



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 پرسش اینجا،



حامی 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: AKZ9 7890



MODEL: AKZ9 7890

OVEN

2

.....	فهرست
۴.....	تکات ایمنی
۵.....	موارد مصرفی
۵.....	نصب
۹.....	هشدارهای الکتریکی
۱۰.....	نظافت و نگهداری از دستگاه
۱۱.....	دستورالعمل‌های ایمنی
۱۲.....	معرفی محصول
۱۳.....	صفحه کنترل
۱۴.....	لوازم جانبی
۱۴.....	قرار دادن شبکه سیمی پخت و دیگر لوازم جانبی
۱۵.....	خارج کردن و نصب مجدد نگهدارنده‌های طبقات
۱۵.....	عملکردها
۱۶.....	عملکردهای حس ششم
۱۷.....	عملکردهای ویژه
۱۷.....	سیستم تمیزکننده هوشمند
۱۸.....	استفاده از دستگاه برای اولین مرتبه
۲۱.....	تنظیمات زمان پایان پخت/شروع با تاخیر
۲۶.....	قفل صفحه کلید
۲۶.....	نحوه مطالعه جدول پخت
۲۷.....	پخت غذاهای مختلف به صورت همزمان
۲۹.....	جدول پخت
۳۴.....	نظافت و نگهداری از دستگاه
۳۶.....	تمیز کردن پنل‌های کاتالیزور
۳۷.....	خارج کردن و قرارگیری مجدد درب
۳۹.....	عیب یابی
۳۹.....	تماس با خدمات طلایی نیکان

نکات ایمنی

پیش از استفاده از دستگاه نکات ایمنی را مطالعه نمایید.
برای استفاده‌های آینده از دستگاه این دفترچه را در مکانی امن و در دسترس نگهداری نمایید.

در دفترچه راهنما و به روی دستگاه نکات ایمنی و هشدارهای مهمی نوشته شده است که باید همیشه آنها را در نظر داشته باشید.

دفترچه راهنما را می‌توانید از سایت خدمات طلایی نیکان www.nikan-co.com دانلود نمایید.

خدمات طلایی نیکان هیچ گونه مسئولیتی در قبال آسیب‌ها و خسارات ناشی از عدم رعایت نکات ایمنی، استفاده نامناسب از دستگاه یا تنظیمات اشتباه کنترل‌ها بر عهده نخواهد داشت.

⚠️ کودکان باید تحت نظارت والدین بوده و همواره از دستگاه دور نگه داشته شوند. کودکان و افرادی با ناتوانی یا کم توانی ذهنی، جسمی، حسی یا افراد فاقد تجربه و دانش نباید از دستگاه استفاده نمایند. کودکان نباید با دستگاه بازی نمایند. نظافت و تعمیراتی که بر عهده کاربر می‌باشد نباید توسط کودکان حتی با نظارت والدین انجام شود.

⚠️ هشدار: دستگاه و قطعات در دسترس آن در زمان استفاده داغ می‌شوند، مراقب باشید تا با المنت‌های گرمایشی تماس پیدا نکنید. کودکان را دور از دستگاه نگه داشته و آن‌ها را تحت نظارت داشته باشید.

⚠️ هرگز در زمان خشک کردن غذا دستگاه را بدون نظارت رها نکنید. در صورت امکان استفاده از حسگر در دستگاه، تنها از حسگر پیشنهاد شده برای این فر (در صورت وجود) استفاده نمایید. استفاده از موارد دیگر خطر آتش سوزی را در پی خواهد داشت.

تا زمانیکه اجزای دستگاه کاملاً خنک شود پارچه و دیگر لوازم مشتعل شونده را از آن دور نگه دارید. خطر آتش سوزی وجود دارد. در زمان پخت غذاهای حاوی چربی، روغن احتیاط نمایید - خطر آتش سوزی وجود خواهد داشت.

برای خارج کردن تابه‌ها و لوازم جانبی از دستکش‌های محافظ استفاده نمایید، در پایان پخت پیش از دسترسی به دستگاه جهت خروج آرام هوای داغ و بخار درب را با احتیاط باز نمایید. منافذ خروجی هوا در جلوی فر را مسدود نکنید. دقت نمایید زمانیکه درب فر را باز می‌کنید یا در حالت نیمه باز قرار می‌دهید از ضربه خوردن درب جلوگیری نمایید.

موارد مصرفی

⚠ احتیاط: این دستگاه برای استفاده با تایمرهای اضافی یا سیستم‌های جداگانه کنترل از راه دور مناسب نمی‌باشد.

⚠ مایکروویو برای استفاده در منزل یا مکان‌های مشابه مناسب می‌باشد مانند:

- آشپزخانه‌های پرسنلی در فروشگاه‌ها، دفاتر و سایر محیط‌های کاری

- مراکز دامداری و کشاورزی

- توسط ساکنین هتل‌ها، مهمانپذیرها، مسافرخانه‌ها و سایر مکان‌های اقامتی

- محیط‌های ارائه دهنده خدمات اقامت و صبحانه

⚠ استفاده از آن جهت مصارف دیگر مانند گرمایش اتاق‌ها مجاز نمی‌باشد.

⚠ این دستگاه برای مصارف خانگی بوده و نباید به صورت حرفه‌ای از آن استفاده نمود. دستگاه را در محیط‌های بیرون قرار ندهید.

⚠ مواد منفجر شونده و قابل اشتعال مانند اسپری‌ها را ذخیره نکرده و از بنزین یا دیگر مواد اشتعال‌زا در نزدیکی دستگاه استفاده نکنید. در صورت روشن شدن اتفاقی دستگاه خطر آتش سوزی وجود دارد.

نصب

⚠ جابجایی و نصب دستگاه باید توسط دونفر یا بیشتر انجام شود. برای باز کردن بسته‌بندی و نصب دستگاه از دستکش‌های محافظ استفاده نمایید. نصب دستگاه شامل منبع آب و اتصالات الکتریکی و تعمیرات آن باید توسط تکنسین خدمات طلایی نیکان انجام شود. به جز شرایطی که در دفترچه راهنما توضیح داده شده است هیچ قسمتی از دستگاه نباید توسط مصرف کننده تعمیر یا تعویض گردد. کودکان را از محل نصب دور نگه دارید. پس از باز کردن

بسته بندی، بررسی نمایید که دستگاه در زمان جابجایی آسیب ندیده باشد. در صورت ایجاد مشکل، با فروشنده یا خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید. در زمان نصب یا پس از آن اجزای بسته بندی (مانند کیسه‌های پلاستیکی، قسمت‌های پلی استایرن، ...) را دور از دسترس کودکان قرار دهید. این قطعات امکان خفگی را در پی دارند.

به دلیل خطر برق گرفتگی، پیش از شروع نصب دستگاه را از برق بکشید.

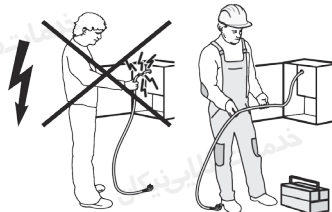
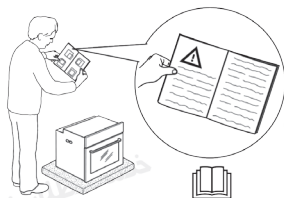
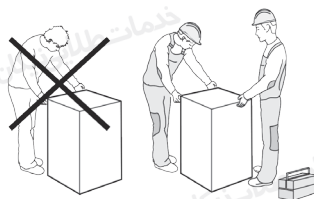
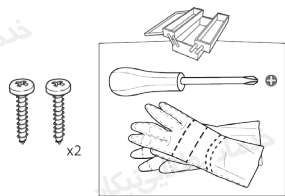
در زمان نصب بررسی نمایید که کابل دستگاه آسیب ندیده باشد.

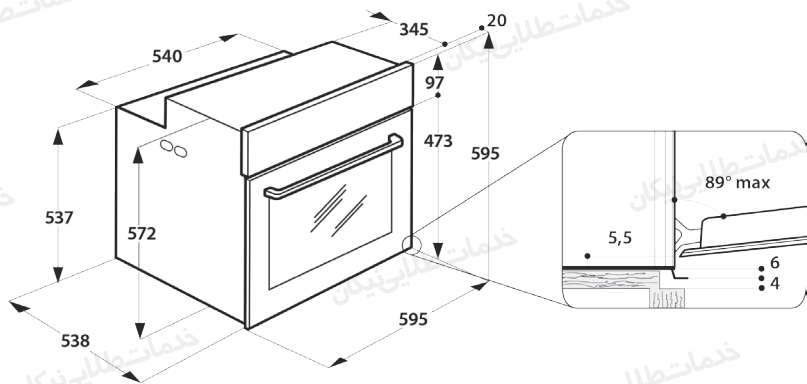
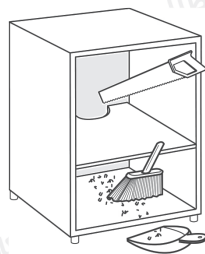
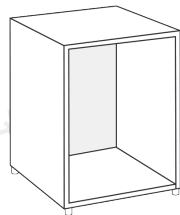
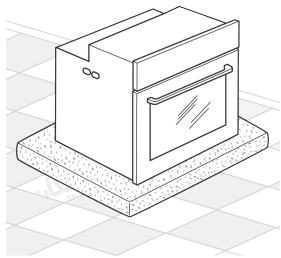
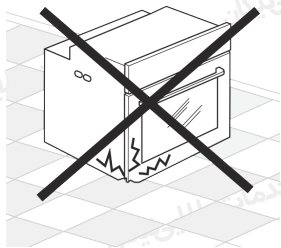
دستگاه را تنها زمانی روشن نمایید که نصب آن کامل شده باشد.

⚠️ پیش از قرار دادن دستگاه در محل خود، کابینت‌ها را برش داده و تمام خرده‌های چوب را تمیز نمایید. شکاف‌های باریک میان سطح کار و لبه بالایی فر نباید مسدود شود. خطر سوختگی وجود دارد. در زمان نصب فر را از فوم پلی استایرن پایه جدا نمایید.

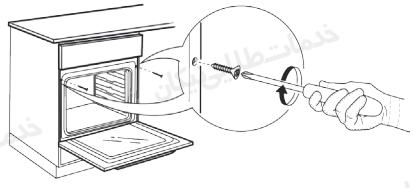
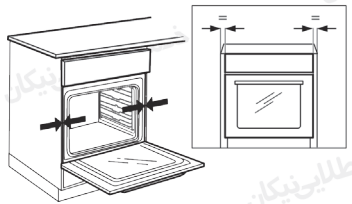
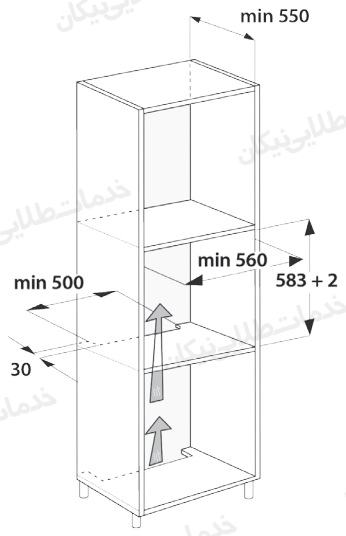
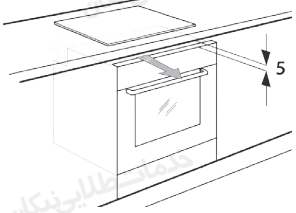
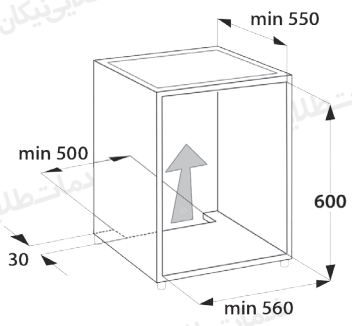
⚠️ پس از نصب، کف دستگاه نباید در دسترس باشد. امکان سوختگی وجود دارد.

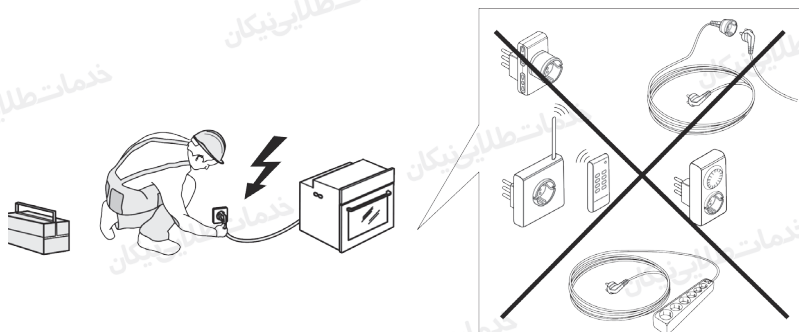
⚠️ این محصول را در پشت درهای تزئینی نصب نکنید - خطر آتش سوزی وجود دارد.





OVEN





هشدارهای الکتریکی

• برچسب مشخصات در لبه جلویی فر قرار گرفته است و پس از باز شدن درب قابل مشاهده می‌باشد.

• جهت قطع دستگاه باید دوشاخه در دسترس بوده و آن را از پریز جدا نمایید یا با یک کلید چند قطبی نصب شده بالای سوکت مطابق با استانداردهای ایمنی الکتریکی قطع آن را انجام دهید. همچنین سیم ارت دستگاه نیز باید مطابق با استانداردهای ایمنی ملی نصب شده باشد.

• از سیم‌های رابط، چندراهی یا آداپتور استفاده نکنید. پس از نصب نباید اجزای الکتریکی در دسترس کاربر قرار گیرند. اگر قسمتی از بدنتان مرطوب است دستگاه را لمس نکنید، و در زمان برهنه بودن پا از روشن کردن آن خودداری نمایید. در صورت آسیب دیدگی کابل برق یا دوشاخه، عدم کارکرد صحیح دستگاه یا افتادن آن، از دستگاه استفاده نکنید.

• در صورت آسیب دیدگی کابل برق، آن را با یک کابل مشابه تعویض نمایید. کابل برق باید توسط تکنسین خدمات طلایی نیکان مطابق با قوانین ایمنی و دستورالعمل‌های تولید کننده تعویض گردد. - خطر برق گرفتگی وجود دارد.

⚠️ • در صورت تعویض کابل برق، با خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید.

نظافت و نگهداری از دستگاه

⚠️ • پیش از انجام امور تعمیرات دستگاه را خاموش کرده و آن را از برق جدا نمایید. هرگز از لوازم بخار شوی جهت نظافت استفاده نکنید. خطر برق گرفتگی وجود دارد.

⚠️ • از تمیز کننده های سخت یا لایه بردارهای فلزی نوک تیز برای تمیز کردن درب شیشه‌ای محصول خودداری نمایید. این امر می‌تواند باعث ایجاد خراش و در نتیجه شکستگی شیشه شود.

⚠️ • پیش از انجام نظافت و تعمیرات دستگاه از خنک بودن آن اطمینان حاصل نمایید.
⚠️ • هشدار: برای جلوگیری از برق گرفتگی پیش از تعویض لامپ، دستگاه را خاموش نمایید. خطر برق گرفتگی وجود دارد.

دور انداختن اجزای بسته بندی

قطعات استفاده شده در بسته بندی ۱۰۰ درصد قابل بازیافت بوده و علامت در آنها درج شده است. بخش‌های مختلف بسته‌بندی باید مطابق با قوانین محلی بازیافت زباله‌ها دور انداخته شود.


بازیافت لوازم خانگی

زمان دور انداختن دستگاه، با قطع کردن کابل برق و جدا کردن درب‌ها و طبقات (در صورت وجود) آن را غیر قابل استفاده نمایید تا کودکان نتوانند وارد دستگاه شده و در آن محبوس شوند.

این دستگاه از قطعات قابل بازیافت  یا قابل استفاده مجدد ساخته شده است. بنابراین جهت دور انداختن آن مطابق با قوانین بازیافت محلی عمل نمایید.

جهت اطلاعات بیشتر در رابطه با بازیافت یا تعمیر لوازم خانگی برقی، با شهرداری محل یا فروشنده لوازم خود تماس بگیرید.

این محصول با قوانین اروپایی 2012/19/EU در رابطه با تجهیزات الکتریکی و الکترونیکی (WEEE) مطابق می‌باشد.

با بازیافت صحیح محصول، شما می توانید از بروز اثرات منفی حاصل از بازیافت نادرست لوازم بر محیط زیست و سلامت انسان جلوگیری نمایید. علامت  روی محصول و همچنین مدارک مرتبط با آن نشان می دهند که این محصول یک پسماند خانگی نبوده و باید آنها را به مراکز بازیافت مخصوص لوازم الکتریکی و الکترونیکی تحویل داد.

تکات ذخیره انرژی

از عملکرد پیش گرمایش تنها زمانی استفاده نمایید که در دستور پخت غذا یا جدول برنامه های پخت آورده شده باشد.

از قالب های تیره لاکسی یا لعاب دار که حرارت بیشتری را جذب می کنند استفاده نمایید.

غذاهایی که نیاز به زمان پخت بیشتری دارند حتی با خاموش شدن فر نیز به پخت خود ادامه خواهند داد.

اعلام انطباق طراحی اقتصادی

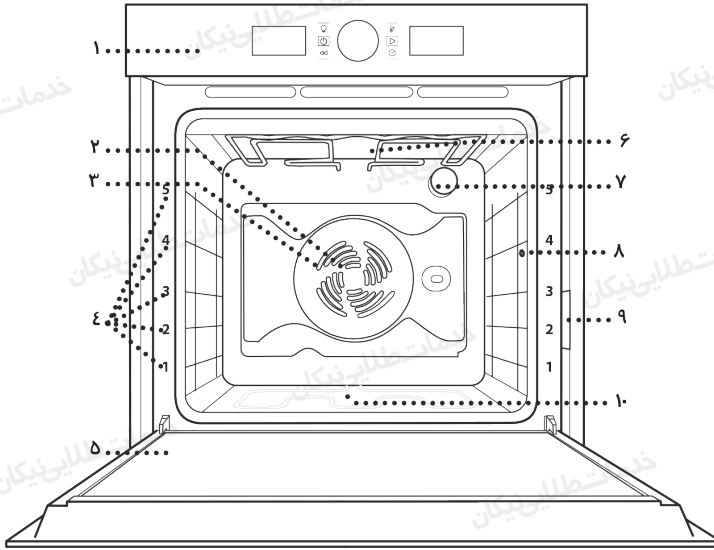
این محصول بر اساس قوانین اروپایی طراحی اقتصادی به شماره n.65/2014 و n.66/2014 مطابق با استاندارد اروپایی EN60350-1 می باشد.

دستورالعمل های ایمنی

راهنمای استفاده از دستگاه

مشتری گرامی، بابت خرید محصولات ویرپول از شما سپاسگزاریم.

! پیش از استفاده از دستگاه دفترچه راهنما را به دقت مطالعه نمایید.



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

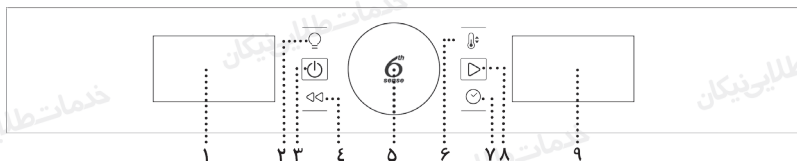
۶. المنت حرارتی بالا/ گریل

۷. لامپ

۸. محل قرارگیری حسگر پخت گوشت (در صورت وجود)

۹. صفحه مشخصات (برداشته نشود)

۱۰. المنت حرارتی پایین (غیر قابل مشاهده)



۱. نمایشگر سمت چپ

۲. لامپ

برای روشن / خاموش کردن لامپ استفاده می‌شود.

۳. روشن/خاموش

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

۴. برگشت به عقب

در زمان تنظیمات برای برگشت به منوی قبل استفاده می‌شود.

۵. ولوم چرخان، دکمه حس ششم

جهت حرکت در میان عملکردها و تنظیم تمام پارامترهای پخت این ولوم را بچرخانید. برای انتخاب، تنظیم دسترسی یا تایید عملکردها و پارامترها و حتی شروع به کار برنامه پخت دکمه (تصویر) را فشار دهید.

۶. دما

برای تنظیمات دما استفاده می‌شود.

۷. زمان

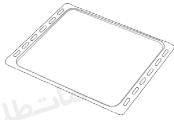
برای تنظیم یا تغییر زمان حال و تنظیم زمان پخت استفاده می‌شود.

۸. شروع

برای شروع عملکردها و تایید تنظیمات انجام شده استفاده می‌شود.

۹. نمایشگر سمت راست

لوازم جانبی



سینی پخت



سینی روغن گیر



شبكة سیمی پخت



حسگر پخت گوشت (تنها در برخی مدل‌ها)



ریل‌های تلسکوپی (تنها در برخی مدل‌ها)

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 شبکه سیمی پخت و دیگر لوازم جانبی

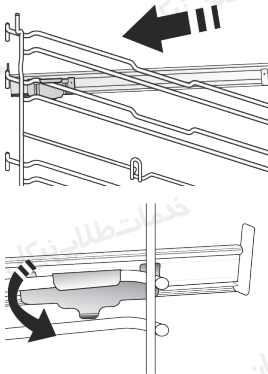
شبكة سیمی پخت را به صورت افقی در نگهدارنده‌های طبقات قرار دهید، اطمینان حاصل نمایید که دیواره دارای لبه برآمده به سمت بالا می‌باشد. لوازم جانبی دیگر مانند سینی روغن گیر و سینی پخت نیز به همان روش به صورت افقی قرار می‌گیرند.

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 به آرامی بخش‌های پایینی را به سمت خارج از محل قرار گیری آنها بکشید: هم اکنون نگهدارنده‌های طبقات می‌توانند خارج شوند.

• برای قرار گیری مجدد نگهدارنده‌های طبقات، ابتدا آنها را در قسمت بالایی محل خود قرار دهید. آنها را تکه داشته و به درون محفظه پخت هل دهید، سپس آنها را در قسمت پایینی محل قرار گیری خود پایین آورید.

عملکردها

برای پخت انواع غذا تنها در یک طبقه مورد استفاده قرار می‌گیرد.	سنتی (coventional)		برنامه پخت سنتی
برای گریل کردن استیک، کباب و سوسیس‌ها، پخت گراتین سبزیجات یا تست کردن نان استفاده می‌شود. هنگام گریل گوشت بهتر است برای جمع کردن آب حاصل از آن از سینی روغن‌گیر استفاده نمایید: سینی را در هر سطحی زیر شبکه سیمی پخت قرار داده و ۵۰۰ میلی‌لیتر آب آشامیدنی اضافه نمایید.	گریل		
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.	فن		
برای پخت گوشت، تهیه کیک‌های مغزدار یا سبزیجات شکم پر تنها در یک طبقه استفاده می‌شود. این عملکرد با استفاده از جریان هوای آرام و متناوب جهت جلوگیری از خشک شدن بیش از حد غذا انجام می‌شود.			

<p>این عملکرد به صورت خودکار بهترین دما و برنامه پخت مناسب انواع پاستا را انتخاب می‌کند.</p>	 پخت کاسرول در حس ششم	<div style="text-align: center;">  </div> <p style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: mixed;">عملکردهای حس ششم</p>
<p>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 بیش از حد غذا گردد.</p>	 پخت گوشت در حس ششم	
<p>این عملکرد به صورت خودکار بهترین دما و برنامه پخت مناسب برای تکه‌های بزرگ گوشت (بالای ۲.۵ کیلوگرم) را انتخاب می‌کند. پیشنهاد می‌شود گوشت را هنگام پخت برگردانید تا هر دو سمت آن به صورت یکنواخت طلایی شود. همچنین بهتر است جهت جلوگیری از خشک شدن بیش از حد گاهی اوقات آن را چرب نمایید.</p>	 پخت قدرتی (MAXI) (COOKING) در حس ششم	
<p>این عملکرد به صورت خودکار بهترین دما و برنامه پخت مناسب انواع نان را انتخاب می‌کند.</p>	 پخت نان در حس ششم	
<p>این عملکرد به صورت خودکار بهترین دما و برنامه پخت مناسب انواع پیتزا را انتخاب می‌کند.</p>	 پخت پیتزا در حس ششم	
<p>این عملکرد به صورت خودکار بهترین دما و برنامه پخت مناسب انواع کیک را انتخاب می‌کند.</p>	 پخت شیرینی در حس ششم	

<p>از این عملکرد جهت پیش گرمایش سریع فر استفاده شده که با اتمام پیش گرمایش فر به صورت خودکار عملکرد "سنتی" / "conventional" را انتخاب می کند. پیش از قرار دادن غذا در فر صبر کنید تا عملکرد پیش گرمایش به پایان برسد.</p>	 <p>پیش گرمایش سریع</p>	 <p>برنامه های پخت ویژه</p>
<p>برای کباب کردن تکه های بزرگ گوشت (ران، گوشت گاو، مرغ) استفاده می شود. بهتر است برای جمع کردن آب حاصل از پخت از سینی روغن گیر استفاده نمایید: تابه را در هر سطحی زیر شبکه پخت سیمی قرار داده و ۵۰۰ میلی لیتر آب آشامیدنی به آن اضافه نمایید. در صورت وجود جوجه گردان می توان در این عملکرد از آن استفاده نمود.</p>	 <p>توربو گریل</p>	
<p>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 می باشد لامپ در زمان پخت خاموش می ماند. جهت استفاده از عملکرد اکو و مصرف بهینه انرژی، تا زمانی که غذا به صورت کامل پخته نشده نباید درب فر را باز نمایید.</p>	 <p>فن (عملکرد اقتصادی اکو)</p>	
<p>برای حفظ گرما و تردی غذاهای پخته شده استفاده می شود.</p>	 <p>گرم نگهدارنده</p>	
<p>برای کمک به ور آمدن و پف کردن خمیرهای شیرین یا ترش به کار میرود. برای حفظ کیفیت، اگر فر پس از برنامه پخت قبلی هنوز گرم است این عملکرد را فعال نکنید.</p>	 <p>پف کردن</p>	
<p>(تنها در برخی مدل ها) آزادسازی بخار در زمان این چرخه تمیز کننده دمای پایین مخصوص ، کمک می کند تا کثیفی و باقی مانده های مواد غذایی به آسانی تمیز شوند. ۲۰۰ میلی لیتر آب آشامیدنی را در کف فر ریخته و زمانیکه فر خنک می باشد این عملکرد را فعال نمایید. *عملکرد استفاده شده به عنوان انطباق مارایی انرژی مطابق با قانون (EU) NO.65/2014 می باشد.</p>	 <p>سیستم تمیز کننده هوشمند</p>	

استفاده از دستگاه برای اولین مرتبه

۱. تنظیم زمان

هنگامیکه برای اولین مرتبه دستگاه روشن می‌شود باید زمان آن را تنظیم نمایید:



دو عدد جهت تنظیم ساعت در نمایشگر چشمک خواهند زد: ولوم را برای تنظیم ساعت چرخانده و برای تایید (✓) را فشار دهید.



دو عدد جهت تنظیم دقیقه چشمک زن می‌شوند. ولوم را چرخانده و برای تایید (✓) را فشار دهید.

توجه نمایید: برای تغییر زمان، گزینه (✓) را فشار داده و حداقل یک ثانیه نگه دارید تا فر خاموش شده و دوباره مراحل بالا را انجام دهید. در صورت قطع برق باید دوباره ساعت را تنظیم نمایید.

۲. تنظیمات

در صورت نیاز می‌توانید مقادیر پیش فرض، دما (درجه سانتیگراد) و جریان فعلی (۱۶ آمپر) را تغییر دهید. در زمان خاموش بودن فر، (✓) را فشار داده و حداقل ۵ ثانیه نگه دارید.



برای انتخاب مقادیر ولوم انتخابگر را بچرخانید، سپس جهت تایید (✓) را فشار دهید.

۱۶ ۹

برای انتخاب جریان فعلی ولوم انتخابگر را چرخانده و برای تایید  را فشار دهید.

توجه نمایید:

برای مصرف میزان برق فر به گونه ای برنامه ریزی شده تا با شبکه برق خانگی که دارای میزان بیش از ۳ کیلووات (۱۶ آمپر) می باشد مطابق گردد: اگر در منزل شما از توان پایین تر استفاده شده است، باید این مقدار را کاهش دهید (۱۳ آمپر).

۳. 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.

هرگونه 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 "پخت 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

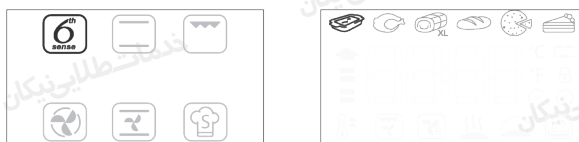
۱. انتخاب عملکرد


هنگامیکه فر خاموش است، زمان در نمایشگر نشان داده می شود. برای روشن کردن فر  را فشار داده و نگه دارید. برای مشاهده عملکردهای اصلی در نمایشگر سمت چپ ولوم را بچرخانید. یک عملکرد را انتخاب و دکمه  را

فشار دهید.



جهت انتخاب عملکردهای زیر مجموعه (در صورت وجود)، عملکرد اصلی را انتخاب و با فشار  آن را تایید نمایید و وارد منوی عملکردها شوید.




ولوم را بچرخانید تا از میان عملکردهای زیر مجموعه موجود در نمایشگر سمت راست یک گزینه را انتخاب و با فشار  آن را تایید نمایید.

۲. تنظیم عملکرد

پس از انتخاب عملکرد مورد نظر می توانید تنظیمات آن را تغییر دهید. نمایشگر تنظیمات را نشان می دهد که می توان به ترتیب آنها را تغییر داد.


دما / سطح گریل



هنگامیکه علامت C°/F° در نمایشگر چشمک زن می شود، ولوم را برای تغییر مقادیر بچرخانید، سپس برای تایید  را فشار داده و جهت تغییر تنظیمات دیگر (در صورت امکان) آن را ادامه دهید.




همچنین می توانید سطح گریل را در همان زمان تغییر دهید (۳= بالا، ۲= متوسط، ۱= پایین).



توجه نمایید : هنگامیکه عملکرد فعال می شود می توانید دما یا سطح گریل را با فشار  یا چرخاندن مستقیم ولوم تغییر دهید.

مدت زمان




هنگامیکه علامت  در نمایشگر چشمک زن می شود با استفاده از ولوم تنظیم کننده زمان پخت مورد نظر را تنظیم کرده و برای تایید  را فشار دهید. اگر می خواهید مدیریت پخت را به صورت دستی انجام دهید، نیازی به تنظیم زمان پخت نمی باشد: برای تایید  را فشار داده و عملکرد شروع به کار خواهد نمود.


در این حالت: نمی توانید از تنظیم زمان پایان پخت توسط برنامه ریزی شروع با تاخیر استفاده نمایید.

نکته: زمان پخت را می توانید با فشار  در حین پخت تغییر دهید: برای تغییر ساعت ولوم را چرخانده و برای تایید  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 تغییر زمان پایان، نمایشگر زمان پایان پخت را نشان داده و علامت  چشمک زن خواهد شد.



در صورت نیاز، برای تنظیم زمانیکه می خواهید پخت به پایان برسد، ولوم را چرخانده و برای تایید  را فشار دهید تا عملکرد شروع به کار نماید. غذا را درون فر قرار داده و درب آن را ببندید: پس از محاسبه زمان پایان پخت با توجه به زمان تنظیم شده، در زمان مورد نیاز فر به صورت خودکار شروع



به کار خواهد نمود.



با تنظیم زمان شروع با تاخیر، مرحله پیش گرمایش فر غیر فعال می‌گردد. فر به آرامی به دمای مورد نیاز خواهد رسید. این بدین معناست که زمان پخت کمی بیش از زمان نشان داده در جدول پخت طول خواهد کشید. در زمان انتظار، می‌توانید با استفاده از ولوم زمان پایان برنامه‌ریزی شده را تغییر دهید.

جهت تغییر دما و تنظیمات زمان پخت  یا  را فشار دهید. پس از اتمام تغییرات جهت تایید  را فشار دهید.

۳. فعال کردن عملکرد

پس از تنظیمات مورد نیاز با فشار  عملکرد را فعال نمایید. هر زمان که گزینه  را فشار داده و نکه دارید عملکرد در حال اجرا متوقف خواهد شد.

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 با فشار ▷ 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 پیش گرمایش باعث توقف این عملکرد خواهد شد.

زمان پخت شامل مرحله پیش گرمایش نمی شود.

همیشه برای تغییر دما و رسیدن به حرارت مورد نظر می توانید با استفاده از ولوم آن را تغییر دهید.

۵. پایان پخت

یک هشدار صوتی شنیده شده و نمایشگر نشان می دهد که پخت به پایان رسیده است.



برای افزایش زمان پخت بدون تغییر تنظیمات، ولوم را بچرخانید تا زمان پخت جدید تنظیم شود سپس ▷ را فشار دهید.

عملکردهای حس ششم

بازیابی دما

اگر در نتیجه باز کردن درب در زمان پخت، دمای داخل فر کاهش یافت عملکردی در دستگاه به صورت خودکار فعال می شود تا دمای اولیه و اصلی را به فر برگرداند.

در حالیکه دما در حال برگشت به حالت اول می باشد، تا زمان رسیدن به دمای تنظیم شده نمایشگر علامت متحرک "مارپیچ" را نشان خواهد داد.



در حالیکه برنامه پخت برنامه‌ریزی شده در حال اجرا می‌باشد، زمان پخت مطابق با زمان باز بودن درب افزایش یافته تا بهترین نتیجه در پخت به دست آید.

عملکردهای مخصوص

سیستم تمیزکننده هوشمند برای فعال کردن این عملکرد، با فر خنک، ۲۰۰ میلی‌لیتر آب را در کف محفظه فر ریخته و درب فر را ببندید.

وارد عملکردهای مخصوص شده و با چرخاندن ولوم کنترل گزینه (۵) را از منو انتخاب نمایید. سپس برای تایید (۵) را فشار دهید.

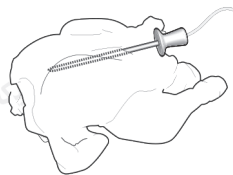
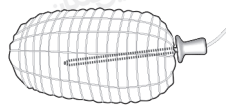
برای شروع به کار سریع (۶) چرخه تمیزکننده (۷) را فشار داده یا جهت تنظیم زمان پایان / شروع با تاخیر (۸) را فشار دهید.

در پایان چرخه اجازه دهید تا فر خنک شده و آب باقی‌مانده در فر خشک شود پس از آن با استفاده از یک اسفنج مرطوب شده با آب گرم فر را تمیز نمایید (بهتر است ۱۵ دقیقه بعد از اتمام کار داخل فر را تمیز نمایید).

استفاده از حسگر پخت گوشت (در صورت وجود)

حسگر پخت گوشت موجود کمک می‌کند تا دمای داخلی دقیق غذا را در زمان پخت اندازه‌گیری نماید. حسگر پخت گوشت تنها در بعضی عملکردها (پخت سنتی، فن، پخت کانوکشن، توربو گریل، حس ششم پخت گوشت و حس ششم پخت قدرتمند) قابل استفاده می‌باشد.

بسیار مهم است که حسگر در محل دقیق قرار گرفته تا بهترین نتیجه پخت حاصل شود. حسگر کاملاً در قسمت گوشتی قرار داده و از قرارگیری آن در استخوان‌ها و قسمت‌های چربی‌دار خودداری نمایید. برای مایگان، حسگر باید در در قسمت‌های کناری، در وسط سینه قرار گیرد، مراقب باشید تا انتهای آن در قسمت توخالی قرار نگیرد. در صورت گوشتی با



ضخامت غیر معمول، بررسی نمایید که پیش از خارج کردن از فر کاملاً پخته شده باشد. پایانه حسگر را در حفره موجود در دیواره سمت راست محفظه فر قرار دهید.

زمانیکه حسگر پخت گوشت به محفظه فر متصل می‌شود، صدای زنگ شنیده شده و نمایشگر گزینه و دمای هدف را نشان می‌دهد. اگر حسگر پخت گوشت در زمان انتخاب عملکرد متصل باشد، نمایشگر دمای هدف پیش فرض حسگر پخت گوشت را نشان می‌دهد.



برای شروع تنظیمات (🔧) را فشار دهید. ولوم کنترل را بچرخانید تا دمای مورد نظر حسگر پخت گوشت تنظیم شود. برای تایید (👉) را فشار دهید. زمانیکه پوشش به دمای مورد نظر رسد، چرخه پخت متوقف شده و نمایشگر کلمه "END" را نشان می‌دهد.



برای شروع به کار مجدد پس از نشان دادن کلمه "END"، ولوم کنترل را بچرخانید تا دمای حسگر پخت گوشت همانند بالا تنظیم شود. گزینه‌های (🔧) یا (▶) را فشار دهید تا تنظیمات تایید شده و چرخه پخت مجدد شروع به کار نماید.

توجه: در زمان چرخه پخت با حسگر پخت گوشت، با چرخاندن ولوم کنترل دمای حسگر را تغییر دهید. برای تنظیم دمای محفظه فر (🔧) را فشار دهید. حسگر پخت گوشت را هر زمان که بخواهید حتی در زمان چرخه پخت قرار دهید. در این مورد، باید پارامترهای عملکرد پخت را مجدد تنظیم نمایید. اگر استفاده از حسگر با یک عملکرد ناسازگار باشد، فر چرخه پخت را خاموش

کرده و زنگ هشدار شنیده می شود. در این مورد، حسگر را قطع کرده یا دکمه را فشار دهید تا عملکردهای دیگر تنظیم شود. شروع با تاخیر و پیش گرمایش مرحله با حسگر پخت گوشت ناسازگار می باشد.

قفل صفحه کلید

برای قفل کردن صفحه کلید، دکمه را به مدت ۵ ثانیه فشار داده و نگه دارید.



برای غیر فعال کردن قفل همین کار را دوباره انجام دهید. برای حفظ ایمنی، می توانید هر زمان که بخواهید با فشار دادن دکمه فر را خاموش نمایید.

نکات مفید

برای غیر فعال کردن قفل همین کار را دوباره انجام دهید. برای حفظ ایمنی، می توانید هر زمان که بخواهید با فشار دادن دکمه فر را خاموش نمایید.

نحوه مطالعه جدول پخت

جدول مناسب ترین عملکرد، لوازم جانبی و سطوح 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، به تنظیمات بالاتر بروید. 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) با دمای پخت یکسان را در طبقات مختلف به صورت همزمان قرار دهید. غذایی که نیاز به زمان پخت کوتاه‌تری دارد را خارج کرده و غذایی که نیاز به زمان پخت طولانی‌تر دارد در فر باقی می‌ماند.

گوشت

از انواع سینی فر یا ظروف پیرکس هم اندازه گوشت استفاده نمایید. برای گوشت‌های کبابی بهتر است کمی آب در کف ظرف ریخته و در زمان پخت برای طعم دار کردن کمی آن را چرب نمایید. لطفاً به یاد داشته باشید که در حین انجام این عملکرد بخار تولید می‌شود. هنگامیکه گوشت آماده شده است، اجازه دهید ۱۵-۱۰ دقیقه در فر بماند یا آن را در یک فویل آلومینیومی بپیچید.

هنگام گریل کردن گوشت، برای داشتن پختی یک دست، برش‌هایی با ضخامت یکسان انتخاب نمایید. برش‌های خیلی ضخیم گوشت نیاز به زمان طولانی‌تری برای پخت دارند. برای جلوگیری از سوختن سطح رویی گوشت، موقعیت طبقه سیمی پخت را پایین تر گذاشته و غذا را از گریل دور نمایید. پس از گذشت دو سوم از زمان پخت گوشت را برگردانید. از آنجا که با باز کردن درب فر بخار خارج می‌شود، مراقب باشید.

برای جمع کردن آب حاصل از گوشت، بهتر است تابه روغن‌گیر را با نیم لیتر آب آشامیدنی پر کرده و مستقیم در زیر طبقه سیمی که غذا روی آن می‌باشد قرار دهید. در صورت نیاز آن را اضافه نمایید.

دسرها

پخت دسرهای حساس را با عملکرد سنتی "conventional" در یک طبقه انجام دهید. از تابه‌های پخت فلزی با رنگ تیره استفاده کرده و همیشه آنها را در طبقه سیمی پخت قرار دهید. برای پخت در بیش از یک طبقه، عملکرد فن را انتخاب کرده و موقعیت قالب‌های یک را در طبقات جابه‌جا کنید. تا به جریان هوای

داغ کمک کنید.

برای بررسی پخته شدن کیک‌های اسفنجی، یک خلال دندان چوبی در مرکز کیک قرار دهید. اگر خلال دندان تمیز و بدون چسبندگی مواد کیک خارج شد، کیک شما آماده است.

در صورت استفاده از تابه‌های نجسب، لبه‌های آن را چرب نکنید. در این حالت کیک از لبه‌ها صاف و یکدست بالا نمی‌آید.

اگر در زمان پخت از گزینه "پف کردن" استفاده کردید مرتبه بعدی از دمای پایین‌تر استفاده کرده و توجه نمایید میزان مایعی که اضافه کرده‌اید را کاهش داده یا آرام‌تر هم بزنید.























برای دسرهایی با مغز یا رویه خیس (مانند چیز کیک یا تارتهای میوه‌ای)، از عملکرد "کانو کشن" استفاده نمایید. اگر پایه کیک خیس است، طبقه را پایین تر گذاشته و پیش از اضافه کردن مغز، کف کیک را کمی خرده نان یا خرده بیسکوئیت پاشید.























پیتزا

برای اطمینان از ترد شدن کف پیتزا کمی سینی‌ها را چرب نمایید. پس از گذشت دو سوم از زمان پخت پنیر موزارلا را روی پیتزا بریزید.

پف کردن

پیش از قرار دادن خمیر در فر بهتر است روی آن را با دستمال مرطوب بپوشانید. زمان پف کردن خمیر با این عملکرد حدود یک سوم کمتر از زمان مورد نیاز در دمای اتاق طول می‌کشد (20-25 °C). زمان مورد نیاز جهت پف کردن یک کیلوگرم خمیر پیتزا یک ساعت می‌باشد.

جدول پخت				
غذا	عملکرد	پیش گرمایش	زمان پخت (دقیقه)	سطح و لوازم جانبی
کیک اسفنجی		-	۱۷۰	۲ 
		بله	۱۶۰	۲ 
		بله	۱۶۰	۱ ۴ 
کیک مغزدار (چیز کیک، اشترودل، پای میوه)		-	۱۶۰-۲۰۰	۳ 
		بله	۱۶۰-۲۰۰	۱ ۴ 
بیسکوئیت / کیک‌های کوچک		-	۱۶۰-۱۷۰	۳ 
		بله	۱۵۰-۱۶۰	۳ 
		بله	۱۵۰-۱۶۰	۱ ۴ 
کلوچه پفی		-	۱۸۰-۲۰۰	۳ 
		بله	۱۸۰-۱۹۰	۱ ۴ 
		بله	۱۸۰-۱۹۰	۱ ۳ ۵ 

جدول پخت					
غذا	عملکرد	پیش گرمایش	دما (C°)	زمان پخت (دقیقه)	سطح و لوازم جانبی
مرنگ		بله	۹۰	۱۱۰- ۱۵۰	۳ 
		بله	۹۰	۱۳۰- ۱۵۰	۱ ۴ 
		بله	۹۰	۱۴۰- ۱۶۰*	۱ ۳ ۵ 
پیتزا (نازک، ضخیم)		-	۲۲۰-۲۵۰	۲۰-۴۰	۲ 
		بله	۲۲۰-۲۴۰	۲۰-۴۰	۱ ۴ 
		بله	۲۲۰-۲۴۰	۲۵-۵۰*	۱ ۳ ۵ 
قرص نان ۰.۵ کیلوگرم		-	۱۸۰-۲۲۰	۵۰-۷۰	۲ 
نان کوچک		-	۱۸۰-۲۲۰	۳۰-۵۰	۳ 
نان		بله	۱۸۰-۲۲۰	۳۰-۶۰	۱ ۴ 
پیتزا منجمد		-	۲۵۰	۱۰-۲۰	۲ 
		بله	۲۵۰	۱۰-۲۰	۱ ۴ 

جدول پخت					
غذا	عملکرد	پیش گرمایش	زمان پخت (دقیقه)	سطح و لوازم جانبی	دما (C°)
پای ترش (پای سبزیجات، پای کیش)		بله	۴۵-۶۰	۲ 	۱۸۰-۱۹۰
		بله	۴۵-۶۰	۱ ۴ 	۱۸۰-۱۹۰
		بله	۴۵-۷۰*	۱ ۳ ۵ 	۱۸۰-۱۹۰
ولووان / کراکر با خمیر هزارلا		بله	۲۰-۳۰	۳ 	۱۹۰-۲۰۰
		بله	۲۰-۴۰	۱ ۴ 	۱۸۰-۱۹۰
		بله	۲۰-۴۰*	۱ ۳ ۵ 	۱۸۰-۱۹۰
لازانيا / کیک میوه‌ای		-	۴۰-۶۵	۳ 	۱۹۰-۲۰۰
پاستای پخته شده / کانلونی		-	۲۵-۴۵	۳ 	۱۹۰-۲۰۰
گوشت بره / کوساله / گاو / خوک (۱ کیلوگرم)		-	۶۰-۹۰	۳ 	۱۹۰-۲۰۰
خوک کبابی با پوست چربی دار ۲ کیلوگرم		-	۱۱۰-۱۵۰	۲ 	۱۷۰

جدول پخت					
غذا	عملکرد	پیش گرمایش	دما (°C)	زمان پخت (دقیقه)	سطح و لوازم جانبی
مرغ / خرگوش / اردک (۱ کیلو گرم)		-	۲۰۰-۲۳۰	۵۰-۸۰**	۳
بوقلمون / مرغابی (۳ کیلو گرم)		-	۱۹۰-۲۰۰	۹۰-۱۵۰	۲
ماهی پخته (فیله، کامل)		بله	۱۸۰-۲۰۰	۴۰- ۶۰	۳
سبزیجات شکم پر (گوچه، کدوسبزی، بادمجان)		بله	۱۸۰-۲۰۰	۵۰-۶۰	۲
تست		-	۳ (بالا)	۳-۶	۵
فیله ماهی / استیک		-	۲ (متوسط)	۳۰-۲۰***	۳ ۴
سوسیس / کباب / دنده / همبرگر		-	۳-۲ (متوسط- بالا)	۱۵-۳۰***	۴ ۵
مرغ بریان ۱-۱.۳ کیلو گرم		-	۲ (متوسط)	۵۵-۷۰**	۱ ۲
گوشت کبابی خام ۱ کیلو گرم		-	۲ (متوسط)	۳۵-۵۰**	۳

جدول پخت					
غذا	عملکرد	پیش گرمایش	دما (°C)	زمان پخت (دقیقه)	سطح و لوازم جانبی
ران بره		-	۲ (متوسط)	۶۰-۹۰**	۳
سیب زمینی کبابی		-	۲ (متوسط)	۳۵-۵۵**	۳
گراتین سبزیجات		-	۳ (بالا)	۱۰-۲۵	۳
وعده غذایی کامل: تارت میوه (سطح ۵) / لازانیا (سطح ۳) / گوشت (سطح ۱)		بله	۱۹۰	۴۰-۱۲۰*	۱ ۳ ۵
لازانیا و گوشت		بله	۲۰۰	۵۰-۱۲۰*	۱ ۴
گوشت و سیب زمینی		بله	۲۰۰	۴۵-۱۲۰*	۱ ۴
ماهی و سبزیجات		بله	۱۸۰	۳۰-۵۰	۱ ۴
گوشت بریان شکم‌پر		-	۲۰۰	۸۰-۱۲۰*	۳
گوشت کبابی خام ۱ کیلو گرم		-	۲۰۰	۵۰-۱۲۰*	۳

* مدت زمان تخمینی: غذاها می توانند بر اساس نظر شخصی در زمان های مختلف از فر خارج شوند.






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

*** پس از گذشته نیمی از زمان پخت غذا را برگردانید.(در صورت نیاز)

توجه: عملکرد "پخت شیرینی" حس ششم تنها از المنت های گرمایشی بالا و پایین، بدون گردش جریان فن استفاده می کند. این مرحله نیاز به پیش گرمایش ندارد.

عملکردهای دستی	سنتی	گریل	گریل توربو	فن پخت کانوکشن	فن اقتصادی (اکو)
					

عملکردهای خودکار	کاسرول	گوشت	پخت قدرتی	نان	پیتزا	شیرینی جات
						

لوازم جانبی	شبه سیمی پخت	سینی فر یا قالب کیک در شبکه سیمی پخت
		
	سینی روغن گیر / سینی پخت یا سینی فر روی شبکه سیمی پخت	
		
	سینی روغن گیر / سینی پخ	سینی روغن گیر با ۵۰۰ میلی لیتر آب
		

نظافت و نگهداری از دستگاه

پیش از انجام تعمیر 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 تکه‌های غذا یا لکه‌های ایجاد شده از باقی‌مانده 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 بهترین حالت از نظافت و تمیزی سطح داخلی از عملکرد "تمیز کننده هوشمند" (SMART CLEAN) در صورت وجود استفاده نمایید.
- جهت نظافت آسان‌تر می‌توانید درب فر را خارج نمایید.
- برای تمیز کردن پنل بالای فر می‌توانید المنت حرارتی بالای گریل را پایین آورید.

لوازم جانبی

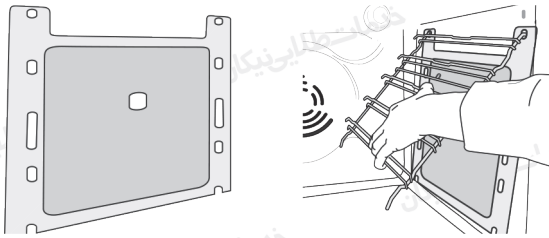
پس از استفاده، لوازم جانبی را در محلول مایع شستشو غوطه‌ور نمایید. در صورت داغ بودن آنها را با دستکش‌های مخصوص فر ننگه دارید. باقی‌مانده‌های غذا را می‌توان با استفاده از یک برس شستشو یا یک اسفنج تمیز نمود.

تمیز کردن پنل‌های کاتالیزور

(تنها در برخی مدل‌ها موجود است)

جهت تسهیل نظافت محفظه پخت، فر دارای پنل‌های کاتالیزور مخصوص می‌باشد. که با وجود پوشش خود تمیز کن بسیار متخلخل می‌تواند چربی و دوده‌ها را جذب نماید.

این پنل به نکه دارنده‌های طبقات نصب شده است: هنگام جابجایی و تنظیم نگهدارنده‌های طبقات مطمئن شوید که قلاب‌های بالا در حفره‌های مربوطه درون پنل‌ها قرار گرفته است.



جهت بهترین استفاده از ویژگی خود تمیز کنندگی پنل‌های کاتالیزور بهتر است با استفاده از عملکرد "کانوکشن" فر را به مدت یک ساعت تا ۲۰۰ درجه سانتیگراد حرارت دهید. در طول این زمان باید فر خالی باشد. پیش از برداشتن باقی مانده‌های غذا منتظر بمانید تا دستگاه خنک شود. سپس آن را با یک اسفنج نرم تمیز کنید.

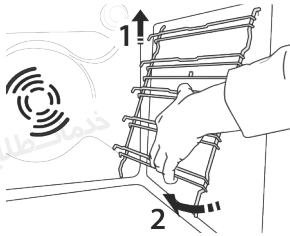
توجه نمایید: استفاده از مواد شوینده ساینده یا خورنده، لایه‌بردارهای تابه، یا اسپری‌های فر می‌توانند به سطح کاتالیزور آسیب‌زده و ویژگی خود تمیز کنندگی آن را کاهش دهد.

در صورت نیاز به تعویض پنل با خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید.

تعویض لامپ

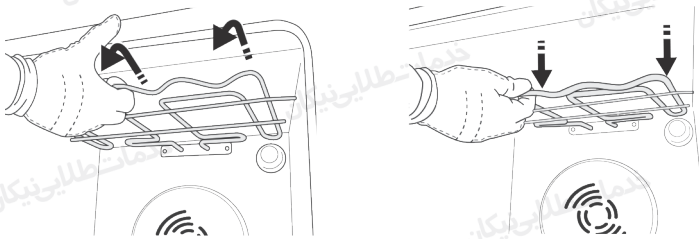
در صورت سوختن لامپ جهت تعویض آن با خدمات طلایی نیکان تماس گرفته و از تعویض لامپ سوخته با لامپ‌های موجود در بازار خودداری نمایید.

پایین آوردن المنت گرمایشی بالایی
(تنها در برخی مدل‌ها)

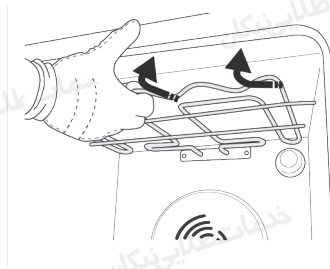


۱. ریل‌های کناری را خارج نمایید.

۲. المنت گرمایشی را کمی به سمت بیرون کشیده و آن را پایین آورید.



۳. جهت قرار دادن مجدد المنت گرمایشی آن را بلند کرده و کمی به سمت خودتان بکشید، مطمئن شوید که به درستی در محافظ‌های کناری قرار گرفته است.

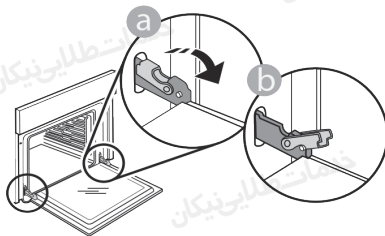


خارج کردن و قرارگیری مجدد درب

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

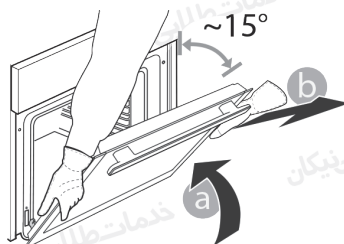
۲. تا آنجا که می‌توانید درب را ببندید.

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



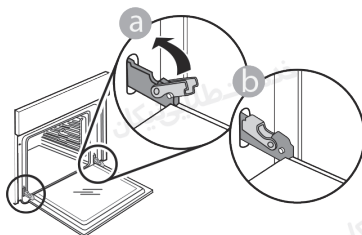
در حالیکه درب را به سمت بالامی کشید به صورت همزمان آن را ببندید تا از جای خود آزاد شود و بتوانید به آسانی درب را خارج نمایید.

درب را روی سطحی صاف و نرم قرار دهید.

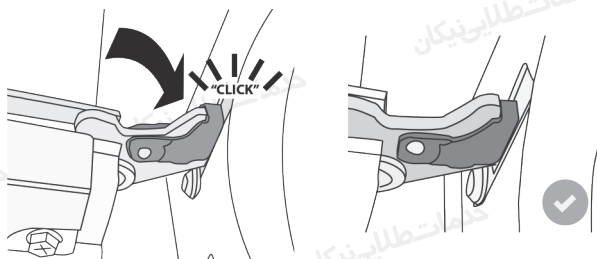


۳. جهت قرار دادن درب در جای خود، درب را به سمت فر حرکت دهید، گیره‌های لولا را با محل آن‌ها هم ردیف کرده، با احتیاط و بسیار ایمن قسمت بالایی را در جای خود بگذارید.

۴. درب را پایین برده ، سپس آن را کاملا باز نمایید. گیره‌های پایینی را در موقعیت اصلی خود قرار دهید؛ مطمئن شوید که آنها را کاملا پایین آورده‌اید.



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



۵. درب را بسته 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.
نمایشگر حرف "F" را همراه با یک عدد یا حروف نشان می دهد.	مشکل نرم افزاری وجود دارد.	با نزدیک ترین خدمات طلایی نیکان تماس گرفته و عدد یا حروف پس از "F" را بخوانید.

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.

