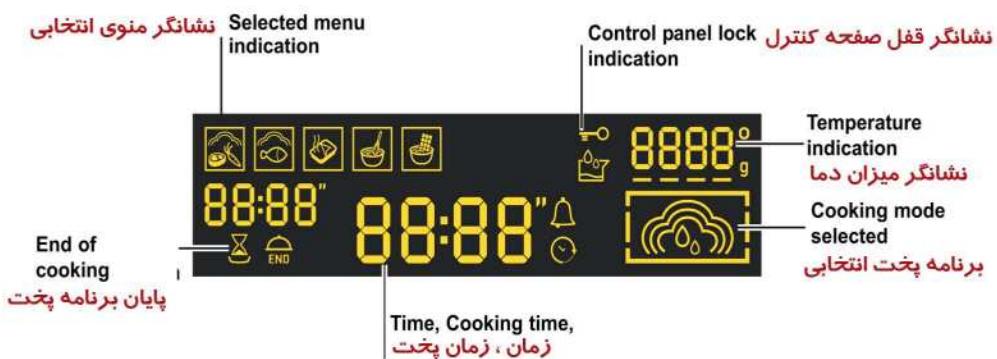
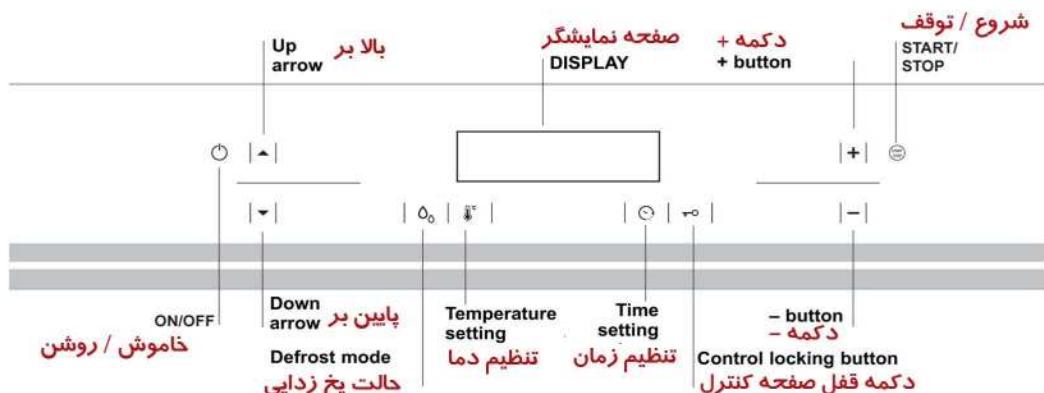
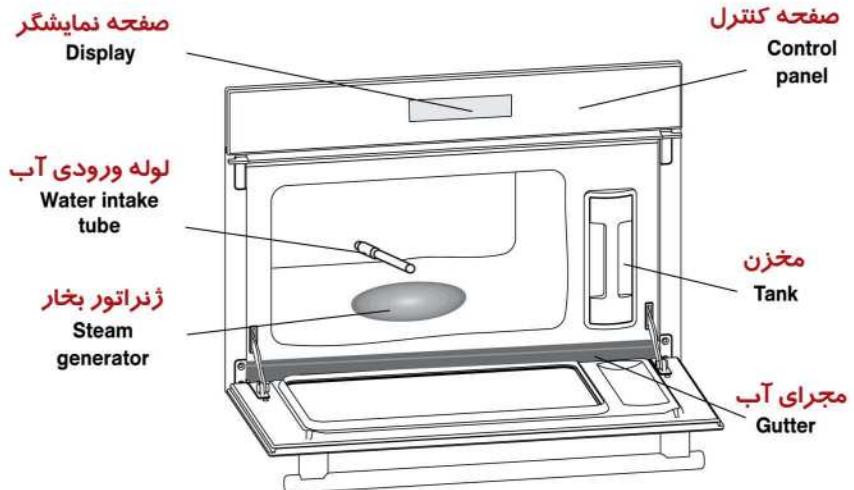
! سیستم محافظتی (سبز-زرد) به پایانه دستگاه  وصل شده است و باید از این طریق به اتصال زمینی (ارت) متصل گردد. دستگاه باید طوری نصب گردد که قابل قطع شدن از جریان برق بعد از مرحله نصب باشد.

قطع جریان برق باید از طریق یک کلید و یا جدا کردن دوشاخه از پریز مطابق با قوانین نصب، انجام شود. فیوز مورد استفاده در نصب باید ۱۰ آمپر باشد.

اگر سیم برق خراب است، جیت جلو گیری از هرگونه خطر احتمالی، سیم باید توسط سازنده، خدمات پس از فروش و یا کارشناسان مجرب تعویض گردد.

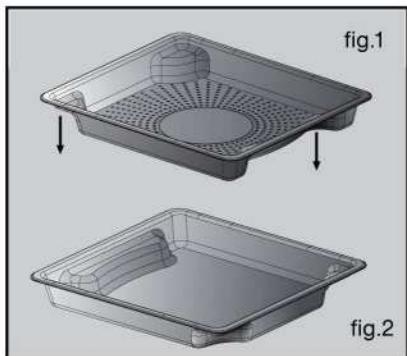
توصیف دستگاه

نگاه کلی



اجزای مکمل

• اجزای مکمل



- ظرف غذا (fig.1)

این ظرف مشبک استیل باعث جدا سازی غذا و آب تقطیر شده می شود.

- ظرف آب (fig.2)

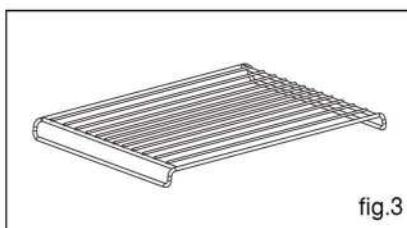
ظرف استیل جهت جمع آوری آب تقطیر شده

در هنگام پخت، همیشه ظرف اولی در fig.1 را به صورت برعکس در ظرف دومی در 2

قرار دهید تا درون هم جفت نشوند. (لطفاً شکل را ملاحظه نمایید)

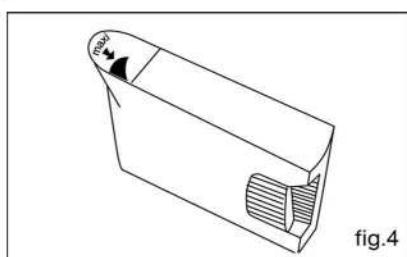
در موضع غیر از پخت، ظرف اولی در fig.1 را طوری در ظرف دومی در 2 قرار دهید

که بدستی درون هم قرار گیرند



- سینی مشبک (fig.3)

سینی نگهدارنده استیل که باید درون فر قرار گیرد.



- مخزن قابل برداشتن (fig.4)

این مخزن جهت آب ورودی به بخارپزی باشد. که ظرفیت آن حدوداً یک لیتر می باشد (حداکثر ظرفیت)

کلیه این ظروف قابل شستشو در ظرفشویی می باشند.

چنانچه از آبی که دارای آهک کمتری می باشد استفاده نمایید، به سلامت فر کمک خواهد کرد.

هرگز از آب غیر شرب استفاده نکنید. چنانچه از آبی که سختی آن گرفته نشده، استفاده نمایید، باعث آسیب رساندن به سطح ژنراتور می شود. از آب معدنی که در بطری عرضه می شوند استفاده نمایید.

توصیه های کلی

چنانچه از دستورالعملهای مندرج در این دفترچه به درستی پیروی نمایید، می توانید از فوائد این بخارپز به خوبی لذت ببرید. غذایی سالم و طبیعی با رایج‌های مطبوع را خواهید داشت. که با اضافه کردن کمی سس به آن، غذایی متفاوت را تجربه خواهید کرد.

پخت با این دستگاه، بدون هرگونه بو می باشد. هیچ نیازی نیست که آب دستگاه را معطر به انسانس گیاهی یا معطر نمایید، با این حال، می توانید ماهی را با قرار دادن در جلبک معطر نمایید همچنین می توانید گوشت مرغ و خروس را با اضافه کردن مقداری رز ماری یا سبزی ترخون خوشبو تر سازید.

این امکان وجود دارد که به طور همزمان گوشت، ماهی و سبزیجات را با هم پیزید. همچنین می توانید از این دستگاه جبک گرم کردن پاستا، برنج و مالت سیب زمینی استفاده نمایید که بدون اینکه غذا را خشک یا چسبناک نماید، آنرا گرم می نماید.

از این دستگاه همچنین می توانید جبک پخت فرنی کرم دار و انواع تارت، پودینگ برنج و... استفاده نمایید که در این حالت می بایست روی ظرف را با فویل آلومینیومی پوشانید تا هیچ گونه بخاری به درون غذا نفوذ نکند.

هیچ نیازی نیست که قبل از پخت به غذا نمک یا آب اضافه نمایید. به منظور اینکه گوشت لذیدتری داشته باشید، می توانید یک کره را در تابه آب نموده و سپس خیلی سریع همه طرف گوشت را سرخ نمایید.

از امتیازات بخارپز در مقایسه با آب پز می توان به موارد زیر اشاره کرد:

سریع است : پخت به محض اینکه غذا در داخل ظرف آب قرار گیرد، فوراً شروع می شود، به محض اینکه آب ظرف به جوش آید، شمارش معکوس در صفحه نمایشگر شروع می شود.

سالم است : ویتامینها (که حلال در آب می باشند) و نمکهای معدنی به خوبی حفظ شده و از بین نمی روند زیرا به سختی در آبی که در تماس با غذا می باشد، حل می شوند.

به علاوه، هیچ گونه چربی یا روغن در این نوع غذاها وجود ندارند.

بخار در این دستگاه، باعث حفظ طعم غذا می باشد. هیچ بو یا طعمی از گریل یا تابه به غذا وارد نمی شود. به علاوه، آب موجود در دستگاه وارد غذا نمی شود بنابراین غذا آبکی نمی شود.

توصیه های کاربردی : توصیه می شود که از پخت ماهی منجمد و یا سبزیجات منجمد که در یخچال بوده اند در این دستگاه خودداری نمایید: زیرا نتیجه بسیار بدی خواهد داشت!

بخار موجود در دستگاه، بو یا طعم غذا را پخت نمی کند، بنابراین با اطمینان کامل و بدون نگرانی می توانید غذایها را در کنار هم در داخل دستگاه بپزید. برای مثال، شما می توانید همزمان ماهی و دسر را در کنار هم در این دستگاه قرار دهید.

همچنین این دستگاه مناسب جیت سفید کردن، بخ زدایی و گرم کردن غذا و یا حتی گرم نگه داشتن غذا به خصوص انواع سس ها می باشد.

در ابتدا با استفاده از روغن بسیار کمی در یک قابه انواع گوشت مثل خروس، گاو یا خوک را در داغ نمایید تا برشه و اشتها بر انگیز شوند. و سپس آنها را درون فر بخارپز قرار دهید. چنانچه گوشت را تکه تکه نمایید، سریع تر و کامل تر از گوشت کامل پخته می شود.

دستورالعملهای کاربردی

آب موجود در مخزن از طریق لوله به ظرف وارد می شود. هنگامیکه این آب در تماس با ظرف غذای داغ قرار می گیرد، تبخیر می شود: بنابراین دیگر نیازی نیست که به غذا آب اضافه نمایید. در این راستا، فر شما مجهز به ظرف مخصوصی می باشد که تضمین کننده پخت واقعی با بخار می باشد.

⚠ هشدار

همیشه می بایست قبل از پخت، مخزن آب را تا میزان حداکثر پر نمایید. مخزن را مجدداً به درستی سر جایش قرار دهید تا صدای جا افتادن آن را بشنوید و اطمینان حاصل نمایید که بدرستی سر جایش قرار گرفته باشد.

⚠ هشدار

هنگامیکه دستگاه در حال کار می باشد، داغ است. اگر درب دستگاه را باز نمایید بخار بسیار داغی از آن خارج می شود، بنابراین کودکان را از دستگاه دور نگه دارید.

اطلاعات مصرف کننده

⚠ این دستگاه طبق استانداردهای ایمنی بین المللی طراحی و ساخته شده است. توصیه های زیر به دلیل ایمنی در نظر گرفته شده اند و باید به دقت مطالعه شوند. لطفاً در حفظ و نگهداری این دفترچه راهنمای دقت نمایید تا در صورت انتقال به شخص دیگر، این دفترچه نیز به آن شخص منتقل شود.

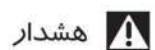
توصیه ها و نکات ایمنی

- این دستگاه جیت استفاده در داخل منزل طراحی شده و جیت مصارف صنعتی یا کارخانه ای نمی باشد.
- این دستگاه می بایست فقط توسط اشخاص بزرگسال و جیت تهیه غذا طبق دستورالعمل ارائه شده در این دفترچه راهنمای، مورد استفاده قرار گیرد. افرادی که دارای بیرونی هوشی کمتری می باشند می بایست با نظارت افراد بزرگسال بالغ، از این دستگاه استفاده نمایند.
- پس از دریافت دستگاه، آنرا باز نموده و از سلامت کامل کلیه اجزا اطمینان حاصل نمایید.
- هرگز سعی در تغییر دادن استانداردهای دستگاه ننمایید زیرا بسیار خطرناک می باشد.
- وقتی دستگاه روشن است، به شدت داغ می شود. بنابراین مراقب کودکان باشید.
- هرگز دستگاه را از دستگیره ها نکشید.
- در طول مدت پخت، همواره اطمینان حاصل نمایید که درب فر بدرستی بسته است.
- مواضع باشید که کودکان با دستگاه بازی نکنند.
- هنگامی که دستگاه روشن است، بسیار داغ می باشد. مراقب باشید که به المنتهای داخلی دست نزنید.

- همواره برای قرار دادن و برداشتن ظروف غذا در داخل فر از دستکش‌های فر استفاده کنید.
- هیچ گاه با پای بر亨ه یا دستها و پاهای مرتضوب یا نمناک به دستگاه دست نزنید.
 - توجه داشته باشید که ظرف آب دستگاه حاوی آب جوش است بنابراین بسیار مراقب باشید.
 - از قرار دادن اشیا سنگین بر روی درب فر خودداری نمایید.
 - در هنگام نظافت دستگاه، دقت کنید که فر خاموش باشد.
 - استفاده طولانی مدت و فشرده از دستگاه، نیازمند تهویه مناسب است، بنابراین با بازکردن درب پنجره یا افزایش قدرت فن مکانیکی، تهویه را متناسب سازید.
 - علاوه بر لوازم مکملی که همراه با دستگاه فراهم شده است، فقط می‌توانید ظروفی را که در برابر حرارت زیاد مقاوم می‌باشند استفاده نمایید.
 - بعد از استفاده از دستگاه، چک کنید که کلیه ولوم ها روی حالت خاموش باشند.
 - هرگز از دستگاه بخارشوی جهت تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید.

حفظ از محیط زیست

- هنگام باز کردن بسته بندی، استانداردهای محلی محیطی را جهت بازیافت رعایت نمایید. همچنین قوانین جاری در رابطه با بسته بندی های قدیمی را نیز در نظر بگیرید.
-  قانون اروپایی 96/2002/EC در رابطه با مواد زائد برقی؛ دستگاه‌های برقی را نباید با دیگر زباله های خود مخلوط نمایید و می‌بایست آنها را جدا گذاشته تا قابل بازیافت باشند. علامت سطل آشغال با پیکانهای چرخشی این نکته را به شما یادآوری می‌کند که می‌بایست این مواد را بر طبق دستورالعمل ذکر شده نگهداری نمایید تا سلامتی خود و محیط اطرافتان را حفظ نمایید.



توجه نمایید که نصب دستگاه فقط باید توسط متخصص فنی و مجرب خدمات طلایی نیکان صورت گیرد.

این دستگاه مطابق با دستورالعملهای جامعه اروپا می‌باشد:

- دستورالعمل EEC/73/23 و لتاژ پایین با اصلاحات دستورالعمل EEC/93/68 جهت گواهی CE.
- دستورالعمل سازگاری الکترومغناطیسی EEC/89/336 با اصلاحات با دستورالعمل EEC/93/68 جهت گواهی CE.
- قوانین EC شماره 2004/1935 در رابطه با موادی که در تماس با غذا قرار می‌گیرند.

نحوه استفاده از دستگاه

چنانچه دکمه های \wedge و \vee را طولانی فشار دهید، باعث می شود که نمایشگر سریعاً فعال شده و عملکردهای تنظیم شده اجرا شوند.

هر زمان که فر روشن باشد، منوی تنظیم دستی CREATION نشان داده می شود.

چراغ فر

در زمانی که فر خاموش است، اگر درب فر را باز نمایید چراغ آن روشن می شود.

استفاده از فر برای اولین بار

بعد از اینکه برای اولین بار دستگاه را به برق وصل کردید و قصد استفاده از آن را داشتید صفحه کنترل را با فشار دکمه \odot ، فعال نمایید.

TIMER جهت تنظیم تایمر

TIME جهت تنظیم ساعت

SOUND جهت میزان صدای لمسی دستگاه

EXIT جهت خارج شدن از منو

بعد از انتخاب زبان منو، و چنانچه هیچ عملکردی تا ۶۰ ثانیه بعدی انتخاب نشود، حالت صفحه نمایش به حالت CREATION برگشت گردد.

تنظیم زمان

جهت تنظیم ساعت، اول دکمه \odot را فشار دهید تا فر روشن شود،

۱. زمان را با استفاده از دکمه های + و - انتخاب نمایید.

۲. با فشار دکمه \odot تایید نمایید.

۳. دقیقه را با استفاده از دکمه های + و - انتخاب نمایید.

۴. با فشار دکمه "  " تایید نمایید.

عملکرد ایمنی کودک

جهت فعال کردن ، دکمه $\equiv 0$ را بفشارید. علامت $\equiv 0$ روی نمایشگر نمایان می گردد. برای

غیرفعال کردن آن ، عملیات را تکرار کنید تا زمانیکه علامت از روی نمایشگر ناپدید گردد. برنامه ایمنی کودک در حالت خاموش یا روشن بودن فر، می تواند فعال گردد. این برنامه در صورتیکه کار

پخت فر تمام شده باشد ، یا در موارد ذکر شده بالا می تواند غیر فعال گردد .

پخت و پز سریع

برنامه پخت با تنظیمات دستی

در برنامه پخت تنظیمات دستی MANUAL، می‌توانید تنظیمات برنامه را دستی وارد نمایید. در این برنامه می‌توانید مدت برنامه و میزان حرارت را نیز تنظیم نمایید. (از ۵۰ تا ۱۰۰ درجه سانتیگراد)

۱. دکمه ⓧ را فشار دهید تا صفحه کنترل روشن شود.

۲- با استفاده از دکمه های ⌂ و ⌁ عملکرد مورد نظرتان را انتخاب نمایید.

۳- دکمه "OK" را برای شروع پخت بفشارید.

۴- در طول مدت پخت، می‌توانید هر زمان که خواستید با فشار دکمه درجه C میزان حرارت را تغییر دهید. می‌توانید با دکمه های - یا + آنرا تنظیم نموده و سپس با فشار دکمه OK تنظیمات را تایید نمایید.

۵- چنانچه در حین عملکرد فر، جریان برق قطع شد، تا زمانیکه حرارت از مقدار خاصی کمتر نشده باشد، سیستم اتوماتیک دستگاه، برنامه پخت را از آنجاییکه قطع شده بعد از وصل برق، اجرا خواهد نمود.

یخ زدایی اتوماتیک

۵۰ دکمه ⌂ را بفشارید: ۵۵ درجه سانتیگراد، زمان از پیش تنظیم شده: ۳۰ دقیقه
حداقل زمان: ۵ دقیقه، حداکثر زمان: ۶۰ دقیقه

یخ زدایی ماهی قبل از آغشته کردن به آرد سوخاری.

یخ زدایی گوشت قبل از گریل کردن (مثل سوسیس)

موادی که باید خنک بمانند مثل سس و...)

گرم کردن مجدد

۵۱ ۱۰ درجه سانتیگراد، زمان از پیش تنظیم شده: ۲۵ دقیقه
حداقل زمان: ۵ دقیقه، حداکثر زمان: ۶۰ دقیقه
گوشت، سبزیجات

ماهی کامل

۵۲ ۸۵ درجه سانتیگراد، زمان از پیش تنظیم شده: ۱۵ دقیقه
حداقل زمان: ۵ دقیقه و حداکثر زمان: ۶۰ دقیقه
جهت پخت غذایی لطیف، ماهی کامل (قزل آلا)



غذاهای آماده

۵۳ ۹۵ درجه سانتیگراد، زمان از پیش تنظیم شده: ۳۰ دقیقه
حداقل زمان: ۵ دقیقه، حداکثر زمان: ۶۰ دقیقه
چگر جوجه، غذاهایی که از قبل پخته شده اند.



کیک میوه

۵۴ ۹۰ درجه سانتیگراد، زمان از پیش تنظیم شده: ۲۰ دقیقه
حداقل زمان: ۵ دقیقه، حداکثر زمان: ۶۰ دقیقه
گوجه فرنگی شکم پر که ظاهر خود را حفظ کرده باشد و کرم فرنی، ...



شکلات

۵۵ ۸۰ درجه سانتیگراد، زمان از پیش تنظیم شده: ۱۵ دقیقه
حداقل زمان: ۵ دقیقه، حداکثر زمان: ۶۰ دقیقه
شکلات مایع، کره.



⚠ هشدار : شما باید همیشه مخزن آب را تا میزان حداکثر پر نمایید. همیشه می باشد قبل از پخت، مخزن آب را تا میزان حداکثر پر نمایید. مخزن را مجددا به درستی سر جایش قرار دهید تا صدای جا افتادن آن را بشنوید و اطمینان حاصل نمایید که بدرستی سر جایش قرار گرفته باشد.

⚠ هشدار : دستگاه در حالت استفاده بسیار داغ می شود . وقتی که درب را باز می کنید بخار داغی از آن خارج می گردد . کودکان را از آن دور نگه دارید .

تغییر میزان حرارت

دکمه را فشار دهید.

با دکمه های + و - میزان حرارت را تنظیم نمایید.

با دکمه " " انتخاب خود را ذخیره نمایید .

تغییر زمان پخت

طی مدت پخت، می توانید با فشار دکمه و سپس دکمه های + و - ،مدت زمان فر را تغییر دهید.
با فشار دکمه OK آنرا تایید نمایید.

دکمه START را فشار دهید تا پخت شروع شود.

تنظیم برنامه پخت تاخیری

برنامه مورد نظر، زمان و اگر لازم بود میزان حرارت را انتخاب نمایید.

مثال : پخت با تنظیمات دستی ، میزان حرارت ۸۵ درجه سانتیگراد.

دکمه را فشار دهید و با استفاده از دکمه های + و - مدت آنرا تنظیم نمایید مثلا ۳۰ دقیقه. برای مثال، الان ساعت ۱۲:۳۰ است. شما پخت را برای ۳۰ دقیقه تنظیم کرده اید. بنابراین زمان پایان برنامه ساعت ۱۳:۰۰ نشان داده می شود.

توسط دکمه های پایان پخت را انتخاب نموده، سپس پایان پخت نشان داده می شود.

با دکمه های + و - زمان پایان را تنظیم نمایید : مثلا ساعت : ۱۴

با دکمه " " آنرا تایید نمایید.

بعد از این مراحل، گرم شدن فر به تاخیر می افتد تا برنامه پخت راس ساعت ۱۴ تمام شود.
پس ز پایان برنامه پخت، چند بوق برای چند دقیقه به صدا در می آید. که با فشار یک ثانیه ای دکمه

" " بوق قطع می شود.

کنسل کردن برنامه پخت در حال اجرا

شما می توانید هر زمان که بخواهید برنامه پخت در حال اجرا را با فشار دکمه "STOP" (شروع/توقف) متوقف سازید. (فشار دهید و تقریباً یک ثانیه آنرا نگه دارید) چنانچه هنوز بخار تولید نشده بود (تقریباً ۱ دقیقه)، فر سریعاً خاموش می شود و نمایشگر زمان هم پاک می شود. اگر بخار تولید شده بود، به جای زمان، عدد ۳ دقیقه نمایش داده می شود و شمارش معکوس شروع می شود و قبل از اینکه درب دستگاه باز شود، بخار ازین می رود.

پایان برنامه پخت

⚠️ شما باید مخزن آب را خالی نمایید.
به منظور تضمین کیفیت کار دستگاه، فن همچنان کار خود را حتی پس از اتمام پخت ادامه می دهد.

تنظیم آب دستگاه

چنانچه در مجاری آب در حین کار با دستگاه مشکلی پیش بیاید، علامت کمبود آب "No water" نشان داده می شود، یک زنگ به صدا در می آید و پیغام لطفاً مخزن را پر نمایید "Fill your water tank" روی نمایشگر نشان داده می شود.

این پیغام به دو مورد زیر مربوط می باشد:
- مخزن خالی باشد.



- مخزن بدروستی سر جای خودش قرار نگرفته باشد.

بعد از چک کردن این دو مورد، درب را بیندید و دکمه "STOP" را فشار دهید، فر مجدداً شروع به کار می کند.

هشدار و توصیه های ایمنی

میزان حرارت	برنامه پخت	نمونه های پخت
100	برنامه پخت با بخار که بیشترین استفاده را دارد	سبزیجات و گوشت
85	برنامه پخت غذای لطیف و حساس	ماهی کامل (ماهی قزل آلا)
75	گوشت تغییر رنگ داده و کلارن دیده نمی شود	ماهی های حساس (فیله سارдин و شاه ماهی)
90	چیت پخت غذاهای حساس، میوه، کمپوت	پوره تخم مرغ، گوجه پر شده، فرنی کرمی
95		چگر مرغ، داغ کردن غذاهای از قبل پخته شده
80	حرارت پایین	شکلات مایع، کره، میوه های کمی گرم شده چیت سرو سریع
55	پخت زدایی آرام بدون پخت	پخت زدایی فیله ماهی
		پخت زدایی گوشت قبل از گریل کردن (مثل سوسیس)

جدول برنامه های پخت

نکات مهم	توصیه هایی جهت آماده سازی غذا	زمان (دقیقه)	درجه ساتیگر اد	نوع غذا
• این زمانها بستگی به نوع، اندازه و تازه بودن سبزیجات دارند. به ستون "توصیه هایی جهت آماده سازی غذا" مراجعه نمایید.	به حالت سر و ته روی غذا قرار دهید	45 تا 40	100	کنگر فرنگی
	فقط برای سر آن، زمان پخت را کاهش دهید.	40 تا 35	100	مارچوبه
	در خوشکوچک	18	100	گل کلم
	در قطعات نازک و گرد	22 تا 20	100	هویج
	در قطعات نازک	30 تا 25	100	کرفس
	به شکل مکعب	20 تا 15	100	کدو تنبی
	در نوارهای نازک	15	100	قارچ
	جوانه	35 تا 30	100	کلم
	در گلهای کوچک	35 تا 30	100	
	در قطعات گرد	15 تا 10	100	کدو سبز
• مدت زمان پخت بدون توجه به حجم غذا، یکی است. برای مثال: مدت پخت 1 یا 4 کنگر فرنگی، یکسان می باشد.	برگهای تازه	20	100	اسفناج
	برگهای منجمد	35	100	
	هسته آنرا خارج و کاسنی را نصف نمایید	30	100	کاسنی فرنگی
	نصف نمایید	22	100	رازیانه
		35 تا 30	100	لوپیای سبز
	به حالت مربعی	20 تا 15	100	شلغم
		25 تا 20	100	نخود فرنگی
	نصف نمایید	25	100	تره فرنگی
	در قطعات گرد تقسیم نمایید	25	100	سیب زمینی
	کامل	45 تا 40	100	
حلزون را داخل ظرف شیشه ای قرار دهید، و ادویه های گیاهی به آن اضافه نمایید.	با چاشنی	12 تا 10	90	حلزون دریابی
	با چاشنی	25 تا 20	95	صدف
خرچنگ را درون یک جلبک دریابی قرار دهید.		25	95	خرچنگ
	بستگی به وزن آن دارد	35 تا 30	95	خرچنگ
زمان بستگی به جافتادگی آن دارد	کامل، پوست کنده	15 تا 10	90	سیب/هلو/گلابی
	تکه های خرد شده میوه	25	95	کمپوت
	خوراک مرکب	10	90	کرم فرنی
استیک: قطعات گرد ماهی با قطر 2 تا 3 سانت برای هر نفر (180 تا 200 گرم)	استیک (180 میلی گرم)	15 تا 13	85	ماهی کود
	کامل (1 کیلویی)	25 تا 20	85	ماهی سیم
	کامل (200 گرمی)	20	85	شاه ماهی
با توجه به خوراکهای خیلی تازه	استیک (180 گرمی)	20 تا 15	80	ماهی روغن
ماهی کامل را در ظرف قرار دهید یا بر روی برگ قرمز، رازیانه یا گیاههای معطر دیگر.	بستگی به ضخامت آن دارد	15	85	Monkfish
	کامل (250 گرمی)	20	75	ماهی اسقومری
	فیله	15	80	ماهی آتلانتیک

به محض اینکه پخت کامل شد، پوست آنرا که به راحتی قابل برداشت است را بردارید.	کامل (200 گرم)	15	85	ماهی چهار گوش شاه ماهی
	استیک ضخیم (6 تا 10 سانت طول)	20	85	سگ دریابی خالدار
	استیک (180 تا 200 گرم)	20 تا 15	75	ماهی سلمون ماهی SoLo
	فیله	12 تا 10	100	ماهی تن
	استیک (180 تا 200 گرم)	25 تا 20	100	قزل آلا (کامل)
	کامل (200 گرم) 13 تا 15 دقیقه	25 تا 20	100	گوشت گاو
	و سپس در یک ظرف دیگر، در برنامه گریل، آنرا پرشته نمایید.	800 گرم گوشت کبابی: 55 تا 60 دقیقه ران مرغ: 35 تا 40 دقیقه بوقلمون: 50 تا 60 دقیقه	30 تا 15 25 25 تا 20 25	گوشت خوک سینه مرغ/خرروس سوسیس
جوشیده: مستقیما روی سیخ قرار دهید. تخم مرغ: در یک ظرف جدا روی صفحه توری قرار دهید و روی آنرا بپوشانید. Cocotte: دستور آنرا ملاحظه نمایید.	400 گرم	20	90	تخم مرغ خیلی تازه
	درون ظرف قرار داده و روی آن را با آب یا شیر بپوشانید. بخار برای خیس کردن این نوع مواد خوراکی کافی نیست. یک فویل آلومینیومی روی غذا قرار دهید تا قطرات بخار آب روی غذا نریزد.	7 6 تا 5 8 12 تا 10	100 100 100 100	برنج، پاستا، سمولینا
	100 گرم برنج شسته شده- 20 سیلی شیر دو قاشق مربا خوری شکر	30	100	پودینگ برنج
	200 گرم (1.4 لیتر آب)	25	100	سمولینا

نظافت و تعمیر دستگاه

نگهداری

• مخزن (بعد از دور استفاده)

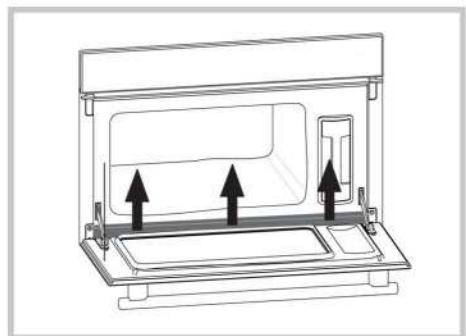
بعد از اینکه ژنراتور بخار خنک شد، مخزن را با یک دستمال خشک تمیز نمایید و یا با باز نگه داشتن درب، اجازه بدھید که داخل دستگاه خشک شود.

• لوله ورودی آب

لوله ورودی آب را باز کردن پیچ آن، بردارید. رسوب سختی آب را که داخل آن است، خارج نمایید. (این کار را با یک سیخ کباب یا سوزن نازک و سر تیز می توانید انجام دهید).

• ژنراتور بخار

نصف فنجان سرکه سیب سفید در ژنراتور بریزید. بگذارید برای چند دقیقه بماند. سپس آنرا تمیز نموده و با آب بشویید. از اسفنج یا اشیا سخت و تیز و یا وسایل تمیز کننده قهوه ساز استفاده نکنید.



تمیز کردن آب راه

این آبراه را با کشیدن به سمت بالا بردارید. آنرا تمیز نمایید و با استفاده از سه شیار، مجدداً سر جایش قرار دهید.

 هیچ گاه جهت نظافت فر از تمیز کننده بخار استفاده نکنید. از وسایل برنده یا تیز جهت تمیز کردن درب فر استفاده ننمایید زیرا باعث آسیب رساندن و خراشیدگی آن می شود.

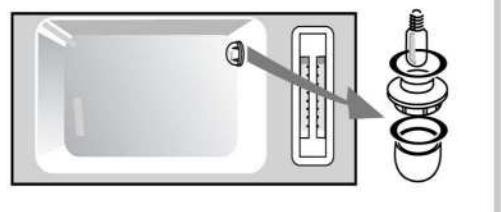
تمیز کردن سطح بیرونی

جهت تمیز کردن پنجره برنامه ریز برقی و درب فر، از یک پارچه نرم و شوینده پنجره استفاده نمایید. از اسفنجهای سخت و خشن استفاده نکنید.

تعویض لامپ فر



لامپ در قسمت پشتی محفظه فر قرار دارد.
جهت هرگونه اقداماتی از این قبیل، بایستی ابتدا فر را از برق بیرون بکشید.



- پورت آنرا به اندازه یک چهارم به سمت چپ بچرخانید.
- لامپ را هم به همان سمت بچرخانید.

مشخصات لامپ :

- ۱۵ وات - ۲۴۰ تا ۲۶۰ وات

- ۳۰۰ درجه سانتیگراد: با کلاهک E14

- لامپ را تعویض نمایید و سپس پورت را مجدداً به حالت قبلی برگردانید، و اطمینان حاصل نمایید که بستهها بدرستی قرار گرفته باشند.
- فر را متصل نمایید.

عیب یابی

نوع خطا	علتهای احتمالی آن	راه حل پیشنهادی
نمایشگر روشن نمی شود	فر به برق وصل نیست. بورد الکترونیکی دستگاه بدرسنی کار نمی کند	سلامت فیوز دستگاه را چک نمایید. / با سرویس خدمات نیکان تماس بگیرید
لامپ دیگر کار نمی کند	لامپ سوخته است. فر به برق وصل نیست. فیوز پریده است.	لامپ را تعویض نمایید فر را به برق وصل نمایید فیوز را تعویض نمایید
آب و بخار در طول اجرای برنامه، از درب فر نشت می کند	درب بدرسنی بسته نشده لاستیک درب دستگاه خراب شده است.	با سرویس خدمات نیکان تماس بگیرید

در هر شرایطی چنانچه مشکلتان حل نشد، با سرویس و خدمات نیکان تماس گیرید.

خدمات پس از فروش

هر گونه اقدامی جهت تعمیر، می بایست توسط
تکنسین مجرب و مجاز سرویس و خدمات نیکان
انجام گیرد.

پیش از تماس با مرکز خدمات پس از فروش،

لطفا اطلاعات زیر را در دسترس داشته باشید:

- نوع مشکلی که با آن مواجه شده اید.

- مدل دستگاه (Mod)

- شماره سریال دستگاه (S/N)

