



خدمات طلایی نیکان

NIKAN 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 رسیدن شما به خدمات مطلوب هدف مدیکال، و پرشلیجها



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 نیکان 885 NIKAN



NIKAN COMPANY



WWW.NIKAN-CO.COM



INDESIT



فهرست

ARISTON

Model:FI9 891 SP



۴	معرفی محصول
۴	صفحه کنترل
۵	لوازم جانبی
۸	عملکردها
۹	عملکردهای ویژه
۱۱	سیستم تمیز کننده خودکار - چربی زدایی حرارتی
۱۱	تنظیمات
۱۱	دستورات پخت کاملاً خودکار
۱۱	حسگر پخت گوشت
۱۲	استفاده از دستگاه در اولین مرتبه
۱۴	- تنظیم و فعال کردن یک عملکرد
۱۵	- پیش گرمایش
۱۵	- تنظیمات پایان زمان پخت (زمان با تاخیر)
۲۲	جدول پخت
۲۶	نظافت و نگهداری از دستگاه
۳۰	عیب یابی
۳۱	نکات مفید
۳۱	نحوه مطالعه جدول پخت
۳۱	پخت غذاهای مختلف به صورت همزمان
۳۲	تماس با خدمات طلایی نیکان

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

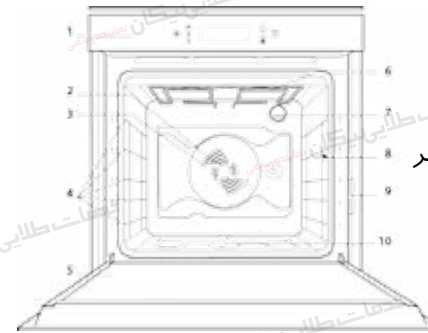
۶. المنت حرارتی بالا/ گریل

۷. لامپ

۸. اتصال حسگر پخت گوشت

۹. صفحه مشخصات (برداشته نشود)

۱۰. المنت حرارتی پایین (غیر قابل مشاهده)



صفحه کنترل



۱. روشن/ خاموش

برای روشن/خاموش کردن فر مورد استفاده قرار می گیرد.

۲. منو

جهت دسترسی سریع به منوی اصلی استفاده می شود.

۳. محبوب ترین ها

جهت ذخیره و ورود سریع به ۱۰ عملکرد مورد علاقه استفاده می شود.

۴. برگشت به عقب

برای برگشت به منوی قبل استفاده می شود.

۵. نمایشگر

۶. دکمه های جهت دهی

برای حرکت در میان منوها، حرکت نشانگر و تغییر تنظیمات استفاده می شود.

۷. دکمه تایید / انتخاب

جهت انتخاب عملکردها و تایید تنظیمات استفاده می شود.

۸. شروع

برای شروع به کار عملکرد انتخاب شده استفاده می شود.

لوازم جانبی



سینی مشبک پخت



سینی روغن گیر



سینی پخت



ریل های تلسکوپی

OVEN

5

OVEN

4



حسگر پخت گوشت



سیخ جوجه گردان

تعداد لوازم جانبی موجود در دستگاه‌ها ممکن است بر اساس مدل خریداری شده متفاوت باشد.

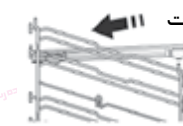
در صورت نیاز به لوازم جانبی دیگر می‌توانید با خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید.

قرار دادن سینی مشبک پخت و دیگر لوازم جانبی

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

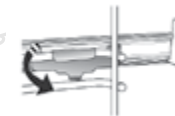
نگهدارنده طبقات را از فر بیرون آورده و پلاستیک محافظ را از ریل‌ها خارج نمایید.



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 قسمت بالای خود قرار دهید. آنها را نگه داشته و به درون محفظه پخت هل دهید، سپس آنها را در محل قرارگیری خود پایین آورید.

استفاده از جوجه گردان

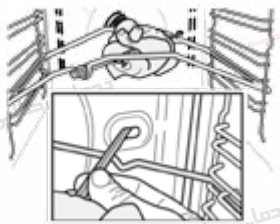
• سیخ را از وسط گوشت عبور دهید (در صورت استفاده از مرغ آن را با نخ ببندید) و گوشت را تا جایی که امکان دارد در سیخ هل دهید تا روی چنگال محکم شده و حرکت نکند. چنگال دوم را در سیخ فشار داده و تا زمانی که گوشت روی سیخ محکم شود به فشار آن ادامه دهید. برای حفظ آن در موقعیت ایمن پیچ‌های ثابت کننده را محکم کنید.

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 میلی‌لیتر 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



پیش گرمایش سریع



جهت پیش گرمایش سریع فر استفاده می‌شود.

پخت سنتی* (conventional)



برای پخت انواع مختلف غذا تنها در یک طبقه استفاده می‌شود.

گریل



برای گریل کردن استیک‌ها، کباب و سوسیس‌ها، پخت گراتین سبزیجات یا تُست 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 سطوح زیر سینی مشبک پخت قرار داده و ۵۰۰ میلی لیتر آب آشامیدنی در آن بریزید.

گریل توربو



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 سطوح 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.

فن



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.

پخت کانوکشن



برای پخت گوشت یا تهیه کیک های کرم دار تنها در یک طبقه استفاده می‌شود.

عملکردهای ویژه



یخ زدایی



جهت یخ‌زدایی سریع تر غذاها استفاده می‌شود.

گرم نگهدارنده



برای حفظ گرما و تردی غذاهای پخته شده استفاده می‌شود.

پف کردن



برای کمک به ور آمدن و پف کردن خمیرهای شیرین یا ترش استفاده می‌شود. برای حفظ کیفیت، اگر فر پس از اتمام برنامه پخت قبلی هنوز گرم است این عملکرد را فعال نکنید.

پخت مطلوب



این عملکرد پخت انواع غذاها را به سرعت و ملایم انجام می‌دهد. همچنین می‌توان برای گرم کردن مجدد غذای پخته شده و نگهداری آن در دمای اتاق یا در یخچال استفاده نمود.

پخت قدرتی (MAXI COOKING)



برای پخت تکه های بزرگ گوشت (بیش از ۲.۵ کیلوگرم) از این عملکرد استفاده می‌شود. پیشنهاد می‌شود که 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.

غذای منجمد



دارای تنظیمات مناسب جهت لازانیا- پیتزا- اشترودل- سیب زمینی سرخ کرده- نان می باشد. این عملکرد به صورت خودکار دما و حالت پخت را جهت این ۵ نوع غذای منجمد انتخاب می نماید. جهت غذاهای دیگر که شامل این موارد نمی باشند گزینه "custom" را جهت تنظیم دما انتخاب نمایید.

آرام پز



برای پخت آرام و ملایم گوشت و ماهی و حفظ تردی و آبدار بودن آنها استفاده می شود. 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 می باشد.

*فن اقتصادی (اکو)



برای پخت گوشت های شکم پر و فیله 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 اکو در زمان پخت خاموش شده و با فشار دکمه **OK select** مجدد فعال خواهد شد. جهت استفاده از برنامه اکو برای کاهش مصرف انرژی، درب فر نباید تا تکمیل روند پخت باز شود.

*این عملکرد مطابق با قانون (EU) NO. 65/2014 به عنوان مرجع اعلام مصرف انرژی محسوب می شود.

سیستم تمیز کننده خودکار- چربی زدایی حرارتی



جهت تمیز کردن کثیفی های به جا مانده از پخت از این عملکرد در دمای خیلی بالا (حدود ۵۰۰ درجه سانتیگراد) استفاده می شود. دو چرخه تمیز کننده خودکار وجود دارد: یک چرخه کامل (pyro) و یک چرخه کوتاه (pyro Express). بهتر است از چرخه سریع تر به صورت دوره ای در فاصله های زمانی مشخص و از چرخه کامل تنها در زمانی که فر بسیار کثیف می باشد استفاده نمایید.

تنظیمات



جهت تغییر تنظیمات فر (زبان دستگاه، زمان، بلندی صدای هشدار صوتی، روشنایی، حالت اقتصادی (اکو)) مورد استفاده قرار می گیرد.

لطفا توجه نمایید: هنگامیکه فر خاموش است اما عملکرد اقتصادی (اکو) فعال می باشد، روشنایی نمایشگر برای ذخیره انرژی کاهش یافته و با فشار یک دکمه دوباره به صورت خودکار فعال خواهد شد.

دستورات پخت کاملا خودکار



برای استفاده بهتر از این عملکرد، به کتاب آشپزی موجود در سایت نیکان مراجعه نمایید. با انتخاب یکی از ۲۸ دستور پخت موجود، فر بهترین و مناسب ترین تنظیمات دمای پخت، عملکرد و زمان را به صورت خودکار تنظیم می نماید.

حسگر پخت گوشت



این عملکرد به صورت خودکار بهترین حالت پخت را برای انواع مختلف گوشت انتخاب می نماید. این عملکرد بهترین دما را برای فضای داخلی فر و داخل غذا براساس نوع گوشت انتخابی پیشنهاد می دهد. جهت قرار دادن و استفاده صحیح از حسگر پخت دستورالعمل های موجود در بخش مربوطه را انجام دهید.



با استفاده از ۸ یا ۷ گزینه "Low" را انتخاب کرده و دکمه **OK select** را جهت تایید فشار دهید.

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.

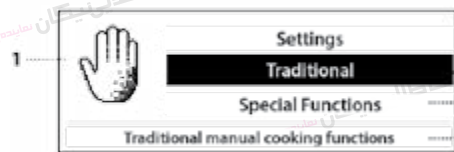
فر را در دمای ۲۰۰°C حدود یک ساعت حرارت دهید، ترجیحاً از عملکردی همراه با گردش هوا (مانند "فن" یا "کانوکشن") استفاده نمایید.

از توضیحات تنظیم عملکردها پیروی نمایید.

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

استفاده از دستگاه

۱. انتخاب عملکرد



- ۱ علامت عملکرد انتخاب شده
- ۲ عملکرد انتخاب شده
- ۳ دیگر عملکردهای موجود
- ۴ توضیح عملکرد انتخابی

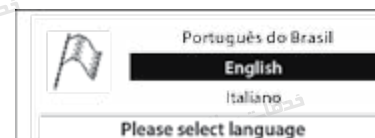
روشن کردن فر

دکمه ① را فشار داده و نگه دارید: نمایشگر منوی اصلی را نشان می دهد.

استفاده از دستگاه در اولین مرتبه

۱. انتخاب زبان دستگاه

هنگامیکه برای اولین مرتبه دستگاه روشن می شود باید زبان و ساعت آن را تنظیم نمایید: نمایشگر زبان های موجود را نشان می دهد.

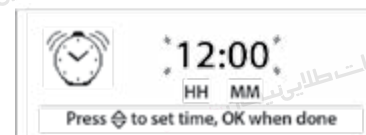


با استفاده از ۸ یا ۷ زبان مورد نظر را انتخاب کرده و با فشار دکمه **OK select** آن را تایید نمایید.

⚠ لطفاً توجه داشته باشید: هر زمان که بخواهید می توانید زبان دستگاه را از منوی "تنظیمات" تغییر دهید.

۲. تنظیم ساعت

پس از انتخاب زبان دستگاه، باید زمان حال را نیز تنظیم نمود: عدد ۱۲:۰۰ در نمایشگر چشمک خواهند زد.



با استفاده از ۸ یا ۷ ساعت درست را تنظیم کرده و با فشار دکمه **OK select** آن را تایید نمایید.

⚠ لطفاً توجه داشته باشید: پس از قطع برق زمان باید دوباره تنظیم شود.

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.

با استفاده از ۸ یا ۷ منوی تنظیمات "setting" را انتخاب کرده و دکمه **OK select** فشار دهید. "power" را انتخاب کرده و با فشار **OK select** آن را تایید نمایید.

حرکت در منو

با فشار ۸ یا ۷ در منوی اصلی حرکت کرده و مواردیکه می خواهید انتخاب نمایید روشن می شوند.

انتخاب یک گزینه از منو

هنگامیکه گزینه مورد نظر در نمایشگر روشن می شود با فشار دکمه **OK select** آن را تایید نمایید تا وارد منوی تنظیمات یا لیست عملکردها شوید.

انتخاب یک عملکرد

برای حرکت در میان لیست موجود در نمایشگر ۸ یا ۷ را فشار دهید. با دکمه **OK select** آن را تایید کرده و وارد منوی تنظیمات شوید.

۲. تنظیم و فعال کردن یک عملکرد

۱ نشانگر (تنظیمات انتخابی را روشن می نماید).

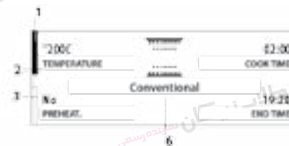
۲ ما / توان گریل

۳ پیش گرمایش

۴ مدت زمان

۵ زمان پایان برنامه

۶ اسم عملکرد



درخواست تنظیمات

با فشار ۸ یا ۷ نشانگر را به روی تنظیماتی که می خواهید تغییر کند حرکت دهید.

هنگامیکه نشانگر در موقعیت مورد نظر قرار گرفت؛ با فشار **OK select** تنظیمات را تغییر دهید؛ تنظیماتی که انتخاب نموده اید چشمک زن خواهد شد.

توسط دکمه های ۸ یا ۷ مقادیر را تغییر داده و با فشار **OK select** آن را تایید نمایید.

فعال کردن عملکرد

هنگامیکه تنظیمات موارد مورد نظر شما را نمایش می دهد، برای فعال شدن

عملکرد **▷** را فشار دهید. غذا را در فر گذاشته و سپس دکمه **▷** را مجدد فشار داده تا عملکرد فعال گردد.



لطفا توجه داشته باشید؛ بعضی از تنظیمات می توانند در زمان پخت تغییر کنند.

۳. پیش گرمایش

این فر می تواند پخت هر نوع غذایی را با یا بدون مرحله پیش گرمایش انجام دهد.

با انتخاب گزینه "No" زمان پخت کل (شامل پیش گرمایش) و مصرف انرژی تا ۲۵٪ کاهش می یابد.

عملکرد پیش گرمایش با بیشتر عملکردها قابل اجرا می باشد.

با اتمام عملکرد پیش گرمایش و رسیدن دما به مقدار تنظیم شده، یک هشدار صوتی شنیده می شود.

غذا را درون فر گذاشته و روند پخت را شروع نمایید.

لطفا توجه داشته باشید؛ اگر پیش از اتمام پیش گرمایش غذا را درون فر قرار دهید اثر نامطلوبی در نتیجه پخت خواهد داشت.

۴. تنظیمات پایان زمان پخت (زمان با تاخیر)

برخی از عملکردها به شما این امکان را می دهند که با تنظیم زمان پایان پخت، زمان شروع پخت را با تاخیر انجام دهید.

هنگامیکه تنظیمات مدت زمان عملکرد انجام می شود، نمایشگر زمان پایان مورد انتظار را نشان می دهد. با استفاده از ۸ یا ۷ نشانگر را روی گزینه زمان پایان (END TIME) گذاشته و دکمه **OK select** را فشار دهید. زمان چشمک زن خواهد شد.

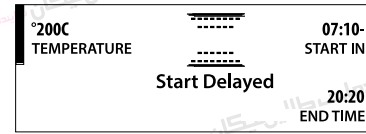


با استفاده از ۸ یا ۷ زمان پایان پخت را انتخاب

کرده و با دکمه **OK select** آن را تایید نمایید.

▷ را فشار دهید، غذا را داخل فر گذاشته و

برای فعال کردن عملکرد دوباره **▷** را فشار دهید. پس از گذشت زمان محاسبه شده برای پایان زمان پخت، فر به صورت خودکار روشن می شود.



⚠ لطفا توجه داشته باشید: می توانید با فشار دکمه ▷ زمان انتظار را لغو و عملکرد را به سرعت فعال نمایید.

این تنظیمات تنها زمانی می توانند فعال شوند که نیازی به عملکرد پیش گرمایش نباشد.

برشته کردن

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



در صورت نیاز **OK select** را فشار داده تا چرخه برشته کردن به مدت ۵ دقیقه فعال شود. می توانید با فشار ۸ عملکرد انتخاب شده برای پخت را افزایش دهید.

برای توقف عملکرد برشته کردن، با فشار دکمه ① فر را خاموش کرده یا از طریق دکمه MENU وارد منوی اصلی شوید.



دستورات پخت کاملا خودکار

فر دارای ۲۸ دستور پخت کاملا خودکار می باشد که بهترین عملکردها و دماهای پخت وجود دارند. برای انتخاب مناسب ترین عملکرد و کسب بهترین نتیجه به راهنمای آشپزی موجود در سایت نیکان مراجعه نمایید.

گزینه "recipe" را از منوی اصلی با استفاده از ۸ یا ۷ انتخاب کرده و با فشار دکمه **OK select** آن را تایید نمایید. حال وارد لیست غذاهای موجود خواهید شد.

با استفاده از ۸ یا ۷ در لیست حرکت کرده و برای انتخاب گزینه مورد نظر دکمه **OK select** را فشار دهید.



دکمه ▷ را فشار داده و غذا را درون فر قرار دهید. برای فعال شدن مجدد عملکرد دکمه ▷ را دوباره فشار دهید. این دستورات پخت امکان تنظیم زمان پایان پخت را فراهم می نماید.

⚠ لطفا توجه داشته باشید: یک هشدار صوتی شنیده شده و نمایشگر نشان می دهد که در عملکرد انتخابی چه کاری و چه زمانی باید انجام شود مانند برگرداندن غذا یا بررسی روند پخت.



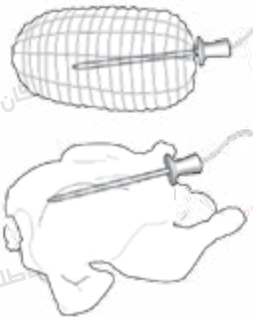
حسگر پخت گوشت

با استفاده از حسگر پخت می توانید دمای داخل غذا را در زمان پخت اندازه گیری نمایید.

با استفاده از ۸ یا ۷ گزینه "Meat Probe Recipes" را از منوی اصلی انتخاب کرده و **OK select** را فشار دهید.

غذای مورد نظر را از لیست انتخاب و با فشار **OK select** آن را تایید نمایید.

لطفا توجه داشته باشید: انتخاب گزینه "Custom Meat" به شما امکان تغییر تمام تنظیمات (برای دمای فر و دمای حسگر) را می دهد. در دستورات دیگر تنها می توانید برخی از تنظیمات را تغییر دهید.



حسگر را به صورت عمیق درون گوشت فشار دهید. مراقب باشید که در قسمت های استخوانی

یا دارای چربی فرو نرود. برای ماکیان، حسگر را از طول به وسط سینه فشار داده و از قرارگیری

در مناطق خالی خودداری نمایید. غذا را در فر گذاشته و دوشاخه حسگر را به محل اتصال موجود

در سمت راست دیواره داخلی وصل نمایید.

محبوب‌ترین‌ها

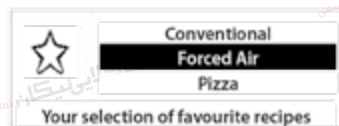
برای استفاده آسان‌تر از فر، می‌توانید تا ۱۰ عملکرد مورد نظر را ذخیره نمایید. برای ذخیره یک عملکرد و تنظیمات آن جهت استفاده‌های آینده، پس از اتمام روند پخت، علامت ☆ را فشار دهید.

برای تایید دکمه **OK select** را فشار دهید. نمایشگر از شما می‌خواهد که برای ذخیره عملکرد از ۱ تا ۱۰ یک عدد را در لیست محبوب‌ترین‌های خود انتخاب نمایید.



با استفاده از ۸ یا ۷ یک عدد را انتخاب کرده و سپس با فشار **OK select** آن را تایید نمایید. لطفاً توجه داشته باشید: برای لغو آن دکمه << را فشار دهید.

اگر حافظه دستگاه یا اعداد پر شده باشند، عملکرد روی آنها ذخیره خواهد شد. برای استفاده از عملکردهایی که ذخیره می‌شوند ☆ را فشار دهید: نمایشگر لیست محبوب‌ترین‌ها را نشان می‌دهد.



با استفاده از ۸ یا ۷ عملکرد را انتخاب کرده و با فشار **OK select** آن را تایید نمایید. با فشار > عملکرد فعال می‌شود.

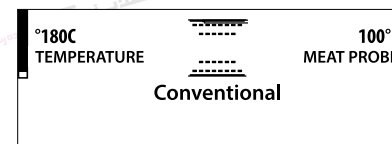


در صورت وجود پیش‌تنظیمات را همانند روش خواسته شده و با فشار > تغییر دهید.

یک هشدار صوتی شنیده شده و نمایشگر زمانیکه حسگر غذا به دمای مورد نظر برسد آن را نشان خواهد داد. پس از اتمام تکمیل پخت، جهت کسب نتیجه بهتر و تکمیل روند پخت می‌توانید زمان پخت را افزایش دهید. برای تنظیم زمان پخت ۸ یا ۷ را فشار دهید: فر به صورت خودکار از عملکرد سنتی (conventional) استفاده می‌نماید. لطفاً به یاد داشته باشید: در صورت عدم اتصال صحیح حسگر پخت گوشت، یک هشدار صوتی شنیده شده و پیغامی در نمایشگر ظاهر می‌شود.

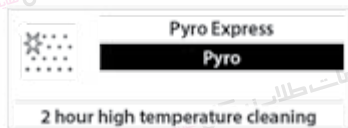
استفاده از حسگر پخت گوشت با عملکردهای دستی

می‌توانید حسگر پخت گوشت را با بعضی از عملکردهای دستی جهت کسب نتیجه خوب در زمان پخت گوشت استفاده نمایید. یک عملکرد دستی را انتخاب کرده و حسگر را متصل نمایید: در بالای نمایشگر، سمت چپ، دمایی که حسگر باید به آن برسد نشان داده می‌شود.

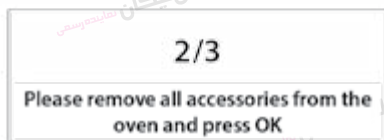


جهت تغییر تنظیمات، با ۸ یا ۷ نشانگر موجود در کنار مقادیر را حرکت داده و **OK select** را فشار دهید.

هنگامیکه در نمایشگر تنظیمات شروع به چشمک زدن می‌نمایند، مقادیر مورد نظر را با استفاده از ۸ یا ۷ تنظیم کرده و سپس برای تایید دکمه **OK select** را فشار دهید.

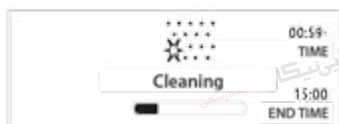
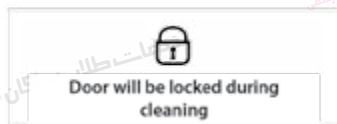


یکی از گزینه های "pyro" یا "pyro Express" را در منو انتخاب کرده و **OK select** را فشار دهید. نمایشگر مدت زمان چرخه انتخابی و زمان پایان را نشان می‌دهد. دکمه **OK select** را فشار دهید: نمایشگر دستورالعمل‌های لازم را برای شروع چرخه تمیز کننده نشان می‌دهد.



متن تصویر ۳/۲: لطفا تمام لوازم جانبی را از فر خارج کرده و **OK** را فشار دهید. پیش از فعال کردن این عملکرد، بررسی نمایید که تمام لوازم جانبی مانند نگهدارنده طبقات را از فر خارج نموده‌اید.

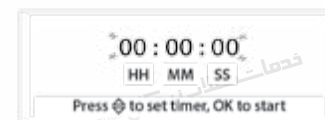
پس از انجام دستورات هر مرحله برای رفتن به مرحله بعدی **OK select** را فشار دهید. پس از تایید نهایی، فر شروع به انجام چرخه تمیز کاری کرده و درب به صورت خودکار قفل می‌شود: به سرعت یک پیغام در نمایشگر ظاهر شده و و روند انجام عملکرد را به صورت یک خط نشان می‌دهد.



در نمایشگر پیغامی در رابطه با پایان برنامه، چشمک زن می‌شود. دمای باقی مانده در نمایشگر نشان داده شده و تا زمانیکه دمای داخل فر به سطح ایمن نرسد قفل درب باز نخواهد شد. پس از آن نمایشگر زمان حال را نشان می‌دهد.

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 **OK select** را فشار دهید: تایمر 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. یک هشدار صوتی شنیده شده و نمایشگر نشان می‌دهد که تایمر شمارش معکوس زمان انتخاب شده را به پایان رسانده است.

! لطفا توجه داشته باشید: هر زمان که بخواهید می‌توانید با فشار **OK select** تایمر را متوقف نمایید.

قفل صفحه کلید

برای قفل کردن صفحه کلید، به صورت همزمان **OK select** و **OK select** را حداقل ۵ ثانیه فشار داده و نگه دارید. جهت غیر فعال کردن قفل همین کار را دوباره انجام دهید.

! لطفا توجه داشته باشید: می‌توانید این عملکرد را در طول زمان پخت نیز فعال نمایید.

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



سیستم تمیز کننده خودکار-چربی‌زدایی حرارتی

با استفاده از ۸ یا ۷ گزینه "cleaning" را جهت تمیز کردن از منوی اصلی انتخاب کرده و **OK select** را فشار دهید.

جدول پخت

سطح و لوازم جانبی	زمان پخت (دقیقه)	دما (درجه سانتیگراد)	پیش گرمایش	عملکرد	دستور پخت
۲/۳	۳۰-۹۰	۱۶۰-۱۸۰	-	☰	کیک اسفنجی
۱ ۴	۳۰-۹۰	۱۶۰-۱۸۰	-	☰	کیک اسفنجی
۳	۳۵-۹۰	۱۶۰-۲۰۰	-	☰	کیک مغزدار (چیزکیک)
۱ ۴	۴۰-۹۰	۱۶۰-۲۰۰	-	☰	اشترودل، پای (میوه)
۳	۲۰-۴۵	۱۶۰-۱۸۰	-	☰	بیسکوئیت / تارت
۱ ۴	۲۰-۴۵	۱۶۰-۱۷۰	-	☰	تارت
۱ ۳ ۵	۲۰-۴۵***	۱۶۰-۱۷۰	-	☰	تارت
۳	۳۰-۴۰	۱۸۰-۲۰۰	-	☰	کلوچه پفی
۱ ۴	۳۵-۴۵	۱۸۰-۱۹۰	-	☰	کلوچه پفی
۱ ۳ ۵	۳۵-۴۵***	۱۸۰-۱۹۰	-	☰	کلوچه پفی
۳	۱۱۰-۱۵۰	۹۰	-	☰	مرنگ
۱ ۴	۱۴۰-۱۶۰	۹۰	-	☰	مرنگ
۱ ۳ ۵	۱۴۰-۱۶۰***	۹۰	-	☰	مرنگ

۱/۲	۱۵-۵۰	۱۹۰-۲۵۰	-	☰	نان / پیتزا
۱ ۴	۲۰-۵۰	۱۹۰-۲۵۰	-	☰	نان / پیتزا
۱ ۳ ۵	۲۵-۵۰***	۱۹۰-۲۵۰	-	☰	نان / پیتزا
۲/۳	۴۰-۵۵	۱۸۰-۱۹۰	-	☰	کیک شور (پای سبزیجات، پای کیش)
۱ ۴	۴۵-۷۰	۱۸۰-۱۹۰	-	☰	کیک شور (پای سبزیجات، پای کیش)
۱ ۳ ۵	۴۵-۷۰***	۱۸۰-۱۹۰	-	☰	کیک شور (پای سبزیجات، پای کیش)
۳	۲۰-۳۰	۱۹۰-۲۰۰	-	☰	ولوان / کراکر با خمیر هزارلا
۱ ۴	۲۰-۴۰	۱۸۰-۱۹۰	-	☰	ولوان / کراکر با خمیر هزارلا
۱ ۳ ۵	۲۰-۴۰***	۱۸۰-۱۹۰	-	☰	ولوان / کراکر با خمیر هزارلا
۳	۴۵-۶۵	۱۹۰-۲۰۰	-	☰	لازانيا / پاستای پخته شده / کانلونی / کیک میوه ای
۳	۸۰-۱۱۰	۱۹۰-۲۰۰	-	☰	گوشت بره / گوساله / گاو / خوک (۱ کیلو گرم)
۳	۵۰-۱۰۰	۲۰۰-۲۳۰	-	☰	مرغ / خرگوش / اردک (۱ کیلو گرم)
۲	۸۰-۱۳۰	۱۹۰-۲۰۰	-	☰	بوقلمون / مرغابی (۳ کیلو گرم)

۱ ۳ ۵	۴۰-۱۲۰***	۱۹۰	-		وعده غذایی کامل: تارت میوه (سطح ۵) / لازانیا (سطح ۳) // گوشت (سطح ۱)
۳	۱۰-۱۵	Auto	-		پیتزا منجمد
۱ ۴	۱۵-۲۰	Auto	-		
۱ ۲ ۴	۲۰-۳۰	Auto	-		
۱ ۳-۲ ۴	۲۰-۳۰	Auto	-		
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 ۳/۲ از زمان پخت غذا را برگردانید (در صورت نیاز).

***مدت زمان تخمینی: غذاها می‌توانند بر اساس نظر شخصی در زمان‌های

مختلف از فر خارج شوند.

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






OVEN

۳	۵۰-۶۰	۱۸۰-۲۰۰	-		ماهی پخته، در فویل (فیله، کامل)
۲	۴۰-۶۰	۱۸۰-۲۰۰	-		سبزیجات شکم پر (گوجه، کدوسبز، بادمجان)
۵	۳-۶	بالا	-		نان تُست شده
۳ ۴	۲۰-۳۰*	متوسط	-		ماهی فیله / خرد شده
۴ ۵	۱۵-۳۰*	متوسط- بالا	-		سوسیس / کباب / دنده / همبرگر
۱ ۲	۵۵-۷۰**	متوسط	-		مرغ بریان ۱-۳ کیلوگرم
۱ ۲	۶۰-۸۰	بالا	-		مرغ بریان ۱-۳ کیلوگرم
۳	۳۵-۵۰**	متوسط	-		گوشت کبابی خام ۱ کیلوگرم
۳	۶۰-۹۰**	متوسط	-		ران بره
۳	۳۵-۵۵**	متوسط	-		سیب زمینی کبابی
۳	۱۰-۲۵	بالا	-		کراتین سبزیجات
۱ ۴	۵۰-۱۰۰***	۲۰۰	-		لازانیا و گوشت
۱ ۴	۴۵-۱۰۰***	۱۸۰	-		گوشت و سیب زمینی
۱ ۴	۳۰-۵۰***	۱۹۰	-		ماهی و سبزیجات


OVEN

سینی مشبک پخت	ظرف فر یا سینی پخت در سینی مشبک پخت	
سینی روغن گیر / سینی پخت	سینی روغن گیر	سینی پخت
سینی روغن گیر با ۵۰۰ میلی لیتر آب	جوجه گردان	حسگر پخت گوشت (اختیاری)

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 انجام هر گونه نظافت یا تعمیرات 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.

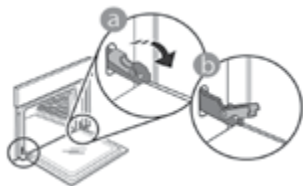
تمیز کردن محفظه پخت با سیستم تمیز کننده خودکار (چربی زدایی حرارتی)

-  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 زمانی که 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.
- اگر فر در زیر یک صفحه اجاق نصب شده است، اطمینان حاصل نمایید که تمام مشعل ها یا صفحات برقی در زمان فعال شدن چرخه تمیز کننده خودکار خاموش می باشند.

- در صورت استفاده از لامپ‌های هالوژن، آنها را بدون محافظ با دست نگیرید. امکان آسیب دیدگی انگشتان شما وجود دارد. تا زمانیکه پوشش لامپ را در جای خود قرار نداده‌اید از فر استفاده نکنید.

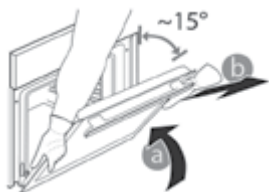
خارج کردن و قرارگیری مجدد درب

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

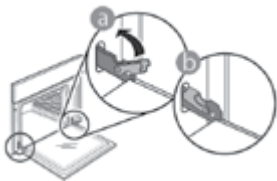


۲. تا آنجا که می‌توانید درب را ببندید.

درب را با هر دو دست محکم نگه دارید- آن را از دستگیره نگیرید. در حالیکه درب را به سمت بالا می‌کشید 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 داده، گیره‌های لولا را با محل آن‌ها هم‌ردیف کرده، با احتیاط و بسیار ایمن قسمت بالایی را در جای خود قرار دهید.



تمام لوازم جانبی (شامل نگهدارنده های طبقات) را پیش از فعال کردن چرخه تمیز کننده خودکار (چربی زدایی حرارتی) از فر خارج نمایید.

برای کسب بهترین نتیجه، پیش از استفاده از عملکرد تمیز کننده خودکار خاکسترهای موجود را با یک دستمال مرطوب تمیز نمایید.

فر دارای دو نوع عملکرد تمیز کننده خودکار (چربی زدایی حرارتی) می‌باشد: چرخه استاندارد (pyro) برای تمیز کردن فر بسیار کثیف استفاده می‌شود در حالیکه چرخه اقتصادی (pyro Express) زمان کمتری طول کشیده و با مصرف انرژی کمتر برای استفاده در فاصله‌های زمانی مشخص به کار می‌رود.

عملکرد pyro را تنها زمانی فعال نمایید که دستگاه بسیار کثیف بوده یا بوی نامطبوع در زمان پخت به مشام می‌رسد.

لطفا توجه نمایید: در زمان چرخه تمیز کننده خودکار درب فر باز نمی‌شود و تا زمانیکه دما به سطح قابل قبول برگردد قفل خواهد ماند.

در زمان چرخه تمیز کننده خودکار و پس از آن اتاق را تهویه نمایید.

تعویض لامپ

۱. جهت تعویض لامپ با خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید.

۲. فر را از برق جدا نمایید.

۳. پوشش را از روی لامپ برداشته، لامپ را تعویض کنید و پوشش را دوباره در جای خود قرار دهید.

۴. فر را به برق متصل نمایید.

به موارد زیر توجه داشته باشید: تنها از لامپ رشته ای ۲۵-۴۰ ولت / ۲۳۰ وات نوع E-14، ۳۰۰°C یا لامپ هالوژن ۲۰-۴۰ وات / ۲۳۰ ولت نوع G9، ۳۰۰°C استفاده نمایید. لامپ به کار رفته در دستگاه مخصوص لوازم خانگی طراحی شده و برای روشنایی اتاق‌ها در منزل مناسب نمی باشد (قانون ۲۰۰۹/۲۴۴ اتحادیه اروپا). برای تهیه لامپ با خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید.

مشکل	دلیل احتمالی	راه حل
نمایشگر حرف "F" را همراه با یک عدد نشان می دهد.	مشکل نرم افزاری وجود دارد.	با خدمات طلایی نیکان تماس گرفته و عدد پس از "F" را بخوانید.

نکات مفید

نحوه مطالعه جدول پخت

جدول مناسب‌ترین عملکرد، لوازم جانبی و سطوح مورد استفاده برای پخت انواع مختلف غذا را نشان داده است. زمان‌های پخت از لحظه‌ای 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. از پایین‌ترین 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 ترجیحاً قالب‌های کیک فلزی با رنگ‌های تیره و سینی پخت استفاده نمایید. همچنین می‌توانید از پیرکس یا تابه‌های 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 می‌کند 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 طولانی‌تر دارد در فر باقی می‌ماند.

۴. 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 آورده اید.



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

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 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.
درب باز نمی‌شود.	قفل درب خراب است. چرخه تمیزکننده خودکار در حال فعالیت می‌باشد.	در صورت وجود مشکل فر را خاموش و دوباره روشن نمایید. صبر کنید تا عملکرد به پایان رسیده و فر خنک شود.

به خاطر داشته باشید هرگز از دو غذایی که ممکن است در هنگام پخت با بوی خود روی طعم یکدیگر تاثیر گذارند استفاده ننمایید.

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 تازه 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