



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 محصولات ایندزیت، اکسپریتال، آریستون، نکا و ویرپول می باشد.

ضمانت نامه معتبر این شرکت با پشتوانه کمپانی های تولید کننده در اروپا، یکی از معتبرترین شرکت های خدماتی در سراسر کشور شناخته شده است که موفق به دریافت گواهی نامه استاندارد ایزو ۹۰۰۱-۲۰۱۵ گردیده است.

این شرکت با دارا بودن تکنسین های مجرب و آموزش دیده و در اختیار داشتن انواع قطعات مورد نیاز 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 نظرخواهی از مشتریان از دیگر ویژگی های خدمات طلایی نیکان در سراسر کشور می باشد.

باشد که بتوانیم در این راستا حامی مردم خوب و خوش سلیقه ایران عزیزمان باشیم.

تضمین رسیدن شما به مطلوب هدف مدیکال، پرسنل مجرب،

- دارنده گواهی نامه ایزو ۲۰۱۵: 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





دفترچه راهنمای استفاده از دستگاه فر: ML99 IXA



MODEL: ML99 IXA

فهرست

۴..... هشدارها

۴..... خدمات پس از فروش

۵..... معرفی دستگاه

۶..... نصب دستگاه

۱۱..... راه اندازی و استفاده از دستگاه

۱۳..... عملکردها

۲۳..... نکات ایمنی

۲۵..... نگهداری و تعمیرات

هشدارها

در زمان استفاده، دستگاه و لوازم در دسترس آن داغ می‌شوند. مراقب باشید تا به قطعات و المنت‌های حرارتی دست نزنید. کودکان باید تحت نظر باشند تا به دستگاه نزدیک نشوند. این دستگاه نباید توسط کودکان و افرادی با کم توانی ذهنی، جسمی مورد استفاده قرار گیرد. کودکان نباید با دستگاه بازی نمایند. نظافت و تعمیرات دستگاه نباید توسط کودکان حتی با نظارت والدین انجام شود.

از ساینده‌های سخت یا لایه بردارهای فلزی تیز جهت تمیز کردن درب شیشه‌ای فر استفاده نکنید. این لوازم باعث ایجاد خراش در سطح شده و باعث شکستگی شیشه می‌شوند.

هرگز از بخارشوی یا تمیزکننده‌های پر فشار در دستگاه استفاده نکنید.

هشدار: جهت جلوگیری از خطر برق گرفتگی پیش از تعویض لامپ دستگاه را خاموش نمایید.

! زمان قرار دادن سینی‌ها در داخل دستگاه بررسی نمایید که متوقف کننده مستقیم به سمت بالا و در پشت محفظه باشد.

خدمات پس از فروش

هشدار:

این دستگاه دارای سیستم تشخیص عیب خودکار می‌باشد که هر نوع مشکلی را شناسایی می‌نماید. مشکلات دستگاه توسط یک پیغام به صورت حرف "F" و چند عدد نشان داده می‌شود.

در زمان خرابی با خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید.

! هرگز با تکنسین‌های متفرقه و غیر متخصص تماس نگیرید.

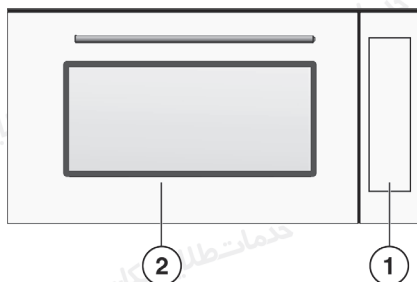
در زمان تماس با خدمات طلایی نیکان موارد زیر را همراه خود داشته باشید:

توضیح مشکل ایجاد شده

مدل دستگاه (MOD)

شماره سریال (S/N)

دو مورد آخر را می توانید از برجسب اطلاعات موجود در دستگاه پیدا نمایید.



معرفی دستگاه

نمای کلی

۱ صفحه کنترل

۲ درب شیشه‌ای فر

صفحه کنترل

۱ نمایشگر

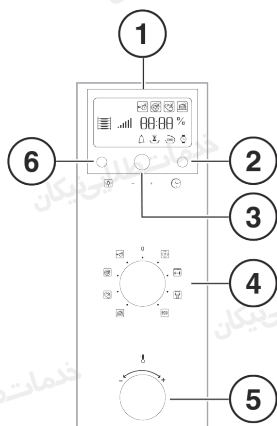
۲ دکمه تنظیمات زمان

۳ ولوم کنترل تایمر

۴ ولوم کنترل انتخابگر

۵ ولوم ترموستات

۶ دکمه لامپ



نمایشگر

۷ گزینه‌های حالت پخت خودکار

۸ مقادیر دما و زمان

۹ گزینه ساعت

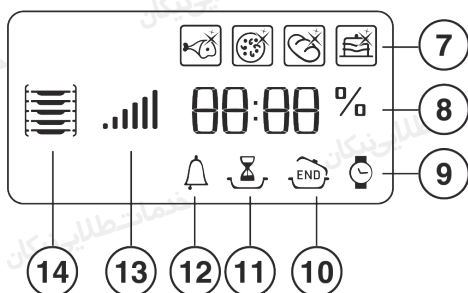
۱۰ گزینه پایان پخت

۱۱ گزینه مدت زمان

۱۲ گزینه تایمر

۱۳ نشاتگر پیش گرمایش

۱۴ گزینه موقعیت پیشنهادی طبقه



نصب

جهت استفاده‌های آینده دفترچه راهنما را در مکانی ایمن قرار دهید. در صورت فروش دستگاه دفترچه راهنما را به کاربر جدید تحویل دهید. لطفا دفترچه راهنما را به دقت بررسی نمایید. این دفترچه شامل اطلاعات مهمی در رابطه با عملکرد، نصب و تعمیرات ایمن دستگاه می‌باشد.

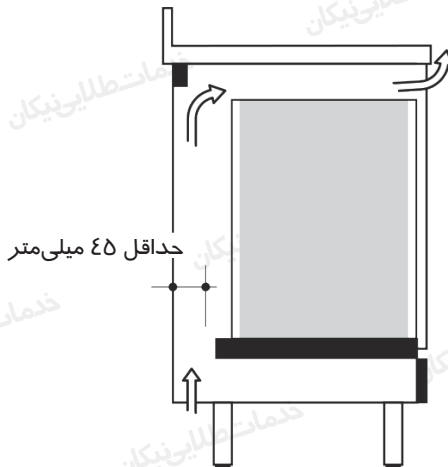
موقعیت دستگاه

به کودکان اجازه بازی با قطعات بسته بندی را ندهید. بسته بندی را مطابق با قوانین استاندارد جمع آوری زباله‌ها دور بیندازید (بخش نکات ایمنی را ملاحظه نمایید).

دستگاه باید توسط تکنسین خدمات طلایی نیکان مطابق با دستورالعمل‌های استاندارد نصب گردد. نصب اشتباه دستگاه باعث ایجاد خسارت به دستگاه و آسیب افراد یا حیوانات خواهد شد.

محصولات توکار

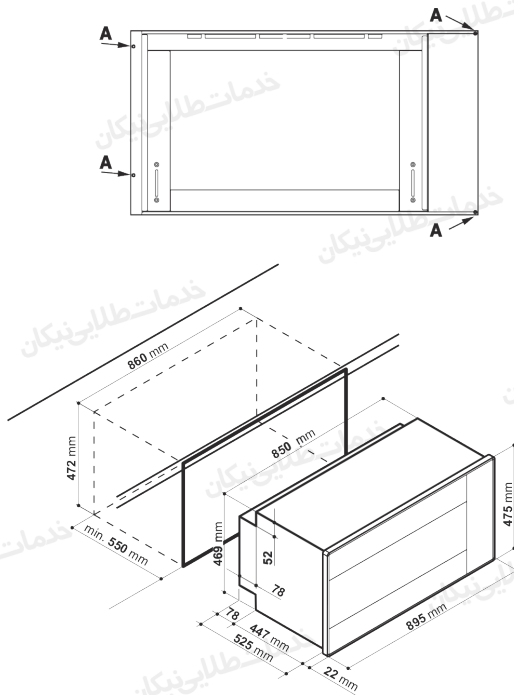
جهت اطمینان از عملکرد صحیح دستگاه توکار، قسمت در نظر گرفته شده در آشپزخانه باید دارای سایز مناسبی باشد. اندازه محل نصب فر در زیر صفحه یا درون ستون در شکل نشان داده شده است.



جهت گردش هوای کافی، منافذ تهویه مناسب در جلوی قسمت پایین و بالای کابینت باید وجود داشته باشد. (منفذ ورودی در کف با اندازه حداقل 200 cm^2 و منفذ خروجی دود با اندازه حداقل 90 cm^2). دیوارهای کناری نزدیک به دستگاه باید مقاوم به حرارت باشند. در صورت استفاده از چوب روکش دار چسب استفاده شده باید تا دمای 120 درجه سانتی گراد مقاوم باشد. مطابق با استانداردهای ایمنی، زمان نصب دستگاه نباید تماسی با اجزای الکتریکی وجود داشته باشد. قسمت‌های محافظ باید ایمن باشند تا با استفاده از لوازم بتوانند جابجا شوند.

محکم کردن فر

دستگاه را در محل مورد نظر قرار دهید. درب فر را باز کرده و با استفاده از پیچ‌های A به کابینت محکم نمایید، بوش‌های مخصوص را میان حفره و پیچ قرار دهید.



اتصالات برق

فرههایی با کابل برق ۳ پل به گونه ای طراحی شده‌اند تا با یک جریان متناوب همراه با ولتاژ و فرکانس نشان داده در برچسب اطلاعات (موجود در دستگاه) یا مندرج در دفترچه راهنما کار نماید. سیم ارت دستگاه به رنگ زرد-سبز می‌باشد.

تعویض کابل

از یک کابل پلاستیکی نوع H05W-F به همراه یک بخش متقاطع $3 \times 1.5 \text{ mm}^2$ استفاده نمایید.

طول سیم ارت زرد-سبز باید ۲-۳ سانتیمتر بلندتر از دیگر سیم‌ها باشد.

باز کردن برد ترمینال:

با استفاده از یک پیچ گوشتی، گوشه‌های کناری پوشش برد ترمینال را بلند کنید.

پوشش برد ترمینال را بکشید تا باز شود.

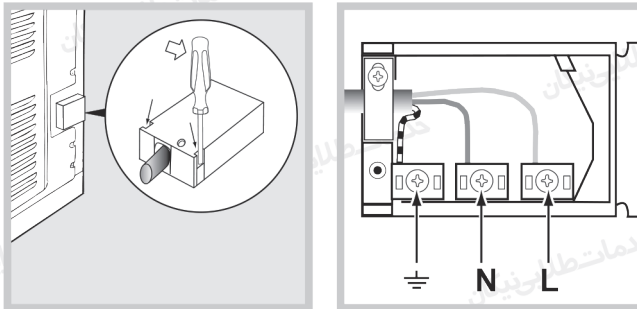
برای نصب کابل مراحل زیر را انجام دهید:

پیچ گیره سیم و سه عدد پیچ متصل به L-N را باز نمایید.

با استفاده نقشه رنگ‌ها سیم‌های زیر سر پیچ گوشتی را ببندید: آبی (N).

قهوه‌ای (L)، زرد قهوه‌ای \perp

کابل برق را توسط گیره در محل خود محکم کرده و پوشش برد ترمینال را ببندید.



اتصال کابل برق به منبع برق

دوشاخه استاندارد شده مربوط به بار نشان داده در برچسب مشخصات را نصب نمایید. در زمان اتصال مستقیم کابل به برق، از یک جریان شکن تک قطبی با حداقل فاصله ۳ میلی‌متر میان دستگاه و برق استفاده نمایید. جریان شکن تک قطبی باید مطابق با بار و قوانین موجود اندازه شده باشد (سیم ارت نباید توسط جریان شکن قطع شود)

کابل برق باید در موقعیتی قرار گیرد که در نزدیکی حرارت بیش از ۵۰ درجه سانتیگراد قرار نگیرد.

پیش از اتصال موارد زیر را بررسی نمایید:

- ایمنی الکتریکی این دستگاه زمانی تایید می‌شود که سیم ارت آن به درستی و مطابق با قوانین متصل شده باشد. در صورت عدم اطمینان از اتصال صحیح سیم ارت با تکنسین برق تماس بگیرید. خدمات طلایی نیکان هیچ مسئولیتی در برابر خسارات و آسیب‌های ناشی از عدم اتصال صحیح سیم ارت بر عهده نخواهد داشت.

- پیش از اتصال دوشاخه برق به پریز، ویژگی‌های نشان داده در برچسب مشخصات (در دستگاه یا روی بسته‌بندی) را بررسی نمایید که با مشخصات برق منزل شما یکسان باشد.

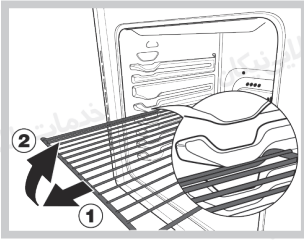
- ظرفیت برق سیستم و سوکت‌ها را بررسی نمایید که بتواند حداکثر توان نشان داده در برچسب اطلاعات دستگاه را تحمل نماید. در صورت عدم اطمینان از این موارد با یک تکنسین برق مشورت نمایید.

- اگر پریز و دوشاخه برق دستگاه با هم مطابق نیستند توسط تکنسین خدمات طلایی نیکان دوشاخه را تعویض نمایید. پس از آن اطمینان یابید که بخش منقطع کابل‌های دوشاخه جهت برق جذب شده دستگاه مناسب باشد. از آداپتور، چند راهی یا سیم رابط استفاده نکنید. در صورت اجبار از آداپتورهای چندتایی و سیم رابط‌های منطبق با قوانین ایمنی استفاده نمایید. در این حالت، دقت نمایید که هرگز از حداکثر ظرفیت نشان داده در آداپتور تک یا سیم رابط و حداکثر توان

- نشان داده در آداپتور چندتایی بیشتر نشود.
- پس از نصب دستگاه، کابل برق و پریز باید به آسانی در دسترس باشند.
 - کابل برق نباید خم شده یا تحت فشار قرار گیرد.
 - کابل برق باید همیشه بررسی شود تا در صورت نیاز به تعویض با خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید.
 - خدمات طلایی نیکان هیچ گونه مسئولیتی در رابطه با آسیب‌ها و خسارات ناشی از عدم رعایت نکات ایمنی بر عهده نخواهد داشت.

مشخصات دستگاه	
ابعاد	عرض ۵۹.۵ سانتی‌متر ارتفاع ۳۲.۹ سانتی‌متر عمق ۳۹.۴ سانتی‌متر
حجم	۷۸ لیتر
اتصالات برق	ولتاژ ۲۲۰-۲۴۰ ولت ۵۰ هرتز (برچسب مشخصات را ملاحظه نمایید) حداکثر توان جذب شده ۲۸۰۰ وات
برچسب انرژی و طراحی سازگار با محیط زیست	مصرف انرژی اعلام شده جهت حالت گرمایش کلاس کانوکشن:  گراتن
	

راه اندازی و استفاده از دستگاه



هشدار: فر دارای یک سیستم متوقف کننده در زمان خروج طبقات جهت جلوگیری از سقوط آن می باشد (۱). جهت خارج کردن کامل طبقات، آن را بیرون آورده، از قسمت جلو نگه داشته و بلند نمایید (۲).

در اولین مرتبه استفاده از دستگاه، درب فر خالی را بسته و در بالاترین دما در حدود یک ساعت و نیم آن را روشن نمایید. پیش از خاموش کردن دستگاه و باز کردن درب آن از تهویه مناسب اطمینان حاصل نمایید. ممکن است از دستگاه بوی نامطبوعی به مشام برسد که دلیل آن مواد محافظ استفاده شده در کارخانه می باشد.

جهت بالاترین عملکرد پخت، در زمان شروع عملکرد انتخابی، ممکن است نیاز به تنظیمات داشته باشید که این حالت باعث شروع با تاخیر فن و المنتهای حرارتی می شود.

تنظیمات ساعت

زمانیکه فر خاموش می شود باید ساعت را تنظیم نمایید یا زمانیکه فر روشن می شود بررسی نمایید که زمان پایان چرخه پخت از قبل برنامه ریزی نشده باشد.

۱. دکمه (۱) را چند مرتبه فشار دهید تا گزینه (۲) و دو عدد ابتدایی در نمایشگر چشمک زدن شود.

۲. ولوم تایمر را به سمت + و - بچرخانید تا اعداد ساعت تنظیم شود.

۳. دکمه (۳) را مجدد فشار دهید تا دو عدد بعدی در نمایشگر شروع به چشمک زدن نمایند.


۴. جهت تنظیم دقیقه ها ولوم کنترل را به سمت + و - بچرخانید.

۵. با فشار مجدد (۳) تنظیمات را تایید نمایید.

تنظیم تایمر

این عملکرد تاثیری بر فر نداشته و باعث توقف پخت نمی شود. تنها پس از

پایان زمان تنظیم شده زنگ هشدار شنیده خواهد شد.

۱. دکمه (۳) را چند مرتبه فشار دهید تا علامت  و سه عدد نمایشگر شروع به چشمک زدن نمایند.

۲. جهت تنظیم دقیقه ولوم تایمر را به سمت + و - بچرخانید.

۳. با فشار مجدد دکمه (۳) تنظیمات را تایید نمایید.

زمان به صورت شمارش معکوس نشان داده می شود. پس از گذشت زمان تنظیم شده صدای بوق دستگاه شنیده می شود.

استفاده از فر

پیش از روشن شدن دستگاه تمام قسمت‌های پلاستیکی را از کناره‌های دستگاه جدا نمایید.


در اولین مرتبه استفاده از دستگاه، درب فر خالی را بسته و با حداکثر دما به مدت یک ساعت و نیم آن را روشن نمایید. پیش از خاموش کردن فر و باز کردن درب دستگاه از تهویه مناسب اتاق اطمینان حاصل نمایید.


به دلیل وجود مواد محافظتی در زمان روند تولید دستگاه ممکن است بوی نامطبوعی از آن به مشام برسد.

۱. با چرخاندن ولوم انتخابگر حالت پخت مورد نظر خود را انتخاب نمایید.

۲. فر مرحله پیش گرمایش را آغاز کرده و چراغ نشانگر آن روشن می شود.

با چرخاندن ولوم ترموستات می توان دما را تغییر داد.

۳. زمانی که نشانگر پیش گرمایش  خاموش می شود و صدای بوق شنیده می شود، مرحله پیش گرمایش به پایان رسیده است. در این زمان می توانید غذا را در فر قرار دهید.

۴. نمایشگر علامت  را نشان می دهد. این علامت طبقه مناسب جهت قرار دادن سینی را پیشنهاد می دهد.

۵. در زمان پخت موارد زیر را می توان تغییر داد:

- تغییر حالت پخت با چرخاندن ولوم انتخاب

- تغییر دما با چرخاندن ولوم ترموستات

- تنظیم مدت زمان پخت و زمان پایان پخت (بخش حالت‌های پخت را ملاحظه نمایید)

- توقف عملکرد پخت با چرخاندن ولوم انتخاب به موقعیت “۰”

۶. فر پس از گذشت دو ساعت به صورت خودکار خاموش می‌شود. جهت حفظ ایمنی این زمان پیش فرض در تمام حالت‌های پخت وجود دارد. زمان

پخت قابل تنظیم می‌باشد (بخش حالت‌های پخت را ملاحظه نمایید)

۷. در صورت قطع برق در زمان روشن بودن فر، پس از وصل مجدد اگر دما به کمتر از میزان مشخصی نرسیده باشد سیستم خودکار درون دستگاه عملکرد فر را از جایی که عملکرد قطع شده است ادامه می‌دهد. حالت‌های پخت برنامه ریزی شده که شروع به کار نکرده اند باید مجدد برنامه ریزی شوند.

! در حالت کباب پز / barbecue مرحله پیش گرمایش وجود ندارد.

! هرگز هیچ ظرفی را مستقیم در کف فر قرار ندهید. این کار از آسیب و خرابی پوشش لعابی دستگاه جلوگیری می‌نماید.

! ظروف غذا را همیشه به روی طبقه‌های موجود قرار دهید.


! پس از ۲ ثانیه از انتخاب عملکرد مورد نظر فر عملکرد پیش گرمایش را آغاز می‌نماید.

تهویه خنک کننده

جهت خنک کردن دمای بیرونی فر یک فن خنک کننده هوایی را میان صفحه کنترل و درب فر به گردش در می‌آورد.

! پس از اتمام عملکرد پخت فن خنک کننده روشن مانده و به کار خود ادامه می‌دهد تا دما به میزان کافی پایین بیاید.

چراغ فر

زمانیکه فر خاموش می‌باشد، می‌توان با فشار دکمه  لامپ را روشن نمود.

حالت‌ها

حالت‌های پخت دستی

! تمام حالت‌های پخت دارای یک دمای پیش فرض می‌باشند که می‌توان دمای مورد نظر خود را میان ۴۰ و ۲۵۰ درجه سانتیگراد به صورت دستی تنظیم نمود.

در حالت کباب پز barbedue سطح توان پیش فرض به صورت درصد (٪) نشان داده شده و به صورت دستی قابل تنظیم می‌باشد.

حالت چند سطحی

تمام المنت‌های گرمایشی و فن فعال می‌شوند. از زمانیکه گرما در فر ثابت می‌شود، هوای گرم پخت را انجام داده و غذا را به صورت یکنواخت طلائی می‌نماید. در این حالت می‌توان از حداکثر دو طبقه به صورت همزمان استفاده نمود.

حالت کباب پز

در این حالت المنت حرارتی بالایی روشن می‌شود. با چرخاندن ولوم ترموستات، سطح توان‌های مختلف تنظیم شده و در نمایشگر ظاهر می‌شود. سطوح مختلف میان ۵٪ و ۱۰۰٪ قابل تغییر می‌باشد. ارتفاع و دمای مستقیم گریل برای غذاهایی پیشنهاد می‌شود که سطح آن نیاز به دمای بالایی دارد. در زمان پخت با این حالت همیشه باید درب فر بسته باشد.


حالت گراتن

المنت حرارتی بالایی فعال شده و فن شروع به کار می‌کند. در قسمتی از این چرخه المنت حرارتی نیز فعال می‌شود. ترکیب این ویژگی‌ها تاثیر امواج حرارتی یک طرفه ایجاد شده توسط المنت‌های حرارتی فن را در تماس فن افزایش می‌دهد.



این حالت مانع از سوختن سطح غذا شده و باعث می‌شود که حرارت مستقیم به داخل غذا نفوذ کند. پخت در این حالت باید با فر در بسته انجام شود.

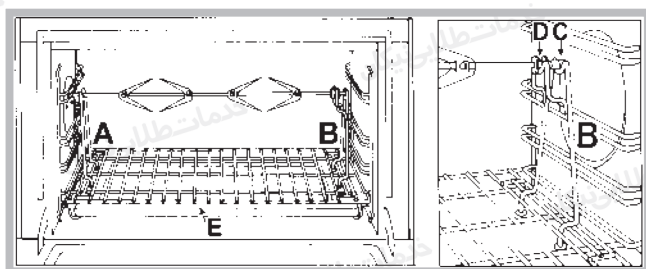
ECO برنامه اقتصادی اکو

المنت‌های حرارتی پشت روشن شده و فن شروع به کار می‌نماید. این حالت به شما سطح حرارتی ملایم و یکنواخت را درون فر ایجاد می‌نماید.

این برنامه با دمای قابل تنظیم تا حداکثر ۲۰۰ درجه سانتیگراد برای پخت آرام غذاها ایجاد شده است. همچنین جهت گرمایش غذا و تکمیل روند پخت استفاده می شود. این برنامه برای آرام پزی گوشت و ماهی مناسب بوده و با ذخیره انرژی گوشتی نرم تر را آماده می نماید. جهت ذخیره بیشتر انرژی زمانی که دستگاه کار می کند لامپ آن به مدت ۳۰ ثانیه روشن می ماند. برای خاموش کردن لامپ دکمه -- را فشار دهید.


جوجه گردان (تنها در برخی مدلها موجود است)

از جوجه گردان تنها در زمان پخت با حالت گریل استفاده می شود. روند آن به صورت زیر می باشد: گوشت را به صورت عرضی در سیخ جوجه گردان قرار داده و با چنگالهای قابل تنظیم آن را ثابت نمایید. نگهدارنده های A و B را در سوراخهای موجود در سینی چکه گیر E قرار داده و شیار سیخ را در گیره C بگذارید. طبقه را در ریل پایین ترین قسمت فر قرار دهید، برای موقعیت بعدی جوجه گردان در حفره شیار را به سمت گیره D (مطابق تصویر) حرکت دهید. برای استفاده از جوجه گردان با ولوم انتخاب گر حالت پخت را به روی  یا  قرار دهید.



حالت های پخت خودکار

مقادیر دما از پیش تنظیم شده کمک می کند تا در هر مرتبه پخت خودکار نتیجه خوبی به دست آورید. این اعداد قابل تنظیم نبوده و از برنامه C.O.P (پخت بهینه برنامه ریزی شده) استفاده می کند. چرخه پخت به صورت

خودکار متوقف شده و زمانیکه غذا پخته شد فر آن را به شما نشان می‌دهد. فر پیش گرمایش داده شده باشد یا نه، می‌توان عملکرد پخت را شروع نمود. جهت انتخاب طبقه مناسب جهت قرار دادن سینی فر بهتر است از راهنمای دستگاه (گزینه ) استفاده نمایید.

! زمانیکه به مرحله پخت می‌رسد صدای بوق فر شنیده می‌شود.

! باز کردن درب فر باعث اختلال در زمان پخت و دما می‌شود. از باز کردن درب فر خودداری نمایید.

حالت گریل

از این عملکرد جهت پخت گوشت بره، بیف و ... استفاده می‌شود. زمانیکه فر سرد است غذا را داخل آن قرار دهید. می‌توانید غذا را در فر پیش گرمایش شده قرار دهید.

! مدت زمان پخت را می‌توان حدود ۱۰ دقیقه کم یا زیاد نمایید.

حالت پیتزا

این حالت جهت پخت پیتزا مناسب است. لطفا جهت دستور پخت و اطلاعات بیشتر بخش بعد را ملاحظه نمایید.

حالت پخت نان

این عملکرد برای پخت نان مناسب می‌باشد. لطفا جهت دستور پخت و اطلاعات بیشتر بخش بعد را ملاحظه نمایید.

حالت پخت کیک

این عملکرد برای تهیه دسرهای حاوی مخمر طبیعی و بکینگ پودر و دسرهای بدون مخمر استفاده می‌شود. غذا را در فر خنک قرار دهید. می‌توانید غذا را در فر پیش گرمایش شده قرار دهید.

مدت زمان پخت را می‌توان حدود ۱۰ دقیقه کم یا زیاد نمایید.

حالت پیتزا

برای کسب بهترین نتیجه، توضیحات زیر را به دقت ملاحظه نمایید:
از دستورات پخت پیروی نمایید.

وزن خمیر باید بین ۵۰۰ تا ۷۰۰ گرم باشد.

سینی روغن گیر را کمی چرب نمایید.

دستور پخت پیتزا:

سینی روغن گیر را در پایین ترین طبقه فر گرم یاخنک قرار دهید.

مواد لازم جهت ۳ عدد پیتزا با وزن حدودی ۵۵۰ گرم: ۱۰۰۰ گرم آرد، ۵۰۰

میلی لیتر آب، ۲۰ گرم نمک، ۲۰ گرم شکر، ۱۰۰ میلی لیتر روغن زیتون، ۲۰ گرم

مخمر تازه (یا ۲ ساشه مخمر)

خمیر تهیه شده را به مدت ۱ ساعت در دمای اتاق استراحت دهید.

سپس آن را در فر گرم یاخنک بگذارید.

حالت پخت پیتزا  را انتخاب کنید تا شروع به کار نماید.

حالت پخت نان

برای کسب بهترین نتیجه، توضیحات زیر را به دقت ملاحظه نمایید:

از دستورات پخت پیروی نمایید.

دقت نمایید تا از حداکثر وزن سینی روغن گیر بیشتر نشود.

۱.۵ دسی لیتر آب را در سینی پخت ریخته و آن را در موقعیت ۵ قرار دهید.

خمیر باید به مدت ۱ تا ۱:۳۰ ساعت (براساس دمای اتاق) در اتاق قرار گیرد.

یا تا زمانیکه حجم خمیر دو برابر شود منتظر بمانید.

دستور پخت نان:

۱ عدد سینی روغن گیر با حجم حداکثر ۱۰۰۰ گرم را در سطح پایین قرار دهید.

۲ عدد سینی روغن گیر هر کدام با حجم ۱۰۰۰ گرم را در سطوح وسط و

پایین قرار دهید.

مواد لازم جهت ۱۰۰۰ گرم خمیر: ۶۰۰ گرم آرد، ۳۶۰ گرم آب، ۱۱ گرم نمک،

۲۵ گرم مخمر تازه، (یا ۲ ساشه پودر مخمر)

روش تهیه:

آرد و نمک را در کاسه‌ای بزرگ مخلوط نمایید.

مخمر را در آب ولرم (حدود ۳۵ درجه) حل کنید

مخلوط آب و مخمر را در وسط آرد بریزید.

خمیر را با کف دست با مدت ۱۰ دقیقه ورز دهید تا یک دست شده و به دست نجسید.


خمیر را به شکل توپ‌های کوچک در یک کاسه بزرگ قرار دهید و روی کاسه را با سلفون محکم بپوشانید تا از خشک شدن سطح خمیر جلوگیری شود. کاسه را حدود ۱ ساعت کنار گذاشته تا پف کند، حجم خمیر باید دو برابر شود.

خمیر را به قسمت‌های مساوی برش دهید.

در سینی روغن گیر کاغذ فر قرار داده و خمیرها را روی آن بگذارید.

روی خمیرها آرد بپاشید.

به روی خمیرها یک برش ایجاد نمایید.

با گزینه  حالت پخت نان را شروع نمایید.



پس از پخت نان‌ها را در طبقه‌های گریل قرار داده تا کاملاً خنک شود.

برای تمیز کردن فر از آب و سرکه استفاده نمایید.

برنامه‌ریزی پخت

! پیش از برنامه‌ریزی باید حالت پخت را انتخاب نمایید.

برنامه‌ریزی زمان پخت

۱. دکمه  را چند مرتبه فشار دهید تا علامت  به همراه سه عدد موجود در نمایشگر شروع به چشمک‌زدن نمایند.

۲. با چرخاندن ولوم تایمر به سمت + - مدت زمان را تنظیم نمایید.

۳. جهت تایید دکمه  را مجدد فشار دهید.



۴. پس از تمام شدن زمان تنظیم شده، کلمه END در نمایشگر نشان داده می‌شود. فر عملکرد پخت را متوقف کرده و صدای زنگ هشدار شنیده می‌شود.

مثال: ساعت 9:00 a.m بوده و مدت زمان ۱ ساعت و ۱۵ دقیقه برنامه‌ریزی شده است. برنامه به صورت خودکار در ساعت 10:15 a.m متوقف می‌شود.


تنظیمات پایان زمان در حالت پخت

مدت زمان پخت باید پیش از تنظیم زمان پایان پخت برنامه ریزی شده باشد.


۱. جهت تنظیم مدت زمان مراحل ۱ تا ۳ را انجام دهید.

۲. سپس دکمه  را چند مرتبه فشار دهید تا زمانی که گزینه END  و دو عدد مربوطه در نمایشگر شروع به چشمک زدن نمایند.

۳. جهت تنظیم اعداد ساعت ولوم تایمر را به سمت + و - بچرخانید.



۴. دکمه  را مجدد بچرخانید تا دو عدد دیگر در نمایشگر چشمک زن شوند.

۵. ولوم تایمر را به سمت + و - بچرخانید تا اعداد دقیقه تنظیم شود.

۶. برای تایید مجدد دکمه  را فشار دهید.

۷. پس از اتمام زمان تنظیم شده، کلمه END در نمایشگر ظاهر می شود. فر

عملکرد پخت را متوقف کرده و صدای زنگ هشدار شنیده می شود.

زمانیکه دکمه های  و  روشن می شوند برنامه تنظیم شده است نمایشگر زمان پایان پخت و مدت زمان پخت را به صورت چرخه ای نشان می دهد.

برای لغو برنامه ریزی، ولوم انتخاب را به سمت "۰" بچرخانید.

لوازم پخت کاربردی

! در زمانی که پخت به همراه فن انجام می شود سینی ها را در سطوح ۱ و ۵ قرار ندهید. در این موقعیت ها به دلیل حرارت مستقیم امکان سوختن غذای حساس به دما وجود دارد.

! در حالت های پخت کباب و گراتن، به خصوص زمانی که از جوجه گردان استفاده می شود، سینی روغن گیر را در سطح ۱ قرار دهید تا مواد حاصل از پخت مانند چربی یا روغن در آن بریزد.

چند سطحی

غذاهایی که نیاز به حرارت بیشتری در ۲ دارند را در سطوح ۲ و ۴ قرار دهید. سینی روغن گیر را در کف و سینی را در بالا قرار دهید.

کباب پز / BARECUE

سینی شلو را در سطوح ۳ یا ۴ قرار دهید. غذا را در مرکز سینی بگذارید.

بهتر است سطح توان را به روی حداکثر تنظیم نمایید. المنت حرارتی بالا توسط ترموستات تنظیم شده و ممکن است همیشه به صورت مداوم فعال نباشد.

پخت پیتزا

از یک تابه مخصوص پخت پیتزا آلومینیومی نازک استفاده نمایید. آن را در سینی شلو قرار دهید. برای داشتن رویه‌ای ترد، از سینی روغن‌گیر استفاده نکنید. سینی روغن‌گیر با افزایش زمان کلی پخت مانع از ایجاد رویه ترد خواهد شد.

اگر مواد روی خمیر زیاد است، بهتر است پنیر موتزارلا را در نیمه روند پخت به روی پیتزا بریزید.

حالت‌های پخت	انواع غذا	وزن (kg)	وزن (kg)		پیش گرمایش	دمای پیشنهادی (°C)	مدت زمان پخت (دقیقه)
			ریل ریل استاندارد	ریل روان			
چند سطحی*	پیتزا در ۲ طبقه		۴ و ۲	۳ و ۱	دارد	۲۳۰-۲۲۰	۲۵-۲۰
	پای در ۲ طبقه / کیک در ۲ طبقه		۴ و ۲	۳ و ۱	دارد	۱۸۰	۳۵-۳۰
	کیک اسفنجی در ۲ طبقه (در سینی روغن‌گیر)		۴ و ۲	۳ و ۱	دارد	۱۷۰	۲۵-۲۰
	جوجه بریان + سیب زمینی	۱+۱	۳/۲ و ۱	۳ و ۱	دارد	۲۱۰-۲۰۰	۷۵-۶۵
	گوشت بره	۱	۲	۱	دارد	۲۰۰-۱۹۰	۵۰-۴۵
	ماهی خال مخالی	۱	۲ یا ۱	۱	دارد	۱۸۰	۳۵-۳۰
	لازانيا	۱	۲	۱	دارد	۲۰۰-۱۹۰	۴۰-۳۵
	شیرینی خامه‌ای در ۲ طبقه		۴ و ۲	۳ و ۱	دارد	۱۹۰	۲۵-۲۰
	بیسکویت در ۲ طبقه		۴ و ۲	۳ و ۱	دارد	۱۹۰	۲۰-۱۰

حالت‌های پخت	انواع غذا	وزن (kg)	وزن (kg)		پیش گرمایش	دمای پیشنهادی (°C)	مدت زمان پخت (دقیقه)
			ریل استاندارد	ریل روان			
چند سطحی*	پفک در ۲ طبقه		۲ و ۴	۱ و ۳	دارد	۲۱۰	۲۰-۲۵
	پای ترش		۱ و ۳	۱ و ۳	دارد	۲۰۰	۲۰-۳۰
پخت کباب	ماهی خال مخالی	۱	۴	۳	ندارد	٪۱۰۰	۱۵-۲۰
	میگو کبابی	۰.۷	۴	۳	ندارد	٪۱۰۰	۸-۱۰
	فیله ماهی کاد	۰.۷	۴	۳	ندارد	٪۱۰۰	۱۰-۱۵
	سبزیجات گریل شده	۰.۵	۳ یا ۴	۲ یا ۳	ندارد	٪۱۰۰	۱۵-۲۰
	استیک گوساله	۰.۸	۴	۳	ندارد	٪۱۰۰	۱۵-۲۰
	سوسیس	۰.۷	۴	۳	ندارد	٪۱۰۰	۱۵-۲۰
	همبرگر	۴ یا ۵ عدد	۴	۳	ندارد	٪۱۰۰	۱۰-۱۴
	ساندویچ‌های تست شده	۴ یا ۵ عدد	۴	۳	ندارد	٪۱۰۰	۳-۵
	مرغ بریان با جوجه گردان (در صورت وجود)	۱	-	-	ندارد	٪۱۰۰	۷۰-۸۰
	گوشت بره بریان با جوجه گردان (در صورت وجود)	۱	-	-	ندارد	٪۱۰۰	۷۰-۸۰

حالت‌های پخت	انواع غذا	وزن (kg)	وزن (kg)		پیش گرمایش	دمای پیشنهادی (°C)	مدت زمان پخت (دقیقه)
			ریل استاندارد	ریل روان			
گراتن	مرغ گریل شده	۱.۵	۲	۲	ندارد	۲۱۰	۶۰-۵۰
	مرغ بریان با استفاده از جوجه گردان (در صورت وجود)	۱.۵	-	-	ندارد	۲۱۰	۸۰-۷۰
	اردک بریان با استفاده از جوجه گردان (در صورت وجود)	۱.۵	-	-	ندارد	۲۱۰	۷۰-۶۰
	گوشت گوساله کباب شده یا بیف	۱	۲	۲	ندارد	۲۱۰	۷۵-۶۰
	گوشت بره	۱	۲	۲	ندارد	۲۱۰	۴۵-۴۰
پخت خودکار پیتزا	پیتزا (دستور پخت را ملاحظه نمایید)	۱	۲	۲	ندارد	-	۳۳-۲۳
	نان فوکاجیا (خمیر نان)	۱	۲	۲	ندارد	-	۳۳-۲۳
پخت خودکار نان	نان (دستور پخت را ملاحظه نمایید)	۱	۲	۲	ندارد	-	۶۰
پخت خودکار کیک	تهیه کیک‌هایی با خمیر دارای مخمر	۱	۲	۲	ندارد	-	۵۵-۳۵
بریان کردن خودکار	کبابی کردن	۱	۲	۲	ندارد	-	۸۰-۶۰

* زمان‌های مشخص شده به عنوان یک راهنما بوده و مطابق با ذائقه شخصی

قابل تغییر می‌باشد.

زمان پیش گرمایش فر به صورت استاندارد تنظیم شده و به صورت دستی قابل تغییر نمی‌باشد.

برنامه اقتصادی / اکو: این برنامه را می‌توان برای آرام پزی انواع غذاهایی که می‌توان دمای آن را تا حداکثر ۲۰۰ درجه تنظیم نمود استفاده کرد. برنامه برای گرمایش غذا و تکمیل روند پخت مناسب است

نکات ایمنی

این دستگاه مطابق با استانداردهای ایمنی طراحی و ساخته شده است. موارد زیر جهت نکات ایمنی نوشته شده و باید به دقت ملاحظه گردد.

ایمنی عمومی

- دستگاه برای مصارف خانگی طراحی شده و جهت استفاده صنعتی یا تجاری مناسب نمی‌باشد.
- این دستگاه نباید در محیط‌های بیرون حتی در مکان‌های سرپوشیده نصب گردد. این مکان‌ها دستگاه را در معرض باد و باران قرار داده و بسیار خطرناک می‌باشد.
- زمان جایجایی دستگاه، از دستگیره‌های کناری موجود استفاده نمایید.
- با پای برهنه یا دست و پای مرطوب دستگاه را لمس نکنید.
- دستگاه باید توسط افراد بالغ و پس از مطالعه دقیق دفترچه راهنما استفاده شود. استفاده از دستگاه برای موارد دیگر مانند گرمایش اتاق نادرست بوده و خطرناک می‌باشد. خدمات طلایی نیکان هیچ‌گونه مسئولیتی در برابر خسارات و آسیب‌های ناشی از استفاده اشتباه و نامعقول از دستگاه بر عهده نخواهد داشت.
- المنت‌های حرارتی یا قسمت‌های مشخصی از درب فر را در زمان روشن بودن دستگاه لمس نکنید. این قسمت‌ها بسیار داغ هستند. کودکان را از دستگاه دور نگه دارید.
- بررسی نمایید که کابل برق لوازم دیگر با قسمت‌های داغ دستگاه در تماس نباشد.
- منافذ تهویه و پخش گرما نباید مسدود شده باشد.

• همیشه از وسط دستگیره درب استفاده نمایید. امکان دارد بخش‌های انتهایی دستگیره داغ شده باشد.

• هنگام قرار دادن یا خارج کردن ظروف از فر از دستکش‌های مخصوص استفاده نمایید.

• از فویل‌های آلومینیوم جهت پوشاندن کف فر استفاده نکنید.

• از قرار دادن لوازم مشتعل شونده در فر خودداری نمایید. در صورت روشن شدن اتفاقی دستگاه خطر آتش سوزی وجود دارد.

• همیشه زمانیکه دستگاه خاموش است بررسی نمایید که ولوم‌های کنترل در موقعیت "0"/"●" قرار گرفته باشند.

• جهت جدا کردن کابل برق دستگاه از پریز دوشاخه را گرفته و از کشیدن کابل برق خودداری نمایید.

• پیش از جدا کردن دستگاه از برق هرگز نظافت یا تعمیرات دستگاه را انجام ندهید.

• در صورت خرابی، تحت هیچ شرایطی خودتان اقدام به تعمیر نکنید. با خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید.

• از قرار دادن لوازم به روی درب باز فر خودداری نمایید.

• به کودکان اجازه بازی با دستگاه را ندهید.

• افراد دارای ناتوانی یا کم توانی جسمی و ذهنی و کودکان نباید از دستگاه استفاده نمایند. از دستگاه نباید توسط تایمر خارجی یا سیستم کنترل از راه دور جداگانه استفاده نمود.

دور انداختن دستگاه

هنگام دور انداختن قطعات بسته‌بندی؛ به توضیحات مربوطه جهت استفاده مجدد از بسته‌بندی توجه نمایید.

حفاظت از محیط زیست

در هر موقعیتی که امکان دارد از پیش گرمایش فر خودداری کرده و سعی نمایید تا دستگاه را با مواد غذایی داخل آن روشن نمایید. دفعات باز شدن درب فر را تا جایی که امکان دارد کاهش دهید زیرا در هر مرتبه باز شدن درب

حرارت داخلی آن خارج می شود. برای ذخیره انرژی، فر را ۵ تا ۱۰ دقیقه پیش از پایان پخت خاموش نمایید. حرارت موجود در فر ادامه روند پخت را تکمیل می نماید.

برنامه های خودکار بر اساس محصولات استاندارد غذایی می باشند.

درزگیرها را همیشه تمیز نگه دارید تا مانع از هدررفت انرژی شود.

جهت استفاده از دستگاه در زمان های کاهش تعرفه گزینه "پخت با تاخیر delay/time" را انتخاب نمایید تا در هزینه مصرف انرژی صرفه جویی شود.

این محصول با قوانین اروپا در رابطه با محدودیت مصرف برق در حالت آماده به کار مطابق می باشد. اگر تا ۲ دقیقه عملکردی در دستگاه انجام نشود به صورت خودکار حالت آماده به کار فعال می شود. این حالت با روشن شدن علامت ساعت مشخص می شود. به محض ادامه فعالیت دستگاه، حالت کارکرد سیستم بر گردانده می شود.

تعمیرات و نگهداری دستگاه

خاموش کردن دستگاه

پیش از نظافت و تعمیرات دستگاه، آن را از برق بکشید.

نظافت دستگاه

• بخش های بیرونی استیل یا لعابی و درزگیرهای پلاستیکی را باید با استفاده از اسفنج و محلول آب ولرم و صابون طبیعی استفاده نمایید. جهت تمیز کردن لکه های سخت از محصولات مخصوص استفاده نمایید. پس از تمیز کردن، آن را آبکشی و خشک نمایید. از مواد شوینده ساینده یا خورنده استفاده نکنید.

• پس از هر مرتبه استفاده از دستگاه تا زمانیکه هنوز گرم دارد فر را تمیز نمایید. از آب داغ و مواد شوینده استفاده کرده و آن را به خوبی با آب تمیز و سپس با یک دستمال نرم خشک نمایید. از محصولات ساینده استفاده نکنید.

• تمام لوازم جانبی به جز سینی های روان را می توانید همانند ظروف معمولی شسته و در ماشین ظرفشویی قرار دهید.

! هرگز از دستگاه های بخارشوی یا پر فشار در دستگاه استفاده ننمایید.

تمیز کردن درب فر

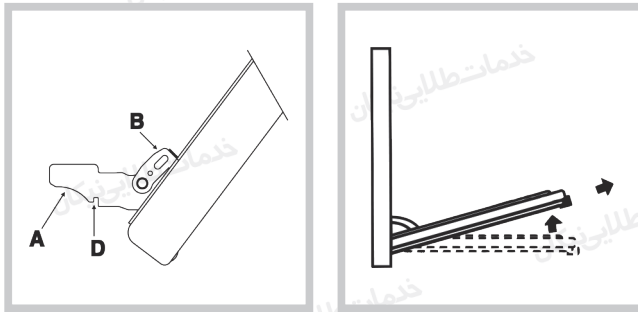
جهت تمیز کردن قسمت شیشه ای درب فر از یک اسفنج و محصولات شوینده غیر ساینده استفاده نمایید. سپس آن را کاملا با یک دستمال نرم خشک کنید. از لوازم خورنده زبر یا لایه بردارهای فلزی تیز که باعث خراشیدگی سح و شکستن شیشه می شود استفاده نکنید.

برای تمیزی بیشتر می توانید درب فر را خارج نمایید:

• درب فر را کامل باز کرده و دو اهرم کوچک "B" را به سمت بالا بکشید. حال زمانیکه درب کمی بسته شد می توانید با جدا کردن قلاب های "A" همانند تصویر آن را خارج نمایید.

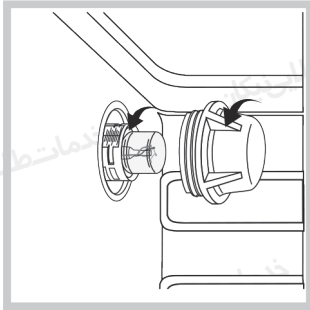
جهت قرار دادن مجدد درب در جای خود

درب را در حالت عمودی قرار داده و دو قلاب 'A' را درون منفذها قرار دهید. مطمئن شوید که شیار "D" کاملا در لبه منافذ بسته شده است. (درب را به آرامی به سمت جلو و عقب حرکت دهید)
درب را کاملا باز نمایید. ۲ اهرم "B" را به سمت پایین ببرید. سپس درب را ببندید.



بررسی درزگیرها

درب گیرهای درب اطراف فر را همیشه بررسی نمایید. در صورت آسیب دیدگی ، لطفا با خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید و تا زمان تعمیر یا تعویض آن از دستگاه استفاده نکنید.



تعویض لامپ

جهت تعویض لامپ موارد زیر را انجام دهید.

۱. پوشش شیشه ای لامپ را بردارید.

۲. حباب لامپ را باز کرده و آن را بالامپی مشابه (۲۵ وات، درپوش E14) تعویض نمایید.

۳. پوشش شیشه ای را در جای خود قرار دهید. (تصویر را ملاحظه نمایید)

از لامپ فر جهت روشنایی محیط استفاده نکنید.

