



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، تکا 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 خدماتی مطلوب هدف ماست، و پرسنل ما



حمله حقوق مصرف کنندگان



- 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



Whirlpool

دفترچه راهنمای استفاده از دستگاه: AKP 9 785



MODEL: AKP 9 785

OVEN

فهرست

۴..... معرفی محصول

۵..... صفحه کنترل

۶..... لوازم جانبی

۷..... استفاده از محصول برای اولین مرتبه

۸..... عملکردها و استفاده روزانه

۹..... عملکرد SMART CLEAN (تنها در برخی مدل‌ها)

۱۱..... نحوه مطالعه جدول پخت

۱۲..... فعال کردن یک عملکرد

۱۳..... استفاده کردن از برنامه‌ریز الکترونیک

۱۳..... تنظیمات تایمر

۱۳..... تنظیمات مدت زمان

۱۴..... برنامه کاملا خودکار / شروع با تاخیر

۱۵..... نظافت و نگهداری

۱۷..... جابجایی و نصب مجدد درب دستگاه:

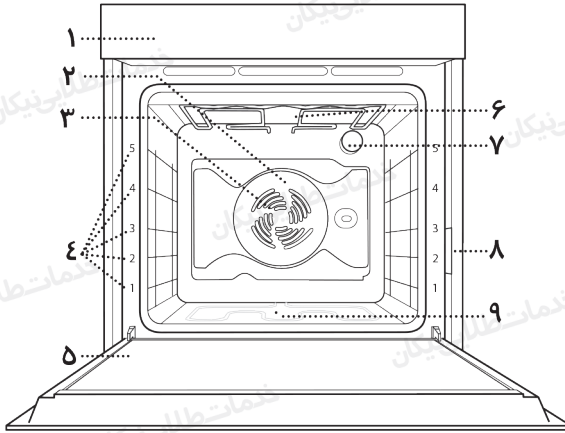
۱۸..... عیب‌یابی



AKP 9 785

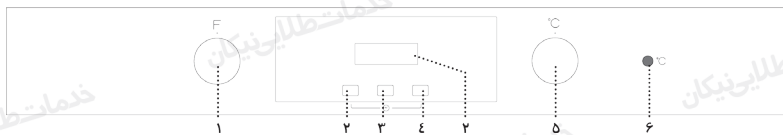
مشتری گرامی از حسن انتخاب شما جهت خرید محصولات ویرپول سپاسگذاریم.
پیش از استفاده از دستگاه دفترچه راهنما را به دقت مطالعه نمایید.

معرفی محصول



۱. صفحه کنترل
۲. المنت حرارتی چرخشی (غیر قابل مشاهده)
۳. فن
۴. نگهدارنده طبقات (سطح در دیوار محفظه پخت نشان داده شده است)
۵. درب دستگاه
۶. المنت حرارتی بالا/گریل
۷. لامپ
۸. صفحه مشخصات (برداشته نشود)
۹. المنت حرارتی پایین (غیر قابل مشاهده)

صفحه کنترل



۱. ولوم انتخاب

برای روشن کردن فر توسط انتخاب یک عملکرد استفاده می شود. جهت خاموش کردن فر، آن را چرخانده و در موقعیت 0 قرار دهید.

۲. دکمه های +/-

برای افزایش یا کاهش مقادیر نشان داده در صفحه نمایش، مورد استفاده قرار می گیرد.

۳. دکمه زمان

برای انتخاب تنظیمات مختلف مانند مدت زمان، زمان پایان پخت و تایمر استفاده می شود.

۴. صفحه نمایش

۵. ولوم کنترل تنظیم دما

برای انتخاب دمای مورد نظر می توانید این کلید را چرخانده و برنامه مورد نظر را فعال نمایید.

۶. LED تنظیمات دما/پیش گرمایش

این LED در حین روند گرم شدن روشن شده و با رسیدن به دمای مورد نظر خاموش خواهد شد.

لطفا توجه داشته باشید که ولوم کنترل قابل برداشته شدن می باشد. در این حالت می توانید آن را تا نصفه فشار دهید و سپس آن را به سمت بالا کشیده تا از جای خود بیرون بیاید.

لوازم جانبی:

تعداد لوازم جانبی همراه با محصول، بر اساس مدل خریداری شده متفاوت می‌باشد. لوازم جانبی دیگر را می‌توانید به صورت جداگانه از خدمات طلایی نیکان خریداری نمایید.



سینی مشبک: از این سینی می‌توان برای پخت غذا یا به عنوان نگهدارنده تابه‌ها، قالب‌های کیک و دیگر ظروف پخت قابل استفاده در فر استفاده نمود.



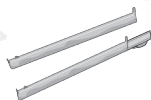
سینی روغن‌گیر: برای پخت گوشت، ماهی، سبزیجات و نان فطیر در فر از این سینی استفاده نمایید. همچنین می‌توانید آن را در زیر سینی مشبک قرار داده تا مایعات حاصل از پخت را جمع آوری کند.



سینی مخصوص پخت: برای پخت انواع نان و شیرینی‌ها و حتی کباب و ماهی‌های شکم پر مورد استفاده قرار می‌گیرد.

سینی مشبک را به صورت افقی به روی ریل‌های کناری قرار داده و مطمئن شوید که بخش‌های کناری برجسته به سمت بالا قرار گرفته باشند. لوازم جانبی دیگر مانند سینی پخت و سینی روغن‌گیر نیز مانند سینی مشبک به صورت افقی قرار داده می‌شوند.

ریل‌های تلسکوپی:

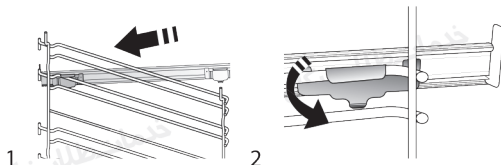


به جهت سهولت در قرار دادن و خارج کردن وسایل جانبی استفاده می‌شود.

* تنها در بعضی مدل‌ها موجود می‌باشد.

برای ثابت کردن این ریل‌ها می‌بایستی در ابتدا نگهدارنده‌های سینی را خارج کرده و محافظ پلاستیکی آن را جدا نمایید. گیره بالایی ریل را به نگهدارنده سینی متصل کرده و تا جایی که امکان دارد آن را به جلو برانید (۱). با فشار، قسمت پایینی را نیز در موقعیت مورد نظر قرار دهید. برای استحکام ریل‌ها قسمت

پایین گیره را بر خلاف طبقه فشار دهید (۲). توجه داشته باشید که ریل‌ها بصورت آزادانه بتوانند حرکت کنند. این مراحل را جهت نگهدارنده‌های دیگر در همان سطح نیز انجام دهید. ریل‌ها را می‌توانید در هر سطحی استفاده نمایید. نگهدارنده‌های سینی را در جای خود گذاشته و لوازم جانبی را بر روی آن قرار دهید.



جدا کردن و نصب مجدد نگهدارنده‌های سینی

برای برداشتن نگهدارنده‌ها آن را به سمت بالا کشیده و سپس قسمت پایین را به آرامی از جای خود جدا کرده و به سمت بیرون بکشید: حال می‌توانید نگهدارنده‌های سینی را خارج نمایید. برای نصب مجدد ابتدا قسمت پشتی آن را در محل بالایی گذاشته سپس آن را نگه داشته و به داخل محفظه فر فشار دهید. آن‌ها را در قسمت پایین قرار دهید.

استفاده از محصول برای اولین مرتبه

۱. تنظیم زمان

هنگامی که دستگاه برای اولین مرتبه روشن می‌شود باید ساعت آن را تنظیم نمود: گزینه‌های 0.00 و AUTO بر روی صفحه نمایش چشمک زن می‌شوند.



برای تنظیم کردن ساعت دستگاه، دکمه‌های + و - را همزمان فشار دهید. سپس با دکمه‌های + و - زمان را تنظیم نمایید. برای تایید کردن تنظیمات دکمه زمان (نشانگر زمان) را فشار دهید. پس از انتخاب زمان مورد نظر می‌توانید



میزان صدای زنگ هشدار را تغییر دهید. عبارت "ton1" بر روی صفحه نمایش نمایان خواهد شد.

برای تغییر میزان صدا کافی است که دکمه - را فشار داده و سپس جهت تایید تنظیمات مورد نظر دکمه نشانگر زمان را فشار دهید.

لازم به ذکر در صورت قطع برق به مدت طولانی می‌توانید با انجام مراحل بالا دوباره ساعت دستگاه را تنظیم نمایید.

۲. حرارت دادن فر

فر جدید ممکن است بویی تولید کند که از روند تولید در آن باقی مانده است. این بو کاملاً طبیعی می‌باشد. پیش از شروع پخت غذا، پیشنهاد می‌کنیم که فر را به صورت خالی حرارت داده تا این بو از بین برود. هر گونه مقوا یا محافظ‌های موجود را از فر خارج کرده و تمام لوازم جانبی داخل آن را بیرون آورید.

فر را در دمای °C ۲۵۰ به مدت یک ساعت حرارت دهید. در طول این مدت فر می‌بایستی خالی باشد. برای تنظیم کردن و انتخاب عملکرد مناسب از دستورالعمل‌ها پیروی کنید.

توجه نمایید: بهتر است پس از استفاده از محصول برای اولین مرتبه هوای اتاق را تهویه نمایید.

عملکردها و استفاده روزانه

انتخاب یک عملکرد

برای انتخاب کردن یک عملکرد ولوم انتخابگر را بچرخانید و بر روی علامت عملکرد مورد نظر قرار دهید.

پخت سنتی 

LIGHT 

OFF 

پخت انواع غذاها در یک طبقه.

روشن کردن لامپ فر

خاموش کردن فر

				۱۵۱
 3	۳۵-۹۰	۱۵۰-۱۷۵	✓	کیک اسفنجی
 3	۲۰-۴۵	۱۶۰-۱۷۵	✓	بیسکوئیت / تارت میوه‌دار کوچک
 3	۱۰-۱۵	۲۵۰	✓	پیتزا منجمد
 3	۴۵-۶۵	۲۰۰	✓	لازانيا / پاستا پخته / کانلونی / پودینگ
 3	۸۰-۱۱۰	۲۰۰	✓	بره / گوساله / گاو / خوک یک کیلو گرم
 3	۵۰-۱۰۰	۲۰۰	✓	جوجه / خرگوش / اردک یک کیلو گرم
 3	۴۰-۶۰	۱۷۵-۲۰۰	✓	ماهی پخته / غذاهای شکم پر، نیم کیلو گرم (بصورت فیله، کامل)



عملکرد SMART CLEAN (تنها در برخی مدل‌ها)

این برنامه با استفاده از تولید بخار و دمای کم باعث می‌شود تا غذا و کثیفی‌هایی که به فضای داخلی فر چسبیده‌اند به راحتی جدا شده و از بین بروند. برای انجام این کار در کف فر کاملاً خنک شده ۲۰۰ میلی‌لیتر آب بریزید. به مدت ۳۰ دقیقه برنامه را با دمای ۹۰ درجه سانتیگراد فعال کرده و در طول این زمان درب دستگاه را باز نکنید. حتی پس از اتمام این برنامه تا ۱۵ دقیقه درب دستگاه را بسته نگاه دارید.



پخت کانوکشن

از این برنامه جهت پخت گوشت یا کیک‌هایی با مغز مایع در یک طبقه استفاده می‌شود. این عملکرد باعث می‌شود سطح رویی غذا طلایی و برشته شده و پایه‌ای ترد داشته باشد.

🔥	🕒	🌡️	👉	📄
3	۳۰-۸۵	۱۵۰-۱۹۰	✓	کیک مغزدار
3	۳۵-۵۵	۱۷۵-۲۰۰	✓	کیک شور
2	۵۰-۶۰	۱۷۵-۲۰۰	✓	سبزیجات شکم پر



گریل

این عملکرد برای بریان کردن و گریل استیک، کباب، سوسیس، گراتین سبزیجات و نان تست استفاده می‌شود. در هنگام گریل کردن گوشت پیشنهاد می‌شود تا از سینی روغن‌گیر به منظور جمع‌آوری ترشحات آن استفاده شود. این سینی را در زیر سینی مشبک قرار داده و ۵۰۰ میلی‌لیتر آب نوشیدنی داخل آن بریزید.

🔥	🕒	🌡️	👉	📄
5	۲-۵	۲۰۰	۵'	نان تست
3 4	۲۰-۳۰*	۲۰۰	۵'	ماهی به صورت فیله یا تکه شده
4 5	۳۰-۴۰*	۲۰۰	۵'	سوسیس / کباب / همبرگر / دنده کباب

* پس از گذشت نیمی از زمان پخت غذا را برگردانید.

توربو گریل



برای بریان کردن تکه‌های بزرگ گوشت (ران، رست بیف، جوجه) استفاده می‌شود. پیشنهاد می‌شود تا از سینی روغن گیر به منظور جمع‌آوری ترشحات آن استفاده شود. این سینی را در زیر سینی مشبک قرار داده و ۵۰۰ میلی‌لیتر آب نوشیدنی داخل آن بریزید.

تعداد	دما (°C)	زمان (دقیقه)	نوع پخت	ملاحظات
۱ تا ۲	۵۵-۷۰*	۲۰۰	-	جوجه بریان - ۱ تا ۱.۳ کیلوگرم
۳	۳۵-۴۵**	۲۰۰	-	رست بیف آبدار - ۱ کیلوگرم
۳	۴۵-۵۵**	۲۰۰	-	سیب زمینی تنوری
۳	۲۰-۳۰	۲۰۰	-	گراتین سبزیجات

* پس از گذشت نیمی از زمان پخت غذا را برگردانید.

** پس از گذشت ۲/۳ از زمان پخت غذا در صورت نیاز آن را برگردانید.

پخ‌زدایی کردن



برای پخ‌زدایی سریع تر مواد غذایی از این عملکرد استفاده می‌شود. غذا را در طبقه میانی قرار دهید. جهت جلوگیری از خشک شدن قسمت‌های بیرونی، غذا را در بسته‌بندی آن بگذارید.

المنت کف



از این عملکرد پس از اتمام پخت غذا استفاده کنید تا غذا از کف نیز طلایی و برشته شود. همچنین از این عملکرد به منظور پخت آرام برخی از مواد غذایی مانند سبزیجات و خورشت گوشت استفاده می‌شود.

فن



برای پخت غذاهای متفاوتی که نیاز به دمای یکسان داشته و به صورت همزمان باید در دو طبقه نسبت به پخت آنها اقدام شود (برای مثال ماهی،

سبزی و کیک) مناسب می‌باشد. همچنین این برنامه در هنگام پخت غذاهای مختلف مانع از ترکیب عطر آنها با یکدیگر می‌شود.

🔥	🕒	🌡️	✅	🍽️
	۳۰-۹۰	۱۵۰-۱۷۰	✓	کیک اسفنجی
	۳۵-۹۰	۱۵۰-۱۹۰	✓	کیک مغزدار
	۲۰-۴۵	۱۵۰-۱۷۵	✓	بیسکوئیت / تارت میوه‌دار کوچک
	۲۰-۵۰	۱۹۰-۲۵۰	✓	نان / پیتزا / فطیر
	۱۰-۲۰	۲۵۰	✓	پیتزا منجمد
	۴۵-۶۰	۱۷۵-۱۹۰	✓	کیک شور
	۵۰-۱۰۰*	۲۰۰	✓	لازانيا و گوشت
	۴۵-۱۰۰*	۲۰۰	✓	گوشت و سیب زمینی
	۳۰-۵۰*	۱۷۵	✓	ماهی و سبزیجات

* مدت زمان تخمینی: غذاهای موجود در فر را می‌توانید در زمان‌های مختلف بر اساس ذائقه شخصی خارج نمایید.

پیتزا

از این عملکرد جهت پخت پیتزاهای خانگی استفاده می‌شود. برای پخت پیتزا آن را در طبقه سوم قرار دهید. جهت پیش گرمایش فر ولوم کنترل را چرخانده و آن را روی گزینه مربوطه قرار دهید. پس از رسیدن حرارت به دمای مورد نیاز غذا را داخل فر قرار دهید.

🔥	🕒	🌡️	✅	🍽️
	۱۰-۳۰	۲۵۰	✓	پیتزا

نحوه مطالعه جدول پخت

این جدول شامل دستورالعمل‌های پخت |🍽️|، نیاز به پیش گرمایش 🌡️، دما

۱۵۰°C، مدت زمان پخت ۱۰، لوازم جانبی B و سطح پیشنهادی برای پخت می‌باشد. زمان‌های پخت از لحظه ای که غذا در فر گذاشته می‌شود، بدون احتساب پیش گرمایش (در صورت نیاز) شروع می‌شود. دما و زمان‌های پخت تقریبی بوده و به میزان غذا و نوع لوازم جانبی مورد استفاده بستگی دارد. برای شروع پخت از پایین‌ترین میزان تنظیمات استفاده کرده و پس از آن در صورت عدم پخت مناسب دمای آن را افزایش دهید. از لوازم جانبی موجود و ترجیحاً قالب‌های یک فلزی با رنگ‌های تیره و سینی پخت استفاده نمایید. همچنین می‌توانید از پیرکس یا ظروف سفالی سنگ‌نما و لوازم جانبی استفاده نمایید، اما توجه داشته باشید که ممکن است زمان پخت کمی بیشتر طول بکشد.

لوازم جانبی نشان داده شده:

۱ سینی مشبک

۲ قالب یک بر روی سینی مشبک

۳ سینی روغن گیر / سینی پخت

۴ قالب یک بر روی سینی مشبک یا سینی روغن گیر / سینی پخت

۵ سینی به همراه آب

فعال کردن یک عملکرد

برای شروع کردن عملکرد انتخابی ولوم کنترل دما را به منظور تعیین دمای مورد نظر بچرخانید.

برای متوقف کردن برنامه پخت در هر زمان که نیاز باشد می‌بایستی فر را خاموش کرده و ولوم انتخابگر و ولوم کنترل دما را به ترتیب در حالت‌های 0 و ● قرار دهید.

با فعال شدن عملکرد مورد نظر LED کنترل دما روشن شده و پس از رسیدن فر به دمای مورد نظر خاموش خواهد شد. در این زمان شما می‌توانید غذا را در داخل فر قرار داده و برنامه پخت را ادامه دهید.

لطفاً توجه داشته باشید قرار دادن غذا پیش از اتمام مرحله پیش گرمایش، در

نتیجه پخت اثر منفی خواهد گذاشت.


استفاده کردن از برنامه ریز الکترونیک


با فشار دادن دکمه زمان حالت‌های مختلفی جهت برنامه ریزی زمان پخت نشان داده خواهد شد.

لطفا توجه داشته باشید، اگر با گذشت چند ثانیه عملکردی انجام نشود زنگ هشدار شنیده شده و تمام تنظیمات تایید می‌گردد.

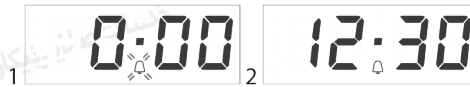
تنظیمات تایمر

این گزینه تاثیری در اجرای یک عملکرد پخت یا توقف آن نداشته و فقط به شما این امکان را می‌دهد در زمانی که یک عملکرد در حال کار بوده یا فر خاموش می‌باشد. بتوان از آن به عنوان یک تایمر در صفحه نمایش استفاده شود.

برای فعال کردن تایمر دکمه نشانگر زمان را فشار داده و آن را نگاه دارید تا علامت  بر روی صفحه نمایش پدیدار شود. (۱)

برای تنظیم مدت زمان مورد نظر از دکمه‌های + و - استفاده کنید. شمارش معکوس پس از چند ثانیه شروع می‌شود. به منظور تایید تنظیمات مدت زمان صفحه نمایش ساعت را نشان داده و  روشن می‌ماند (۲).

در پایان می‌توانید با فشار دادن دکمه نشانگر زمان به مدت چند ثانیه زنگ هشدار را غیر فعال کنید.



لطفا توجه داشته باشید برای مشاهده شمارش معکوس و همچنین در زمان نیاز به تغییر آن، دکمه نشانگر زمان را به مدت ۲ ثانیه فشار دهید.

تنظیمات مدت زمان

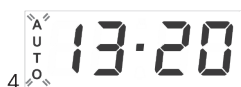
پس از انتخاب و فعال سازی یک عملکرد برای متوقف کردن خودکار آن می‌توانید زمان پخت را تنظیم نمایید.

دکمه نشانگر زمان را طولانی نگه دارید تا علامت  در صفحه نمایش ظاهر شود. (۳)

دکمه نشانگر زمان را دوباره فشار دهید تا DUR و AUTO در صفحه‌ی نمایش نشان داده شوند (۴). برای تنظیم مدت زمان از دکمه های + و - استفاده نمایید. بعد از گذشت چند ثانیه صفحه نمایش ساعت را نشان داده و با روشن شدن کلمه AUTO تنظیمات انجام شده را تایید می‌نماید.





لطفا توجه داشته باشید که برای مشاهده زمان باقی مانده و تغییر زمان پخت، مراحل بالا را تکرار نمایید. با اتمام زمان پخت مشخص شده، زنگ هشدار شنیده شده و فرآیند پخت متوقف می‌شود. (۴)



به منظور غیر فعال کردن زنگ هشدار دکمه نشانگر زمان را فشار داده و آن را نگه دارید. ولوم انتخابگر و ولوم کنترل دما را به ترتیب به حالت 0 و ● بازگردانید تا فر خاموش شود.

برنامه کاملا خودکار / شروع با تاخیر

می‌توانید با برنامه ریزی زمان پایان یک عملکرد، شروع به کار آن را با تاخیر انجام دهید. پس از مشخص کردن مدت زمان دکمه نشانگر زمان را نگه داشته تا علامت END در صفحه نمایش نشان داده شود (۷). جهت تنظیم زمان پایان پخت از دکمه + و - استفاده نمایید. پس از گذشت چند ثانیه نمایشگر ساعت را نشان داده و با خاموش شدن  و روشن شدن AUTO تنظیمات انجام شده تایید می‌شود (۸).

لطفا توجه داشته باشید برای تغییر و مشاهده تنظیمات انجام شده می‌توانید مراحل بالا را دوباره انجام دهید. تا زمانی که علامت  در صفحه نمایش روشن باشد، برنامه پخت متوقف می‌ماند. در این حالت فر به صورت

خودکار حالت پخت انتخاب شده را انجام می‌دهد.



جهت غیر فعال کردن زنگ هشدار دکمه نشانگر زمان را فشار داده و نگه دارید. ولوم انتخاب و ولوم کنترل دما را به ترتیب در موقعیت‌های 0 و 0 قرار داده تا فر خاموش شود.

لطفا توجه داشته باشید که با انتخاب زمان پایان (بدون تنظیمات مدت زمان) عملکرد به سرعت شروع خواهد شد. تا پایان مدت زمان مشخص شده برای پخت، این عملکرد ادامه خواهد داشت.

نظافت و نگهداری

قبل از تمیز کردن، تعمیر و بررسی فر لطفا توجه داشته باشید که فر کاملا خشک شده باشد.

هرگز از لوازم بخارشوی برای تمیز کردن فر استفاده نکنید.

از سیم‌های ظرفشویی، لایه‌بردارهای ساینده یا مواد تمیزکننده ساینده/خورنده استفاده نکنید. این مواد می‌توانند باعث آسیب به سطح دستگاه شوند.

از دستکش‌های محافظ استفاده نمایید.

پیش از انجام هرگونه نظافت یا تعمیرات دستگاه می‌بایستی از قطع بودن برق دستگاه اطمینان حاصل کنید.

سطوح بیرونی

سطوح باید با یک دستمال میکروفایبر مرطوب تمیز گردند. در صورت وجود کثیفی زیاد، چند قطره مواد شوینده pH خنثی به آن اضافه نمایید. در پایان با دستمال خشک سطح را خشک و تمیز کنید. از مواد شوینده‌ای که سبب خوردگی و سائیدگی می‌شوند استفاده نکنید. اگر هر کدام از این محصولات به صورت اتفاقی با سطح دستگاه تماس پیدا کند، به سرعت آن را با یک دستمال میکروفایبر مرطوب تمیز نمایید.

سطوح داخلی

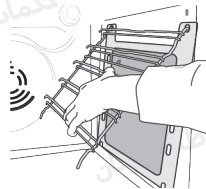
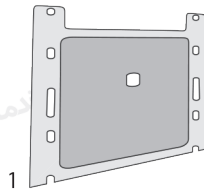
بعد از هر مرتبه استفاده از فر، منتظر بمانید تا دستگاه خنک شده و سپس نسبت به تمیز کردن آن اقدام نمایید. پیشنهاد می شود در صورت وجود تکه های ریز غذای بجا مانده و سفت شده، در زمانی که هنوز فر کمی گرم است نسبت به تمیز کردن فضای داخلی آن اقدام کنید. جهت خشک کردن قطرات تشکیل شده از پخت غذاهایی با محتویات آب زیاد، صبر کنید تا فر کاملاً خنک شده و سپس آن را با یک دستمال یا اسفنج، تمیز و خشک نمایید. شیشه درب را با یک مواد شوینده مایع و مناسب تمیز نمایید. جهت سهولت در تمیز کردن فر می توانید درب محصول را از آن جدا کنید.

لوازم جانبی

پس از استفاده از فر، لوازم جانبی را در محلول آب و مایع شستشو قرار دهید و اگر هنوز دمای این قطعات بالا می باشد برای جابجایی آنها از دستکش محافظ استفاده کنید. باقی مانده های غذا را می توان با استفاده از یک برس شستشو یا یک اسفنج تمیز نمود.

تمیز کردن پنل کاتالیزر (فقط در برخی از مدل ها)

این فر دارای پنل های کاتالیزوری می باشد که با استفاده از پوشش تمیز کننده خودکار نظافت محفظه داخلی فر را تسهیل بخشیده و با وجود منافذ زیاد باعث جذب روغن و جرم ها میشوند. این پنل ها به نگهدارنده های سینی متصل می گردند؛ هنگام جابجایی و نصب مجدد نگهدارنده های سینی از قرار گیری قلاب های بالایی در حفره های مربوطه اطمینان حاصل نمایید.



برای استفاده بهتر از ویژگی تمیز کننده خودکار پنل‌های کاتالیزور، پیشنهاد می‌کنیم حدود یک ساعت فر را در دمای ۲۰۰ درجه سانتیگراد در حالت پخت کانوکشن روشن نمایید. در این حالت فر باید خالی باشد. منتظر بمانید فر خنک شده و سپس ذرات باقی مانده مواد غذایی را با اسفنج غیر ساینده تمیز کنید.

توجه: استفاده از تمیز کننده‌های خورنده و یا ساینده، برس‌های زبر، سیم ظرف‌شویی و اسپری فر میتوانند به پنل‌های کاتالیزور آسیب رسانده و ویژگی تمیز کنندگی خودکار آن را به خطر اندازند. برای تعویض پنل کاتالیزور با خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید.

تعویض لامپ:

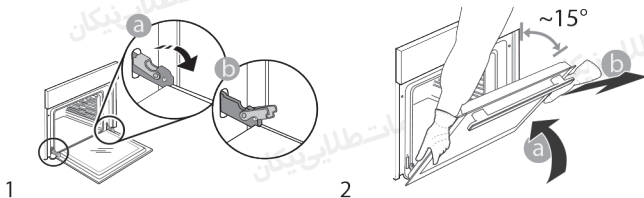
جهت تعویض لامپ با خدمات طلایی نیکان تماس حاصل نمایید.

جابجایی و نصب مجدد درب دستگاه:

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

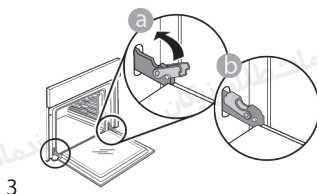
درب را با هر دو دست محکم نگه دارید - آن را از دستگیره بگیرید.

در حالی که درب را به سمت بالا می‌کشید به صورت همزمان آن را ببندید تا از جای خود آزاد شود و بتوانید به آسانی درب را خارج نمایید. (۲). درب را به 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 و سپس آن را کاملا باز نمایید. گیره‌های پایینی را در محل درست خود قرار دهید (۳): بررسی نمایید که آنها را کاملا پایین آورده‌اید. به آرامی آن را فشار داده تا مطمئن شوید که گیره‌ها در جای درست خود قرار گرفته‌اند.



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 نمی‌کند.	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.

یادداشت

یادداشت.....