

 **ARISTON**

 **Hotpoint**
ARISTON



MHG 21 IX
MKG 22 IX

مدل های:

خدمات طلایی نیکان نماینده رسمی



www.nikan-co.com

فقط با ضمانت طلایی نیکان نماینده رسمی



شماره تماس: 885-NIKAN

۸۸۵ ۰۰۰۰۰

TOLL-FREE



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 ایندزیت، شولتز، اکسپریال می باشد که با ارائه ضمانت نامه معتبر با پشتوانه شرکت تولید کننده در ایتالیا یکی از معتبر ترین شرکتهای خدماتی در کل کشور شناخته شده است.

در اختیار داشتن بیش از ۷۰۰۰ 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 شیوه‌های نوین ارتباطی و نظر خواهی از مشترکین، از دیگر ویژگی های خدمات طلایی نیکان می باشد.



در این واحد پرسنل پذیرش بطور همزمان با استفاده از یک سیستم مکانیزه و نرم افزار مخصوص، کلیه درخواستهای نصب و یا سرویس شهر تهران را از مشترکین دریافت

۰۲۱ واحد سرویس تهران

نموده و هماهنگی لازم را جهت اعزام تکنسین آموزش دیده و مجرب انجام میدهند. تکنسین ها با یونیفرم مخصوص و کارت شناسایی در کمترین زمان ممکن نسبت به انجام سرویس درخواستی اقدام خواهند کرد. در روزهای تعطیل و یا پس از ساعات اداری، با دریافت پیامک 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 ۸۸۵۰۰۰۰۰
- ارسال پیام کوتاه از طریق ۳۰۰۰۸۲۳۲ 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 دفترچه و یا سایت www.nikan-co.com می باشد.

واحد الکترونیک



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 می گردند و در طول مدت تعمیر در صورت درخواست مشترک یک دستگاه جایگزین ارسال و نصب می شود.

واحد انتقادات و پیشنهادات

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 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 ۸۸۷۶۵۳۰۰ - ۰۲۱

ارتباط از طریق پیام کوتاه ۳۰۰۰۸۲۳۲

ارتباط از طریق سایت www.nikan-co.com

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



دستورالعملهای نصب و استفاده

فر توکار

Hotpoint
ARISTON

ARISTON

فهرست مطالب

دستورالعملها برای نصب دستگاه

- ❖ استقرار
- ❖ تهویه
- ❖ اتصال گاز
- ❖ اتصال لوله غیرمنعطف
- ❖ تبدیل برای گازهای مختلف
- ❖ جدول نازلها
- ❖ اصلاح تنظیم حداقل بعد از تعویض نازل و تبدیل به گازهای دیگر
- ❖ تعویض نازل گریل گازی
- ❖ نصب توکار
- ❖ اتصالات برق

دستورالعمل برای مصرفکننده

- ❖ نخستین باری که از فر استفاده می‌کنید
- ❖ صفحه‌های کاتالیزوری خودتمیزکن

معرفی اجزای صفحه کنترل جلو

- ❖ فر گازی با گریل گازی
- ❖ کنترلها
- ❖ کنترل دمای فر
- ❖ گریل الکتریکی
- ❖ تایمر دقیقه‌شمار مکانیکی
- ❖ تایمر دقیقه‌شمار دیجیتالی

معرفی اجزای صفحه کنترل جلو

- ❖ فر گازی با گریل گازی
- ❖ کنترلها
- ❖ کنترل دمای فر
- ❖ گریل گازی
- ❖ ولوم چراغ فر و جوجه‌گردان
- ❖ پخت با گریل
- ❖ فن خنک‌کننده
- ❖ راهنمای پخت در فر
- ❖ جدول راهنمای پخت

نگهداری و مراقبت

- ❖ برداشتن صفحه پوشش شعله فر پایین
- ❖ تعویض چراغ فر
- ❖ جدا کردن درب فر
- ❖ محافظت از محیط زیست

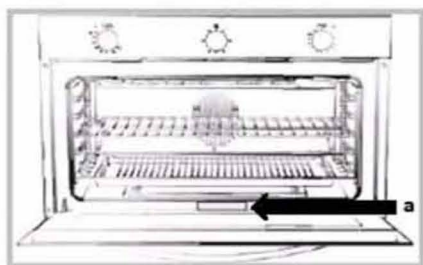
MHG 21 IX
MKG 22 IX

مدل های:

ARISTON

دستور العمل‌ها برای نصب دستگاه

مشتری گرامی، به خاطر انتخاب این دستگاه به شما تبریک گفته و از شما سپاسگزاریم. سازنده



مهم

دستگاه باید توسط یک تکنیسین واجد شرایط و مطابق با مقررات جاری نصب گردد. پلاک مشخصات (a) فر بعد از نصب آن نیز قابل مشاهده خواهد بود. این پلاک که در صورت باز بودن درب فر قابل رویت است، محتوی کلیه اطلاعات شناسایی دستگاه، نوع گاز و فشار گاز مورد نیاز دستگاه می‌باشد. برای تضمین کارکرد ایمن و استفاده اصولی از دستگاه لطفاً کلیه دستورالعمل‌ها و پیشنهادات را با دقت تمام رعایت کنید.

دستگاه فقط برای مصرف خانگی طراحی شده است. سازنده به هیچ ترتیبی مسئول هیچگونه جراحات یا آسیب ناشی از نصب نادرست و یا استفاده نامناسب، اشتباه و یا نامعقول نخواهد بود.

این دستگاه نباید توسط افرادی (از جمله کودکان) که دچار ناتوانی‌های جسمی، حسی یا ذهنی هستند و یا دانش و تجربه کمی دارند به کار گرفته شود مگر این که تحت نظارت این کار را انجام دهند و یا فردی که مسئول ایمنی آن‌هاست دستورات کافی را درباره کار با دستگاه‌ها به آن‌ها داده باشد. بچه‌ها باید تحت مراقبت باشند تا با دستگاه بازی نکنند.

الزامات استقرار و تهویه

مقررات جاری بر نصب، نگهداری و کارکرد تجهیزات و لوازم خانگی گازسوز حاکم هستند. خلاصه این مقررات در ادامه آورده شده است. برای آگاهی از سایر نکات به متن مقررات فوق‌الذکر مراجعه کنید.

استقرار

هوای آلوده ناشی از احتراق در لوازم و دستگاه‌های پخت و پز باید همیشه توسط هودهای هواکش مناسب متصل به دودکش یا دارای تهویه مستقیم به بیرون از ساختمان انتقال داده شوند. در مواردی که امکان نصب هود هواکش وجود ندارد، می‌توان یک فن هواکش الکتریکی روی پنجره یا دیوار بیرونی نصب کرد مشروط بر این که کلیه الزامات و نیازمندی‌های مقررات تهویه رعایت شده باشند، هر وقت از دستگاه استفاده می‌کنید این فن باید روشن گردد.

تهویه

بسیار مهم است که در اتاق محل نصب دستگاه گازسوز تهویه مناسب برقرار باشد تا بتوان از تامین هوای تازه مورد نیاز احتراقی دستگاهها مطمئن بود. برای مطمئن شدن از برقراری جریان هوای مناسب ممکن است لازم باشد مطابق با این معیارها دریچه‌ها و یا مجراهایی تعبیه کنید:

(a) سطح مقطع دریچه باید حداقل عرض 6 cm^2 و طول 100 cm^2 به ازای هر کیلو وات داشته باشند. (این دریچه‌ها را می‌توان با افزایش دادن فاصله زیر درها یا کف اتاق نیز ایجاد کرد):

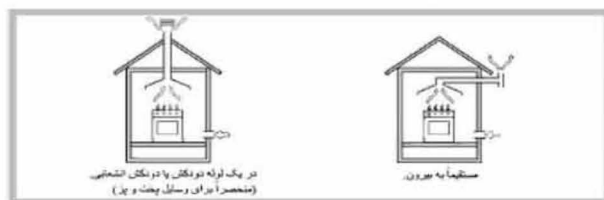


(b) دریچه باید در پایین یک دیوار بیرونی قرار گرفته باشد، ترجیحاً در سمت مقابل دیواری که هوای آلوده ناشی از احتراقی از آن جمع‌آوری می‌شوند:



همچنین می‌توانید هوای لازم برای احتراق را به طور غیرمستقیم تامین کنید، به عنوان مثال می‌توان اتاق‌های مجاور را مانند توضیح فوق به لوله‌های گردش هوا مجهز کرد. البته این اتاق‌ها نباید اتاق‌های عمومی، اتاق خواب یا اتاق‌هایی باشند که خطر آتش‌سوزی در آن‌ها وجود دارد.

(c) موقعیت این دریچه‌ها یا مجراها باید طوری انتخاب شود که احتمال مسدود شدن آن‌ها وجود نداشته باشد و اگر روی دیوارهای بیرونی تعبیه می‌شوند باید با نصب دریچه، توری فلزی و ادوات مشابه روی سطح بیرونی دیوار از آن‌ها محافظت کرد.



اگر یک فن هواکش الکتریکی برای بیرون بردن هوای آلوده اتاق نصب شده باشد، دریچه‌های تعبیه شده برای تعویض هوا باید به گونه‌ای باشند که نرخ تهویه حداقل $35 \text{ m}^3/\text{h}$ به ازای هر کیلو وات توان را برقرار سازند.

اتصال گاز

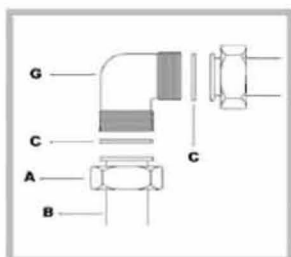
ابن فر برای کار با گاز طبیعی (شهری) و گاز مایع (کپسولی) طراحی شده است و با دنبال کردن دستورالعمل‌های ذکر شده در بخش مربوطه همین دفترچه می‌توانید به راحتی دستگاه را برای هر کدام از آن‌ها تبدیل و تنظیم کنید. کار اتصال به لوله تغذیه گاز باید توسط تکنیسیان‌های واجد شرایط و مطابق با الزامات و مقررات انجام شود. اگر قرار است برای دستگاه از کپسول‌های گاز (LPG) استفاده کنید، باید یک رگلاتور فشار استاندارد که مشخصات آن با قوانین و مقررات مطابقت داشته باشد نصب کنید.

اتصال لوله غیرمنعطف

اتصال به لوله اصلی تغذیه گاز از طریق یک لوله غیرمنعطف (G) و یا شلنگ گاز منعطف استیل، با حداکثر طول ۲ متر انجام می‌شود. واشر درزگیر C نیز همراه دستگاه ارائه شده، این قطعات با مشخصات استاندارد مطابقت دارند.

مهم:

برای چرخاندن اتصال G به موقعیت مناسب از دو آچار استفاده کنید. هنگامی که اتصال به موقعیت دلخواه رسید، مهره A را محکم ببندید.



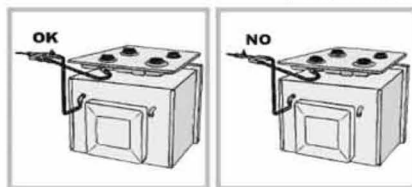
هشدار - مهم: بعد از وصل دستگاه به لوله گاز (یا کپسول گاز مایع) با استفاده از کف صابون محل اتصال را برای نشتی کنترل کنید (هرگز از شعله برای این کار استفاده نکنید).

اتصال با لوله غیرمنعطف (مسی یا فولادی)

اتصال این لوله به دستگاه باید طوری انجام شود که هیچگونه فشاری به دستگاه وارد نکند.

یک اتصال L شکل قابل تنظیم در بخش ورودی دستگاه قرار دارد و برای جلوگیری از نشتی مجهز به واشر نیز هست. این واشر را باید بعد از هر بار چرخاندن و باز کردن اتصال لوله، عوض کرد (واشر همراه دستگاه ارائه شده است). اتصال لوله تغذیه از نوع نری به قطر ۲/۱ اینچ و گازی رزوه‌دار است.

اگر می‌خواهید روی این فر توکار یک صفحه اجاق گاز توکار نصب کنید نباید به هیچ وجه این دو را به هم وصل کرده یا برای آن‌ها از یک شیر استفاده کنید. تغذیه دو دستگاه باید جدا از هم بوده و هر کدام یک شیر قطع‌کننده مجزا داشته باشند تا به طور کامل از همدیگر مستقل گردند (تصاویر را ببینید).

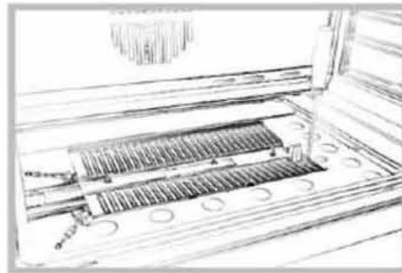


تبدیل برای گازهای مختلف

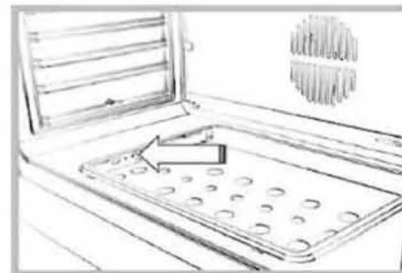
پیش از این که دستگاه را برای کار با یک نوع گاز دیگر تبدیل کنید، ببینید در حال حاضر برای کار با کدام نوع گاز تنظیم شده است (برچسب روی دستگاه را ملاحظه کنید). برقی دستگاه را قطع کنید؛ برای آگاهی از قطر صحیح نازل به جدول مربوطه در این دفترچه مراجعه نمایید.

تعویض نازل شعله تحتانی (برنر پایین)

- ۱- پوشش شعله را بردارید (قسمت "برداشتن صفحه پوشش شعله" را ملاحظه کنید).
- ۲- پیچی که شعله فر (برنر پایین) را محکم کرده است باز کنید و شعله را همراه با ترموکوپل و شمعی جرقه زن از تکیه گاه جدا نمایید.



- ۳- نازل را با یک آچار بکس ۷ میلی متری باز کنید.



- ۴- نازل جدید را محکم ببندید و سفت کنید (قطر نازل به صدم میلی متر روی آن حک شده است) و مراقب باشید که رزوه های آن گیر نکنند.
- ۵- برای قرار دادن شعله تحتانی (برنر پایین) کارهای ذکر شده فوق را به ترتیب عکس انجام دهید.
- ۶- صفحه پوشش شعله را قرار دهید.
- ۷- تنظیم شعله حداقل را انجام دهید.

جدول نازل

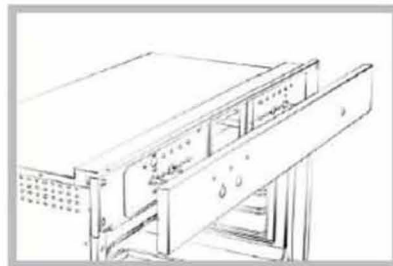
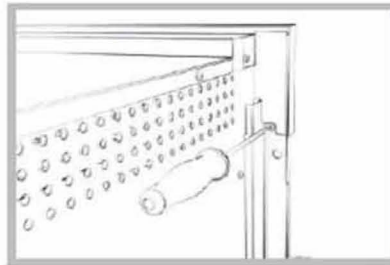
قطرها به مدمم میلی‌متر روی نازل‌ها حک شده‌اند.

شعله	نوع گاز	بای‌پس (میلی‌متر)	فشار (میلی‌بار)	حداقل فشار / حداکثر فشار (میلی‌بار)	ظرفیت حرارتی ورودی	مصرف نازل‌ها	قطر نازل‌ها
فر	G20 (شهری)		۲۰	۱۷/۲۵	۳/۴	۳۲۴ lit/hr	۱۳۰
	G30/G31 (کیسولی)	۰/۴۵	۲۸ - ۳۰/۳۷	۲۵/۴۵	۳/۴	۲۴۷ gr/hr	۸۸
گریل	G20 (شهری)		۲۰	۱۷/۲۵	۲/۸	۲۶۷ lit/hr	۱۱۸
	G30/G31 (کیسولی)		۲۸ - ۳۰/۳۷	۲۵/۴۵	۲/۸	۲۰۴ gr/hr	۸۳

تنظیم حداقل شعله بعد از تعویض نازل و تبدیل به گازهای دیگر

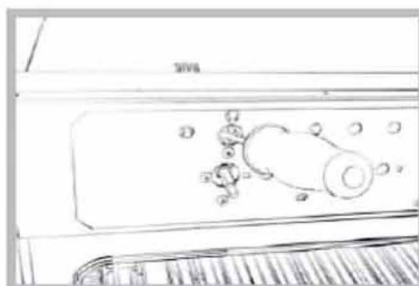
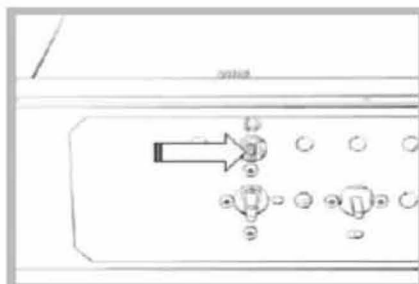
صفحه جلو را به این ترتیب باز کنید:

- برای باز کردن صفحه جلو، دو پیچ محکم‌کننده پشت را باز کنید.
- برای قسمت‌های شیشه‌ای جلو، دو حلقه قفل‌ی زیر ولوم آن را باز کنید.



تبدیل از گاز شهری به گاز کپسولی

بعد از برداشتن صفحه جلو، پیچ‌گوشنی را در سوراخ جلوی صفحه پتل قرار داده و پیچ تنظیم A را در جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید.

**تبدیل از گاز کپسولی به گاز شهری**

بعد از برداشتن صفحه جلو، فر را با تنظیم دمای ۲۵۰ درجه سانتی‌گراد برای حداقل ۱۰ الی ۱۵ دقیقه روشن کنید. ولوم کنترل دما را روی وضعیت حداقل بگذارید.

حال پیچ بای‌پس A را در جهت خلاف حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا یک شعله کوچک اما پایدار مشاهده کنید.

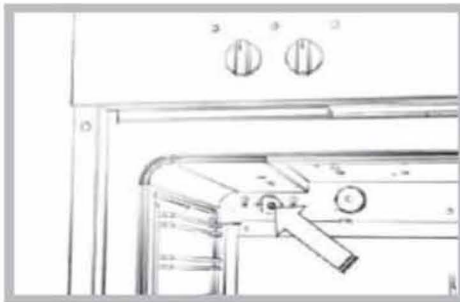
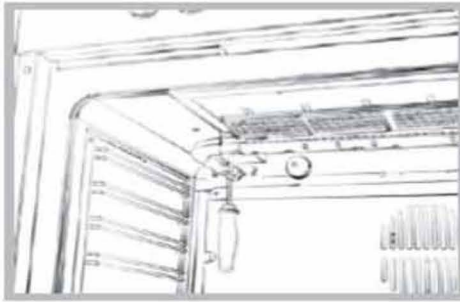


کنترل کنید که شعله با باز کردن و بستن مکرر درب فر خاموش نشود. اگر شعله خاموش می‌شود، کمی تنظیم حداقل را افزایش دهید.

بعد از تبدیل کردن دستگاه برای کار با یک نوع گاز دیگر، فراموش نکنید که اطلاعات (نوع گاز و فشار) را به صاحب دستگاه اطلاع دهید.

تعویض نازل گریل گازی

- ۱- پیچ مشعل را که در قسمت جلو بالای فضای فر قرار دارد باز کنید.
- ۲- مشعل را به همراه بال‌های حرارتی آن بردارید.
- ۳- نازل را با یک آچار بکس ۷ میلی‌متری باز کنید.
- ۴- نازل جدید را که قطر آن می‌بایست مطابق جدول باشد را محکم ببندید.
- ۵- مشعل را در جای خود گذاشته و پیچ آن را ببندید.



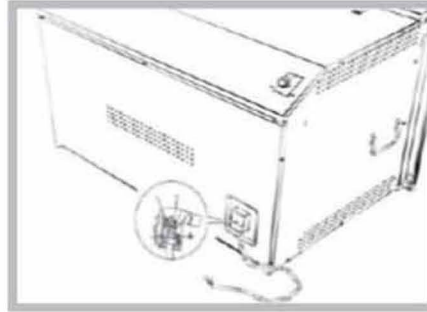
نصب توکار

فر را می‌توان داخل کابینت با زیر اجاق گاز توکار نصب کرد. ابعاد محل قرارگیری فر در تصویر درج شده است. اطمینان حاصل کنید که کابینت اطراف آن در برابر گرما مقاوم باشند. با در نظر گرفتن دیوارهای جانبی محل قرارگیری فر، آن را در مرکز تنظیم کرده و با پیچ‌ها و پیچ‌های آلن ارائه شده، فر را در جای خود محکم کنید.

اتصالات برقی

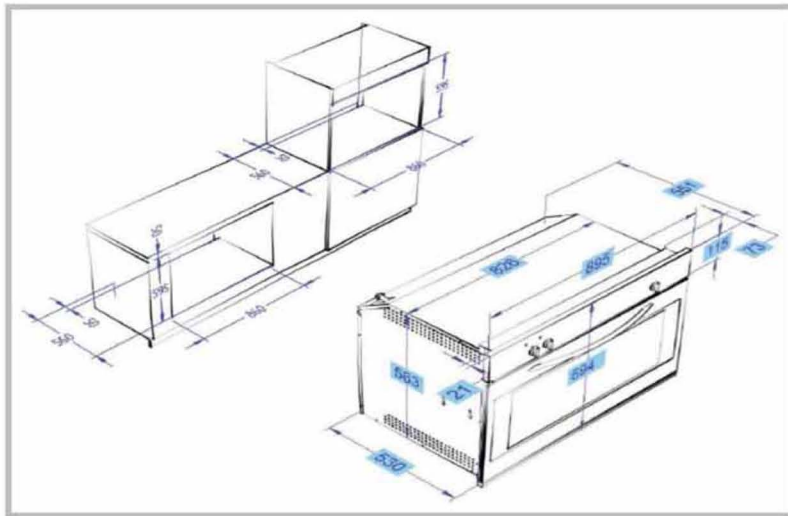
قبل از اینکه فر را به برقی متصل کنید، مطمئن شوید که:

- ولتاژ تغذیه در محدوده تعیین شده روی پلاک مشخصات جلوی فر باشد.
- برقی تغذیه باید دارای اتصالات ارت (زمین) مناسب و سازگار با کلیه قوانین و مقررات جاری باشد. متصل کردن ارت (زمین) یک الزام قانونی است. دمای سیم برقی نباید در هیچ نقطه‌ای از طول آن از ۵۰ درجه سانتیگراد بیشتر شود. اگر سیم برقی و دو شاخه همراه دستگاه ارائه نشده است، یا وسیله‌ای با آن نیست که امکان قطع کردن برقی دستگاه را بدهد، در آن صورت باید وسیله مذکور مطابق با قوانین و مقررات مربوط به سیستم‌های الکتریکی روی برقی تغذیه نصب گردد به صورتی که بعد از این که فر به طور کامل نصب شد پریز یا کلید به راحتی در دسترس باشند.



تعویض سیم برقی باید فقط توسط خدمات طلبی نیکان انجام شود.

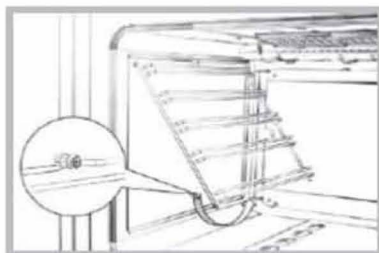
تذکر: اگر دستورالعمل‌های فوقی و نکات احتیاطی و ایمنی عادی رعایت نشوند، سازنده هیچ مسئولیتی در قبال خسارت‌ها یا جراحات نخواهد داشت.



دستور العمل برای مصرفکنندگان

نخستین باری که از فر استفاده می‌کنید

فر را به خوبی با دستمالی که به آب صابون آغشته باشد تمیز کنید. برای برداشتن قاب‌های جانبی (داخل فر) مطابق تصویر عمل کنید. برای از بین بردن کلیه بقایای چربی و روغن فر را برای حدود ۳۰ دقیقه با دمای حداکثر روشن کنید چون در غیر اینصورت ممکن است بوهای ناخوشایندی در طول آشپزی ایجاد شود.



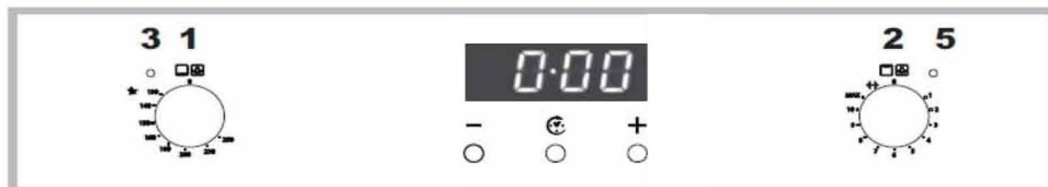
مهم:

به عنوان یک اصل ایمنی باید همیشه قبل از تمیز کردن فر، دوشاخه آن را از پریز جدا کنید. برای تمیز کردن فر از مواد اسیدی یا قلیایی (آب لیمو، سرکه، نمک، گوجه‌فرنگی و غیره) استفاده نکنید. از محصولات محتوی کلر، مواد اسیدی یا مواد ساینده برای تمیز کردن قسمت‌های فر استفاده نکنید.

صفحه‌های کاتالیزوری خود تمیزکن

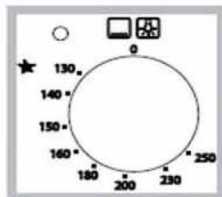
برخی از مدل‌ها می‌توانند به صفحه‌های خود تمیزکن مجهز شوند تا دیواره‌های داخلی آن‌ها را بیپوشاند. این صفحات ویژه قبل از این که قاب‌های کناری نصب شوند به راحتی روی دیواره‌ها با قلاب نصب می‌گردند. این صفحات دارای یک پوشش لعاب مخصوص کاتالیزوری با خلل و فرج بسیار ریز هستند که در دماهای پخت بالای ۲۰۰ درجه سانتیگراد اکسیده شده و چربی و روغن‌های ریخته شده در داخل فر را به تدریج بخار می‌کند. اگر فر بعد از پختن غذاهای چرب کثیف شده باشد، فر را خالی در دمای حداکثر برای ۶۰ دقیقه (حداکثر) روشن کنید. صفحه‌های خود تمیزکن را هرگز با محصولات ساینده، اسیدی یا قلیایی نشویید و تمیز نکنید.

معرفی اجزای صفحه کنترل جلو فر گازی با گریل الکتریکی



کنترل‌ها

- ۱- ولوم کنترل دمای فر گازی
- ۲- ولوم گریل، جوجه‌گردان و چراغ فر
- ۳- چراغ نشانگر فر گازی
- ۴- تاپمر مکانیکی
- ۵- چراغ نشانگر گریل



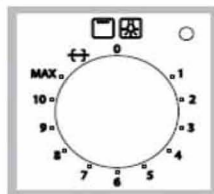
ولوم کنترل دما (۱) برای تنظیم دمای فر قابل استفاده بوده و مجهز به ترموکوبل می‌باشد. هنگامی که فر روشن است، چراغ سبز می‌شود (۳). موقعیت "حداقل" دمای ۱۳۰ درجه سانتیگراد در فر است. ولوم کنترل در موقعیت حداقل توقف می‌کند. موقعیت "حداکثر" دمای ۲۵۰ درجه سانتیگراد در فر است و زمانی به آن دست می‌یابید که ولوم را به طور کامل در جهت خلاف حرکت عقربه‌های ساعت چرخانده باشید. برای روشن کردن شعله، ولوم کنترل دما را به داخل فشار داده و در جهت خلاف حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا بر روی دمای دلخواه قرار گیرد.


ولوم را که به داخل فشار داده‌اید برای ۵ تا ۱ ثانیه در همان حالت نگه دارید. شعله با جرقه الکتریکی روشن خواهد شد و ترموکوبل مربوطه گرم خواهد شد تا اینکه جریان گاز به شعله ادامه داشته باشد. جرقه‌زن را برای بیش از ۱۵ ثانیه فشار ندهید. اگر شعله روشن نمی‌شود، درب دستگاه را برای حداقل یک دقیقه باز گذاشته و بعد دوباره امتحان کنید. اگر جرقه‌زن الکتریکی قادر به تولید جرقه نیست، یک کبریت روشن در کنار سوراخ بازدید شعله گرفته و ولوم کنترل دما را فشار داده و برای ۵ الی ۱۰ ثانیه در وضعیت "حداکثر" نگه دارید. فر بدون برق کار نخواهد کرد.

هشدار: اگر موقعی که ولوم کنترل دما را می‌چرخانید درست کار نمی‌کند، شیر گاز اصلی تغذیه فر را بسته و با خدمات طلبی نیکان تماس بگیرید. در صورت قطع برق، فر پس از مدت کوتاهی به طور اتوماتیک خاموش خواهد شد.

اگر شعله اتفاقی خاموش شد، ولوم فر را روی وضعیت خاموش بگذارید، درب فر را باز کرده و قبل از روشن کردن دوباره یک دقیقه صبر کنید.

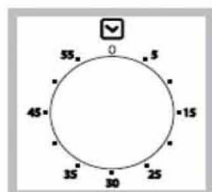
گریل الکتریکی



گریل با المنت حرارتی الکتریکی (۲): مجهز به تعدیل‌کننده انرژی. شدت حرارت گریل را می‌توان با استفاده از ولوم مربوطه از ۱ تا حداکثر تنظیم کرد. هنگامی که گریل در حال کار است، چراغ نشانگر گریل (۵) و چراغ داخل فر روشن خواهد شد. برای روشن کردن موتور جوجه‌گردان، ولوم را روی علامت  بچرخانید تا این که یک صدای "کلیک" احساس کنید. سپس ولوم را روی تنظیم توان دلخواه از ۰ تا ۸ بچرخانید.

هشدار: اگر فر پایین روشن باشد گریل کار نخواهد کرد.

تایمر دقیقه شمار مکانیکی

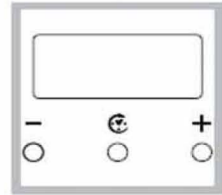


تایمر دقیقه شمار (۴) را می‌توان روی حداکثر ۶ دقیقه تنظیم کرد، هرگاه زمان تعیین شده سپری گردد یک صدای زنگ به گوش خواهد رسید. تایمر دقیقه‌شمار مستقل از فر کار می‌کند. ابتدا باید ولوم تایمر را در جهت حرکت عقربه‌های ساعت تا موقعیت ۶ دقیقه چرخانده و سپس آن را در خلاف جهت حرکت عقربه‌های ساعت روی تنظیم زمان دلخواه بچرخانید. بعد از سپری شدن مدت زمان انتخاب شده، صدای زنگ به گوش خواهد رسید. صدای زنگ بعد از مدت مشخصی به طور خودکار قطع خواهد شد.

تنظیم ساعت



تصویر ۱



"Auto" و "0:00" هنگامی که دستگاه برای نخستین بار روشن می‌شود صفحه نمایشگر شروع به

چشمک زدن خواهند کرد. برای تنظیم ساعت، دکمه مرکزی (۲) را فشار دهید، هرگاه ● نمایان شد، علامت + یا - را برای تنظیم ساعت صحیح فشار دهید. علامت بعد از ۵ ثانیه خاموش شده و ساعت تنظیم می‌شود (تصویر ۱). برای تنظیم مجدد ساعت، دکمه مرکزی را فشار دهید و سپس ساعت را مطابق توضیحات فوق تنظیم نمایید.

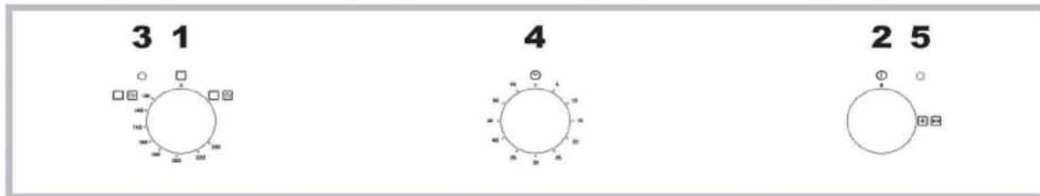
تنظیم ساعت هشدار



از آن جایی که دقیقه‌شمار کنترلی روی کارکرد فر ندارد، هنگامی که شمارش آن به پایان برسد، فر به کار خود ادامه خواهد داد. برای تنظیم آن دکمه + را فشار دهید تا علامت (۳) بر روی صفحه نمایشگر پدیدار شود (تصویر ۲). برای تنظیم زمان دلخواه + و - را فشار دهید. برای تنظیم مجدد دقیقه شمار، دکمه + را فشار داده و سپس مطابق توضیحات فوق تنظیم نمایید. دقیقه‌شمار پس از پایان شمارش صدای بیپ تولید خواهد کرد. برای غیرفعال ساختن آن هر یک از دکمه + را فشار دهید.

معرفی اجزای صفحه کنترل جلو

فر گازی با گریل گازی

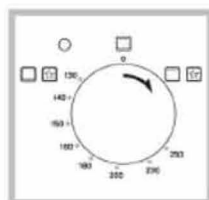


کنترل‌ها

- ۱ - ولوم تنظیم دمای فر پایین و دمای گریل گازی
- ۲ - ولوم چراغ فر و جوجه‌گردان
- ۳ - چراغ نشانگر فر گازی
- ۴ - تایمر دقیقه شمار مکانیکی
- ۵ - چراغ نشانگر الکتریکی

کنترل دمای فر

ولوم کنترل دما (۱) برای تنظیم دمای فر قابل استفاده بوده و مجهز به ترموکوپل می‌باشد. هنگامی که فر روشن است، چراغ سبز می‌شود (۳). برای روشن کردن فر پایین، ولوم کنترل دما را به داخل فشار داده و در جهت خلاف حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا برروی دمای دلخواه قرار گیرد. موقعیت "حداقل" دمای ۱۳۰ درجه سانتی‌گراد در فر است. موقعیت "حداکثر" دمای ۲۵۰ درجه سانتی‌گراد در فر است و زمانی به آن دست می‌یابید که ولوم را به طور کامل در جهت خلاف حرکت عقربه‌های ساعت چرخانده باشید. ولوم را که به داخل فشار داده‌اید برای ۵ تا ۱۰ ثانیه در همان حالت نگه دارید. شعله با جرقه الکتریکی روشن خواهد شد و ترموکوپل مربوطه گرم خواهد شد تا این که جریان گاز به شعله ادامه داشته باشد.

گریل گازی

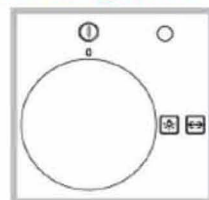
برای روشن کردن گریل، ولوم را در جهت حرکت عقربه‌های ساعت چرخانده و بر روی موقعیت   قرار داده و ۵ تا ۱۰ ثانیه آن را نگه دارید.

هشدار: قسمت‌های قابل دسترس گریل در هنگام کار کردن داغ می‌شوند، کودکان را از آن دور نگه دارید.

هنگام استفاده از گریل باید درب فر بسته باشد.

ولوم چراغ فر و جوجه‌گردان

ولوم (۲) برای روشن کردن چراغ داخل فر و جوجه‌گردان (در مدل‌هایی که آن را دارا می‌باشند) کاربرد دارد.

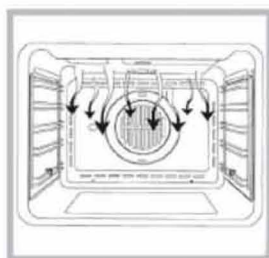
**پخت با گریل  **

برای گریل (برشته) کردن غذاها از گریل استفاده کنید.

برخی فرها ممکن است دارای یک موتور الکتریکی و سیخ جوجه‌گردان باشند.

سینی محتوی مواد غذایی که می‌خواهید بپزید را در ردیف ۱ یا ۲ از بالا بگذارید.

فر را برای ۵ دقیقه پیش‌گرم کنید. ولوم کنترل دما را روی دمایی بین ۱ تا حداکثر قرار دهید.

**فن خنک‌کننده**

این فن در قسمت بالای فر قرار دارد و یک جریان هوای خنک در داخل کابین و اطراف فر ایجاد می‌کند.

هرگاه فر روشن شود شروع به کار کرده و پس از پایین آمدن دما خاموش می‌شود.

بعد از این که پخت به پایان رسیده، فن خنک‌کننده به کار خود ادامه می‌دهد تا این که فر به اندازه کافی خنک شده باشد.

راهنمای پخت در فر

با این شیوه پخت می‌توانید فر را به طور عادی استفاده کرده و دستورهای تهیه‌های کتاب‌های آشپزی را به کار ببرید. غذایی که می‌خواهید بپزید باید ترجیحاً در ردیف وسط قرار داده شود. هشدار: استفاده طولانی از تجهیزات گازسوز باعث بالا رفتن میزان رطوبت و گرما در آشپزخانه می‌شود. به همین خاطر ممکن است لازم باشد با باز کردن پنجره و با زیاد کردن قدرت تهویه مکانیکی در صورت وجود (هود یا هواکش) تهویه اضافی برقرار سازید.

جدول راهنمای پخت			
نوع غذا	دمای پیشنهادی به درجه سانتی‌گراد	وضعیت قرارگیری سینی (از پایین)	زمان پخت (دقیقه)
بیسکویت (شیرینی کره‌ای)	۲۰۰	۴	۱۰ - ۱۲
فوکاجیا (خمیر نان)	۲۰۰	۳	۱۰ - ۱۵
کیک اسفنجی	۱۶۰	۳	۵۰ - ۵۵
کیک سیب	۱۶۰	۳	۴۵ - ۵۰
لاز انیا	۲۳۰	۳	۴۵ - ۵۰
کبابی مغز پخت (به خصوص گوشت گوساله)	۲۰۰	۲	۱۵۰ - ۱۲۰
کبابی آبدار (به خصوص رستیف)	۲۰۰	۲	۶۰ - ۹۰
میتلوف	۲۰۰	۲	۳۰ - ۴۰
مرغ و ماکیان	۲۰۰	۲	۶۰ - ۹۰
خرگوش	۲۰۰	۲	۶۰ - ۹۰
سبزمینی کبابی	۲۲۰	۲	۳۰ - ۴۰
سبزیجات پخته	۲۰۰	۲	۴۰ - ۵۰
پینزا	۲۵۰	۴	۱۵ - ۲۰
ماهی پخته	۱۸۰	۳	۳۰ - ۴۰
مقادیر راهنما برای پخت با گریل			
استیک	۲۰۰	۴	۸ - ۱۲
سوسیس	۲۰۰	۴	۱۰ - ۱۲

نکات:

پیش از این که غذایی را در فر قرار دهید، فر را برای حداقل ۱۰ دقیقه در دمای تعیین شده پیش‌گرم کنید. برای این که غذاها در پایان پخت ترد و برشته شوند، می‌توانید در صورت لزوم از گریل استفاده کنید. توصیه می‌شود غذا را در طول پخت برگردانید. اطلاعات ارائه شده تقریبی هستند چون نوع پخت و/یا مدت زمان پخت به سلیقه شخصی بستگی دارند.

برداشتن صفحه پوشش شعله فر پایین

صفحه پوشش شعله از جلو با دو زیانه که در دو شیار جای گرفته‌اند محکم می‌شود، برای برداشتن صفحه پوشش باید آن را به طرف عقب فشار داده تا قسمت جلو به صورت اهرمی حرکت و زیانه‌ها از شیارها خارج شوند.



تعویض چراغ فر

مهم:

مشخصات چراغ فر باید دقیقاً مطابق زیر باشد:

الف: باید قادر به تحمل دماهای بسیار بالا باشد (تا ۳۰۰ درجه سانتی‌گراد).

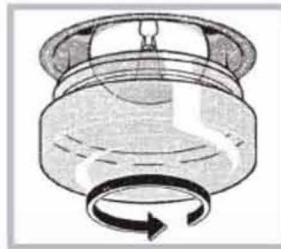
ب: برق تغذیه: به ولتاژ/هرتز درج شده روی پلاک مشخصات رجوع کنید.

ج: توان ۲۵ وات.

د: اتصال E ۱۴.

قبل از هرگونه اقدام دستگاه را از برق بکشید.

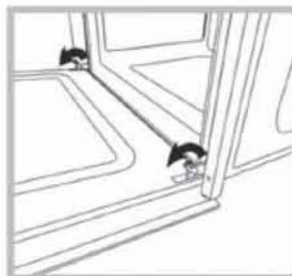
- برای جلوگیری از خسارت و آسیب، با یک دستمال آشپزخانه کف فر را بپوشانید.
- قاب شیشه‌ای چراغ را باز کنید.
- لامپ قدیمی را باز کرده و یک لامپ جدید به جای آن بگذارید.
- قاب شیشه‌ای را در جای خود گذاشته و دستمال آشپزخانه را بردارید.
- دستگاه را به برق وصل کنید.



جدا کردن درب فر

درب فر را می‌توان خیلی سریع و آسان از دستگاه جدا کرد. برای انجام این کار به ترتیب زیر عمل کنید:

- درب را کامل باز کنید.
- دو اهرم نشان داده شده در شکل را بلند کنید.



- درب را تا اولین توقف ببندید (ایجاد شده به خاطر بلند شدن اهرم‌ها)
- درب را به سمت بالا و بیرون بلند کنید تا از جای خود خارج شود.



برای نصب، درب را در جای آن قرار دهید، لولاها را در جای خود گذاشته و دو اهرم را پایین بیاورید.

محافظت از محیط زیست

به منظور محافظت از محیط زیست، دفترچه‌های همراه این فر روی کاغذهای عاری از سفیدکننده‌های کلردار و یا روی کاغذ بازیافتی چاپ شده است. بستهبندی این محصول نیز به گونه‌ای طراحی شده است که از اثرات سوء زیست محیطی اجتناب گردد. مواد به کار رفته در بستهبندی اکولوژیک بوده و قابل بازیافت و استفاده مجدد هستند. با بازیافت بستهبندی‌ها به صرفه‌جویی در مواد اولیه و کاستن از حجم زباله‌های خانگی و صنعتی کمک خواهید کرد.



مشخصات فنی					
گازی/الکتریکی	گازی/گازی	حجم داخلی (عادی/فن دار)	۷۵۰	طول (mm)	اندازه مافل (محفظه پخت)
			۳۷۵	ارتفاع (mm)	
۸۱ لیتر	۸۱ لیتر		۳۹۰	عرض (mm)	
ردمبندی توان المنت حرارتی					

