



 ARISTON

 Hotpoint
ARISTON

خدمات طلایی نیکان 
نماینده رسمی
محصولات خانگی آریستون و هات پوینت آریستون

 ITALIA

FZ GIX
FH GIX

دفترچه راهنمای استفاده از فر	
به خدمات طلایی نیکان خوش آمدید.....	۱
نصب.....	۳
استقرار.....	۳
اتصالات برق.....	۴
اتصال کاز.....	۵
نمای کلی.....	۷
صفحه کنترل.....	۷
راه اندازی و استفاده.....	۷
راه اندازی فر.....	۷
طرز استفاده از تایмер.....	۸
مشخصات شعله و نازل.....	۹
حالت های پخت.....	۹
راهنمایی های عملی پخت.....	۹
جدول راهنمای پخت.....	۱۰
نکات و موارد احتیاطی.....	۱۰
ایمنی کلی.....	۱۰
دور انداختن.....	۱۱
احترام و حفاظت از محیط زیست.....	۱۱
خاموش کردن وسیله.....	۱۲
تمیز کردن وسیله.....	۱۲
تمیز کردن درب فر.....	۱۲
عوض کردن جباب لامپ.....	۱۲

مشترکین محترم ساکن تهران میتوانند شماره اشتراک برچسب هولوگرام روی دستگاه و مدل دستگاه را از طریق پیام کوتاه به شماره ۳۰۰۵۰۸۲۳۲ ارسال و مقدمات نصب سریع دستگاه خود را فراهم نمایند.

مشترکین محترم شهرستانها با مراجعه به صفحه آخر این دفترچه راهنمایی میتوانند نزدیکترین نماینده محاز را انتخاب وار خدمات طلایی نیکان بهره مند گردند.

در صورت نیاز به هر گونه اطلاعات بیشتر، مشترکین محترم در کل کشور می توانند با شماره تلفن ۰۲۱-۸۲۳۲ دفتر مرکزی خدمات طلایی نیکان تماس حاصل نمایند.

مدیریت سرویس خدمات

مدل



به خدمات طلایی نیکان خوش آمدید

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



یکی از اصلی ترین و مهمترین شاخص ها در خدمات پس از فروش ، در اختیار داشتن قطعات یکدیگر اصلی مورد نیاز دستگاه های تحت ضمانت است که خدمات طلایی نیکان با

در اختیار داشتن بیش از ٧٠٠ نوع قطعه در انبار مدرن و مکانیزه پاسخگوی نیاز مشترکین می باشد. مجهز بودن به کارگاه تعمیرات الکترونیک با استفاده از تجهیزات و تکنولوژی روز، استفاده از شیوه های نوین ارتباطی و نظر خواهی از مشترکین ، از دیگر ویژگی های خدمات طلایی نیکان می باشد.

۲۱ واحد سرویس تهران

در این واحد پرسنل پذیرش بطور همزمان ، با استفاده از یک سیستم مکانیزه و نرم افزار مخصوص ، کلیه در خواسته های نصب و یا سرویس شهر تهران را از مشترکین دریافت نموده و هماهنگی لازم را جهت اعزام تکنسین آموزش دیده و مجرب انجام میدهند. تکنسین ها با یونیفرم مخصوص و کارت شناسایی در هفتادین زمان ممکن نسبت به انجام سرویس درخواستی اقدام خواهند کرد .

در روزهای تعطیل و یا پس از ساعت اداری ، با دریافت پیام از طریق تلفن گویا ، هماهنگی نصب و یا سرویس انجام می پذیرد .



- ارائه اطلاعات فنی و راهنمایی مشترکین به صورت تلفنی در طول ساعات اداری توسط تکنسین فنی



- تماس از طریق شماره ویژه تلفن گویا ۸۲۳۳۲
- ارسال پیام کوتاه از طریق ۰۵۰۰۸۲۳۳۲ که مشترکین محترم شهر تهران می توانند با ارسال یک پیام کوتاه و فقط با معرفی شماره اشتراک ، بدون هیچ تماس دیگر مقدمات نصب و یا تعمیر دستگاه خود را فراهم نمایند.

واحد شهرستانها



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



شماره تماس کلیه نمایندگان شهرستانها در انتهای این کاتالوگ و یا سایت www.nikan-co.com می باشد.



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



واحد تعمیرات مرکزی

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



واحد انتقادات و پیشنهادات (واحد نظارت)

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

- ارتباط از طریق صدای مشتری ۰۲۱ - ۸۸۷۶۵۳۰۰
- ارتباط از طریق پیام کوتاه ۳۰۰۰۸۲۳۳۲
- ارتباط از طریق سایت www.nikan-co.com

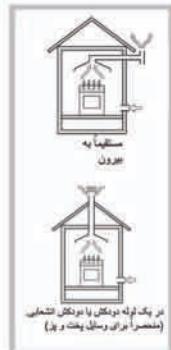


جهت دریافت کارت گارانتی واستفاده از خدمات طلایی نیکان، نصب و راه اندازی دستگاه باید توسط نهاینده مجاز این شرکت انجام پذیرد و این اطلاعات فقط جهت راهنمایی هر چه بخشنده می باشد.

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

استقرار

مواد بسته بندی را دور از دسترس کودکان نگه دارید. این مواد ممکن است خطرخیزی برای کودکان ایجاد کنند (به نکات و موارد احتیاطی رجوع کنید) وسیله پاید توسط یک فرد اراده شرایط، مطابق با دستورالعملهای اراده شده نصب شود. نصب غیر اصولی باعث ایجاد خطربرای افراد و حیوانات خانگی شده و حتی ممکن است به اموال صدمه بزند. این دستگاه را باید فقط در اتاق های دارای تهویه مناسب و مطابق با مقررات معترف محلی نصب و استفاده کرد. الزامات و شرایط زیر را بر عایت شوند:



- اتاق باید مجهز به سیستم هوایش باشد تا گازهای احتراق را از اتاق خارج کند. این سیستم می تواند یک هود یا فن الکتریکی باشد که به محض روشن شدن دستگاه، بطور خودکار روشن شود.

- اتاق باید گردش هوای مناسب داشته باشد، چون هوای احتراق لازم است. جریان هوای لازم برای احتراق باید کمتر از $0.7 \text{ متر مکعب بر ساعت}$ به ازای هر کیلووات توان نصب شده باشد.

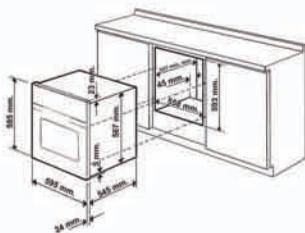


سیستم گردش هوامی تواند بایک لوله به سطح مقطع حداقل 100 سانتی متر^2 هوا را مستقیماً از بیرون وارد کند، دهانه لوله باید طوری باشد که چیزی بتواند جلوی آن را بگیرد.

سیستم همچنین می تواند هوای لازم برای احتراق را بطور غیرمستقیم تامین کند: به عنوان مثال می تواند اتاقهای مجاور را مانند توضیح فوق به لوله های گردش هوامجهز کرد. البته نباید اتاقهای عمومی، اتاق خواب و یا اتاق هایی باشند که خطر آتش سوزی در آنها وجود دارد.

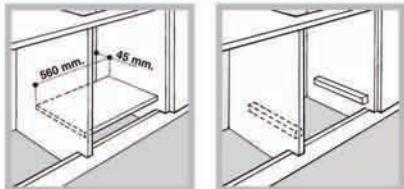
• گاز مایع (LPG) چون از هواسنگین تراست به سمت کف اتاق می رود. درنتیجه اتاق هایی که سیلندر گاز مایع LPG در آنها قرار دارد باید مجهز به هوایش باشند تا در مسافت بروز نشتنی گاز از آنجا خارج شود. درنتیجه نباید هرگز سیلندرهای گاز مایع LPG را از چه پوششی دوچه پر باشند. نیمه پر در اتاق ها یا ابناهایی نصب یا نگهداری کرده که پایین تراز کف زمین هستند (زیرزمین وغیره) توصیه می شود. فقط سیلندرهایی که از آن استفاده می کنند را در اتاق نگهدارید و آن را در جایی قرار دهید که در معرض گرمای تولید شده از منابع دیگر (فرش، شومینه، اجاق، وغیره) نباشد. چون این کار باعث می شود دمای سیلندر از 50°C درجه سانتیگراد فراتر رود.

نصب دستگاه



- لطفاً برای اطمینان از صحیح عملکرد وسیله از یک کابینت مناسب استفاده کنید.
- صفحه هایی که در مجاورت فر قرار میگیرند باید در برابر حرارت مقاوم باشند.
- کابینت های روکش دار باید با چسبی تهیه شده باشند که بتوانند تا 100°C درجه سانتیگراد حرارت را تحمل کند.
- برای نصب فر در زیر کابینت به شکل زیر توجه فرمایید که صفحه مشخصات دارای ابعاد روبه رو باشد و راهنمای مصرفی که روی صفحه مشخصات ذکر شده مناسب جهت این نوع نصب می باشد.
- توجه داشته باشید که سیم برق با بدنه دستگاه در تماس نباشد.

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



برای اطمینان از وجود تهویه مناسب، صفحه پشت کابینت را بردارید. توجه می شود فرآنطوری نصب کنید که روی دو نوار چوبی، یاروی سطحی کاملاً مضاف بادهانه حداقل 45×560 میلی متر قرار گیرد.

قراردادن در مرکز تابت کردن

۴. بست موجود در کناره های فر را طوری قرار دهید که بر روی 4 سوراخ روی قاب خارجی قرار گیرند. بست ها را مطابق ضخامت صفحه کناری کابینت همانگونه که در شکل نشان داده شده تنظیم نمایید.



ضخامت 20 میلی متری :
قسمت قابل برداشت زبانه
را بردارید.



ضخامت 18 میلیمتری: از
اول که توسط کارخانه ایجاد
شده است، استفاده کنید.



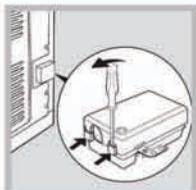
ضخامت 16 میلیمتری: از
شیار دوم استفاده نمایید



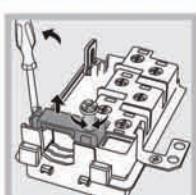
با باز نمودن درب فر و قرار دادن 4 پیچ داخل سوراخهای قاب بیرونی فر را به کابینت محکم نمایید. تمام قسمت هایی که عملکرد اینمی این وسیله را تضمین می سازند می بایست با استفاده از ابزار جا به جا گردد.

اتصالات برق

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



۱. با قراردادن یک پیچ در زبانه های کناری قاب، جعبه تقسیم را برآز کنید. از پیچ گوشته بی به عنوان اهرم استفاده کرده و آنرا به پایین فشار دهید تا قاب باز شود



۲. از یک پیچ گوشته بی به عنوان اهرم استفاده کنید و پیچ گیره کابل را شل کرده و آنرا بردارید

۳. پیچ های سفت کردن سیم N-L-($\frac{1}{4}$) را بردارید، سپس سیم ها را بر اساس رنگ بندی زیر سر پیچ ها بگذارید: آبی (N) نول (فهوده ای) لفاز و زرد - سبز (Z) زمین

وصل کردن سیم برق به پریز

از یک دوشاخه استاندارد مطابق با مقادیر ذکر شده در جدول مشخصات فنی دستگاه استفاده کنید. دستگاه باید مستقیماً و با استفاده از یک مدارشکن همه سوئی با حداقل و روودی 3 میلی متر بین دستگاه و پریز وصل شود. مدارشکن باید برای بارگذاری دستگاه روی دستگاه ارت تباید توسعه مدارشکن قطع شود) سیم برق باید به گونه ای نصب شود که در مجاورت با دمای بیش از 50 درجه سانتیگراد قرار نگیرد.

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

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

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

اتصال گاز

دستگاه باید مطابق با مقررات معتبر محلی به لوله کشی گازی سیلندر گازوصل شود. قبل از هر برقراری اتصال، مطمئن شوید که شعله دستگاه شما با تغذیه گازی که می خواهید استفاده کنید سازگاری داشته باشد. اگر چنین نبود، دستور العمل های پخش "سازگارسازی برای گاز های مختلف" را دنبال کنید.

اگر از گاز مایع سیلندری استفاده می کنید یک رکلتور فشار که با مقررات معتبر محلی سازگار باشد نصب کنید!



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

(مسی یافولادی)

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

اتصال لوله تغذیه از نوع نری به قطر $1/2$ اینچ و گازی رزوه داراست.

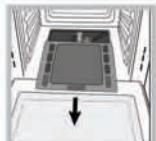
وصل کردن یک لوله منعطف بدون بند فولادی به اتصال رزوه دار اتصال لوله تغذیه از نوع نری به قطر $1/2$ اینچ و گاز رزوه دار است.

این لوله باید طوری نصب شوند که در صورت باز شدن کامل هرگز بیش از ۲ متر طول نداشته باشد. بعد از اجرای اتصال، مطمئن شوید که لوله فلزی منعطف باهیج یک از بخش های متحرک در تماس نبوده و تحت فشار قرار نمی گیرد.

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

کترل آب بندی اتصال

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



سازگارسازی گاز های مختلف

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

▪ عوض کردن نازل شعله فر

▪ درب فر را بطور کامل باز کنید.

▪ کف فر را بپرسید.

▪ پیچهای محکم کننده شعله را باز کنید.

▪ پیچ "V" و سپس شعله فر را باز کنید.

▪ نازل مشعل فر را آچار بکس مخصوص نازل یا یک آچار بکس ۷ میلی متری باز کرده و یک نازل جدید مناسب برای گاز مصرفی به جای آن نصب کنید (جدول ۱ را ببینید).

۶. همه قطعات رادرجای خود گذاشته و مراحل فوق را به ترتیب عکس انجام دهید.

موقع کارباسیمهای شمع جرقه زن و لوله‌های ترموکوپل خیلی دقیق است.

۷. تنظیم هوای اصلی برای شعله فر، شعله به گونه‌ای طراحی شده که نیاز به تنظیم هوای اصلی ندارد.

۸. تنظیم شعله فر روی حداقل:



۱. ولو姆 گردان را برای حدود ۱۰ دقیقه روی حداکثر گذاشته و سپس روی حداقل بگذارید.

۲. ولو姆 گردان را بردارید.

۳. صفحه متصل به صفحه کنترل را بردارید.

۴. پیچ موجود در بین شیرترموستات را تنظیم کنید تا شعله کوچک ولی پایدار شود (شعله را می‌توان از شیارهای پایین فرماشده کرد).

۵. مطمئن شوید که قسمت ولوム گردان را سریع از حداکثر به حداقل می‌آورید، یا موقعی که درب فر اسریع باز و بسته می‌کنید شعله خاموش نمی‌شود.

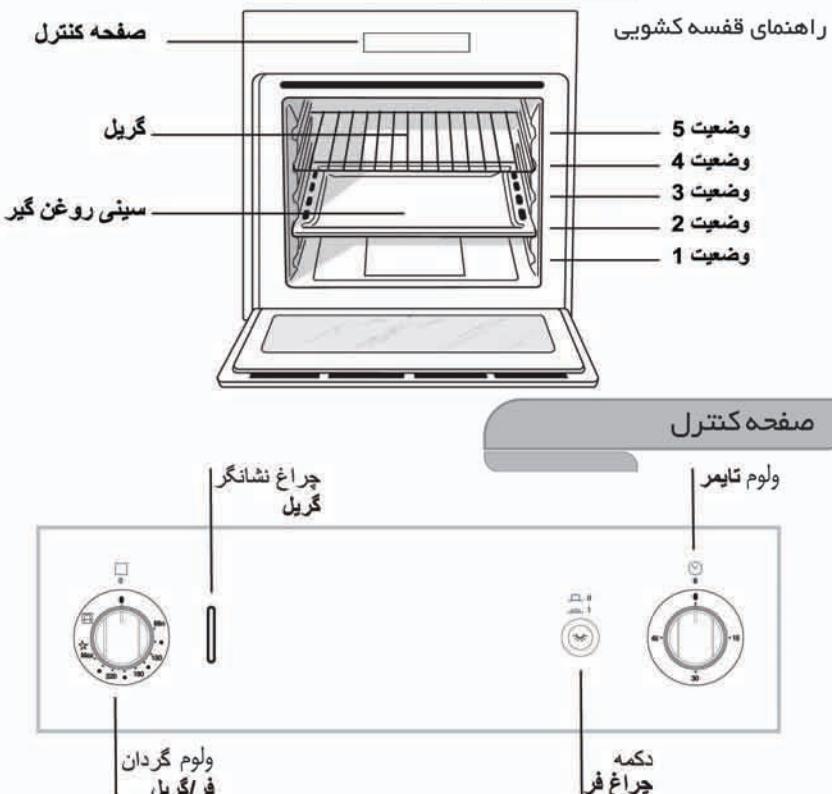
اگر از گاز مایع استفاده می‌کنید، پیچ تنظیم را باید تا جای امکان سفت کرد.

بعد از انجام این کار، برچسب قدیمی رده بندی را با برچسبی که نوع گاز جدید مصرفی را نشان می‌دهد عوض کنید این برچسب را می‌توانید از مرکز خدماتی ماتهیه کنید.

اگر فشار گاز با فشار توصیه شده متفاوت است باید مطابق با مقررات محلی یک رگولاتور فشار مناسب در لوله و روپی نصب کرد.

جدول مشخصات فنی دستگاه

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



راه اندازی دستگاه و استفاده

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

راه اندازی فر

کاربرد این ولوم فقط محدود به انتخاب حالت های مختلف پخت فریست بلکه می توانید با آن دمای مناسب پخت غذاهای مختلف را از میان دمایان نشان داده شده روی خود ولوم انتخاب کنید(محدودها از ۱۴۰ درجه سانتی گراد تا ۲۴۰ درجه سانتی گراد) سیستم جرقه زن الکترونیکی درد ولوم کنترل تعییه شده است. برای روشن کردن فر، دکمه گردان OVEN (فر) فشار دهید و درجهت عکس حرکت عقربه های ساعت بچرخانید و روی وضعیت ☆ قرار دهید(در ب فراید بسته باشد) این فر مجهز به سیستم ایمنی است. بعد از روشن کردن فر دکمه گردان OVEN (فر) را جداوده ۶ ثانیه نگهدارید تا داخل وسیله به گردش درآمده و ترموموپل ایمنی کرم شود.

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

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

حداکثر	۲۲۰	۱۸۰	۱۵۰	حداکثر
۲۴۰	۲۳۰	۲۰۰	۱۶۰	۱۴۵ ۱۴۰

فربیتور خودکار به دمای انتخاب شده می رسد و ترموموستات که با ولوم کنترل می شود دمارا ثابت حفظ خواهد کرد.

روشن کردن غیر خودکار فر

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

۱- درب فر را باز کنید

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

این فرمجهز به سیستم ایمنی است. بعد از روشن کردن فر ولووم OVEN (فر) را حدود ۶ ثانیه نگه دارید. تا گاز در داخل وسیله به گردش در آمد و ترموموکوپل ایمنی گرم شود.

۳- درب فر را بعد از روشن شدن شعله ببندید. اگر شعله اتفاقی خاموش شد، ولووم (فر) را روی وضعیت خاموش بیاورید، درب فر را باز کرده و قبل از سعی دوباره یک دقیقه مسیر کنید.

دکمه گردان GRILL (گریل)

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

اهنگام استفاده از گریل درب فر باید بسته باشد.

هرگز اشیا را مستقیماً روی کف فرن گذاشته باشد - چون در غیر اینصورت پوشش لعابی کف فر آسیب خواهد دید.

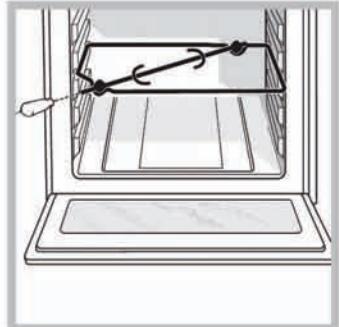
همیشه ظروف پخت و پز را روی سینی های تعییه شده قرار دهید.

تهویه برای خنک کردن

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

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

جوچه گردان (فقط در برخی مدل ها موجود است)



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

۱- سینی روغنگیر را در وضعیت ۱ قرار دهید.

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

۳- با انتخاب این حالت باولوم، جوچه گردان را به کار اندازی کنید.

چراغ فر

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

طرز استفاده از تایمر

۱- برای اینکه زنگ را تنظیم کنید ولووم TIMER را تقریباً یک دور کامل درجهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید.

۲- برای تعیین زمان دلخواه ولووم را درجهت خلاف حرکت عقربه های ساعت بچرخانید: دقیقه های روی ولووم را بشانگر روی صفحه کنترل مطابقت دهید.

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

گاز طبیعی		گاز مایع				جدول ۱	
نیو جریان * لیتر/ساعت 248	نازل 1/100 (میلیمتر) 119	نیو جریان * گالن/ساعت ** 186	نیو جریان * گالن/ساعت *** 189	نازل 1/100 (میلیمتر) 78	با پس 1/100 (میلیمتر) 49	توان حرارتی به کیلووات (ارزش حرارتی ناخالص)* کاهش یافته اسمی 1,00	شعله فر
20 17 25	37 25 45	28-30 20 35				اسمی (میلی بار) حداقل (میلی بار) حداکثر (میلی بار)	فشار تغذیه

* درجه سانتی گراد = ۱۳۰ میلی بار - گاز خشک
 ** پروپان = ۵۰.۳۷ P.C.S
 *** بوتان = ۴۹.۴۷ P.C.S
 گاز طبیعی = ۳۷.۷۸ P.C.S / متر^۳

جهت مدل FZGIX

گاز مایع		جدول ۱	
نازل 1/100 78	با پس 1/100 (میلیمتر) 49	توان حرارتی به کیلووات (ارزش حرارتی ناخالص)* کاهش یافته اسمی 65	شعله فر
اسمی (میلی بار) حداقل (میلی بار) حداکثر (میلی بار)		30 25 35	فشار تغذیه

حالت های پخت

(GRILL) گریل

المنت حرارتی بالا فعال می شود . بادمای بسیار زیاد و حرارت مستقیم گریل می توانید سطح گوشتش را برداشت کرده و در همان حال ، شیره مواد غذایی را در داخل آنها حفظ کنید تا آبدار باقی بمانند. استفاده از گریل همچنین برای غذاهایی که نیاز به دمای زیاد روی سطح دارند توصیه می شود: مانند استیک گوساله، گوشته گوساله ، دندنه کبابی، فیله ، همبرگر وغیره ... از این برنامه فقط در حالتی استفاده کنید که درب فربسته باشد .

راهنمایی های عملی پخت

در حالت پخت (GRILL) سینی رogen گیر رادر و ضعیت ا قرار دهید تا بقایای پخت و پز (مانند چربی و یا رogen) راجمع کند.

گریل

• گریل را در وضعیت سیا ۴ گذاشته و مواد غذایی را در سطح سینی قرار دهید.

• توصیه می شود توان را روی حداکثر قرار دهید. المنت حرارتی بالایی با یک ترمومتر کنترل می شود و دامن کارخواهد کرد.

(PIZZA) پیتزا

• از یک ظرف پیتزا سبک آلومینیومی استفاده کنید. آنرا روی سینی تعییه شده قرار دهید. برای برداشتن شدن رویه، از سینی رogen گیر استفاده نکنید(با افزایش دادن زمان کلی پخت از برداشتن شدن جلوگیری می کند)

• اگر پیتزا دارای مواد زیادی باشد توصیه می کنیم پنیر موتزرلا را بعد از گذشت نیمی از زمان پخت روی پیتزا بگذارید.



نتیجه انتخابگر	می خواهد بپزید	غذاهای که	وزن گیلوگرم (به)	وضعیت فرارگیری سینی پخت از پایین فر	زمان پیش گرمایش (دقیقه)	تنظیم دکمه دما	زمان پخت (دقیقه)
فر	لازانیا کالنون پاستا گوشت گوساله مرغ برشهای گوشت بو قلمون ارک خرگوش گوشت خوک ران گوساله ماهی مکارل ندکل قزل الباخته شده در فرویل پیز زاه سیک نابل بیسکوئیت خشک تارت کیک شکلاتی کیک های با خمیر عمل آمده	55-60 40-45 50-55 80-90 70-80 80-90 90-100 80-90 70-80 80-90 30-40 30-40 30-35 15-20 25-30 30-35 50-60 50-60	2,5 2,5 2,2 1,7 1,5 2,5 1,8 2,0 1,5 1,8 1,3 1,5 1,0 0,6 0,5 1,1 1,0 1,0	3 3 3 2 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 4	200 200 200 210 200 200 200 200 200 200 200 180 180 200 210 180 180 165 165	10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 15 15 15 15 15 15	
گریل	ماهی سول وده با کباب اسکوپنومیگو فیله ماهی کاد سیزیجات گزربل استوک گوساله برش ننده هیبرگر سوپیس ساندويچ نست	6 4 10 8-10 20-25 20-25 10-15 20-25 2-3	1 1 1 1 1 1,5 1 1,7 عدد 4	4 4 4 4 4 4 4 4 4	- - - - 5 5 3 5 3		
با جوجه گردان (در صورت وجود) گوساله کبابی مرغ کبابی بره کبابی	80-90 80-90 80-90	- -	1.0 1.5 1.0	- - -	- -	- -	

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

نکات و موارد احتیاطی

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

ایمنی کلی

4 هنگام جابجایی یا بلند کردن وسیله، همیشه از دستگیره های تعییه شه کنار فر استفاده تبادل هوای مناسب هستند. هنگام نصب اجاق گاز دستورات بخش "استقرار" دستگاه را اجرا کنید.

5 با پای بر هنده یا با دست یا پای مرطوب به وسیله دست نزنید.

6 این دستگاه فقط باید توسط افراد بزرگسال و برای پخت غذا براساس دستور العملهای این دفترچه راهنمایی کارگرفته شود.

7 این دستگاه رانیابید در بیرون از ساختمان، حتی در مکان باز سقف دار نصب کرد. قراردادن وسیله هنگامی که دستگاه روشن است، المنهای گرمایی و برخی از قسمتهای درب فربه شدت داغ می شود، مواظب باشید به آنها دست نزنید و کودکان را از تماس با این قسمت ها دور نگه دارید.

8

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

9

دربیچه های مورد استفاده برای تهویه و انتشار حرارت هرگز نباید پوشانده شوند.

10

دستگیره درب فررا همیشه از وسط آن بگیرید: بخش های انتهایی آن ممکن است داغ باشند.

11

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

12

برای پوشش دادن کف فراز ورق آلومینیومی استفاده نکنید.

13

هیچگاه موادقابل اشتعال را درون فرقرار ندهید، زیرا اگر فر به صورت تصادفی روشن شود ممکن

است سبب آتش سوزی شود.

14

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

15

اگر می خواهید سیم برق دستگاه را بکشید، همیشه دوشاخه را از پریز بکشید هیچگاه خودسیم

16

رانکشید.

17

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

18

در صورت بروز اشکال، تحت هیچ شرایطی نباید خودتان آنرا تعمیر کنید تعمیر اتنی که توسط خود

افراد انجام می شود ممکن است باعث بروز جراحت بدنی یا خرابی بیشتر دستگاه گردد. با یک مرکز

خدمات تماس بگیرید (بخش کمک رسانی را بینید)

19

اشیا سنگین را روی درب باز فر نگذارید.

20

این دستگاه نمی بایست توسط افراد نا بالغ و یا معلول فیزیکی و یا روحی استفاده شود زیرا

با عذر خطرات جدی مالی و جسمی می شود.

اجازه ندهید کودکان با دستگاه بازی کنند

دورانداختن

- هنجام دورانداختن مواد بسته بندی از قوانین محلی پیروی کنید چون ممکن است از مواد بسته بندی دوباره استفاده کنند.

- مصوبه اروپایی EC/ 2002/96 درخصوص تجهیزات از کارافتاده برقی والکتریکی (WEEE) (بیان

می کند که لوازم خانگی برقی مستعمل نباید در چرخه عادی زباله های تفکیک نشده شهری دور اندادخته شوند. لوازم خانگی مستعمل را باید جداگانه جمع آوری کرданا بتوان بازیافت و بازیابی مواد موجود در آنها را بینه کرد و اثرات مخرب آنها بر سلامتی انسان ها و محیط زیست را به حداقل ممکن رساند. علمات "سطل زباله" با پیکانهای چرخشی روی محصول شما یاد آور تعهد و وظیفه شما برای دورانداختن جداگانه وسیله است.

معرف کنندگان گرامی باید برای دریافت اطلاعات درخصوص نحوه صحیح دورانداختن وسیله کهنه خود با مقامات مستول محلی یا فروشندها تماس بگیرند.

احترام و حفاظت از محیط زیست

- اگر دستگاه را در صبح های زود یا دیروقت شب استفاده کنیدمی توانید به کاستن بارشبكه برق رسانی کمک کنید.

- برای بدست آوردن بهترین نتیجه هنجام استفاده از حالت پخت GRILL (گریل) و صرفه جویی در مصرف انرژی (حدود ۱۰٪) همیشه درب فر را بسته نگهدارید.

- درزگیرهای درب را مرتبأ بررسی کرده و آنها را تمیز کنید تامطممن شوید عاری از گردوغبار هستند و بخوبی بروی درب قرار می گیرند و درنتیجه از اتلاف حرارت جلوگیری می شود.

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

اهرگز از دستگاه بخارشو برای این وسیله استفاده نکنید.

- بخش های ساخته شده از استیل یادارای روکش لعابی و درزگیرهای لاستیکی را باید با یک اسفنج که در آب ولرم و مصابون غیر اسیدی خیسانده شده است تمیز کرد. اگر تمیز کردن لک هادشوار است، از محصولات خامن این کار استفاده کنید. بعد از تمیز کردن، بطور کامل آبکشی کرده و خشک کنید. از پودرهای ساینده یامواد خورنده استفاده نکنید.

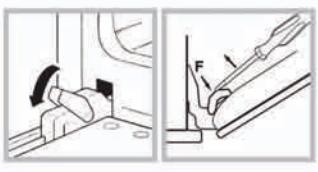
- بطور ایده آل باید بعد از هر بار استفاده و موقعی که هنوز فرنیمه گرم است آنرا تمیز کرد. از آب گرم و ماده شوینده استفاده کنید، سپس آبکشی کرده و باید دستمال نرم خشک کنید. از مواد ساینده استفاده نکنید.

- کلیه لوازم جانبی رامی توان مانند لوازم عادی آشپزخانه شست، آنها حتی برای ماشین ظرف شویی هم مناسب هستند.

تمیز کردن درب فر



بخش شیشه ای درب را با استفاده از یک اسفنج و ماده شوینده غیر ساینده تمیز کنید. سپس باید دستمال نرم بخوبی خشک کنید. از مواد ساینده زبریاکارکد های تیز فلزی استفاده نکنید چون اینها سطح را خراش میدهند و شیشه ترک خواهد خورد. برای تمیز کردن بهتر می توانید درب فر را بپرسید.



- درب فر را باز کنید (شکل را ببینید).
- اهرم های کوچکی که روی دولول قرار دارند (شکل را ببینید) را بلند کرده و بچرخانید.
- از یک پیچ گوشتی برای بلند کردن اهرم کوچک F که روی دولول قرار دارد استفاده کنید (شکل را ببینید).
- درب را از دو کناره بیرونی آن گرفته و تانیمه ببندید گیره های F را بشاراده و قفل درب را باز کنید، سپس درب را به سمت خود بکشید و آنرا از شیبارهای خود بلند کنید (شکل را ببینید).
- درب را از دو کناره بیرونی آن گرفته و تانیمه ببندید درب را به سمت خود بکشید تا از لو لاها بیرون بیاید (شکل را ببینید). برای عوض کردن درب، همین مراحل را به ترتیب عکس انجام دهید.

بازبینی درزگیرها

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

اعوض کردن حباب

برای عوض کردن حباب لامپ:

- قاب شیشه ای نگهدارنده لامپ را بپرسید.
- حباب لامپ را بپرسید آورده و با نوع مشابه عوض کنید: مصرف ۲۵ وات E cap ۱۴.
- قاب شیشه ای را در جای خود بگذارید.



کمک رسانی!

هرگز از خدمات تکنسین ها ی غیر مجاز استفاده نکنید.

لطفاً اطلاعات زیر را آماده داشته باشید:

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