

- توصیه های ایمنی ، ۲ و ۳**
- چگونه از جوجه گردان استفاده کنید ، ۱۱
- چراغ فر/کلید جوجه گردان ، ۱۱
- لولوم های کنترل برای شعله های گاز در سینی اجاق ، ۱۱
- وسيله ایمنی شعله های گاز برای جلوگیری از نشت ، ۱۱
- روشن نمودن الکتریکی شعله های سینی اجاق ، ۱۱
- توصیه های عملی در مورد استفاده از شعله ها ، ۱۲
- نگهداری و نظافت دستگاه ، ۱۲ و ۱۳**
- طریقه سوار کردن دستگیره اجاق ، ۱۲
- بیرون کشیدن درپوش ، ۱۲
- چگونگی استفاده از فر ، ۱۳
- اجاقهای دارای ترموستات ، ۱۳
- چگونگی استفاده از کباب پز ، ۱۳
- اجاق گازهای دارای ساعت مکانیکی فنردار ، ۱۳
- تمیز نمودن اجاق گاز ، ۱۳
- تعویض لامپ اجاق ، ۱۴
- چرب نمودن شیرها ، ۱۴
- سرویس دستگاه ، ۱۴**
- قبل از تماس با خدمات پس از فروش ، ۱۴
- توصیه های عملی برای پخت ، ۱۵**
- مرکز خدمات مشتریان ایندزیت در سراسر کشور ، ۱۶
- دستور العمل های استفاده ، ۴ و ۵ و ۶**
- تعیین محل نصب ، ۴
- تنظیم پایه ها ، ۴
- نصب اجاق گاز ، ۴
- برقراری اتصال گاز ، ۵
- اتصال با شلنگ ، ۵
- اتصال سیم برق به جریان برق ، ۶
- تبدیل اجاق گاز به انواع مختلف گاز ، ۶ و ۷ و ۸**
- تعویض سرشلنگ ، ۶
- تعویض ژیکلورهای شعله ، روی صفحه اجاق ، ۶
- تنظیم حداقل برای شعله های روی صفحه اجاق ، ۷
- تنظیم هوای اولیه شعله ها ، ۷
- تعویض ژیکلور شعله پایینی فر ، ۷
- تنظیم حداقل شعله پایینی فر ، ۷
- تعویض ژیکلور شعله بالایی فر (کباب پز) ، ۷
- خصوصیات شعله و ژیکلورها ، ۸
- خصوصیات فنی ، ۹**
- کارکردهای متفاوت اجاق گاز ، ۱۰ و ۱۱ و ۱۲**
- لولوم فر و کباب پز گازی ، ۱۰
- احتراق الکتریکی شعله فر ، ۱۰

**ضمن تشکر از حسن سلیقه شما در انتخاب یکی از محصولات ایندزیت ، جهت صرفه جویی در وقت خواهشمند است به نکات ذیل توجه فرمایید.**

- پس از اطمینان از محل نصب دستگاه و وجود شیر آب سرد و مجرای خروج فاضلاب در فاصله حداکثر ۳ متر
  - مشترکین محترم ساکن تهران می توانند شماره اشتراک برچسب آبی رنگ و مدل دستگاه را از طریق پیام کوتاه شماره ۳۰۰۰۸۲۳۲۲ ارسال تا مقدمات نصب سریع دستگاه خود را فراهم نمایند .
  - مشترکین محترم شهرستانها با مراجعه به صفحه آخر این دفترچه راهنما می توانند، نزدیکترین نماینده مجاز را انتخاب و از خدمات طلایی نیکان بهره مند گردند.
  - در صورت نیاز به هر گونه اطلاعات ، مشترکین محترم در کل کشور می توانند از طریق پیام کوتاه فوق و یا شماره تلفن ۰۲۱-۸۲۳۲۲ با دفتر مرکزی خدمات طلایی نیکان تماس حاصل نمایند.
- مدیریت سرویس و خدمات

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

با توجه به اطلاعات مهم و اساسی موجود در این دفترچه شامل نصب ، نحوه استفاده و نکات ایمنی ، لطفاً با دقت کامل دفترچه را مطالعه نمایید.

با تبریک به شما بخاطر انتخاب و سایل خانگی ایندزیت با قابلیت اطمینان بالا و کاربری آسان، توصیه ما این است که جهت عملکرد بهینه و افزایش عمر دستگاه خود، دفترچه راهنما را مطالعه نمایید. با تشکر

- ۱- این دفترچه راهنمای مصرف کننده برای وسایل درجه یک (نصب شده بطور مستقل) یا وسایل درجه دو (نصب شده بین دو کابینت) می باشد .
- ۲- این وسیله برای استفاده های غیر تخصصی در داخل خانه می باشد.
- ۳- این دستورالعملها تنها برای آن کشورهایی می باشد که علامت های آنها در کتابچه و یا در صفحه ثبت نام وسیله آورده شده است.
- ۴- قبل از استفاده از این وسیله، دستورالعملهای موجود در این کتابچه راهنما را به دقت مورد مطالعه قرار دهید زیرا تمامی این دستورالعملها برای اطمینان از نصب ایمن، استفاده و حفظ و نگهداری مناسب، لازم می باشند. همیشه این کتابچه راهنما را در دسترس نگهدارید زیرا در آینده به آن احتیاج پیدا خواهید کرد .
- ۵- هنگامی که بسته بندی را باز کردید ، چک کنید که وسیله آسیبی ندیده باشد. اگر در این زمینه شک دارید از وسیله استفاده نکرده و با نزدیکترین مرکز خدمات طلایی نیکان تماس حاصل فرمائید.
- هرگز اجزا بسته بندی ( از جمله کیسه های پلاستیکی، پلی استرین، پیچها و ...) را در دسترس بچه ها قرار ندهید، زیرا باعث ایجاد خطراتی خواهد شد.
- ۶- این دستگاه باید تنها توسط افراد مجاز، مطابق با دستورالعملهای ارائه شده نصب گردد.
- مرکز خدمات طلایی نیکان مسئولیت نصب نامناسبی که باعث وارد آمدن آسیب به فرد یا حیوانات و یا آسیب به اموال شود را نخواهد پذیرفت.
- ۷- ایمنی الکتریکی این دستگاه تنها زمانی تضمین می گردد که اجاق گاز بطور صحیح مطابق با قوانین موجود به زمین متصل گردد. همیشه اطمینان حاصل
- کنید اتصال به زمین بطور صحیح و مناسب صورت گرفته است، اگر در این زمینه شک دارید با تکنسین مجاز تماس بگیرید.
- مرکز خدمات طلایی نیکان هیچگونه مسئولیتی بخاطر نصب نشدن سیستم ارت نخواهد پذیرفت.
- ۸- قبل از اتصال دستگاه به برق، چک کنید خصوصیات نشان داده شده در صفحه اطلاعات ( روی دستگاه یا بسته بندی ) با خصوصیات سیستم جریان برق خانه شما مطابقت داشته باشد .
- ۹- توجه داشته باشید که ظرفیت سیستم برقی و پریزهای برق و حداکثر توان دستگاه که بر روی برقه درجه بندی قید شده، مناسب باشند. در صورتی که در این مورد مطمئن نیستید، با متخصصین ما تماس بگیرید .
- ۱۰- اگر پریز برق و دو شاخه اجاق با هم مطابقت ندارند ، از تکنسین مجاز بخواهید پریزی با مدل مناسب جایگزین آن کند.
- استفاده از آداپتورها، پریزهای چندگانه یا رابط ها توصیه نمی شود.
- اگر استفاده از آنها ضروری می باشد تنها از آداپتورهای واحد یا چندگانه و رابط هایی استفاده کنید که با قوانین ایمنی مطابقت دارند. در این مورد، هرگز توان جریان نشان داده شده در آداپتور واحد یا رابط ها و برق نشان داده شده در آداپتور چندگانه را افزایش ندهید.
- ۱۱- هنگامی که از دستگاه استفاده نمی کنید، به هیچ عنوان آن را به حالت وصل به پریز رها نکنید بلکه کلید اصلی برق را قطع و شیر گاز را ببندید.
- ۱۲- شکافها و روزنه های استفاده شده برای تهویه

همچنین تمام قطعاتی که ممکن است خطر آفرین باشند را از دسترس بچه ها دور کنید.

۲۰- برای جلوگیری از ریختن احتمالی مواد، از ظرفی که دارای کف ناهموار می‌باشند، روی صفحه‌های چدنی برقی و شعله ها، استفاده نکنید.

دسته های ظروف و ماهی تابه ها را برای جلوگیری از برخورد احتمالی آنها با یکدیگر به طرف داخل بچرخانید. ۲۱- برخی بخشهای دستگاه، مخصوصاً صفحات چدنی برقی، زمان طولانی پس از استفاده همچنان داغ باقی می ماند، به آن بخش ها دست نزنید.

۲۲- از مایعات مشتعل همچون الکل یا بنزین و ... کنار دستگاه به هنگام استفاده از آن، استفاده ننمایید.

۲۳- به هنگام استفاده از دستگاه‌های الکتریکی کوچک کنار سینی اجاق، سیم برق را دور از بخشهای داغ نگه دارید.

۲۴- اطمینان حاصل کنید زمانی که از دستگاه استفاده نمی‌شود تایمرها در وضعیت (شکل) قرار داشته باشند.

۲۵- دستگاه های برقی برای عملکرد صحیح و مناسب به تبادل منظم هوا نیاز دارند. به هنگام نصب اجاق گاز، از دستورهای ارائه شده در پارگراف (موقعیت یابی) دستگاه تبعیت کنید.

۲۶- هنگامی که از کباب پز یا فر استفاده می کنید بچه ها را دور از دستگاه نگهدارید زیرا این قسمت‌ها بسیار داغ می‌شوند.

۲۷- برخی مدلها دارای پوشش شیشه‌ای سینی اجاق می باشند این پوشش اگر بیش از حد داغ شود ممکن است ترک بردارد بنابراین اطمینان حاصل کنید تمام شعله ها یا صفحات داغ الکتریکی قبل از بستن آن، خاموش شده اند.

۲۸- از بخارشورها استفاده نکنید، اجاق گاز نباید روی یک جایگاه (سکو) نصب شود.

هوای داغ در پشت و زیر صفحه کنترل، هرگز نباید پوشانده شوند.

۱۳- مصرف کننده هرگز نباید کابل منبع دستگاه را عوض کند در صورت وارد آمدن آسیب به کابل و نیاز به تعویض آن همیشه با مرکز خدمات مجاز که توسط تولید کننده مشخص شده، تماس حاصل فرمائید.

۱۴- این دستگاه باید برای کاربردهایی که برای آن طراحی شده است مورد استفاده قرار گیرد. هرگونه استفاده دیگر (به عنوان مثال، گرم کردن اتاقها) نامناسب و در نتیجه خطرناک خواهند بود. مرکز خدمات طلایی نیکان هیچگونه مسئولیتی به خاطر آسیب وارده ناشی از استفاده های نامناسب و غیر صحیح را نخواهد پذیرفت.

۱۶- به هنگام استفاده از دستگاه الکتریکی، اصول اساسی زیر را باید رعایت نمود، که از اهمیت خاصی برخوردارند:

• زمانیکه دستها و پاهایتان خیس و مرطوب می باشد به دستگاه دست نزنید.

• با پاهای برهنه از دستگاه استفاده نکنید.

• از رابط ها استفاده نکنید، اما اگر استفاده از آنها ضروری می باشد احتیاط به عمل آورید.

• هرگز برای بیرون کشیدن دوشاخه برق از پریز، آن را نکشید.

• هرگز دستگاه را در معرض مواد و عوامل محیطی مثل باران و آفتاب قرار ندهید.

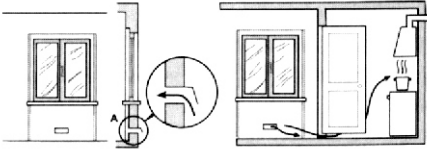
• هرگز به بچه ها یا افرادی که به دستگاه آشنایی کافی ندارند اجازه استفاده از آن را ندهید.

۱۷- همیشه قبل از تمیز نمودن دستگاه دوشاخه را از پریز برق بیرون آورده و یا سوچ اصلی را خاموش کنید.

۱۸- در صورت عملکرد نامناسب دستگاه آن را خاموش کرده، شیر گاز را بسته و با دستگاه کاری نداشته باشید. برای انجام تعمیرات همیشه با مرکز خدمات طلایی نیکان تماس گرفته و قطعات یدکی را از آنها درخواست نمایید.

کوتاهی در انجام اقدامات ذکر شده ممکن است ایمنی دستگاه را به خطر بیندازد.

۱۹- پس از فرسوده شدن اگر دیگر از دستگاه استفاده نمی کنید، با بیرون آوردن دو شاخه برق از پریز و بردن آن، دستگاه را غیر قابل استفاده نمایید.



**(C)** استفاده طولانی مدت و زیاد از دستگاه ممکن است نیاز بیشتری به تهویه را ایجاد نماید که می بایست از طریق یک پنجره باز یا یک سیستم تهویه مناسب تر که با افزایش توان تخلیه هواکش برقی ایجاد می شود، تامین گردد.

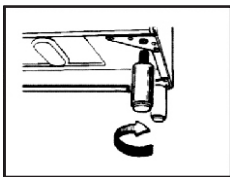
**(d)** گاز نفت مایع به دلیل وزن سنگین تر از هوا به سمت کف اتاق حرکت می کند.

بنابراین دریچه تهویه در دیوارهای خارجی اتاق که سیلندرهای LPG در آن وجود دارد، می بایست نزدیک سطح زمین باشد تا به گازها اجازه خروج از شیر داده شود. سیلندرهای LPG را (حتی در صورت خالی بودن) در زیر زمین یا اتاقهای زیر سطح زمین انبار نکنید.

توصیه می شود 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 بتواند دمای آن را به بالای ۵۰ درجه سانتیگراد افزایش دهد، باشد.

### تنظیم پایه ها (هم سطح سازی و تراز)

اجاق گازها مجهز به پایه های قابل تنظیمی هستند که در جلو و عقب آن محکم شده اند. این پایه ها امکان تنظیم ارتفاع دستگاه و هم سطح سازی آن با کابینت های دیگر و توزیع یکنواخت مایعات در ماهی تابه ها را فراهم می آورند.



### نصب اجاق گاز

دستگاه می تواند کنار کابینت ها نصب گردد به شرطی که ارتفاع آنها بلندتر از سینی اجاق نباشد. اگر اجاق گاز در تماس با دیوارها یا دیواره کابینت های مجاور باشد، باید قادر به مقاومت در برابر افزایش دمای

دستور العملهای زیر باید به منظور اطمینان از نصب و سرویس مناسب و صحیح مطابق با استانداردهای موجود توسط تکنسین مجاز مورد مطالعه قرار گیرند.

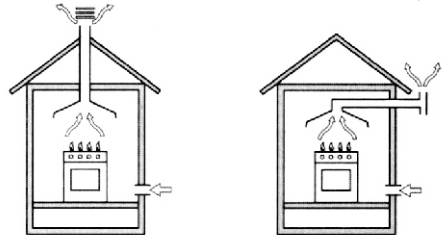
**مهم :** به خاطر داشته باشید قبل از انجام تنظیمات و یا اقدامات حفظ و نگهداری، کابل برق دستگاه را از جریان برق بیرون آورید .

### تعیین محل نصب

این دستگاه می بایست در اتاقهایی با تهویه دائم و مطابق با استانداردهای معتبر، نصب و راه اندازی شود الزمات زیر می بایست مورد توجه قرار بگیرند:

**(a)** این دستگاه می بایست مواد حاصل از احتراق را به یک هود مخصوص که به یک دودکش یا لوله وصل بوده و یا مستقیماً به بیرون راه دارد، منتقل نماید.

در صورت عدم امکان استفاده از یک هود، استفاده از یک بادزن (هواکش) برقی که یا روی پنجره و یا روی یک دیوار خارجی نصب شده و همزمان با روشن شدن اجاق گاز، روشن شود نیز مناسب خواهد بود.



**(b)** همچنین آشپزخانه باید دارای سیستمی باشد که امکان گردش مناسب هوا را به هنگام ایجاد گازهای احتراق فراهم آورد، جریان هوا برای احتراق نباید کمتر از  $2 \text{ m}^3/\text{h}$  در هر  $\text{KW}$  برق نصب شده باشد. سیستم، گردش هوا را مستقیماً از بیرون بوسیله لوله ای با برش عرضی داخلی حداقل  $100 \text{ cm}^2$  به داخل می کشد، روزنه نباید بطور اتفاقی و تصادفی مسدود گردد.

برای آن دستگاههایی که مجهز به وسیله ایمنی برای خارج شدن احتمالی گاز نیستند، روزنه تهویه باید تا  $100\%$  افزایش یابد، با حداقل روزنه  $200 \text{ cm}^2$ ،

همچنین سیستم می تواند هوای لازم برای احتراق را بوسیله غیرمستقیم از اتاقهای مجاور که دارای لوله های گردش هوا می باشند، فراهم آورد. اما این اتاقها نباید اتاقهای مشترک یا اتاق خواب باشند .

**اتصال با شلنگ**

اتصال را با شلنگ گازی که مطابق با الزامات و شرایط مطرح شده توسط استانداردهای جاری می باشد انجام دهید. قطرهای داخلی لوله به قرار زیر می باشد :

۸ - میلیمتر برای گاز مایع

۱۳ - میلیمتر برای متان

به هنگام نصب شلنگ، به خاطر داشته باشید که اقدامات احتیاطی زیر را در نظر بگیرید :

- هیچ بخشی از شلنگ نباید با قطعاتی که دمای آن بیش از ۵۰ درجه می باشد، تماس داشته باشد.

- طول شلنگ باید کمتر از ۱۵۰ میلیمتر باشد.

- شلنگ نباید خم شده یا کشیده شود همچنین نباید تا شده و یا لگد شود.

- شلنگ نباید در معرض اشیا لبه تیز یا قطعات متحرک قرار گرفته و نباید له شود.

- طول کلی شلنگ باید به آسانی به منظور کنترل وضعیت آن قابل بازرسی باشد.

- کنترل کنید شلنگ بطور محکم در دو طرف انتهایی محکم شده و با گیره ها و بستهایی که مطابق با استانداردهای جاری می باشند، وصل شده است.

اگر دستور عملهای بالا به دلایلی اجرا نشود، لوله های فلزی انعطاف پذیر باید مورد استفاده قرار گیرند.

اگر اجاق گاز مطابق با الزامات و شرایط دستگاههای توکار، یا مبله نصب می شود اکیدا توصیه می شود که اتصال گاز توسط لوله فلزی انعطاف پذیر، مطابق با استانداردهای ایمنی موجود، صورت گیرد.

اتصال لوله انعطاف پذیر ساخته شده از فولاد ضدزنگ به ضمیمه حدیده ای برای اتصال به مهره ماسوره مغزی لوله ( اتصال رزوه ای ۵/۸) که در سمت راست قسمت پشتی دستگاه قرار دارد، یا می بایست مطابق قوانین و استانداردهای معتبر، از یک لوله فلزی انعطاف پذیر با اتصالاتش و یا از یک لوله فولادی قابل انعطاف با طول کمتر از ۲۰۰۰ میلیمتر استفاده کرد .

در صورت نیاز به تعویض اتصال، و اشرف (ارانه شده به همراه دستگاه) نیز می بایست تعویض شود. به محض تکمیل نصب دستگاه، نشت گاز از چرخه جریان گاز، اتصالات داخلی و شیرها را با مایع صابون کنترل کنید (هرگز از مواد اشتعال زا استفاده نکنید) همینطور توجه داشته باشید که لوله متصل به دستگاه با بخشهای

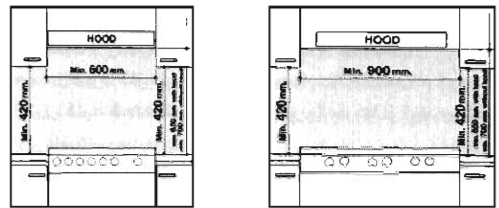
اتاق ۵۰ درجه باشند.

برای نصب صحیح و مناسب اجاق گاز، اقدامات احتیاطی زیر را در نظر بگیرید :

**(a)** کابینت های نصب شده در آشپزخانه که کنار اجاق گاز قرار می گیرند، اگر ارتفاعشان بلندتر از سطح اجاق گاز می باشد باید حداقل ۲۰۰ میلیمتر از لبه خود سینی اجاق فاصله داشته باشند.

**(b)** هودها باید مطابق با شرایط ذکر شده در کاتالوگ نصب و در هر حالت حداقل در ارتفاع ۶۵۰ میلیمتری نصب شوند.

**(c)** اگر هود زیر کابینت فوقانی نصب شود، کابینت حداقل باید در فاصله ۷۰۰ میلیمتری از سطح سینی اجاق باشد. کابینت های نصب شده کنار هود حداقل باید دارای فاصله ۴۲۰ میلیمتری باشند.



**برقراری اتصال گاز**

دستگاه باید مطابق با استانداردهای موجود به جریان برق یا سیلندر گاز متصل شود. قبل از برقراری اتصال، چک کنید اجاق گاز برای منبع گازی که از آن استفاده می کنید تنظیم شده باشد. اگر این طور نیست، از دستور عملهای بیان شده در پاراگراف تبدیل به انواع مختلف گاز تبعیت کنید. در برخی مدلها، منبع گاز می تواند در سمت راست یا چپ اتصال یابد.

برای تغییر دادن اتصال، وضعیت نگهدارنده شلنگ را با وضعیت درپوش تغییر داده و و اشرف را تعویض نمایید (فراهم آورده شد به همراه دستگاه) به هنگام استفاده از سیلندر گاز مایع، رگلاتور فشاری را نصب کنید که مطابق با قوانین و استانداردهای ملی می باشد.

مهم : چک کنید فشار منبع مطابق با مقادیر نشان داده شده در جدول ۱ (خصومیات شعله و زیگلور) باشد . زیرا این کار عملکرد صحیح، مصرف مناسب و طول عمر طولانی دستگاه را تضمین خواهد کرد .

## تبدیل اجاق گاز به انواع مختلف گاز

به منظور تغییر دادن اجاق گاز به انواع مختلف گازها به غیر از نوعی که توسط کارخانه برای دستگاه تنظیم شده است. (نشان داده شده در برچسب ضمیمه شده به درپوش) اقدامات زیر باید صورت گیرند :

### (a) تعویض سرشنگ

سرشنگ نصب شده در دستگاه را برداشته و سرشنگی که در کیسه لوازم فرعی اجاق گاز عرضه شده است را جایگزین آن کنید.

مهم : سرشنگ برای گاز مایع با عدد ۸ و برای متان با عدد ۱۳ نامگذاری شده است. همیشه از وشر جدید استفاده کنید.

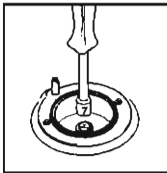
### (b) تعویض ژیکورهای شعله ، روی صفحه اجاق

– توری ، سرپوش شعله ها (A) وشعله پخش کن (B) را بردارید.

– ژیکورهای موجود در انتهای هر نگهدارنده را با استفاده از آچار ۷ میلیمتر باز کرده و بردارید (C) .

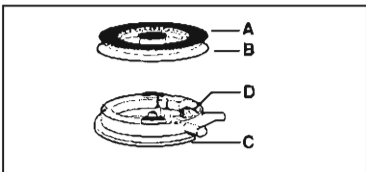
– ژیکورها را مطابق با جدول یک (خصوصیات شعله ها و ژیکورها) جایگزین کرده ، بسته و محکم کنید. کنترل کنید سیستم گاز، نشستی نداشته باشد .

– شعله پخش کن ها، سرپوش شعله ها و توری ها را سر جای خود قرار دهید .



باشعله های سه گانه(سوبل) عملیات توصیف شده تا به اینجا را انجام داده و همچنین :

– دویچی که صفحه محافظ را نگه می دارند ، باز کرده (D) و ژیکورها را جایگزین کرده و پیچ های محافظ را بسته و کاملاً محکم کنید.

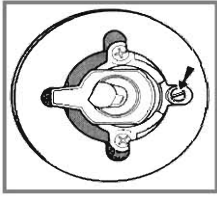


متحرک که ممکن است به آن آسیب رسانده یا خراش وارد کنند، در تماس نباشد. اطمینان حاصل نمایید هنگامی که تمامی مشعلها روشن هستند، لوله گاز طبیعی برای تامین گاز دستگاه مناسب باشد.

### اتصال سیم برق به جریان برق

یک پریز نرمال مطابق با بار نشان داده شده در صفحه اطلاعات نصب کنید. به هنگام اتصال کابل به طور مستقیم به جریان برق، یک فیوز با روزه تماس حداقل ۳ میلیمتر بین دستگاه و جریان برق نصب کنید. اندازه فیوز باید مطابق با بار بوده و با قوانین استانداردهای موجود مطابقت داشته باشد. (سیستم اتصال به زمین نباید توسط فیوز قطع گردد) کابل باید طوری قرار گیرد که به دمای بیش از ۵۰ درجه سانتیگراد با توجه به دمای اتاق نرسد. قبل از برقراری اتصال کنترل کنید که :

- درپچه محدود کننده و سیستم خانه می توانند بار دستگاه را تحمل کنند ( به صفحه اطلاعات نگاه کنید )
- جریان برق بطور صحیح مطابق با قوانین و استانداردهای ایمنی به زمین متصل شده است.
- دسترسی آسان به سوکت ها و فیوز وجود دارد. (زمانی که سینی اجاق نصب گردید)
- مهم : هرگز از کاهنده ها، آداپتورها یا شانتها استفاده نکنید زیرا آنها باعث ایجاد گرما یا سوزش می شوند.



**مهم :** در مورد گاز مایع ، پیچ تنظیم باید تماما محکم گردد.

**(c) تنظیم حداقل برای شعله های روی صفحه اجاق** – ولوم مربوط به تنظیم شعله های اجاق را تا حداقل (minimum) بچرخانید. ولوم را خارج و پیچ تنظیم را که کنار پین شیر قرار گرفته تنظیم کنید تا زمانی که شعله آتش کم اما ثابت باشد.

– چک کنید زمانی که پیچ تنظیم را از Max به Min چرخانده و زمانی که در اجاق را سریعاً باز و بسته می کنید، شعله خاموش نمی شود .  
توجه : به هنگام باز کردن اجزای شعله پخش کن فر، قطع رابط، که جرقه زدن را به شعله پخش کن متصل می کند ( البته اگر وجود داشته باشد) لازم و ضروری نمی باشد و دقت کنید ترموکوپل و اتصال جرقه زدن خم نگردد.

**مهم :** در مورد گاز مایع، پیچ تنظیم باید تماما محکم گردد. – کنترل کنید شعله آتش زمانی که شیر را سریعاً از زیاد به کم می چرخانید بیرون نبرد.

**(d) تنظیم هوای اولیه شعله ها**  
هوای اولیه شعله ها به تنظیم کردن نیازی ندارند .

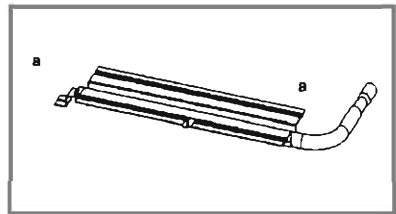
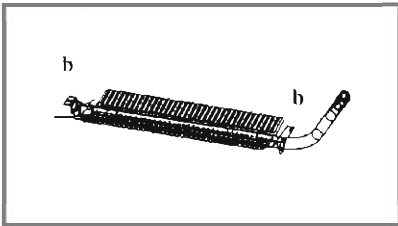
**(e) تعویض ژیکلور شعله پایینی فر**  
– پیچی که صفحه زیرین فر را محکم می کند را باز کنید. – صفحه زیرین فر را بردارید (آثرا به عقب فشار داده و بالا بکشید)

**(g) تنظیم هوای اولیه شعله ها**  
هوای اولیه شعله ها به تنظیم کردن نیازی ندارند. توجه: اگر فشار گاز استفاده شده متفاوت از فشار توصیه شده بوده، قرار دادن یک رگلاتور فشار مناسب در لوله ورودی مطابق با قوانین و استانداردهای موجود، لازم و ضروری می باشد.

– پیچ تثبیت کننده شعله پخش کن فر را باز کنید. (a) توجه : اگر فشار گاز استفاده شده متفاوت از فشار توصیه شده بوده، قرار دادن یک رگلاتور فشار مناسب در لوله ورودی مطابق با قوانین و استانداردهای موجود، لازم و ضروری می باشد.

**(h) تعویض ژیکلور شعله بالایی فر (کباب پز)**  
– شعله پخش کن را پس از بیرون آوردن دو پیچی که آن را نگه می دارند بردارید (b) .  
– ژیکلور را با استفاده از آچار ۷ میلیمتر عوض کنید .

– شعله پخش کن فر را بردارید .  
– ژیکلور را با استفاده از آچار ۷ میلیمتر جایگزین کنید.



**(f) تنظیم حداقل شعله پایینی فر**

– شعله ها را همانطوری که در پارگراف ( ولوم اجاق ) کتابچه راهنما توضیح داده شد روشن کنید. – ولوم را به وضعیت Max برای حدود ۱۰ دقیقه چرخانده و سپس پیچ را به تنظیم Min بچرخانید. – تایمر تنظیم را بردارید. – پیچ قرار گرفته خارج از پین شیر را تا زمانی که شعله آتش کم اما ثابت می باشد تنظیم کنید.

**توصیه های مهم :**  
– ژیکلور را بیش از حد محکم نکنید .  
– زمانی که قطعه عوض شد، اتصالات تمام ژیکلورها را با استفاده از محصولات ضد نشت امتحان کنید .  
اگر حبابهای هوا ظاهر شدند بدان معنی است که نشت گاز وجود دارد .

# تبدیل اجاق گاز به انواع مختلف گاز

## خصوصیات شعله و ژیکلورها

گاز طبیعی	گاز مایع (کپسول)						توان حرارتی kW (H.S.*)		قطر (mm)	مشعل
	جریان ژیکلور 1/1000 (mm)	جریان* g/h		ژیکلور 1/1000 (mm)	مجرای فرعی 1/1000 (mm)	Nomin.	Reduc.			
		**	***							
۲۷۶	۱۲۸	۲۰۷	۲۱۱	۸۵	۵۰	۲/۹۰	۱	۱۰۰	سریع (بزرگ) (R)	
۱۸۱	۱۰۵	۱۳۶	۱۳۸	۷۱	۴۲	۱/۹۰	۰/۸۵	۷۲	نیمه سریع تقویت شده متوسط (S)	
۱۴۳	۸۸	۱۰۷	۱۰۹	۶۰	۴۲	۱/۵۰	۰/۷۰	-	نیمه - شعله (SP)	
۹۵	۷۶	۷۱	۷۳	۵۰	۳۲	۱/۰۰	۰/۵۰	۵۳	کمکی (کوچک) (A)	
۳۳۴	۱۲۱ test int ۶۳	۲۵۰	۲۵۵	۹۰ est int ۳۷	۷۰	۳/۵۰	۲	۱۳۳	سه حلقه ای (TC)	
۳۵۳	۱۴۰	۲۶۵	۲۷۰	۹۵	۵۴	۳/۷۰	۱	-	اجاق (فر) ۳/۷ kW	
۲۴۲	۱۲۰	۱۸۱	۱۸۵	۸۰	۷۰	۲/۵۰	۲	-	کباب پز ۲/۵ kW	
۲۰		۳۷	۲۸-۳۰			عادی (mbar)			فشارهای منبع	
۱۷		۲۵	۲۰			حداقل (mbar)				
۲۵		۴۵	۳۵			حداکثر (mbar)				

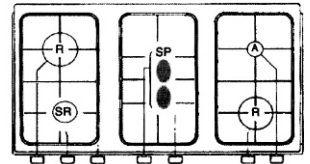
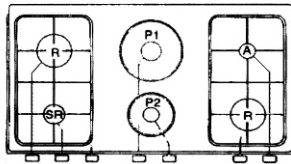
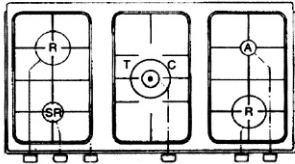
\* در ۱۵۰ درجه سانتیگراد و ۱۰۱ mbar گاز خشک

\*\* پروپان ۳۱ G MJ/Kg = ۵۰/۳۷ P.C.S

\*\*\* بوتان ۳۰ G MJ/Kg = ۴۹/۴۷ P.C.S

طبیعی ۲۰ G MJ/Kg = ۳۷/۷۸ P.C.S

شهر ۱۱۰ G MJ/Kg = ۱۵/۸۷ P.C.S





ابعاد خارجی

قدرت المنت های گرمایشی	۸۵ سانتیمتر	ارتفاع تا صفحه رو
(تنها در برخی مدلها لوازم فراهم آورده شده است)	۱۴۱ سانتیمتر	ارتفاع با درپوش باز
نور اجاق	۵۹ سانتیمتر	عمق با در(فر) بسته
W ۱۵	۱۰۰ سانتیمتر	عمق با در(فر) باز
موتور کباب پز	۹۰ سانتیمتر	پهنا

صفحه های داغ الکتریکی

(تنها در برخی مدلها فراهم آورده شده است)

۱/۰ KW	۱۴۵ mm	صفحه داغ جلویی
۱/۵ KW	۱۸۰ mm	صفحه داغ عقبی

تجهیزات

تمام مدلها مجهز به وسیله ایمنی برای شعله های اجاق و کباب پز می باشند. بسته به مدلها، اجاق گاز ممکن است دارای بخش های زیر باشد:

- وسیله ایمنی برای یک یا چندشعله سینی اجاق
- احتراق الکتریکی درشعله های فوقانی
- احتراق الکتریکی درشعله های فر و کباب پز
- ترموستات اجاق

- فنذک الکتریکی اجاق

- یک یا چند صفحه الکتریکی

- جوجه گردان

- شعله کباب پز

- تایمر مکانیکی

ابعاد قابل استفاده

۷۵ سانتیمتر	پهنا
۴۸ سانتیمتر	عمق
۳۳ سانتیمتر	ارتفاع
۱۱۹ لیتر	حجم

ولتاژ و فرکانس منبع الکتریکی

به صفحه اطلاعات رجوع کنید .

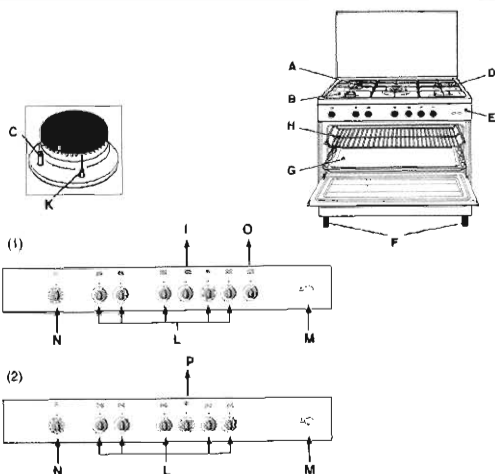
شعله ها

مناسب برای هر نوع گاز نشان داده شده در صفحه اندازه

دستگاه با دستور العملهای زیر مطابقت دارد :

SSA	۱۶۷/۲۰۰۰
SSA	۱۶۸/۲۰۰۰
SSA	۸۴/۱۹۹۷
SSA	۱۰۶۲/۱۹۹۵
IEC	۶۰۳۳۵-۲-۶-۱۹۹۷

اجاق گاز MAXI



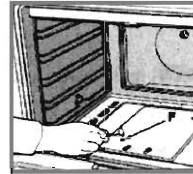
- A - سینی برای جمع آوری هرگونه سرریزش
- B - شعله گاز
- C - فنذک الکتریکی (تنها در چند مدل)
- D - توری های فلزی مخصوص سینی اجاق
- E - صفحه کنترل
- F - پایه های قابل تنظیم
- G - سینی مخصوص جمع آوری چربی یا صفحه پخت
- H - توری فلزی (شبه) داخل فر
- K - وسیله مخصوص روشن نمودن شعله به هنگام ایجاد اختلال درشعله های گاز فوقانی (تنها در چند مدل)
- L - ولوم انتخاب فر
- M - ولوم های کنترل برای صفحه الکتریکی (تنها در چند مدل)
- N - چراغ فر و جوجه گردان
- O - تایمر
- P - وسیله مخصوص روشن نمودن شعله کباب پز

کارکردهای گوناگون ارائه شده در اجاق با استفاده از دکمه ها و پیچ های موجود در صفحه کنترل، کنترل می گردند.

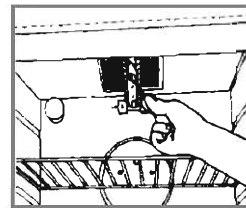
## ولوم فر و کباب پز گازی

در برخی مدلها، ولومی برای شعله گازی (I) و ولومی برای شعله کباب پز گازی (O) وجود دارد و این در حالیهست که در مدلهای دیگر، تنها یک ولوم (P) وجود دارد. که یا فر گازی و یا کباب پز گازی را به راه می اندازد.

در این حالت، با فشار دادن و چرخاندن ولوم به سمت چپ، فر گازی به راه افتاده و با فشار دادن و چرخاندن ولوم به سمت راست، کباب پز گازی به راه خواهد افتاد. ولوم ها وسیله هایی هستند که به شما امکان انتخاب کارکردهای مختلف فر، کباب پز گازی و انتخاب دماهای پخت مناسب برای مواد غذایی، بین مواد غذایی نشان داده شده در ولوم را فراهم می آورند (از جمله بین Max و Min). برای روشن کردن شعله فر، شعله یا فندک را نزدیک حفره (F) کنید (به تصویر زیر نگاه کنید) ولوم فر را در خلاف حرکت عقربه های ساعت تا وضعیت Max به داخل فشار داده و بچرخانید .



برای روشن کردن شعله کباب پز گازی نزدیک نمودن شعله کبریت به شعله ضروری می باشد ، ولوم کباب پز را در خلاف حرکت عقربه های ساعت تا وضعیت Max به داخل فشار داده و بچرخانید. استفاده از کباب پز گازی به شما امکان می دهد تا مواد غذایی همچون سوسیس ، گوشت بریان ، گوشت دنده و ... را برشته و طلایی رنگ سازید.



از آنجایی که اجاق گاز مجهز به وسیله ایمنی در شعله فر

می باشد بنابراین ولوم باید حدودا ۶ ثانیه برای باز شدن مسیر عبور گاز فشار داده شود(برای مدل های دارای فندک الکتریکی، به پاراگراف مربوط رجوع کنید) . دمای پخت با هماهنگ ساختن (منطبق ساختن) دمای مطلوب با مرجع دائمی در صفحه کنترل انتخاب می گردد. دامنه کامل دماها در پایین نشان داده شده است. دمای انتخاب شده بطور اتوماتیک بدست آمده، توسط ترموستات کنترل و ثابت باقی می ماند.

Min . ۱۶۵ ۱۸۰ ۱۹۰ ۲۱۰ ۲۴۰ Max  
Min . = 130 C. Max . = 250 C.

مهم : اگر هر کدام از شعله ها بطور اتفاقی خاموش شوند، ولوم کنترل را خاموش و حداقل ۱ دقیقه قبل از روشن نمودن مجدد صبر کنید.

توجه : قبل از استفاده از فر و کباب پز برای اولین بار، فر را تقریباً نیم ساعت روشن کنید. اطمینان حاصل کنید اجاق خالی بوده و اتاق بطور نامناسبی تهویه می گردد. بوی احساس شده در این زمان به خاطر بخار مواد استفاده شده برای حفاظت از فر و کباب پز در طول دوره بین زمان تولید و نصب دستگاه می باشد. هشدار : از شعله کباب پز و شعله فر با هم استفاده نکنید.

بخاطر دلایل ایمنی و فنی ، استفاده همزمان از شعله کباب پز و فر ممنوع می باشد. استفاده همزمان از هر دو می تواند منجر به شکستگی شیشه اجاق شود (که در اینصورت تولید کننده یا توزیع کننده هیچگونه مسوولیتی نخواهد پذیرفت) .

## احتراق الکترونیکی شعله فر (تنها در چند مدل)

برای روشن کردن شعله فر ، دکمه مشخص شده با علامت ☆ را فشار داده و در همان زمان، ولوم کنترل فر را در جهت خلاف حرکت عقربه های ساعت تا وضعیت Max بچرخانید.

زمانی که شعله روشن می شود، دکمه را رها کنید اما ولوم را همچنان برای حدودا ۶ ثانیه به منظور جریان یافتن آزادانه گاز، فشار دهید. در صورت قطع برق، اجاق را می توان بطور دستی با تبعیت کردن از دستور العمل های ارائه شده در بخش (ولوم فر و کباب پز) روشن کرد، فندک الکتریکی برای شعله فر نباید بیش از

– این چراغ هنگامی که صفحات الکتریکی در حالت فعالیت می باشند روشن می شود .

**ولوم های کنترل برای شعله های گاز در سینی اجاق (L)**  
وضعیت شعله گاز توسط هر یک از ولوم های نشان داده شده، با یک علامت حلقه تو پر ● نشان داده شده است. برای روشن کردن یکی از شعله ها کبریت روشن با فندک را کنار شعله نگهداشته و در همان زمان، ولوم مربوطه را در خلاف حرکت عقربه های ساعت به وضعیت **A** فشار داده و بچرخانید. هر شعله می تواند در قدرت حداکثر ، متوسط یا حداقل خود فعالیت کند. برای دستیابی به این تنظیمات ، پیچ را خلاف حرکت عقربه های ساعت با توجه به وضعیت ● (خاموش) بچرخانید.

برای خاموش کردن شعله ، ولوم را در جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا زمانی که متوقف شود. (مطابق با علامت ●)

**وسیله ایمنی شعله های گاز برای جلوگیری از نشت مهم :** از آنجایی که شعله ها مجهز به وسیله ایمنی می باشند بنابراین باید ولوم کنترل را پس از روشن شدن شعله به منظور جریان یافتن گاز تا زمانی که ترموکوپل ایمنی گرم شود حدود ۶ ثانیه نگهدارید .

**روشن نمودن الکتریکی شعله های سینی اجاق**  
(در برخی مدلها) برخی مدلها مجهز به فندک الکترونیکی شعله های گاز می باشند که در سینی قرار گرفته اند ، که به خاطر وجود وسیله اشتعال گر موردشناسایی قرار می گیرند. این وسیله با فشار دادن دکمه فندک که توسط علامت ✨ شناسایی می شود ، فعال می گردد .  
برای روشن نمودن شعله ، دکمه را فشار داده و سپس در حالی که در همان زمان ولوم کنترل شعله را در خلاف جهت عقربه های ساعت تا زمانی که شعله روشن شود فشار داده و می چرخانید، به داخل فشار دهید.  
برای روشن نمودن فوری شعله توصیه می شود اول **دکمه را فشار داده و سپس ولوم را بچرخانید.** برخی مدلها مجهز به راه اندازی الکتریکی قرار گرفته در ولوم می باشند که در هر حالت وسیله روشن کننده مشخص شده با علامت (C) وجود داشته و این در

۱۵ ثانیه فعال شود . اگر پس از ۱۵ ثانیه شعله روشن نشد دکمه را رها کرده در فر را باز و حداقل یک دقیقه قبل از روشن نمودن مجدد شعله ، صبر کنید .

**چگونه از جوجه گردان استفاده کنید(تنها در چند مدل)**  
– گوشت قرار گرفته در سیخ را وارد کرده و آن را بین دو چنگال قرار دهید .  
– ابتدای سیخ را وارد دهانه گیربکس روی سینی مفتولی کرده و سر دیگر را بر روی جایگاه مخصوص آن قرار دهید .  
– سیخ را از دسته آن بگیرید .

– سینی مفتولی را در طول مسیر مرکزی فر در حالیکه اهرم گیربکس را وارد دهانه سوکت موتور می کنید، داخل فر قرار دهید.

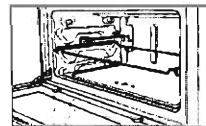
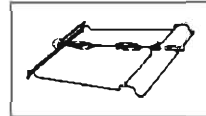
– سینی مخصوص جمع آوری چربی را در طبقه تحتانی فر قرار داده و قدری آب در آن بریزید .

– شعله کباب پز را با انتخاب کارکرد کباب پز با فشار دادن ✨ روشن کنید.

– به آرامی در را ببندید .  
– موتور را با فشار دادن دکمه M که در روی صفحه کنترل قرار گرفته است روشن کنید.

– گوشت را بعضی وقتها چرب کنید. زمانی که گوشت پخته شد سینی مفتولی را بیرون آورده و دسته سیخ را در قسمت مارپیچ مجدداً محکم کنید .

**هشدار :** چنگالهای سیخ دارای بخشهای انتهایی تیزی می باشند لطفاً با احتیاط آنها را جابجا کنید.



**چراغ فر / کلید جوجه گردان**

– مدلهای اجاق گاز دارای کلید گرد می باشند .

– برای روشن کردن چراغ فر و موتور جوجه گردان کلید گرد را فشار دهید .

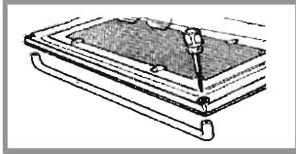
– فرهای گازی – الکتریکی (صفحات الکتریکی) مجهز به کلید گرد با چراغ پیلوت قرمز می باشند .

## نگهداری و نظافت دستگاه

حالیست که دکمه مشخص شده موجود نمی باشد .  
برای روشن کردن یک شعله خاص، پیچ مربوطه را تماما به داخل فشار داده و آن را خلاف حرکت عقربه های ساعت تا وضعیت **Max ۵** چرخانده و آن را در حالت فشار تا زمانی که شعله روشن شود نگهدارید .  
احتیاط : اگر شعله به طور اتفاقی خاموش شود شعله را با استفاده از ولوم خاموش کنید و قبل از روشن کردن مجدد حداقل ۱ دقیقه صبر کنید .

### طریقه سوار کردن دستگیره اجاق

در بخش داخلی یکی از طرفین دسته ، نوشته **UP** را خواهید دید که نشان دهنده وضعیت دقیق سوار کردن دستگیره می باشد. دستگیره را با پیچ های فراهم آورده شده محکم کنید .



### تایمر (N)

به منظور استفاده از تایمر ، باید ولوم (N) تقریبا یک دور کامل در جهت حرکت عقربه های ساعت چرخانده شود، سپس با چرخاندن آن به عقب، زمان مطلوب و دلخواه را با تنظیم شماره دقیق و با علامت در صفحه کنترل، تنظیم کنید.

### توجه

اجازه ندهید بچه ها به در اجاق دست بزنند زیرا در طول پخت بسیار داغ می باشد .

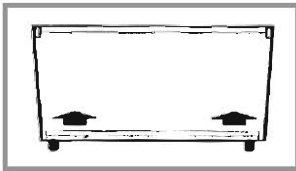
### توصیه های عملی در مورد استفاده از شعله ها

به منظور استفاده کارآمد از شعله ها، رهنمودهای چندی باید رعایت شوند :

- از ظرفی که دارای اندازه مناسب برای هر شعله می باشند استفاده کنید(به جدول نگاه کنید)تا مانع پخش شعله آتش خارج از ته ظرف شوید .
- تنها از ظروف دارای کف صاف و هموار استفاده کنید.
- به محض اینکه به نقطه جوش رسیدید ، ولوم را به حداقل تنظیم آن بچرخانید .
- همیشه از مایه تابه ها یا ظروف دارای درپوش استفاده کنید.

### بیرون کشیدن درپوش

درپوش را می توان به آسانی با باز کردن آن بطور کامل و کشیدن آن به طرف بالا ، درآورد .



### برای اجاق گازهای مجهز به صفحات داغ الکتریکی

تنظیمات مختلف گرمایشی به طریق زیر به دست می آید:

- ۱ = تنظیم حداقل برای تمام صفحات داغ
- ۶ = تنظیم حداکثر برای صفحات داغ سریع (با صفحه قرمز)
- ۰ = خاموش

ماهی تابه ها نباید هرگز قطری کمتر از صفحات داغ داشته و کف آنها باید تا آنجاکه ممکن است صاف باشد.

### مهم :

- هرگز صفحات داغ را بدون مایه تابه به حالت خود رها نکنید ، مگر زمانی که برای اولین بار استفاده می شود، آنها را ۱۰ دقیقه برای خشک شدن روغن و باقی مانده های رطوبت به حال خود رها نکنید .
- اگر از صفحات داغ برای مدت زمان طولانی استفاده نمی شود، چربی کمی به سطوح رنگی آن بزنید.
- اجازه ندهید مواد سر ریز شده روی صفحات داغ بسوزند چرا که این کار مستلزم استفاده از پاک کننده های ساینده می باشد .

شعله	قطر ظروف (cm)
(R) تند	۲۶-۲۴
(S) نیمه تند	۲۰-۱۶
(A) کمکی	۱۴-۱۰
(TC) حلقه سه گانه	۲۶-۲۴
(SP) سمی فیش	۲۰-۱۶

### چگونگی استفاده از فر

### اجاق گازهای دارای ساعت مکانیکی فنردار (N)

ساعت فنردار می تواند برای زمان حداکثر یک ساعت با چرخاندن ولوم تنظیم گر در جهت حرکت عقربه های ساعت به زمان مورد نظر مطلوب تنظیم گردد، پس از طی زمان تنظیم شده زنگ صدا کرده و به طور اتوماتیک توقف خواهد کرد زمانی که زنگ صدا می کند ساعت فنردار، عملیات اجاق را متوقف نمی کند.

### حفظ و نگهداری و تمیز نمودن اجاق گاز

قبل از هرگونه عملیاتی، اجاق گاز را از برق خارج کنید. به منظور افزایش طول عمر دستگاه، باید دستگاه گاهی بطور کامل با درنظر داشتن موارد زیر تمیز گردد :

– بخشهای لعاب دار و پانل با آب گرم بدون استفاده از پودر ساینده یا مواد سایشی که به دستگاه آسیب می رسانند شستشو داده شوند.

– داخل اجاق را باید هنگامی که هنوز گرم می باشد با استفاده از آب و پودر، شستشو داده و سپس به دقت آبکشی و خشک گردد.

– پخش کننده های شعله آتش باید با پودر و آب داغ بطور مکرر شسته شوند.

– در اجاق گازهای مجهز به فنکد اتوماتیک بخش انتهایی فنکد الکترونیکی باید مکرر تمیز شده، حفره های خروجی گاز و پخش کننده های شعله باید به منظور اطمینان از اینکه هیچ انسدادی در آنها وجود ندارد کنترل گردند.

– صفحات الکتریکی با پارچه مرطوب تمیز شده و باید هنگامی که هنوز گرم هستند با مقدار کمی روغن چرب گردند.

– در گازهای تمام استیل اگر بخش استیل در تماس طولانی مدت با آب سخت یا پودرهای تند ( که دارای فسفر می باشند ) قرار گیرد ممکن است خراش بردارد. پس از تمیز نمودن، توصیه می شود آن را کاملا آبکشی و خشک کنید. همچنین توصیه می شود هرگونه قطرات آب را خشک کنید.

– در مدل های دارای پوشش شیشه ای پوششها با آب داغ تمیز شده و استفاده از پارچه های زبر یا ساینده ها به هیچ عنوان توصیه نمی شود.

– هنگامی که شعله های گاز و صفحات الکتریکی هنوز گرم می باشند از بستن در بالای گاز ، خودداری کنید.

– پس از روشن کردن شعله ، اجازه دهید فر حدود ۱۰ دقیقه گرم شود .

– ماده غذایی مورد پخت را در یک ظرف عادی قرار داده و آن را روی قفسه دارای صفحه بگذارید .

– فر را در بالاترین درجات ممکن قرار داده و نشانگر (عقربه) را روی تنظیم مورد نظر قرار دهید.

– می توان از طریق پنجره در حالی که چراغ فر روشن می باشد به نحوه پخت نظارت کرد. این کار مانع از باز و بسته کردن مرتب در فر می شود مگر آنکه قرار باشد روغن یا چربی به غذا افزوده شود .

**مهم :** مواد غذایی را هرگز بطور مستقیم روی سینی مخصوص سر ریزش جهت پخت قرار ندهید. آن سینی تنها برای جمع آوری قطرات چربی و روغن در طول کباب پزی می باشد.

### اجاقهای دارای ترموستات

اگر دمای پخت آن طور که تنظیم شدند نبودند، از مهندس مجاز بخواهید ترموستات را کنترل کند .

### چگونگی استفاده از کباب پزی

– شعله را روشن کرده و چند دقیقه صبر کنید تا گرم شود، یا المنت گرمایشی را روشن کنید .

– مواد غذایی را روی قفسه دارای صفحه کرومی قرار دهید.

– روی بالاترین شبکه متحرک قرار دهید.

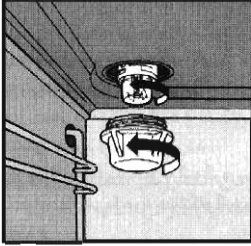
– سینی مخصوص جمع آوری چربی را در شبکه تحتانی وارد کنید .

– به آرامی در اجاق را ببندید .

– پس از چند دقیقه ماده غذایی را برای در معرض قرار گرفتن با تابش ماورا قرمز بچرخانید.

(زمان پخت به نوع ماده غذایی و ذائقه فردی بستگی دارد) .

اولین باری که از کباب پز استفاده می شود دود از اجاق بلند خواهد شد. قبل از وارد کردن مواد غذایی برای پخت اجازه دهید هرگونه باقیمانده روغن در شعله کاملا سوخته و از بین برود. کباب پز باید تنها در گرمای تخمین زده شده کامل خود مورد استفاده قرار گیرد .



بطور متناوب سایش شلنگ گاز را کنترل کنید و اگر عیبی در آن مشاهده می کنید حتما آن را عوض کنید. ما تعویض سالانه آن را توصیه می کنیم.

- پوشش شیشه ای را گذاشته و اجاق را به برق وصل کنید.

### تعویض لامپ اجاق

- اجاق را از جریان برق خارج کنید.

- پوشش شیشه ای نگهدارنده لامپ را بردارید.

- لامپ را برداشته و لامپ مقاوم در برابر دمای ۳۰۰ درجه سانتیگراد با خصوصیات زیر جایگزین آن کنید.

ولتاژ ۲۳۰

میزان برق بر حسب وات ۲۵

نوع E ۱۴

### چرب نمودن شیرها

شیرها ممکن است با گذشت زمان مسدود شده و یا چر خاندن آنها دشوار گردد. اگر اینطور است ، آنها باید از داخل تمیز شده و روغن به آنها زده شود. این عملیات باید توسط تکنسین مجاز تولید کننده صورت گیرد .

### قبل از تماس با خدمات و سرویس پس از فروش :

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

برنامه شستشو را دوباره شروع نمایید شاید مشکل رفع شده باشد.

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

! همواره از خدمات و سرویس افراد مجاز استفاده کنید.

### اعلام نیاز به سرویس

اطلاعات ذیل را به اپراتور سرویس خدمات طلایی نیکان بدهید:

- شماره اشتراک
- مدل دستگاه
- نوع مشکلی که با آن مواجه هستید.

! دستگاه نباید توسط افراد غیر مجاز دستکاری گردد.

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

## توصیه های عملی برای پخت با اجاق

زمان پخت (min)	زمان از قبل گرم سازی (min)	دما (°C)	وضعیت پخت قفسه ها از پایین	وزن (Kg)	مواد غذایی که قرار است پخته شوند
۸۵-۷۰	۲۰	۲۱۰	۲	۲/۵	پاستا لازانیا
۶۰-۵۰	۲۰	۲۰۰	۲	۲/۵	ماکارونی درشت
۶۰-۵۰	۲۰	۲۰۰	۲	۲/۵	پاستا با نان و پنیر
۸۵-۹۰	۱۰	۲۰۰	۲	۱/۷	گوشت گوساله
۹۰-۱۰۰	۱۰	۲۲۰	۲	۱/۵	جوجه
۱۰۰-۱۱۰	۱۰	۲۰۰	۲	۱/۸	اردک
۷۰-۸۰	۱۰	۲۰۰	۲	۲/۰	خرگوش
۹۰-۹۵	۱۰	۲۰۰	۲	۱/۸	بره
۳۵-۴۰	۱۰	۱۸۰-۲۰۰	۲	۱/۱	ماکارل
۴۰-۵۰	۱۰	۱۸۰-۲۰۰	۲	۱/۵	دنتکس
۴۰-۴۵	۱۰	۱۸۰-۲۰۰	۲	۱/۰	قرل آلا پخته شده
۱۵-۲۰	۱۵	۲۲۰	۲	۱/۰	پیتزا
۳۰-۳۵	۱۵	۱۸۰	۲	۰/۵	کیک بیسکویت
۳۰-۳۵	۱۵	۱۸۰	۲	۱/۱	شیرینی مربایی
۴۵-۵۰	۱۵	۱۸۰	۲	۱/۰	پای خوشمزه
۳۵-۴۰	۱۵	۱۶۵	۲	۱/۰	کیک های بالا آمده
۳۰	۵		۳-۲	۱	پخت کبابی استیک گوساله
۲۰	۵		۳-۲	۱/۵	کتلت
۲۰	۵		۳-۲	۱	همبرگر
۱۵-۲۰	۵		۳-۲	۱	ماکارل
۷	۵		۲	۱۲	ساندویچ تست
۷۰-۸۰	۵		-	۱	پخت کبابی با کباب پز گردان گوشت در سیخ
۷۰-۸۰	۵		-	۲	جوجه در سیخ

زمانهای پخت تقریبی بوده و ممکن است طبق ذائقه فردی متغیر باشند. به هنگام پخت با استفاده از کباب پز، ماهی تابه مخصوص جمع آوری چربی و روغن باید همیشه در شانه اول اجاق از زیر قرار داده شود.