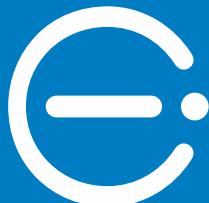


INDEX



Indesit

- هشدارهای ایمنی
- سرویس
- مشخصات دستگاه
- نصب
- راهاندازی و استفاده
- برنامه‌ریز الکترونیکی
- نکات و موارد احتیاطی
- نگهداری و مراقبت
- دستورالعمل‌های راهاندازی

فهرست
مطالب



هشدارهای ایمنی

SAFETY WARNING



این دستگاه و قسمت‌های قابل دسترس آن در طول کار داغ می‌شود و همچنین مدتی پس از خاموش شدن، حرارت را در خود نگه می‌دارند. کاربران باید دقت کرده و از لمس قسمت‌های حرارتی خودداری نمایند.

کودکان زیر ۸ سال باید از دستگاه دور نگاه داشته شوند مگر آنکه مداوماً تحت نظارت باشند. کودکان ۸ سال به بالا و افرادی که دچار ناتوانی‌های جسمانی، حسی یا ذهنی هستند و یا دانش و تجربه کمی دارند در صورتی که تحت نظارت باشند و یا آموزش‌ها و دستورات مربوط به کار ایمن با دستگاه به آن‌ها داده شده و از خطرات آن آگاه شده باشند، می‌توانند با دستگاه کار کنند.

کودکان نباید با دستگاه بازی کنند.

تمیز کردن و نگهداری دستگاه باید توسط کودکان انجام شود مگر آنکه تحت نظارت افراد بزرگسال باشند.

هشدار: در صورتی که کنار اجاق حضور ندارید، پخت غذا با چربی یا روغن خطرناک بوده و می‌تواند باعث آتش‌سوزی گردد. هرگز سعی نکنید آتش را با آب خاموش کنید، بلکه بلافاصله دستگاه را خاموش کرده و سپس شعله را با چیزی مانند سرپوش یا یک پتوی مخصوص حريق پیوشايند.

از مواد پاک کننده‌ی ساینده برای پاک کردن شیشه‌ی درب فر استفاده نکنید زیرا موجب خراش دادن سطح آن و آسیب به شیشه می‌گردد.

سطوح داخلی اجزا در حین کار ممکن است بسیار داغ شوند.

هرگز از بخارشو یا شوینده‌های پرفشار برای تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید. زمانی که شعله‌های گاز یا صفحات الکتریکی هنوز داغ هستند از بستن درب شیشه‌ای اجاق گاز (در صورت وجود) خودداری کنید.

قبل از تعویض لامپ فر دستگاه را خاموش نمایید تا از خطر برق گرفتگی در امان باشید.

استفاده از حفاظهای نامناسب برای صفحه اجاق، گاز می‌تواند حادثه‌آفرین باشد.



SERVICE

سرویس

هر گز از سرویسکاران غیرمجاز کمک نخواهید.

قبل از تماس با خدمات طلایی نیکان، لطفاً موارد زیر را آماده داشته باشید:

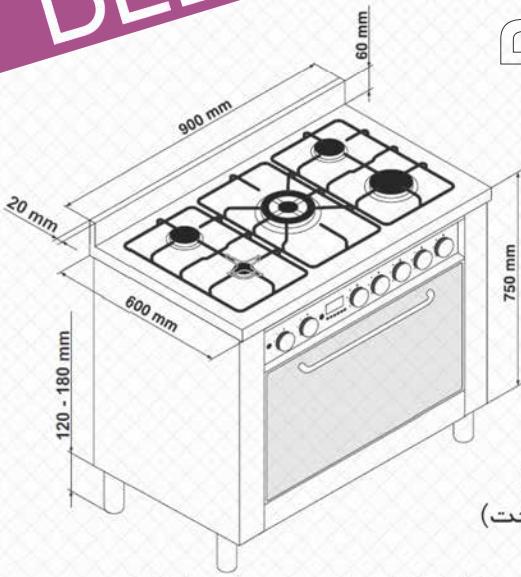
- نوع مشکل
- مدل دستگاه (Mod)
- شماره سریال (S/N)

دو مورد آخر را می‌توانید بر روی برچسب اطلاعات فنی بر روی دستگاه بیابید.

DESCRIPTION

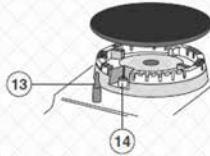
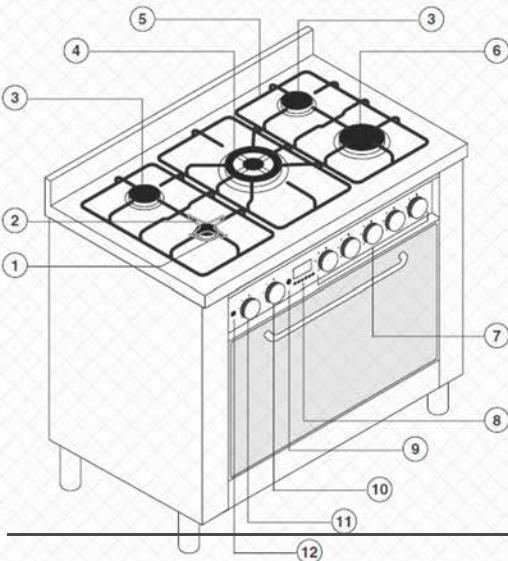
پخته کارنیل

نمای کلی



- ۱- سرشعله کوچک
- ۲- شبکه (میله‌های) نگهدارنده ظروف
- ۳- سرشعله پخت نیمه سریع
- ۴- پلوپز
- ۵- شبکه (میله‌های) نگهدارنده ظروف
- ۶- سرشعله پخت سریع
- ۷- ولوم سرشعله‌ها
- ۸- برنامه‌ریز پخت
- ۹- دکمه فندک
- ۱۰- ولوم ترمومترات فر بررقی (انتخاب دما)
- ۱۱- ولوم انتخاب فر بررقی (انتخاب حالت پخت)
- ۱۲- چراغ نشانگر فر بررقی
- ۱۳- ترمو کوپل (در صورت خاموش شدن تصادفی شعله مانند سر رفتن غذا و غیره جریان گاز به سرشعله را قطع می‌کند)
- ۱۴- جرقه‌زن

تنها در برخی مدل‌ها



INSTALLATION

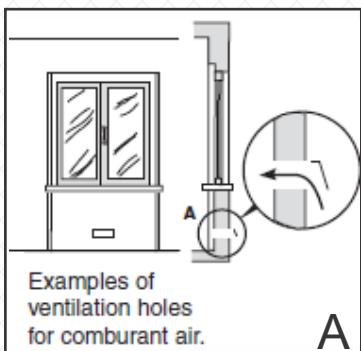


لطفاً قبل از کار با دستگاه این دفترچه راهنمایی را با دقت مطالعه کنید. این دفترچه حاوی اطلاعات بسیار مهمی درباره نصب صحیح و استفاده از دستگاه است. لطفاً این دفترچه را برای استفاده‌های آتی نگه دارید. چنانچه دستگاه را می‌فروشید یا آن را به فرد جدیدی واگذار می‌نمایید، دفترچه را همراه دستگاه به صاحب جدید آن بدهید.

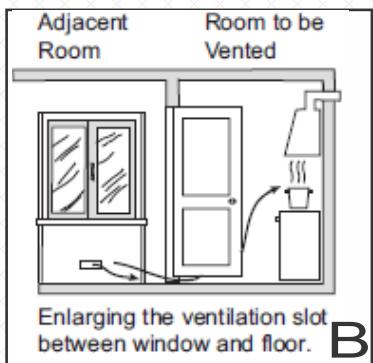
دستگاه باید توسط یک سرویسکار مجاز مطابق با دستورالعمل‌های ارائه شده نصب شود. هر گونه تنظیمات لازم یا تمیزکاری باید پس از کشیدن اجاق گاز از برق اجرا شود. این اجاق گاز دارای مشخصات فنی زیر است: طبقه‌بندی: II2H3+.

تهویه هوای اتاق

دستگاه تنها باید در اتاق‌هایی با تهویه دائم مطابق قوانین ملی جاری نصب شود. اتاقی که در آن دستگاه نصب می‌شود باید به مقدار کافی جهت هوادهی به میزانی که هوا برای فرآیند احتراق نرمال گاز نیاز است تهویه شود (جريان هوا باید کمتر از ۲ متر مکعب بر ساعت در هر کیلووات برق نصب شده باشد).



ورودی‌های هوا باید توسط شبکه محافظت شوند، باید جریان عبور هوای داخلی حداقل ۱۰۰ سانتی‌متر مربع داشته باشند و باید به گونه‌ای قرار گیرند که در معرض کوچکترین گرفتگی نباشند. (تصویر A را بینید)



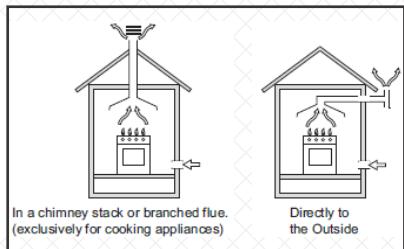
برای آن دستگاه‌هایی که مجهز به ترموکوپل جهت قطع احتمالی گاز نیستند، دریچه تهویه باید تا ۱۰۰ درصد افزایش یابد (حداقل دریچه ۲۰۰ سانتی‌متر مربع) هنگامی که هوای لازم برای احتراق را به وسیله غیرمستقیم از اتاق‌های مجاور که دارای لوله‌های گردش هوا می‌باشند را فراهم آورد. اما این قسمت‌ها نباید بخش‌های مشترک ساختمان یا اتاق خواب‌ها باشند. (تصویر B را ببینید).

ورودی‌های هوا آنگونه که ذکر گردید بایستی دارای داکت تهویه شوند.

! پس از استفاده طولانی مدت از دستگاه، توصیه می‌گردد پنجره‌ای را باز بگذارید یا سرعت تهویه را افزایش دهید.

تهویه دود ناشی از شعله‌های پخت

تهویه مناسب دود ناشی از شعله‌ها باید با استفاده از هود متصل به دودکشی شومینه مانند یا با استفاده از هواکش الکتریکی که هر بار که اجاق گاز روشن شود، شروع به کار نماید انجام گردد (تصویر را ببینید)



گاز مایع سنگین‌تر از هوا بوده و به سمت کف اتاق حرکت می‌کند. بنابراین همه اتاق‌های حاوی کپسول‌های گاز مایع بایستی دریچه تهویه به سمت خارج ساختمان داشته باشند تا هر گونه نشتی گاز بتواند به راحتی خارج گردد. کپسول‌های گاز مایع بنابراین چه تقریباً و چه کاملاً پر باشند نبایستی در اتاق‌ها یا انبارهایی که پایین‌تر از سطح زمین هستند نصب و نگهداری شوند.

نتها از کپسول‌های مورد استفاده در اتاق نگهداری نمایید همچنین بایستی به خوبی از منابع گرمای (مانند فر، شومینه، اجاق گاز) دور نگه داشته شوند زیرا ممکن است باعث افزایش دمای کپسول به بالای ۵ درجه سانتی‌گراد شوند.

قرارگیری و تراز کردن

دستگاه باید در امتداد کابینتی که ارتفاع آن بیش از منجاوز از سطح صفحه گاز نباشد نصب گردد.

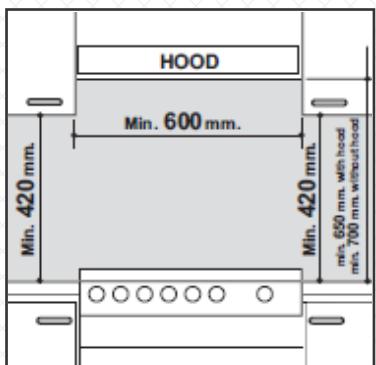
لطفاً اطمینان حاصل نمایید که دیواره‌ی مماس با پشت دستگاه از مواد غیرقابل اشتعال و مقاوم در برابر حریق (دمای ۹۰ درجه سانتیگراد) ساخته شده است.

برای نصب صحیح دستگاه:

می‌توانید آن را در آشپزخانه، اتاق ناھارخوری یا سوئیت قرار دهید (در حمام و دستشویی قرار نگیرد).

اگر سطح صفحه اجاق گاز بالاتر از کابینت‌ها باشد، دستگاه باید حداقل ۵۰۰ میلی‌متر دور از کابینت‌ها نصب شود.

اگر اجاق گاز در زیر کابینت دیواری نصب شود بایستی حداقل ۴۲۰ میلی‌متر بین کابینت دیواری و بالای صفحه اجاق گاز فاصله وجود داشته باشد.



اگر کابینت دیواری قابل اشتعال باشد این فاصله باید به ۷۰۰ میلی‌متر افزایش داده شود کرکره‌ها را پشت اجاق گاز یا در فاصله‌ای کمتر از ۲۰۰ میلی‌متر از اطراف دستگاه نصب نکنید.

در صورت نصب هود بر روی دستگاه بایستی مطابق با دستورالعمل‌های دفترچه راهنمای فنی هود مربوطه نصب شود.

تراز کردن

چنانچه لازم است دستگاه تراز شود، با استفاده از پایه‌های قابل تنظیم واقع در زیر دستگاه آن را تراز نمایید (تصویر را ببینید)



نصب پرتف کشش

ELECTRICAL INSTALLATION

دستگاه باید به پریز برق ارتدار وصل شود.

توجه: این دستگاه حداکثر توان مصرفی بیش از ۳ کیلو وات دارد؛ بنابراین لازم است تا به پریزی وصل شود که توان تحمل جریان بالاتر از ۱۳ آمپر را داشته باشد (جریان اندازه گیری شده ۱۵ آمپر می‌باشد).

یک دو شاخه‌ی استاندارد مطابق با بار نشان داده شده بر روی برچسب مشخصات فنی دستگاه نصب کنید (جدول مشخصات فنی را ببینید).

دستگاه باید مستقیماً با استفاده از کلید محافظ با حداقل تماس ۳ میلی‌متر نصب شده بین دستگاه و منبع برق، به جریان برق متصل گردد.

کلید باید مناسب برای حداکثر توان نشان داده شده باشد و باید مطابق با مقررات الکتریکی جاری باشد (سیم ارت نباید توسط سوئیچ قطع شود). کابل برق باید به گونه‌ای قرار بگیرد تا در تماس با دمای بالاتر از ۵۰ درجه سانتیگراد نباشد.

قبل از وصل کردن دستگاه به منبع برق، اطمینان حاصل کنید که:

- دستگاه به ارت وصل شده و دو شاخه با قوانین سازگاری دارد.
- پریز باید قادر به تحمل حداکثر توان مصرفی دستگاه که بر روی برچسب مشخصات فنی نوشته شده است، باشد.

- ولتاژ در محدوده‌ای بین مقادیر مشخص شده بر روی برچسب اطلاعات فنی باشد.
- پریز باید با دوشاخه دستگاه سازگار باشد. اگر پریز با دوشاخه سازگار نباشد، از یک سرویسکار مجاز بخواهید تا آن را عوض کند. از سیمهای رابط یا چند راهی استفاده نکنید.
- هنگامی که دستگاه نصب شد، سیم برق، دو شاخه و پریز برق باید به آسانی در دسترس باشد.

- کابل برق نباید خم شده یا تحت فشار باشد.
- کابل برق باید مرتبًا چک شود و در صورت نیاز فقط توسط سرویسکار مجاز تعویض گردد.

چنانچه موارد اینمی فوق رعایت نگردد، خدمات طلایی نیکان و شرکت سازنده هیچ مسئولیتی متنقل نخواهد شد.

مهم: سیم‌های داخل کابل برق به ترتیب زیر رنگ‌بندی شده‌اند:

سیز و زرد:	ارت
آبی:	نول
قهقهه‌ای:	فاز

چنانچه رنگ‌های روی سیم‌های کابل با رنگ‌های ترمینال‌های دو شاخه شما تطابق نداشت، به روش زیر عمل نمایید:

سیم سبز و زرد را به ترمینالی که با علامت E یا رنگ‌های سبز یا سبز و زرد نشانه‌گذاری شده است، وصل نمایید.

سیم قهوه‌ای را به ترمینالی که با علامت L یا رنگ قرمز نشانه‌گذاری شده است، وصل نمایید.

سیم آبی را به ترمینالی که با علامت N یا رنگ سیاه نشانه‌گذاری شده است، وصل نمایید.

عدم رعایت هر گونه مقررات اینمی خدمات طلایی نیکان و شرکت سازنده را از هر مسئولیتی مبرأ می‌سازد.

تعویض کابل

از کابل سه سیم که قطر هر سیم آن $1/5$ میلی‌متر باشد استفاده نمایید. سیم ارت سبز و زرد باید ۲ الی ۳ میلی‌متر بلندتر از سایر سیم‌ها باشد.

GAS CONNECTION

کاز
انصال

پس از اطمینان از این که دستگاه مناسب نوع گازی می‌باشد که با آن تغذیه خواهد شد اتصال به شبکه گاز طبیعی یا کپسول گاز مایع بایستی با استفاده از یک شیلنگ انعطاف‌پذیر لاستیکی یا استیل مطابق قوانین ملی جاری صورت پذیرد (اگر این مورد نبود، برچسب رتبه‌بندی روی جلد را بینید).

هنگامی که از کپسول گاز مایع استفاده می‌نمایید، باید رگلاتور فشار که با قوانین ملی جاری مطابقت دارد نصب نمایید.

اطمینان یابید فشار گاز مطابق با مقادیر نشان داده شده در جدول مشخصات شulle و نازل باشد (بخش پایین را بینید). بدین ترتیب از عملکرد ایمن و طول عمر دستگاه در عین مصرف بینه اثری اطمینان خواهید یافت.

اتصال گاز با استفاده از یک لوله لاستیکی منعطف

اطمینان یابید شیلنگ با قوانین ایمنی بین‌المللی جاری سازگار باشد. قطر داخلی شیلنگ برای گاز مایع باید ۸ میلی‌متر باشد و برای گاز طبیعی ۱۳ میلی‌متر باید باشد.

هنگامی که اتصال گاز برقرار گردید، اطمینان یابید که شیلنگ:

- در تماس با هیچ بخشی که به دمای بالاتر از ۵۰ درجه سانتیگراد می‌رسد، نباشد.
- نباید خم شده یا کشیده و له شده و پیچ و تاب نداشته باشد.
- در تماس با تیغه، کناره‌های تیز یا بخش‌های متحرک نباشد و تحت فشار نباشد.
- به صورتی قرار گرفته باشد تا وضعیت آن را بتوان مرتبًا چک نمود.
- طول آن از ۱/۵ متر کوتاه‌تر باشد.
- هر دو انتهای شیلنگ با استفاده از گیره‌هایی (بست) که استاندارد باشند، به خوبی محکم شود.

اگر یکی یا بخشی از این شرایط محقق نشد اجاق گاز بایستی مطابق شرایط فهرست شده برای دستگاه‌های کلاس ۲ - زیرمجموعه ۱ نصب گردد (نصب شده بین دو کایینت)، شیلنگ استیل منعطف باید به جای شیلنگ لاستیکی نصب شود (بخش بعدی را بینید).

اتصال لوله استیل ضدزنگ بدون زانویی منعطف به اتصال رزوه‌دار

اطمینان حاصل نمایید که شیلنگ و درز گیرها (gasket) با قوانین بین‌المللی جاری سازگاری دارد. برای شروع به کار استفاده از شیلنگ، نگهدارنده شیلنگ بر روی دستگاه را بردارید (تجهیزات ورودی گاز بر روی دستگاه یک اتصال نر رزوه‌دار $\frac{1}{2}$ است).

اتصال را به گونه‌ای انجام دهید که طول شیلنگ از حداقل ۲ متر تجاوز ننماید. اطمینان حاصل نمایید شیلنگ فشرده نشده و در تماس با قطعات متحرک ننمی‌باشد.

اتصال برای نشتی را بررسی نمایید.

هنگامی که فرآیند نصب کامل شد، شیلنگ را با یک محلول آب و صابون بررسی نمایید. هرگز از شعله برای بررسی شیلنگ استفاده ننمایید.

اتصال به انواع مختلف گاز

می‌توان دستگاه را به گازی متفاوت با گاز پیش فرض دستگاه متصل نمود.

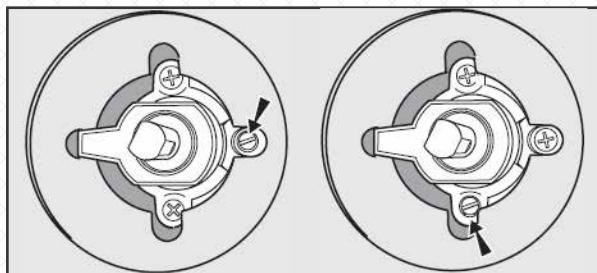
انطباق صفحه گاز

تعویض نازل‌های سر شعله‌های صفحه گاز

- ۱- شبکه روی صفحه گاز را بردارید و سر شعله‌ها را از جای خود خارج سازید.
- ۲- نازل‌ها را با استفاده از آچار سوکت ۷ میلی‌متری باز کنید (تصویر را ببینید) و آنها را با نازل‌های مناسب نوع گاز جدید عوض کنید (جدول مشخصات شعله و نازل را ببینید).
- ۳- با استفاده از دستورالعمل‌های بالا به صورت برعکس؛ کلیه اجزا را تعویض نمایید.

تنظیم درجه حداقل سر شعله‌های صفحه

- ۱- شیر گاز را به سمت وضعیت حداقل بچرخانید.
- ۲- ولوم را برداشته و پیچ رگلاتور که داخل یا کنار پین شیر وجود دارد را تا زمانی که شعله کوچک اما پایدار باشد تنظیم کنید.
- ! اگر دستگاه به تجهیزات گاز مایع وصل بود، پیچ رگلاتور باید تا جایی که امکان دارد سفت شود.

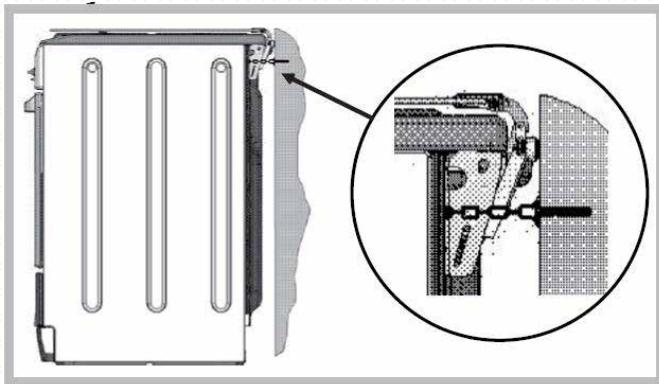


- ۳- در حالی که شعله روشن است، وضعیت ولوم را سریعاً از حداقل به حداقل تغییر دهید و این کار را چندین مرتبه برعکس انجام دهید. بررسی نمایید که شعله خاموش نشده باشد.

! سر شعله‌های صفحه نیازی به تنظیمات هوای اولیه ندارند.

! پس از تنظیم دستگاه جهت استفاده از نوع جدیدی از گاز، برچسب مشخصات فنی قبلی را با برچسب جدیدی که با نوع جدید گاز مطابقت دارد تعویض نمایید (این برچسب‌ها را می‌توانید از مراکز کمک‌رسانی فنی قانونی تهیه نمایید). چنانچه بایستی از فشار گازی متفاوت با فشار گاز توصیه شده استفاده گردد (یا کمی تغییر یابد) رگلاتور فشار مناسب باید به شیلنگ ورودی مطابق با مقررات بین‌المللی گاز جاری مرتبط با رگلاتورها برای گازهای کانال‌کشی شده چفت شود.

زنجیر ایمنی



به منظور جلوگیری از واژگون شدن اتفاقی دستگاه، مثلاً زمانی که کودکان خردسال از درب فرآویزان می‌شوند؛ زنجیر ایمنی ارائه شده بایستی نصب گردد. اجاق گاز مجهز به زنجیر ایمنی است که بایستی به وسیله پیچ به دیوار عقب دستگاه به اندازه‌ی ارتفاعی که زنجیر به دستگاه وصل شود، ثابت شود (پیچ با خود اجاق گاز عرضه نشده است).

پیچ و رول‌پلاک پیچ را مطابق جنس دیوار عقب دستگاه انتخاب کنید. اگر سر پیچ قطری کوچک‌تر از ۹ میلی‌متر داشت از واشر بایستی استفاده گردد. دیوار بتونی نیاز به پیچی با حداقل ۸ میلی‌متر قطر و ۶۰ میلی‌متر طول نیاز دارد.

جدول مشخصات فنی

ابعاد فر: ۹۳۲ × ۵۹۱ × ۳۹۶ سانتی‌متر

حجم: ۷۸ لیتر

ولتاژ و فرکانس ۵۰ هرتز - ۲۳۰ ولت (جدول مشخصات فنی را ببینید) حداکثر توان برق ۲۸۵۰ وات

برچسب انرژی

مصوبه ۶۰۳۵۰ EN50304-۰۰۲/۲۰۰۲ بر روی برچسب فرهای برقی استاندارد



حالت گرانوکشن طبیعی - حالت گرمایشی: حالت گرانوکشن

تصویر انرژی اعلام شده برای درجه گرانوکشن اجباری

حالت گرمایشی: به کمک فن

این دستگاه با مصوبات اتحادیه اقتصادی اروپا به شرح ذیل مطابقت دارد:

- مصوبه EEC/95/2006 مورخ ۱۲/۱۲/۲۰۰۶ (ولتاژ پایین) و متمم‌های متعاقب آن
- مصوبه EEC/108/2004 مورخ ۱۵/۱۲/۲۰۰۴ (سازگاری الکترومغناطیسی) و متمم‌های بعدی آن
- مصوبه EEC/68/93 مورخ ۲۲/۰۷/۹۳ و متمم‌های بعدی آن
- مصوبه EEC/142/2009 مورخ ۳۰/۱۱/۰۹ (گاز) و متمم‌های بعدی آن
- مصوبه EEC/96/2002 و متمم‌های بعدی آن

جدول مشخصات شعله و نازل

شعله	قطر (mm)	توان حرارتی kW (p.c.s*) nom.	توان حرارتی kW (p.c.s*) red.	با پرس فرعی ۱/۱۰۰ (mm)	نازل ۱/۱۰۰ (mm)	جریان* (l/h)	نازل ۱/۱۰۰ (mm)	جریان* (g/h)	جریان* (l/h)
سریع (بزرگ) (R)	۱۰۰	۳	۰/۷	۴۰	۸۶	۲۱۸	۱۱۶	۱۱۰	(mm)
تقریباً سریع (متوسط) (S)	۷۵	۱/۶۵	۰/۱۴	۳۰	۶۴	۱۲۰	۹۶	۹۶	(mm)
کمکی (کوچک) (A)	۵۵	۱	۰/۱۴	۳۰	۵۰	۷۳	۷۱	۱۰۰	(mm)
سه شعله (TC)	۱۳۰	۱/۲۵	۱/۳	۵۷	۹۱	۲۳۶	۱۲۴	۱۲۰	(mm)
فشار تغذیه								۳۰-۲۸	mbar
								۲۰	(mbar)
								۲۰	(mbar)
								۳۵	(mbar)

در C° ۱۵ و ۲۵ - mbar ۱۰۱۳ - گاز خشک MJ/KG G31

P.C.S = ۵۰/۳۷ MJ/KG بوتان G30

P.C.S = ۴۹/۴۷ P.C.S = ۳۷/۷۸ MJ/KG متان G20

GETTING STARTED

اچ‌تی‌پی‌ام
بِ کَارْ و
سُرْجِيْ

• شروع به کار و استفاده • استفاده از صفحه اجاق گاز • روشن کردن شعله‌ها

برای هر ولوم شعله یک حلقه کامل وجود دارد که درجه‌ی شعله برای سرشعله‌ی مرتبط را نشان می‌دهد.

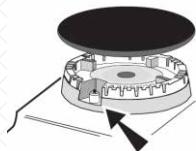
علامت‌های کنار ولوم‌ها موقعیت سرشعله‌ی مرتبط بر روی صفحه‌ی اجاق گاز را نشان می‌دهد.

برای روشن کردن یکی از شعله‌ها بر روی صفحه‌ی اجاق گاز:

۱- فندک گاز یا شعله را به سرشعله نزدیک‌تر بگیرید.

۲- ولوم سرشعله را فشار داده و آن را در جهت خلاف عقربه‌های ساعت بچرخانید تا این که به درجه تنظیم شعله‌ی حداکثر اشاره کند ⌂.

۳- درجه‌ی شدت شعله را با چرخاندن ولوم در خلاف جهت عقربه‌های ساعت بر روی سطح مورد نظر تنظیم کنید. این تنظیم می‌تواند کمترین درجه ، بیشترین درجه یا هر وضعیتی بین ۲ شعله باشد.



اگر دستگاه مجهز به فندک الکترونیکی بود (تصویر را ببینید) ولوم را فشار داده و آن را خلاف جهت عقربه‌های ساعت به سمت کمترین درجه شعله بچرخانید تا زمانی که شعله روشن شود.

هنگامی که ولوم رها شد ممکن است شعله خاموش کردد، چنانچه چنین اتفاقی افتاد این مرحله را تکرار کنید ولوم را برای مدت زمان طولانی‌تری به سمت پایین نگه دارید.

اگر شعله به صورت اتفاقی خاموش شد سرشعله را خاموش کنید و حداقل برای یک دقیقه قبل از تلاش به روشن کردن مجدد آن صبر کنید.

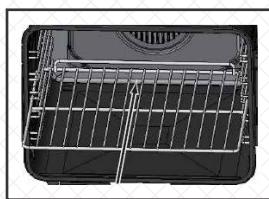
اگر دستگاه مجهز به ترموموکوپل* بود، ولوم سرشعله‌ها را برای تقریباً ۳-۲ ثانیه فشار داده و نگه دارید تا شعله را روشن نگه داشته و دستگاه را فعال کنید.

برای خاموش کردن شعله، ولوم را بچرخانید تا به وضعیت توقف برسد •

توصیه کلی در خصوص استفاده از سرشعله‌ها

برای اینکه سرشعله‌ها به بهترین نحو ممکن کار کنند و در میزان گاز مصرف شده صرفه جویی به عمل آید، توصیه می‌شود تنها از قابلمه‌هایی که درب و کف صاف دارند استفاده شوند. قابلمه‌ها باید مناسب سایز سرشعله باشند.

قطر (سانتی‌متر)	شعله
۲۶-۲۴	سریع (R)
۱۶-۲۲	نیمه سریع (S)
۱۴-۱۰	کوچک (A)
۲۶-۲۴	پاپیز (TC)



صفحه مجهز به شبکه (میله‌های) نگهدارنده ظروف می‌باشد که تنها باید روی شعله کوچک استفاده گردد.



جبت استفاده به صورت صحیح از سرشعله‌ها، این مورد را به خاطر بسپارید: همه انواع قابلمه‌ها می‌تواند روی سرشعله‌ها استفاده گردد اما نکته‌ی مهم این است که کف قابلمه کاملاً صاف باشد. **تنها در برخی مدل‌ها**

استفاده از فر

! هنگام وارد کردن شبکه اطمینان نمایید back stop در عقب محفظه باشد (تصویر را ببینید).

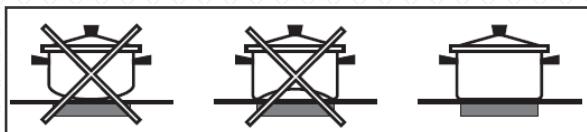
! قبیل از به کار انداختن محصول، همه‌ی طلق‌های پلاستیکی را از اطراف دستگاه بردارید.
! هنگامی که برای اولین بار که از دستگاه استفاده می‌نمایید، فر خالی را با درب بسته با درجه حرارت حداقل برای مدت حداقل نیم ساعت گرم کنید. قبیل از خاموش کردن فر و باز کردن درب فر اطمینان حاصل نمایید اتفاق به خوبی تهویه شده است. دستگاه ممکن است کمی بوی ناخوشایند بددهد که علت آن سوختن مواد محافظی است که در طول ساخت دستگاه از آن استفاده شده است.

فر چند کاره

فر ترکیب ۹ المنت گرمایی متفاوت را می‌دهد تا مناسب‌ترین نوع پخت برای هر غذا با نتایج مطلوب بتواند با چرخاندن و لوم انتخابگر علامت‌گذاری شده با علامت انتخاب شود، عملکرد دهای پخت متفاوت آنگونه که در جدول سمت راست نشان داده شده است به دست می‌آید.

توان	عملکرد	علامت
-	۰) خاموش	
۲۳۵۰ وات	۱) المنت گرمایی بالا + پایین	
۱۳۰۰ وات	۲) المنت گرمایی پایین	
۱۰۵۰ وات	۳) المنت گرمایی بالا	
۲۰۰۰ وات	۴) المنت گرمایی گریل	
۳۰۵۰ وات	۵) گریل زیاد (بالا + المنت گرمایی گریل)	
۳۱۰۰ وات	۶) گریل زیاد (بالا + المنت گرمایی گریل) + فن	
۱۳۵۰ وات	۷) المنت گرمایی پایین + فن	
۲۸۵۰ وات	۸) المنت حلقوی پشت + فن	
۵۰ وات	۹) دی‌فراست سریع	

پس از انتخاب عملکرد پخت ولوم، ولوم ترمومترات علامت‌گذاری شده با علامت را به درجه‌ی مورد نیاز تنظیم کنید.



برای پخت معمولی (سوخاری کردن، برشته، بیسکویت و غیره) در حالت عادی، از عملکرد استفاده کنید (گرما در بالا و پایین). تنها غذایی که باید پخته شود را در فر قرار دهید هنگامی که به دمای انتخاب شده رسید و ترجیحاً از یک طبقه پخت استفاده کنید.

برای ارائه گرما تنها چیز کف یا بالای غذا، ولوم را به حالت (گرما در پایین) یا (گرما در بالا) بچرخانید.

با عملکرد به کمک فن "گرما به غذا از طریق هوای ار پیش گرم شده انتقال می‌یابد که با یک فن داخل فر به گردش در می‌آید. فر بسیار سریع‌تر گرم می‌شود تا غذایی که باید طبخ گردد وقتی فر روشن شود در فر قرار گیرد. پخت همزمان نیز در هر دو طبقه امکان‌پذیر می‌باشد.

عملکرد دی‌فراست سریع از هیچ عملکرد گرمایی استفاده نمی‌کند بلکه تنها از چراغ فر و فن فر استفاده می‌نماید.

عملکرد گریل: خروجی گرم بسیار بالا برای گریل کردن استفاده می‌شود تا اینکه سطح غذا سریعاً برسته گردد، این مورد بالاخص برای گوشت‌هایی که از داخل بایستی نرم و آبدار باقی بمانند حائز اهمیت است. برای گریل کردن، ولوم انتخابگر را به سمت یکی از این وضعیت‌ها بچرخانید.

□ گریل زیاد گریل زیاد با فن

در طول گریل کردن، ولوم ترمومتر را به بالای ۲۰۰ درجه سانتیگراد بچرخانید و درب فر را بسته نگه دارید (نه حتی در حالت (monigrill

چراغ فر

هنگامی که ولوم انتخابگر □ به سمت یکی از وضعیت‌هایش چرخانده شود، چراغ فر به صورت اتوماتیک روشن می‌شود.

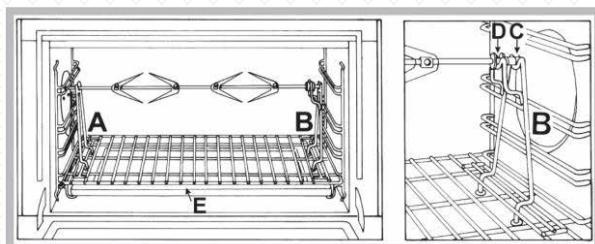
چراغ نشانگر

نشان می‌دهد که فر در حال گرم شدن است. هنگامی که چراغ‌ها خاموش می‌شود، دمای مورد نیاز به داخل فر به درجه مورد نظر رسیده است. هنگامی که چراغ متناوباً روشن و خاموش می‌گردد به معنی این است که ترمومتر به صورت مناسب در حال کار است تا دمای فر را ثابت نگه دارد.

جوچه‌گردان

این قطعه باید منحصراً هنگام گریل کردن غذا استفاده گردد. برای این منظور به صورت زیر عمل نمایید: گوشتی که باید گریل شود را به سیخ جوچه‌گردان بکشید و آن را با چنگ‌های ویژه قابل تنظیم محکم کنید.

ساپورت‌های A و B را به سوراخ‌های سینی روغن‌گیر E وارد کنید و rod groove را روی C قرار دهید و فر را داخل پایین‌تر راهنمای فر قرار دهید. اکنون سیخ را به سوراخ مرتبه وارد نمایید و groove را به سمت جلو به سمت D حرکت دهید. جوچه‌گردان را با چرخاندن ولوم انتخابگر به یکی از وضعیت‌های  (گریل زیاد) یا  (گریل زیاد با فن) به کار بیندازید.



برنامه‌ریزی الکترونیک پخت

برنامه‌ریز الکترونیک پخت دارای عملکرد روشن کردن اتوماتیک فر (در زمان مورد نیاز) و خاموش کردن اتوماتیک آن در پایان زمان تنظیم شده پخت است. چهار رقم روشن و نمایش داده شده بر روی صفحه نمایشگر نشان دهنده زمان جاری و زمان‌های برنامه می‌باشند، همچنین علائم زیر نشانگر وضعیت اجاق گاز در حال حاضر هستند:

روشن بودن اجاق گاز

تنظیم کننده آلارم صوی

برنامه اتوماتیک AUTO

علامت • (این علامت ساعت را از دقیقه جدا می‌کند).

همه‌ی این عملکردها می‌تواند برای ۲۳ ساعت و ۵۹ دقیقه برنامه‌ریزی شود. حداکثر زمان پخت ۱۰ ساعت می‌باشد.

تنظیم ساعت

(هنگام نصب یا پس از قطع برق، زمان را تنظیم نمایید).

حالت دستی را با فشار دادن انتخاب کنید، سپس ساعت و دقیقه را با استفاده از کلیدهای و تنظیم کنید.

حالت فر دستی (حالت برنامه‌ریزی شده را شامل نمی‌شود)

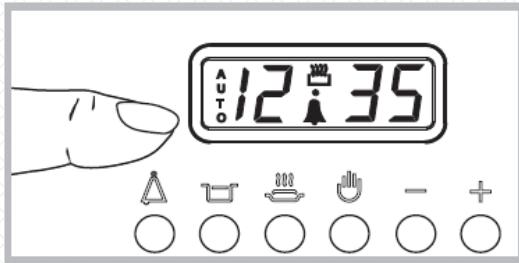
کلید را فشار دهید تا فر روشن شود، نشانگر Auto خاموش می‌شود و روشن می‌شود. این عملیات هرگونه برنامه قبلی داده شده به فر را پاک می‌کند.

مثال اول: شروع با حالت پخت دستی - زمان برنامه‌ریزی شده پخت

• غذا را در داخل فر قرار دهید.

- دکمه را فشار دهید و زمان پخت را با استفاده از و تنظیم کنید. فر روشن می‌شود، نمایشگرهای Auto و علامت روشن بودن فر هر دو روشن می‌شوند.
- به ترتیب ولوم را روی عملکرد پخت و ترمومترات را روی دمای مورد نیاز بچرخانید.
- در پایان زمان پخت تنظیم شده، فر به طور اتوماتیک خاموش می‌شود، علامت (روشن بودن فر) خاموش می‌شود و نشانگر AUTO چشمک می‌زند، همچنین سیگنال هشدار به صدا درمی‌آید.

- مثال دوم: با حالت پخت دستی شروع کنید، با حالت پخت برنامه‌ریزی شده تمام کنید.
- غذا را داخل فر قرار دهید.
- کلید را فشار دهید (پایان پخت) و پایان زمان پخت را با کلیدهای و تنظیم کنید: فر روشن می‌شود، علامت‌های AUTO و روشن می‌شوند.
- به ترتیب ولوم را روی عملکرد پخت و دستگیره ترمومتر را روی دمای مورد نیاز بچرخانید.
- در پایان زمان پخت فر به طور اتوماتیک خاموش خواهد شد علامت (روشن شدن فر) خاموش خواهد شد و علامت AUTO چشمک می‌زند، و همچنین سیگنال هشدار به صدا درمی‌آید.



حالت فر اتوماتیک (برنامه‌ریزی زمان پخت و پایان آن)

- غذا را داخل فر قرار دهید.
- دکمه (زمان پخت) را فشار دهید و زمان پخت را با استفاده از کلیدهای + و - (روشن شدن فر) تنظیم کنید. فر روشن می‌شود علامت‌های Auto و روشن می‌شوند
- دکمه (پایان زمان پخت) را فشار دهید و پایان زمان پخت را با استفاده از کلیدهای + و - تنظیم کنید. علامت خاموش می‌شود (فر خاموش می‌شود)
- ولوم انتخابگر و ولوم ترمومتر را روی عملکرد و دمای مورد نیاز قرار دهید.
- برنامه ریز به طور اتوماتیک زمان پخت را که با علامت نشان داده می‌شود تنظیم می‌کند. هنگامی که زمان پخت به اتمام می‌رسد فر به طور اتوماتیک خاموش خواهد شد و علامت (روشن بودن فر) خاموش خواهد شد و علامت AUTO چشمک می‌زند و سیگنال هشدار به صدا درمی‌آید.

تنظیم آلام صوتی (هشدار)

- دکمه (تنظیم کننده هشدار) را فشار دهید و زمان مورد نیاز را با دکمه‌های و تنظیم کنید. سیگنال هشدار در پایان برنامه پخت به صدا درخواهد آمد.

صدای بوق

صدای بوق برای ۷ دقیقه پس از پایان برنامه پخت انتخاب شده به صدا در می‌آید، با فشار دادن هر یک از کلیدها متوقف می‌شود. می‌توانید سه نوع صدای هشدار متفاوت را انتخاب کنید. با فشار دادن کلید **علامت میزان بلندی صدای هشدار ظاهر می‌شود.** حالا ظرف ۷ ثانیه با فشار دادن کلید **می‌توانید بلندی صدای هشدار را تغییر دهید.**

کنترل برنامه

دکمه  را برای اطلاع از زمان پایان پخت فشار دهید.

کنسول کردن برنامه‌ها

پس از پایان یک برنامه، آن برنامه به طور خودکار پاک می‌شود همچنین با فشار دادن کلید  (حالت دستی) می‌توانید برنامه را کنسول نمایید.

نکات پخت زمان‌های پخت ممکن است بر طبق ماهیت غذا، یکسان بودن غذا و حجم آن تغییر پیدا کند. در هنگام طبخ غذا برای بار اول، نوصیه می‌گردد که کمترین میزان زمان ذکر شده در محدوده زمان‌های پخت درج شده در جدول را انتخاب کنید و اگر لازم بود بعداً آن را افزایش دهید. اولین ریل به عنوان پایین‌ترین ریل در نظر گرفته می‌شود.

پخت با فرستنی

نوع غذا	زمان	دما	نوع غذا	زمان	دما	نوع غذا	زمان	دما
شیرینی‌ها و کیک‌ها								
پای میوه	۱۳۰	۶۰-۷۰	بوقلون (۴-۸ کیلو)	۱۶۰	۳-۱۴:۳۵	گوشت‌ها		
شیرینی مرینگو	۱۳۰	۳۰-۴۰	غاز (۴-۵ کیلو)	۱۶۰	۴-۱۴:۳۵			
کیک اسفنجی	۱۵۰	۲۰-۳۰	اردک (۲-۴ کیلو)	۱۷۰	۱:۳۰-۲:۳۰			
کیک فرشته (آنجل)	۱۶۰	۴۰-۵۰	خروس (۲/۵-۳ کیلو)	۱۷۰	۲-۲:۳۰			
کیک مادیرا	۱۶۰	۴۰-۵۰	گوشت آبپز (۱-۱/۵ کیلو)	۱۶۰	۳-۳:۳۰			
کیک شکلاتی	۱۷۰	۳۰-۴۰	پای گوستنده (۴-۸ کیلو)	۱۶۰	۱-۱:۳۰			
نان شیرین پون	۱۷۰	۴۰-۵۰	خرگوش سرخ شده (۲ کیلو)	۱۶۰	۱-۱:۳۰			
پیراشکی‌ها	۲۰۰	۱۵-۲۰	قرقاول سرخ شده	۱۶۰	۱-۱:۳۰			
بیسکویت با خمیر چند لایه	۲۰۰	۱۵-۲۰	مرغ (۱-۱/۵ کیلو)	۱۷۰	۱-۱:۳۰			
شیرینی ناپلئونی	۲۰۰	۱۵-۲۰						
شیرینی با خمیر نازک	۲۰۰	۱۵-۲۰	ماهی					

سوخاری کردن

نوع غذا	محل قرار دادن سینی	محل قرار دادن سینی
گوشت تکه شده (نیم کیلو)	۶۰	ریل سوم
سوسیس	۱۵	ریل دوم
مرغ سوخاری (۱ کیلو)	۶۰	ریل اول
گوشت گوواله (۶/۰ کیلو)	۶۰	—
مرغ (۱ کیلو)	۶۰	—

پخت به کمک فن

نوع غذا	شماره ریل از پایین	میزان	دما	زمان
کیکها				
خمیر با همزن زده شده، داخل قالب	۱-۳	۱	۱۷۵	۶۰
خمیر با همزن زده شده، بدون قالب	۱-۳-۴	۱	۱۷۵	۵۰
خمیر کوتاه در قالب کوتاه	۱-۳-۴	۰/۵	۱۷۵	۳۰
خمیر کوتاه با مواد خیس داخل آن	۱-۳	۱/۵	۱۷۵	۷۰
خمیر کوتاه با مواد خشک داخل آن	۱-۳-۴	۱	۱۷۵	۴۵
مخلوط با خمیر مایه طبیعی	۱-۳	۱	۱۷۵	۵۰
کیکهای کوچک	۱-۳-۴	۰/۵	۱۶۰	۳۰
گوشت‌های برشته شده زیر گریل				
گوشت گوساله	۲	۱	۱۸۰	۶۰
گوشت گاو	۲	۱	۱۸۰	۷۰
گوشت گاو سوخاری	۲	۱	۲۲۰	۵۰
مرغ	۲	۱-۱/۵	۲۰۰	۷۰
گوشت‌های برشته شده روی سینی				
گوشت گوساله	۱-۳	۱	۱۶۰	۸۰
گوشت گاو	۱-۳	۱	۱۶۰	۹۰
مرغ	۱-۳	۱-۱/۵	۱۸۰	۹۰
تکه‌های بوقلمون	۱-۳	۱/۵	۱۸۰	۱۲۰
اردک	۱-۳	۱-۱/۵	۱۸۰	۱۲۰
آهسته پختن				
گوشت گاو	۱	۱	۱۷۵	۱۲۰
گوشت گوساله	۱	۱	۱۷۵	۱۱۰
ماهی				
فیله، استیک	۱-۳	۱	۱۸۰	۳۰
ماهی سالمون	۱-۳	۱	۱۸۰	۴۵
صدفها	۱-۳		۱۸۰	۲۰
خوراک‌های حاوی گوشت و سبزی				
پاستا	۱-۳	۲	۱۸۵	۶۰
پودینگ سبزیجات	۱-۳	۲	۱۸۵	۵۰
سوفله شیرین	۱-۳	۰/۷۵	۱۸۰	۵۰
پیتزا و غذاهای رولتی	۱-۳-۴	۰/۵	۲۰۰	۳۰
ساندویچ‌های تُست	۱-۳-۴	۰/۵	۱۹۰	۱۵
باز کردن یخ	۱-۳			
غذاهای منجد آماده	۱-۳	۱	۲۰۰	۴۵
گوشت	۱-۳	۰/۵	۵۰	۵۰
گوشت	۱-۳	۰/۷۵	۵۰	۷۰
گوشت	۱-۳	۱	۵۰	۱۱۰

نکته: ۱- زمان پخت شامل از پیش گرم کردن فر نمی‌شود، به جز برای مواردی که با علامت ستاره مشخص شده‌اند. ۲- در صورتی که از بیش از یک سینی برای پخت استفاده می‌کنید، از شماره ریل‌هایی که در جدول نشان داده شده‌اند استفاده نمایید. ۳- زمان درج شده در جدول تنها برای پخت بر روی یک سینی است، برای پخت بر روی بیش از یک سینی، زمان درج شده در جدول را ۵ الی ۱۰ دقیقه افزایش دهید. ۴- برای گوشت گوساله، گاو و بوقلمون (با استخوان یا بی استخوان) زمان پخت را ۲۰ دقیقه افزایش دهید.

نکات ایمنی

این دستگاه مطابق استانداردهای ایمنی بین‌المللی طراحی و ساخته شده است. هشدارهای زیر جهت موارد ایمنی ارائه شده‌اند و بایستی به دقت خوانده شوند.

ایمنی کلی

- این دستگاه تنها جهت مصارف داخلی منزل طراحی شده است و کاربرد تجاری یا صنعتی ندارد.
- دستگاه نباید در خارج از منزل حتی در مکان‌های سرپوشیده نصب گردد. در معرض باران یا طوفان قرار دادن دستگاه بسیار خطرناک است.
- هنگام جابه‌جایی یا نصب دستگاه، همواره از دسته‌هایی که در اطراف فر ارائه شده است استفاده نمایید.
- در حالی که پابرهنه هستید یا با دستان خیس و پاهای مرطوب از لمس دستگاه خودداری بفرمایید.
- دستگاه باید تنها توسط افراد بزرگسال و مطابق دستورالعمل‌های دفترچه راهنمای استفاده گردد. هرگونه استفاده دیگر از این دستگاه (مانند گرم نمودن منزل) استفاده نامناسب تلقی می‌گردد و خطرناک است.
- در صورت وارد آمدن هر گونه خسارت به دلیل استفاده نامناسب از دستگاه، خدمات طلایی نیکان و سازنده هیچگونه مسئولیتی را تقبل نمی‌نماید.
- المنت‌های گرمایی یا بخش‌های خاصی از درب دستگاه در طول استفاده بسیار داغ می‌شوند لذا کودکان را از دستگاه دور نگه دارید.
- اطمینان حاصل نمایید کابل‌های برق سایر دستگاه‌ها در تماس با بخش‌های داغ فر نباشند.
- دریچه‌های انتشار گرما و تهویه نباید هرگز مسدود گرددند.
- دستگیره درب فر را همواره از وسط بگیرید. انتهای دستگیره ممکن است داغ باشد.
- هنگام قرار دادن ظروف غذا در فر یا برداشتن آن از فر، همواره از دستکش مخصوص فر استفاده نمایید.
- برای پوشاندن کف فر از فویل آلومینیومی استفاده نکنید.
- مواد قابل اشتعال را در فر قرار ندهید: اگر دستگاه به صورت تصادفی روشن شد؛ مواد ممکن است آتش بگیرند.

- هنگامی که دستگاه در حال استفاده نیست همواره اطمینان حاصل نمایید که ولوم بر روی حالت قرار دارد.
- هنگام کشیدن دستگاه از برق، همواره دو شاخه را از پریز بکشید. هرگز سیم را نکشید.
- هنگام تمیز کردن یا سایر اقدامات، دستگاه را از برق بکشید.
- در صورت خرابی تحت هیچ شرایطی اقدام به تعمیر سرخود دستگاه ننمایید. با مرکز خدمات طلایی نیکان تماس حاصل بفرمایید (بخش سرویس را ملاحظه کنید).
- وسایل را روی درب باز فر قرار ندهید.
- اجازه ندهید کودکان با دستگاه بازی کنند.
- اگر اجاق گاز بر روی پایه قرار گرفته احتیاطات لازم را جهت جلوگیری از لغزیدن اجاق از روی پایه هایش به عمل آورید.
- دستگاه به گونه ای ساخته نشده است تا توسط تایمرهای خارجی یا سیم کنترل از راه دور مجزا به کار گرفته شود.

دور انداختن

- هنگام دور انداختن مواد بسته بندی از قوانین محلی پیروی کنید تا از مواد بسته بندی دوباره استفاده شود.
- مصوبه اروپایی ۲۰۰/۹۶/EC در خصوص تجهیزات از کار افتاده برقی و الکترونیکی (WEEE) می کند که لوازم خانگی نباید در چرخه عادی زباله های جامد شهری دور انداخته شوند. لوازم مستعمل خانگی را باید جداگانه جمع آوری کرد تا بتوان با بازیافت، مواد موجود در آنها را بهینه کرد و اثرات مخرب آنها بر سلامتی انسان ها و محیط زیست را تا حد اکثر ممکن کاهش داد. علامت سطل زباله با یک ضربرد روی محصول شما بدین معنی است که صاحب دستگاه باید تعهدات و مسئولیت های خود را در قبال تفکیک زباله ها رعایت نماید.
- برای کسب اطلاعات بیشتر در خصوص روش صحیح دور انداختن لوازم خانگی مستعمل، می توانید با مقامات مسئول محلی تماس بگیرید.

احترام و حفظ محیط زیست

- می توانید حجم کارخانه های برق را با استفاده از فر در ساعت های پایانی شب و اوایل صبح کم کنید.
- همواره درب فر را موقع استفاده از حالت گریل بسته نگه دارید. این کار نتایج بهتری جهت صرفه جویی در مصرف انرژی به دست می دهد (حدود ۱۰ درصد).
- درز گیرهای درب را به طور مرتب چک و تمیز کنید تا اطمینان حاصل شود عاری از گرد و خاک هستند و به درب می چسبند و اجازه نمی دهند حرارت هدر رود.
- مراقبت و نگهداری
- مهم: دستگاه قبل از تمیز کردن بایستی از برق کشیده شود.
- جهت اطمینان از طول عمر دستگاه نیاز است دستگاه با رعایت موارد زیر به طور مرتب تمیز شود:

داخل درب فر

- سطح داخلی را با یک دستمال مرطوب با آب داغ و مواد پاک کننده غیر ساینده تمیز کنید. سپس آب بکشید و کاملاً خشک نمایید.
- بخش انتهایی جرقه‌زن‌های صفحه‌ی اجاجق گاز و فر را مرتبًا تمیز نمایید.

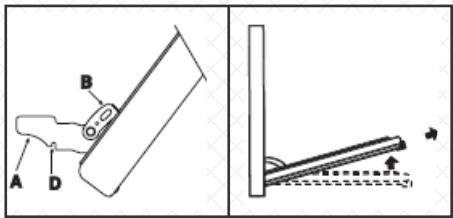
روغنکاری شیرها

- پس از مدت زمانی، شیر ممکن است قفل شود یا چرخاندن آن دچار اشکال گردد. در این حالت لازم است تا داخل شیر تمیز شود و مجدد روغنکاری شود. این کار بایستی توسط سروپیسکار مجاز خدمات طلایی نیکان انجام گردد.

باز کردن/سوار کردن درب دستگاه

جهت تمیز کردن راحت‌تر داخل فر، درب فر را می‌توان به شیوه‌ی زیر جدا نمود:

- درب فر را کاملاً باز نمایید و دو اهرم B را کاملاً باز نمایید.
- حالا با بستن درب به آرامی، می‌توانید با کشیدن قلاب‌های A آنگونه که در تصویر نشان داده شده است، آن را به سمت پیرون بلند نمایید.



برای سوار کردن مجدد درب دستگاه

- در حالی که درب به حالت عمود قرار دارد دو قلاب A را به داخل شکاف‌ها وارد نمایید. اطمینان حاصل نمایید seat D به درستی بر روی لبه شکاف قرار گرفته است (درب فر را به سمت عقب و جلو به آرامی حرکت دهید).
- درب فر را کاملاً باز نگه دارید، ۲ اهرم B را به پایین باز کنید و سپس درب را مجددًا بیندید.

داخل فر

- داخل فر شما با پوشش حاوی منافذ میکروسکوپیک تمیز کنندهی خودکار مخصوصی پوشانده شده است که در دمای عادی پخت بین ۲۰۰ و ۳۰۰ درجه سانتی گراد اکسیده می‌شود و کاملًا همهی لکه‌های چربی یا سایر مواد را پاک می‌کند. بدین صورت، نیاز به تمیز کردن به حداقل می‌رسد. نیاز است پس از پخت لایه‌ی نازکی از خاکستر ممکن است باقی مانده باشد که در طول پخت ایجاد شده است لذا تنها سطح فر را با یک پارچه نم دار به طور مرتب تمیز کنید تا بخش تمیز کنندهی خودکار فر سالم باقی بماند.

تنها در برخی مدل‌ها

- پس از پخت مایعی که سر ریز شده است یا زمانی که کثیفی غذا کاملًا برطرف نشده است (برای مثال هنگام گریل کردن غذا، دما به اندازه کافی گرم نشده است تا عمل تمیز کردن خودکار لعاب انجام گردد) پیشنهاد می‌گردد فر را در دمای حداقل بگذارید تا همهی چربی باقی مانده و سایر کثیفی‌ها پاک شوند.
- اگر پس از استفاده طولانی مدت و به دلیل عدم رعایت موارد صحیح نگهداری فر آثار لکه‌های چربی بر دیواره‌های تمیز کننده خودکار فر پیدا کردید، سطوح را کاملًا با آب داغ و پارچه نرم پاک کنید (از مواد شوینده استفاده نکنید) سپس آن را آب بکشید و خشک کنید.

- مواد سوخته شده و خشک شده را با اشیا نوک تیز تراشید زیرا به پوشش سطح تمیز کننده خودکار فر آسیب می‌رساند و آن را خراش می‌دهد.
- اگر سطوح تمیز کننده خودکار داخل فر آسیب دیده بود یا کمینه شده بود، به دلیل نگهداری نادرست یا پس از سال‌های متمادی استفاده؛ می‌توانید یک بسته پنل تمیز کردن خودکار سفارش دهید تا داخل فر را بپوشاند. جهت این منظور با خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید.

بخش بیرونی فر

تنها دستگاه را زمانی که سرد است تمیز نمایید.

- قطعات استیل و به خصوص نواحی علامت‌دار روی صفحه نباید با مواد حلال یا پاک کننده‌های ساینده تمیز شوند. توصیه می‌گردد تنها از یک پارچه‌ی مرطوب با آب ولرم و مایع تمیز کننده استفاده نمایید.
- استیل ضدزنگ ممکن است در تماس طولانی مدت با آب بسیار آهکی یا مواد پاک کننده‌ی (حاوی فسفر) لکه‌دار باقی بماند.
- بنابراین همواره لازم است تا کلیه‌ی سطوح را پس از تمیز کردن، کاملًا آب بکشید و خشک کنید.

مهم: تمیز کردن باید به صورت افقی در جهت لعاب استیل انجام گردد. پس از تمیز کردن، هرگونه برق انداختن سطوح می‌تواند انجام پذیرد. تنها از محصولات مخصوص استیل ضدزنگ استفاده نمایید.

مهم: از پودرهای ساینده، مواد شستشوی خورنده یا مواد اسیدی برای تمیز کردن استفاده ننمایید.

تعویض لامپ فر

اطمینان حاصل نمایید دستگاه از برق کشیده شده است.

کاور محافظ شیشه‌ای را از داخل فر باز کنید، لامپ را باز کنید و آن را با یک لامپ مشابه مناسب دماهای بالا (۳۰۰ درجه سانتیگراد) و مشخصات زیر تعویض نمایید:

- ولتاژ ۲۳۰ ولت
- توان ۱۵ وات
- نوع E ۱۴

! از لامپ فر جهت نوردهی محیط اطراف استفاده ننمایید

