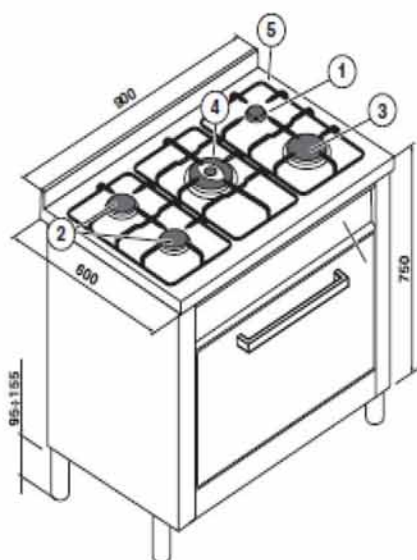


دفترچه راهنمای مصرف‌کننده اجاق گاز مبله شولتز مدل CP956GS

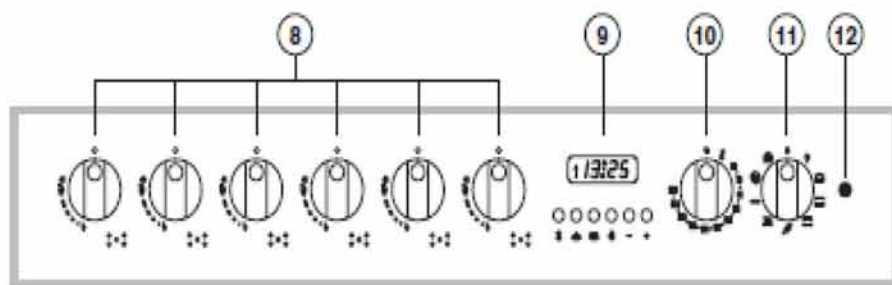
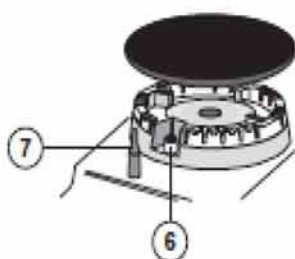
هشدارهای ایمنی

- این دستگاه و قسمت‌های قابل دسترس آن در طول کار داغ می‌شود. 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 اطلاعات 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.
- اقدامات لازم جهت تمیز کردن دستگاه نباید توسط کودکان بدون نظارت والدین انجام گردد.
- از مواد پاک‌کننده‌ی ساینده برای پاک کردن شیشه درب فر استفاده نکنید زیرا موجب خراش دادن سطح آن و آسیب به شیشه می‌گردد.
- قبل از تمیز کردن خودکار دستگاه:
 - درب فر را تمیز کنید.
 - کثیفی‌ها را با یک اسفنج خیس پاک نمایید. از مواد شوینده استفاده نکنید.
 - تمامی لوازم جانبی و قفسه‌های متحرک را دریاورید.
 - از قرار دادن پارچه یا دستگیره آشپزخانه بر روی دسته‌های فر خودداری فرمایید.
- در طول تمیز کردن اتوماتیک، سطوح دستگاه بسیار داغ می‌گردد.
- هرگز دستگاه را با بخارشو یا دستگاه‌های تمیزکننده پرفشار تمیز نفرمایید.
- قبل از تعویض لامپ فر دستگاه را خاموش نمایید و از برق بیرون بکشید تا از خطر برق گرفتگی در امان باشید.

نمای کلی



- ۱ - سرشعله کوچک
- ۲ - سرشعله پخت نیمه سریع
- ۳ - سرشعله پخت سریع
- ۴ - سرشعله وسط (پلوپز)
- ۵ - شبکه نگهدارنده ظروف
- ۶ - جرقه زن
- ۷ - ترموکوپل* (در صورت خاموش شدن تصادفی شعله بر اثر سر رفتن غذا و غیره جریان گاز به سرشعله را قطع میکند)



پنل

- ۸ - ولومها
- ۹ - برنامه ریز الکترونیکی
- ۱۰ - ولوم ترموستات فر برقی
- ۱۱ - ولوم انتخاب فر برقی (انتخاب حالت پخت)
- ۱۲ - چراغ نشانگر فر برقی

نصب

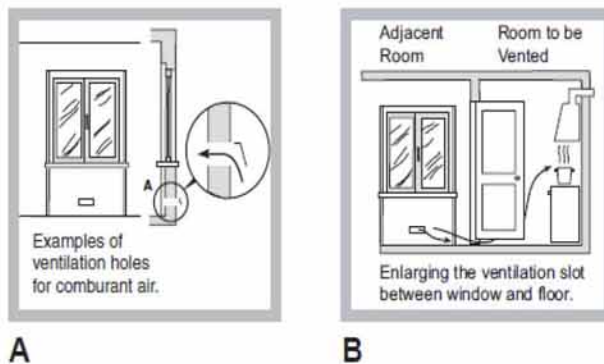
- لطفاً قبل از کار با دستگاه این دفترچه راهنما را با دقت مطالعه کنید. این دفترچه حاوی اطلاعات بسیار مهمی درباره نصب صحیح و استفاده از دستگاه است.
- لطفاً این دفترچه را برای استفاده‌های آتی نگه دارید. چنانچه دستگاه را می‌فروشید یا آن را به فرد جدیدی واگذار می‌نمایید، دفترچه را همراه دستگاه به صاحب جدید آن بدهید.
- دستگاه باید توسط یک سرویسکار مجاز مطابق با دستورالعمل‌های ارائه شده نصب شود.
- هر گونه تنظیمات لازم یا کارهای نگهداری باید پس از کشیدن اجاق گاز از برق اجرا شود.

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 (جریان هوا نباید کمتر از ۲ متر مکعب بر ساعت در هر کیلووات برق نصب شده باشد).

دریچه‌های ورودی 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 ببینید)

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

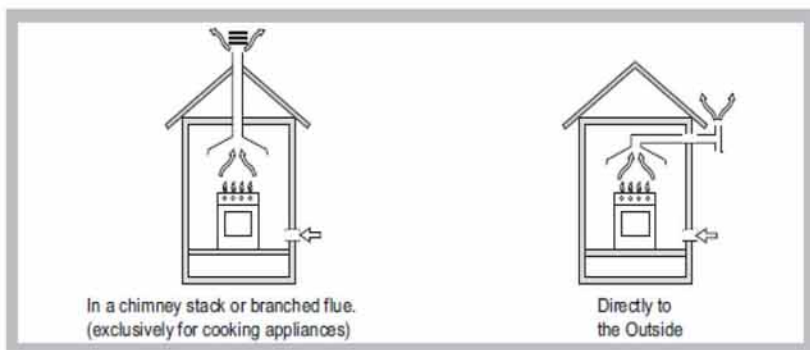


! پس از استفاده طولانی مدت از دستگاه، توصیه می‌گردد پنجره‌ای را باز بگذارید یا سرعت تهویه را افزایش دهید.

تهویه دود ناشی از شعله‌های پخت

روش مناسب جهت تهویه دود احتراقی شعله‌ها باید انتخاب شود با استفاده از یک هود که متصل است به یک دودکش شومینه مانند یا با استفاده از هواکش الکتریکی که هر بار که اجاق گاز روشن شود، شروع به کار نماید. (تصویر را ببینید)

گاز مایع سنگین‌تر از هوا بوده و به سمت کف اتاق حرکت می‌کند. بنابراین در پیچه‌ی تهویه در دیوارهای خارجی اتاق که سیلندرهای گاز مایع در آن وجود دارد، می‌بایست نزدیک به سطح زمین باشد تا به گازها اجازه خروج از دریچه داده شود. سیلندرهای گاز مایع را (حتی در صورت خالی بودن) در زیرزمین یا اتاق‌های پایین‌تر از سطح زمین انبار نکنید. توصیه می‌شود فقط سیلندری را که در حال استفاده از آن هستید در اتاق نگهداری نمایید و آن را در محلی از اتاق وصل کنید که دور از منابع حرارتی که توانایی افزایش دمای آن را به بالای ۵۰ درجه سانتیگراد دارد، قرار داشته باشد.

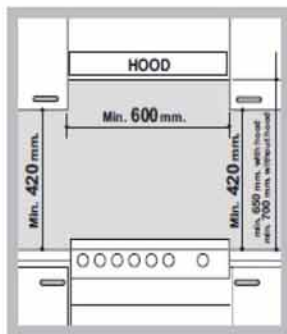


قرارگیری و تراز کردن

- دستگاه باید در امتداد کابینتی که ارتفاع آن بیش از متجاوز 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:

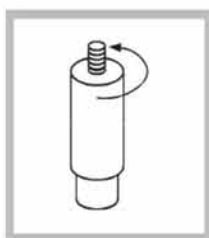
- می‌توانید آن را در آشپزخانه، اتاق ناهارخوری یا سوئیت قرار دهید (در حمام و دستشویی قرار نگیرد).
- اگر سطح صفحه اجاق گاز بالاتر از کابینت‌ها باشد، دستگاه باید حداقل ۵۰۰ میلی‌متر دور از کابینت‌ها نصب شود.
- اگر اجاق گاز در زیر کابینت دیواری نصب شود بایستی حداقل ۴۲۰ میلی‌متر بین کابینت دیواری و بالای صفحه اجاق گاز فاصله وجود داشته باشد. اگر کابینت دیواری قابل اشتعال می‌باشد این فاصله باید به ۷۰۰ میلی‌متر افزایش داده شود (تصویر را ببینید).



- 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 برق دستگاه

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 اندازه‌گیری شده ۱۵ آمپر می‌باشد).

یک دو شاخه 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 دوشاخه‌ی 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 مرتباً چک شود و در صورت نیاز فقط توسط سرویسکار مجاز تعویض گردد.

چنانچه موارد ایمنی فوق رعایت نگردد، خدمات طلبی نیکان و شرکت سازنده هیچ مسئولیتی متقبل نخواهد شد.

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

سبز و زرد: ارت

آبی: نول

قهوه‌ای: 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 $\perp$ 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 هرگونه مقررات ایمنی خدمات طلایی نیکان و شرکت سازنده را از هر مسئولیتی مبرا می‌سازد.

تعویض کابل

از کابل سه سیم که قطر هر سیم آن ۱/۵ میلی‌متر باشد استفاده نمایید. سیم ارت سبز و زرد باید ۲ الی ۳ میلی‌متر بلندتر از سایر سیم‌ها باشد.

اتصال گاز

- 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.
- هنگامی که از کپسول گاز مایع استفاده می‌نمایید، باید رگلاتور فشار که با قوانین ملی جاری مطابقت دارد نصب نمایید.
- اطمینان بایید فشار گاز با مقادیر نشان داده شده در جدول مشخصات شعله و نازل باشد (بخش پایین را ببینید).
- بدین ترتیب از عملکرد ایمن و طول عمر دستگاه در عین مصرف بهینه انرژی اطمینان خواهید یافت.

اتصال گاز با استفاده از یک لوله لاستیکی منعطف

اطمینان بایید 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 بایید 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، کنارهای تیز یا بخش‌های متحرک نباشد و تحت فشار نباشد.
 - به صورتی قرار گرفته باشد تا وضعیت آن را بتوان مرتباً 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 نصب گردد (نصب شده بین دو کابینت)، شیلنگ استیل منعطف باید به جای شیلنگ لاستیکی نصب شود (بخش بعدی را ببینید).

اتصال لوله استیل منعطف به اتصال رزوه دار

اطمینان حاصل نمایید که شیلنگ و درزگیرها با قوانین بین المللی موجود سازگاری دارد. برای شروع به کار استفاده از شیلنگ، نگهدارنده‌ی شیلنگ بر روی دستگاه را بردارید (تجهیزات ورودی گاز بر روی دستگاه یک اتصال نر رزوه دار $\frac{1}{2}$ است).
! اتصال را به گونه‌ای انجام دهید که طول شیلنگ از حداکثر ۲ متر تجاوز ننماید. اطمینان حاصل نمایید شیلنگ فشرده نشده و در تماس با قطعات متحرک نمی‌باشد.

اتصال برای نشستی 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 (برچسب درجه‌بندی را ملاحظه نمایید).



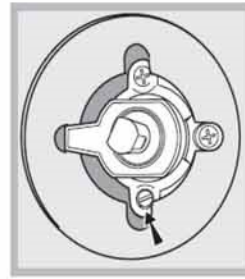
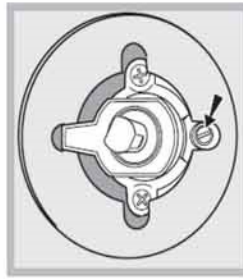
تعیین نازل‌های سر شعله‌های صفحه گاز

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



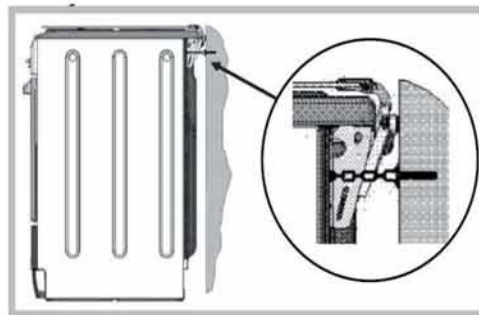
تنظیم درجه حداقل سرشعله‌های صفحه

- 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 حداکثر تغییر دهید و این کار چندین مرتبه برعکس انجام دهید. بررسی نمایید که شعله خاموش نشده باشد.
! سرشعله‌های صفحه نیازی به تنظیمات هوای اولیه ندارند.
! پس از تنظیم دستگاه جهت استفاده از نوع جدیدی از گاز، برچسب مشخصات فنی را با برچسب جدیدی که با نوع جدید گاز مطابقت دارد تعویض 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 وصل شود.

زنجیر ایمنی



به منظور جلوگیری از واژگون شدن اتفاقی دستگاه، مثلاً زمانی که کودکان خردسال از درب فر آویزان 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 واکس بایستی استفاده گردد. دیوار بتونی نیاز به پیچی با حداقل ۸ میلی‌متر قطر و ۶۰ میلی‌متر طول نیاز دارد.

استفاده از صفحه اجاق گاز

روشن کردن شعله‌ها

برای هر ولوم شعله یک حلقه کامل وجود دارد که درجه‌ی شعله برای سرشعلی مرتبط را نشان می‌دهد. علامت‌های کنار ولوم‌ها موقعیت سرشعلی 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 شعلی حداکثر برسد.
 - 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 الکتریکی 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 گردد، 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 شعله را خاموش کنید و حداقل برای یک دقیقه قبل از تلاش به روشن کردن مجدد آن صبر کنید.

اگر دستگاه مجهز به ترموکوپل بود، ولوم سرشعله‌ها را برای تقریباً ۲-۳ 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 صرفه‌جویی به عمل آید، توصیه می‌شود تنها از قابلمه‌هایی که درب و کف صاف دارند استفاده شوند. قابلمه‌ها باید مناسب سایز سرشعله باشند.

جهت استفاده به نواحسن از سرشعله‌ها، این مورد را به خاطر بسپارید: تمامی انواع قابلمه‌ها می‌تواند روی سرشعله‌ها استفاده گردد اما نکته‌ی مهم این است که کف قابلمه کاملاً صاف باشد.

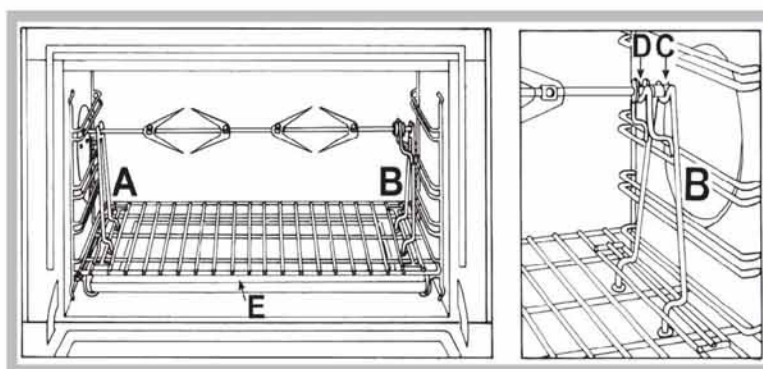




! هنگام وارد کردن قفسه اطمینان نمایید نگهدارنده پشت back stop در عقب محفظه باشد (تصویر را ببینید).
! قبل از به کار انداختن محصول، تمامی طلق‌های پلاستیکی را از اطراف دستگاه بردارید.
هنگامی که برای اولین بار از دستگاه استفاده می‌نمایید، فر خالی را با درب بسته با درجه حرارت حداکثر برای مدت حداقل یک ساعت گرم کنید. قبل از خاموش کردن فر و باز کردن درب فر اطمینان حاصل نمایید اتاق به خوبی تهویه شده است. دستگاه ممکن است کمی بوی ناخوشایند بدهد که علت آن موادی است که در طول ساخت از آن استفاده شده است.

جوجه‌گردان

این قطعه باید منحصرأ هنگام گریل کردن غذا استفاده گردد. برای این منظور به صورت زیر عمل نمایید: گواشتی که باید گریل شود را به سیخ جوجه‌گردان بکشید و آن را با چنگ‌های ویژه قابل تنظیم محکم کنید.
سپورتهای A و B را به سوراخ‌های سینی روغن‌گیر E وارد کنید.



نکات پخت

زمان پخت ممکن است بر طبق ماهیت غذا، یکسان بودن غذا و حجم آن تغییر پیدا کند. در هنگام طبخ غذای مشخصی برای بار اول، توصیه می‌گردد که کمترین میزان زمان ذکر شده در محدوده زمان‌های پخت درج شده در جدول را انتخاب کنید و اگر لازم بود آن را افزایش دهید.

پخت با فر سستی

نوع غذا	دما (درجه سانتی‌گراد)	زمان پخت (دقیقه)	نوع غذا	دما (درجه سانتی‌گراد)	زمان پخت (ساعت)
شیرینی‌ها و کیک‌ها	۱۳۰	۶۰-۷۰	گوشت‌ها		
پای میوه	۱۳۰	۳۰-۴۰	بوقلمون (۴-۸ کیلو)	۱۶۰	۳-۴:۳۰
شیرینی با سفیده تخم مرغ	۱۵۰	۲۰-۳۰	غاز (۴-۵ کیلو)	۱۶۰	۴-۴:۳۰
کیک اسفنجی	۱۶۰	۴۰-۵۰	اردک (۲-۴ کیلو)	۱۷۰	۱:۳۰-۲:۳۰
کیک فرشته	۱۶۰	۴۰-۵۰	خروس (۲/۵-۳ کیلو)	۱۷۰	۲-۲:۳۰
کیک مادیرا	۱۷۰	۳۰-۴۰	گوشت آبپز (۱-۱/۵ کیلو)	۱۶۰	۳-۳:۳۰
کیک شکلاتی	۱۷۰	۴۰-۵۰	پای گوسفند (۴-۸ کیلو)	۱۶۰	۱-۱:۳۰
نان شیرین پهن	۲۰۰	۱۵-۲۰	خرگوش سرخ شده (۲ کیلو)	۱۶۰	۱-۱:۳۰
پیراشکی‌ها	۲۰۰	۱۵-۲۰	قراقول سرخ شده	۱۶۰	۱-۱:۳۰
بیسکویت با خمیر چند لایه	۲۰۰	۱۵-۲۰	مرغ (۱-۱/۵ کیلو)	۱۷۰	۱-۱:۳۰
شیرینی ناپلونی	۲۰۰	۱۵-۲۰	ماهی	۲۰۰	۱۵-۲۵ دقیقه
شیرینی با خمیر نازک	۲۰۰	۱۵-۲۰			

سوخاری کردن

نوع غذا	زمان پخت (دقیقه)	محل قرار دادن سبزی
گوشت تکه شده (نیم کیلو)	۶۰	ریل سوم
سوسیس	۱۵	ریل دوم
مرغ سوخاری (۱ کیلو)	۶۰	ریل اول
گوشت گوساله (۶/۰ کیلو)	۶۰	-
مرغ (۱ کیلو)	۶۰	-

اولین ریل به عنوان پایین‌ترین ریل در نظر گرفته می‌شود.

پخت به کمک فن

نوع غذا	شماره ریل از پایین	مقدار (کیلوگرم)	دما (سانتی‌گراد)	زمان (دقیقه)
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 خیس 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
* پیترز و غذاهای رولتی	۱-۳-۴	۰/۵	۲۰۰	۳۰
ساندویچ‌های تست	۱-۳-۴	۰/۵	۱۹۰	۱۵
بار کردن بخ				
غذاهای منجمد 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 بی‌استخوان) زمان پخت را ۲۰ دقیقه افزایش دهید.

نکات ایمنی

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

- 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 پاوره‌هسته‌تید یا با دستان خیس و پاهای مرطوب از لمس دستگاه خودداری فرمایید.
- دستگاه باید تنها توسط افراد بزرگسال و مطابق دستورالعمل‌های دفترچه راهنما استفاده گردد. هرگونه استفاده دیگر از این دستگاه (مانند گرم نمودن منزل) استفاده نامناسب تلقی می‌گردد و خطرناک است.
- در صورت وارد آمدن هرگونه خسارت به دلیل استفاده نامناسب از دستگاه، خدمات طلایی نیکان و سازنده هیچگونه مسئولیتی را تقبل نمی‌نمایند.
- 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 گردند.
- 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.
- هرگز مواد قابل اشتعال را در فر قرار ندهید؛ مواد ممکن است آتش بگیرند.
- هنگامی که دستگاه در حال استفاده نیست همواره اطمینان حاصل نمایید که ولوم بر روی حالت خاموش قرار دارد.
- هنگام کشیدن دستگاه از برق، همواره دو شاخه را از پریز بکشید. هرگز سیم را نکشید.
- هیچگونه عملیات تمیز کردن یا کارهای نگهداری را بدون کشیدن دستگاه از برق انجام ندهید.
- در صورت خرابی تحت هیچ شرایطی اقدام به تعمیر سرخود دستگاه ننمایید. با مرکز خدمات طلایی نیکان تماس حاصل فرمایید (بخش سرویس و خدمات 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 پایه‌هایش به عمل آورید.
- دستگاه نباید توسط افرادی که ناتوانی جسمی، حسی یا ذهنی دارند (و نیز کودکان) یا افرادی که تجربه کافی ندارند یا کسی که طرز استفاده از دستگاه را نمی‌داند استفاده شود. این افراد باید توسط فردی که مسئول ایمنی آن‌ها هستند جهت ایمنی‌شان یا دادن دستورالعمل‌های اولیه مرتبط با طرز کار دستگاه به کار گرفته شوند.
- اجازه ندهید کودکان با دستگاه بازی کنند.



دور انداختن

- هنگام دور انداختن موارد بسته‌بندی قوانین محلی را رعایت کنید تا بسته‌بندی مجدداً استفاده شود.
- مصوبه اروپایی WEEE در خصوص تجهیزات الکترونیکی و الکتریکی دور ریختن لازم می‌داند که دستگاه‌های الکتریکی خانگی قدیمی نباید در جریان زباله شهری تفکیک نشده دور ریخته شوند.
- دستگاه‌های قدیمی باید جداگانه جمع‌آوری گردند.

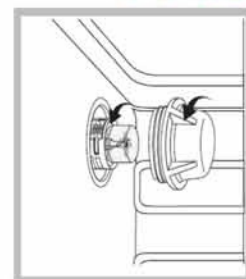
احترام و حفظ محیط زیست

- با استفاده از فر در ساعت‌های پایان بعد از ظهر (عصرگاهی) و اوایل صبح می‌توانید حجم کاری کارخانه‌های برق را کم کنید.
- همواره درب فر را موقع استفاده از حالت گریل بسته نگه دارید. این نتایج بهتری جهت صرفه‌جویی در مصرف انرژی به دست می‌دهد (حدود ۱۰ درصد).
- درزگیرهای درب را به طور مرتب چک کنید و تمیز کنید تا اطمینان حاصل گردد از گرد و خاک عاری هستند و به درب می‌چسبند و اجازه نمی‌دهد 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 به طور مرتب تمیز شود.

تعویض لامپ فر



اطمینان حاصل نمایید دستگاه از برق کشیده شده است.
کاور محافظ شیشه‌ای لامپ را از داخل فر باز کنید، لامپ را باز کنید و آن را با یک لامپ مشابه مناسب دماهای بالا (۳۰۰ درجه سانتیگراد) و با مشخصات زیر تعویض نمایید:

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

! از لامپ فر جهت نوردهی محیط اطراف استفاده ننمایید.