

خدمات طلایی نیکان  
اینجیست ، اکسپریال ، آریستون و شولتز



FYS -FKG -FZG -FHG

 **ARISTON**  **Hotpoint**  
ARISTON



### به خدمات طلایی نیکان خوش آمدید



خدمات طلایی نیکان قرین دو دهه فعالیت خود را با هدف مشتری مداری و عرضه خدمات در سطح استاندارد و با کیفیت بالا آغاز نموده و تنها نماینده رسمی محصولات ایندزیت، آریستون، شولتز و اکسپریال می باشد که با ارائه ضمانت نامه معتبر با پشتوانه شرکت تولید کننده در ایتالیا یکی از معتبر ترین شرکت های خدماتی در کل کشور شناخته شده است.

در اختیار داشتن بیش از ۷۰۰۰ نوع قطعه 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 نظر خواهی از مشتریان، از دیگر ویژگی های خدمات طلایی نیکان می باشد.



در این واحد پرسنل پذیرش بطور همزمان با استفاده از یک سیستم مکانیزه و نرم افزار مخصوص ، کلیه درخواست های نصب و یا سرویس شهر تهران را از مشتریان دریافت

### ۰۲۱ واحد سرویس تهران

نموده و هماهنگی لازم را جهت اعزام تکنسین آموزش دیده و مجرب انجام میدهند. تکنسین ها با پیونفرم مخصوص و کارت شناسایی در کمترین زمان ممکن نسبت به انجام سرویس درخواستی اقدام خواهند کرد. در روزهای تعطیل و یا پس از ساعات اداری ، با دریافت پیامک از طریق تلفن گویا ، هماهنگی نصب و یا سرویس انجام می پذیرد

- ارائه اطلاعات فنی و راهنمایی مشتریان به صورت تلفنی در طول ساعات اداری توسط تکنسین فنی
- تماس از طریق شماره ویژه تلفن گویا ۸۸۵۰۰۰۰۰
- ارسال پیام کوتاه از طریق ۳۰۰۰۸۲۳۲ که مشتریان محترم شهر تهران می توانند با ارسال یک پیام کوتاه و فقط با معرفی شماره اشتراک بدون هیچ تماس دیگر مقدمات نصب و یا تعمیر دستگاه خود را فراهم نمایند.

### واحد شهرستانها



- کنترل و نظارت بر عملکرد کلیه نمایندگان
- ارائه اطلاعات فنی و آموزش نمایندگان
- تماس و نظر خواهی از مشتریان محترم
- رسیدگی به تخلفات احتمالی نمایندگان
- تامین و ارسال قطعات مورد نیاز
- گزینش نماینده در شهرستانها

شماره تماس کلیه نمایندگان شهرستانها در انتهای این دفترچه و یا سایت [www.nikan-co.com](http://www.nikan-co.com) می باشد.

### واحد الکترونیک



این واحد ضمن تست و برنامه ریزی برد های الکترونیک ، وظیفه جمع آوری آخرین اطلاعات فنی انواع محصولات و مدل ها را از سایت ویژه شرکت ایندزیت عهده دار می باشد.

## واحد تعمیرات مرکزی

دستگاه هایی که امکان رفع عیب آنها در منزل مشترکین وجود نداشته باشد برای مشترکین تهران به واحد تعمیرات مرکزی منتقل و توسط پرسنل آموزش دیده رفع عیب می گردند و در طول مدت تعمیر در صورت درخواست مشترک یک دستگاه جایگزین ارسال و نصب می شود.



## واحد انعقاد و پیشنهادت

در صورت داشتن هر گونه انتقاد و پیشنهاد ، با ارتباط از طریق یکی از شماره های ذیل و اعلام مشکلات احتمالی ، نسبت به رفع آن اقدام خواهد شد . این واحد تحت نظارت مستقیم مدیریت ، کلیه تماس های برقرار شده را پیگیری و در کمترین مدت زمان نسبت به برقراری ارتباط با مشترک و رفع مشکل اقدام می نماید.

ارتباط از طریق صدای مشتری ۸۸۷۶۵۳۰۰ - ۰۲۱  
ارتباط از طریق پیام کوتاه ۳۰۰۰۸۲۳۲  
ارتباط از طریق سایت [www.nikan-co.com](http://www.nikan-co.com)

● جهت دریافت کارت گارانتی و استفاده از خدمات طلایی نیکان، نصب و راه اندازی دستگاه باید توسط نماینده مجاز این شرکت انجام پذیرد و این اطلاعات فقط جهت راهنمایی هرچه بهتر می باشد.



## نصب

- استقرار
- نصب دستگاه
- تهویه
- اتصالات برق
- گاز

## نمای کلی

### صفحه کنترل

### راه اندازی دستگاه و استفاده

- راه اندازی فر
- روشن کردن غیر خودکار فر
- دکمه گردان گریل
- تهویه برای خنک کردن
- جوجه گردان
- چراغ فر
- طرز استفاده از تایمر

### جدول برنامه های پخت مدل های FKG – FZG – FHG

#### مشخصات فر FYS

### جدول برنامه های پخت مدل FYS

#### حالت های پخت



لطفاً قبل از کار با وسیله این دفترچه راهنما را با دقت مطالعه کنید. این دفترچه حاوی اطلاعات مهمی درباره نصب صحیح، استفاده و نگهداری از دستگاه است.

استقرار

مواد بسته بندی رادور از دسترس کودکان نگه دارید. این مواد ممکن است خطر خفگی برای کودکان ایجاد کنند (به نکات و موارد احتیاطی رجوع کنید)  
 وسیله باید توسط یک فرد واجد شرایط، مطابق با دستورالعمل‌های ارائه شده نصب شود. نصب غیر اصولی باعث ایجاد خطر برای افراد و حیوانات خانگی شده و حتی ممکن است به اموال مدمه بزند.  
 این دستگاه را باید فقط در اتاق‌های دارای تهویه مناسب و مطابق با مقررات معتبر محلی نصب و استفاده کرد. الزامات و شرایط زیر باید رعایت شوند:

• اتاق باید مجهز به سیستم هواکش باشد تا گازهای احتراقی را از اتاق خارج کند. این سیستم می‌تواند یک هود یا فن الکتریکی باشد که به محض روشن شدن دستگاه، بطور خودکار روشن شود.

• اتاق باید گردش هوای مناسب داشته باشد، چون هوای احتراق لازم است. جریان هوای لازم برای احتراق نباید کمتر از  $3 \text{ m}^3/\text{h}$  متر مکعب بر ساعت به ازای هر کیلووات توان نصب شده باشد.

سیستم گردش هوای می‌تواند بایک لوله به سطح مقطع حداقل  $100 \text{ mm}$  سانتی‌متر هواراستقیما از بیرون وارد کند، دهانه لوله نباید طوری باشد که چیزی بتواند جلوی آن را بگیرد.

سیستم همچنین می‌تواند هوای لازم برای احتراق را بطور غیر مستقیم تامین کند. به عنوان مثال می‌تواند اتاقهای مجاور را مانند توضیح فوق به لوله‌های گردش هوا مجهز کرد. البته نباید اتاقهای عمومی، اتاق خواب و یا اتاق‌هایی باشند که خطر آتش‌سوزی در آنها وجود دارد.



• گاز مایع (LPG) چون از هواسنگین تر است به سمت کف اتاق می‌رود. در نتیجه اتاق‌هایی که سیلندر گاز مایع LPG در آنها قرار دارد باید مجهز به هواکش باشند تا در صورت بروز نشتی گاز از آنجا خارج شود. در نتیجه نباید هرگز سیلندرهای گاز مایع LPG را چپه‌پراشند و چپه نیمه پر در اتاق‌ها یا انبارهایی نصب یا نگهداری کرد که پایین تر از کف زمین هستند (زیر زمین و غیره) توصیه می‌شود فقط سیلندرهایی که از آن استفاده می‌کنید را در اتاق نگهداری و آنرا در جایی قرار دهید که در معرض گرمای تولید شده از منابع دیگر (فر، شوینده، اجاق، و غیره) نباشد چون این کار باعث می‌شود دمای سیلندر از  $50$  درجه سانتیگراد فراتر رود.

نصب دستگاه

لطفاً برای اطمینان از صحت عملکرد وسیله از یک کابینت مناسب استفاده کنید.

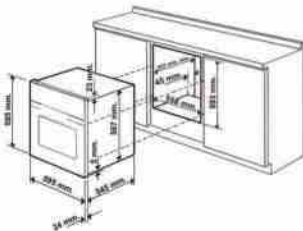
• صفحه‌هایی که در مجاورت فر قرار می‌گیرند باید در برابر حرارت مقاوم باشند.

• کابینت‌های روکش دار باید با چسبی تهیه شده باشند که بتواند تا  $100$  درجه سانتیگراد حرارت را تحمل کند.

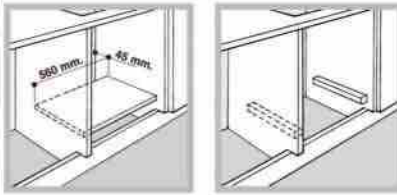
برای نصب فر در زیر کابینت به شکل زیر توجه فرمایید کابینت باید دارای ابعاد روبه‌رو باشد و راهنمای مصرفی که روی صفحه مشخصات ذکر شده مناسب جهت این نوع نصب می‌باشد

توجه داشته باشید که سیم برق با بدنه دستگاه در تماس نباشد.

راهنمای مصرفی که روی صفحه مشخصات ذکر شده، مناسب جهت این نوع نصب می‌باشد



تهویه



برای اطمینان از وجود تهویه مناسب، صفحه پشت کابینت را بردارید. توصیه می شود فر را طوری نصب کنید که روی دونوار چوبی، یاروی سطحی کاملا صاف بادهانه حداقل ۴۵ × ۵۶۰ میلی متر قرار بگیرد.

قرار دادن در مرکز ثابت کردن

۴ بست موجود در کناره های فر را طوری قرار دهید که بر روی ۴ سوراخ روی قاب خارجی قرار گیرند. بست ها را مطابق ضخامت صفحه کناری کابینت همانگونه که در شکل نشان داده شده تنظیم نمایید.



ضخامت ۲۰ میلی متری :  
قسمت قابل برداشت زبانه  
را بردارید.



ضخامت ۱۸ میلی متری: از شیر  
اول که توسط کارخانه ایجاد  
شده است، استفاده کنید.



ضخامت ۱۶ میلی متری: از  
شیر دوم استفاده نمایید



با باز نمودن درب فر و قرار دادن ۴ پیچ داخل سوراخهای قاب بیرونی فر را به کابینت محکم نمایید. تمام قسمت هایی که عملکرد ایمنی این وسیله را تضمین می سازند می بایست با استفاده از ابزار جا به جا گردند.

اتصالات برق

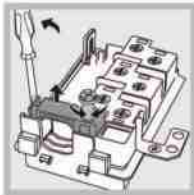
افزای مجهز به سیم برق سه قطبی طوری طراحی شده اند که با جریان برق متناوبی مطابق با ولتاژ و فرکانس ذکر شده بر روی جدول مشخصات فنی فر کار می کنند.



وصل کردن سیم برق

۱. با قرار دادن یک پیچ در زبانه های کناری قاب، جعبه تقسیم را باز کنید. از پیچ گوهی به عنوان اهرم استفاده کرده و آن را به پایین فشار دهید تا قاب باز شود

۲. از یک پیچ گوهی به عنوان اهرم استفاده کنید و پیچ گیره کابل را شل کرده و آن را بردارید



۳. پیچ های سفت کردن سیم L-N- ( ) را بردارید ، سپس سیم ها را بر اساس رنگ بندی زیر سر پیچ ها بگذارید: آبی (N نول) قهوه ای (آفاز) و زرد - سبز (زمین)

وصل کردن سیم برق به پرز

از یک دوشاخه استاندارد مطابق با مقادیر ذکر شده در جدول مشخصات فنی دستگاه استفاده کنید. دستگاه باید مستقیماً با استفاده از یک مدار شکن همه سونی با حداقل ورودی ۳ میلی متر بین دستگاه و پرز وصل شود. مدار شکن باید برای بار عنوان شده روی دستگاه مناسب باشد (سیم اتصال ارت نباید توسط مدار شکن قطع شود) سیم برق باید به گونه ای نصب شود که در مجاورت با دمای بیش از ۵۰ درجه سانتیگراد قرار نگیرد.

انصاب باید از برقراری اتصالات صحیح الکتریکی اطمینان حاصل کند و مقررات ایمنی را رعایت کرده باشد. قبل از اینکه برق را وصل کنید، مطمئن شوید که :

- اتصال زمین برقرار شده و دوشاخه با مقررات و استانداردها مطابقت دارد.
- پرز برق می تواند حداکثر میزان برقی را که در جدول مشخصات فنی دستگاه ذکر شده است تحمل نماید
- میزان ولتاژ برق باید با مقادیر ذکر شده در جدول مشخصات فنی دستگاه مطابقت داشته باشد.

• پریز با دوشاخه دستگاه متناسب باشد. اگر پریز با دوشاخه تناسب ندارد، از یک تکنسین مجاز بخواهید آنرا تعویض کند. از سیم های رابط با چند پریز استفاده نکنید.  
 بعد از اینکه وسیله نصب شد، سیم برق و پریز باید به آسانی در دسترس باشند.  
 اسیم نباید خم شده یا تحت فشار باشد.  
 اسیم باید بطور مرتب چک شود و تعویض آن فقط توسط تکنسین های مجاز انجام شود (بخش کمک رسانی را ببینید)  
 در صورت عدم رعایت این اقدامات تامین ایمنی، سازنده هیچ مسئولیتی نخواهد پذیرفت.

### اتصال گاز

دستگاه باید مطابق با مقررات معتبر محلی به لوله کشی گاز یا سیلندر گاز وصل شود. قبل از هر برقراری اتصال، مطمئن شوید که شعله دستگاه شما با تغذیه گازی که می خواهید استفاده کنید سازگاری داشته باشد. اگر چنین نبود، دستور عملهای بخش "سازگاری برای گازهای مختلف" را دنبال کنید. اگر از گاز مایع سیلندری استفاده می کنید، یک رگلاتور فشار که با مقررات معتبر محلی سازگار باشد نصب کنید. فشار گاز تغذیه با مقادیر نوشته شده در جدول ۱



("مشخصات شعله و نازل") مطابقت دهید چون همسان بودن این مقادیر عملکرد ایمن و عمر بالای دستگاه شمار تضمین کرده و در عین حال باعث حفظ راندمان مناسب مصرف انرژی می شوند. اگر می خواهید روی این فر توکار یک اجاق گاز توکار نصب کنید نباید به هیچ وجه این دورا به هم

وصل کرده یا برای آنها از یک شیر استفاده کنید. تغذیه دو دستگاه باید جدا از هم بوده و هر کدام باید یک شیر قطع کننده مجزا داشته باشند تا بطور کامل از همدیگر مستقل گردند.

(مسی یا فولادی)

### اتصال پالوله غیر منقطع

یک اتصال L شکل قابل تنظیم در بخش ورودی دستگاه قرار دارد و برای جلوگیری از نشتی مجهز به درزگیر نیز هست. این درزگیر را باید بعد از هر بار چرخاندن اتصال لوله عوض کرد (درزگیر همراه دستگاه ارائه شده است)

اتصال لوله تغذیه از نوع نری به قطر ۱/۲ اینچ و گازی رزوه دار است.

وصل کردن یک لوله منقطع بدون بند فولادی به اتصال رزوه دار

اتصال لوله تغذیه از نوع نری به قطر ۱/۲ اینچ و گاز رزوه دار است.

این لوله باید طوری نصب شود که در صورت باز شدن کامل هرگز بیش از ۲ متر طول نداشته باشد. بعد از اجرای اتصال، مطمئن شوید که لوله فلزی منقطع با هیچ یک از بخشهای متحرک در تماس نبوده و تحت فشار قرار نمی گیرد.

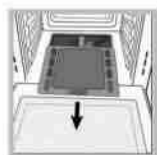
فقط از لوله و درزگیرهایی استفاده کنید که با مقررات معتبر محلی سازگاری دارند.

### کنترل آب بندی اتصال

بعد از اجرای اتصال باید آب بندی اتصال را با محلول آب صابون کنترل کرده و به دنبال نشتی های احتمالی بگردید. هرگز از شعله استفاده نکنید.

### سازگاری گازهای مختلف

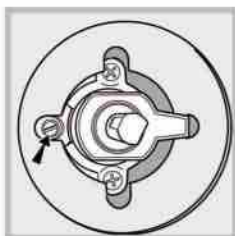
برای اینکه فر را برای استفاده از گازهایی که برای آن طراحی نشده آماده کنید (مشخصات روی برچسب دستگاه نوشته می شود) این مراحل ساده را دنبال کنید.



- عوض کردن نازل شعله فر
- ۱. درب فر را بطور کامل باز کنید.
- ۲. کف فر را بیرون بکشید.
- ۳. پیچهای محکم کننده شعله را باز کنید.
- ۴. پیچ "V" و سپس شعله فر را باز کنید.
- ۵. نازل مشعل فر را با آچار بکس مخصوص نازل، بیاک آچار بکس ۷ میلی متری باز کرده و یک نازل جدید مناسب برای گاز مصرفی به جای آن نصب کنید (جدول ۱ را ببینید)



۶. همه قطعات را در جای خود گذاشته و مراحل فوق را به ترتیب عکس انجام دهید.  
 !موقع کار باسیمهای شمع جرقه زن ولوله های ترموکوپل خیلی دقت کنید.  
 • تنظیم هوای اصلی برای شعله فر، شعله به گونه ای طراحی شده که نیاز به تنظیم هوای اصلی ندارد.  
 • تنظیم شعله فر روی حداقل:



۱. ولوم گردان را برای حدود ۱۰ دقیقه روی حداکثر گذاشته و سپس روی حداقل بگذارید.
۲. ولوم گردان را بردارید.
۳. صفحه متصل به صفحه کنترل را بردارید.
۴. پیچ موجود در بیرون شیر ترموستات را تنظیم کنید تا شعله کوچک ولی پایدار شود (شعله را می توان از شیرهای پایین فر مشاهده کرد).
۵. مطمئن شوید که قسمت ولوم گردان را سریع از حداکثر به حداقل می آورید یا موقعی که درب فر را سریع باز بسته می کنید شعله خاموش نمی شود.  
 !اگر از گاز مایع استفاده می کنید پیچ تنظیم را باید تا جای امکان سفت کرد.  
 !بعد از انجام این کار بر چسب قدیمی رده بندی را با بر چسبی که نوع گاز جدید مصرفی را نشان می دهد عوض کنید این بر چسب را می توانید از مراکز خدماتی ما تهیه کنید.  
 !اگر فشار گاز با فشار توصیه شده متفاوت است باید مطابق با مقررات محلی یک رگولاتور فشار مناسب در ولوله ورودی نصب کرد.

جدول مشخصات فنی دستگاه	
ابعاد	عرض ۴۳.۵ سانتی متر ارتفاع ۳۱ سانتی متر طول ۴۳.۵ سانتی متر
حجم	۵۸ لیتر
اتصالات برق	به برچسب روی دستگاه مراجعه کنید
ویژگی های گاز	به برچسب روی دستگاه مراجعه کنید
	این دستگاه با مصوبات اتحادیه اروپا به شرح زیر سازگاری دارد:
	12/12/06 مورخ 2006/95/EEC ولتاژ پایین و اصلاحات بعدی:
	15/12/04 مورخ 2004/108/EEC سازگاری الکترو مغناطیسی و اصلاحات بعدی:
	22/07/93 مورخ 93/68/EEC و اصلاحات بعدی:
	30.11.09 مورخ 2009/142/EEC (گاز) و اصلاحات بعدی:
	2002/96/EC اصلاحات بعدی







صفحه کنترل



راه اندازی دستگاه و استفاده

اولین باری که از وسیله استفاده می کنید، فر را خالی و در حالی که درب آن بسته است برای حداقل نیم ساعت با دمای حداکثر روشن کنید. قبل از این که فر را خاموش کرده و درب آن را باز کنید، مطمئن شوید که تهویه کافی در اتاق برقرار است. ممکن است بوی ناخوشایندی از وسیله به مشام برسد که دلیل آن سوختن مواد محافظی است که در طول ساخت بکار برده شده اند.

راه اندازی فر

کاربرد این ولوم فقط محدود به انتخاب حالت های مختلف پخت فرنیست بلکه می توانید با آن دمای مناسب پخت غذاهای مختلف را از میان دماهای نشان داده شده روی خود ولوم انتخاب کنید (محدودها از ۱۴۰ درجه سانتی گراد تا ۲۴۰ درجه سانتی گراد) سیستم جرقه زن الکترونیکی درد ولوم کنترل تعبیه شده است. برای روشن کردن فر، دکمه گردان OVEN (فر) فشار دهید و در جهت عکس حرکت عقربه های ساعت بچرخانید و روی وضعیت قرار دهید (درب فر باید بسته باشد) این فرمجهز به سیستم ایمنی است. بعد از روشن کردن فر دکمه گردان OVEN (فر) را حدود ۶ ثانیه نگه دارید تا گاز داخل وسیله به گردش درآمده و ترموکوپل ایمنی گرم شود.

سیستم جرقه زن الکترونیکی فر را نباید بیش از ۱۵ ثانیه گرفت. اگر شعله بعد از ۱۵ ثانیه روشن نشد، ولوم OVEN (فر) را رها کنید، درب فر را باز کرده و قبل از سعی دوباره یک دقیقه صبر کنید.

برای انتخاب دمای پخت دلخواه، علامت مورد نظر را روی علامت مرجع صفحه کنترل بیاورید. محدوده کامل دماها در زیر آورده شده است

حداقل	•	220	•	180	•	150	•	حداکثر
240		230		200		160		145
140								

فر بطور خودکار به دمای انتخاب شده می رسد و ترموستات که با ولوم کنترل می شود دما را ثابت حفظ خواهد کرد.

### روشن کردن غیر خودکار فر

در صورت قطع برق می توانید شعله فر را بطور دستی غیر خودکار روشن کنید.

۱- درب فر را باز کنید

۲- یک کبریت یا فندک روشن را مطابق شکل نزدیک سوراخ شعله بگیرید، ولوم F (شکل را ببینید) را کامل فشار داده و در جهت عکس حرکت عقربه های ساعت بچرخانید و روی وضعیت حداکثر قرار دهید.

این فرمجهز به سیستم ایمنی است. بعد از روشن کردن فر ولوم OVEN (فر) را حدود ۶ ثانیه نگاه دارید تا گاز در داخل وسیله به گردش درآمده و ترموکوپل ایمنی گرم شود.

۳- درب فر را بعد از روشن شدن شعله ببندید.

اگر شعله اتفاقی خاموش شد، OVEN ولوم (فر) را روی وضعیت خاموش بیاورید، درب فر را باز کرده و قبل از سعی دوباره یک دقیقه صبر کنید.

### دکمه گردان GRILL (گریل)

این فرمجهز به یک گریل الکتریکی است با دمای بسیار زیاد و حرارت مستقیم گریل می توانید سطح گوشت را برشته کرده و در همان حال، شیره مواد غذایی را در داخل آنها حفظ کنید تا آب دار باقی بمانند. استفاده از گریل همچنین برای غذاهایی که نیاز به دمای زیاد روی سطح دارند توصیه می شود؛ مانند استیک گوساله، گوشت گوساله، دنده کبابی، فیله، همبرگر، و غیره... برخی از موارد استفاده گریل در قسمت "راهنماهای عملی پخت" آورده شده است.

اهنگام استفاده از گریل درب فر باید بسته باشد.

اگر گز اشیا را مستقیماً روی کف فر نگذارید- چون در غیر این صورت پوشش لعابی کف فر آسیب خواهد دید.

همیشه ظرف پخت و پز را روی سینی های تعبیه شده قرار دهید.

### تهویه برای خنک کردن

برای اینکه دمای بیرونی فر پایین بیاید، در بعضی از مدلها یک فن خنک کننده جریان از هوا را بین صفحه کنترل و درب فر می دم.

بعد از اینکه پخت به پایان رسید، فن خنک کننده به کار خود ادامه می دهد تا اینکه فر به اندازه کافی خنک شده باشد.

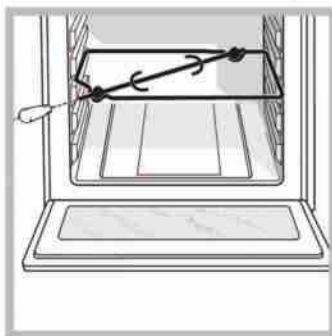
### جوجه گردان (فقط در برخی مدل ها موجود است)

برای استفاده از جوجه گردان (شکل را ببینید) به ترتیب زیر عمل کنید:

۱- سینی روغن گیر را در وضعیت ۱ قرار دهید.

۲- پایه جوجه گردان را در وضعیت ۳ گذاشته و سیخ جوجه گردان را در سوراخی که در صفحه پشت فر قرار دارد بگذارید.

۳- با انتخاب این حالت با ولوم، جوجه گردان را به کار اندازید



### چراغ فر

چراغ با فشار دادن دکمه LIGHT (چراغ) روشن می شود.

### طرز استفاده از تایمر

۱- برای اینکه زنگ را تنظیم کنید ولوم TIMER را تقریباً یک دور کامل در جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید.

۲- برای تعیین زمان دلخواه ولوم را در جهت خلاف حرکت عقربه های ساعت بچرخانید: دقیقه های روی ولوم را با نشانگر روی صفحه کنترل مطابقت دهید.

۳- تایمر نمی تواند فر را روشن یا خاموش کند.

## جدول برنامه های پخت مدل : FKG – FZG – FHG

تنظیم دکمه انتخابگر	غذاهای که می خواهید بپزید	وزن (به کیلوگرم)	وضعیت قرارگیری سینی پخت از پایین فر	زمان پیش گرمایش (دقیقه)	تنظیم دکمه دما	زمان پخت (دقیقه)	
فر	لازانيا	2,5	3	10	200	55-60	
	کاملونی	2,5	3	10	200	40-45	
	پاستا	2,2	3	10	200	50-55	
	گوشت گوساله	1,7	2	10	210	80-90	
	مرغ	1,5	3	10	200	70-80	
	برشهای گوشت بوفالون	2,5	3	10	200	80-90	
	ارزک	1,8	3	10	200	90-100	
	خرگوش	2,0	3	10	200	80-90	
	گوشت خوک	1,5	3	10	200	70-80	
	ران گوسفند	1,8	3	10	200	80-90	
	ماهی ماکزال	1,3	3	10	200	30-40	
	دنتکن	1,5	3	10	180	30-40	
	قرز آلپخته شده در فویل	1,0	3	10	200	30-35	
	پیتزابه سبک ناپل	0,6	3	15	210	15-20	
	بیسکویت خشک	0,5	4	15	180	25-30	
	تارت	1,1	4	15	180	30-35	
	کیک شکلاتی	1,0	3	15	165	50-60	
	کیک های با خمیر عمل آمده	1,0	4	15	165	50-60	
	گریل	ماهی سول وده پا	1	4	5	-	6
		کیاب اسکونینومیرگو	1	4	3	-	4
فیله ماهی کاد		1	4	3	-	10	
سزیمجات گریل		1	4	-	-	8-10	
استیک گوساله		1	4	5	-	20-25	
برش دنده		1,5	4	5	-	20-25	
همبرگر		1	4	3	-	10-15	
سوسیس		1,7	4	5	-	20-25	
ساندویچ تست		4 عدد	4	3	-	2-3	
-		-	-	-	-	-	-
	با جوجه گردان (در صورت وجود)	1.0	-	-	-	80-90	
	گوساله کبابی	1.5	-	-	-	80-90	
	مرغ کبابی بزرگ کبابی	1.0	-	-	-	80-90	

! زمانهای پخت تقریبی بوده و بسته به سلیقه شخصی قابل تغییرند. هنگام استفاده از گریل، سینی روغن گیر را باید همیشه در اولین جای سینی از پایین قرار دهید.



## مشخصات فر FYS

ارتفاع: ۵۹۱ میلی متر  
عرض: ۵۹۷ میلی متر  
عمق: ۴۴۵ میلی متر  
ظرفیت: ۵۸ لیتر  
ولتاژ تنظیمی: ۲۳۰ ولت - ۵۰ هرتز

گاز طبیعی		گاز مایع			مدل FYS		شعله
توان (g/h)	نازل سوخت 1/100	توان (g/h)	نازل سوخت 1/100	بای پس 1/100	توان (kw)		
G20	(mm/100)	G30/G31	(mm/100)	(mm)	مینیمم	ماکزیمم	شعله فر
196	115	196	80	48	0.85	2.70	
20		28-30/37			اسمی		فشار تغذیه
17		20			حداقل		
25		35			حداکثر		

### توصیه هایی قبل از استفاده از فر

- قبل از هرگونه اقدامی جهت تعمیر و یا نظافت دستگاه، فر را از برق بیرون بکشید.
- هرگونه اقدامی جهت تعمیرات و یا هر اقدام تخصصی دیگر، می بایست فقط توسط تکنسین حرفه ای انجام شود.
- اطمینان حاصل نمایید که کابل‌های دستگاه‌های دیگر که در مجاورت فر قرار دارند، با قسمتهای داغ فر و یا درب فر تماس پیدا نکنند.
- هنگامیکه فر داغ است، جهت برداشتن ظروف درون آن، از دستکش استفاده نمایید.
- کف فر را با پوشش (فویل) آلومینیومی نپوشانید.
- از قرار دادن مواد آتش زا درون فر جلوگیری نمایید. زیرا چنانچه دستگاه به طور اتفاقی روشن شود، باعث بروز آتش سوزی می شود.
- بعد از استفاده از فر، بررسی و اطمینان حاصل نمایید که علامت فلش روی ولوم گاز، روی وضعیت خاموش OFF قرار دارد و همچنین شیر گاز را ببندید.
- مواد آتش زا را درون محفظه فر قرار ندهید زیرا بسیار خطرناک می باشد.
- فر مجهز به فن خنک کننده می باشد تا قسمتهای داخلی و مختلف فر را خنک نماید، بر این اساس جریان هوایی را از دریچه زیر پنل کنترل ساطع می کند.
- فن خنک کننده به سرعت روشن می شود و ۱۰ تا ۳۰ دقیقه بعد از اینکه فر را خاموش کردید، نیز خاموش می شود. (این مدت بستگی به میزان حرارت فر دارد)
- اگر فن فعال نشد، از فر استفاده نکنید و با سرویس خدمات مجاز تماس حاصل نمایید. در صورت قطع شدن برق، از دستگاه استفاده نکنید؛
- اگر در هنگام کار دستگاه، برق قطع شد، دستگاه را خاموش نمایید و تا زمانیکه برق نیامده آنرا روشن نکنید.
- در برنامه گریل، فن خنک کننده بلافاصله با درب باز یا بسته فر، شروع به کار می کند و همانند قبل، متوقف می شود.

• در حین استفاده، شیشه داخلی درب فر از داخل بخار می کند.  
• از قرار دادن اشیاء سنگین بر روی درب فر خودداری نمایید تا به درب و لولای آن آسیب نرسد.

• هرگز دریچه خنک کننده یا دریچه خروجی را مسدود نکنید.  
• چنانچه ولوم فر به سختی می چرخد، لطفاً با مرکز سرویس خدمات مجاز تماس بگیرید تا شیر را تعویض نماید.

توجه: به منظور هدر نرفتن انرژی و جلوگیری از تولید گرمای بیش از حد، توصیه می شود درب فر همواره بسته باشد مگر اینکه مجبور باشید درب را باز نگه دارید.

## روشن کردن فر

فر مجهز به فن‌دک الکتریکی می باشد. جهت روشن کردن فر، درب آنرا کاملاً باز نمایید. ولوم ترموستات را به آرامی فشار دهید و آنرا عکس جهت عقربه های ساعت تا حداکثر درجه بچرخانید.

ولوم را به سمت داخل فشار دهید تا فن‌دک الکتریکی فعال گردد و به مدت چند ثانیه فشار دهید. توجه نمایید که بیشتر از ۱۵ ثانیه آن را نگه ندارید.

چنانچه شعله در ۱۵ ثانیه روشن نشد، درب فر را کاملاً باز نگه داشته و ۱ دقیقه صبر نمایید و مجدداً اقدام نمایید.

توجه: اگر برای اولین بار فر را روشن می کنید، طبیعی است که مجبور شوید چند بار این کار را تکرار نمایید تا هوای لازم در شیلنگ گاز جریان یابد. به محض اینکه شعله روشن شد، ولوم ترموستات را به سمت داخل فشار دهید تا ترموکوپل فعال شود. روشن بودن شعله را از طریق دریچه های تعبیه شده در قسمت جلویی فر چک نمایید و اگر روشن نبود، این عملکرد را مجدداً تکرار نمایید.

همواره عملکرد صحیح شعله را در حالیکه درب فر بسته است چک نمایید.

## در حین اجرای کار فر

درب فر را بسته بگذارید، و چک نمایید که فن خنک کننده به درستی کار کند. چنانچه فن بدرستی کار نمی کند، به روش زیر عمل نمایید:

۱. جریان برق را چک نمایید، اگر برق قطع است، کار را متوقف و دستگاه را خاموش نمایید و صبر کنید تا برق بیاید.

۲. اگر مشکلی در جریان برق نبود، فر را روشن نکنید و با سرویس خدمات مجاز تماس بگیرید.

چنانچه درب فر در حین استفاده باز باشد، فن متوقف می شود تا از جریان بخار داغ به سمت کاربر جلوگیری نماید؛ به محض اینکه درب فر را مجدداً ببندید، فن دوباره کار خودش را شروع می کند. ولی اگر این کار انجام نشد، موارد ذکر شده در شماره های ۱ و ۲ را بررسی نمایید.

! هشدار

شعله فر مجهز به ترموکوپل ایمنی می باشد که از نشستن گاز در مواقع زیر جلوگیری می نماید:

- چنانچه ولوم ترموستات به صورت تصادفی چرخانده شود.

- چنانچه شعله فر به صورت تصادفی خاموش شود.

- چنانچه گاز از منبع قطع شود.

جرقه زدن: فر با درب کاملاً باز، روشن است.

اگر درب فر کمی باز باشد، سیستم ایمنی از جرقه زدن اتماتیک شعله ها جلوگیری می کند.

## نحوه استفاده از فر

این امکان وجود دارد که میزان دمای برنامه پخت را انتخاب نمایید. با چرخاندن ولوم در جهت خلاف عقربه های ساعت، میزان دما را می توانید از ۱۵۰ درجه سانتیگراد تا میزان حداکثر آن تنظیم نمایید.

### چراغ راهنما

چنانچه ولوم انتخاب برنامه روی هر جایی به غیر از O باشد، این چراغ روشن است.

### ولوم انتخاب برنامه

با این ولوم می توانید عملکردهای مختلف فر را انتخاب نمایید.

### استفاده از ولوم انتخابگر و گریل برقی با علامتها

#### چراغ فر

#### جوجه گردان

با کمک این عملکرد، خوراک برشته شده می چرخد که این کار باعث یکنواختی دما در همه قسمتهای خوراک می شود.

#### گریل با جوجه گردان

این برنامه به طور اتوماتیک المنت گریل را به همراه جوجه گردان فعال می نماید. که این یک روش مناسبی است جهت تهیه غذای بریانی سالم که کلیه چربیها در حین پخت کشیده می شوند.

#### برنامه گریل

این برنامه مناسب جهت برشته کردن خوراک می باشد. توصیه می شود درب فر را باز نگذارید و نیز از محافظ ولوم استفاده نمایید.

هشدار

چنانچه ولوم ترموستات در حین اجرای گریل برقی به طور تصادفی چرخید، سیستم ایمنی از اجرای عملکرد گریل جلوگیری می کند. جهت فعالسازی مجدد برنامه، به آسانی ولوم فر را بچرخانید تا علامت متحرک فلش روی علامت ثابت فلش روی پنل جلویی قرار گیرد. (بسته)

### در حین عملکرد گریل

- درب فر باید باز نگه داشته شود و محافظ ولوم نیز نصب شده باشد.
- درب فر را باز نگه دارید، و از صحت کار فن خنک کننده مطمئن شوید.
- چنانچه فن خنک کننده، بدرستی کار نمی کرد به روش زیر عمل کنید:
۱. جریان برق را چک نمایید، اگر برق قطع است، کار را متوقف و گریل را خاموش نمایید و صبر کنید تا برق بیاید.
  ۲. اگر مشکلی در جریان برق نبود، فر را روشن نکنید و با سرویس خدمات مجاز تماس بگیرید.

هشدار

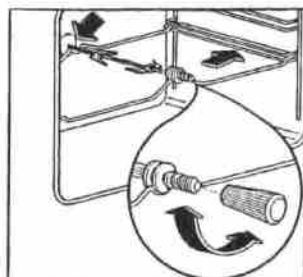
در حین استفاده از گریل، قسمتهای بیرونی فر بسیار داغ می شوند، بنابراین مراقب باشید کودکان نزدیک فر نشوند.

همیشه در هنگام قرار دادن غذا داخل فر و یا بیرون آوردن آن از دستکش استفاده نمایید.

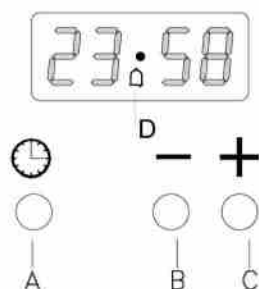


## نحوه استفاده از سیخ (جوجه گردان)

غذا را داخل سیخ و بین دو چنگال آن قرار داده و در جای خود محکم کنید تا به موتور محرک سیخ آسیبی نرسد. سیخ را داخل موتور آن سوار کرده و آنرا روی گیره محافظ مربوطه قرار دهید. سینی فر را در پایین ترین طبقه فر قرار دهید. گریل را روشن نمایید.



## تایمر برقی



این ساعت الکترونیکی چندین قابلیت دارد:

- نشان دهنده زمان است.
- با صدای بوق، نشان دهنده پایان زمان پخت می باشد.

## جهت تنظیم زمان

- دکمه A را فشار دهید.
- با استفاده از دکمه های B و C زمان را تنظیم نمایید. این گزینه تا ۷ ثانیه بعد از فشار آخرین دکمه فعال می باشد.

## تنظیم تایمر

- جهت فعالسازی تایمر، دکمه C را فشار دهید. مجدداً دکمه C را فشار دهید و نگهدارید تا به برنامه مورد نظرتان برسید، حداکثر زمانی که می توانید تنظیم نمایید ۱۰ ساعت می باشد.
- شمارش معکوس روی نمایشگر نشان داده می شود. چراغهای علامت زنگ (D) روشن می شود.
- با فشار دکمه A، زمان به مدت ۶ ثانیه نشان داده می شود.

## غیر فعال کردن تایمر

- دکمه B را فشار دهید.
- شمارش معکوس نمایشگر شروع شده و وقتی به 0 برسد به طور اتوماتیک متوقف می شود.

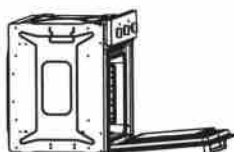
## زنگ هشدار

- هنگامیکه زمان پخت به پایان برسد، ساعت برای ۷ دقیقه زنگ می زند.
- جهت قطع زنگ، دکمه A را فشار دهید.

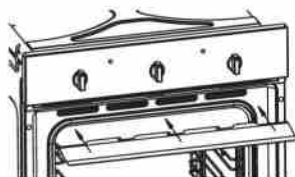
## تنظیمات صدای زنگ هشدار

در زمانیکه زنگ هشدار غیر فعال است، می توانید با فشار دکمه B میزان صدای زنگ را تغییر دهید، که دارای ۳ درجه می باشد.

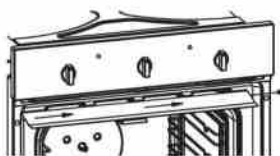
## دستورالعملهایی جهت نصب حفاظ ولوم



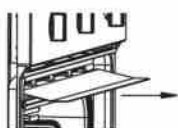
درب فر را باز نمایید



حفاظ ولوم را در دریچه های  
جلویی نصب نمایید



حفاظ ولوم را با جا بجا کردن  
به سمت راست، در قسمت  
جلویی ببندید.



با کشیدن حفاظ ولوم به سمت  
بیرون، مطمئن شوید که حفاظ  
ولوم به خوبی نصب شده باشد.



درب فر را ببندید.

توجه! در هنگام اجرای برنامه محافظ فلزی ولوم ها بسیار داغ می باشد، از دستکش مخصوص استفاده نمایید

## جدول برنامه های پخت مدل : FYS

نوع غذا	درجه حرارت (ساتیگراد)	شماره طبقه از پایین	زمان پخت (دقیقه) زمان توصیه شده
<b>کیکهای کره ای</b>			
کیک ایتالیایی پنتون	175	2	55-65
کیک نان	175	3	60-70
کیک خامه ای	175	3	60-70
<b>کیک ورز داده شده در قالب</b>			
تارت میوه	200	3	8-10
کیک میوه ای با خامه	200	3	25-35
کیک میوه ای با تکه های میوه	200	3	25-35
<b>کیک با خمیر ورز داده شده</b>			
تارت میوه	180	3	30-45
نان سفید- آرد 1 کیلویی	200	3	25-35
<b>شیرینی کوچک</b>			
شیرینی های کوچک	200	3	10-15
شیرینی تر (کرمدار)	200	2	35-45
بیسکویت	200	3	15-20
لاز انیا	225	2	40-50
<b>گوشت</b>			
گوشت های دیر پز (گوساله)	200	2	120-150
گوشت های زود پز (گاو)	200	2	60-90
گوشت های ریز خرد شده	200	2	30-40
<b>مرغ (گوشت پرندگان)</b>			
اردک (0.5 کیلوگرم)	200	2	120-180
غاز 3 کیلوگرم	200	2	150-210
جوجه	200	2	60-90
بوقلمون 5 کیلوگرم	175	2	240
<b>انواع گوشتها</b>			
خرگوش	200	2	60-90
ران گوزن نر	200	2	90-150
ران گوزن/آهو	175	2	90-180
<b>سبزیجات</b>			
سیب زمین کبابی	220	2	30-40
سبزیجات پخته	200	2	40-50
<b>ماهی</b>			
قزل آلا	200	2	40-50
شاه ماهی خاکستری	200	2	40-50
پیتزا	240	3	10-20
<b>گریل</b>			
خرد شده		4	8-12
سوسیس		4	10-12
جوجه گریل شده		2	25-35

توجه: قبل از اینکه غذا را داخل فر بگذارید، فر را تا درجه حرارت مورد نظر گرم نمایید.

در هنگام استفاده از برنامه گریل، توصیه می شود غذا را بچرخانید. اعداد مذکور در جدول به صورت تقریبی می باشند زیرا بستگی به حجم غذا و نیز نوع پخت مورد نظر شما دارد.



گاز طبیعی		گاز مایع			جدول 1	
دبی جریان* لیتر/ساعت	نازل 1/100 (میلیمتر)	دبی جریان* گالون/ساعت **	دبی جریان* گالون/ساعت ***	نازل 1/100	بای پس 1/100 (میلیمتر)	توان حرارتی به کیلووات (ارزش حرارتی ناخالص)* اسمی کاهش یافته
248	119	186	189	78	49	1,00   2,60
20 17 25		37 25 45	28-30 20 35			اسمی (میلی بار) حداقل (میلی بار) حداکثر (میلی بار)

درجه ۱۵ درجه سانتی گراد و ۱۳ و ۱۰ میلی بار - گاز خشک  
 \*\* پروپان = ۵۰.۳۷ P.C.S مگاژول/کیلوگرم  
 \*\*\* بوتان = ۴۹.۴۷ P.C.S مگاژول/کیلوگرم  
 گاز طبیعی = ۳۷.۷۸ P.C.S مگاژول/متر<sup>۳</sup>

جدول 1 گاز مایع

شعله	توان حرارتی به کیلووات (ارزش حرارتی ناخالص)* کاهش یافته		بای پس 1/100 (میلیمتر)	نازل 1/100
	اسمی	اسمی		
فر	185	65	49	78
فشار تغذیه	30 25 35			

جهت مدل FZGIX

## حالت های پخت

### GRILL (گریل)

المنت حرارتی بالا فعال می شود. بادمای بسیار زیاد و حرارت مستقیم گریل می توانید سطح گوشت و رست ها را برشته کرده و در همان حال، شیره مواد غذایی را در داخل آنها حفظ کنید تا آبدار باقی بمانند. استفاده از گریل همچنین برای غذاهایی که نیاز به دمای زیاد روی سطح دارند توصیه می شود؛ مانند استیک گوساله، گوشت گوساله، دنده کبابی، فیله، همبرگر و غیره ... از این برنامه فقط در حالتی استفاده کنید که درب فر بسته باشد.

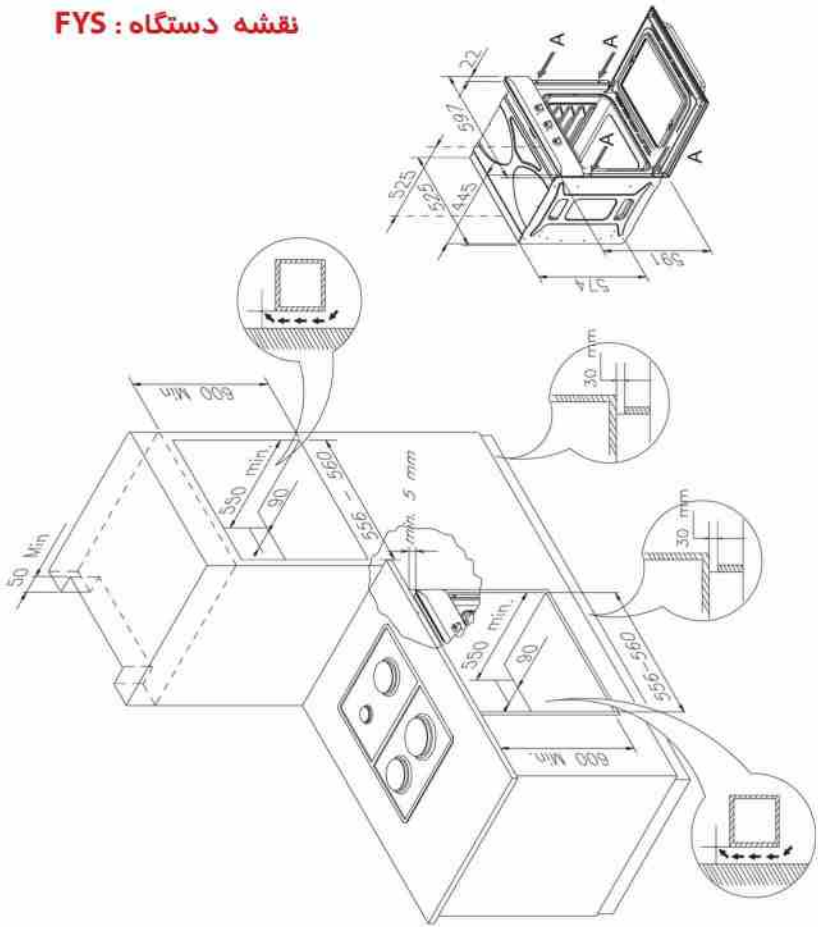
### راهنمایی های عملی پخت

در حالت پخت GRILL (گریل) سینی روغن گیر را در وضعیت ۱ قرار دهید تا بقیای پخت و پز (مانند چربی و بیاروغن) را جمع کند.

### گریل

- گریل را در وضعیت ۳ یا ۴ گذاشته و مواد غذایی را در وسط سینی قرار دهید.
- توصیه می شود توان را روی حداکثر قرار دهید. المنت حرارتی بالایی بایک ترموستات کنترل می شود و دائم کار نخواهد کرد.
- PIZZA (پیتزا)
- از یک ظرف پیتزای سبک آلومینیومی استفاده کنید. آنرا روی سینی تعبیه شده قرار دهید.
- برای برشته شدن رویه، از سینی روغن گیر استفاده نکنید (با افزایش دادن زمان کلی پخت از برشته شدن جلوگیری می کند)
- اگر پیتزا دارای مواد زیادی باشد توصیه می کنیم پنیر موزرلا را بعد از گذشتن نیمه از زمان پخت روی پیتزا بگذارید.

نقشه دستگاه : FYS



! زمانهای پخت تقریبی بوده و بسته به سلیقه شخصی قابل تغییرند. هنگام استفاده از گریل، سینی روغن گیرر اباید همیشه در اولین جای سینی از پایین قرار دهید.

نکات و موارد احتیاطی

! این دستگاه براساس استانداردهای بین المللی در زمینه ایمنی طراحی و ساخته شده است. هشدارهای زیر به منظور حفظ ایمنی ارائه شده و می بایست با دقت مطالعه شوند.

ایمنی کلی

- 1 وسایل گازسوز برای عملکرد صحیح نیازمند تبادل هوای مناسب هستند. هنگام نصب اجاق گاز دستورات بخش "استقرار" دستگاه را اجرا کنید.
- 2 این دستگاه صرفاً برای استفاده خانگی طراحی شده و برای استفاده های صنعتی یا تجاری مناسب نمی باشد .
- 3 این دستگاه را نباید در بیرون از ساختمان، حتی در مکان باز سقف دار نصب کرد. قراردادن وسیله در معرض باران و طوفان بسیار خطرناک است.
- 4 هنگام جابجایی یا بلند کردن وسیله، همیشه از دستگیره های تعبیه شده کنار فر استفاده کنید .
- 5 با پای برهنه یا با دست یا پای مرطوب به وسیله دست نزنید.
- 6 این دستگاه فقط باید توسط افراد بزرگسال و برای پخت غذا براساس دستور العملهای این دفترچه راهنما به کار گرفته شود.
- 7 هنگامی که دستگاه روشن است ، المنت های گرمایی و برخی از قسمتهای درب فر به شدت داغ می شود، مواظب باشید به آنها دست نزنید و کودکان را از تماس با این قسمت ها دور نگه دارید

8 مطمئن شوید که سیم های برق و قطعات الکتریکی دیگر در تماس با قسمتهای داغ فر قرار نگیرند.

9 درپچه های مورد استفاده برای تهویه وانتشار حرارت هرگز نباید پوشانده شوند.

10 دستگیره درب فر را همیشه از وسط آن بگیرید؛ بخش های انتهایی آن ممکن است داغ باشند.

11 همیشه موقع قراردادن یا برداشتن ظروف آشپزی از داخل فر از دستکش مخصوص فر استفاده کنید.

12 برای پوشش دادن کف فر از ورق آلومینیومی استفاده نکنید.

13 هیچگاه مواد قابل اشتعال را درون فر قرار ندهید، زیرا اگر فر به صورت تصادفی روشن شود ممکن است سبب آتش سوزی شود.

14 همیشه مطمئن شوید که زمانی که از فر استفاده نمی کنید دکمه ها در وضعیت "●"/"○" باشند.

15 اگر می خواهید سیم برق دستگاه را بکشید، همیشه دوشاخه را از پریز بکشید هیچگاه خود سیم را نکشید.

16 هرگز تا وقتی که دوشاخه را از پریز نکشیده اید اقدام به تعمیر یا پاکسازی نکنید.

17 در صورت بروز اشکال، تحت هیچ شرایطی نباید خودتان آنرا تعمیر کنید تعمیراتی که توسط خود افراد انجام می شود ممکن است باعث بروز جراحات بدنی یا خرابی بیشتر دستگاه گردد. بایک مرکز خدمات تماس بگیرید (بخش کمک رسانی را ببینید)

18 اشیاء سنگین را روی درب باز فر نگذارید.

19 این دستگاه نمی بایست توسط افراد نا بالغ و یا معلول فیزیکی ویا روحی استفاده شود زیرا باعث خطرات جدی مالی و جسمی می شود.

20 اجازه ندهید کودکان با دستگاه بازی کنند

#### دور انداختن

- هنگام دور انداختن مواد بسته بندی از قوانین محلی پیروی کنید چون ممکن است از مواد بسته بندی دوباره استفاده کنند.
- مصوبه اروپایی EC/ 2002/96 در خصوص تجهیزات از کار افتاده برقی و الکتریکی (WEEE) بیان می کند که لوازم خانگی برقی مستعمل نباید در چرخه عادی زباله های تفکیک نشده شهری دور انداخته شوند. لوازم خانگی مستعمل را باید جداگانه جمع آوری کرد تا بتوان بازیافت و بازیابی مواد موجود در آنها را بهینه کرد و اثرات مخرب آنها بر سلامتی انسان ها و محیط زیست را به حداقل ممکن رساند. علامت "سطل زباله" با پیکانهای چرخشی روی محصول شما یاد آور تعهد و وظیفه شما برای دور انداختن جداگانه وسیله است.
- مصرف کنندگان گرامی باید برای دریافت اطلاعات در خصوص نحوه صحیح دور انداختن وسیله کهنه خود با مقامات مسؤل محلی یا فروشندگان تماس بگیرند.

#### احترام و حفاظت از محیط زیست

- اگر دستگاه را در صبح های زود یا دیر وقت شب استفاده کنید می توانید به کاستن بار شبکه برق رسانی کمک کنید.
- برای بدست آوردن بهترین نتیجه هنگام استفاده از حالت پخت GRILL (گریل) و صرفه جویی در مصرف انرژی (حدود ۱۰%) همیشه درب فر را بسته نگذارید.
- درزگیرهای درب را مرتباً بررسی کرده و آنها را تمیز کنید تا مطمئن شوید عاری از گردوغبار هستند و بخوبی بروی درب فر قرار می گیرند و در نتیجه از اتلاف حرارت جلوگیری می شود.

خاموش کردن وسیله

قبل از انجام هرگونه کاری روی دستگاه سیم برق آنرا بکشید.

تمیز کردن وسیله

هرگز از دستگاه بخارشو برای این وسیله استفاده نکنید.

- بخش های ساخته شده از استیل یادارای روکش لعابی و درزگیرهای لاستیکی را باید بایک اسفنج که در آب ولرم و صابون غیر اسیدی خیسانده شده است تمیز کرد. اگر تمیز کردن لک هادشوار است، از محصولات خاص این کار استفاده کنید. بعد از تمیز کردن، بطور کامل آبکشی کرده و خشک کنید. از پودرهای ساینده یا مواد خورنده استفاده نکنید.
- بطور ایده آل باید بعد از هر بار استفاده و موقعی که هنوز فرنیمه گرم است آنرا تمیز کرد. از آب گرم و ماده شوینده استفاده کنید، سپس آبکشی کرده و بایک دستمال نرم خشک کنید. از مواد ساینده استفاده نکنید.
- کلیه لوازم جانبی رامی توان مانند لوازم عادی آشپزخانه شست، آنها حتی برای ماشین ظرف شویی هم مناسب هستند.

تمیز کردن درب فر



بخش شیشه ای درب را با استفاده از یک اسفنج و ماده شوینده غیرساینده تمیز کنید، سپس بایک دستمال نرم بخوبی خشک کنید. از مواد ساینده زبر یا کاردک های تیز فلزی استفاده نکنید چون اینها سطح را خراش میدهد و شیشه ترک خواهد خورد  
برای تمیز کردن بهتری می توانید درب فر را بیرون بیاورید:



- ۱- درب فر را بطور کامل باز کنید (شکل را ببینید)
  - ۲- اهرم های کوچکی که روی دولولا قرار دارند (شکل را ببینید) را بلند کرده و بچرخانید.
  - ۲- از یک پیچ گوهی برای بلند کردن اهرم کوچک F که روی دولولا قرار دارند استفاده کنید (شکل را ببینید)
  - ۳- درب را از دو کناره بیرونی آن گرفته و تائیمه ببندید گیره های F را فشار داده و قفل درب را باز کنید، سپس درب را به سمت خود بکشید و آنرا از شیارهای خود بلند کنید (شکل را ببینید)
  - ۳- درب را از دو کناره بیرونی آن گرفته و تائیمه ببندید درب را به سمت خود بکشید تا از لولها بیرون بیاید (شکل را ببینید)
- برای عوض کردن درب، همین مراحل را به ترتیب عکس انجام دهید.

بازبینی درزگیرها

درزگیر (واشر) های اطراف درب را بطور مرتب بازبینی کنید. اگر درزگیرها آسیب دیده بودند، بانزدیکترین مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید (بخش کمک رسانی را ببینید) توصیه می کنیم تا زمانی که درزگیرها را عوض نکرده اید از فر استفاده نشود.

عوض کردن حباب

برای عوض کردن حباب لامپ:

- ۱- قاب شیشه ای نگهدارنده لامپ را بیرون بیاورید
- ۲- حباب لامپ را بیرون آورده و با نوع مشابه عوض کنید؛ مصرف ۲۵ وات E cap
- ۳- قاب شیشه ای را در جای خود بگذارید

کمک رسانی

! هرگز از خدمات تکنسین ها ی غیر مجاز استفاده نکنید.  
لطفاً اطلاعات زیر را آماده داشته باشید:

- نوع اشکال بوجود آمده
- مدل وسیله (mod)
- شماره سریال آن (S/N)
- این دو مورد اخیر رامی توانید روی برچسب دستگاه بخوانید.

