

# فر، بخارپز، ماکروویو، قهوه ساز

## محفظه بزرگ

ابعاد بیرونی فر، ۶۰ سانت و مطابق استاندارد دستگاه های توکار می باشد؛ نکته قابل توجه افزایش ۲۰ درصدی ظرفیت فر می باشد که با ۷۰ لیتر ظرفیت عنوان بزرگترین فر در گروه خود را در بازار کسب نموده است. این نوآوری آریستون انواع پخت سنتی و مدرن را مطابق نیازهای افرادی که خواستار کارایی بالا و عملکرد پیشرفته و در عین حال صرفه جویی در زمان و انرژی هستند برآورده می نماید.

## ۳۰٪ کاهش مصرف در انرژی

تکنولوژی به کار رفته باعث کاهش مصرف انرژی برق، گاز طبیعی و آب شده و تولید دی اکسید کربن را به حداقل می رساند.



Experience | OS 89 C IX



- فر ۷۰ لیتری، دارای ۲۰٪ فضای داخلی بیشتر
- ۴ پخت همزمان در محفظه کامل فر
- ۱۰ برنامه پخت کامل (در فضای کامل فر)
- سیستم تمیز کننده کاتالیتیک
- سیستم تهویه پیشرفته
- تنظیم کننده الکترونیکی زمان و حرارت
- استیل ضدلک با قابلیت تمیز شدن آسان
- کلاس انرژی A
- شیشه ۳ جداره

Experience | OS 89 D IX



- فر ۷۰ لیتری، دارای ۲۰٪ فضای داخلی بیشتر
- ۴ پخت همزمان در محفظه بزرگ فر
- ۱۰ برنامه پخت کامل (در فضای کامل فر)
- برنامه های پخت سریع و گریل در فر بالایی
- برنامه عمومی پخت در فضای پایینی
- تمیزی آسان - صفحه جدا کننده (Divider)
- سیستم تهویه پیشرفته
- تنظیم کننده الکترونیکی زمان و حرارت
- استیل ضد لک با قابلیت تمیز شدن آسان
- ۲ لامپ هالوژن
- کلاس انرژی A - درب ۳ جداره

Experience | OS 99D P IX



- فر ۷۰ لیتری، دارای ۲۰٪ فضای داخلی بیشتر
- ۴ پخت همزمان در محفظه بزرگ فر
- ۱۰ برنامه پخت کامل (در فضای کامل فر)
- برنامه های پخت سریع و گریل در فر بالایی
- برنامه عمومی پخت در فضای پایینی
- جوجه گردان - سیستم تهویه پیشرفته
- تمیز کننده خودکار تمیز کننده سریع
- صفحه جدا کننده (Divider) - طبقات ریلی
- تنظیم کننده الکترونیکی زمان و حرارت
- استیل ضد لک با قابلیت تمیز شدن آسان
- کلاس انرژی A - شیشه ۴ جداره

## قابلیت تقسیم فضای کامل فر

مهمترین ویژگی این محفظه بزرگ، قابلیت جداسازی آن با صفحه جداکننده عایق می باشد که کل این محفظه را به ۲ قسمت مختلف تقسیم می نماید: محفظه کوچک (فر بالا) تقریباً ۲۰ لیتر که مجهز به سیستم پخت سریع و گریل می باشد و محفظه اصلی (فر پایین) تقریباً ۴۸ لیتر که شامل برنامه های عمومی پخت می باشد و مناسب جهت هر نوع غذایی است. این ۲ محفظه، (فر پایین و فر بالا) برنامه های بسیار متنوعی را به شما ارائه داده است؛ می توانید به صورت همزمان از هر دو این قسمت ها (یا به صورت جداگانه) برای آماده کردن یک وعده کامل در زمانی کوتاه استفاده نمایید. در مواقعی که از هر ۲ قسمت استفاده می نمایید، میزان حرارت پخت را می توانید از ۵۰ تا ۲۵۰ درجه سانتی گراد تنظیم نمایید و با توجه به اینکه تفاوت دمای این ۲ قسمت تا ۱۰۰ درجه امکان پذیر است، می توانید انواع مختلف غذا را با اطمینان از اینکه طعم و بوی آنها با هم ادغام نمی شوند در یک زمان بپزید. این فر با فضای بزرگی که دارد، تنها فر موجود در بازار با حداکثر ویژگی می باشد.



## ۱۰ برنامه سرآشپز

این فر جدید دارای ۶ برنامه عمومی می باشد. (پخت چند سطحی، باربیکیو، برشته کردن، یخ زدایی، گرم کردن، پایین آمدن سریع دما) که تنوع این برنامه ها جوابگوی هر نوع سلیقه و نیازی می باشد. ۴ برنامه دیگر هم مخصوص پخت نان، پیتزا، کباب و شیرینی طراحی شده اند. این فر، بهترین برنامه را با در نظر گرفتن زمان و میزان حرارت مناسب برای پخت هر نوع غذایی برنامه ریزی نموده و پختی با کیفیت و بدون نقص را عرضه می نماید.

## برنامه های اتوماتیک

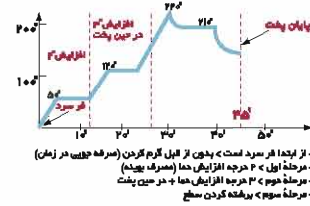


### برنامه پخت نان



بوی مطبوع نان داغ و تازه، ذهن ما را به خاطرات گذشته می برد و حالا شما با استفاده از این فر می توانید این خاطره قدیمی را در منزلتان تجربه نمایید. این دستگاه دقیقاً مثل یک نانوا با تجربه و باهوش، مراحل مختلف پخت نان را با تنظیم دقیق حرارت و مدت زمان انجام داده و در پایان نان خوشمزه ای را برایتان آماده می نماید که نه تنها خمیر داخلی بسیار نرم و کاملاً پخته شده ای دارد بلکه سطح روی آن هم بسیار برشته و ترد می باشد و علاوه بر این ویژگی ها، امتیاز عملکرد این دستگاه در مقایسه با روش پخت سنتی، ۵۰٪ کاهش زمان می باشد.

می توانید خمیر را در فر سرد قرار دهید زیرا این فر مجهز به سیستم فکتر پختی است که از زمانی بسیار کوتاه المنت های حرارتی را داغ می کند. ( بدون هیچ گونه خطر سوختگی)

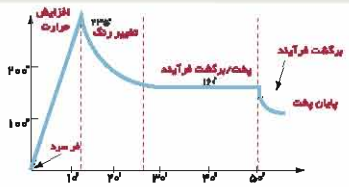


– از ابتدا فر سرد است < بدون از ابل گرم کردن (صرفه جویی در زمان)  
– مرحله اول < پخت داخلی  
– مرحله دوم < ۳ درجه افزایش دما (صرفه جویی)  
– مرحله سوم < ۳ درجه افزایش دما < در حین پخت  
– مرحله سوم < برشته کردن سطح

### برنامه پخت گوشت



این برنامه مناسب جهت پخت عالی هر نوع گوشتی می باشد. این برنامه اتوماتیک شامل ۳ مرحله است: رنگ سطح گوشت، پخت درون گوشت و تازه نگهداشتن آن: بدین معنا که حرارت به آرامی کاهش یافته و عملکرد ۲ قسمت یعنی المنت های حرارتی و فن خنک کننده، میزان رطوبت لازم را کنترل می نمایند. میزان پخت و مدت آن بستگی به شماره درخواستی شما دارد که ترجیح می دهید کاملاً پخته، 'تقریباً پخته' و یا تقریباً خام میل نمایید.

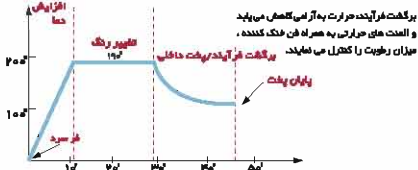


– از ابتدا فر سرد است < بدون از ابل گرم کردن (صرفه جویی در زمان)  
– مرحله اول < تغییر رنگ سطح  
– مرحله دوم < پخت داخلی  
– مرحله سوم < برگشت فر آید  
– گوشت این برنامه مناسب جهت پخت گوشت، پخت متوسط با امکان تغییر حالت پخت کاملاً پخته یا پخت بسیار کم می باشد.

### برنامه پخت شیرینی



این برنامه مناسب جهت پخت انواع کیک ها مثل شیرینی و کلوچه (پای) می باشد.

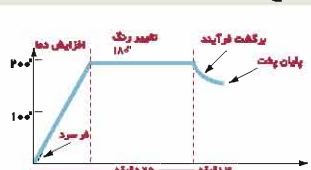


– در ابتدا فر سرد است < بدون از ابل گرم کردن (صرفه جویی در زمان)  
– مرحله اول < تغییر رنگ سطح  
– مرحله دوم < پخت داخلی  
– پخت کیک این برنامه مناسب جهت پخت کیک های سنتی مثل انواع پای و فن شیرینی می باشد.

### برنامه پخت پیتزا



می توانید به راحتی در منزلتان پیتزایی با کیفیت مشابه پیتزای حرفه ای، آماده نمایید: پیتزایی با پخت کامل هم از درون و هم از لحاظ سطح رویی فقط در عرض ۳۰ دقیقه.



– در ابتدا فر سرد است < بدون از ابل گرم کردن (صرفه جویی در زمان)  
– مرحله اول < تغییر رنگ سطح  
– مرحله دوم < پخت داخلی

## برنامه های عمومی پخت



### پخت چند سطحی



با وجود این برنامه، می توانید به طور همزمان از ۳ سطح جهت پخت استفاده نمایید بدون اینکه بو و طعم هر طبقه با هم ادغام شوند.

### برشته کردن



کار المنت حرارتی بالا و فن داخلی جلوگیری از سوختن سطح غذا بوده و باعث برشته شدن آن می شود.

### حرارت پایین



این برنامه باعث حفظ طعم و بوی واقعی غذا می شود. برنامه هایی که حرارت پایین دارند شامل:  
۴۰ درجه سانتی گراد: یخ زدایی، پف کردن، تهیه ماست.  
۶۵ درجه سانتی گراد: گرم کردن غذا، گرفتن آب (اضافه).  
۹۰ درجه سانتی گراد: پایین آوردن سریع حرارت.

### باربیکیو



مناسب جهت غذاهایی می باشد که می بایست سطح آنها بیشتر پخته شوند، مثل استیک و همبرگر. که این امر با کمک المنت حرارتی بالایی امکان پذیر است که سریعاً سطح غذا را برشته و طلایی می نماید.

حفظ محیط زیست همیشه از دغدغه های اصلی آریستون بوده است. کیفیت عالی مواد و نیز تکنولوژی پیشرفته به کار رفته در این گروه، باعث کسب درجه A شده که بالاترین نشان اروپایی در جهت مصرف بهینه انرژی می باشد.

### تمیز کننده سریع



این برنامه یک سیکل تمیز کننده اتوماتیک می باشد که با حرارت ۵۰۰ درجه سانتی گراد، هرگونه روغن یا لکه های چربی که به دیواره های داخلی فر چسبیده را خوب و تمیز می نماید. این روند کاملاً ایمن بوده و مصرف برق آن هم ۲/۸ کیلو وات می باشد که هزینه یک فنجان قهوه است! فرهایی که مجهز به این برنامه می باشند، دارای درب ۴ یا ۳ جداره، فنل اتوماتیک و سیستم تهویه پر قدرت می باشد که در برابر حرارت زیاد عایق مناسبی است.

### ضد لک

کلیه فرهای سری Experience ضد لک می باشند، بنابراین دیگر مشکل پاک کردن این سطوح استیل را نخواهید داشت.

### طبقات تلسکوپی-ریلی

این ۲ امتیاز ویژه به شما امکان حداکثر استفاده از فر را می دهد. با این طبقات تلسکوپی در نهایت ایمنی و راحتی، می توانید روند پخت غذا را کنترل نمایید و هر زمان هم که لازم بود می توانید به آسانی آنها را جهت شستن در ظرفشویی بیرون آورید. این دستگاه دارای سینی عمیقی است که ظرفیت آن بیش از ۲ برابر سینی استاندارد می باشد که شما به راحتی می توانید از حداکثر فضای مصرفی فر استفاده نمایید.



### تکنولوژی آسان

سادگی یک رکن اساسی است که گروه آریستون از این ویژگی در جهت رضایت مصرف کنندگان استفاده کرده و بر این اساس گروه جدید فر لمسی نوری را با برنامه ریزی مجدد عرضه نموده است. طرز کار با فر بسیار راحت است و علائمی مشخص و واضح روی صفحه کنترل لمسی وجود دارند که می توانید کلیه غذاهای مورد علاقه تان را با استفاده از آنها آماده سازید. ظاهر این دستگاه با دیگر وسایل آشپزخانه تان کاملاً هماهنگ بوده و نیز دارای ۶ برنامه عمومی و ۴ برنامه پخت اتوماتیک می باشد که می توانید هر غذایی را که دوست دارید تهیه نمایید. از دیگر ویژگی های مهم این دستگاه می توان به سیستم تمیز کننده سریع که به طور اتوماتیک عمل می کند و نیز رنگ خاکستری دیواره داخلی فر جهت بهتر دیدن درون فر اشاره نمود که زیبایی آشپزخانه شما را دو چندان می نماید و با دیگر لوازم آشپزخانه تان هماهنگ می باشد.



### درب داخلی شیشه ای

سراسر درب داخلی فر از یک شیشه بسیار با کیفیت می باشد که در برابر نوسانات حرارت و دمای بسیار زیاد مقاوم می باشد. این شیشه به دلیل اینکه یک سطحی بوده و دارای چند بخش نمی باشد این امکان را برای شما فراهم کرده که سینی های فر و نیز ظروف دیگر را آن قرار دهید.

### سیستم تهویه

این سیستم تهویه، مجهز به عایقی واقعی است که دمای درب و ولوم ها را در حد مطلوبی نگه داشته و از آنها در برابر حرارت محافظت می نماید. در عین حال با وجود سیستم اتوماتیک فن، حرارت دیواره های بیرونی فر را کاهش می دهد تا از هر گونه آسیبی به لوازم دیگر آشپزخانه جلوگیری نماید.

### A برنامه سریع سرآشپز

شامل پخت سنتی، پخت چندگانه، پخت سریع، باربیکیو، برشته کردن، پخت شیرینی، پیتزا و پف کردن می باشد که پاسخگوی هر نیازی است.

### پخت پیتزا ۶ برنامه سرآشپز

این برنامه پختی عالی و با کیفیت را به شما عرضه نموده و شامل برنامه های برشته کردن، پخت شیرینی، پخت سنتی، باربیکیو و پیتزا می باشد. به علاوه، این امکان را برای شما فراهم می سازد که به صورت همزمان از ۳ طبقه فر جهت پخت استفاده نمایید.

Experience | FZ 103 GP.1 IX

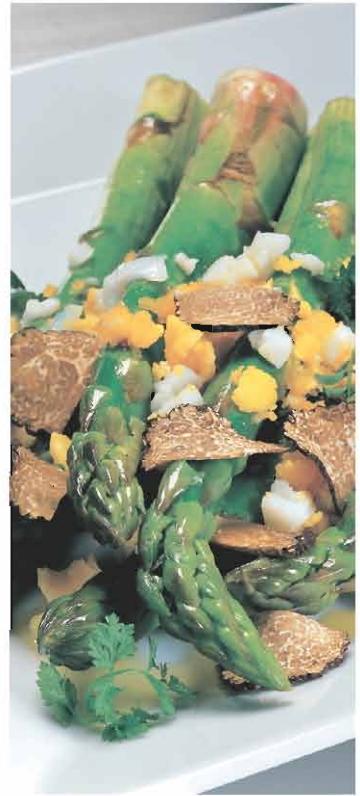


- ۱۰ برنامه پخت کامل
- صفحه کنترل لمسی
- جوجه گردان
- فن خنک کننده (جهت جلوگیری از آسیب به کابینت)
- سیستم تهویه پیشرفته (ترکیبی)
- چربی زدایی خودکار - پاکسازی سریع
- استیل ضد زنگ و ضد لک
- کلاس انرژی A
- شیشه ۳ جداره

Experience | FZ 1032 GP.1 IX



- ۱۰ برنامه پخت کامل
- صفحه کنترل لمسی
- جوجه گردان
- فن خنک کننده (جهت جلوگیری از آسیب به کابینت)
- طبقات ریلی و تلسکوپی
- سیستم تهویه پیشرفته (ترکیبی)
- چربی زدایی خودکار - پاکسازی سریع
- سینی عمیق جهت جمع آوری چربی
- دارای قفل ایمنی
- استیل ضد زنگ و ضد لک
- کلاس انرژی A شیشه ۳ جداره
- مدل مشابه: FZ 1032 C.1 (سیستم نظافت: کاتالیتیک)



Experience | FZ G IX



- فر گازی و گریل الکتریکی
- جوجه گردان
- فنلند الکتریکی
- سیستم قطع گاز در هنگام خاموش شدن شعله
- سینی عمیق جهت جمع آوری چربی
- سیستم یادآوری زمان پخت
- استیل ضد زنگ
- کلاس انرژی A

Experience | FZ 62 C.1 IX



- ۶ برنامه پخت و پیتزا
- دیواره های چدنی چربی زدا (کاتالیتیک)
- سیستم تهویه پیشرفته (ترکیبی)
- زمان سنج پایان پخت
- استیل ضد زنگ و ضد لک
- کلاس انرژی A
- شیشه ۳ جداره

Experience | FZ 99 GP.1 IX F



- ۸ برنامه پخت
- صفحه نمایشگر دیجیتال
- پخت سریع و پیتزا
- جوجه گردان
- چربی زدایی خودکار - پاکسازی سریع
- سیستم تهویه پیشرفته (ترکیبی)
- کنترل الکتریکی
- استیل ضد زنگ و ضد لک
- کلاس انرژی A
- شیشه ۳ جداره



New style | FH 1039 P IX



- ۱۰ برنامه پخت کامل
- صفحه کنترل لمسی
- جوجه گردان
- فن خنک کننده (جهت جلوگیری از آسیب به کابینت)
- طبقات ریلی و تلسکوپی
- پخت سریع و پیتزا
- چربی زدایی خودکار - پاکسازی سریع
- سینی عمیق جهت جمع آوری چربی
- استیل ضد زنگ
- کلاس انرژی A
- شیشه ۳ جداره

New style | FH 939 IX



- ۸ برنامه پخت
- صفحه نمایشگر دیجیتال
- پخت سریع و پیتزا
- جوجه گردان
- سیستم نفاخت: دستی
- طبقات ریلی و تلسکوپی
- سیستم تهویه پیشرفته (ترکیبی)
- سینی عمیق جهت جمع آوری چربی
- کنترل الکتریکی
- استیل ضد زنگ
- کلاس انرژی A
- شیشه ۳ جداره

New style | FH 89 P IX



- ۸ برنامه پخت
- صفحه نمایشگر دیجیتال
- پخت سریع و پیتزا
- جوجه گردان
- چربی زدایی خودکار - پاکسازی سریع
- طبقات ریلی و تلسکوپی
- سیستم تهویه پیشرفته (ترکیبی)
- سینی عمیق جهت جمع آوری چربی
- کنترل الکتریکی
- استیل ضد زنگ
- کلاس انرژی A
- شیشه ۳ جداره

Experience | F 48 101 P.1 IX - DW 24



- ۱۰ برنامه پخت کامل
- باز شدن درب از روبرو
- صفحه کنترل لمسی
- طبقات ریلی و تلسکوپی
- چربی زدایی خودکار - پاکسازی سریع
- فن خنک کننده (جهت جلوگیری از آسیب به کابینت)
- برنامه ریزی الکترونیکی زمان و درجه حرارت
- سیستم تهویه پیشرفته (ترکیبی)
- ابعاد گرم خانه ۵۴/۵ X ۵۹/۵ X ۲۴
- استیل ضد زنگ و ضد لک
- کلاس انرژی A
- شیشه ۲ جداره

New style | FYS GX



- فر گازی و گریل الکتریکی
- دارای فن
- جوجه گردان
- صفحه نمایش دیجیتال
- سیستم یادآوری زمان پخت
- سیستم نفاخت دستی
- سیستم قطع گاز در هنگام خاموش شدن شعله

New style | FHG IX



- فر گازی و گریل الکتریکی
- جوجه گردان
- فنکد الکتریکی
- سیستم قطع گاز در هنگام خاموش شدن شعله
- سیستم یادآوری زمان پخت
- استیل ضد زنگ
- کلاس انرژی A

### Style | MG 23



- فر گازی و گریل گازی
- جوجه گردان
- سیستم کامل ایمنی
- فن‌دک الکتریکی
- سیستم قطع گاز در هنگام خاموش شدن شعله
- سیستم تهویه پیشرفته (ترکیبی)
- زمان سنج

### Style | MG 22



- فر گازی و گریل الکتریکی
- صفحه نمایشگر دیجیتال
- جوجه گردان
- فن‌دک الکتریکی
- سیستم قطع گاز در هنگام خاموش شدن شعله
- سیستم تهویه پیشرفته (ترکیبی)
- زمان سنج

### Style | MB 91



- ۷ برنامه پخت
- جوجه گردان
- سیستم تهویه پیشرفته (ترکیبی)
- زمان سنج
- کلاس انرژی C
- شیشه ۳ جداره

### Experience | SO 100

بخارپز کردن غذا باعث حفظ خاصیت و طعم واقعی آن شده و مناسب وعده های رژیمی بوده و در عین حال تضمین کننده سلامتی بدن نیز می باشد. حرارت کم ۱۰۰ درجه سانتیگراد و مدت زمان کوتاهتر پخت، ویژگی ایده ال این فر بخارپز می باشد. استفاده آسان و جذابیت ظاهری فر که به دلیل صفحه نمایشگر لمسی آن می باشد، دستگاهی متمایز را به شما عرضه داشته که هماهنگ با وسایل دیگر آشپزخانه در این گروه نیز می باشد.



- بخار پز
- صفحه نمایش لمسی
- سیستم یخ زدایی
- نمایشگر زمان پخت
- قابلیت انتخاب دما
- دو حالت پخت: مواد تازه/منجمد
- دارای یک سینی مشبک و یک سینی عمیق حفره دار
- دارای قفل ایمنی صفحه کلید
- استیل ضد لک
- شیشه ۳ جداره
- سیستم تهویه ترکیبی

Experience | MWA 434 AX



● فرماکرو

- ترکیبی از ۳ برنامه پخت: ماکروویو، گریل، ماکروویو + گریل
- ۱۰ سطح دما
- ۴ برنامه پخت اتوماتیک
- ظرفیت ۴ لیتر
- دارای قفل کودک
- استیل ضد لک

Experience | MWA 424 AX



● فرماکرو

- ترکیبی از ۵ برنامه پخت: گریل، فن، ماکروویو، ماکروویو + گریل، ماکروویو + فن
- ۱۰ سطح دما
- ۱ برنامه پخت اتوماتیک + برنامه پخت پاستا
- ظرفیت ۴ لیتر
- برنامه ریزی الکترونیکی با علامت پایان پخت
- دارای قفل کودک
- استیل ضد لک

Style | MWE 222 AX



● ماکروویو

- ترکیبی از ۳ برنامه پخت: ماکروویو، گریل، ماکروویو + گریل
- ۷ سطح دما
- ۷ برنامه پخت اتوماتیک
- ظرفیت ۲۴ لیتر
- برنامه ریزی الکترونیکی با علامت پایان پخت
- استیل ضد لک



Experience | MCA 16



قهوه ساز جدید آریستون کاملاً از جنس استیل ضد زنگ بوده و دارای صفحه کنترل لمسی در جلوی دستگاه می باشد. استفاده و تمیز نمودن آن آسان بوده و کاملاً الکترونیکی است، و در عین حال این امکان برای شما فراهم آمده است تا ۳ نوع قهوه مختلف که از نظر اندازه و غلظت متفاوت باشند را آماده نمایید. همچنین با یک حکمه مخصوص



می توانید میزان چربی آن را بکنواخت سازید. از این دستگاه می توانید برای گرم کردن شیر، آب جوش یا تهیه یک کاپوچینوی حرفه ای استفاده نمایید.

● دستگاه قهوه ساز اتوماتیک

- تنظیم سطح چربی (خامه) قهوه
- امکان انتخاب: یک یا دو فنجان
- ظرف ویژه دانه قهوه (ساییده نشده)
- خود تنظیم مدار آب/خود تمیز کن
- تنظیم سطح سایش قهوه
- استیل ضد زنگ و ضد لک
- دسته عملکرد توزیع قهوه، آب داغ و بخار
- تنظیم مشخصات قهوه: غلظت، عادی، رقیق

# صفحه اجاق

## صفحه القایی (Induction)

از ویژگی های بارز این صفحه القایی، مصرف بهینه انرژی، تمیزی آسان، ایمنی و حتی کنترل آسانتر نسبت به محل گازی می باشد. پخت در این صفحه با یک میدان مغناطیسی صورت می گیرد که سریعاً حرارت را در زیر ظروف مربوطه پخش می نماید. (مطمئن شوید که از ظروف مناسبی استفاده می نمایید، چنانچه ته ظروف به آهنربا چسبید، بدین معناست که می توانید روی صفحه القایی از آن استفاده نمایید). صفحه القایی به دلیل اینکه حرارت را پخش نموده و در یکجا نکه نمی دارد از ایمنی بیشتری برخوردار می باشد.

### ایمنی

پس از اینکه تنظیمات و برنامه ریزی را انجام دادید، می توانید صفحه کنترل لمسی را قفل نمایید تا از هرگونه تغییرات احتمالی و تصادفی جلوگیری شود. همچنین این دستگاه مجهز به قفل کودک نیز می باشد. در مواقع سر ریز شدن مواد و ریختن آن روی سنسور کمکی، صفحه کنترل به طور اتوماتیک خاموش شده و زنگ هشدار به صدا در می آید. در مواقع به جای ماندن تصادفی هر گونه شیء روی سنسور کمکی صفحه کنترل، صفحه پخت سریعاً خاموش شده و زنگ هشدار به صدا در می آید. جهت فعال نمودن مجدد صفحه پخت می بایست شیء مربوطه را بردارید.



### صفحه کنترل لمسی

استفاده از صفحه کنترل لمسی بسیار آسان بوده و همچنین در هنگام تنظیم میزان حرارت از دقت بسیار بالایی برخوردار می باشد. صفحه نمایشگر الکترونیکی درجه حرارت را در اشکال دقیق نشان می دهد که ۲ درجه می باشند.

Experience | NRA 640 B

Experience | NIC 641 B

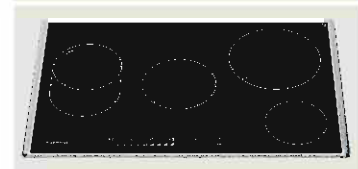
Experience | NRO 841 O X



- صفحه اجاق ۶۰ سانت
- ۴ سطح پخت تابشی
- سطح کنترل لمسی
- ۹ سطح گرمایی



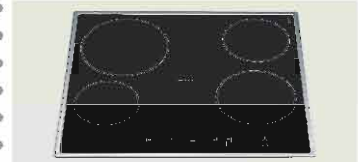
- صفحه اجاق ۶۰ سانت
- ۴ سطح پخت القایی (induction)
- سیستم Booster (تقویت کننده)
- سطح کنترل لمسی
- ۹ سطح گرمایی



- صفحه اجاق ۸۰ سانت
- ۴ سطح پخت تابشی
- سطح کنترل لمسی
- یک شعله دوگانه
- ۹ سطح گرمایی
- دارای فریم استیل

Style | KRA 640 X

- صفحه اجاق ۶۰ سانت
- ۴ سطح پخت تابشی
- سطح کنترل لمسی
- ۹ سطح گرمایی
- ۴ نشانگر گرمای باقیمانده
- دارای فریم استیل







- سینک و صفحه اجاق رومیزی
- ۵ شعله گازی که یک عدد از آنها سوپل می باشد
- فندک همزمان الکتریکی - ترموکوبل
- محافظ و سرشعله چدنی
- سینک دو دهنه ۳۴ x ۴۰



### سر شعله ۲ حالتی



شامل ۲ سرشعله می باشد که قابل چرخیدن و استفاده نمودن به صورت همزمان یا تکی می باشند. این سر شعله ها مناسب ظروف مستطیلی شکل یا تابه های کوچک می باشند.



### سر شعله دوپل با تنظیم دوگانه



این شعله جدید دوپل با تنظیم دوگانه خود، غذای شما را در مدت زمان کمتری و با کیفیت بالایی بهتر می پزد. شعله هر قسمت به صورت جداگانه قابل تنظیم می باشد و سرشعله قابل مصرف برای هر اندازه تابه ای می باشد، از قهوه جوش تا یک تابه بزرگ مخصوص پخت پاستا.



### شعله سوپل



این سرشعله مخصوص با شعله سوپل حرارت را به صورت کاملاً یکنواخت در زیر ظروف پخش می نماید که باعث پختی سریع و یکنواخت می شود. نوآوری به کار رفته در شعله، باعث پخش عالی حرارت در زیر ظروف می شود.

### فندک روی ولوم

صفحه آریستون حداکثر سعی خود را کرده تا انجام امور را برای شما آسانتر نماید. نمونه بارز آن، فندک روی ولوم می باشد که با یک فشار ساده و چرخاندن ولوم، می توانید شعله را روشن و تنظیم نمایید.

Experience | PZF 950 T GH N



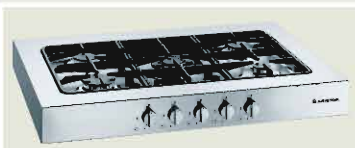
- صفحه اجاق (۹۸ سانت)
- ۵ شعله گازی که یک عدد از آنها سوپل می باشد
- سیستم قطع گاز در هنگام خاموش شدن شعله (ترموکوبل)
- محافظ و سرشعله چدنی

Xline | XBC 902 GH DC



- اجاق گاز رومیزی حرفه‌ای (۹۰ سانت)
- پنج شعله گازی که یکی از شعله ها از قابلیت تنظیم دو گانه برخوردار می باشد
- سیستم قطع گاز در هنگام خاموش شدن شعله (ترموکوبل)
- محافظ و سرشعله چدنی

Xline | XBC 901 GH TC



- اجاق گاز رومیزی حرفه‌ای (۹۰ سانت)
- ۵ شعله گازی که یک عدد از آنها سوپل می باشد
- سیستم قطع گاز در هنگام خاموش شدن شعله (ترموکوبل)
- محافظ و سرشعله چدنی

New style | PH 941 MSTB GH



- صفحه اجاق ۹۰ سانت
- ۴ شعله گازی که یک عدد از آنها سوپل می باشد
- صفحه پخت ویژه، سطح چدنی دوگانه (استیک پز)
- فن‌دک همزمان الکتریکی
- سیستم قطع گاز در هنگام خاموش شدن شعله (ترموکوبل)
- ۳ شبکه محافظ و سرشعله چدنی

New style | PH 941 MSTV GH



- صفحه اجاق ۹۰ سانت
- ۴ شعله گازی که یک عدد از آنها سوپل می باشد
- صفحه پخت ویژه، سطح هالوزن دو گانه
- فن‌دک همزمان الکتریکی
- سیستم قطع گاز در هنگام خاموش شدن شعله (ترموکوبل)
- محافظ و سرشعله چدنی

New style | PH 960 MST GH



- صفحه اجاق ۹۰ سانت
- ۶ شعله گازی که یک عدد از آنها سوپل و یک شعله بیضی دوپل می باشد
- فن‌دک همزمان الکتریکی
- سیستم قطع گاز در هنگام خاموش شدن شعله (ترموکوبل)
- محافظ و سرشعله چدنی

Class | PH 750 RT GH



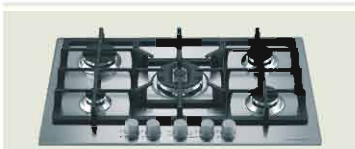
- صفحه اجاق ۷۵ سانت
- ۴ شعله گازی که یک عدد از آنها از قابلیت تنظیم دوگانه برخوردار است و یک شعله سوپل می باشد
- فن‌دک همزمان الکتریکی
- سیستم قطع گاز در هنگام خاموش شدن شعله (ترموکوبل)
- محافظ و سرشعله چدنی

Class | PH 750 T GH



- صفحه اجاق ۷۵ سانت
- ۵ شعله گازی که یکی از آنها سوپل می باشد.
- فن‌دک همزمان الکتریکی
- سیستم قطع گاز در هنگام خاموش شدن شعله (ترموکوبل)
- محافظ و سرشعله چدنی

Experience | PZ 750 R GH



- صفحه اجاق ۷۵ سانت
- ۵ شعله گازی که یک عدد از آنها از قابلیت تنظیم دوگانه برخوردار است.
- فن‌دک همزمان الکتریکی
- سیستم قطع گاز در هنگام خاموش شدن شعله (ترموکوبل)
- محافظ و سرشعله چدنی

Experience | TQ 751 S ICE IX



- صفحه اجاق ۷۵ سانت (شیشه ای)
- ۵ شعله گازی که یکی از آنها دویل می باشد
- فنکد همزمان الکتریکی
- سیستم قطع گاز در هنگام خاموش شدن شعله (ترموکوبل)
- محافظ و سرشعله لعابی
- مدل مشابه با محافظ چدنی موجود است

Class | PH 760 RF GH



- صفحه اجاق ۷۵ سانت
- ۵ شعله گازی که یک عدد از آنها از قابلیت تنظیم دوگانه برخوردار است و یک شعله بیضی دویل می باشد.
- فنکد همزمان الکتریکی
- سیستم قطع گاز در هنگام خاموش شدن شعله (ترموکوبل)
- محافظ و سرشعله چدنی

Class | PH 741 RQO GH



- صفحه اجاق ۷۵ سانت
- ۳ شعله گازی که یک عدد از آنها از قابلیت تنظیم دوگانه برخوردار است.
- صفحه پخت ویژه: سطح هالوزن دوگانه
- فنکد همزمان الکتریکی
- سیستم قطع گاز در هنگام خاموش شدن شعله (ترموکوبل)
- ۲ شبکه محافظ و سرشعله چدنی

Experience | TQ 640 S ICE GH



- صفحه اجاق ۶۰ سانت (شیشه ای)
- ۴ شعله گازی
- فنکد همزمان الکتریکی
- سیستم قطع گاز در هنگام خاموش شدن شعله (ترموکوبل)
- محافظ چدنی

Diamond | TD 751 S ICE IX



- صفحه اجاق ۷۵ سانت (شیشه ای)
- ۵ شعله گازی که یکی از آنها دویل می باشد
- فنکد همزمان الکتریکی
- سیستم قطع گاز در هنگام خاموش شدن شعله (ترموکوبل)
- محافظ لعابی

Experience | TZ 751 SN IX



- صفحه اجاق ۷۵ سانت (شیشه ای)
- ۵ شعله گازی که یکی از آنها دویل می باشد
- فنکد همزمان الکتریکی
- سیستم قطع گاز در هنگام خاموش شدن شعله (ترموکوبل)
- محافظ لعابی
- دارای محافظ آلومینیومی دور صفحه

Class | PH 640 MST GH



- صفحه اجاق ۶۰ سانت
- ۴ شعله گازی که یک عدد از آنها سوپل می باشد
- فنکد همزمان الکتریکی
- سیستم قطع گاز در هنگام خاموش شدن شعله (ترموکوبل)
- محافظ و سرشعله چدنی

Experience | PZ 640 T GH



- صفحه اجاق ۶۰ سانت
- ۴ شعله گازی که یک عدد از آنها سوپل می باشد
- فنکد همزمان الکتریکی
- سیستم قطع گاز در هنگام خاموش شدن شعله (ترموکوبل)
- محافظ و سرشعله چدنی

Diamond | TD 640 ICE GH



- صفحه اجاق ۶۰ سانت
- ۴ شعله گازی
- فنکد همزمان الکتریکی
- محافظ چدنی
- مدل مشابه با ترموکوبل و رویه لعابی موجود است.

Experience | DZ 2 KL IX



- صفحه اجاق ۳۰ سانت
- ۲ سطح پخت تابشی
- ۲ نشانگر گرمای باقیمانده
- صفحه کنترل لمسی

Experience | DZ 2 VS IX



- صفحه اجاق سرامیکی ۳۰ سانت
- ۲ شعله گازی
- فن‌دک هم‌زمان الکتریکی
- سیستم قطع گاز در هنگام خاموش شدن شعله (ترموکوبل)
- محافظ لعابی

Experience | DZ 20 S GH



- صفحه اجاق ۳۰ سانت
- ۲ شعله گازی
- فن‌دک هم‌زمان الکتریکی
- سیستم قطع گاز در هنگام خاموش شدن شعله (ترموکوبل)
- محافظ چدنی

Experience | DZ F IX



- سرخ کن رومی‌زی
- سبد سرخ کن inox
- محفظه روغن با در پوش از جنس inox
- چراغ نمایشگر تنظیم کننده درجه حرارت

Experience | DZ B



- پاربیکیو رومی‌زی
- دارای مخزن فولادی inox (فیل جابجا شدن داخل محفظه)
- استیل ضد زنگ با شبکه محافظ لعابی

Xline | XC 902 GH DC.3



- اجاق گاز مهله کاملاً حرفه ای ۹۰ سانت
- شعله گازی که یکی از آنها از قابلیت تنظیم دوگانه برخوردار است
- فن‌دک هم‌زمان الکتریکی
- سیستم قطع گاز در هنگام خاموش شدن شعله (ترموکوبل)
- فر چند کاره دارای ۹ برنامه
- پخت سریع و پیتزا
- سیستم تهویه ترکیبی (کانوکشن)
- زمان سنج الکترونیکی آغاز و پایان پخت
- محافظ و ولوم چدنی
- کلاس انرژی C
- درب فر شیشه ای ۳ جداره