

دستورالعمل‌های نصب برای نمایان

جدول مشخصات فنی

تنظیم هوای شعله

تنظیم وضعیت حداقل تر موسات

قبل از استفاده از فر برای اولین بار

روشن کردن فر گازی

روشن کردن گریل گازی

ساعت الکترونیکی

استفاده از سیخ

برداشتن در فر

موارد جهت بحث غذا در فر

مراکز خدمات پس از فروش آریسون در سراسر کشور

**MG 22 R**  
**MG 23 R**

مهم : در حین کار با فر ، پنل دستگاه و شیشه درب بسیار داغ می شود . از نزدیک شدن کودکان به فر جدا جلوگیری نمایید .

هشدار : این دستگاه فقط می بایست در اتاقهای مجهز به سیستم هواکش ثابت و مناسب با اصول الکتریکی کشور مربوطه نصب شده و کار کند .

کلیه تعمیرات دستگاه می بایست توسط ( متخصصین خدمات طلایی نیکان ) و در هنگامیکه شیر گاز بسته و دو شاخه فر از برق بیرون می باشد ، انجام شود .

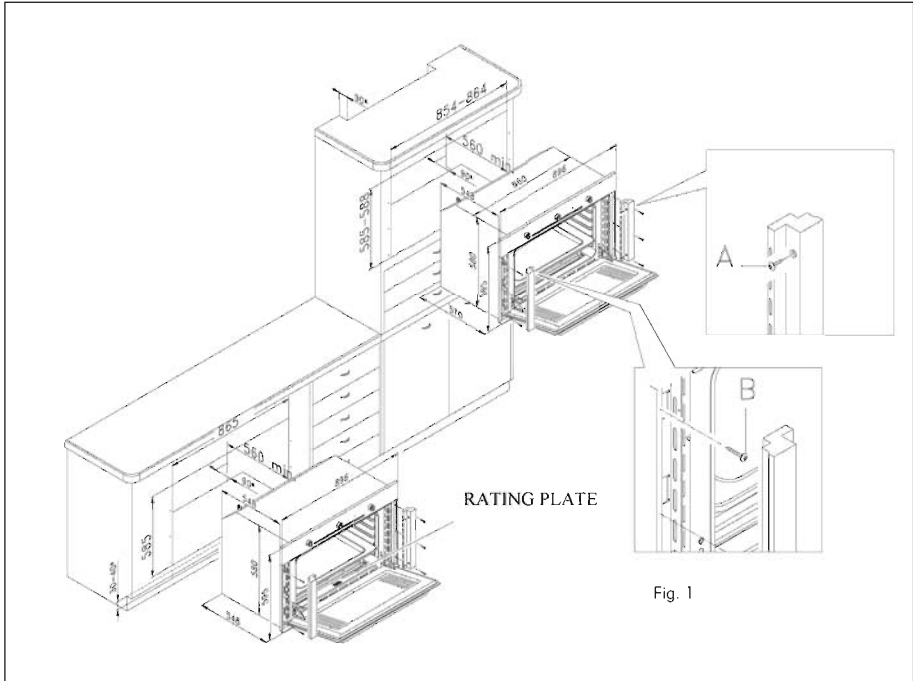
توجه : سوراخهای کابینت و روکش های پلاستیکی و صفحات باید توسط چسب مقاوم در برابر حرارت ۱۲۰ درجه سانتی گراد چسبانیده شود.

• مشترکین محترم ساکن تهران می توانند شماره اشتراک برچسب آبی رنگ و مدل دستگاه را از طریق پیام کوتاه شماره ۳۰۰۰۸۲۳۲ ارسال تا مقدمات نصب سریع دستگاه خود را فراهم نمایند.  
مشترکین محترم شهرستان ها با مراجعه به صفحه آخر این دفترچه راهنما می توانند نزدیکترین نمایندگی مجاز را انتخاب و از خدمات طلایی نیکان بهره مند گردند.

• در صورت نیاز به هر گونه اطلاعات، مشترکین محترم در کل کشور می توانند از طریق پیام کوتاه فوق و یا شماره تلفن ۸۲۳۲ - ۰۲۱ با دفتر مرکزی خدمات طلایی نیکان تماس حاصل نمایند.

مدیریت سرویس و خدمات

توجه : جهت دریافت کارت گارانتی و استفاده از خدمات طلایی نیکان ، نصب و راه اندازی دستگاه باید فقط توسط نماینده مجاز این شرکت انجام پذیرد.



### نصب دستگاه

#### نصب داخل کابینت

تمام مراحل نصب می بایست توسط متخصصین مجرب و آشنا به نصب انجام شود .

● دستگاه با توجه به ابعاد ذکر شده در شکل بالا را می توان در کابینت های زمینی یا دیوار نصب نمود. فر به صورت زیر در داخل کابینت نصب می شود ( با توجه به شکل )

۱ - جهت برداشتن قاب دور ، پیچهای A را باز نمایید .

۲ - فر را به منبع گاز و برق وصل نموده و به

آهستگی در کابینت جای دهید .

۳ - فر را به داخل کابینت توسط ۴ پیچ مخصوص چوب B محکم نمایید .

۴ - قاب فر را دوباره سر جای خود قرار داده محکم نمایید .

\* از درب فر در هنگام نصب به عنوان اهرم استفاده ننمایید .

\* هنگام باز بودن درب فر از وارد کردن فشار اضافی روی آن خودداری نمایید .

هشدار : هرگز روزه های خروجی دود و یا هواکشهای فر را مسدود ننمایید .

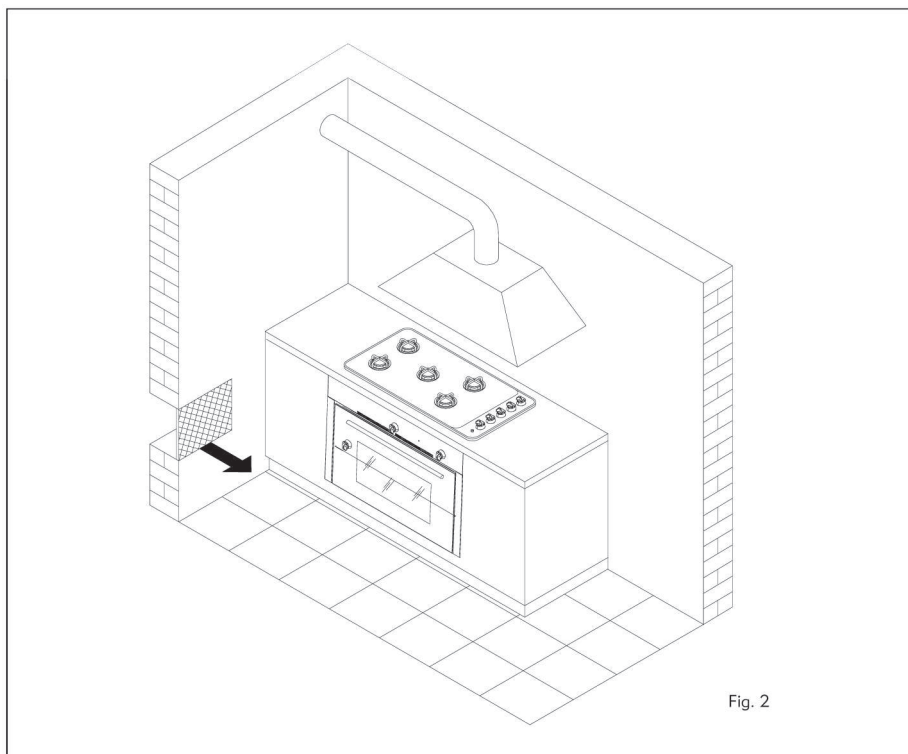
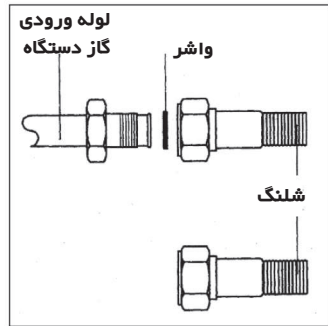
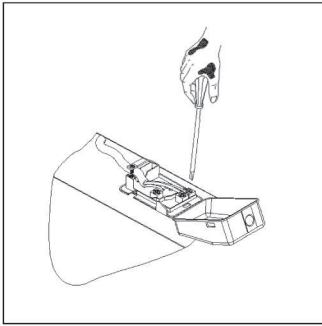


Fig. 2

### مقدمات نصب :

دودکش یا مستقیماً مرتبط با خارج، تهویه شوند ( به شکل توجه نمایید. ) چنانچه امکان نصب هود میسر نمی باشد، می بایست یا به دیوار بیرونی و یا پنجره فن الکتریکی نصب نمایید . اتاق می بایست دارای دریچه‌های تهویه هوا، مطابق با استانداردهای فعلی باشد . میزان جریان هوای فن ، می بایست در هر ساعت ۳ الی ۵ بار کل هوای آشپزخانه را تهویه نماید .

جهت عملکرد صحیح ، در مورد اشتعال گاز دستگاه، دقت کنید که تهویه هوای داخل اتاق به اندازه کافی و به نحوی مناسب صورت گیرد . اتاق باید مستقیماً توسط خروجیهای روی دیوارهای بیرونی، تهویه شود. ( به شکل توجه نمایید ) اندازه این خروجیها باید حداقل ۱۰۰ سانتیمتر مربع باشد. ( می توان از یک یا چند خروجی استفاده نمود. ) محصولات اشتعالی می بایست توسط هود متصل به



## اتصالات الکتریکی :

قبل از اتصال دستگاه به برق از موارد زیر اطمینان حاصل نمایید .

- ولتاژ ، مناسب با ولتاژ ذکر شده روی صفحه اطلاعات واقع در پایین دستگاه باشد .
- ابزار قطع کننده بار اضافی ( فیوز ) و سیستم خانگی می توانند بار دستگاه را تحمل کنند . ( به صفحه اطلاعات فر مراجعه نمایید )
- سیستم برق رسان ، دارای اتصالات ارت کافی بوده و پریزهای چند قطبی با مدخل ورودی حداقل ۳ میلیمتر هنگام نصب دستگاه به راحتی در دسترس می باشند .
- چنانچه دو شاخه به آسانی در دسترس نباشند ، باید از یک ترمینال چند قطبی با مدخل ورودی برابر یا بیشتر از ۳ میلیمتر استفاده نمود .
- سیم برق باید طوری قرار گیرد تا گرمای بالاتر از ۵۰ درجه سانتیگراد به آن نرسد .

## اتصال

در قسمت پایینی فر صفحه ای مشاهده می نمایید که حاوی اطلاعاتی در مورد درجه بندی نوع گاز قابل استفاده می باشد . چنانچه دقیقاً همان نوع گاز را استفاده می نمایید ، بدقت از دستور عملهای اتصال پیروی نمایید . در غیر اینصورت قبل از انجام مراحل نصب فر باید ژیکلور دستگاه با نوع گاز مصرفی ، منطبق شود .

## دستور عملهای اتصالات

دستگاه می بایست توسط شلنگ استاندارد ( مناسب آن کشور ) به منبع گاز متصل شود . اتصال بین گاز و لوله رابط می بایست به نحو زیر باشد :

- ۱- یک رابط مخروطی شکل ( ISOR 7 ) با پیچ آب بندی شده و نیز اندازه مناسب .
- ۲- یک واشر آب بندی شده مناسب ( از جنس آلومینیوم ، مس ، لاستیک )

را بین این دو ، قرار دهید. ( ISO 228-1 )

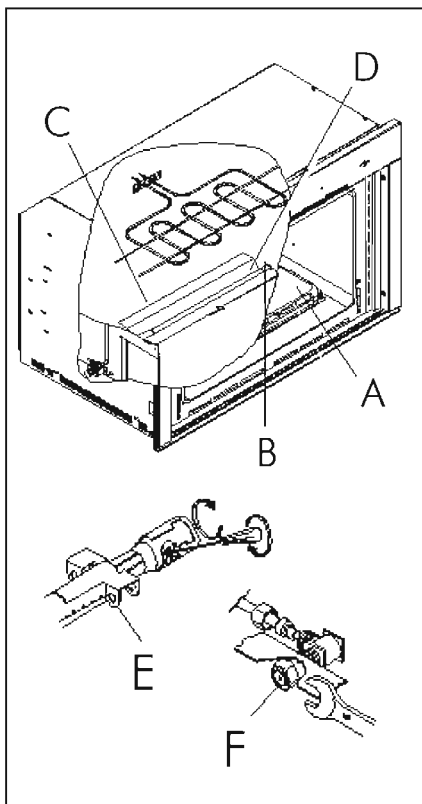
## هشدار :

**ضمن توجه به موارد زیر ، می بایست از دو شاخه استاندارد استفاده نمود .**

زرد - سبز = ارت ( زمینی )  
 آبی = نول  
 قهوه ای = فاز

توجه : جهت اطمینان از عدم نشتی گاز پس از اتمام کار می توانید از آب صابون یا مواد مشابه آن استفاده نمایید . هرگز از شعله ، جهت اطلاع از عدم نشتی گاز استفاده ننمایید .

گاز مشتعله		گاز طبیعی		گاز مایع			قدرت (kw)	شعله
مصرف m <sup>3</sup> /h	ژيگلور 1/100	مصرف m <sup>3</sup> /h	ژيگلور 1/100	مصرف g/h	ژيگلور 1/100	مجرای فرعی mm		
۰.۸۰	۳	۰.۳۶	۱.۴۵	۲۹۰	۹۵	۰.۵۲	۴	فر
۶		۱۷		۲۵		۲۵	حداقل	میزان فشار mbar
۸		۲۰		۳۷		۳۰	مجاز	
۱۵		۲۵		۴۵		۳۵	حداکثر	
۲		۲		باز			mm	گردش هوا
ولتاژ برق V 220 - 230 / 50- 60 H z قدرت کباب پز برقی 2550 w								



**تنظیم با انواع مختلف گازها :**

اگر گاز ( مصرفی ) با گاز مشخص شده دستگاه متفاوت بود مراحل تنظیم به شرح زیر می بایست انجام گیرد :

• اطمینان حاصل نمایید که برق دستگاه قطع می باشد .

• در فر را کاملا باز نمایید .

• صفحه فر را بیرون بیاورید. ( با توجه به شکل )  
• شعله پخش کن را به آرامی به شرح زیر به بیرون بکشید :

۱- با برداشتن مهره های D ، المنت C را خارج نمایید .

۲- بست ( E ) نگهدارنده تویی را که بصورت بعلاوه روی ترموکوپل قرار دارد بردارید .

۳- پیچ ( B ) را باز کنید و لوله شعله پخش کن را به آرامی به طرف بیرون بکشید .

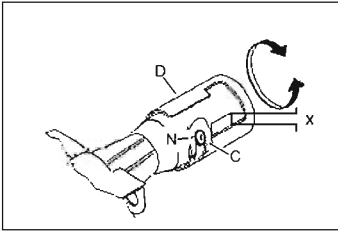
۴- ژيگلور ( F ) را با آچار ۷ میلیمتری باز کنید و آنرا طبق راهنمای جدول قبلی تعویض نمایید .

( ژيگلور باید قفل باشد تا از جایش بیرون نیاید )  
• شعله پخش کن فر را با اجرای عکس مراحل فوق در جای خود ببندید .

• صفحه فر را در جای خود بگذارید .

در حین اجرای مراحل فوق به فیش سیم ها و ترموکوپل کاملا توجه داشته باشید. ( به شکل توجه

نمایید. )



به دلیل خصوصیات انواع مختلف گازهای مصرفی ممکن است شعله یا بسیار زیاد و یا بسیار کم باشد. در این شرایط می توانید طبق شرایط زیر شعله را تنظیم نمایید :

● پیچ C واقع بر روی شعله پخش کن را شل نمایید. جهت برداشتن شعله پخش کن طبق راهنمای صفحه عمل نمایید. ( با توجه به شکل )

● پیچ حلقه ای D را جهت گاز متان و گاز طبیعی به طرف N جهت گاز مایع به طرف G بچرخانید. بدین ترتیب نشانه متحرک روی پیچ با نشانه ثابت روی شعله پخش کن، منطبق گشته و بنابراین شعله منظمی پدید می آید.

**مثال :**

- (a) شعله کوچک و ضعیف با هوای بسیار زیاد: پیچ D را عکس عقربه های ساعت بچرخانید تا فاصله X کم شود.
- (b) شعله نامنظم با نوک زرد رنگ و هوای بسیار کم: پیچ D را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا فاصله X زیاد شود.
- (c) شعله طبیعی: رنگش آبی است.



## تنظیم وضعیت حداقل ترموستات

- جهت تنظیم پیچ شیر گاز ، از پیچ گوشتی دو سو استفاده نمایید . پیچ شیر را به راحتی باز کنید تا وضعیت حداقل را به هنگام تغییر نوع گاز از مایع به متان تنظیم نمایید .
- هنگام استفاده از گازهای ( LPG ) G 30 / G 31 پیچ تنظیم شیر را کاملا محکم نمایید .

### مهم :

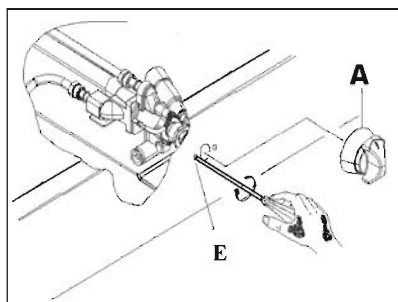
بعد از تنظیم شعله پخش کن ، با انجام مراحل زیر چک کنید که شعله در هنگامیکه کم است روشن می ماند؟

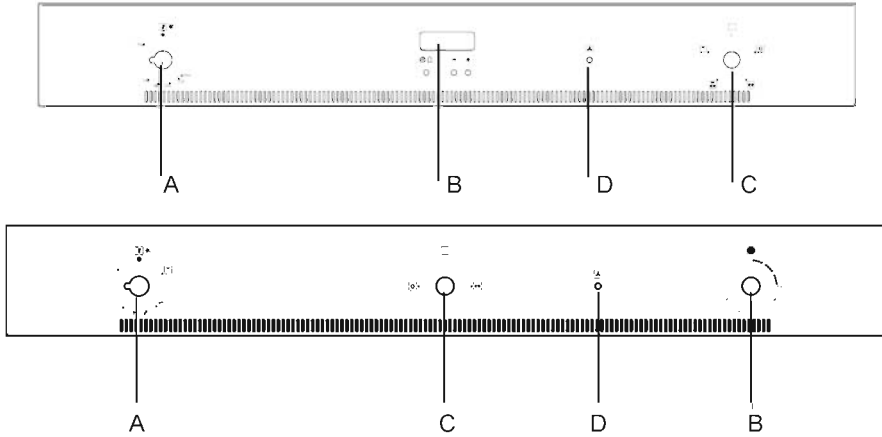
- ۱ - ولوم را ۲ تا ۳ بار از کم به زیاد بچرخانید .
- ۲ - درب فر را بطور پیوسته باز و بسته نمایید . ( نه خیلی سریع و نه خیلی آرام )
- ۳ - چنانچه شعله خاموش شد شیر را تنظیم نمایید . ( به آرامی وضعیت حداقل را افزایش دهید )
- پس از اتمام کار ، ( تعویض فنکد ، تنظیم هوا و شعله کم ) فر را خاموش کنید و صفحه اطلاعات جدید فر را ( که بیانگر نوع گاز مورد استفاده است ) همانطور که در شکل صفحه ۲ و ۳ نشان داده شده در جایش نصب نمایید .

این عملکرد هنگامی اجرا می شود که فر ، در جایش قرار داده شده و توسط تکنسین مجرب به گاز و برق وصل شده باشد .  
هنگام تغییر نوع گاز ( به عنوان مثال تغییر از گاز طبیعی G20 به گاز مایع G30 ) جهت ایجاد حداقل دمای ۱۵۰ درجه سانتیگراد اجرای این عمل الزامیست .

### ترتیب عمل در رابطه با صفحه داشبورد فلزی :

- درب فر را باز کنید . ( جرقه زن ، تنها هنگامیکه درب باز می شود عمل می کند )
- قسمت پایینی داخل فر را بیرون بیاورید .
- فر را با حداکثر حرارت و در حدود حداقل ۲۰ تا ۳۰ دقیقه گرم کنید .
- هنگامیکه فر روشن است ، درب را ببندید .
- ولوم ترموستات را روی ۱۵۰ درجه سانتیگراد تنظیم نمایید .
- ولوم ترموستات گاز A را خارج نمایید .
- پیچ گوشتی را در سوراخ E در قسمت چپ ترموستات قرار داده و تا زمان پدید آمدن شعله کوچک و ثابت آنرا تنظیم نمایید . این عمل را در حالی انجام دهید که درب فر بسته باشد .





### قبل از استفاده از فر برای اولین بار

باید وسایل جانبی آن را بشوئید و بعد از خشک کردن دوباره سر جایشان قرار دهید. فر را با دمای حداکثر و به مدت تقریبی ۲۰ الی ۳۰ دقیقه گرم کنید تا هر بوی نامطبوعی که هنگام روشن کردن فر برای اولین بار از آن متصاعد می شود از بین برود.

### توضیحات قسمت کنترل کننده ( با توجه به شکل )



- A. ترموستات گاز
- B. تایمر ( زمان سنج )
- C. ولوم انتخابگر فر
- D. چراغ عملکرد فن

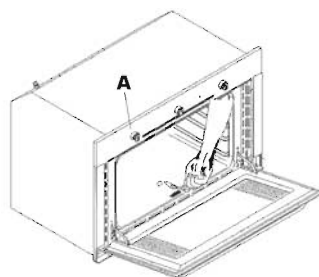
### ولوم ترموستات فر

این امکان را به شما می دهد که مناسب ترین دما برای غذای مورد نظرتان را انتخاب نمایید. ولوم را در جهت خلاف عقربه های ساعت و برای انتخاب دما از حداقل ۱۵۰ درجه سانتیگراد تا حداکثر ۲۵۰ درجه بچرخانید.



## استفاده از علائم کلیدها

علامت. 0	!	خاموش
علامت. 1		چراغ فر
علامت. 2		سیخ



## فر را با باز کردن درب آن به نحو زیر روشن نمایید :


- ولوم ترموستات A را به آرامی فشار دهید و آنرا عکس جهت عقربه های ساعت تا حداکثر درجه بچرخانید .
- ولوم A را به سمت داخل فشار دهید تا فندک برقی فعال گردد و به مدت چند دقیقه آنرا نگهدارید تا ترموکوپل فعال شود .
- ولوم را روی دمای مورد نظر تنظیم نمایید .


از طریق روزنه واقع در جلوی فر ، ببینید که آیه شعله فر روشن شده یا خیر ؟ در ضمن اطمینان حاصل کنید هنگامیکه ولوم ترموستات آزاد می شود شعله مشعل همچنان روشن می ماند . اگر اینطور نیست ، عملکرد مربوط به راه اندازی آن را تکرار نمایید .  
همواره در حالیکه در فر بسته است عملکرد صحیح فر را بررسی نمایید .

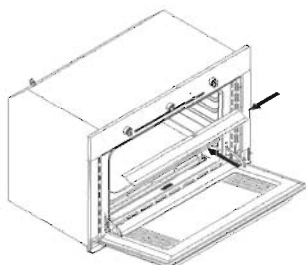
## روش روشن کردن فر در صورت عدم وجود فندک جرقه زن :

چنانچه فندک کار نکند یا فر مجهز به سیستم جرقه زن نباشد . با استفاده از کبریت و از طریق سوراخ تعبیه شده روی قسمت جلویی صنفه داخلی فر ، در حالیکه ولوم ترموستات را به سمت داخل فشار داده اید ، آنرا عکس جهت عقربه های ساعت تا حداکثر درجه بچرخانید و چند ثانیه آنرا فشار داده نگهدارید تا ترموکوپل فعال شود . سپس ولوم را روی دمای مورد نظر تنظیم نمایید .

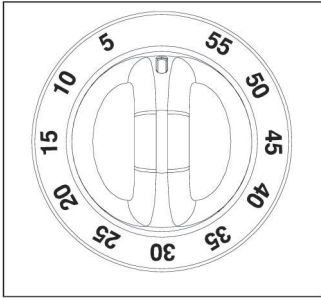
فر گازی را روشن کرده ولوم ترموستات را بین ۱۵۰ تا ۲۷۰ درجه سانتیگراد تنظیم نمایید . در فر باید بسته باشد .

علامت. 3  کباب پز + سیخ  
این نوع پخت غذای شما را برشته می سازد و می بایست در فر باز باشد و محافظ ولوم گذاشته شود . در حالیکه ولوم تنظیم در این مکان است کباب پز و سیخ بطور خودکار و همراه با هم به کار می افتند .

علامت. 4  کباب پز مرکزی  
این نوع پخت مخصوص برشته کردن سریع غذا می باشد و در فر می بایست باز بوده و محافظ ولوم گذاشته شود .



**کلید چرخشی تایمر**



**هشدار :**

چنانچه ولوم ترموستات فر ، بطور اتفاقی طی عملکرد کباب پز برقی ( گریل ) چرخانده شود . سیستم ایمنی ، عملکرد کباب پز را متوقف خواهد نمود . جهت باز گشت به برنامه کباب پز ، ولوم فر را بچرخانید ، تا علامت متحرک مربوطه ، با علامت ثابت روی قاب جلویی فر منطبق شود .

**استفاده از کلید انتخاب برنامه ( گریل ) :**

کلید C را روی برنامه مورد نظر بچرخانید .

۳ . کباب پز + سیخ 

۴ . کباب پز ( گریل ) 

تایمر را می توان حداکثر روی ۶۰ دقیقه تنظیم کرد . کلید تنظیم کننده ابتدا باید تا آخرین حد در جهت عقربه های ساعت چرخانده شود و سپس با چرخاندن در جهت عکس عقربه های ساعت و منطبق شدن علامت روی آن با زمان انتخاب شده تنظیم گردد . هنگامیکه زمان از پیش تنظیم شده پایان یافت ، بطور خودکار ، زنگی نواخته و سپس متوقف خواهد شد . هنگامیکه زنگ نواخته می شود ، تایمر فر را خاموش نمی کند .

توصیه می شود گریل را به مدت ۵ دقیقه گرم نمایید . غذایی را که می خواهید کباب کنید ، روی طبقه یا سینی پخت قلعی ، با لبه های کوتاه قرار دهید . طبقه ( بسته به میزان غذایی که می خواهید بپزید ) باید تا اندازه ممکن بالا و سینی گود فر نیز زیر آن قرار گیرد . در این نوع پخت ابتدا در فر باید باز گذاشته شود، سپس مقداری آنرا ببندید. با توجه به نوع غذایی که می پزید ( مثال : گوشت ، ماهی ، طیور و غیره ) باید آن را پشت و رو کنید تا بطور یکنواخت کباب شود از کباب پز نباید بیش از ۳۰ دقیقه استفاده کرد .

**هشدار :** هنگامیکه شیر گاز قسمت فر باز است ، گریل کار نمی کند .



کباب پز دارای فن‌دک برقی می باشد .

به منظور روشن کردن کباب پز گازی به شرح زیر عمل کنید :

درب فر را باز نمایید .

ولوم را به آرامی فشار دهید و آنرا تا انتها در جهت خلاف عقربه های ساعت بچرخانید ، و روی محل گریل تنظیم نمایید .

فن خنک کننده فعال می شود ؛

دکمه را درست به سمت داخل فشار دهید تا ترموکوپل فعال شود .

لطفا توجه نمایید که فن‌دک برقی نباید بیش از ۱۵ ثانیه فشار داده شود . چنانچه شعله در ۱۵ ثانیه روشن نشد درب فر را باز نموده و قبل از این که دوباره فن‌دک برقی را بفشارید ، حداقل ۱ دقیقه صبر نمایید .  
**توجه :** هنگامیکه فن‌دک برقی را برای اولین بار فعال می سازید ، این مسئله کاملا طبیعی است که تا چند بار این عمل را انجام دهید و دلیل آن هم وجود هوا در درون لوله گاز می باشد .

**در طول عملکرد کباب پز :**

**در این نوع پخت درب فر می بایست باز بوده و محافظ ولوم گذاشته شود .**

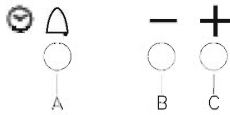
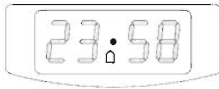
درب فر را همچنان باز گذاشته و نیز نحوه کارکرد فن خنک کننده را بررسی نمایید .

چنانچه فن خنک کننده کار نمی کند به روش زیر عمل نمایید :

- ۱ - بررسی کنید که شاید قطع برق رخ داده باشد و در این صورت آشنی‌زی را متوقف ساخته کباب پز را خاموش کنید و صبر کنید تا برق بیاید .
- ۲ - چنانچه قطعی برق وجود نداشته باشد ، از فر استفاده نکنید و با خدمات پس از فروش نیکان تماس حاصل نمایید .

**هشدار :**

- هنگامیکه از کباب پز استفاده می نمایید توجه داشته باشید که قسمت‌های مختلف آن بسیار داغ می باشند ؛
- از دسترس کودکان دور نگهدارید .
- جهت بیرون آوردن و یا گذاشتن غذا در داخل فر ، همیشه از دستکش‌های مخصوص فر استفاده نمایید .



- ساعت الکترونیکی بیش از یک عملکرد را اجرا می کند .
- نمایش دادن ساعت ( زمان )
- خاموش کردن فر بر اساس تایمر

#### تنظیمات ساعت روزانه

- دکمه A را فشار دهید .
- زمان صحیح را با استفاده از دکمه B یا C تنظیم نمایید . پس از ۷ ثانیه از آخرین عمل شما ، ساعت فعال خواهد شد .

#### تنظیمات زمان تابستان و زمستان

- دکمه A را به مدت ۴ ثانیه فشار دهید .
- نمایشگر ساعت شروع به چشمک زدن می کند .
- زمان دقیق را با استفاده از دکمه های B یا C تنظیم نمایید .

#### تنظیم زمان پخت

- جهت تنظیم زمان پخت ، دکمه C را فشار دهید و آنرا نگهدارید تا زمانیکه زمان مناسب پخت نشان داده شود ، حداکثر زمان ۱۰ ساعت می باشد .
- شمارش معکوس زمان در نمایشگر نشان داده می شود . علامت زنگ A روشن می شود .
- دکمه A را فشار دهید و ساعت روزانه بعد از ۶ ثانیه نمایش داده خواهد شد .

#### کنسل کردن برنامه تایمر

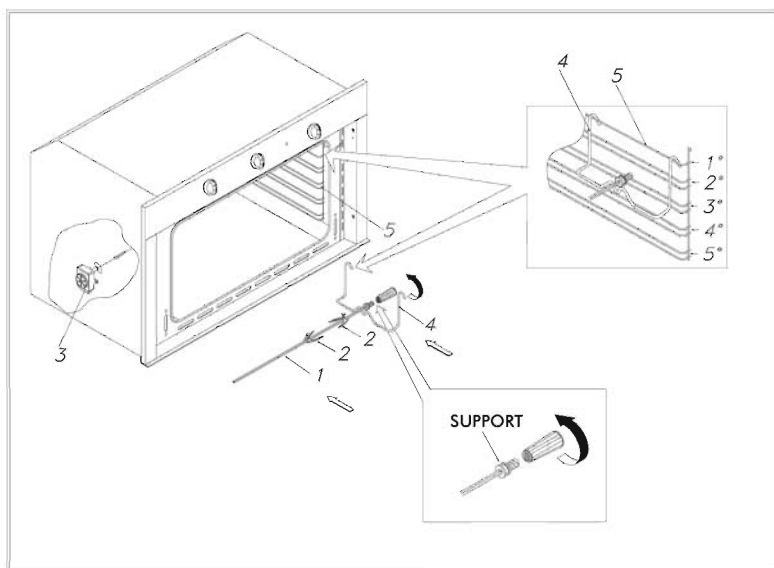
- کلید B را بفشارید .
- شمارشگر زمان به عقب بر می گردد و به طور اتوماتیک روی ۰ ( صفر ) متوقف می شود .

#### صدای زنگ

- پس از این که زمان پخت تمام شد و فر خاموش شد ، صدای زنگ به مدت ۷ دقیقه پخش خواهد شد .
- با استفاده از دکمه A می توانید صدا را قطع نمایید .

#### تنظیم صدای زنگ

- چنانچه هیچ برنامه پختی فعال نشده است ، شما می توانید با استفاده از دکمه B این صدا را تنظیم نمایید و از بین ۳ صدای مختلف یک صدا را انتخاب نمایید .

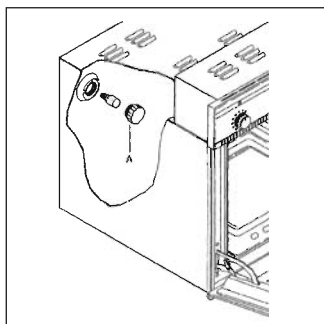


## مهم :

همچنین توصیه می شود که پیوسته لوله اتصال گاز را بررسی نمایید و به محض یافتن عیبی در آن فوراً جهت تعویض آن اقدام کنید .

## تعویض لامپ فر :

در صورت لزوم تعویض لامپ فر ، پوشش محافظ A را باز کردن پیچهای آن در جهت عکس عقربه های ساعت بردارید . بعد از تعویض لامپ ، پوشش محافظ A را مجدداً نصب نمایید .



## استفاده از سیخ

نگهدارنده سیخ کباب پز ( ۴ ) را به پایه ( ۱ ) در قسمت راست کباب پز ( ۵ ) نصب نمایید . غذا را داخل سیخ ( ۱ ) و بین دو چنگال آن ( ۲ ) قرار داده و در جای خود محکم نمایید تا به موتور محرک سیخ آسیبی نرسد . سیخ را داخل موتور آن ( ۳ ) سوار کرده آنرا روی گیره محافظ مربوطه ( ۴ ) قرار دهید . سینی گرد فر را در پایین ترین طبقه فر قرار دهید . نوع پخت مورد نظرتان را انتخاب نمایید . ( سفحه روشن کردن فر گازی را ببینید . علامت ۲ کلید C یا علامت ۳ کلید C )

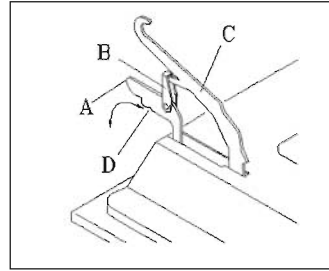
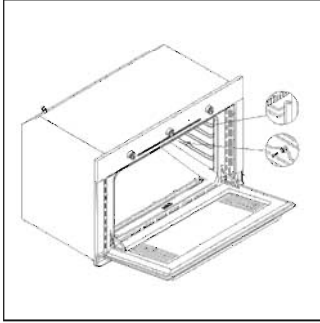
## مراقبت

قسمتهای آسیب دیده دستگاه می بایست توسط خدمات پس از فروش نیکان تعویض شوند . همچنین به شما توصیه می شود که تقریباً سالی یکبار جهت سرویس دستگاهتان به سرویس خدمات مجاز نیکان مراجعه فرمایید .



### لوازم جانبی فر

ممکن است فر شما مجهز به قرقره های متحرکی باشد که باید به دیواره فر ، قلاب شوند . طبقه و سینی های تعبیه شده را داخل قرقره ها قرار دهید . جهت خارج نمودن قرقره ها به راحتی آنها را به سمت پایین فشار دهید .



جهت تسریع در تمیز کردن فر می توان درب فر را طبق روش زیر باز کرد :

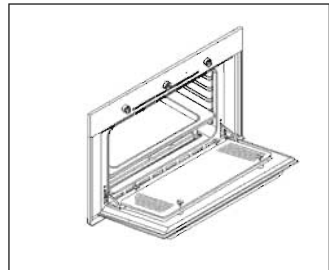
### لولای دارای بستهای متحرک

لولای ( A ) دارای دو بست متحرک ( B ) می باشد که هنگام اتصال به قطعه ( C ) درب فر را هنگام باز بودن قفل می نماید .

درب باید بلند شده و به سمت بیرون کشیده شود . جهت انجام این کار دو طرف درب نزدیک به لولاها را محکم بگیرید . جهت نصب مجدد در ابتدا لولاها را داخل شیار خود ( D ) قرار داده و سپس درب را ببندید . قاب درب شیشه ای را می توان به راحتی با باز کردن ۴ پیچ کناری آن باز نمود .

### توجه :

پیچها را نباید به طور کامل بست . چون این عمل باعث خراب شدن لاستیک دور درب می گردد .



### خدمات فنی

اگر دستگاه شما بدرستی کار نمی کند توصیه می شود قبل از تماس با خدمات فنی نیکان موارد زیر را بررسی نمایید :

– ببینید دو شاخه دستگاه بدرستی به برق وصل شده است .

– بررسی کنید که جریان گاز منظم باشد و یا اینکه لوله قطعی و یا پیچ خوردگی نداشته باشد .

### نگهداری و نظافت دستگاه

قبل از انجام هر گونه اقدامی دو شاخه فر را از برق بیرون بکشید . قسمت های لعابی یا رنگ شده را باید پس از هر بار استفاده از فر تمیز نمود .

ابتدا مبرر نمایید تا فر خنک شود . سپس آنرا با آب گرم و ماده پاک کننده غیر اسیدی تمیز نمایید . جهت تمیز کردن فر هرگز از چاقو ، سیم ظرفشویی یا وسایل و مواد زبر دیگر استفاده ننمایید . مطمئن شوید که ذرات چربی روی دیواره های فر باقی نمانده باشد . چرا که باعث ایجاد بوی بد به هنگام استفاده بعدی از فر می گردند .

درب و قاب شیشه ای را می توان جهت تسهیل در امر نظافت باز نمود .

## موارد جهت پخت غذا در فر

وضعیت ولوم انتخابگر	نوع غذا	وزن kg	محل طبقات از پایین	زمان پیش حرارت (دقیقه)	وضعیت ولوم ترموستات	زمان پخت (دقیقه)
فر	لاز انیا	۲.۵	۲	۱۰	۲۰۰	۵۵-۶۰
	ماکارونی	۲.۵	۲	۱۰	۲۱۰	۴۰-۵۰
	پاستا (پخته)	۲.۲	۲	۱۰	۲۰۰	۵۰-۶۰
	گوشت گوساله	۱.۷	۲	۱۰	۲۱۰	۸۰-۹۰
	جوجه	۱.۵	۲	۱۰	۲۰۰	۸۰-۹۰
	بوقلمون	۲.۵	۲	۱۰	۲۰۰	۸۰-۹۰
	گوشت مرغابی	۱.۸	۲	۱۰	۲۰۰	۹۰-۱۰۰
	گوشت خرگوش	۲	۲	۱۰	۲۰۰	۹۰-۱۰۰
	گوشت خوک	۱.۵	۲	۱۰	۲۰۰	۸۵-۹۵
	گوشت بره	۱.۸	۲	۱۰	۲۰۰	۸۰-۹۰
	ماهی اسقمری	۱.۳	۲	۱۰	۲۰۰	۵۵-۶۰
	اره ماهی	۱.۵	۲	۱۰	۲۰۰	۶۰-۶۵
	ماهی فزل آلا در فویل	۱	۲	۱۰	۲۰۰	۴۰-۴۵
	پیتزا	۰.۶	۲	۱۵	۲۲۰	۲۰-۲۵
	بیسکویت	۰.۵	۲	۱۵	۱۸۰	۲۵-۳۰
	نان شیرینی مربایی	۱.۰	۲	۱۵	۱۸۰	۳۰-۳۵
کیک شکلاتی	۱	۲	۱۵	۲۰۰	۴۰-۴۵	
کیک اسفنجی	۱	۲	۱۵	۱۸۰	۴۰-۴۵	
گریل	کتلت و شامی	۱	۳	۵	-	۶
	کیاب میگو	۱	۳	۵	-	۴
	ماهی تکه ای	۱	۳	۵	-	۱۰
	سبزیجات	۱	۳	-	-	۸-۱۰
	استیک گوشت گوساله	۱	۳	۵	-	۱۰-۱۵
	گوشت تکه ای	۱.۵	۳	۵	-	۱۵
	همبرگر	۱	۳	۵	-	۷
	سوسیس	۱.۷	۳	۵	-	۱۵-۲۰
	جوجه کبابی (روی سیخ)	۱.۷	-	۵	-	۸۰-۹۰
گوشت گوساله (روس سیخ)	۱	-	۵	-	۸۰	

توجه: زمانهای پخت فقط جهت راهنما ارائه شده اند و ممکن است بر اساس سلیقه های مختلف مشخص، تغییر یابند.

### سرویس دستگاه

کنترل کنید که آیا خودتان قادر به رفع مشکل خواهید بود.

اگر موفق به حل مشکل نشدید با مرکز خدمات طلایی نیکان برای ارائه خدمات، تماس حاصل نمایید.

! همواره از خدمات و سرویس افراد مجاز استفاده کنید.

اعلام نیاز به سرویس

اطلاعات ذیل را به اپراتور سرویس خدمات طلایی نیکان بدهید:

• شماره اشتراک

• مدل دستگاه

• نوع مشکلی که با آن مواجه هستید.

! دستگاه نباید توسط افراد غیر مجاز دستکاری گردد.

در صورت نقض موارد عنوان شده، شرکت هیچگونه تعهدی را بر عهده نخواهد داشت.

