

## فهرست مطالب

### دستورالعمل برای نصاب ها، 2-6

دستورالعمل های نصب دستگاه  
استقرار  
تهویه  
اتصال گاز  
اتصال لوله غیرمنعطف  
تبدیل برای گازهای مختلف  
جدول نازل  
اصلاح تنظیم حداقل بعد از تبدیل برای گازهای دیگر  
تعویض نازل گریل گازی  
نصب توکار  
اتصالات برق

### دستورالعمل برای استفاده کنندگان، 7

نخستین باری که از فر استفاده می کنید  
صفحه های کاتالیزوری خود تمیز کن

### معرفی اجزای صفحه کنترل جلو، 8

فر گازی با گریل الکتریکی  
کنترل ها  
کنترل دمای فر  
گریل الکتریکی  
تایمر دقیقه شمار مکانیکی  
3 دکمه تایمر

### معرفی اجزای صفحه کنترل جلو، 9-11

فر گازی با گریل گازی  
کنترل ها  
کنترل دمای فر  
گریل گازی  
چراغ فر - کباب گردان  
پخت با گریل  
فن خنک کننده  
پخت در فر  
جدول راهنمای پخت

### نگهداری و مراقبت، 12-13

برداشتن صفحه پوشش شعله  
تعویض چراغ فر  
برداشتن در فر  
محافظت از محیط زیست

فارسی

فارسی، 1

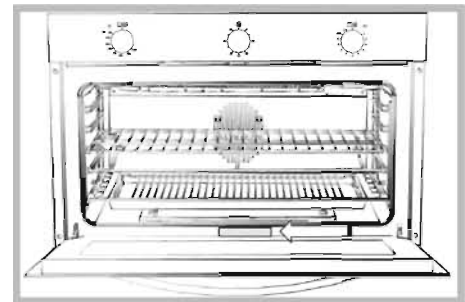
MHG 21 (IX)  
MKG 22 (IX)  
MHG 22 (IX)  
MKG 21 (IX)

سازنده در قبال اشتباهات احتمالی موجود در این دفترچه که ناشی از خطاهای چاپ یا کپی برداری هستند، هیچ مسئولیتی نمی پذیرد. ما حق اعمال هرگونه تغییر در محصولات را که لازم یا مفید تشخیص بدهیم، بدون خدشه دار ساختن خصوصیات اصلی برای خود محفوظ می داریم.



ARISTON

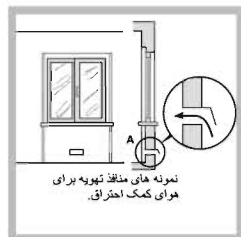
مشتری گرامی،  
بخاطر انتخاب شما تبریک گفته و از شما ممنونیم.  
سازنده



امکان نصب هود هواکش وجود ندارد، می توان یک فن هواکش الکتریکی روی پنجره یا دیوار بیرونی نصب کرد مشروط بر اینکه کلیه الزامات و نیازمندی های مقررات تهویه رعایت شده باشند؛ هر وقت از دستگاه استفاده می کنید این فن باید روشن گردد.

## تهویه

بسیار مهم است که در اتاق محل نصل لوازم گازی تهویه مناسب برقرار باشد تا بتوان از تامین هوای تازه مورد نیاز احتراق به دستگاه ها مطمئن بود. برای مطمئن شدن از برقراری جریان هوای مناسب ممکن است لازم باشد مطابق با این معیارها بازشدگی ها و یا مجراهایی تعبیه کنید:



(a) سطح مقطع باید 6 سانتیمتر<sup>2</sup> به ازای هر کیلووات با سطح مقطع حداقل 100 سانتیمتر<sup>2</sup> باشد (این دهانه ها را می توان با افزایش دادن فاصله زیر درها با کف نیز ایجاد کرد)؛



(b) باید در پایین یک دیوار بیرونی قرار گرفته باشند، ترجیحاً در سمت مقابل دیواری که محصولات احتراق از آن جمع آوری می شوند؛

## !! مهم !!

دستگاه باید توسط یک تکنسین 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 در فر قابل رویت است محتوی کلیه اطلاعات شناسایی دستگاه، نوع گاز و فشار کاری تنظیم شده دستگاه می باشد. برای تضمین کارکرد ایمن و استفاده اصولی از دستگاه لطفاً کلیه دستورالعمل ها و پیشنهادها را با دقت تمام رعایت کنید.

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

⚠️ این دستگاه نباید توسط افرادی (من جمله کودکان) که دچار ناتوانی های جسمانی، حسی یا ذهنی هستند و یا دانش و تجربه کمی دارند بکار گرفته شود مگر اینکه تحت نظارت اینکار را انجام دهند و یا فردی که مسئول ایمنی آنهاست دستورات کافی را درباره کار با دستگاه به آنها داده باشد. بچه ها باید تحت مراقبت باشند تا با دستگاه بازی نکنند.

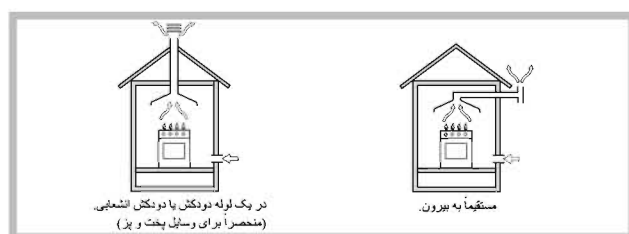
## دستورالعمل های نصب دستگاه

### (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 فوق الذکر مراجعه کنید.

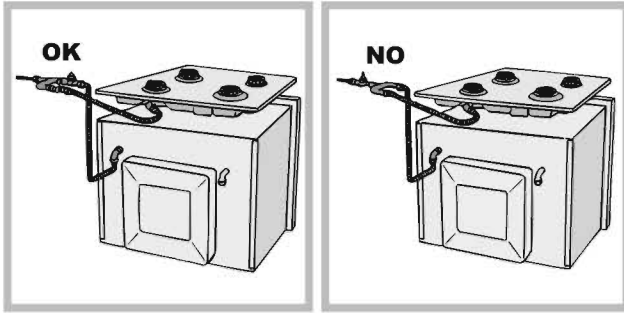
### استقرار

محصولات احتراق لوازم و دستگاه های 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



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

اگر می خواهید روی این فر توکار یک اجاق گاز توکار نصب کنید نباید به هیچ وجه این دو را بهم 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 باشند تا بطور کامل از همدیگر مستقل گردند (شکل ها را ببینید).

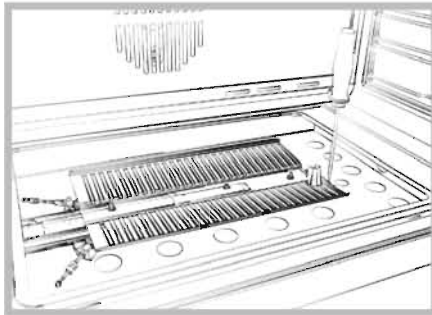


### تبدیل برای گازهای مختلف

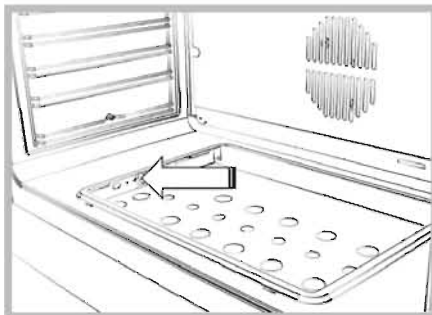
پیش از اینکه دستگاه را برای کار با یک نوع گاز دیگر تبدیل کنید، ببینید در حال حاضر برای کار با کدام گاز تنظیم شده است (برچسب روی دستگاه را ملاحظه کنید). برق دستگاه را قطع کنید؛ برای آگاهی از قطر صحیح نازل به جدول مربوطه در این دفترچه مراجعه نمایید.

### تعویض نازل شعله تحتانی

- 1) قاب شعله را بردارید (قسمت "برداشتن صفحه پوشش شعله" را ملاحظه کنید).
- 2) پیچی که شعله فر را محکم کرده است باز کنید و شعله را همراه با سنسور حرارت و شمعک جرقه زن از تکیه گاه جدا نمایید.



3) نازل را با یک آچار بکس 7 میلیمتری باز کنید.



اگر یک فن هواکش الکتریکی برای بیرون بردن هوای کثیف اتاق نصب شده باشد، بازشدگی های تعبیه شده برای تعویض هوا باید بگونه ای باشند که نرخ تهویه حداقل 35 متر<sup>3</sup>/ساعت به ازای هر کیلووات توان نصب شده را برقرار سازند.

### اتصال گاز

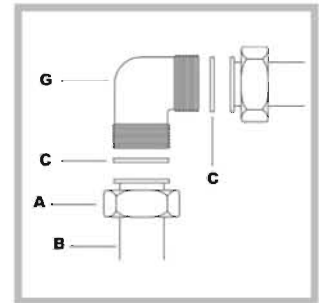
این فر برای کار با گاز طبیعی (متان) و گاز مایع (LPG) طراحی شده است و با دنبال کردن دستورالعمل های ذکر شده در بخش مربوطه همین دفترچه می توانید براحتی دستگاه را برای هر کدام از آنها تبدیل و تنظیم کنید. کار اتصال به لوله تغذیه گاز باید توسط تکنسین های واجد شرایط و مطابق با الزامات و مقررات انجام شود. اگر قرار است برای دستگاه از کپسول های گاز (LPG) استفاده کنید، باید یک رگولاتور 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 متصل به اتصال "G"، و یا شلنگ گاز منعطف استیل، با حداکثر طول 2 متر انجام می شود. اتصال "G" و واشر درزگیر "C" همراه دستگاه ارائه شده و 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 کنید.



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

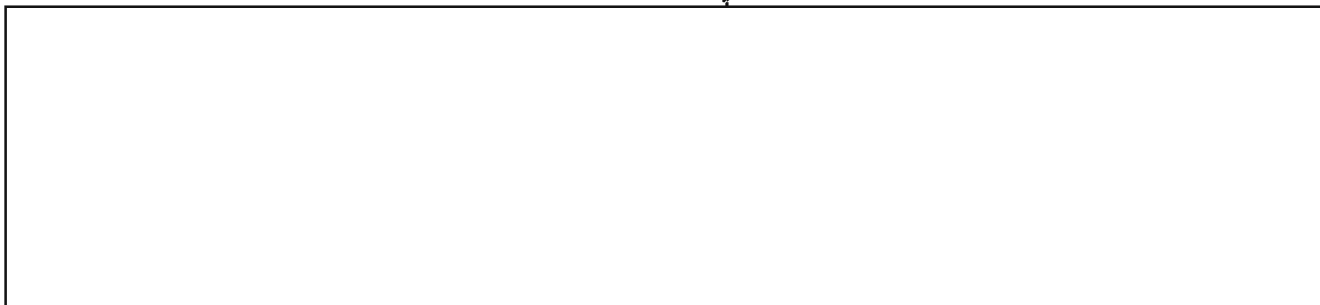
### اتصال با لوله غیرمنعطف (مسی یا فولادی)

!اتصال به گاز 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 درزگیر نیز هست. این درزگیر را باید بعد از هر بار چرخاندن اتصال لوله عوض کرد (درزگیر همراه دستگاه ارائه شده است). اتصال لوله تغذیه از نوع نری به قطر 2/1 اینچ و گازی رزوه دار است.

- 4) نازل جدید را کامل پیچ کنید (قطر نازل به صدم میلیمتر روی آن حک شده است) و مراقب باشید که رزوه های آن گیر نکنند.
- 5) برای قرار دادن شعله کارهای ذکر شده در مرحله 2 فوق را به ترتیب عکس انجام دهید.
- 6) صفحه قاب را قرار دهید.
- 7) تنظیم شعله حداقل.

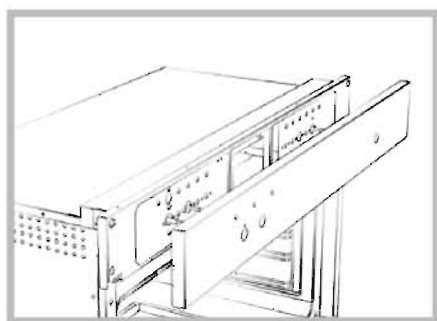
### پلاک مشخصات



### جدول نازل

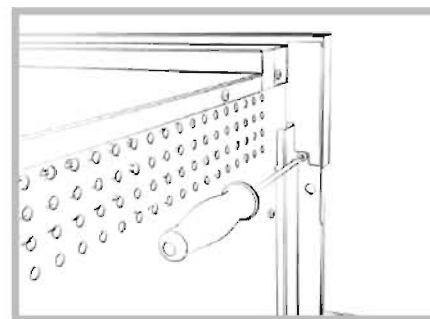
قطرها به صدم میلیمتر روی نازل ها حک شده اند.

قطر سوزن ها	مصرف	ظرفیت حرارتی ورودی	حداقل فشار / حداکثر فشار (میلی بار)	فشار (میلی بار)	بای پس (میلیمتر)	نوع گاز	شعله	GB IE
130	324 لیتر/ساعت	3,4	17/25	20		G20	فر	
88	247 گالن/ساعت	3,4	25/45	28-30/37	0,45	G30/G31		
118	267 لیتر/ساعت	2,8	17/25	20		G20	گریل	
83	204 گالن/ساعت	2,8	25/45	28-30/37		G30/G31		

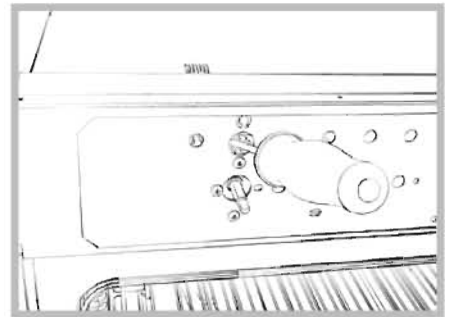
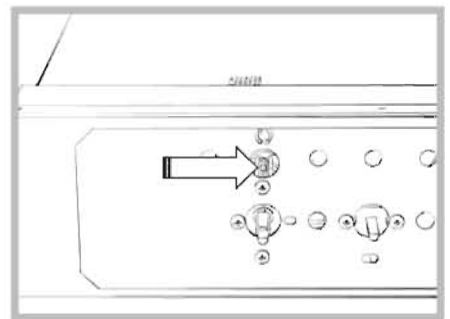
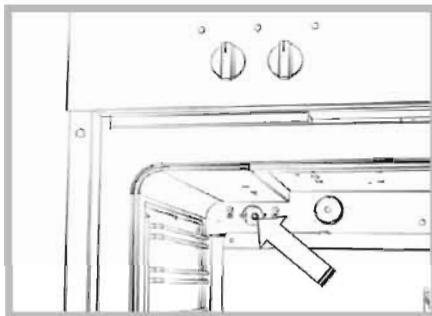
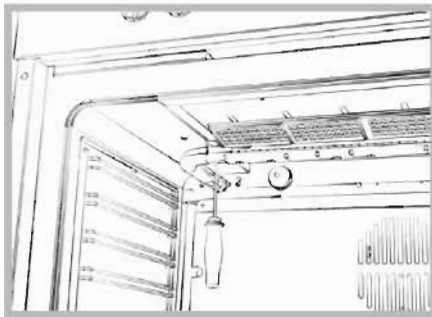
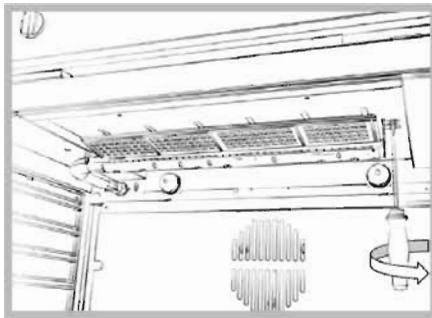


### اصلاح تنظیم حداقل بعد از تبدیل برای گازهای دیگر

- صفحه جلو را به این ترتیب باز کنید:
- برای صفحه جلو، دو پیچ محکم کننده پشت را باز کنید
  - برای قسمت های شیشه ای جلو، دو حلقه قفلی زیر کلید گردان را باز کنید.



تبدیل از گاز طبیعی به گاز مایع بعد از برداشتن صفحه جلو، پیچ گوهی را در سوراخ دیوار جلوی صفحه تجهیزات قرار داده و پیچ تنظیم **A** را در جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید.



### تبدیل از گاز مایع به گاز طبیعی

بعد از برداشتن صفحه جلو، فر را با تنظیم دمای 250 درجه سانتیگراد برای حداقل 10 - 15 دقیقه روشن کنید. سپس دکمه دما را روی وضعیت حداقل بگذارید. حال پیچ بای پس **A** را در جهت خلاف حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا یک شعله کوچک اما پایدار مشاهده کنید.



### نصب توکار

فر را می توان داخل کابینت یا زیر اجاق گاز توکار نصب کرد. ابعاد محل قرارگیری فر در شکل قید شده است. اطمینان حاصل کنید که مواد اطراف آن در برابر گرما مقاوم باشند. با در نظر گرفتن دیوارهای جانبی محل قرارگیری فر آنرا در مرکز تنظیم کرده و با پیچ ها و پیچ های آلن ارائه شده فر را در جای خود محکم کنید.

### اتصالات برق

قبل از اینکه فر را به برق وصل کنید، مطمئن شوید که:  
 - ولتاژ تغذیه در محدوده تعیین شده روی پلاک مشخصات جلوی فر باشد.  
 - برق تغذیه باید دارای اتصال ارت (زمین) مناسب و سازگار با کلیه قوانین و مقررات جاری باشد. متصل کردن ارت (زمین) یک الزام قانونی است. دمای سیم برق نباید در هر هیچ نقطه ای از طول آن از 50 درجه سانتیگراد بیشتر از دمای محیطی فراتر رود. اگر سیم برق و دوشاخه همراه یک دستگاه ثابت ارائه نشده است، یا وسیله ای با آن نیست که امکان قطع کردن

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

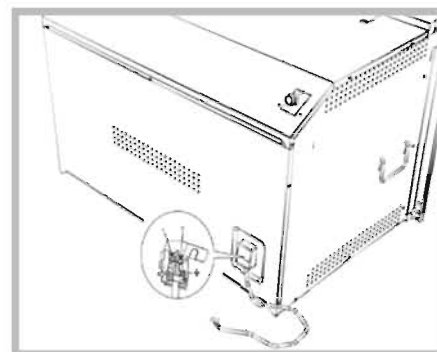
بعد از تبدیل کردن دستگاه برای کار با یک نوع گاز دیگر، فراموش نکنید که اطلاعات روی پلاک مشخصات (نوع گاز و فشار) را تغییر دهید.

### تعویض نازل گریل گازی

- 1) پیچ شعله را که در قسمت جلو بالای فضای فر قرار دارد باز کنید.
- 2) شعله را به همراه المنت های حرارتی آن بردارید.
- 3) نازل را با یک آچار بکس 7 میلیمتری باز کنید.
- 4) نازل جدید را که قطر آن می بایست مطابق جدول باشد محکم سفت کنید
- 5) شعله را در جای خود گذاشته و آنرا با پیچ محکم کنید.

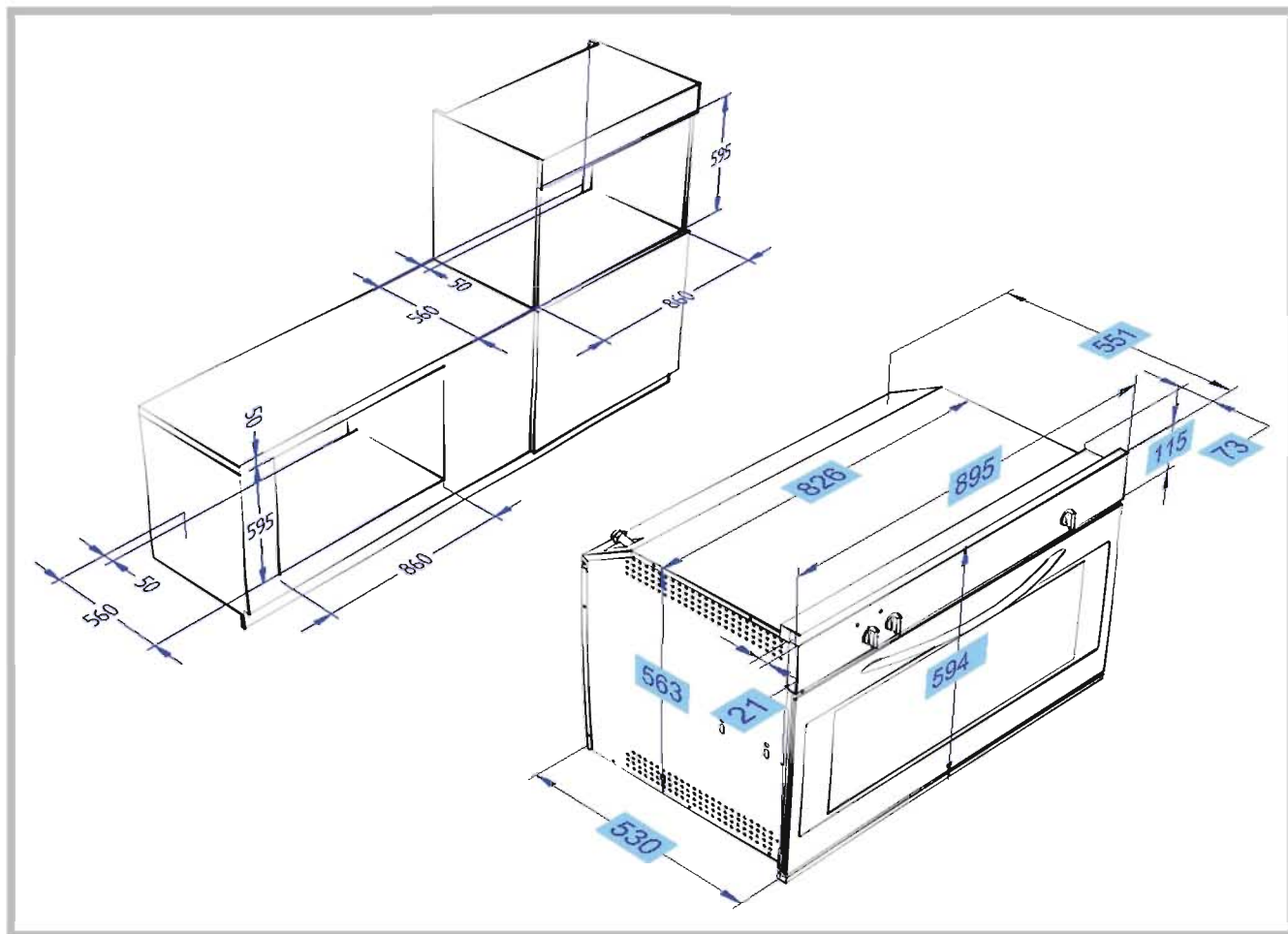
انواع کابل و قطرهای حداقل
H05RR-F 3x1 2 میلیمتر
H05VV-F 3x1 2 میلیمتر
H05RN-F 3x1 2 میلیمتر
H05V2V2-F 3x1 2 میلیمتر

دستگاه از برق را بدهد، و فاصله میان کنتاکت ها این وسیله آنقدر هست که محافظت در برابر ولتاژ اضافی کلاس III را بدهد، در آن صورت باید وسیله مذکور مطابق با قوانین و مقررات مربوط به سیستم های الکتریکی روی برق تغذیه نصب گردد. بعد از اینکه فر بطور کامل نصب شد باید پریز یا کلید بر راحتی در دسترس باشند.



تعویض سیم برق باید فقط توسط تکنسین های متخصص انجام شود.

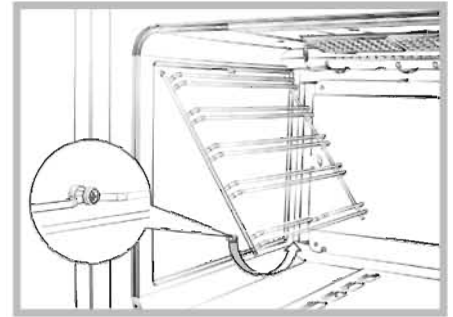
تذکر. اگر دستورالعمل های فوق و نکات احتیاطی و ایمنی عادی رعایت نشوند، سازنده هیچ مسنولیتی در قبال خسارت ها یا جراحات ها نخواهد داشت.



# دستورالعمل برای استفاده کنندگان

## نخستین باری که از فر استفاده می کنید

فر را خوب با آب صابون شسته و با آب تمیز کنید. برای برداشتن قاب های جانبی از فرهای دارای دیواره نرم و صیقلی، مطابق شکل عمل کنید. برای از بین بردن کلیه بقایای چربی و روغن فر را برای حدود 30 دقیقه با دمای حداکثر روشن کنید چون در غیر اینصورت ممکن است بوهای ناخوشایندی در طول آشپزی ایجاد شود.

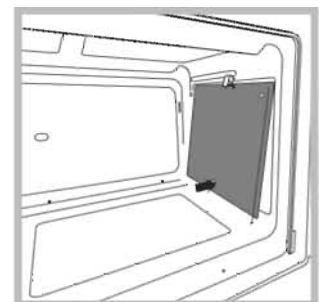


## مهم:

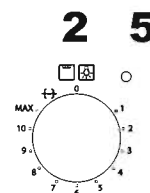
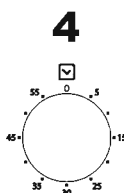
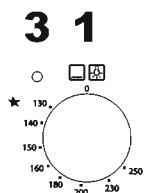
بعنوان یک اصل ایمنی باید همیشه قبل از تمیز کردن فر، دوشاخه آنرا از پریز یا سیم برق را از فر جدا کنید. برای تمیز کردن فر از مواد اسیدی یا قلیایی (آب لیمو، سرکه، نمک، گوجه فرنگی و غیره) استفاده نکنید. از محصولات محتوی کلر، مواد اسیدی یا مواد ساینده برای تمیز کردن قسمت های رنگ شده فر استفاده نکنید.

## صفحه های کاتالیزوری خود تمیز کن



فرهای دارای دیواره نرم و صیقلی ما می توانند به صفحه های خود تمیز کن مجهز شوند تا دیواره های داخلی آنها را بیوشاند. این صفحات ویژه قبل از اینکه قاب های کناری نصب شوند براحتی روی دیوارها با قلاب نصب می گردند. این صفحه ها دارای یک پوشش لعاب مخصوص کاتالیزوری با خلل و فرج بسیار ریز هستند که در دماهای پخت بالای 200 درجه سانتیگراد اکسیده شده و چربی و روغن های ریخته شده در داخل فر را به تدریج بخار می کند. اگر فر برای پختن غذاهای چرب به اندازه کافی تمیز نباشد، فر را خالی در دمای حداکثر برای 60 دقیقه (حداکثر) روشن کنید. صفحه های خود تمیز کن را هرگز با محصولات ساینده، اسیدی یا قلیایی نشویید و تمیز نکنید.

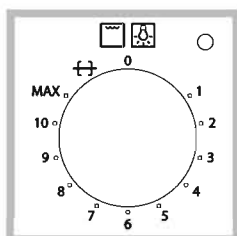


## فر گازی با گریل الکتریکی



### گریل الکتریکی

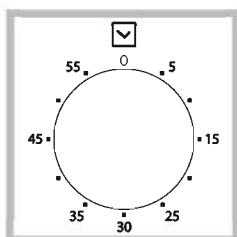
گریل مادون فرمز (2): مجهز به تعدیل کننده انرژی. شدت حرارت گریل را می توان با استفاده از دکمه گردان مربوطه از 1 تا حداکثر تنظیم کرد. هنگامی که گریل در حال کار است، چراغ نشانگر گریل (5) و چراغ داخل فر روشن خواهند شد. برای به کار انداختن موتور کباب گردان، دکمه گردان را روی علامت  علامت 



بچرخانید تا اینکه یک "کلیک" احساس کنید. سپس دکمه گردان را روی تنظیم توان دلخواه از 0 تا 8 بچرخانید. هشدار: اگر فر روشن باشد گریل کار نخواهد کرد.

### تایمر دقیقه شمار مکانیکی

تایمر دقیقه شمار (4) را می توان روی حداکثر 60 دقیقه تنظیم کرد؛ هرگاه زمان تعیین شده سپری گردد، یک صدای زنگ به گوش خواهد رسید. تایمر دقیقه شمار مستقل از فر کار می کند. ابتدا باید دکمه گردان تایمر را در جهت حرکت عقربه های ساعت تا موقعیت 60 دقیقه چرخانده و سپس آنرا در خلاف جهت حرکت عقربه های 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 بطور خودکار قطع خواهد شد.



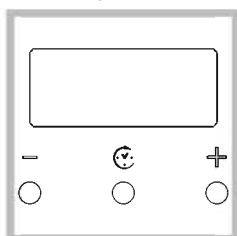
### 3 دکمه تایمر



#### تنظیم ساعت



شکل 1

"خودکار" و "0:00" هنگامی که دستگاه برای نخستین بار روشن می شود شروع به چشمک زدن خواهند کرد.

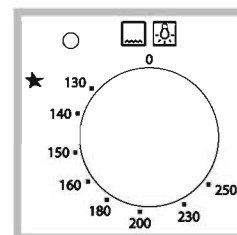


برای تنظیم ساعت، دکمه مرکزی  را فشار دهید؛ هرگاه • نمایان شد،  یا " " را برای تنظیم ساعت صحیح فشار دهید. علامت • بعد از 5 ثانیه خاموش شده و ساعت تنظیم می شود (شکل 1). برای تنظیم ساعت در زمانی دیگر، دکمه مرکزی را فشار دهید و سپس ساعت را مطابق فوق تنظیم نمایید.

### کنترل ها

1. کنترل دمای فر گازی
2. دکمه گردان گریل، کباب گردان و چراغ فر
3. چراغ نشانگر فر گازی
4. تایمر مکانیکی
5. چراغ نشانگر گریل

### کنترل دمای فر



دکمه گردان کنترل دما (1) برای تنظیم دمای فر قابل استفاده بوده و به یک سوئیچ اطمینان مجهز می باشد. هنگامی که فر روشن است، چراغ سبز می شود (3). موقعیت "حداقل" متناظر با دمای 130 درجه سانتیگراد در فر است. دکمه گردان کنترل در موقعیت حداقل توقف می کند.

موقعیت "حداکثر" متناظر با دمای 250 درجه سانتیگراد در فر است و زمانی به آن دست می یابید که دکمه گردان را بطور کامل در جهت خلاف حرکت عقربه های ساعت چرخانده باشید. برای روشن کردن شعله، دکمه گردان کنترل دما را به داخل فشار داده و در جهت خلاف حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا بروی دمای دلخواه قرار گیرد. دکمه گردان را که به داخل فشار داده اید برای 5 تا 10 ثانیه در همان حالت نگه دارید.

شعله با جرقه الکتریکی روشن خواهد شد و سنسور دمای سوئیچ اطمینان گرم خواهد شد تا اینکه جریان گاز به شعله ادامه داشته باشد.

جرقه زن را برای بیش از 15 ثانیه بکار نگیرید. اگر شعله روشن نمی شود، در را برای حداقل یک دقیقه باز گذاشته و بعد دوباره امتحان کنید. اگر جرقه زن الکتریکی قادر به تولید جرقه نیست، یک نوار با کبریت روشن در کنار سوراخ بازدید شعله گرفته و دکمه گردان کنترل دما را فشار داده و برای 5 الی 10 ثانیه در وضعیت "حداکثر" نگه دارید. فر بدون برق کار نخواهد کرد. هشدار: اگر موقعی که دکمه گردان کنترل دما را می چرخانید درست کار نمی کند، شیر گاز اصلی تغذیه فر را بسته و با نزدیک ترین مرکز خدمات تماس بگیرید.

در صورت قطع برق، فر پس از مدت کوتاهی بطور خودکار خاموش خواهد شد.

! اگر شعله اتفاقی خاموش شد، دکمه گردان فر را روی وضعیت خاموش بیاورید، در فر را باز کرده و قبل از سعی دوباره یک دقیقه صبر کنید.




# معرفی اجزای صفحه کنترل جلو

دقیقه شمار

0:01

شکل 2

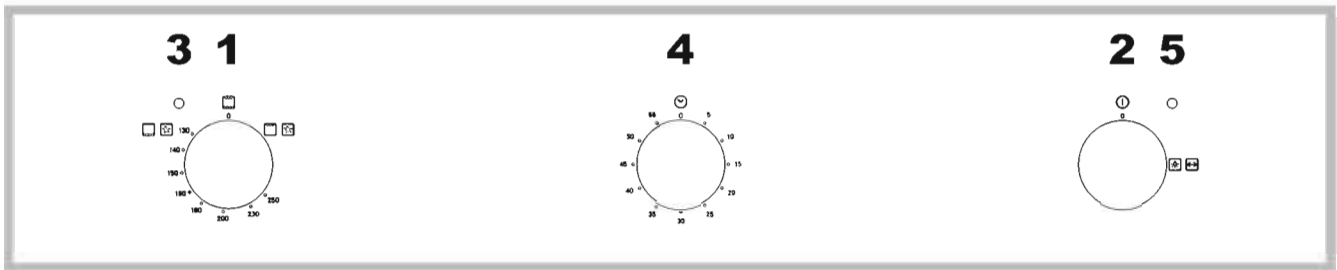
از آنجاییکه دقیقه شمار کنترلی روی کارکرد فر ندارد، هنگامی که شمارش آن به پایان برسد فر به کار خود ادامه خواهد داد.

برای تنظیم آن دکمه "+" را فشار دهید تا اینکه  پدیدار شود (شکل 2).


برای تنظیم زمان دلخواه "+" و "-" را فشار دهید. برای تنظیم دقیقه شمار در زمانی دیگر، دکمه "+" را فشار داده و سپس مطابق فوق تنظیم نمایید.

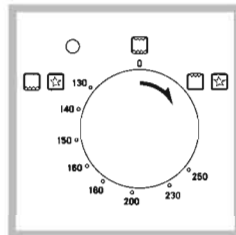
دقیقه شمار پس از پایان شمارش صدای بیپ تولید خواهد کرد. برای غیرفعال ساختن آن هر یک از دکمه ها را فشار دهید.

## فر گازی با گریل گازی



### گریل گازی

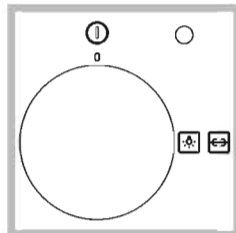
برای روشن کردن گریل، دکمه گردان را در جهت حرکت عقربه های ساعت بروی موقعیت  چرخانده و 5 تا 10 ثانیه آنرا نگاه دارید. هشدار: قسمت های قابل دسترس گریل در هنگام کار داغ می شوند، کودکان را از آن دور نگهدارید.



! هنگام استفاده از گریل باید در فر بسته باشد.

### چراغ فر - کباب گردان

این دکمه گردان (2) برای روشن کردن چراغ داخل فر و کباب گردان (در مدل هایی که آنرا دارا می باشند) کاربرد دارد.



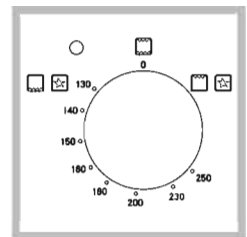
### کنترل ها

1. دکمه گردان شعله تحتانی و دمای گریل گازی
2. چراغ دکمه گردان کنترل فر و کباب گردان
3. چراغ نشانگر فر گازی
4. تایمر مکانیکی
5. چراغ نشانگر الکتریکی

### کنترل دمای فر

دکمه گردان کنترل دما (1) برای تنظیم دمای فر قابل استفاده بوده و به یک سوپاپ اطمینان مجهز می باشد. هنگامی که فر روشن است، چراغ سبز می شود (3).

برای روشن کردن شعله زیرین، دکمه گردان کنترل دما را به داخل فشار داده و در جهت خلاف حرکت عقربه های

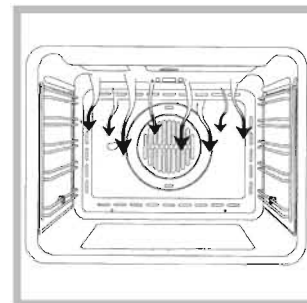


ساعت بچرخانید تا بروی دمای دلخواه قرار گیرد. موقعیت "حداقل" متناظر با دمای 130 درجه سانتیگراد در فر است. دکمه گردان کنترل در موقعیت حداقل توقف می کند. موقعیت "حداکثر" متناظر با دمای 250 درجه سانتیگراد در فر است و زمانی به آن دست می یابید که دکمه گردان را بطور کامل در جهت خلاف حرکت عقربه های ساعت چرخانده باشید. دکمه گردان را که به داخل فشار داده اید برای 5 تا 10 ثانیه در همان حالت نگاه دارید.

شعله با جرقه الکتریکی روشن خواهد شد و سنسور دمای سوپاپ اطمینان گرم خواهد شد تا اینکه جریان گاز به شعله ادامه داشته باشد.

## پخت با گریل

برای گریل یا برشته کردن غذاها از گریل استفاده کنید. برخی فرها ممکن است دارای یک موتور الکتریکی، کباب گردان و سیخ برای چرخاندن در کباب گردان باشند. سینی محتوی مواد غذایی که می خواهید بپزید را در ردیف 1 یا 2 از بالا بگذارید. فر را برای 5 دقیقه پیش گرم کنید. دکمه کنترل دما را روی دمایی بین 1 تا حداکثر قرار دهید.



## فن خنک کننده

این فن در قسمت بالای فر قرار دارد و یک دایره هوای خنک در داخل کابین و از طریق در فر ایجاد می کند. هرگاه فر روشن شود شروع به کار کرده و پس از پایین آمدن دما خاموش می شود. ! بعد از اینکه پخت به پایان رسید، فن خنک کننده به کار خود ادامه می دهد تا اینکه فر به اندازه کافی خنک شده باشد.

## پخت در فر

با این شیوه پخت می توانید فر را بطور عادی استفاده کرده و دستورهای تهیه غذای کتاب های آشپزی را بکار ببرید. غذایی که می خواهید بپزید باید ترجیحاً در ردیف وسط فر قرار داده شود.

**هشدار:** استفاده طولانی از تجهیزات گازسوز باعث بالا رفتن میزان رطوبت و گرما در آشپزخانه می شود. به همین خاطر ممکن است لازم باشد با باز کردن پنجره و یا زیاد کردن قدرت تهویه مکانیکی در صورت وجود (هود هواکش) تهویه اضافی برقرار سازید.

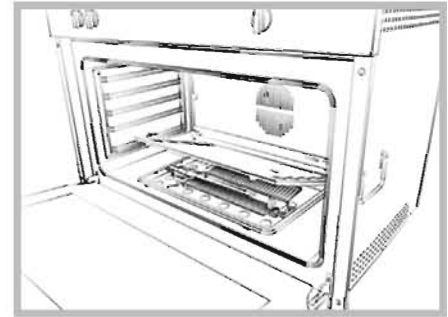
جدول راهنمای پخت			
نوع غذا	دمای پیشنهادی به درجه سانتیگراد	وضعیت قرارگیری سینی (از پایین)	زمان پخت (دقیقه)
بیسکویت (شیرینی کره ای)	200	4	10-12
فوکاچیا (خمیر نان)	200	3	10-15
کیک اسفنجی	160	3	50-55
کیک سیب	160	3	45-50
لازانیا	230	3	45-50
کبابی مغز پخت (بخصوص گوشت گوساله)	200	2	120-150
کبابی آب دار (بخصوص رست بیف)	200	2	60-90
میت لوف	200	2	30-40
مرغ و ماکیان	200	2	60-90
خرگوش	200	2	60-90
سیب زمینی کبابی	220	2	30-40
سبزیجات پخته	200	2	40-50
پیتزا	250	4	15-20
ماهی پخته	180	3	30-40
مقادیر راهنما برای پخت با گریل			
استیک	200	4	8-12
سوسیس	200	4	10-12

**نکات:**

پیش از اینکه غذایی را در فر قرار دهید، فر را برای حداقل 10 دقیقه در دمای تعیین شده پیش گرم کنید. برای اینکه غذاها در پایان پخت ترد و برشته شوند، می توانید در صورت لزوم از گریل استفاده کنید. توصیه می شود 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:

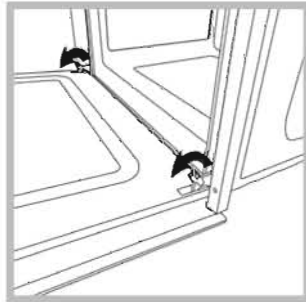
صفحه پوشش شعله از جلو با دو زبانه که در دو شیار جای گرفته اند محکم می شود؛ برای برداشتن صفحه پوشش باید قسمت عقب آنرا بلند کنید تا قسمت جلو بصورت اهرمی حرکت کرده و زبانه ها از شیارها خارج شوند.



## برداشتن در فر

در فر را می توان خیلی سریع و آسان برداشت. برای انجام این کار به ترتیب زیر عمل کنید:

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



## تعویض چراغ فر

مهم:

مشخصات چراغ فر باید دقیقاً مطابق زیر باشد:

- (a) باید قادر به تحمل دماهای بسیار بالا باشد (تا 300 درجه سانتیگراد)
- (b) برق تغذیه: به ولتاژ/هرتز درج شده روی پلاک مشخصات رجوع کنید.
- (c) توان 25 وات.
- (d) اتصال E 14.



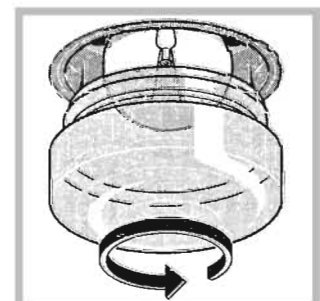
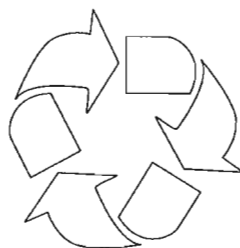
پیش از ادامه کار، دستگاه را از برق بکشید.

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

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

## محافظت از محیط زیست

به منظور محافظت از محیط زیست، مدارک و متون ارائه شده همراه این فر روی کاغذهای عاری از سفیدکننده های کلردار و یا روی کاغذ بازیافتی چاپ شده است. بسته بندی این محصول نیز بگونه ای طراحی شده است که از اثرات سوء زیست محیطی احتراز گردد. مواد بکار رفته در بسته بندی اکولوژیک بوده و قابل بازیافت و استفاده مجدد هستند. با بازیافت بسته بندی ها به صرفه جویی در مواد اولیه و کاستن از حجم زباله های خانگی و صنعتی کمک خواهید کرد.



مشخصات فنی					
گازی/الکتریکی	گازی/گازی	حجم داخلی (عادی/فن دار)	750	طول (میلیمتر)	اندازه ماقل
81 لیتر	81 لیتر		325	ارتفاع (میلیمتر)	
			390	عرض (میلیمتر)	
رده بندی توان المنت حرارتی					

