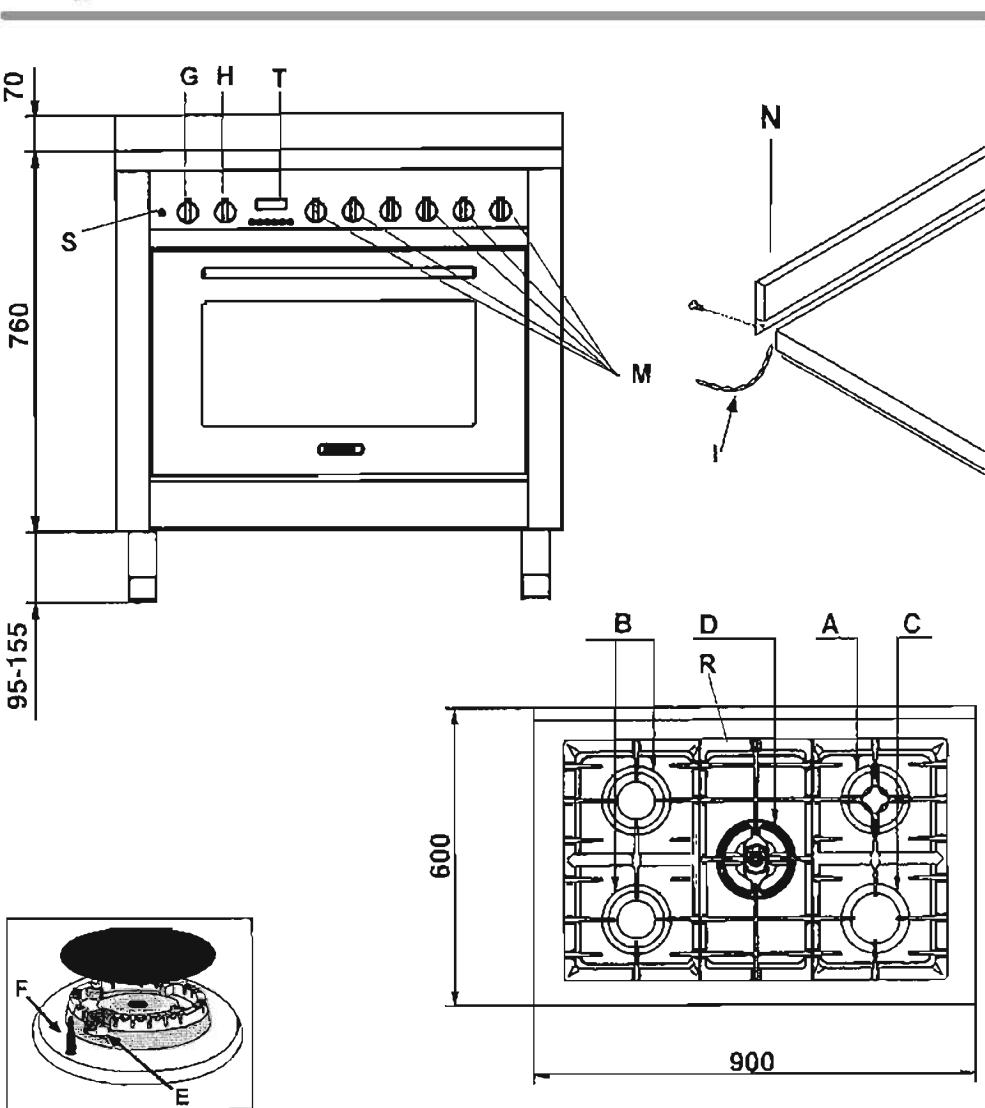


نصب، ۱۰ و ۱۱	توصیه های ایمنی، ۲
زنجیر ثابتیت "ا" ، ۱۰	
تغیین محل نصب، ۱۰	اجزای دستگاه، ۳
تزوییه آشپزخانه، ۱۰	
اتصالات شبکه گاز، ۱۱	دستورالعملهایی برای استفاده از دستگاه، ۳
سازگاری با انواع متفاوت گازها، ۱۱	عملکرد شعله ها، ۴
تعویض زیگاور های مشعل دو گانه مستقل، ۱۱	توصیه های سودمند برای بکارگیری مشعل ها، ۴
تنظیم هوای اولیه برای مشعل ها، ۱۲	مشعل دو شعله ای مجزا، ۴
تنظیم مشعل کم، ۱۲	
فر چند کاره، ۵	
اتصال برقی، ۱۳	بکارگیری کتاب پز (گریل)، ۵
اتصال کابل دستگاه به جریان اصلی برق، ۱۳	چراغ روشن بودن فر، ۵
تعویض کابل دستگاه، ۱۳	چراغ تعایشگر "S"， ۵
مشخصات مشعل و نازل ها، ۱۳	جوچه گردان، ۵
مرکز خدمات پس از فروش آریستون در سراسر کشور، ۱۴	چگونه از فر خود به نحو صحیح نگهداری نماییم، ۶
	داخل درب فر، ۶
	داخل فر، ۶
	تعویض لامپ داخل فر، ۶
	باز کردن و سوار کردن درب فر، ۶
	برنامه ریز الکترونیکی، ۷
	تنظیم ساعت، ۷
	حالت منوی فر (خروج از برنامه)، ۷
	حالت نیمه خودکار فر، ۷
	حالت خودکار فر (برنامه ریزی زمان پخت و پایان آن)، ۷
	یاد آور زمان، ۷
	زنگ، ۷
	کنترل برنامه، ۷
	پاک کردن برنامه، ۷
	توصیه هایی در مورد نحوه پخت، ۸
	پیش گرمایشی، ۸
	استفاده از کتاب پز، ۸
	نحوه پخت نان شیرینی، ۸
	نحوه پخت پیتزا، ۸
	نحوه پخت ماهی و گوشت، ۸
	نکات در مورد آشپزی، ۹

با تبریک به شما په خاطر انتخاب وسایل خانگی ایندزیت با قابلیت اطمینان بالا و کاربری آسان، توصیه می گردد جهت عملکرد بیوینه و افزایش عمر دستگاه خود، دفترچه راهنمای مطالعه نمایید. با تشکر

- ۹ - وضعیت لوله گاز را به طور مرتب کنترل کنید و در صورت مشاهده هرگونه ساییدگی یا علامت غیر طبیعی، نسبت به تعویض آن توسط یک متخصص فنی اقدام نمایید.
- ۱۰ - استفاده کننده تحت هیچ شرایطی نباید اقدام به تعویض کابل برق رسان یا لوله انشعاب گاز نماید. در صورت مسدمه دیدگی یا نیاز به تعویض، فقط با مراکز خدماتی مجاز تماس بگیرید.
- ۱۱ - هنگامی که از دستگاه استفاده نمی کنید، همواره آن را از برق جدا کنید و شیر گاز را بندید.
- ۱۲ - مشعلاها و سینی چدنی برای مدتی طولانی پس از استفاده داغ باقی می مانند. مراقب باشید که در این مدت آنها را لمس نکنید.
- ۱۳ - جهت جلوگیری از سرریز شدن اتفاقی مواد، ظروف آشپزی نامنف یا ظرفهایی با کف ناهموار را روی شعله قرار ندهید.
- ۱۴ - هنگامیکه دستگاه روشن است، هرگز مایعات قابل اشتعال نظرالکل، بنزین و غیره را نزدیک دستگاه قرار ندهید.
- ۱۵ - چنانچه اجاق گاز بر روی پایه نصب گردیده است، اقدامات احتیاطی مورد نیاز را به عمل آورید تا لغزش دستگاه جلوگیری گردد.
- ۱۶ - چنانچه وسیله شما به درب فوقانی مجهز می باشد، پیش از آنکه آن را بندید، حتما هر مایعی را که بر روی صفحه گاز ریخته شده است، پاک کنید.
- ۱۷ - وقتی هنوز صفحه داغ است، درب فوقانی را نبندید.
- ۱۸ - از پاک کننده های بخار برای تمیز کردن فر استفاده نکنید.
- ۱ - این دستگاه برای استفاده شخصی و غیر حرفه ای در محلهای سکونت معمولی طراحی گردیده است.
- ۲ - توصیه های مندرج در این دفترچه راهنمای را به دقت بخوانید چرا که نکات مهمی در ارتباط با نصب، استفاده و نگهداری این در اختیار شما قرار می دهدند. این دفترچه را در مکانی قرار دهید که در صورت نیاز در دسترس باشد.
- ۳ - منضمهات دستگاه که ممکن است در تماس با غذا قرار گیرند، از موادی ساخته شده اند که در تطابق کامل با مندرجات مقررات EEC مورخ ۲۱ دسامبر ۱۹۸۸ و مقررات معترف ملی می باشند.
- ۴ - بعضی از قسمتها با یک نوار ضد خراش قابل زدودن، پوشیده شده است. پیش از استفاده از دستگاه نوار می بایست برداشته شود و قسمتها ای از دستگاه که زیر آن قرار داشته را با یک تکه پارچه و محمولات شوینده خانگی بدون سایش تمیز کنید. توصیه می کنیم هنگامی که فر دستگاه را برای اولین بار روشن می کنید، آن را به مدت ۳۰ دقیقه با حداکثر دما گرم کنید تا هرگونه زائدات باقیمانده از مراحل ساخت از بین برود.
- ۵ - تمام عملیات نصب و تنظیم می بایست مطابق با قواعد معتر و توسط متخصصین فنی مجرب و حائز صلاحیت انجام شود.
- ۶ - پیش از نصب دستگاه اطمینان حاصل نمایید که اطلاعات مندرج در برگه درجه بندی با مشخصات انشعابات برق و گاز شما، مطابقت دارند.
- ۷ - در طی کار، درب شیشه ای فر و تمام قسمتها مجاور دستگاه داغ می شوند. بنابراین اطمینان حاصل نمایید که کودکان در تماس با دستگاه نباشند.
- ۸ - توجه داشته باشید که ظرفیت سیستم برقی و پریزهای برق برای حداکثر توان دستگاه که بر روی برگه درجه بندی قید شده است، مناسب باشند. در صورتی که در این مورد مطمئن نیستید، با متخصصین حرفة ای ما تماس بگیرید.

اجزای دستگاه



T تایمر برنامه پخت
S چراغ نمایشگر عملکرد فر الکتریکی
G ولوم انتخاب فر الکتریکی (انتخاب بدوه پخت)
H ولوم نرمومات فر الکتریکی (انتخاب درجه حرارت)
I زدیر ثابت نگهدار (طول ۳ سانتی متر)
M منفذ قابل برداشت

A مشعل کمکی گاز (شعله کوچک)
B مشعل گازی نیمه سریع (شعله متوسط)
C مشعل گازی سریع (شعله بزرگ)
D مشعل گازی DC-DR (شعله وسط)
R شبکه نگهدارنده ظروف روی مشعل
E احتراق زا (جرقه زن شنیدک) برای مشعل های گازی
F درموگول (ابزار ایمنی) که در صورت خاموش شدن اتفاقی
 شعله (در اثر سر ریز شدن مواد یا جریان هوا وغیره)
 فعال می شود و گاز رسانی به مشعل را متوقف می کند.

دستورالعملهایی برای استفاده از دستگاه

اطراف ظرف توسعه نیابد. (به جدول زیر توجه کنید) هنگامی که ملیع شروع به جوشیدن کرد، توصیه می شود که شعله را کم کنید تا مانع به آرامی به جوشیدن ادامه بدهد.

اطراف ظرف آشپزی (سانتیمتر)	مشعل
۹-۱۳	کمکی
۱۵-۲۰	نیمه سریع
۲۱-۲۶	سریع
۲۷-۳۲	سه حلقه ای
۳۰-۳۴	دو حلقه ای DC-DR (داخلی)
۳۳-۴۸	دو حلقه ای DC-DR (خارجی)



شکل ۱

اجاق گاز به نگهدارنده ظروف کوچک مجهز می باشد (شکل ۱) که می بایست فقط روی شعله کمکی "A" و یا شعله دوگاهه "D" مورد استفاده قرار گیرد.

مشعل دو شعله ای مجزا

این مشعل شامل دو شعله متعددالمرکز می باشد که می توانند بطور مجزا و یا با هم استفاده گردد. استفاده از شعله دوباله در حالیکه روی درجه حداقلتر می باشد می تواند حرارت زیادی تولید کند که زمان پخت را در رابطه با مشعل های مرسوم کاهش دهد. به علاوه، هنگامیکه هر دو مشعل را روی درجه حداقل می گذارید، شعله دوباله به صورت مناسبی حرارت را زیر ظرف پخش می نماید.

در صورت استفاده از ظروف کوچکتر توصیه می شود، تنها از مشعل داخلی استفاده گردد.

برای هر یک از شعله های دوباله به صورت مجزا یک ولوم تنظیم جداگانه وجود دارد.

ولومی که با علامت نشان داده شده است مشعل بیرونی را کنترل می کند.

ولومی که با علامت نشان داده شده است، مشعل داخلی را کنترل می کند.

برای روشن کردن یکی از حلقه ها، ولوم مربوطه را به طور کامل فشار دهید و آنرا در جهت خلاف عقربه های ساعت روی درجه زیاد بچرخانید. مشعل مجهز به فندک است که هنگامیکه ولوم به سمت داخل فشار داده می شود، به طور خودکار شروع به کار می نماید.

از آنچالیکه مشعل مجهز به ترموموکوپیل (وسیله ایمنی) "F" می باشد، بعد از روشن نمودن مشعل، ولوم را در حدود ۶ ثانیه به سمت داخل فشار داده نگهدارید، تا ترموموکوپیل که به طور خودکار شعله را روشن نمکه می دارد گرم شود.

برای ایجاد سطح پخت مناسب، باید به هنگام پخت یا تهیه غذا به یکسری تلاکرات اساسی توجه نمود.

تنها از ظروفی که کف صافی دارند استفاده کنید.



عملکرد مشعله ها

شعله ها مجهز به فندک و ایزار ایمنی ترموموکوپیل می باشند، که به طور خودکار در صورتی که شعله به طور اتفاقی طی کار خاموش شد، گاز را طی چند ثانیه از مشعل قطع می کنند. مشعلها در ادازه و قدرت متفاوتند، از همین قدر، مناسبترین آنها را با شبکه نگهدارنده ظروف روی شعله انتخاب کنید. هر شعله با ولوم تنظیم "M" به صورت زیر کنترل می گردد:

- خاموش
- شعله زیاد
- △ شعله کم

شکل کنار هر ولوم مکان شعله مورد نظر را روی گاز نشان می دهد.

برای روشن نمودن مشعل، به روش زیر اقدام کنید:

- ⓐ ولوم مشعل مربوطه را درجهت خلاف حرکت عقربه های ساعت تا نقطه شعله زیلد بچرخانید.
- ⓑ ولوم را کاملا به داخل فشار دهید و فندک را که با علامت نشان داده شده است فعال نمایید.
- ⓒ پس از روشن شدن مشعل، ولوم را به مدت ۱۰ ثانیه به سمت داخل فشار دهید تا ترموموکوپیل گرم شود.
- ⓓ درجه ولوم را کم کنید، ببینید آیا شعله پایرجا است؟ اگر نیست، با خدمات هکان تعاس گرفته و درخواست تنظیم نمایید.

برای حالت مصرف حداقل، ولوم را به سمت علامت شعله کم بچرخانید. حالتهای میانه این دو حالت را بین می توان به آسانی با الفار دادن ولوم در هر نقطه بین علامتهاش شعله کم و زیلد تنظیم نمود. برای خاموش کردن مشعل، ولوم را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید و روی علامت قرار دهید.

نکته هم :

- شاسی فندک را بیش از ۱۵ ثانیه متوالی فعال نکنید.
- اشکال در اختراق گاهی اوقات به دلیل جریان هوای در مجرای گاز است.

● چنانچه یکی از مشعل ها بطور اتفاقی خاموش شود، تا وقتی که ترموموکوپیل فعال شود، گاز برای مدت چند ثانیه از دستگاه خارج می گردد. شاسی کنترل گاز را به سمت نقطه خاموش بچرخانید و حداقل برای مدت یک دقیقه از اختراق مجدد خودداری کنید؛ تا گاز خارج شده که ممکن است ایجاد خطر کند کاملا از بین برود.

● زمانیکه از دستگاه استفاده نمی کنید، توجه داشته باشید که شاسی ها روی علامت (خاموش) باشند. شیر اصلی گاز نیز می بایست بسته باشد.

توضیه های سودمند برای پکارگیری مشعل ها برای بوزه گیری از حداقل کارایی شعله ها، توصیه می گردد از ظروفی با قطر مناسب برای هر مشعل استفاده کنید تا شعله به

فر چند کاره

فر چند کاره

این فر ۹ ترکیب المدت گرمایی مختلف را ارائه می‌دهد. بنابراین مناسبترین ترکیب برای هر نوع ظرف من تواند انتخاب گردد. با چرخاندن ولوم "G" که با علامت نشان داده شده است، حالتهای مختلف پخت که در جدول زیر نشان داده شده است، می‌تواند انتخاب گردد.

علامت	عکس	قدرت ۲۷۳۰ وات	قدرت ۲۴۳۰ وات
-		-	-
۱) المدت های گرمایی بالای و پائین		۵۰۰۰ وات	۴۵۰۰ وات
۲) المدت گرمایی پائین		۱۳۰۰ وات	۱۲۰۰ وات
۳) المدت گرمایی بالای		۱۱۵۰ وات	۱۰۵۰ وات
۴) المدت گرمایی کباب پز		۲۱۸۰ وات	۲۰۰۰ وات
۵) کباب پز چندکاره (المدتی گرمایی بالای + المدتی گرمایی کباب پز)		۳۰۵۰ وات	۳۳۰۰ وات
۶) کباب پز چندکاره (المدتی گرمایی بالای + المدتی گرمایی کباب پز) + پنکه		۳۱۰۰ وات	۳۴۰۰ وات
۷) المدت حرارتی پائینی + پنکه		۱۳۵۰ وات	۱۲۵۰ وات
۸) المدت گرمایی دور پشتی + پنکه		۲۸۵۰ وات	۳۱۰۰ وات
۹) بخار زدایی سریع		۵۰ وات	۵۰ وات

پس از انتخاب نوع حرارت، ولوم ترمومترست "H" را که با علامت نشان داده شده است، روی دمای مورد نظر قرار دهید.

● برای پختهای مرسوم و سنتی (کباب کردن، بیسکوئیتها و غیره) از عملکرد استفاده کنید. (گرما در بالا + پائین) فقط وقتی که دمای فر به دمای انتخابی شما رسید، غذای را که می‌خواهید پیزید، داخل فر بگذارید و درجیعاً فقط از یک لفسه برای پخت استفاده کنید.
اگر فقط می‌خواهید بالا یا پائین ظرف را گرم کنید ولوم را روی وضعیت (گرما در پائین) یا (گرما در پائین + فن) یا (گرما در بالا) قرار دهید.

● با انتخاب حالت (بادزن گرمکی) حرارت از طریق هوای از پیش گرم شده توسط فن به سرتاسر غذا رسیده و در داخل اجاق گردش بیندا می‌کند. درجه حرارت اجاق به سرعت بالا می‌رود بنابراین می‌توان غذایی را که قرار است پخت شود، بلامانعه پس از روشن کردن اجاق در آن قرار داد. پخت غذا بر روی دو لفسه بطور همزمان نیز میسر است.
● در حالت (ذوب سریع) هیچ المدت حرارتی مورد استفاده قرار نمی‌گیرد. فقط از چراغ فر و بادزن استفاده می‌شود.

خدمات طلبی نیکان

بکارگیری کباب پز (گریل)

المدت حرارتی بالا برای کباب پزی مورد استفاده قرار می‌گیرد تا سطح غذا به سرعت برشته گردد. این روش به ویژه برای گوشت که داخل آن میباشد نزد بالی بعاد مناسب می‌باشد. برای بهره گیری از این کارکرد، ولوم انتخاب "G" را روی یکی از ملتمهای (گریل) یا (گریل سریع) یا (بادزن) قرار دهید. در طول کباب پزی، ولوم ترمومترست را روی درجه حرارت بالاتر از ۲۰۰ درجه تنظیم نکنید و درب اجاق را بسته نگاه دارید.

چراغ روشن بودن فر

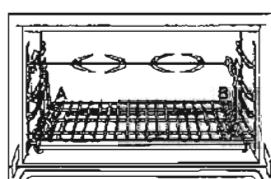
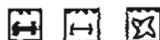
زمینکوه و ولوم انتخاب روی هر یک از حالتهای خود تنظیم شود، چراغ فر به طور خودکار روشن می‌شود.

چراغ دمایشکر "B"

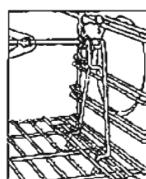
روشن شدن این چراغ نشانگر بالا رفتن درجه حرارت اجاق است که به حد مطلوب ترسیده است. ولتشی که این چراغ خاموش شود یعنی درجه حرارت داخل اجاق به حد مطلوب رسیده است. ولتشی که چراغ به تناوب خاموش و روشن می‌شود بدین معنی است که ترمومترست به خوبی کار می‌کند تا دمای اجاق حفظ گردد.

جوچه گردان

از این وسیله فقط در زمان کباب کردن غذا استفاده کنید. برای این کار به روش زیر اقدام کنید:
گوشت را در طول میله جوچه گردان قرار داده و با چنگکهای قابل تنظیم مخصوص روى میله حکم کنید. (شکل ۲۸)
پایههای "A" و "B" (شکل ۲۹) را داخل خفره های روی سینی "E" قرار داده و شیار میله را روی قسمت "C" تکید دهید. سپس سینی مشتولی را در پایین ترین پایه اباق قرار داده و با حرکت دادن میله جوچه گردان به قسمت "D" (موتور جوچه گردان) میله جوچه گردان را در خفره مربوطه وارد کنید. با چرخاندن ولوم انتخابگر و قرار دادن آن روی یکی از ملتمه زیر جوچه گردان را فعال کنید.



شکل ۲۸



شکل ۲۹

• امکان دارد استیل ضد زنگ در اثر تماس با پودرهای فرسایشی (حاوی فسفر) یا آب دارای آهک بالا چار زنگ زدگی گردد. پیشنهاد می کنیم این قسمت‌ها را کاملاً با آب شسته و سپس به خوبی خشک نمایید بسیار خوب است که هرگونه شرہ آب کاملاً خشک گردد.

• هیچ‌گاه کف فر را با فویل آلومینیمی پوشانید چرا که گرمای ایجاد شده به تنها مانع از عملکرد پخت می گردد، بلکه ممکن است به لعاب نیز آسیب برساند.

نکته مهم: پیش از نظافت دستگاه، آن را از برق جدا کنید. برای افزایش عمر دستگاه خود، می بایست آن را مکررا تمیز کنید و مطابق دستورالعملهای زیر عمل کنید:

داخل درب فر

سطح آن را با پارچه آشسته به آب داغ و مواد پاک کننده غیر فرسایشی بشویند سپس با دستمال خیس تمیز کرده و خشک نمایید.

داخل فر

• داخل فر با لعاب شیشه ای و زله ای پوشانده شده است که در دماهای معمول پخت بین ۲۰۰ و ۳۰۰ درجه سلسیوس گراد اکسید می شود و لکه های روغن یا مواد دیگری را که به دیواره های داخلی فر آسیب می رسانند، به طور کلی از بین می برد. بدین طریق نیاز به نظافت دستگاه به حداقل می رسد. در حقیقت برای اینکه ویژگی پاکسازی خود به خودی فر را حفظ نمایید، فقط کافی است که سطخ فر را به طور مرتب با پارچه ای مرطوب تمیز کنید تا لایه نازک خاکستری که در طی پخت بر روی آن تشکیل شده است، برداشته شود.

• پس از پایان پخت، اگر مایعات بر روی دستگاه سرویز شده باشد یا چنانچه لکه های طور کامل برطرف نشده باشند (به عنوان مثال در هنگام سرخ کردن غذا و هنگامی که دمای فر آنقدر زیاد شده که عمل پاکسازی خود به خودی لعاب انجام گیرد) به شما توصیه می کنیم که فر را با ملکسیم دما روشن کنید تا تمامی باقی مانده های چربی و مانند آن تمیز گردد.

• چنانچه پس از بکارگیری طوانی مدت، دریافتید که لکه های چربی مشخصی بر روی دیواره های فر شکل گرفته اند، احتمالاً این امر بدان علت است که شما به توصیه های بالا به خوبی عمل نکرده اید. سطوح فر را با دلکت، با استفاده از آب داغ و پارچه نرم تمیز کنید. (از مواد پاک کننده استفاده نکنید) سپس آن را آبکشی کرده و خشک نمایید.

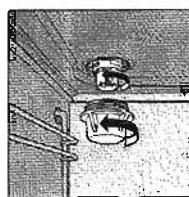
• هیچ‌گاه برای تمیز کردن لکه های چربی خشک شده از آشیاء تمیز و برآورده استفاده نکنید. زیرا این کار می تواند به لایه پاکسازی خود به خودی آسیب برساند.

قبل از تمیز کردن فر، یا هرگونه اقدام آفر از برق بکنید.

برای افزایش عمر دستگاه، باید آنرا به طور مرتب تمیز نگه دارید، به خاطر داشته باشید که:

• صفحات خود پاکساز و قسمتهای لعیب باید با آب گرم هستند، از استفاده از پودرهای ساینده و مواد فرساینده خودداری نمایید.

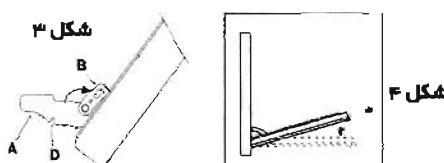
• داخل فر باید بعد از استفاده بالا فصله با آب گرم و مایون تمیز گردد؛ مایون باید کاملاً آب کشی شود و داخل فر کاملاً خشک گردد



توجه:
هنگام کار با فر، درب شیشه ای و لسمتهای مجاور دستگاه گرم می گردد، در نتیجه مراقب باشید بچه ها به آن دست نزنند.

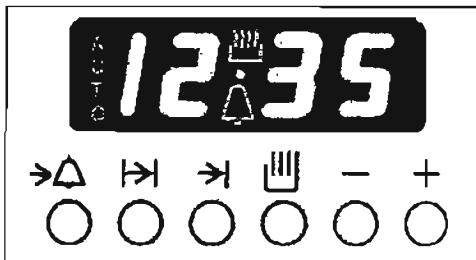
باز کردن و سوار کردن درب فر
برای اینکه داخل فر را به آسانی تمیز نماییم، می توانیم طبق عملکرد ذیل درب فر را جدا کنیم (شکل ۴-۳):
• درب را کاملاً باز نمایید و دو اهرم "B" را بالا ببرید.
• حالا اندکی درب را بیندید، شما می توانید با بیرون کشیدن دو قلاب "A" (در طرفین درب) همانطور که در شکل ۴ نشان داده شده، درب را جدا کنید.
برای نصب مجدد درب:

• همانطور که درب به حالت عمودی است، دو قلاب "A" را داخل شیار بینایید.
• درب فر را به سمت داخل و بیرون به آرامی حرکت دهید که مطمئن شوید تکه های "D" کاملاً داخل لبه شیار قلب شده است.
• درب فر را کاملاً باز نمایید، دو اهرم "B" را به سمت پائین باز کنید و دوباره درب را بیندید.



برنامه ریز الکترونیکی

خدمات طایب نیکان



حالت خودکار فر (برنامه ریزی زمان پخت و پایان آن)
و غذا را به منظور پخت داخل فر قرار دهید.

- کلید \rightarrow (مدت پخت) را فشار داده، با استفاده از کلیدهای + - زمان پخت را تنظیم نماید؛ علامت **AUTO** و --- (فر روشن است) قاهر می گردد. (فر روشن می شود)
- کلید \rightarrow (پایان پخت) را فشار داده، با استفاده از کلیدهای + - زمان پایان پخت را تنظیم نماید؛ علامت --- حذف می شود. (فر خاموش است)
- لوله اختبکر و لومهای ترمومترات را به ترتیب روی عملکرد مورد نظر و دمای مطلوب قرار دهید.

• برنامه ریز خودکار با نشان دادن علامت --- (فر روشن است) به طور خودکار زمان آغاز پخت را تنظیم می نماید، هنگامیکه زمان پخت به تمام رسید، علامت --- (فر روشن است) محو شده و علامت **AUTO** چشمک می زند؛ زنگ مربوطه به صدا در می آید.

پاد آور زمان
کلید --- (پاد آور زمان) را فشار دهید و با استفاده از کلیدهای + - زمان مورد نظر را تنظیم نماید. زنگ مورد نظر در پایان برنامه به صدا در خواهد آمد.

زنگ
بعد از پایان برنامه انتخابی، زنگ مربوطه به مدت 7 دقیقه صدا می نماید، این زنگ با فشار دادن هر کدام از کلیدهای عملکرد فر متوقف می گردد. شما می توانید سه نوع زنگ مختلف را انتخاب نمایید. بدین ترتیب که هر ۳ ثانیه به کمde دست زنگ سپس با فشار کلید - توالی صدا قاهر می گردد. حال با مکث 7 ثانیهای، بعد از فشار کلید - تون صدا تغییر می نماید.

کنترل برنامه
با فشار دادن کلید \rightarrow زمان باقیمانده شما قاهر می گردد و با فشار کلید \rightarrow می توانید پایان زمان پخت را بررسی نمایید.

پاک کردن برنامه
هنگامیکه یک برنامه اجرا شد در پایان کار به طور خودکار پاک می گردد؛ با فشار دادن کلید --- نیز می توان به صورت دستی برنامه را پاک کرد.

تایمر برنامه ریز بین صورت عمل می نماید که به طور خودکار فر را (در زمان مورد نیاز) روشن، و در پایان زمان تنظیم شده پخت خاموش می نماید.
نمایشگر درخشان ۴ شکلی، نشانگر ساعت و زمانهای برنامه ریزی شده می باشد. این نمایشگر همچوین وضعیت فعلی فر را توسط عالم زیر نشان می دهد:

فر روشن است ---

زنگ یادآور زمان ---

برنامه خودکار **AUTO**

نقطه • (این نقطه ساعت را از دقایق روی صفحه نمایشگر جدا می نماید)
تمام عملکردها ممکن است کلایرای ۲۴ ساعت و ۵۹ دقیقه برنامه ریزی شده باشند. حداکثر زمان پخت ۱ ساعت است.

تنظیم ساعت
(در هنگام نصب یا بعد از قطع برق، ممکن است ساعت جلو یا عقب باید).
با فشار دادن کلید --- (مدت پخت) حالت مدور انتخاب کنید، سپس با استفاده از کلیدهای + - ساعت و دقایق را تنظیم نمایید.

حالت منوی فر (خروج از برنامه)
کلید --- را فشار دهید، بدین ترتیب فر روشن می گردد، علامت **AUTO** خارج شده و علامت --- (روشن بودن فر) قاهر می گردد. این عملکرد هرگونه برنامه از قبل تنظیم شده را پاک می نماید.

حالت دیمہ خودکار فر
مثل ۱، آغاز حالت پخت دستی- زمان برنامه ریزی شده پخت و غذا را به منظور پخت داخل فر قرار دهید.

• کلید \rightarrow (مدت پخت) را فشار دهید و با استفاده از کلیدهای + - زمان پخت را تنظیم نماید؛ فر روشن شده و علامت **AUTO** و --- (فر روشن است) روشن می گردد.

• با چرخابدن لوله اختبکر و لومهای ترمومترات آنها را به ترتیب روی عملکرد مورد نظر و دمای مطلوب قرار دهید.

• در پایان زمان پخت تنظیم شده، فر به صورت خودکار خاموش می گردد و علامت **AUTO** (فر روشن است) حذف شده و علامت --- چشمک زده، زنگ مربوطه به صدا در می آید.

مثال ۱، آغاز حالت پخت دستی- زمان برنامه ریزی شده پخت و غذا را به منظور پخت داخل فر قرار دهید.

• کلید \rightarrow (پایان پخت) را فشار دهید و با استفاده از کلیدهای + - زمان پایان پخت را تنظیم نماید؛ فر روشن شده و علامت **AUTO** و --- (روشن می گردد).

• با چرخابدن لوله اختبکر و لومهای ترمومترات آنها را به ترتیب روی عملکرد مورد نظر و دمای مطلوب قرار دهید.

• در پایان پخت، فر به طور اتوماتیک خاموش می شود، علامت --- (فر روشن است) حذف گردیده و علامت **AUTO** چشمک می زند؛ زنگ مربوطه به صدا در می آید.

توصیه هایی در مورد نحوه پخت

نان شیرینی پخته است
مایع کمتری استفاده کنید یا دما را به مقدار ۱۰ درجه سانتیگراد کاهش دهید.
روی نان شیرینی خوب سپاه شده
آنرا در فنسه پایین تر قرار دهید، دما را پایین بیاورید، زمان پخت را افزایش دهید.
داخل شیرینی خوب پخته واب فارج آن فیلی سفت شده است
مایع کمتری استفاده کنید، دما را پایین آورده و زمان پخت را افزایش دهید.
نان شیرینی به تابه چسبیده است
تابه را به خوبی جرب کرده روی آن آرد بپاشید.
من برای پخت از پیهان از یک سطح استفاده کرده ام و آنها دقت پخت پیکسانی ندارند
دما را پایین تر بیاورید؛ حتیا لازم نیست که غذای یکسان سطوح را همزمان بپروریم.

پیش گرمایشی

اگر لازم است فر از پیش گرم گردد (عموماً در زمان پخت غذاهای خمیر مایه ای) می توان از عملکرد  هوا دهی برای رسیدن به دمای مورد نظر، به سرعت و درجه جلوگیری از انتقال انرژی استفاده نمود. هنگامیکه غذا داخل فر قرار داده می شود، مناسبترین عملکرد پخت را می توان انتخاب نمود.

استفاده از کباب پز

فر چند کاره ۲ نوع عملکرد متفاوت کباب پز را به شما ارائه می دهد. استفاده از کباب پز  که به شما این امکان را می دهد که به خوبی قطعات کوک میان ساندویچ های تست شده، هات داگ و غیره را داغ کنید. غذا را زیر بخش مرکزی کباب پز قرار دهید چرا که تنها قسمت مرکزی المنت گرمایشی بالائی روشن می گردد. غذاهایی که در گوششها قرار داده می شوند، به خوبی پخته نمی شوند.

کباب پز + فن  برای سرعت پختیدن به کباب کردن غذا مورد استفاده قرار می گیرد، چراکه با تقسیم گرما نه تنها سطح غذا برشهته می گردد بلکه قسمت زیرین نیز پخته می شود.

این عملکرد برای برشهته کردن غذا در پایان فر آیند پخت نیز، به کار گرفته می شود.

همواره در زمان استفاده از کباب پز درب فر را بیندید. این امر باعث پخت خوب گردیده و در حدود ۱۰٪ از انتقال انرژی جلوگیری می نماید.

به هنگام پخت در کباب پز برای دریافت نتیجه بهتر، لازم است ترموستات را در بالاترین درجه آن (۰-۲۵ درجه سانتیگراد) که المنت به حالت سرخ در می آید تنظیم نمایید. سینی مفتولی باید در قفسه های بالاتر (به جدول پخت مراجعه گردد) قرار داده شود. برای جمع کردن قطرات چربی و نیز جلوگیری از تولید دود، زیر قفسه سینی مفتولی یک سینی چکه گیر قرار دهید. هنگام استفاده از کباب پز (روی سیخ) سینی مفتولی را در سطوح پایینتر قرار دهید و جهت جمع آوری چربی و جلوگیری از ایجاد دود زیر سینی مفتولی سینی چکه گیر قرار دهید.

نحوه پخت نان شیرینی

هنگام پخت نان شیرینی، همواره بعد از گرم کردن اولیه فر نان شیرینی را داخل فر قرار دهید. مطمئن شوید که فر به طور کامل گرم شده (جزاخ قرمز "E" خاموش خواهد شد). طی زمان پخت نان شیرینی درب فر را باز نکنید، تا از بهم خوردن شیرینی جلوگیری شود. خمیر نباید خیلی شل باشد، چرا که باعث ازدیاد زمان پخت می گردد.

اشکال و پیشنهاد:

نان شیرینی خوب شک است
حرارت را به میزان ۱۰ درجه سانتیگراد زیاد کنید و زمان پخت را کاهش دهید.

نکاتی در مورد آشپزی

خدمات طایی نیکان

زمان پخت نسبت به نوع غذاها، جنس و حجم آنها تغییر می‌کند. هنگام پختن یک غذا برای اولین بار، توصیه می‌شود که از پایینترین مقادیر دامنه زمان پخت، که در جدول زیر نشان داده شده، استفاده کرده و در صورت نیاز بعداً این مقادیر را افزایش دهید.

آشپزی مدلداول

زمان پخت (دقیقه)	درجه حرارت C	نوع غذا	زمان پخت (دقیقه)	درجه حرارت C	نوع غذا
۳ - ۴/۵	۱۶۰	گوشت بوقلون ۴-۸ کیلوگرم	۶۰ - ۷۰	۱۳۰	هیربینی ها و کیکها
۴ - ۴/۵	۱۶۰	غاز (۵-۶ کیلوگرم)	۳۰ - ۴۰	۱۱۰	پای میوه
۱/۵ - ۲/۵	۱۷۰	اردک (۲-۴ کیلوگرم)	۲۰ - ۳۰	۱۵۰	مریبند (کیک میوه دار)
۲ - ۲/۵	۱۷۰	خروس (۲/۵-۳ کیلوگرم)	۳۰ - ۵۰	۱۳۰	کیک برش (اسفنجی)
۳ - ۳/۵	۱۶۰	گوشت بچند گاو	۴۰ - ۵۰	۱۵۰	اچلی بیک
۱ - ۱/۵	۱۶۰	پارچه بر	۳۰ - ۴۰	۱۷۰	کیک ساده میوه
۱ - ۱/۵	۱۶۰	گوشت سرخ شده خروس	۳۰ - ۵۰	۱۷۰	کیک شکلاتی
۱ - ۱/۵	۱۶۰	گوشت سرخ شده فرقاول	۱۵ - ۲۰	۴۰۰	نان هیربینی های بیک
۱ - ۱/۵	۱۷۰	جوچه (۱-۱/۵ کیلوگرم)	۱۵ - ۲۰	۴۰۰	پیسکوپیت های هیربینی
۱۵ - ۲۵ دقیقه	۲۰۰	ماهی	۱۵ - ۲۰	۲۰۰	نان هیربینی های ترد

کتاب پزی

محل قفسه	زمان پخت (دقیقه)	نوع غذا
سومین ردیف فر	۶۰	گوشت های قیمه شده
دویین ردیف فر	۱۵	سیبها
اوینین ردیف فر	۴۰	جوجه کباب (۱ کیلو گرم)
	۶۰	گوشت گوساله به سیخ کشیده شده (۱ کیلو گرم)
		جوجه به سیخ کشیده (۱ کیلو گرم)

* منظور از اولین ردیف
پایین ترین آنهاست

پخت با کمک پاکزدن (پرواذه)

زمان(دقیقه)	درجہ حرارت C	مقدار (کیلوگرم)	شماره ردیف از پایین	نوع غذا
۶۰	۱۷۵	۱	۱ - ۳	هیربینی ها و کیکها
۵۰	۱۷۵	۱	۱ - ۳ - ۴	* مخلوط وزیر داده شده در قالب
۳۰	۱۷۵	۰/۵	۱ - ۳ - ۴	* مخلوط وزیر داده شده بدون قالب
۷۰	۱۷۵	۱/۵	۱ - ۳	شیرینی با پایه فان (تارت رو باز)
۴۵	۱۷۵	۱	۱ - ۳ - ۴	شیرینی با چشمی با مفرز تر
۵۰	۱۷۵	۱	۱ - ۳	شیرینی با چشمی (مخاط طبعی
۳۰	۱۶۰	۰/۵	۱ - ۳ - ۴	* با ماءه چاشنی) مخاط طبعی
				شیرینی ها و کیک های کوچک
				گوشت
۹۰	۱۸۰	۱	۲	سرخ هده در کتاب پز
۷۰	۱۸۰	۱	۲	گوشت گوساله
۵۰	۲۲۰	۱	۲	گوشت گاو
۷۰	۱۸۰	۱	۲	گوشت گاو سرخ شده انگلیسی
۵۰	۱۸۰	۱ - ۱/۵	۲	گوشت گوسفند
۷۰	۲۰۰	۱ - ۱/۵	۲	جوجه
۸۰	۱۹۰	۱	۱ - ۳	سرخ هده در تابه
۹۰	۱۹۰	۱	۱ - ۳	گوشت گوساله
۹۰	۱۹۰	۱	۱ - ۳	گوشت گاو
۹۰	۱۸۰	۱ - ۱/۵	۱ - ۳	گوشت گوسفند
۱۲۰	۱۸۰	۱/۵	۱ - ۳	چوجه
۱۲۰	۱۸۰	۱ - ۱/۵	۱ - ۳	گوشت بوکلمون نکه شده
۱۱۰	۱۷۵	۱	۱	اردک
۱۱۰	۱۷۵	۱	۱	گذاخاوه بچند هده با حرارت ملایم
				گوشت گاو بچند هده شده
				گوشت گوساله بچند هده شده
				ماهی
۳۰	۱۸۰	۱	۱ - ۳	قیمه، استیک، ماهمی کاده هیک، کفکش ماهی
۴۵	۱۸۰	۱	۱ - ۳	ماهی ماکرو، سیر ماهمی (توربوت)، قزل آلا
۲۰	۱۸۰	۱	۱ - ۳	صدف خوارکی
				خوراکها
۶۰	۱۸۵	۲	۱ - ۳	غذاهای مادرورنی دار
۵۰	۱۸۵	۲	۱ - ۳	پودینگ سبزیجات
۵۰	۱۸۰	۰/۷۵	۱ - ۳	* سوپله هیرون و پاچلی دار
۳۰	۲۰۰	۰/۵	۱ - ۳ - ۴	* پیدزناها و روت های جاشنی دار
۱۵	۱۹۰	۰/۵	۱ - ۳ - ۴	سادهوجی های تست هد (برهنه)
				آب گزرن اینجاد
				غذاهای حاضری
۴۵	۲۰۰	۱	۱ - ۳	گوشت
۵۰	۵۰	۰/۵	۱ - ۳	گوشت
۷۰	۵۰	۰/۷۵	۱ - ۳	گوشت
۱۱۰	۵۰	۱	۱ - ۳	گوشت

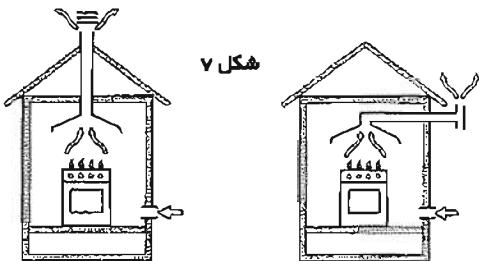
نکته ها

- ۱- به جز در مورد غذاهایی که علامت ستاره دارند، زمان پخت شامل مدت زمان گرم کردن اجاق نمی شود.
- ۲- مشخصات ارائه شده در جدول برای گاید ریلها باید زمان مورد استفاده قرار گیرد که پخت در بیش از یک قفسه انجام می شود.
- ۳- زمانهای ارائه شده فقط برای پخت در یک قفسه می باشند برای پخت در بیش از یک قفسه زمان ۵ تا ۱۰ دقیقه افزایش پیدا می کند.
- ۴- برای گوشت گاو، گوساله، گوسفند و بوکلمون سرخ شده بصورت با استخوان یا رولت زمان را ۲۰ دقیقه افزایش دهید.

تزویید آهیز خانه

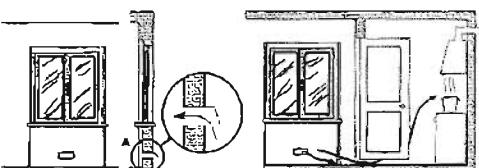
حریان هوا به اتاق که دستگاه در آن نصب شده است میباشد برای میزان هوا باید باشد که برای اختراق معمولی گاز و همینطور برای تهویه خود اتاق لازم است.

هوا میباشد بصورت معمول از طریق دریچه هایی که در دیوارهای خارجی اتاق تعییه شده اند و یا از طریق کاذلهای تهویه تک یا چندتایی و مطابق با قوانین و استانداردهای معابر، وارد اتاق بشود. هوا میباشد مستقیماً از خارج و از محوطه ای دور از منابع آلودگی به اتاق وارد شود. دریچه تهویه میباشد مشخصات زیر را دارا باشد. (شکل ۸۸) :



شکل ۷

- مقطع عرضی آزاد حداقل ۶ سانتیمتر مربع برای عبور هر کیلووات ظرفیت گرمایی دستگاه و به اندازه حداقل ۱۰۰ سانتیمتر مربع (ظرفیت گرمایی در برگ درجه بندی، مشخص شده است) باشد.
- این دریچه میباشد به دھوی ساخته شود که از خارج و یا از داخل دیوار مسدود نشود.
- میباشد یا یک شیشه یا تور سیمی جوشی محافظت شود به دھوی که مقطع آزاد فوق الذکر، کاهش پیدا نکند.
- حتی المقصود نزدیک به سطح کف اتاق تعییه شود.



شکل ۸A

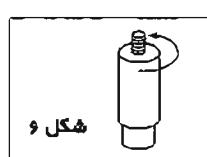
شکل ۸B

حریان هوا را همچین میتوان از اتاق مجاور نهیں کرد مشروط بر اینکه اتاق خواب یا اتاقی که اختلال آتش سوزی در آن وجود داشته باشد مثل ابیار، کاراژ، ابیار سوخت و غیره بوده و تهویه آن مطابق با قوانین و استانداردهای معابر صورت بگیرد هوا اتاق مجاور میباشد آزادانه و از طریق دریچه های دالمنی با سطح مقطع فوق الذکر، به اتاقی که نیاز به تهویه دارد حرکت نماید. این دریچه ها را میتوان از طریق افزایش فضای بین در و کف اتاق نیز ایجاد کرد (شکل ۸B)

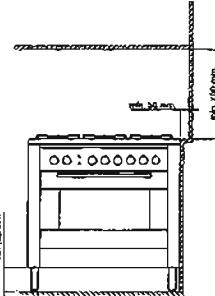
دستور العملهای زیر برای نصب گندگان گاز آزموده ارائه شده تا عمل نصب و تنظیم و عملیاتهای نگهداری فنی را به درستی و مطابق با مقررات و استانداردهای معابر انجام دهد.

نکته مهم: دستگاه میباشد پیش از هرگونه تنظیم، نگهداری و ... از برق خارج شود چنانچه میباشد این گاز بین اتصال دستگاه به برق انجام شود احتیاط بسیار میباشد به خرج داده شود.

ابعاد دستگاه در شکل منفحة ۳ نشان داده شده است برای عملکرد بدون مشکل دستگاههای نصب شده در منزل ، حداقل فاصلهای نشان داده شده در شکل ۵ میباشد رعایت شود. سطوح همچو روم و دیوار موجود در پشت دستگاه میباشد لازم به تعلیم دمای ۶۵ درجه سانتی گراد باشد.



شکل ۹



شکل ۱۰

قبل از نصب اجاق گاز یک پایه نگهدارنده ۱۵۵ + ۱۵۵ میلیمتری میباشد در حفره های موجود در کف اجاق گاز نصب شود (شکل ۹) این پایه ها با پیچاندن تنظیم شده و برای اطمینان از تراز ایستادن اجاق گاز در هر کجا که لازم باشد به کار می روند.

زدیگر تثبیت "ا"

یک سر زدیگر اینعنی را به یکی از دو طرف اجاق وصل کنید و سر دیگر آن را به دیوار یا کف زمین به طوری که کاملاً محکم شود اتصال دهد. اطمینان حاصل کنید که گاز محکم ایستاده و به سمت جلو مایل نیست. اکنون، نصب و راه اندازی دستگاه باید تنها توسط متخصصین شرکت نیکان صورت پذیرد.

نصبین محل نصب

این دستگاه میباشد در اتاقهایی با تهویه دائم و مطابق با استانداردهای معابر، نصب و راه اندازی شود الزامات زیر میباشد مورد توجه قرار بگیرند :

- این دستگاه میباشد مواد حاصل از اختراق را به یک مخصوص که به یک دوکش یا اوله وصل بوده و یا مستقیماً به بیرون راه دارد، منتقل نماید.
- در مرور عدم امکان استفاده از یک هود ، استفاده از یک بلزن (مواکش) برای که یاروی بینجه و یا روی یک دیوار خارجی نصب شده و همزمان با روشن شدن اجاق گاز، روشن بشود نیز مناسب خواهد بود.

خدمات طایی نیکان

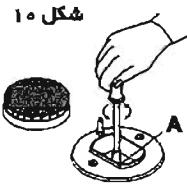
در پایان نصب با استفاده از مایع آب و صابون (کف) کترول کنید که نشت یا شکافی وجود نداشته باشد. (هیچگاه از آتش استفاده نکنید). اطمینان حاصل نمایید که شیلنگ گاز می‌تواند گاز مورد نیاز برای کل شعله ها را زمانی که همه آنها روشن هستند، تامین نماید.

نکته مهم: هنگام اتصال به گاز مایع (در یک سیلندر)، یک رگلاتور فشاری بایست مطابق با استانداردهای معتبر نصب شود.

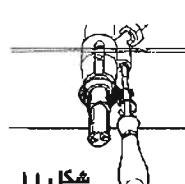
سازگاری با انواع متفاوت گازها

در صورتیکه دستگاه می‌بایست برای استفاده از نوعی از گاز که متفاوت از گاز تنظیم شده در کارخانه (مشخص شده روی برجسب نصب شده گاز) است، تغییر نماید (ریگلورهای مشعل می‌بایست مطابق شکل زیر، تعویض شود):

- شبکه (نگهدارنده ظروف روی شعله) و مشعل ها را بردارید.
- ریگلورهای آ" (شکل ۱۰) را با استفاده از یک آچار بکس ۷ میلیمتری باز کرده و مطابق جدول شماره ۱ (مشخصات مشعلها و ریگلورها) آنها را با نوع مناسب برای نوع گاز تعویض کنید.
- با انجام عکس مراحل فوق، تمام قسمتها را دوباره سرجای خود قرار دهید.



شکل ۱۰

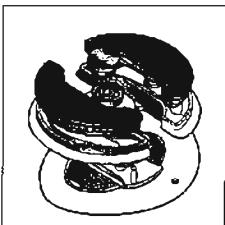


شکل ۱۱

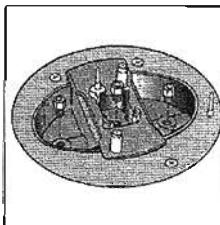
تعویض ریگلورهای مشعل دو گانه مستقل

شبکه حفاظت را بردارید و مشعل ها را از محلشان خارج کنید. مشعل از سه قسمت جداگانه تشکیل شده است. (شکل C و D) (شکل ۱۰ ملاحظه کنید).

- با استفاده از یک آچار ۷ میلی متری، ریگلورها را باز کنید.
- مشعل داخلی یک ریگلور دارد، حال آنکه مشعل بیرونی دارای ۲ ریگلور می باشد. (در یک اندازه) این ریگلورها را با ریگلورهای جدیدی که برای گاز مصری مورد نیاز شما مناسب می باشند، تعویض نمایید. (جدول ۱ را ملاحظه کنید)
- با انجام عکس مراحل فوق، تمام قسمتها را دوباره سرجای خود قرار دهید.



شکل C



شکل D

در صورت استفاده از بادزن (هواکش) برای تخلیه گازهای حاصل از احتراق، دریچه تهویه می‌بایست نسبت به حداکثر میزان کارکرد خود افزایش بیندازد. بادزن (هواکش) برای می‌بایست قارچیت لازم برای تهویه هوا به میزان $\frac{1}{3}$ حجم هوا آشپرخانه در مدت یک ساعت را دارا باشد. استفاده طولانی مدت و زیاد از دستگاه ممکن است دیاز بیشتری به تهویه را ایجاد نماید که می‌بایست از طریق یک پنجه باز یا یک سیستم تهویه مناسبتر که با افزایش توان تخلیه هوایکش بر قی ایجاد می‌شود، تامین گردد. گاز نفت مایع (سیلندر) به دلیل وزن سنگینتر از هوا به سمت کف اتاق حرکت می‌کند.

بنابراین دریچه تهویه در دیوارهای خارجی اتاق که سیلندرهای LPG در آن وجود دارد، می‌بایست نزدیک سطح زمین باشد تا به گازها اجازه خروج از شیارها داده شود. سیلندرهای LPG را (حتی در صورت خالی بودن) در زیرزمین یا اتالهای زیر سطح زمین انبار ننکنید.

تومیه می‌شود فقط سیلندری را که در حال استفاده از آن مستید در اتاق نگهداری نماید و آن را در محل از اتاق و می‌کنید که دور از منابع حرارتی بوده و دمای محیط آن به بالای ۵ درجه سانتیگراد نرسد.

الصالات شبکه گاز

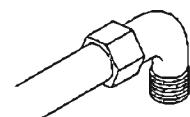
- توجه داشته باشید که دستگاه برای نوع گازی که در دسترس دارید مناسب باشد و سپس لولهای شبکه یا سیلندر گاز را مطابق با مقررات و استانداردهای معتبر به دستگاه متصل نمایید.

- این دستگاه برای گازی طراحی و تنظیم شده است که روی برجسب نصب شده گاز تعیین شده است. در صورتیکه نوع گاز شبکه گازرسانی مناسب تنظیمات نباشد، می‌بایست مطابق دستورالعملها داده شده در پاراگراف (سازگاری با انواع گازها) نسبت به تعویض ریگلورهای مناسب الadam نمایید.

- برای عملکرد بدون اشکال، استفاده مناسب از ادرئی و عمر طولانی تر دستگاه، اطمینان حاصل نمایید که شمار گاز، با میزان مشخص شده در جدول شماره یک (مشخصات مشعلها و ریگلورها) مطابقت دارد، در غیر اینصورت، می‌بایست یک رگلاتور فشار، مطابق با قوانین و استانداردهای معتبر، روی لوله گازرسان دستگاه نصب شود.

- دستگاه می‌بایست به نحوی نصب شود که در معرض هیچگونه کشش و فشاری قرار نگیرد.

برای اتصال به مهره ماسوله مفروز لوله (اتصال رزوه ای ۵/۶ تر) که در قسمت پشت دستگاه قرار دارد (شکل ۹) باید مطابق با قوانین و استانداردهای معتبر، از یک لوله فلزی انعطاف پذیر با اتصالاتش و یا از یک لوله فولادی قابل انعطاف یا شیلنگ مناسب با طول کمتر از 400 mm می‌بایست استفاده گردد. توجه داشته باشید که لوله متصل به دستگاه با پخشهای متخرک که ممکن است به آن آسیب رسانده یا خراش وارد کنند در تماس نباشد.



شکل ۹

تنظیم هوا اولیه برای مشعل ها

نیازی نیست که هوا اولیه برای مشعل ها تنظیم گردد.

تنظیم شعله کم

- شیر را روی حالت شعله کم قرار دهید. (مشعل میبایست روشن باشد)

● در صورت خاموش شدن یا ایجاد شعله زیاد، سر ولوم شیر را بیرون آورده و پیچ تنظیم کنار شیر را پیچانید (شکل ۱۱) تا شعله ای کوچک و منظم ایجاد شود. (شل کردن پیچ، شعله را بیشتر و سفت کردن آن شعله را کمتر میکند).

نکته: برای گاز مایع، شیر تنظیم میبایست تا انتهای پیچانیده شود (بسطه شود).

● با تنظیم شعله کم مورد نیاز و در حالیکه مشعل روشن است به طور ناگهانی و برای چندین مرتبه، حالت ولوم را از حد اکثر به حداقل و برعکس، تغییر دهید و توجه کنید که شعله خاموش میشود یا خیر.

● در دستگاههایی که به وسیله ایمنی (ترموکوپل) مجهز میباشند، چنانچه ترموموکوپل با تنظیمات شعله کم مشعل ها کار نمی کند، سطح شعله کم را بر روی پیچ تنظیم افزایش دهید.

اتصال برقی

خدمات طایی نیکان

● پریز و کلید دو قطبی پس از نصب دستگاه، به راحتی قابل دسترسی باشد.

مهم: سیمهای هادی برق به صورت زیر رنگ بندی شده اند:
 سبز و زرد ارت
 آبی خنثی
 هادی جریان قهوه ای

چون رنگ سیمهای هادی برق ممکن است با عالم رنگ مشخص کننده اتصالات نهانی داخل دوشاخه مطابقت نداشته باشد، طبق دستور العمل زیر عمل نمایند:

سیم سبز و زرد را به اتصال نهانی که با عالم "E" یا $\frac{1}{2}$ نشان داده شده یا به رنگ سبز یا سبز و زرد می باشد وصل کنید. سیم قهوه ای را به اتصال نهانی که با عالم "L" نشان داده شده است یا به رنگ فرمز می باشد وصل کنید. سیم آبی را به اتصال نهانی که با عالم "N" نشان داده شده یا سیاه رنگ می باشد وصل نمایند.

عدم رعایت مقررات جلوگیری از حوادث، خدمات طایی نیکان را از هرگونه مسئولیت و تهود در این ارتباط مبرأ میسازد.

تعویض کابل دستگاه
 از سیم پلاستیک نوع H05VV-F با سطح مقطع مناسب 1×5 میلیمتر استفاده کنید.
 سیم ارت (زرد - سبز) میباشد - ۲ - ۳ سانتیمتر بلند تر از سایر سیمهای باشد.

دستگاه مبایست متصل به زمین باشد.

این دستگاه برای کار با جریان با ولتاژ و فرکانس مشخص شده در برگه درجه بندی (نصب شده روی قسمت پشتی دستگاه و صفحه آخر دفترچه راهنمای) یا در پایان دفترچه راهنمای طراحی شده است. اطمینان حاصل نمایید که ولتاژ برق با میزان معین شده در برگه درجه بندی مطابقت دارد.

اتصال کابل دستگاه به جریان اصلی برق در مورد مدهایی که دوشاخه برای آنها تعیین نشده است، یک دوشاخه استاندارد را که با ذکر شده بر روی صفحه درجه بندی مطابقت داشته باشد، به کابل وصل کنید. سپس دوشاخه را به پریز مناسب بزنید.

برای اتصال مستقیم به برق یک کلید دوقطه‌ی با فاصله اتصال حداقل ۳ میلیمتر که مناسب بار و مطابق استانداردها و مقررات معتبر باشد، مبایست بین دستگاه و منبع برق نصب شود. در طول سیم ارت (زرد - سبز) نهی پایست کلیدی وصل شود. سیم برق رسان مبایست به حالتی قرار بگیرد که هیچیک از بخشهای آن در معرض حرارت بیش از ۵ درجه سانتیگراد قرار نگیرد. تمام دستگاهها باید به طور جداگانه به جریان برق وصل شوند.

پیش از اتصال به برق اطمینان حاصل نمایید که :

- پریز خانگی میتواند بار دستگاه را تحمل نماید. (به برگه درجه بندی مراجعه شود)
- سیستم تامین برق مطابق مقررات و استانداردهای معتبر، مجهز به ارت (زمین) باشد.

مشخصات مشعل و نازل ها

جدول ۱	نوع گاز	فشار گاز	مشعل	قطر مشعل (mm)	قطر (ریکلور (mm))	قدرت معمول MJ/h	حداقل قدرت MJ/h
	طبیعی	1.00 kPa	AUXILIARY SEMI-RAPID RAPID DC-DR(INT) DC-DR(EST)	۷۵	۰/۹۰	۵/۹۰	۱/۰۸
	پروپان	2.75 kPa	AUXILIARY SEMI-RAPID RAPID DC-DR(INT) DC-DR(EST)	۷۵	۰/۶۰	۵/۹۰	۱/۰۸
				۱۰۰	۱/۱۸	۱/۱۸	۱/۴۴
				۱۳۰	۱/۵۵	۱/۰/۸۰	۲/۵۲
				۱۳۰	-	۳/۲۳	۱/۴۴
				۱۳۰	-	۱/۷۶	۲/۶۸

سایز فر	عرض
۵۹۰ میلیمتر	عرض
۳۸۵ میلیمتر	عمق
۳۵۷ میلیمتر	ارتفاع
۷۰ لیتر	ظرفیت
۵۰ هرتز / ۲۳۰-۲۴۰ ولت	فرکانس پایان ولتاژ
۳۰۰-۳۴۰۰ وات	حداکثر برق تامینی