



خدمات طلایی نیکان

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 آسایش و خدمات مطلوب هدف ماست، و پرنل میخما



حامی حقوق مصرف کنندگان



- دارنده گواهی نامه ایزو ۲۰۰۸:۹۰۰۱ از شرکت SGS
- دارنده گواهی نامه مشتری مداری شرکت QMS ایتالیا
- دارنده گواهی نامه و تندیس رعایت حقوق مصرف کنندگان



021 - 88 50 00 00



فون واژه NIKAN 885



NIKAN COMPANY



WWW.NIKAN-CO.COM



Indesit

XPERIAL

ARISTON



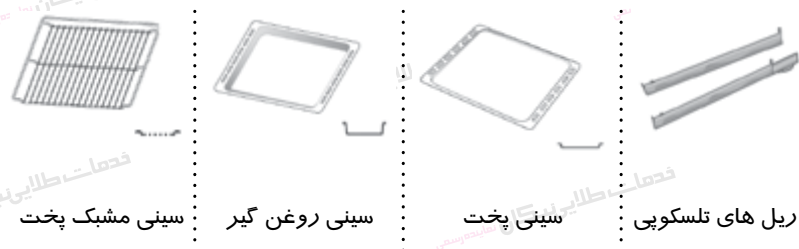


Model: FI7 871 SP



فهرست

معرفی محصول	۴
صفحه کنترل	۴
لوازم جانبی	۵
عملکردها	۷
استفاده از دستگاه در اولین مرتبه	۱۱
- استفاده از دستگاه	۱۳
- تنظیم عملکرد	۱۳
- فعال کردن عملکرد	۱۵
- پیش گرمایش	۱۶
-پایان پخت	۱۶
- قفل صفحه کلید	۱۸
سیستم تمیز کننده خودکار - چربی زدایی حرارتی	۱۹
جدول پخت	۲۰
نظافت و نگهداری از دستگاه	۲۴
عیب یابی	۲۸
نکات مفید	۲۹
نحوه مطالعه جدول پخت	۲۹
پخت غذاهای مختلف به صورت همزمان	۲۹
تماس با خدمات طلایی نیکان	۲۹



لوازم جانبی

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

۲. عملکردهای خودکار

برای حرکت در لیست عملکردهای خودکار استفاده می شود.

۳. برگشت به عقب

برای برگشت به منوی قبل استفاده می شود.

۴. عملکردهای دستی

برای حرکت در لیست عملکردهای دستی استفاده می شود.

۵. نمایشگر

۶. دکمه های جهت دهی

برای تغییر تنظیمات و مقادیر عملکرد استفاده می شود.

۷. دکمه تایید

جهت تایید عملکرد انتخاب شده یا مقادیر تنظیم شده استفاده می شود.

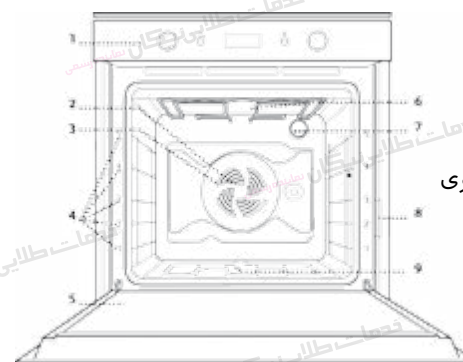
۸. شروع

برای شروع به کار عملکرد با استفاده از تنظیمات پایه یا اختصاصی انجام می شود.

راهنمای استفاده از دستگاه

مشتری گرامی، بابت خرید محصولات آریستون از شما سپاسگزاریم. پیش از استفاده از دستگاه دفترچه راهنما را به دقت مطالعه نمایید!

معرفی محصول



۱. صفحه کنترل

۲. فن

۳. المنت حرارتی چرخشی (غیر قابل مشاهده)

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

۵. درب دستگاه

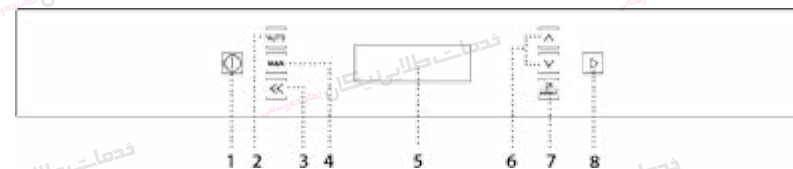
۶. المنت حرارتی بالا/ گریل

۷. لامپ

۸. صفحه مشخصات (برداشته نشود)

۹. المنت حرارتی پایین

صفحه کنترل



۱. روشن/خاموش



سیخ جوجه گردان

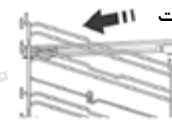
تعداد لوازم جانبی موجود در دستگاه‌ها ممکن است بر اساس مدل خریداری شده متفاوت باشد. در صورت نیاز به لوازم جانبی دیگر می‌توانید با خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید.

قرار دادن سینی مشبک پخت و دیگر لوازم جانبی

شبکه 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.

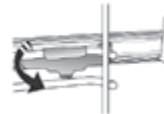
نصب ریل‌های تلسکوپی

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



گیره بالایی ریل را به نگهدارنده طبقات ببندید و تا جایی که ممکن است آن را هل دهید. گیره دیگر را به سمت محل خود پایین آورید.

جهت ایمن سازی نگهدارنده‌ها، قسمت پایین گیره را به سمت نگهدارنده طبقات فشار داده تا محکم شوند. بررسی نمایید که ریل‌ها بتوانند آزادانه حرکت کنند. این مراحل را برای نگهدارنده طبقات دیگر به همان روش تکرار کنید. لطفاً به یاد داشته باشید: ریل‌های تلسکوپی می‌توانند در تمام سطوح قرار گیرند.



خارج کردن و نصب مجدد نگهدارنده‌های طبقات

• برای خارج کردن نگهدارنده‌های طبقات آن را به سمت بالا بلند کرده و 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 محل بالای خود قرار دهید. آنها را نگه داشته و به درون محفظه پخت هل دهید، سپس آنها را در محل قرارگیری پایینی خود پایین آورید.

استفاده از جوجه گردان

• سیخ را از وسط گوشت عبور دهید (در صورت استفاده از مرغ آن را با نخ ببندید) و گوشت را تا جایی که امکان دارد در سیخ هل دهید تا روی چنگال محکم شده و حرکت نکند. چنگال دوم را در سیخ فشار داده و تا زمانی که گوشت روی سیخ محکم شود به فشار آن ادامه دهید. برای حفظ آن در موقعیت ایمن پیچ‌های ثابت کننده را محکم کنید.



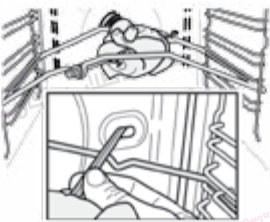
سر آن را در محل مناسب درون محفظه پخت فر گذاشته و مابقی قسمت گرد را در نگهدارنده مربوطه قرار دهید.

! توجه نمایید: برای جمع‌آوری آب حاصل از پخت، سینی

روغن گیر را در زیر گوشت قرار داده و ۵۰۰ میلی لیتر آب آشامیدنی در آن بریزید.

برای جلوگیری از سوزاندن خودتان هنگامیکه پیچ داغ است، تنها از دستگیره پلاستیکی

(که باید قبل از پخت خارج شود) استفاده نمایید.



عملکردها

سنتی ۱-۹* (conventional)

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

پخت کانوکشن ۹-۲

۷

برای پخت گوشت یا تهیه کیک‌هایی با مغز مایع تنها در یک طبقه استفاده می‌شود.

فن ۹-۳

۸

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 ۹-۴

۹

برای گریل کردن استیک‌ها، کباب و سوسیس‌ها، پخت گراتین سبزیجات یا تست 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. در صورت وجود جوجه گردان می‌توان در این عملکرد از آن استفاده نمود.

گریل توربو ۹-۵

۱۰

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.

پیش گرمایش سریع ۹-۶

۱۱

جهت پیش گرمایش سریع فر استفاده می‌شود.

فن اقتصادی (اکو) ۹-۷

ECO ۱۲

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 مجدد فعال خواهد شد. جهت استفاده از عملکرد اکو و مصرف انرژی بهینه، تا زمانی که غذا کامل پخته نشده نباید درب فر را باز نمایید.

سیستم تمیز کننده خودکار ۹-۸

PYRO ۱۳

برای پاک کردن باقی مانده‌های غذا توسط چرخه حرارتی بسیار بالا (حدود ۵۰۰ درجه سانتیگراد) استفاده می‌شود. دو چرخه تمیز کننده خودکار موجود می‌باشد: یک چرخه کامل و یک چرخه سریع (اکو). بهتر است در زمانی که فر بسیار کثیف می‌باشد از چرخه کامل، و در زمان استفاده از این عملکرد به صورت دوره‌ای از چرخه کوتاه 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 ۹-۹

SETTI ۱۴

برای تغییر تنظیمات فر (زمان، زبان، بلندی صدای هشدار صوتی، روشنایی، حالت اکو (اقتصادی)، مقادیر، توان) استفاده می‌شود. توجه نمایید: هنگامیکه حالت اکو فعال است، پس از چند ثانیه جهت ذخیره مصرف انرژی نور نمایشگر کاهش می‌یابد. هر زمان که دکمه‌ای فشرده شود، به صورت خودکار دوباره فعال خواهد شد.



با استفاده از ۸ یا ۷ در میان لیست زبان‌های موجود حرکت کرده و زبان مورد نظر خود را انتخاب نمایید. $\frac{OK}{select}$ را جهت تایید انتخاب خود فشار دهید.

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

استفاده از دستگاه در اولین مرتبه

۱. انتخاب زبان دستگاه

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.

آرام پز ۹-۹



برای حفظ گرما و تردی غذاهای پخته شده استفاده می‌شود.

گرم نگهدارنده ۹-۸



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

پف کردن ۹-۷



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.

حالت های خودکار

گوشت ۹-۱



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 ۹-۲



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 ۹-۳



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

نان ۹-۴



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

پیتزا ۹-۵



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

شیرینی ۹-۶



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

LOW

۴. گرم کردن فر

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

پیش از شروع پخت غذا، پیشنهاد می کنیم که فر را به صورت خالی حرارت داده تا این بو از بین برود.

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

فر را در دمای 200°C حدود یک ساعت حرارت دهید، ترجیحاً از عملکردی همراه با گردش هوا (مانند "فن" یا "کانوکشن") استفاده نمایید.

از توضیحات تنظیم عملکردها پیروی نمایید.

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

اتاق را تهویه نمایید.

استفاده از دستگاه

۱. انتخاب عملکرد

با فشار ① فر را روشن کرده، سپس از AUTO یا MAN استفاده نمایید. با این روش می توانید در منوهای خودکار و دستی حرکت نمایید.

AUTO یا MAN را فشرده نگه دارید تا عملکرد مورد نظر در نمایشگر نشان داده شود، سپس جهت تایید را $\frac{OK}{select}$ فشار دهید.

OVEN



توجه نمایید: زبان دستگاه را می توانید 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.

12:00

با استفاده از ۸ یا ۷ ساعت درست را تنظیم کرده و $\frac{OK}{select}$ را فشار دهید. دو

12:00

عدد جهت تنظیم دقیقه در نمایشگر چشمک خواهند زد.

با استفاده از ۸ یا ۷ دقیقه را تنظیم 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.

گزینه MAN را فشار دهید تا گزینه تنظیمات به صورت "SETTING" در نمایشگر نشان داده شود. سپس $\frac{OK}{select}$ را جهت تایید فشار دهید.

با استفاده از ۸ یا ۷، گزینه "low" را انتخاب و جهت تایید $\frac{OK}{select}$ را فشار دهید.

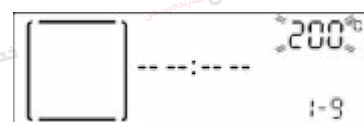
POWER

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

OVEN

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

پس از چشمک زدن اعداد در نمایشگر با استفاده از ۸ یا ۷ آن را تغییر داده و برای تأیید **OK select** را فشار دهید. جهت تغییر تنظیمات دیگر (در صورت امکان) آن را ادامه دهید.

⚠ نکته: پس از فعال شدن عملکرد، می توانید با استفاده از ۸ یا ۷ دما را تنظیم نمایید.



مدت زمان

هنگامیکه علامت **⌚** در نمایشگر چشمک زن می شود با استفاده از ۸ یا ۷ زمان پخت مورد نظر را تنظیم کرده و برای تأیید **OK select** را فشار دهید.
اگر می خواهید مدیریت پخت را به صورت دستی انجام دهید، نیازی به تنظیم زمان پخت ندارید: برای تأیید **OK select** را فشار داده و عملکرد شروع به کار خواهد نمود.
در این حالت: نمی توانید از تنظیم زمان پخت توسط برنامه ریزی شروع با تاخیر استفاده نمایید.

⚠ نکته: زمانی که پخت در حال اجرا با فشار می باشد می توانید زمان پخت انتخابی را تغییر دهید: برای تغییر از ۸ یا ۷ استفاده کرده و برای تأیید **OK select** را فشار دهید.

تنظیمات زمان پایان پخت (شروع با تاخیر)

در بعضی عملکردها، هنگامیکه زمان پخت تنظیم می شود می توانید با برنامه ریزی زمان پایان پخت، زمان شروع را با تاخیر اجرا نمایید. با چشمک زن شدن علامت **⌚** نمایشگر زمان پایان را نشان می دهد.



برای تنظیم زمان پایان پخت مورد نظر از ۸ یا ۷ استفاده کرده و برای تأیید **OK select** را فشار دهید.

غذا را درون فر قرار دهید، درب آن را ببندید و برای فعال کردن عملکرد **▷** را فشار دهید: پس از محاسبه زمان مورد نظر تا زمان پایان تنظیم شده، در زمان مورد نیاز فر به صورت خودکار شروع به کار خواهد نمود.



⚠ نکته: در هر صورت می توانید زمان انتظار را لغو کرده و با فشار **▷** عملکرد را سریعاً فعال نمایید.

با این تنظیم مرحله پیش گرمایش فر غیر فعال می گردد. جهت تغییر تنظیمات قبل **◀** را فشار دهید.

۳. فعال کردن عملکرد

پس از تنظیمات مورد نیاز با فشار **▷** عملکرد را فعال نمایید.
هر زمان که گزینه ① را فشار دهید عملکرد در حال اجرا متوقف خواهد شد.



برای حالت دستی در ادامه پخت > را فشار دهید (بدون زمان پخت برنامه ریزی شده) یا برای افزایش زمان پخت با تنظیم مدت زمان جدید ۸ را فشار دهید. در هر دو حالت، تنظیمات دما یا سطح گریل حفظ خواهد شد.

برشته کردن

بعضی از عملکردهای فر با فعال کردن گریل بعد از تکمیل پخت می‌توانند سطح رویی غذا را برشته کنند.



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



تایمر

هنگام خاموش بودن فر، می‌توان از نمایشگر به عنوان تایمر استفاده نمود. برای فعال کردن عملکرد، از خاموش بودن فر اطمینان حاصل نمایید. سپس ۸ یا ۷ را فشار دهید: علامت ⌚ در نمایشگر چشمک زن می‌شود.

برای تنظیم مدت زمان مورد نظر ۸ یا ۷ را فشار داده و با OK select تایمر را فعال 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.



با پایان این مرحله، یک هشدار صوتی شنیده شده و نمایشگر نشان می‌دهد 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 نمی‌شود.

همیشه برای تغییر دما و رسیدن به حرارت مورد نظر می‌توانید آن را با فشار ۸ یا ۷ تغییر دهید.

۵. پایان پخت

یک هشدار صوتی شنیده می‌شود و نمایشگر نشان می‌دهد که پخت به پایان رسیده است.



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.

چند مرتبه MAN را فشار داده تا گزینه "PYRO" را از منوی اصلی انتخاب و برای تایید $\overline{OK}$ select را فشار دهید.



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



با ۸ یا ۷ چرخه مورد نظر را انتخاب کرده و $\overline{OK}$ select را فشار دهید.

توجه: مانند دیگر عملکردهای دستی، می‌توانید زمان پایان را برای این چرخه نیز انتخاب نمایید.

➤ را فشار دهید: فر چرخه تمیز کننده خودکار 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 زمانیکه حرارت داخل فر به سطح ایمن برسد قفل درب باز نخواهد شد.



یک هشدار صوتی شنیده شده و نمایشگر نشان می‌دهد که تایمر شمارش معکوس زمان انتخاب شده را به پایان رسانده است.



⚠ نکته: تایمر هیچ برنامه پختی را فعال نمی‌کند.

برای تغییر تایمر از ۸ یا ۷ استفاده نمایید، برای خاموش کردن تایمر در هر زمان که می‌خواهید «» را فشار دهید.

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

برای روشن کردن فر ① را فشار دهید، سپس عملکرد مورد نظر را انتخاب نمایید.

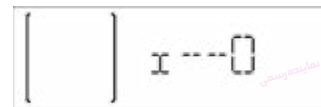
پس از شروع عملکرد، تایمر شمارش معکوس را بدون اختلال در عملکرد به صورت مستقل ادامه خواهد داد.



جهت غیر فعال کردن تایمر، ① را فشار داده تا عملکرد در حال اجرا متوقف شود، سپس «» را فشار دهید.

قفل صفحه کلید

برای قفل کردن صفحه کلید، به صورت همزمان $\overline{OK}$ select و «» را حداقل ۵ ثانیه فشار داده و نگه دارید.



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

برای حفظ ایمنی، می‌توانید هر زمان که بخواهید با فشار دادن و نگه داشتن ① فر را خاموش نمایید.

سپس نمایشگر زمان حال را نشان می دهد.

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 پفی		-	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

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

OVEN

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	-		پاستای پخته شده / کانلونی
۳	۶۰-۹۰	۱۹۰-۲۰۰	-		گوشت بره / گوساله / گاو خوک (۱ کیلو گرم)
۳	۵۰-۸۰	۲۰۰-۲۳۰	-		مرغ / خرگوش / اردک (۱ کیلو گرم)
۲	۹۰-۱۵۰	۱۹۰-۲۰۰	-		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*	۲-۳ (متوسط - بالا)	-		سوسیس / کیاب / دنده / همبرگر
۱ ۲	۵۵-۷۰**	۲ (متوسط)	-		مرغ بریان ۱-۱.۳ کیلو گرم
۱ ۲	۸۰-۶۰	۳ (بالا)	-		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 روغن گیر / سینی دسر / قالب های پخت / روی سینی مشبک پخت				
	سینی روغن گیر / سینی روغن گیر با ۵۰۰ میلی لیتر آب / سینی پخت				

نظافت و نگهداری از دستگاه

- پیش از انجام 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

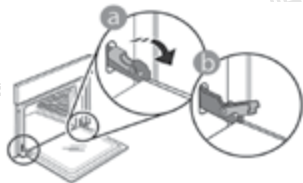
- پس از استفاده، لوازم جانبی را در محلول مایع شستشو غوطه ور نمایید. در صورت داغ بودن آنها را با دستکش های مخصوص فر نگه دارید. باقی مانده های غذا را می توان با استفاده از یک برس شستشو یا یک اسفنج تمیز نمود.

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.

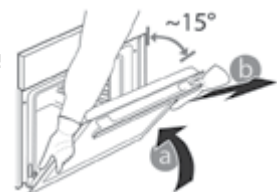
خارج کردن و قرارگیری مجدد درب

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

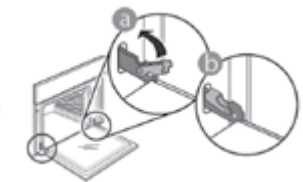


- تا آنجا که می‌توانید درب را ببندید.

- 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.



- 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.



- درب را پایین برده، سپس آن را کاملاً باز نمایید. گیره‌های پایینی را در موقعیت اصلی خود قرار دهید: مطمئن شوید که آنها را کاملاً 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.

⚠ توجه نمایید: در زمان چرخه تمیزکننده خودکار درب فر باز نمی‌شود و تا زمانی که دما به سطح قابل قبول برگردد قفل خواهد ماند. در زمان چرخه تمیزکننده خودکار و پس از آن (تا زمانی که هوای اتاق کاملاً 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.

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

 ۵. 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 تمیز کننده 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 ترجیحا 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) 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 نازره 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

