

**INSTALLATION, MAINTENANCE
AND USE INSTRUCTIONS FOR
FREE-STANDING COOKERS
90x60 cm GIANT OVEN
(MOD.: S9 - SV - R9 - RV)**

CONTENTS

INSTALLER TECHNICAL MANUAL.....	
APPLIANCE GAS CONNECTION.....	pg 3
ADAPTATION TO DIFFERENT TYPES OF GAS.....	pg 3
BURNER ADJUSTMENT.....	pg 4
APPLIANCE ELECTRIC CONNECTION.....	pg 4
APPLIANCE MAINTENANCE.....	pg 5
REPLACING PARTS.....	pg 5
USE AND MAINTENANCE MANUAL.....	pg 5
CONTROL PANEL DESCRIPTION.....	pg 5
USING BURNERS.....	pg 6
USING HOT PLATES.....	pg 6
USING THE CERAMIC HOB.....	pg 7
TYPE OF PAN.....	pg 8
USING THE INDUCTION HOB.....	pg 8
HOB CONTROL KNOB.....	pg 8
HOB.....	pg 8
TYPES OF PANS.....	pg 8
USING THE GAS OVEN (SINGLE CONTROL).....	pg 9
USING THE GAS OVEN FOR MODEL WITH DOUBLE CONTROLS.....	pg 10
USING THE CHANGE-OVER SWITCH.....	pg 10
USING THE ELECTRIC THERMOSTAT (WITH A MULTIFUNCTION VEN).....	pg 11
USING THE MULTIFUNCTION OVEN.....	pg 11
USING THE NATURAL CONVENTIONAL ELECTRIC OVEN.....	pg 12
USING THE VENTILATED ELECTRIC OVEN.....	pg 12
USING THE GAS GRILL (SINGLE CONTROL).....	pg 12
USING THE GAS GRILL FOR MODEL WITH DOUBLE CONTROLS.....	pg 13
USING THE CONVENTIONAL ELECTRIC GRILL.....	pg 13
USING THE VENTILATED ELECTRIC GRILL.....	pg 13
USING THE MINUTE-MINDER.....	pg 14
USING THE END OF COOKING TIMER.....	pg 14
USING THE DIGITAL CLOCK.....	pg 14
USING THE TOUCH CLOCK.....	pg 14
USING THE ANALOG CLOCK.....	pg 15
USING THE 3 KEYS ELECTRONIC PROGRAMMER.....	pg 15
ELECTRONIC TIMER PROGRAMMER.....	pg 16
USING THE THERMOMETER.....	pg 17
USING THE SELF-CLEANING OVEN.....	pg 17
CLEANING THE APPLIANCE.....	pg 17
AFTER-SALES TECHNICAL SERVICE AND SPARE ARTS.....	pg 18

INSTALLATION, MAINTENANCE AND USE INSTRUCTIONS FOR FREE-STANDING COOKERS 90x60 cm GIANT OVEN

READ THE INSTRUCTION BOOKLET BEFORE INSTALLING AND USING THE APPLIANCE.

The manufacturer will not be responsible for any damage to property or to persons caused by incorrect installation or improper use of the appliance.

The manufacturer is not responsible for any inaccuracies, due to printing or transcription errors, contained in this booklet. In addition, the appearance of the figures reported is also purely indicative.

The manufacturer reserves the right to make changes to its products when considered necessary and useful, without affecting the essential safety and operating characteristics.

THIS APPLIANCE HAS BEEN DESIGNED FOR NON-PROFESSIONAL DOMESTIC USE.

INSTALLER TECHNICAL MANUAL

APPLIANCE GAS CONNECTION

Before connecting the appliance to the gas network, make sure that the data on the label attached to the food warmer drawer or on the back of the cooker are compatible with what is indicated for the gas distribution network.

A label attached to the last page of this handbook and in the food warmer drawer (or on the back) of the appliance indicates the appliance adjustment conditions: type of gas and operating pressure.

IMPORTANT: This appliance must be installed in compliance with current national standards in force and used only in a well-ventilated room.

WARNING: It should be recalled that the appliance utilises a threaded 1/2" gas cylindrical male fitting according to UNI-ISO 228-1.

To connect the appliance to the gas network with a flexible rubber hose, a supplemental hose nipple fitting is needed (see Fig. 1) which is supplied with the appliance.

ADAPTATION TO DIFFERENT TYPES OF GAS

Before performing any maintenance operation, disconnect the appliance from the gas supply and electricity network.

REPLACING THE NOZZLES TO OPERATE WITH ANOTHER TYPE OF GAS:

Follow the instructions below to change the burner nozzles on the work surface:

- 1) Pull out the plug from the electric outlet to avoid any type of electric contact.
- 2) Remove the grids from the work surface (Fig. 2).
- 3) Remove the burners (Fig. 2).
- 4) Unscrew the nozzles using a 7 mm spanner, and replace them (Fig. 3) with those needed for the new type of gas according to what is indicated in Table 1.

Follow the instructions below to change the oven burner nozzle:

- 1) Remove the oven level (Fig. 4-5).
- 2) Loosen the screw **V** and pull out the burner from the support being careful not to damage the ignition plug and the thermocouple (Fig. 6).
- 3) Unscrew the nozzle **R** (Fig. 6) using a 7 mm spanner and replace it with the nozzle needed for the new type of gas according to what is indicated in Table 2 or in Table 3.

Follow the instructions below to change the grill burner nozzle:

- 1) Loosen the screw at the end of the grill burner and pull out the burner from the support being careful not to damage the ignition plug and the thermocouple (Fig. 7).
- 2) Unscrew the nozzle **R** (Fig. 7) using a 7 mm spanner and replace it with the nozzle needed for the new type of gas according to what is indicated in Table 2 or in Table 3.

WARNING: After completing the above-mentioned replacements, the technician must adjust the burners, as described in the paragraph below, seal any adjustment and pre-adjustment devices and apply the label on the appliance, to replace the existing one, corresponding to the new gas adjustment. This label is contained in the spare nozzle bag.

Table 1

Burner	Types of gas	Pressure	Nozzle diameter	Rater capacity			
		mbar	1/100 mm.	g/h	l/h	kW	kcal/h
Auxiliary	Natural G20	20	72	-	95	1	860
	Butane G30	30	50	73	-	1	860
	Propane G31	37	50	71	-	1	860
Semi-rapid	Natural G20	20	97	-	167	1,75	1505
	Butane G30	30	65	127	-	1,75	1505
	Propane G31	37	65	125	-	1,75	1505
Rapid	Natural G20	20	115	-	286	3	2580
	Butane G30	30	85	218	-	3	2580
	Propane G31	37	85	214	-	3	2580
Ultra rapid 4 kW	Natural G20	20	153	-	405	4,25	3655
	Butane G30	30	102	309	-	4,25	3655
	Propane G31	37	102	303	-	4,25	3655
Ultra rapid	Natural G20	20	ext. 155 int. 70	-	476	5	4300
	Butane G30	30	ext. 96	334	-	4,60	3956

Dual 5 kW	Propane G31	37	int. 46 ext. 96 int. 46	328	- - -	4,60	3956
-----------	-------------	----	-------------------------------	-----	-------------	------	------

Table 2 (model with gas oven and gas grill with double controls)

Oven	Natural G20	20	130	-	314	3,30	2838
	Butane G30	30	78	240	-	3,30	2838
	Propane G31	37	78	236	-	3,30	2838
Grill	Natural G20	20	108	-	191	2	1720
	Butane G30	30	72	145	-	2	1720
	Propane G31	37	72	143	-	2	1720

Table 3 (model with gas oven and gas grill with single control, or gas oven and electric grill)

Oven	Natural G20	20	155	-	429	4,50	3870
	Butane G30	30	105	327	-	4,50	3870
	Propane G31	37	105	321	-	4,50	3870
Grill	Natural G20	20	108	-	191	2	1720
	Butane G30	30	72	145	-	2	1720
	Propane G31	37	72	143	-	2	1720

BURNER ADJUSTMENT

1) Burner "MINIMUM" adjustment:

Work surface burner adjustment: follow the instructions below to adjust the work surface burner minimum:

- 1) Light the burner and set the knob to the MINIMUM position (small flame).
- 2) Remove the knob of the valve that is press fit on the rod of that valve.
- 3) If the cooker is not equipped with safety valves on the surface burners, insert a small slotted screwdriver into the hole on the valve rod (Fig. 8) and turn the choke screw to the right or left until the burner flame is adjusted to minimum. If the cooker is equipped with safety valves, the choke valve is not located in the rod hole, but on the valve body (see fig. 9).
- 4) For the gas valve of dual burner the choke valve is located on the valve body (fig.10), the A screw adjust the outer ring, the B screw adjust the inner ring.
- 5) Make sure that the flame does not go out when switching quickly from the MAXIMUM to the MINIMUM position.

Oven burner adjustment: follow the instructions below to adjust the minimum:

- 1) Light the burner setting the knob to the MAXIMUM position.
- 2) Close the oven door and operate the oven for at least 10 minutes.
- 3) Set the knob to the MINIMUM position (corresponding to 120°) and then remove it.
- 4) With a slotted screwdriver turn the choking screw (see figure 11) and, while observing the flame at the same time through the cooker porthole, evaluate the consistency of the flame so it remains on when switching quickly from the MINIMUM to the MAXIMUM position.

Grill burner adjustment: follow the instructions below to adjust the minimum:

- 1) Light the burner setting the knob to the MAXIMUM position.
- 2) Close the oven door and operate the oven for at least 10 minutes.
- 3) Set the knob to the MINIMUM position (small flame) and then remove it.
- 4) If the cooker is not equipped with safety valves on the surface burners, insert a small slotted screwdriver into the hole on the valve rod (Fig. 8) and turn the choke screw to the right or left, while observing the flame at the same time through the cooker porthole, evaluate the consistency of the flame so it remains on when switching quickly from the MINIMUM to the MAXIMUM position. If the cooker is equipped with safety valves, the choke valve is not located in the rod hole, but on the valve body (see figure 9).

WARNING: The above-mentioned adjustment should be made only with natural gas burners, while for those operating with liquid gas the screw must be locked at the end in a clockwise direction.

WARNING: For the model with single grill burner, the grill burner always operates at maximum and therefore no minimum adjustment is required.

APPLIANCE ELECTRIC CONNECTION:

The electric connection must comply with the current legal standards and regulations.

Before making the connection, check that:

- The system electrical rating and the current outlets are adequate for the maximum power output of the appliance (see the label applied to the bottom of the casing).
- The outlet or the system is equipped with an efficient ground connection in accordance with the current legal standards and regulations. The company will not be responsible for the non-compliance with these instructions.

When the connection to the power supply network is made using an outlet:

- If the power cord is supplied without a plug, apply a standard plug that is suitable for the load indicated on the label. Connect the wires according to the diagram shown in Fig.12 and check that:

letter L (phase) = brown wire;

letter N (neutral) = blue wire;

ground symbol = green-yellow wire;

- The power cord must be positioned so that an overtemperature of 75 K will not be reached at any point.
- Do not use reductions, adapters or splitters since they might cause false contacts and lead to dangerous overheating.

When the connection is made directly to the electric network:

- Insert an omnipolar circuit-breaker between the appliance and the network which is sized for the appliance load with a minimum opening between the contacts of 3 mm.
- Remember that the ground wire must not be interrupted by the circuit-breaker.
- As an alternative, the electric connection can also be protected by a high-sensitivity residual current circuit-breaker.
- It is highly recommended to attach the special green-yellow ground wire to an efficient ground system.

APPLIANCE MAINTENANCE

ATTENTION: IMPORTANT WARNINGS

For cookers resting on a base

ATTENTION: If the cooker rests on a base, take the measures necessary to prevent the cooker from sliding along the support base.

For cookers with glass covers

ATTENTION: Before opening the appliance's glass cover, carefully remove all liquid residues from the top of it.

ATTENTION: Before closing the appliance's glass cover, make sure that the work surface has cooled.

For cookers with electric ovens

The unit becomes hot during use. Do not touch the heating elements inside the oven.

For cookers with electric ovens

ATTENTION: The accessible parts can become hot during use. Keep children away from the appliance.

For the food warmer compartment (or drop leaf in our case)

ATTENTION: The internal parts of the food warmer can become hot during use.

For glass doors

Do not use abrasive cleaning products or metal spatulas with sharp edges to clean the oven door's glass since this could scratch the surface and the glass could break.

Do not use steam cleaners to clean the appliance.

NOTE: various parts of the cooker heat up reaching temperatures which seem very high but which are actually fully within safety limits. According to these limits:

- 1) With the oven on at 200°C for 1 hour, front accessible parts which cannot be grasped, can reach the following temperatures:
 - Control panel: Tmax = Room Temperature +60°C
 - Glass of the oven door: Tmax = Room temperature+60°C
 - Metal part of the oven door: Tmax = Room temperature+45°C
- 2) With the oven on at 230°C for 1 hour, the parts which can be grasped, can reach the following temperatures:
 - Plastic knobs: Tmax = Room temperature+60°C
 - Metal oven door handle: Tmax = Room temperature+35°C

where the room temperature is the temperature in °C of the place where the appliance is installed.

REPLACING PARTS

Before performing any maintenance operation, disconnect the appliance from the gas supply and electricity network.

To replace parts such as knobs and burners, just remove them from the seats without disassembling any part of the cooker.

To replace parts such as nozzle supports, valves and electric components follow the procedure described in the burner adjustment paragraph. To replace the valve or the gas thermostat, it is also necessary to disassemble the two rear gas train brackets, loosening the 4 screws (2 per bracket) that attach it to the rest of the cooker and, unscrew the nuts that attach the front burner valves to the control support, after removing all the knobs. To replace the gas or electric thermostat, also disassemble the rear cooker guard, loosening the relative screws, to be able to pull out and reposition the thermostat bulb.

To replace the oven bulb, just unscrew the protection cap that projects out inside the oven.(fig.13)

WARNING: Before replacing the bulb, disconnect the appliance from the electric power supply.

USE AND MAINTENANCE MANUAL

GAS BURNER DIMENSION


Burner	Dimension (mm)
Auxiliary	Ø 50
Semi-rapid	Ø 70
Rapid	Ø 95
Ultra-rapid	Ø 125
Ultra-rapid dual	Ø 135


ELECTRIC HOT PLATE DIMENSION


TIPE OF PLATE	DIMENSION
Electric hot plate	Ø 145
Electric hot plate	Ø 180


CONTROL PANEL DESCRIPTION


On the control panel, small symbols show the function of each knob or key. Here as follows are the several controls that a cooker can have:


the symbol  shows the disposition of burners on the worktop, the full dot identifies the burner in object (in this case the rear burner on the right).


the symbol  shows the running of any oven (2+0 switch, gas oven, gas oven with gas grill, gas oven with electric grill and multifunction oven)


the symbol  shows the grill (gas grill, electric grill)


the symbol  shows the electric thermostat for electric fan oven.


the symbol  shows the oven fan working button as to allow the oven to operate with fan assisted gas. The fan operation of the oven prevents the operation of the grill, which therefore cannot be used with the fan in action.

the symbol  shows the minute minder

the symbol  shows the operating key for the rotisserie (only gas oven)

the symbol  shows the ignition key for the oven light (all except the electric fan oven)

the symbol  shows the push-button for burner ignition

the symbol  shows if keys are in position "on" or "off"

USING BURNERS

A diagram is etched on the control panel above each knob which indicates which burner corresponds to that knob. The burners can be ignited in different ways depending on the type of appliance and its specific characteristics:

- **Manual lighting (it is always possible even when the power is cut off):** Turn the knob counterclockwise that corresponds to the burner selected, setting it to the MAXIMUM position at the etched star (large flame Fig.15) and place a lit match up to the burner.

- **Electric ignition:** Turn the knob counterclockwise that corresponds to the burner selected, setting it to the MAXIMUM position (large flame Fig. 15) and keep on pressing the knob in correspondence of the ignition symbol marked with a star (for cookers equipped with ignition trough knob) or press the ignition button marked with a star and release it as soon as the burner has ignited.

- **Burner ignition equipped with safety device (thermocouple)(fig.14):** Press and turn the knob counterclockwise that corresponds to the burner selected, setting it to the MAXIMUM position at the etched star (large flame Fig. 15), press the knob and activate one of the above-mentioned ignition devices. Once ignited, keep pressing the knob for about 10 seconds to allow the flame to heat the thermocouple. If the burner goes out after releasing the knob, repeat the entire operation.

Note: It is recommended not to try to ignite a burner if the relative flame cap is not in the correct position.

-Use of the dual burner (fig.16)

This model controls both the central and external crown of the burner with just one valve.

To ignite the central crown press and turn the knob to the maximum delivery position 1 and hold it down until ignition: in this position the internal flame are at maximum of the internal crown.

Turn the knob to position 2 to have the internal crown at the minimum.

Turn the knob to position 3 to have the internal crown and the external crown at the maximum.

Turn the knob to position 4 to have the internal crown and the external crown at the minimum.

Tips for using burners correctly:

- Use suitable pots for each burner (see tab. 5 and Fig.18).

- When the liquid is boiling, turn the knob to the MINIMUM position (small flame Fig. 15).

- Always use pots with a cover.

TABLE N°5: Recommended pot diameters.

BURNER	Recommended POT DIAMETERS (cm.)
Auxiliary	12 – 14
Semi-rapid	14 – 26
Rapid	18 – 26
Ultra-rapid	22 – 26
Ultra-rapid dual	22 – 50

WARNING: Use flat-bottomed containers

WARNING: After cleaning, make sure head "B" and covers "A" are properly placed on their seat as figure 17A and not off-center as in figure 17B

WARNING: If the power is cut off, the burners can be lit with matches. When cooking foods with oil and fat, which are very flammable, the user should not leave the appliance unattended. If the appliance is equipped with a glass cover, such a cover may break when heated. Turn off all burners before lowering the cover. Do not use sprays near the appliance when it is being used.

When using the burners, make sure that the handles of the pots are correctly positioned. Keep children away from the appliance. If equipped with a cover, before being closed, any food deposits should be cleaned off the built-in surface.

NOTE: The use of a gas cooking appliance produces heat and humidity in the room where it is installed. Therefore, proper aeration in the room is needed while ensuring that natural ventilation openings remain unobstructed.

Intensive and continuous use of the appliance may require additional aeration, for example by opening a window, or more efficient aeration by increasing the power of the mechanical exhauster, if installed.

USING HOT PLATES

These plates are controlled by a switch with 6 settings (see Fig.19). The plates are turned on by turning the knob to the desired position. The front panel of the appliance is etched with a mark indicating what plate corresponds to the knob. A light, which is also installed on the control panel turns on, indicating that the plate is on.

How to use a hot plate:

When a hot plate is used for the first time or after a long period of inactivity, it is recommended to use it on position 1 for about 30 minutes to eliminate any humidity absorbed by the internal insulating material.

As example, we have included a table with the adjustments needed to ensure proper use of the hot plates.

WARNING: When a hot plate is used for the first time or after a long period of inactivity, it is necessary to use it on position 1 for about 30 minutes to eliminate any humidity absorbed by the insulating material.

TABLE N°6

PLATE	POSSIBLE COOKING METHODS
0	Plate off
1	To melt butter, chocolate, etc. - To heat small amounts of liquid
2	To heat larger quantities of liquid - To prepare creams and sauces that required extended cooking
3	To defrost foods, cook at boiling temperature
4	To cook roasts with delicate meat and fish
5	For meat roasts and steaks, for large pieces of boiled meat
6	To boil large quantities of water, for frying.

To ensure correct use, remember the following:

- Dry the bottom of the pot before placing it on the plate.
- Use pots with a flat and thick bottom (see Fig. 20).
- Never use pots that are smaller than the plate.
- Turn on the plate only after the pot has been placed on top.
- As soon as a crack appears on the surface of the hot plate, immediately turn off the appliance.
- If the appliance is equipped with a glass cover, it may break when heated.
- Turn off all the plates before closing the cover.
- After use, and to ensure good preservation, the plate should be treated with normal products for electric hot plates that are available in the market so that the surface is always clean; this operation will prevent any corrosion (rust).
- After they are used, the plates remain hot for a long time; therefore, do not place the hands or other objects on the plate to avoid burns.
- When using the burners, make sure that the handles of the pots are correctly positioned. Keep children away from the appliance.
- When cooking foods with oil and fat, which are very flammable, the user should remain near the appliance.

WARNING: As soon as a crack appears on the surface of the hot plate, immediately turn off the appliance.

USING THE CERAMIC HOB

The working table has 5 cooking areas, which differ in power and diameter (Fig.21).

Positions are clearly indicated with screen-printed round areas (see description of the hobs).

The heating process comes inside these areas.

When a worktop hotplate is used for some time, the remaining surface remain hot; a red indicator in the worktop surface light will indicate it.

To obtain best results, the bottom of the hob should be thick and flat.

The diameter of the bottom of the pot (or other container) should be as near as possible the diameter of the burner you are using; using a smaller pot will cause waste of energy due to heat dispersion on the uncovered surface of the plate.

The hob surface and the bottom of the pot must be kept clean.

Following these recommendations will help you save energy.

CERAN HOT PLATE

TYPE OF PLATE	POWER
A) Ceramic electrical hot plate	left front 700/1700W
B) Ceramic electrical hot plate	left rear 1200W
D) Ceramic electrical hot plate	right rear 1100/2200W
E) Ceramic electrical hot plate	right front 1200W
C) Ceramic electrical hot plate	central 1400/2200W

Residual heat

Each cooking zone is equipped with a device which warns of residual heat (H). After any cooking zone is switched off, a red indication light may appear on the display. This warns that the cooking zone concerned is still very hot. (Fig.22).

How to use the 5 electrical hot plate ceramic hob:

Each worktop cooking hotplate is controlled by an energy regulator **switch (for 1 or 2 circuit type hotplate)**. These allow you to select different power rates in continuous way from the lower position "0" (plate always "off") to the higher position "3" (plate always "on"; double circuit hotplates control switch (Fig. 23) allow to reach the full power rate of the related double circuit hotplate by turning the related knob in 2nd circuit position for 1-2 sec. and the releasing it in pos.3 (Fig. 24).

Directions showing the hotplate and related control knob is indicated on the control panel of the appliance.

A red indication light on the worktop surface will indicate You that some worktop hotplate is turned on.

Once the boiling level has been reached, lower the temperature and let the food simmer.

Experience will guide you in understanding how long to simmer, but obviously this also depends on the food and the kind of pot you are using. Proper use will permit you to save time and energy.

WARNING:

Under no circumstance use aluminium foil or plastic containers to hold the food while cooking on a glass-ceramic hob.

WARNING:

Do not touch the cooking area as long as the light indicating residual heat on the glass-ceramic hob, is "on"; this indicates that the temperature in the relative area is still high.

WARNING:

Your glass-ceramic hob is thermal shock resistant and resistant to both heat and cold.

If you drop a heavy pot on your hob it will not break.

On the contrary, if a hard object, such as the salt shaker or the spice bottle strikes the edge or the corner of the hob, the hob may break.

WARNING: never use the glass-ceramic hob as support surface.

TYPE OF PAN

The pans used for cooking must have certain minimum diameters to ensure satisfactory operation. Pans larger than the cooking zones can also be used, but it is important to ensure that the bottom of the pan does not touch other cooking zones, and that it is always centred over the perimeter of the cooking zone.(fig.27-28)
The pans used must not have crowned (concave or convex) bottom. (fig.29)

USING THE INDUCTION HOB HOB CONTROL KNOB

These knobs provide control of the ceramic hob's cooking zones.
The zone it controls is shown above each knob. Turn the knob to the right to set the zone's operating power; the settings range from a minimum of 1 to a maximum of 9. (fig. 25)
The working power is shown by a display on the hob.

Heating accelerator

Each cooking zone is equipped with a heating accelerator.
This system allows the zone to be operated at peak power for a time proportional to the heating power selected.
To start the heating accelerator, turn the knob to the left, select setting "A" and then release. The letter "A" will appear on the display on the hob.

You now have 3 seconds to select the heating setting of your choice. Once a setting between 1 and 9 has been selected, "A" and the chosen setting will flash in alternation on the display. '

While the heating accelerator is in operation, the heating level can be increased at any time. The "full power" time will be modified accordingly. If the power is reduced by turning the knob anticlockwise, option "A" is automatically deactivated.

Power Function

The power function allows the user to operate each heating zone continuously at the maximum power for a time of no more than 10 minutes. This function can be used, for example, to bring a large amount of water to the boil in a hurry, or to turn up the heat under meat.

Turn the knob clockwise and set heating level 9, then use the knob to set the "P" position and release it. "P" appears on the corresponding zone display.

After 10 minutes, the power is reduced automatically, the knob returns to the 9 setting and the "P" disappears.

However, the power function can be turned off at any time by reducing the heating level. .


When the power function is selected for one heating zone (e.g. the left front zone), the power absorbed by the second zone (left rear zone) might be reduced to supply the maximum available energy to the first zone.

Consequently, the power function takes priority over the heating accelerator.

If a pan is removed from the cooking zone while the power function is on, the function is switched off.

Holding Function

The holding function keeps the temperature of the bottoms of pans at about 65°C. This allows foods to be kept hot with optimal energy consumption and to be heated gently. The holding function can be kept in operation for up to 2 hours.

The holding function is  and is indicated by the relevant symbols on the cooking zones.

HOB

ATTENTION:

Metal items such as cutlery or lids must never be placed on the surface of the hob since they may become hot.

Cooking zones (fig.26)

The appliance is equipped with 5 cooking zones having different diameters and powers. Their positions are clearly marked by rings, while the heating power is only released in the area shown on the ceramic hob. The 5 cooking zones are of HIGH-LIGHT type and start to heat up a few seconds after they are switched on. The heat level of each zone can be regulated from the minimum to the maximum setting using the knobs on the front panel.

Underneath each cooking zone there is a coil called an *inductor*, supplied with power by an electronic system, which generates a variable magnetic field. When a pan is placed inside this magnetic field, the high frequency currents concentrate directly on the bottom of the pan and produce the heat needed to cook the foods.

The 5 lights between the cooking zones come on when the temperature of one or more cooking zones exceeds 60° C.. The lights go out when the temperature drops to below about 60° C.

Zone number:	Power absorption	
	Normal operation:	With power function:
1	1100W	1400W
2	1100W	1400W
3	1400W	2000W
4	2300W	3000W
5	2300W	3000W
Total power absorption	7400W	

When the hob is used for the first time, it should be heated to its maximum temperature for long enough to burn off any oily residues left by the manufacturing process, which might contaminate foods with unpleasant smells.

TYPES OF PANS

This type of appliance can only operate with pans of special kinds.

The bottom of the pan must be iron or steel/iron to generate the magnetic field necessary for the heating process.


Vessels made from the following materials are not suitable:

- glass;
- porcelain;
- pottery;

- steel, aluminium or copper without magnetic bottom;

To check that a pan is suitable, simply place a magnet close to its bottom:

If the magnet is attracted, the pan is suitable for induction cooking. If no magnet is to hand, put a little water in the pan, place it

on a cooking zone and switch it on. If the symbol  appears on the display instead of the power, the pan is not suitable.


The pans used for cooking must have certain minimum diameters to ensure satisfactory operation.

Pans larger than the cooking zones can also be used, but it is important to ensure that the bottom of the pan does not touch other cooking zones, and that it is always centred over the perimeter of the cooking zone. (fig.27-28).

Use only vessels specially designed for induction cooking, with thick, completely flat bottom; if these are not available, the pans used must not have crowned (concave or convex) bottom. (fig.29)

Pan present device

Each cooking zone is equipped with a "pan present" device, which ensures that cooking cannot start unless a suitable pan is present on the cooking zone and properly positioned.

If the user attempts to switch on the cooking zone with the pan not positioned properly or with a pan which is not of suitable material, a few seconds after the zone is switched on the  symbol will appear to warn the user that an error has been made.

Residual heat

Each cooking zone is equipped with a device which warns of residual heat. After any cooking zone is switched off, a flashing 'H' may appear on the display. This warns that the cooking zone concerned is still very hot. Cooking can be restarted while the 'H' is flashing; proceed as described in point "3".

Locking-out the hob

When not in use, the hob can be "locked out" to prevent children from accidentally switching it on.

With the cooking zones off, turn the knobs of zones 2 and 4 to the left simultaneously until 5 Ls appear on the power display and then release the knobs.

To deactivate it, repeat the same procedure: the cooking zone displays will all show 0, indicating that the cooking zone lock-out function has been deactivated.

Attention: Take care not to spill sugar or sweet mixtures onto the hob during cooking, or to place materials or substances which might melt (plastic or aluminium foil) on it; if this should occur, to avoid damage to the surface, turn the heating off immediately and clean with the scraper supplied while the cooking zone is still warm. If the ceramic hob is not cleaned immediately, residues may form which cannot be removed once the hob has cooled.

Important!

Keep a close eye on children because they are unlikely to see the residual heat warning lights. The cooking zones are still very hot for some time after use, even if they are switched off. Make sure that children never touch them.

WARNING: Under no circumstance use aluminium foil or plastic containers to hold the food while cooking on a glass-ceramic hob.

WARNING: Do not touch the cooking area as long as the light indicating residual heat on the glass-ceramic hob, is "on"; this indicates that the temperature in the relative area is still high.

WARNING: Never place pan with bottoms which are not perfectly flat and smooth on the hob

WARNING: If you notice a crack in the ceramic hob, disconnect the appliance from the electricity supply and contact a service centre.

WARNING: Your glass-ceramic hob is thermal shock resistant and resistant to both heat and cold.

If you drop a heavy pot on your hob it will not break.

On the contrary, if a hard object, such as the salt shaker or the spice bottle strikes the edge or the corner of the hob, the hob may break.

WARNING: never use the glass-ceramic hob as support surface

USING THE GAS OVEN (SINGLE CONTROL)

GAS OVEN:

All the gas oven cookers are equipped with a thermostat and safety device to adjust the cooking temperature. The oven temperature is set by turning the knob counterclockwise to match the indicator with the temperature selected. The gas oven can be combined with a gas grill or an electric grill. See the specific pages for use information.

FAN GAS OVEN:

Operating the fan of the oven by means of the appropriate switch situated on the control panel, the circulation of warm air guarantees a uniform heat distribution. The preheating of the oven can be avoided. However for delicate baking, it is preferable to warm the oven before introducing the baking-pan. The baking system with the fan convection changes in part the various traditional baking notions. When roasting meat it is not necessary to turn the meat any more and for a roast on the spit, it is not indispensable to use the spit-roaster, but is sufficient to put the meat directly on the grate.

With the use of the fan gas oven, the baking temperatures are slightly lower of about 10-15°C compared to those in use with the traditional gas oven. The fan operation of the oven prevents the operation of the grill, which therefore cannot be used with the fan in action.

The oven can also be used in a traditional way, (by not activating the fan) for foods requiring heat from the bottom, e.g. pizza.

WARNING: If the burner flames are extinguished accidentally, turn off the control knob and do not try to relight the oven until after at least 1 minute.

The oven burner can be ignited in different ways:

- **Manual lighting** (it is always possible even when the power is cut off):

To light the oven, open the oven door and turn the knob to the maximum temperature setting (fig.30-31). At the same time put a lit match next to the ignition tube that is visible on the oven level (fig.32). Then press the thermostat knob (this makes the gas start to flow) and keep it pressed, after the burner has been completely lit, for 10 seconds. Release the knob and make sure that the burner remains on, otherwise repeat the operation.

- **Electric ignition** (only for the models equipped with this device):

In this case, first open the oven door, then press and turn the knob to the maximum temperature setting (fig.30-31). Then press the thermostat knob (models with ignition trough knob). Wait about 10 seconds after the burner has been completely lit and then release the knob. Make sure that the burner remains on, otherwise repeat the operation. As for cookers without ignition trough knob, press the thermostat knob and the key with the spark symbol, wait about 10 seconds after the burner has been completely lit and then release the knob. Make sure that the burner remains on, otherwise repeat the operation.

The ignition device should not be used for more than 15 seconds. If after that period the burner still has not been lit, do not use the device and open the door of the room or wait at least 60 seconds before trying to light the oven again.

WARNING: when trying to light the oven, the door must always be open. When using the oven, leave the cooker cover open to prevent it from overheating.

NOTICE: when using the oven for the first time it should be operated for 15-30 minutes at a temperature of about 250° without cooking anything inside in order to eliminate any moisture and odours from the internal insulation.

During normal oven use, after lighting the burner and setting the desired temperature, wait about 15 minutes before putting in any food to preheat the oven. The oven is equipped with 5 guides (Fig.33) at different heights which can be used to insert shelves or the tray. To keep the oven as clean as possible it is recommended to cook meat on the tray or on the shelf that has been inserted inside the tray.

USING THE GAS OVEN FOR MODEL WITH DOUBLE CONTROLS

GAS OVEN:

All the gas oven cookers are equipped with a thermostat and safety device to adjust the cooking temperature. The oven temperature is set by turning the knob counterclockwise to match the indicator with the temperature selected. The gas oven can be combined with a gas grill or an electric grill. See the specific pages for use information.

When the cooker model allows the combined use of gas oven and gas grill, the oven inner temperature is adjustable within the limit indicated in TABLE 8.

FAN GAS OVEN:

Operating the fan of the oven by means of the appropriate switch situated on the control panel, the circulation of warm air guarantees a uniform heat distribution. The preheating of the oven can be avoided. However for delicate baking, it is preferable to warm the oven before introducing the baking-pan. The baking system with the fan convection changes in part the various traditional baking notions. When roasting meat it is not necessary to turn the meat any more and for a roast on the spit, it is not indispensable to use the spit-roaster, but is sufficient to put the meat directly on the grate.

With the use of the fan gas oven, the baking temperatures are slightly lower of about 10-15°C compared to those in use with the traditional gas oven. The fan operation of the oven prevents the operation of the grill, which therefore cannot be used with the fan in action.

The oven can also be used in a traditional way, (by not activating the fan) for foods requiring heat from the bottom, e.g. pizza.

WARNING: If the burner flames are extinguished accidentally, turn off the control knob and do not try to relight the oven until after at least 1 minute.

TABLE n° 8

POSITION OF OVEN KNOB	ONLY OVEN BURNER	OVEN BURNER+GRILL BURNER
1=MINIMUM	120°C	200°C
8=MAXIMUM	220°C	270°C

The oven burner can be ignited in different ways:

- **Manual lighting** (it is always possible even when the power is cut off):

To light the oven, open the oven door and turn the knob so the no. 8 on the scale matches the indicator (Fig.31). At the same time put a lit match next to the ignition tube that is visible on the oven level (fig.32). Then press the thermostat knob (this makes the gas start to flow) and keep it pressed, after the burner has been completely lit, for 10 seconds. Release the knob and make sure that the burner remains on, otherwise repeat the operation.

- **Electric ignition** (only for the models equipped with this device):

In this case, first open the oven door, then press and turn the knob to the maximum temperature setting (number 8). Then press the thermostat knob (models with ignition trough knob). Wait about 10 seconds after the burner has been completely lit and then release the knob. Make sure that the burner remains on, otherwise repeat the operation. As for cookers without ignition trough knob, press the thermostat knob and the key with the spark symbol, wait about 10 seconds after the burner has been completely lit and then release the knob. Make sure that the burner remains on, otherwise repeat the operation.

The ignition device should not be used for more than 15 seconds. If after that period the burner still has not been lit, do not use the device and open the door of the room or wait at least 60 seconds before trying to light the oven again.

WARNING: after lighting the oven and grill burners, please wait for 2 or 3 minutes before closing the oven door, in order to allow the burners flame to become stable



WARNING: when trying to light the oven, the door must always be open. When using the oven, leave the cooker cover open to prevent it from overheating.



NOTICE: when using the oven for the first time it should be operated for 15-30 minutes at a temperature of about 250° without cooking anything inside in order to eliminate any moisture and odours from the internal insulation.


During normal oven use, after lighting the burner and setting the desired temperature, wait about 15 minutes before putting in any food to preheat the oven. The oven is equipped with 5 guides at different heights (fig.33) which can be used to insert shelves or the tray. To keep the oven as clean as possible it is recommended to cook meat on the tray or on the shelf that has been inserted inside the tray.

USING THE CHANGE-OVER SWITCH (Fig. 34-35-36)

The 2+0 change-over switch used for gas oven models.

the symbol  and  is for oven fan and light operation;

the symbol  and  is for oven turnspit and light operation;

the symbol  is for turning on the oven light.

USING THE ELECTRIC THERMOSTAT (fig.36) (WITH A MULTIFUNCTION OVEN)

The thermostat supplied with the relative models maintains a constant temperature inside the oven at a specific temperature setting ranging from 50°C to 250°C.

Turn the knob clockwise and align the selected temperature indicated on the ring with the index etched on the control panel. Thermostat operation is indicated by an orange light which will turn off when the temperature inside the oven is 10°C greater than the temperature setting, and will turn on when the oven is 10°C less than the temperature setting. The thermostat can control the oven elements only if the relative switch is in one of the possible oven element operating modes: if the switch is in position 0, the thermostat has not effect on the oven elements, which remain off.

USING THE MULTIFUNCTION OVEN (fig.37)

Before using the ovens for the first time:

- Remove all packaging and accessories from inside the ovens.
- Heat the ovens to 200°C for ½ hour to burn off manufacturing residues.
- The automatic programmer must be set to Manual mode for ordinary cooking.
- The oven will not function when set in Automatic mode. See pag. 18-19.

To use the ovens:

1 Turn the function selector knob (Fig.37) clockwise to the desired function.

The orange light will illuminate, indicating that the element is on.

2 Turn the temperature selector knob (Fig.36B)clockwise to the desired temperature. The orange light will go out once the oven has reached temperature and is ready for use. It is normal for this light to go on and off during cooking as the elements maintain the temperature.

3 To turn the oven off, turn the function selector and temperature knobs anti- clockwise back to •.

Steam may be generated when cooking. As a precaution, always open the door in two stages. First, partially open the door by 100mm for a few seconds to allow the steam to escape, then open the door fully. Keep your face and head away from the door when opening.

Never line the oven interior with foil as this can cause overheating and damage the enamel. Never cook on the oven base. Always place dishes and trays onto an oven shelf. Do not leave the grill pan or other dishes on the oven base as damage to the oven may occur.

Preheating the oven:

'Quickstart' provides the most efficient and fastest way to preheat the main oven (left hand oven). It will also ensure your oven

cooks evenly. Use 'Quickstart' as follows ():

1 Select 'Quickstart' (using the oven function selector) and the required cooking temperature (using the temperature selector). Allow the orange thermostat light to come on and off several times. This allows the temperature to stabilize before introducing food .

2 Select the recurred cooking function and place the food in the oven.

3 When preparing heat sensitive foods such as cakes or meringues using the 'True Fan' function, allow the orange light to come on and off again several times to allow the top element to cool slightly.

'Quickstart' is unsuitable for use as a cooking function It is a quick pre-heat system.

OVEN FUNCTIONS

When using any of the functions in the multifunction oven (except grilling and defrosting) it is always recommended that you pre-heat the oven using the Quick start function, before switching over to your desired cooking function.




When using the Fan Assisted or True Fan oven function, it is advisable to reduce the oven temperature by 20°C if following a recipe written for a conventional oven. Check the food often through the latter stages of cooking until you are used to the cooking times and temperatures.







The ovens have a range of cooking functions providing different heat zones. The 'True Fan' function for instance, is most suitable for cakes, desserts and batch baking. The ' Fan Assisted' function gives more browning so is more suitable for roasting meats and vegetables or frozen potato products.

Example: To cook a turkey:

When cooking a turkey, the grill pan can be used as a roasting tin Line the pan with a double layer of extra wide foil, allowing enough foil to wrap the turkey loosely. It is important to allow enough space around the sides and top of the oven for the hot air to circulate. Make sure that the foil is not touching the sides or top of the oven. In a 60cm oven a turkey of 9 to 11 kg can be cooked. In a 40cm oven a turkey of 6 – 9 kg can be cooked.

The oven light operates on selection of any oven function

Symbol	Function	What to use it for
	Quickstar	It is recommended that the oven is always pre-heated before use, whatever the cooking temperature. Quick start is not suitable for cooking - once the oven has reached temperature, switch to one of the oven functions below.
	Defrost	Place small frozen items on an oven tray at the lowest shelf position, and set the temperature selector knob to 0°C. Never use heat to defrost as this can pose a health risk. Larger items such as joints, or a whole chicken or turkey, should be defrosted in the refrigerator.
	Conventional oven	Ideal for roasting and for baking items such as bread or rich fruit cakes on a single shelf.
	Lower element	Use at low temperatures for slow-cooking casseroles, custard or for warming plates. Use at high temperatures for cooking sweet and savoury pastry tarts.

	Upper element	Use for browning and reheating dishes such as lasagne, moussaka and cauliflower cheese.
	Conventional grill	Ideal for crumpets, muffins and Welsh rarebit. Use when grilling for less than 15mins. For foods needing a longer time use fan assisted grilling.
	Fan assisted grill	The fan circulates hot air around the food helping to cook it all the way through. Ideal for cooking meat such as sausages and chicken portions. Cooking high water content foods such as bacon and chops with this function helps to reduce condensation. (Recommended: Door closed 200°C, 2nd from top shelf, turn the food over halfway through.
	Fan assisted oven	The fan circulates the hot air around the oven for uniform cooking of larger quantities of food. Use for roasting vegetables, meat and poultry, or baked fish. This function is the best one for cooking frozen potato products and breaded/battered chicken or fish.
	True fan oven	This function is suitable for most recipes and is an efficient way to cook. The temperature is kept uniform throughout the oven and is particularly suitable for baking on several shelves or for batch cooking.
	Pizza	Use for cooking pizza, pastry or flat breads to get a perfectly cooked base.

Using the grill

The grill pan consists of a wire trivet and enamel tray. Place food on the wire trivet. A lower shelf position can be used to slow cooking down, or the temperature can be reduced. A detachable grill pan handle is supplied for removing the hot tray.

Both the Fan Assisted Grill and Conventional Grill functions are designed to be used with the oven door closed. This ensures efficient preheating and even cooking.

When grilling, always pre-heat the grill element for 5 minutes before introducing food (200°C is recommended for preheating). It is recommended that the grill pan is always removed from the oven when not in use, as air flow around the oven can be impaired. The grill should be used with the oven door closed. Use the Fan Assisted Grill function for thicker pieces of meat and when cooking high water content foods to reduce condensation.

Always use oven gloves when handling the grill pan and turning food. Do not line the grill pan with aluminium foil, this can cause damage to the enamel coating and the grill elements.

At the end of cooking remove the grill pan for cleaning. If high fat content foods have been prepared, leave the grill turned on at a maximum temperature for 5 minutes to clean the grill element.

USING THE NATURAL CONVENTIONAL ELECTRIC OVEN

When using the oven for the first time it should be operated for a maximum of 30 minutes at a temperature of about 250° to eliminate any odours generated by the internal insulation. During normal oven use, select the desired cooking temperature using the thermostat knob and wait until the orange light turns off before putting in any food. The oven is equipped with 5 guides at different heights (fig.33) which can be used to insert shelves or the tray. To keep the oven as clean as possible it is recommended to cook meat on the tray or on the shelf that has been inserted inside the tray. Personal experience will help to determine any variations in the values reported in the table. In any case, it is recommended to follow the instructions of the specific recipe being used.

USING THE VENTILATED ELECTRIC OVEN

When using the oven for the first time it should be operated for a maximum of 30 minutes at a temperature of about 250° to eliminate any odours generated by the internal insulation.

Before cooking, allow the oven to reach the desired temperature setting waiting for the orange light to turn off. This type of oven is equipped with a circular element around which a fan has been installed that creates forced-air circulation in the horizontal direction. Thanks to this type of operation, the ventilated oven can be used for different types of cooking at the same time, without changing the taste of each food. Only some models are equipped with a removable metallic filter applied to the rear screen which collects the fat while a roast is cooking. Therefore, it is recommended to remove this fat periodically, washing the screen with soapy water and rinsing thoroughly. To remove the metallic filter just apply slight pressure toward the top on the tab indicated by the arrow. Hot-air circulation guarantees a uniform distribution of heat. Pre-heating the oven is not necessary, but for very delicate pastries, it is recommended to heat the oven before inserting the trays.

The ventilated conventional system partially changes the various notions about traditional cooking. Meat no longer needs to be turned while it is cooking and the rotisserie is no longer needed to cook a roast on the spit. Just put the meat directly on the shelf.

USING THE GAS GRILL (SINGLE CONTROL)

The gas grill can be combined only with the gas oven. It is controlled with the same gas oven knob (Fig.30), but turning it clockwise instead of counterclockwise (see the gas oven use instructions), matching the symbol with the indicator. The grill burner always operates at maximum and therefore there is no minimum position. In addition, it is equipped with a safety device to prevent the flame from going out. The gas grill can also be ignited in different ways:

- **Manual lighting:** Just completely open the oven door, turn the knob so that the relative symbol matches the indicator, while pressing the knob, and, at the same time, put a lit match next to the burner. Make sure that the burner is completely lit and after about 10 seconds release the knob. Make sure that the burner remains on, otherwise repeat the operation.

- **Electric ignition:** In this case, completely open the oven door, press and turn the knob so that the relative symbol matches the indicator, then press the thermostat knob (models with ignition trough knob). Wait about 10 seconds after the burner has been completely lit and then release the knob. Make sure that the burner remains on, otherwise repeat the operation. As for cookers without ignition trough knob, press the thermostat knob and the key with the spark symbol, wait about 10 seconds after the burner has been completely lit and then release the knob. Make sure that the burner remains on, otherwise repeat the operation.

WARNING: As with the oven, the grill must be lit with the door completely open.

The gas grill can be used to grill foods on the oven shelf or using the rotisserie.

Grilling on the shelf: In this case, the shelf supplied is placed on level 1 or 2 and the foods to be grilled are placed on top, while the tray is inserted on the lower levels to collect the cooking juices.

Then light the grill burner according to the instructions described above.

IMPORTANT: grill foods on the shelf always with the door close.

WARNING: the accessible parts may become very hot while grilling. Keep children away from the appliance while cooking.

Grilling with the rotisserie: This is used to grill with the rotating skewer. Therefore, insert the skewer holder on the side shelves at level 3. Insert the food on the skewer and insert everything into the oven, inserting the point of the skewer into the spindle that projects out from the left side of the oven and resting the front of the skewer into the skewer holder support (fig.38). After, insert the tray into one of the lower guides, then light the grill burner according to the instructions described above and press the button that starts the rotisserie

IMPORTANT: grill foods with the rotisserie always with the door close.

WARNING: the accessible parts may become very hot while grilling. Keep children away from the appliance while cooking.

USING THE GAS GRILL FOR MODEL WITH DOUBLE CONTROLS

The gas grill can be combined only with the gas oven.

A diagram is etched on the control panel above each knob which indicates which burner corresponds to that knob. The gas grill can be ignited in different ways depending on the type of appliance and its specific characteristics:

- **Manual lighting (it is always possible even when the power is cut off):** Just completely open the oven door, turn the knob counterclockwise that corresponds to the gas grill, setting it to the MAXIMUM position at the etched star (large flame Fig.15) while keeping the knob pressed and place a lit match up to the burner. Make sure that the burner is completely lit and after about 10 seconds release the knob. Make sure that the burner remains on, otherwise repeat the operation.

- **Electric ignition:** In this case, completely open the oven door, press and turn the knob so that the relative symbol matches the indicator, then press the thermostat knob (models with ignition trough knob). Wait about 10 seconds after the burner has been completely lit and then release the knob. Make sure that the burner remains on, otherwise repeat the operation. As for cookers without ignition trough knob, press the thermostat knob and the key with the spark symbol, wait about 10 seconds after the burner has been completely lit and then release the knob. Make sure that the burner remains on, otherwise repeat the operation.

WARNING: after lighting the oven and grill burners, please wait for 2 or 3 minutes before closing the oven door, in order to allow the burners flame to become stable

WARNING: As with the oven, the grill must be lit with the door completely open.

The gas grill can be used to grill foods on the oven shelf or using the rotisserie.

Grilling on the shelf: In this case, the shelf supplied is placed on level 1 or 2 and the foods to be grilled are placed on top, while the tray is inserted on the lower levels to collect the cooking juices.

Then light the grill burner according to the instructions described above.

IMPORTANT: grill foods on the shelf always with the door close.

Grilling with the rotisserie: This is used to grill with the rotating skewer. Therefore, insert the skewer holder on the side shelves at level 3. Insert the food on the skewer and insert everything into the oven, inserting the point of the skewer into the spindle that projects out from the left side of the oven and resting the front of the skewer into the skewer holder support (fig.38). After, insert the tray into one of the lower guides, then light the grill burner according to the instructions described above and press the button that starts the rotisserie or set the oven switch to the relative position.

IMPORTANT: grill foods with the rotisserie always with the door close

WARNING: the accessible parts may become very hot while grilling. Keep children away from the appliance while cooking.

USING THE CONVENTIONAL ELECTRIC GRILL

The electric grill can be linked to the gas oven (Fig.30) or to the electric oven (Fig.37).

Both cases, the grill is operated by the thermostat knob of the oven (see also the working of gas or electric oven). The gas grill as well as the electric one can be used to grill on the oven grill or with the rotisserie.

The power of the electric grill is 2500W.

Grilling on the shelf: In this case, the shelf supplied is placed on level 1 or 2 and the foods to be grilled are placed on top, while the tray is inserted on the lower levels to collect the cooking juices. Then turn on the grill element switching the thermostat to the relative position (electric oven version).

IMPORTANT: grill foods on the shelf always with the door closed.

Grilling with the rotisserie: This is used to grill with the rotating skewer. Therefore, insert the skewer holder on the side shelves at level 3. Insert the food on the skewer and insert everything into the oven, inserting the point of the skewer into the spindle that projects out from the left side of the oven and resting the front of the skewer into the skewer holder support (Fig.38). Then, insert the tray into one of the lower guides and switch the thermostat to the relative position and press the button with the rotisserie symbol or set the oven switch to the relative position .

IMPORTANT: grill foods with the rotisserie always with the door closed.

WARNING: the accessible parts may become very hot while grilling. Keep children away from the appliance while cooking.

USING THE VENTILATED ELECTRIC GRILL

The ventilated electric grill is a special function equipped only on the multifunction oven. Set the multifunction switch to the relative position to activate the grill element (3000W) and the electric fan. Generally, to ensure excellent grilling, place the oven shelf in the middle position while the oven tray should be inserted at the bottom.

IMPORTANT: When using the ventilated electric grill, set the thermostat knob no higher than 175 °C, which is between the 150 °C and 200 °C setting, to avoid overheating the front of the appliance. In fact, ventilated grilling must be carried out with the door closed.

Note:

The range cooker is fitted with a thermostatically controlled cooling fan designed to prevent the control panel and knobs from overheating. The fan will operate when a certain temperature is reached. It will turn off when the temperature decreases.


USING THE MINUTE-MINDER

The minute-minder advises the user, with an acoustic signal, when food has been cooked, after a certain time period has elapsed. To use the device, wind the minute-minder by turning the knob clockwise one complete turn. Then turn the knob counterclockwise so that the indicator corresponds with the selected cooking time (fig.39).

WARNING: the acoustic signal does not stop the cooking cycle. The use must turn off the cooking cycle by hand using the relative knobs.

USING THE END OF COOKING TIMER (Fig.40)

It allows to select the cooking time manually or timer with automatic shut off of the oven at the end of cooking.

If not cooking time is selected, it is necessary to position the timer knob on the symbol .

To turn off the oven, select the timer knob on the desired cooking time and set the function and the temperature knobs; the end of the countdown will be confirmed with a repeating tone.

NOTE: This function is available for the electric oven only.

USING THE DIGITAL CLOCK (Fig.41)

Power on

Display is flashing

Time of day function

3 button version: press time of day button

2 button version: press both button simultaneous

Set time of day with "+" and "-" buttons.

This function remains activated 7 seconds after the last "+" / "-" operation!

Change Summertime / Wintertime

Activate time of day function; press the button for 4 seconds until the hours display will flash.

Change the hours only by using the "+" or "-" button. The minutes and hidden seconds will not be affected !

Set timer

This function will be activated with "+" button. Press "+" button again to increase duration time.

During setting the units are 10 seconds steps or minutes.

During count down the timer has priority in the display. The bell- symbol illuminated. The units are seconds or minutes in the long time section.

The maximum time is 10 h. The format change will happen after 99 minutes and 50 seconds to 1 hour and 40 minutes.

The pot- symbol illuminated.

To show time of day press "time of day" button for 6 seconds.

Reset timer

Count down to zero with permanent pressing " – " button. (automatic stop at zero)

Signal

The signal after "time out" will stay 7 minutes if it has not been reset with "time of day" button.

The following signal will be skipped if time of day is pressed during the last 15 seconds of the timer.

Signal frequency

If no function is activated, the signal frequency can be selected by pressing the "-" button.

Three different frequencies (1,5 ; 2,0 ; 3,0kHz) are selectable.

USING THE TOUCH CLOCK (Fig.42)

Mains frequency detection

At power on mains frequency is determined. When the timer is connected to 60Hz, the Celsius symbol is flashing during start-up.

Power On

At power on, the relay contact is opened. The display and AUTO symbol flashes and time of day starts from 0:00. Power on state with flashing daytime remains until time of day is set.

Setting Time of Day

Press PLUS and MINUS button simultaneously. At Power On, also MODE button is possible.

Time of day can be set with PLUS or MINUS, while the colon between hours and minutes is flashing.

Quick setting mode starts when PLUS or MINUS is held for more than 1 second. If daytime setting mode is selected while an automatic program is active, the automatic program is cancelled.

The Buzzer

The buzzer interval alarm signal sounds if minute minder has reached the end time. The signal can be switched off by pressing any key or by passing the signal duration limit.

Changing the Buzzer frequency

First press Plus and Minus simultaneously (menu far editing the time) and then Mode for selecting the menu far changing the buzzer frequency. While the text is visible the buzzer signal frequency can be changed by touching Minus repetitively.

Note: If the touch pad is inactive, a visual alarm will only be reset when a valid key combination is pressed far more than 2 seconds.

Clearing Programs and Manual function

The duration of the minute minder can be cleared by

- a) **"clear Function"**: First select minute minder program, then press PLUS and MINUS button simultaneously. after this clearing the display returns from adjustment mode to time of day immediately.
- b) Back counting of duration to zero. The timer remains in adjustment mode.

Minute Minder

While minute minder mode is selected, the Bell symbol flashes and the display reads the remaining time in hours and minutes, only if the last minute is counting down the remaining seconds are displayed. An active minute minder program is indicated by the statically illuminated Bell symbol. If alarm time has finished, an acoustic interval signal sounds and the Bell symbol flashes. The minute minder program runs independently of other programs.

Key Lock

After power on reset or when no key is pressed for 7 seconds, the key lock function is activated. Pressing a valid key or key combination for 2 seconds or more will deactivate the key lock.

USING THE ANALOG CLOCK (Fig.43)

For setting up the time displayed by watch pointers push briefly twice the knob till getting the CLOCK icon flashing.

For increasing or decreasing time displayed 1 minute by 1, turn the knob clockwise or counterclockwise, ie minutes pointer will increase or decrease 1 minute by minute clockwise or counterclockwise. 10 seconds after last set up the electronic timer will exit time set up mode. Minute minder set up will activate a simple alarm when set up time is over.

For setting up an alarm push briefly once the knob till getting ALARM icon flashing. The turn the knob, set up the alarm time and briefly push once the knob to confirm; ALARM icon will stay on for all the set up time. When set up time is over an acoustic buzz will be activated. Push again briefly once the knob for going back to time display.

For cancelling minute minder set up keep the knob pushed until ALARM icon goes off.

USING THE 3 KEYS ELECTRONIC PROGRAMMER (fig.44)

The first start up

The numbers and the A letter on the display are blinking when the oven is switched on for the first time, or after a power cut:

the appliance cannot be operated in this condition.



To set the hour and/or to enable the appliance to operate press the M key for at least 2 seconds: the A letter turns off and the numbers now are steady on the display.

The dot (3) starts blinking: press the - or + key to set the hour.

The hour is accepted by the programmer just few second after having released the key.

N.B. the appliance can be correctly used for coking only when you will see on the display the symbol (2).

The symbols on the display:

1	A*	Automatic programme is working. (* in some models there is the writing 'Auto' instead of A).
2		The appliance is ready for manual use (not automatic).
3	•	When blinking, the programmer is in setting hour mode.
4		Timer set.
5	-	Decreasing numbers when setting the timer. Also for choose your desired sound level (3 levels available).
6	M	"Mode" key to access the programming options of the programme.
7	+	Increasing numbers when setting the timer.

Timer

The purpose of the timer is just of a sound signal, which can be set for a max time of 23h59min. once elapsed the set time, the (4) symbol turns off and a sound signal is heard; this sound set off automatically in 7min, or you can stop it by pressing any key of the programmer. To set the timer press the M key for 2 seconds, or anyway just to see the (4) symbol blinking. Set the timer by using the + or - keys. Release the + or - key when you have matched your desired time. In a few seconds the current time appears on the display together with the) symbol. The countdown starts immediately from now on.

Semi-automatic cooking

Cooking time: Once having selected a coking function and set the desired temperature, press the M key for a 2 seconds time to access the programming mode. The (4) symbol appears. Release and press again the M key. On the display, the A symbol starts blinking and the " dur " writing appears on the display, then it changes to O' 00. Set the cooking time with the - or + keys. (max available time: 10h). The selected time is automatically processed by the programmer in a few seconds, or you can also touch the M key many times just to see again the current time.

The A and (2) symbols will be on the display. Once the set cooking time is finished, a sound will be heard and the oven automatically switches off. Please see the following paragraphs about how to disable the sound alarm and restarting the oven.

End of cooking

once having selected a cooking function and set the desired temperature, touch the M key to access the programming mode for at least 2 sec. the) symbol switches on. Release and touch again the M key.

On the display the A symbol starts blinking and the writing "dur" appears. Touch again the M key. On the display the writing "End" appears. The last one changes few seconds after with the symbol 0· 00.

Set the end of cooking time with the keys - or +. (maximum available time: 10h00m).

The selected time is automatically processed by the programmer in a few seconds, or you can also touch the M key many times just to see again the current time.

The cooking immediately starts, while on the programmer display the current time is shown again in a few seconds.

The A and (2) symbols will be on the display.

Once the set end of cooking time is finished, a sound will be heard and the oven automatically switches off. Please see the following paragraphs about how to disable the sound alarm and restarting the oven.

Automatic cooking

Set a cooking time following the instructions on the cooking time paragraph, then set the end of cooking time following the instructions on the previous paragraph. (Max available end of cooking time 24h). The oven automatically switches on at a determined time which is the difference between the end of cooking time and the cooking time.

During the waiting time before cooking, which goes from the oven start to the heating, on the display appears the A symbol to show that an automatic program is on and the current time. The oven on is marked by the (2) symbol. Once the set end of cooking time is finished, a sound will be heard and the oven automatically switches off.

Please see the following paragraphs about how to disable the alarm and restarting the oven.

How to disable the sound alarm: To disable the sound just touch one of the keys.

Operating again the oven

Once a semi-automatic or automatic cooking has expired, on the display appear the current time and the blinking A symbol. In this condition, the heating elements and the light bulb of the oven are disabled. To enable again the oven, just touch and keep the M key up to see the symbol (2) on the display and the A symbol disappears.

OTHER FUNCTIONS

How to delete a cooking time (semi-automatic or Automatic)

To delete a semi-automatic or automatic cooking program, with the A symbol on, touch together the - and + keys for at least 2 seconds or anyway up to see the (2) and the disabling of A symbol.

How to delete the countdown timer

To delete the counting of the timer, which symbol is) t touch the M key for at least 2 seconds or anyway up to see the) symbol blinking. Touch together the - and + keys.

Checking the function settings

The set or remaining time of every cooking function of the programmer can be recalled to the display by entering in program mode with the M key. Touch and keep the M key for almost 2 seconds or anyway up to see the (4) symbol. The remaining time appears on the display, or a series of zero numbers if the timer is disabled. Touch again the M key. On the display appears the "dur" writing, then alternately the remaining time or a series of zero number (disable timer).

By touching again the M key, the end of cooking time appears together with the "End" writing.

How to change the current time or the sound level

With the programmer in standard mode, the (2) symbol is on, touch together the - and + keys for at least 2 seconds or anyway up to see the dot (3) blinking.

To update the hour on the display: touch the + or - keys.

To change the sound level: touch the M key. On the display appears the writing: Ton.. followed by a number. Select with the - key your favourite sound level.

Note: number 1 is referred to the highest sound level. The available levels are 3.

Attention: Power cut causes the loss of any program, even the clock; that means the programmer will have to be set again.

ELECTRONIC TIMER PROGRAMMER (Fig. 45)

Setting

Select a function by pressing the function button and set the required time with the +/- buttons.

+/- buttons

Pressing the "+" button increases the time set, pressing "-" decreases it. The count-up and countdown speed increases the longer the button is held in the appropriate position

Setting the time of day

Select the time of day function by pressing the duration and end time button together and set the time of day with the +/- buttons.

Any programme which has been set is cancelled and the outputs switched on

Manual operation

Press duration and end time button together. The relay contacts will switch on. The "A" symbol will be erased, the pot symbol illuminated. Any programme which has been set is cancelled.

Semi-automatic operation with cooking duration

Select the cooking duration function and set the required duration with +/- button. "A" and cookpot symbol appear. The relay output becomes active. If time of day = cooking end time the relay output and the cookpot symbol are switched off.

The audible signal sounds. The symbol "A" blinks.

Semi-automatic operation with cooking end time

Select the cooking end time function and set the required duration with +/- button. "A" and cookpot symbol will appear. The relay output becomes active. If time of day = cooking end time the relay output and the cookpot symbol are switched off.

The audible signal sounds and "A" blinks.

Fully automatic operation

Select the cooking duration function and set the required duration with +/- button. The "A" symbol appears. The relay is switched on and the cookpot symbol appears. Select the cooking end time function and the earliest possible end time is displayed. Set the required end time with the +/- buttons. The relay and the cookpot symbol are switched off.

The cookpot symbol appears again when time of day = the calculated start time.

After the automatic programme has ended, the symbol "A" blinks.

The audible signal is heard and the cook pot symbol and the relay are switched off.

Minute minder

Select the minute minder button and set required time with the +/- buttons. As the time set elapses the bell symbol is displayed.

After the time set has elapsed, the audible signal sounds.

Audible signal

The audible signal sounds at the end of a minute minder cycle or of a cooking programme for a period of 7 minutes. The signal can be cancelled by pressing any function button. Pressing the “-“ button without having previously selected a function the frequency of the signal changes. A selection from 3 possibilities can be made. The selected signal is audible as long as the time the “-“button is pressed.

Programme start and verification

A programme which has been set is carried out after setting the time required. The “time to run” can be verified at any time by selecting the appropriate function.

Setting error identification

The setting is correct if the time of day is in between the calculated cooking start and end times. If an error has been made, this will be indicated by the audible signal and by the symbol “A” flashing. The faulty setting can be corrected by changing one or both functions.

Cancelling programme

A programme can be cancelled by selecting the manual function. After a programme which has been set comes to an end, it is automatically cancelled.

USING THE THERMOMETER (Fig. 46)

The cooker is fitted with a device to measure the temperature in the middle of the oven. This lets you check the temperature inside the oven and adjust food cooking temperatures more accurately.

ELECTRIC OVEN

When you turn on the oven, the orange light comes on to indicate that the heating elements are working: The thermometer dial will start to move towards the set temperature. The orange light will keep coming on and off, indicating that the heating elements are working to maintain the temperature inside the oven. The light may go off for a few minutes before the thermometer has reached the temperature required. This is normal, because operation of the heating elements is regulated so that heat is distributed properly inside the oven. Heat is optimally distributed inside the oven when the thermometer dial has stopped. If the oven temperature drops or goes up, the thermometer dial will follow these variations in the same way. When the oven is turned off, the temperature on the thermometer will slowly drop until it reaches room temperature.

NOTE: The temperatures on the knob are indicative. Follow the thermometer temperature for cooking.

GAS OVEN

When the oven is turned on, the burner will start working at the maximum and the thermometer dial will start to move towards the set temperature. The flame may die down before the thermometer has reached the temperature required. This is because burner power is reduced so that heat can be evenly distributed inside the oven. Heat is optimally distributed inside the oven when the thermometer dial has stopped. When the oven is turned off, the temperature on the thermometer will slowly drop until it reaches room temperature.

NOTE: it is normal to record different temperatures from those indicated on the panel thermometer, when you measure the temperature in the middle of the oven using a different thermometer. The temperature indicated by the thermometer is the mean temperature inside the oven and does not indicate the temperature of any single point.

USING THE SELF-CLEANING OVEN

On models which have this device, the self-cleaning oven differs from normal ovens because the inner surfaces are coated with a special micro-porous enamel that absorbs and eliminates grease residues during cooking. If liquid grease is released, self-cleaning is not sufficient, so wipe the grease stains with a damp sponge and then heat the oven to the maximum temperature, wait for it to cool down and wipe again with a damp sponge.

CLEANING THE APPLIANCE

Before cleaning the appliance, it should be disconnected from the power supply and turn off the main gas feeder valve.

Cleaning the work surface:

Periodically clean the burner heads, the enamelled steel grids, the enamelled covers and the flame caps using warm soapy water. Then those parts should be rinsed and thoroughly dried.

Any liquid that overflows from pots must always be removed using a rag.

If it becomes difficult to open or close a valve, do not force it, but immediately request the assistance of the technical service personnel.

Cleaning the enamelled parts:

To maintain the original features of the enamelled parts they should be cleaned frequently with soapy water. Never use abrasive powders. Do not leave acidic or alkaline substances on the enamelled parts (vinegar, lemon juice, salt, tomato sauce, etc.) and do not wash the enamelled parts while they are still hot.

Cleaning the STAINLESS steel parts:

Clean the parts with soapy water and then dry them with a soft cloth. The shine is maintained by periodically using special products that generally are found in the market. Never use abrasive powders.

Cleaning the burner flame caps:

Since the flame caps are resting on the burner, to clean them just remove them from their seat and wash them with soapy water. After they have been thoroughly dried and having checked that the holes are not clogged, they can be replaced in their proper position.

Cleaning the inside of the oven glass:

Cleaning the interior of the crystals of the oven:

Feature of the oven is the ability to remove the inner glass in order to make the internal cleanliness of crystals. This operation is to be performed in a cold oven and with a damp cloth, taking care not to use abrasive detergents. For the removal of internal glass lock the hinges by inserting the nail that came in the hinges (Fig 47-48) then remove the inner glass as (Fig.49-50-51-52-53-54).

To reassemble the door to perform tasks in the opposite direction as (fig.55-56-57-58).

Cleaning the inside of the oven:

To facilitate intensive cleaning of the oven it is practical to dismantle the door by following the instructions listed below. Insert the nail that came in the hinges (Fig. 47-48). Bring the half-open door in place and working with your hands pull the door towards you until the same has not been dropped from the attack. To replace the oven door proceed in reverse order. Also the grids side are easily-removable by unscrewing the rings that secure it to the oven.

AFTER-SALES TECHNICAL SERVICE AND SPARE PARTS

Before leaving the factory, this appliance was tested and calibrated by skilled and qualified personnel. Any repairs or calibration that may become necessary after leaving the factory should be performed by skilled personnel. For this reason we advise the customer to contact the Dealer that sold the appliance or the nearest Service Centre, providing them with information about the type of appliance and the type of problem that has occurred. If defective parts must be replaced, it is recommended to replace them with original spare parts that are available only in our technical Service Centres and authorised dealers.

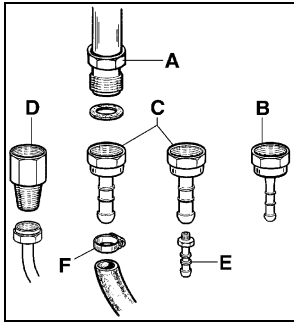


Fig.1 رى تصو ١

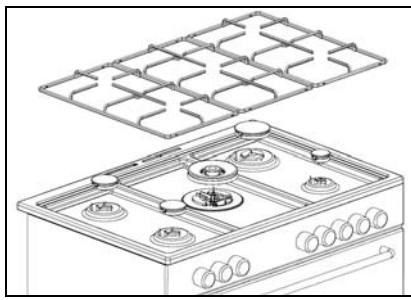


Fig.2 رى تصو ٢

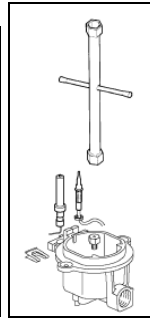


Fig.3 رى تصو ٣

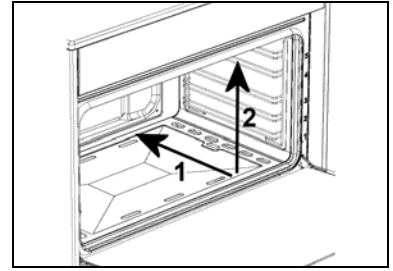


Fig.4 رى تصو ٤

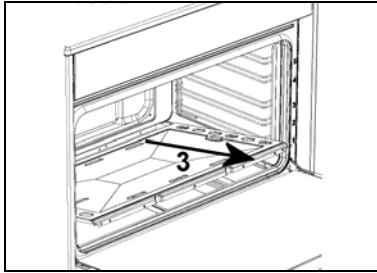


Fig.5 رى تصو ٥

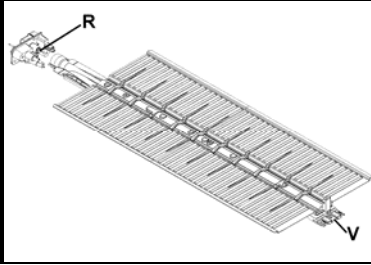


Fig.6 رى تصو ٦

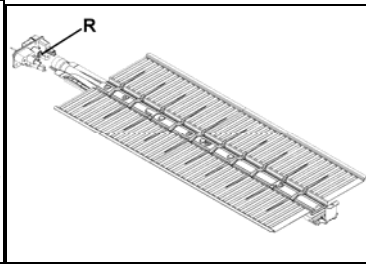


Fig.7 رى تصو ٧

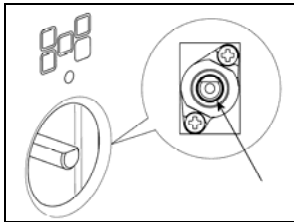


Fig.8 رى تصو ٨

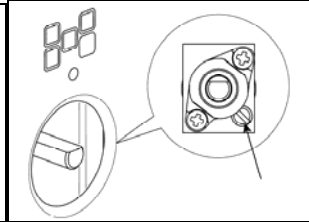


Fig.9 رى تصو ٩

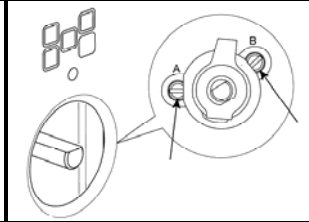


Fig.10 رى تصو ١٠

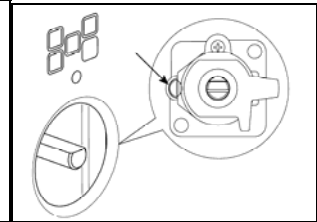


Fig.11 رى تصو ١١

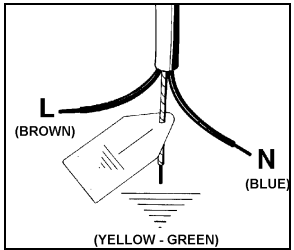


Fig.12 رى تصو ١٢

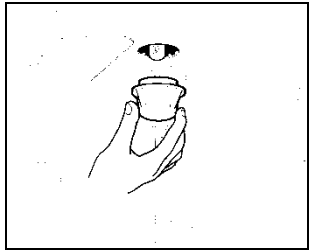


Fig.13 رى تصو ١٣

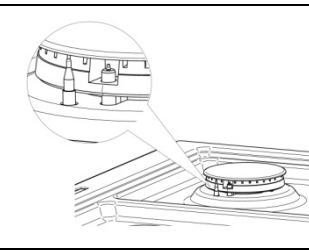


Fig.14 رى تصو ١٤

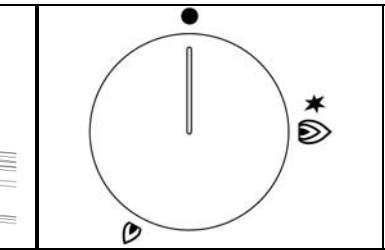


Fig.15 رى تصو ١٥

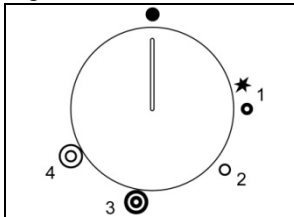


Fig.16 رى تصو ١٦

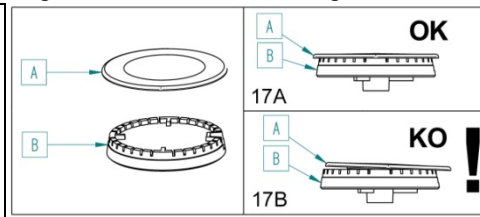


Fig.17 (fig.17A - 17B) رى تصو ١٧

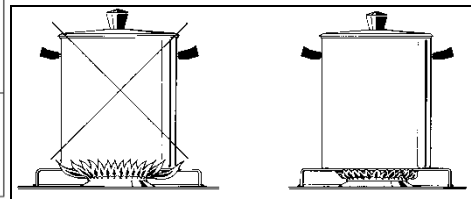


Fig.18 رى تصو ١٨

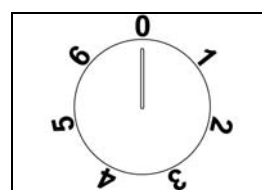


Fig.19 رى تصو ١٩

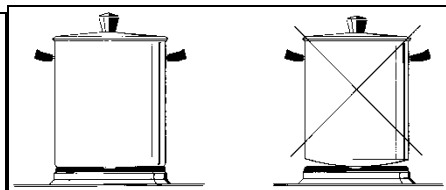


Fig.20 رى تصو ٢٠

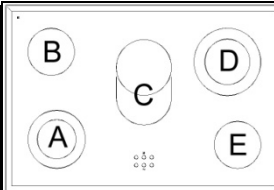


Fig.21 رى تصو ٢١

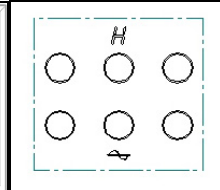


Fig.22 رى تصو ٢٢

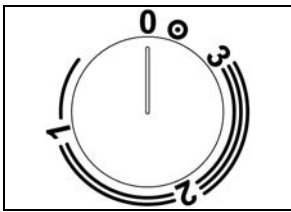


Fig.23 ریتصو ۲۳

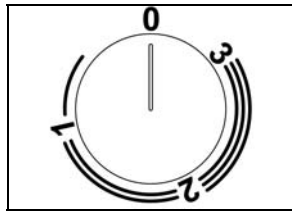


Fig.24 ریتصو ۲۴

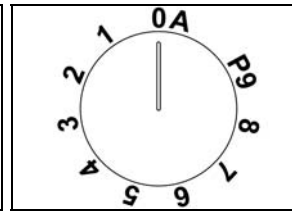


Fig.25 ریتصو ۲۵

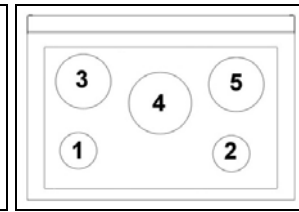


Fig.26 ریتصو ۲۶

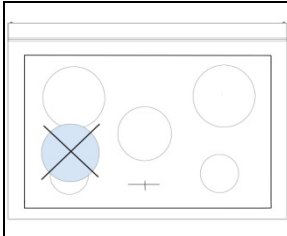


Fig.27 ریتصو ۲۷

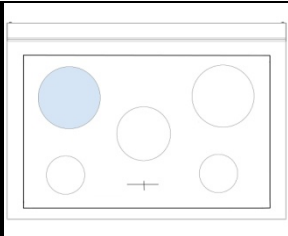


Fig.28 ریتصو ۲۸

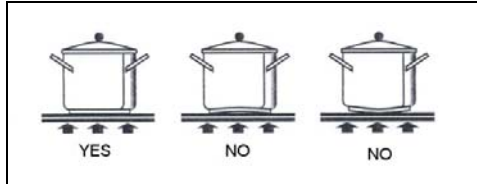


Fig.29 ریتصو ۲۹

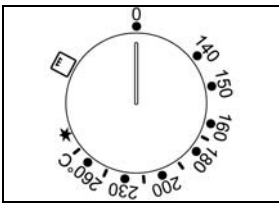


Fig.30 ریتصو ۳۰

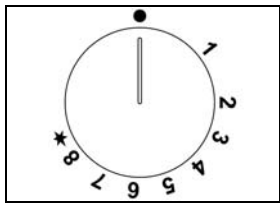


Fig.31 ریتصو ۳۱

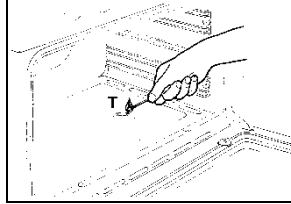


Fig.32 ریتصو ۳۲

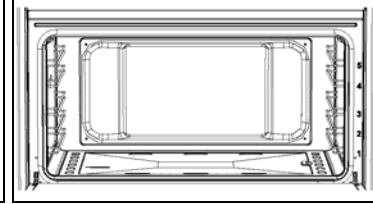


Fig. 33 ریتصو ۳۳

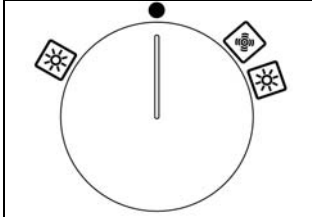


Fig.34 ریتصو ۳۴

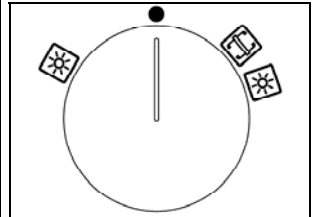


Fig.35 ریتصو ۳۵

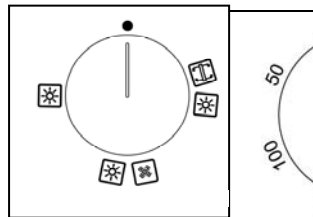


Fig.36 ریتصو ۳۶

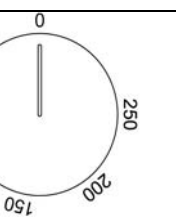


Fig.36B ریتصو ۳۶B

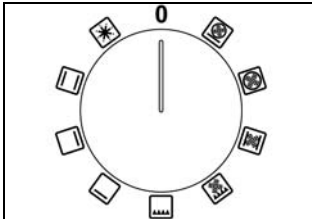


Fig. 37 ریتصو ۳۷



Fig.38 ریتصو ۳۸

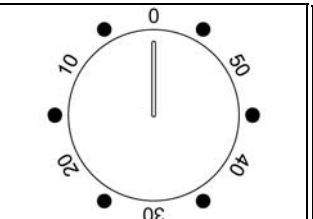


Fig.39 ریتصو ۳۹

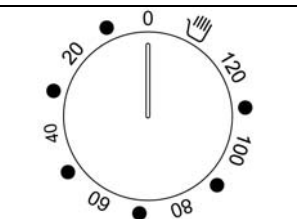


Fig.40 ریتصو ۴۰

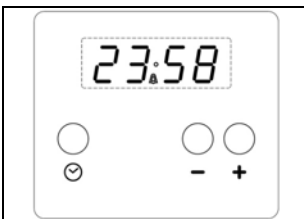


Fig.41 ریتصو ۴۱



Fig.42 ریتصو ۴۲

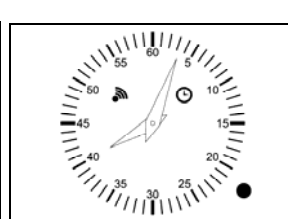


Fig.43 ریتصو ۴۳



Fig.44 ریتصو ۴۴

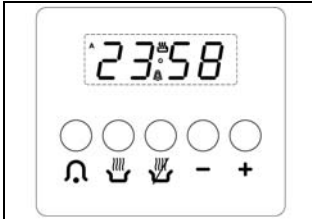


Fig.45 ریتصو ۴۵

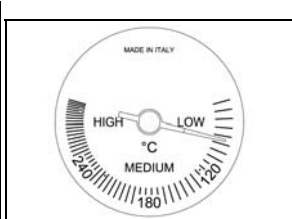


Fig.46 ریتصو ۴۶

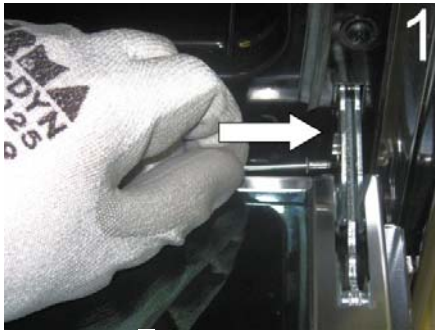


Fig.47 ری‌تصو ۴۷

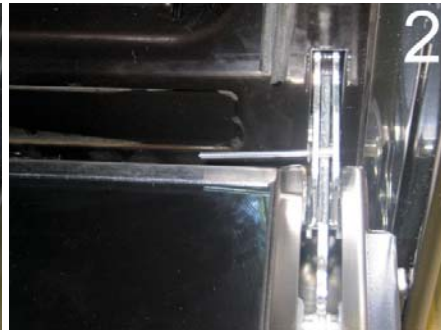


Fig.48 ری‌تصو ۴۸

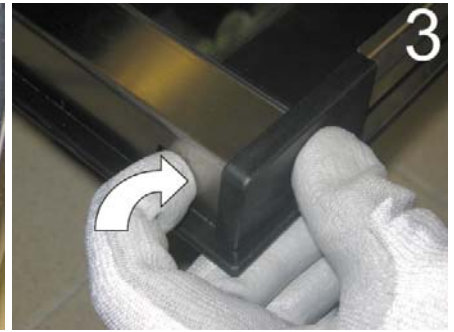


Fig.49 ری‌تصو ۴۹

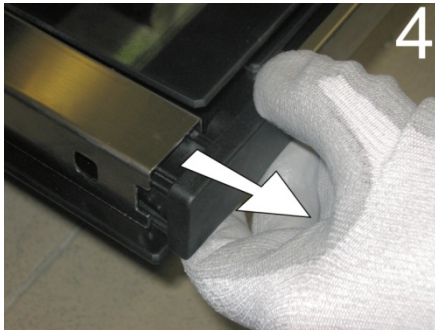


Fig.50 ری‌تصو ۵۰

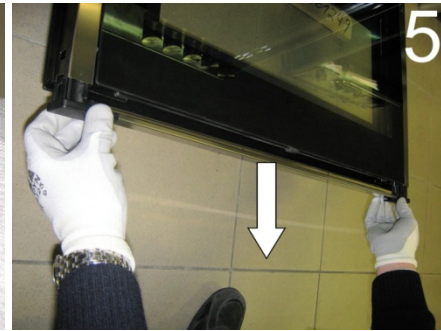


Fig.51 ری‌تصو ۵۱

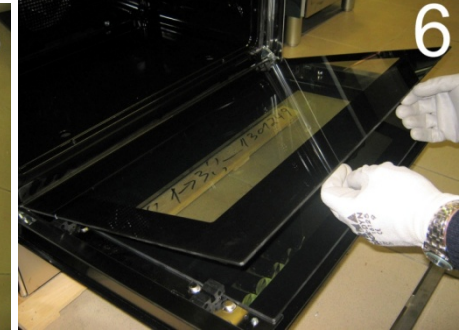


Fig.52 ری‌تصو ۵۲



Fig.53 ری‌تصو ۵۳



Fig.54 ری‌تصو ۵۴

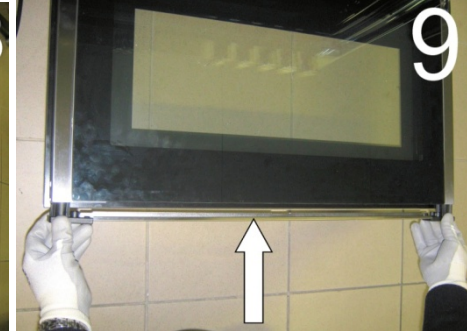


Fig.55 ری‌تصو ۵۵

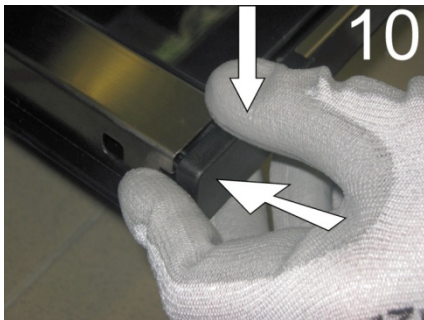


Fig.56 ری‌تصو ۵۶

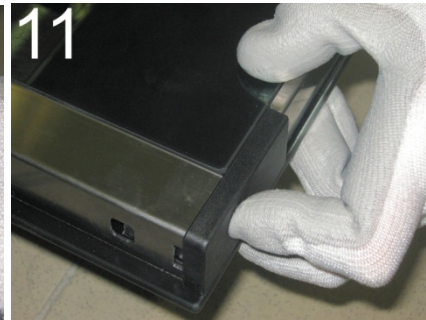


Fig.57 ری‌تصو ۵۷

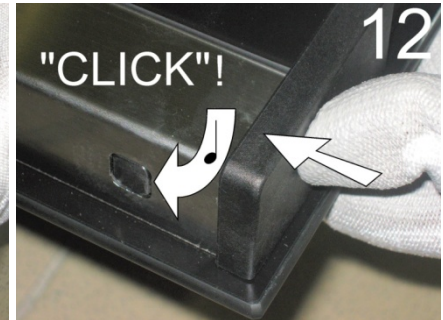


Fig.58 ری‌تصو ۵۸

چربی را در حین پخت غذا به خود جذب کرده و از بین ببرد. اگر یک مایع چرب داخل فر پاشیده شده باشد، سیستم پاک‌کننده خودکار کافی نیست و می‌بایست ابتدا قطرات چربی را توسط یک اسفنج نمدار پاک کنید، سپس فر را در بالاترین دمای ممکن روشن کنید، پس از خنک شدن فر دوباره آن را با یک اسفنج نمدار تمیز کنید.

تمیز کردن دستگاه

همیشه قبل از تمیز کردن دستگاه، می‌بایست برق را قطع کرده و شیر اصلی گاز آن را نیز ببندید.

تمیز کردن سطح کار: سر شعله‌ها، میله‌های استیل و پوشش‌های لعابی روی اجاق و درپوش شعله‌ها را به طور متناوب با آب گرم و صابون تمیز کنید. سپس آنها را آبکشی کرده و خشک نمایید.

چنانچه غذا یا مایعی در هنگام پخت غذا از قابلمه سرریز شد، سریع آن را توسط تکه پارچه‌ای تمیز کنید. اگر باز یا بستن شیرآلات برایتان مشکل است، حتماً از تکنسین‌های خدمات کمک بگیرید.

تمیز کردن قسمت‌های لعابی: برای حفظ شرایط اصلی قسمت‌های لعابی دستگاه، می‌بایست به طور منظم آنها را با آب و صابون تمیز کنید. هرگز از پودرهای شوینده که خاصیت خوردگی دارند استفاده نکنید. همچنین باقیمانده مواد اسیدی و یا قلیایی مانند سرکه، آب لیمو، نمک، سس گوجه... غیره را سریعاً از روی سطوح لعابی پاک کنید. هرگز سطوح لعابی را هنگامی که هنوز داغ هستند نشویند.

تمیز کردن قسمت‌های استیل و ضدزنگ: این سطوح را با آب گرم و صابون تمیز کرده و سپس با یک پارچه نرم خشک کنید. حالت درخشندگی این سطوح را می‌توانید با استفاده از مواد مخصوصی که در بازار موجود است حفظ کنید.

تمیز کردن درپوش شعله‌ها: برای تمیز کردن درپوش شعله‌ها، به راحتی آنها را برداشته و با آب گرم و صابون بشویید و پس از خشک شدن و اطمینان از باز بودن منافذ، آنها را در جای خود قرار دهید.

تمیز کردن شیشه داخلی درب فر: یکی از ویژگی‌های این مدل فر این است که می‌توانید هنگامی که فر کاملاً سرد است، شیشه میانی داخل درب فر را جابجا کرده و آن را با دستمال نمدار تمیز نمایید.

برای جابجا کردن کریستال میانی داخل درب فر، می‌بایست مطابق با تصویر ۴۷ و ۴۸ ابتدا میخ مخصوص لولای درب را داخل سوراخ لولا قرار داده و با اینکار لولا را قفل کنید، سپس مطابق تصاویر ۴۹ تا ۵۴ شیشه داخلی را درآورید.

برای نصب مجدد درب، تمامی مراحل را برعکس مانند تصاویر ۵۵ تا ۵۸ انجام دهید.

تمیز کردن داخل فر: برای راحت تمیز کردن فر می‌توانید درب فر را برآوردن از هم باز کنید، برای این کار ابتدا طبق تصویر ۴۷ و ۴۸ میخ مخصوص را داخل لولای درب قرار داده و درب فر را از جلو به طرف خودتان بکشید تا جایی که درب روی زمین نیافتد. برای جایگزین کردن درب فر، این مراحل را از آخر انجام دهید. طبقه‌های فلزی میله‌ای شکل داخل فر را نیز می‌توانید با باز کردن پیچ حلقه‌های نگهدارنده آن باز کرده و جابجا کنید.

خدمات پس از فروش و قطعات یدکی

این دستگاه قبل از خروج از کارخانه، توسط کارشناسان فنی و ماهر تست و تنظیم شده است. لذا چنانچه در هر مکانی غیر از کارخانه نیاز به تعمیر و یا تنظیم دستگاه باشد، می‌بایست حتماً با افراد ماهر و متخصص تماس بگیرید. به همین دلیل توصیه می‌کنیم که برای رفع هر گونه مشکلی، با مراکز خدمات پس از فروش و یا فروشنده دستگاه تماس بگیرید و اطلاعات کامل در خصوص مدل دستگاه و مشکل را به کارشناسان ارائه نمایید. در صورت نیاز به تعویض قطعه نیز، می‌بایست حتماً قطعه معیوب با قطعات یدکی اصلی تعویض گردد که در اختیار مراکز رسمی خدمات پس از فروش شرکت می‌باشد.

کارکرد تمام اتوماتیک

برنامه مدت زمان پخت را انتخاب کنید و مدت زمان مورد نظر تان را توسط دکمه‌های + / - تنظیم نمایید. علامت **A** ظاهر می‌شود، رله فعال شده و تصویر کتری ظاهر می‌شود. برنامه پایان زمان پخت را انتخاب کنید، در این حالت نزدیک‌ترین زمان پایان پخت روی صفحه نمایان می‌شود. زمان مورد نظر خود را توسط کلیدهای + / - تنظیم نمایید. علامت رله و تصویر کتری خاموش می‌شود. چنانچه زمان فعلی روز و زمان شروع پخت هر دو برابر با یک عدد باشند، تصویر کتری مجدداً ظاهر می‌شود. پس از پایان برنامه اتوماتیک، علامت **A** چشمک زن خواهد شد و سیگنال صوتی شنیده خواهد شد. علامت کتری و رله نیز خاموش خواهد شد.

دقیقه شمار

دکمه دقیقه شمار را انتخاب کنید و زمان مورد نظر تان را توسط کلیدهای + / - تنظیم نمایید. در حین سپری شدن زمان، علامت زنگ روی صفحه نمایان می‌شود و به محض سپری شدن کامل زمان، سیگنال صوتی به صدا درمی‌آید.

سیگنال صوتی

در پایان یک دور کامل دقیقه شمار و یا پایان یک برنامه پخت، سیگنال صوتی به مدت ۷ دقیقه صدا در خواهد آمد. با فشار دادن هر کدام از دکمه‌های مربوط به عملکرد، میتوان سیگنال را قطع کرد. چنانچه دکمه «-» را فشار دهید، صدای سیگنال به ۳ حالت تغییر میکند. تا زمانی که دکمه «-» را فشار نداده‌اید، صدای سیگنال شنیده می‌شود.

شروع برنامه و تایید آن

شما میتوانید هر کدام از برنامه‌ها را پس از تعیین زمان مورد نیاز آن اجرا نمایید. زمان اجرای برنامه را نیز میتوانید در هر لحظه با انتخاب کارکرد مناسب تغییر دهید.

تشخیص خطا

اگر عدد وقت و ساعت روز بین زمان شروع و زمان پایان پخت فرارگیرد، تنظیمات درست است ولی اگر خطایی صورت گرفته باشد سیگنال صوتی شنیده خواهد شد و علامت **A** چشمک زن می‌شود. برای اصلاح تنظیمات، میتوانید یک و یا هر دو کارکرد را تغییر دهید.

لغو برنامه

برای لغو برنامه می‌توانید کارکرد دستی را انتخاب نمایید. پس از خاتمه هر برنامه، آن برنامه بصورت اتوماتیک لغو خواهد شد.

استفاده از ترمومتر (تصویر ۴۶)

این اجاق به وسیله‌ای مجهز است که میتواند درجه حرارت داخل فر را اندازه گیری نماید و به شما این امکان را میدهد که دمای داخل فر را کنترل کرده و دمای پخت هر غذا را با دقت تنظیم نمایید.

فر برقی

وقتی فر را روشن می‌کنید چراغ نارنجی رنگی روشن می‌شود و نشانگر آن است که المنت‌های حرارتی در حال کار هستند. عقربه ترمومتر شروع به حرکت به سمت درجه حرارت مورد نظر میکند. چراغ نارنجی رنگ خاموش و روشن می‌شود که نشانگر روشن بودن المنت‌های حرارتی است. قبل از اینکه ترمومتر به درجه حرارت مورد نظر برسد، ممکن است چراغ چند دقیقه خاموش شود. این حالت طبیعی است چون عملکرد المنت‌های حرارتی به گونه‌ای طراحی شده است که حرارت را به طور یکنواخت داخل فر منتشر کند. وقتی حرکت عقربه ترمومتر متوقف می‌شود، حرارت در بهترین حالت ممکن داخل فر منتشر شده است. چنانچه درجه حرارت داخل فر پایین و یا بالا برود، عقربه ترمومتر نیز متناسب با این نوسان فعال میگردد.

زمانیکه فر خاموش می‌شود، درجه حرارت ترمومتر به تدریج کاهش یافته تا به دمای محیط برسد.
● نکته: درجه‌های ذکر شده روی ولوم نسبی است. برای پخت به درجه حرارت ترمومتر توجه کنید.

فر گازی


زمانیکه فر روشن می‌شود، مشعل فر با حداکثر توان شروع به کار میکند، در این حالت عقربه ترمومتر شروع به حرکت میکند تا به دمای تعیین شده برسد. ممکن است شعله قبل از رسیدن فر به دمای مورد نظر ضعیف شود. این بدین خاطر است که توان مشعل کم می‌شود تا حرارت به طور یکنواخت داخل فر منتشر گردد. زمانیکه ترمومتر متوقف شود یعنی حرارت داخل فر یکنواخت شده است. هنگامی که فر را خاموش نمایید، دمای ترمومتر به تدریج کم شده تا به دمای محیط برسد.

● نکته: ارتباط وضعیت ترموستات و دمای فر که در جدول شماره ۵ به آن اشاره شده است، یک حالت شاخص است و به عوامل متعددی مثل نوع گاز و فشار آن بستگی دارد. جهت پخت غذا می‌بایست به دمای ترمومتر توجه کنید.

● نکته: چنانچه دمای داخل فر را با ترمومتر دیگری اندازه بگیرید، ممکن است دماهای متفاوتی از آنچه ترمومتر اجاق نشان می‌دهد مشاهده کنید، این امر طبیعی است چون درجه حرارتی که ترمومتر اجاق نشان می‌دهد یک دمای میانگین است و دمای دقیق هر نقطه از فر محسوب نمی‌شود.

استفاده از فر با قابلیت پاک‌کنندگی خودکار

در فرهایی که قابلیت تمیزکنندگی خودکار را دارند، سطح داخلی فر با یک لعاب مخصوص منفذدار پوشیده شده است که باعث می‌شود باقیمانده


علامت **A** روی صفحه نمایشگر روشن شده و بدین معنی است یک برنامه اتوماتیک در حال انجام است. به محض فرارسیدن زمان پایان پخت، صدای زنگ شنیده خواهد شد و فر به طور خودکار خاموش می‌شود.
برای غیر فعال کردن صدای زنگ: یکی از کلیدها را فشار دهید.
برای راه اندازی مجدد فر: زمانیکه برنامه پخت نیمه خودکار و یا تمام خودکار به پایان میرسد، علامت **A** روی صفحه نمایش چشمک زن خواهد شد. در این حالت المنت‌های گرمایش و چراغ داخل فر خاموش می‌شوند. برای راه اندازی مجدد فر، کافی است دکمه **M** را فشار داده و نگه دارید تا علامت  روی صفحه ظاهر و علامت **A** ناپدید شود.

سایر کارکردها

لغو کردن زمان پخت (نیمه خودکار یا تمام خودکار)

برای حذف یک برنامه خودکار و یا نیمه خودکار، که با حرف **A** روشن نشان داده شده است، کلیدهای + و - را همزمان برای ۲ ثانیه فشار دهید تا علامت **A** از روی صفحه نمایش خاموش شود.


لغو کردن شمارش معکوس تایمر

برای حذف شمارش معکوس تایمر که با علامت  مشخص می‌شود، کلید **M** را برای ۲ ثانیه نگه دارید تا علامت **M** چشمک زن شود. سپس دکمه‌های + و - را همزمان فشار دهید.

کنترل کردن تنظیمات

تنظیمات و یا زمان باقیمانده هر کارکرد و برنامه پخت را می‌توان توسط کلید **M** و با وارد شدن به حالت برنامه لغو کرد. برای اینکار، کلید **M** را برای حدود ۲ ثانیه نگه دارید تا علامت  روی صفحه نمایش ظاهر شود. زمان باقیمانده روی صفحه نمایش ظاهر می‌شود و چنانچه تایمر غیر فعال شود یک سری عدد صفر روی صفحه روشن می‌شود. در این حالت کلید **M** را دوباره فشار دهید. روی صفحه نمایش کلمه «dur» و سپس زمان باقیمانده و یک سری عدد صفر روشن می‌شود. با فشار دادن مجدد دکمه **M** زمان پایان پخت به همراه کلمه «End» ظاهر می‌شود.

تغییر زمان فعلی دستگاه یا میزان صدای زنگ

چنانچه حالت استاندارد را توسط برنامه ریز انتخاب کنید، علامت  روشن می‌شود، سپس کلید + و - را همزمان بمدت ۲ ثانیه فشار دهید تا علامت • (نقطه) چشمک زن شود.

برای به روز کردن ساعت: کلیدهای + و - را فشار دهید.

برای تغییر میزان صدای زنگ: کلید **M** را فشار دهید. کلمه Ton به همراه یک عدد ظاهر می‌شود. سپس توسط دکمه - میزان صدای زنگ را کاهش دهید.

نکته: عدد ۱ بالاترین میزان صدای زنگ است و در مجموع ۳ سطح برای تنظیم صدای زنگ وجود دارد. هنگام قطع برق، تنظیمات برنامه‌ها و حتی ساعت از بین می‌رود و می‌بایست تنظیمات دوباره انجام شود.

برنامه ریز الکترونیکی تایمر (تصویر ۴۵)

تنظیمات

با فشار دادن دکمه کارکرد، برنامه کارکرد مورد نظر خود را انتخاب نمایید و زمان را نیز با کلیدهای + و - تنظیم کنید.
دکمه های +/-

با فشار دادن دکمه + زمان بالا رفته و با فشار دادن دکمه - زمان کاهش می‌یابد.

سرعت بالا بردن و یا پایین آوردن زمان را می‌توانید با نگه داشتن فشار روی دکمه مربوطه افزایش دهید.

تنظیم ساعت

با فشار دادن همزمان دکمه‌های مدت زمان و پایان می‌توانید برنامه تنظیم وقت را انتخاب کرده و بوسیله دکمه های + / - زمان را تنظیم کنید. تمامی برنامه‌های از قبل تنظیم شده کنسل می‌شود و خروجی‌های مربوطه روشن می‌شود.

راه اندازی دستی

دکمه‌های مدت زمان و پایان را همزمان فشار دهید تا رله‌ها روشن شوند. علامت **A** خاموش شده و تصویر کتری روشن می‌شود. سایر برنامه‌های از قبل تنظیم شده لغو می‌شوند.

راه اندازی/کارکرد نیمه اتوماتیک به همراه مدت زمان پخت

برنامه مدت زمان پخت را انتخاب کنید و مدت زمان مورد نظرتان را توسط دکمه‌های +/- تنظیم نمایید. علامت **A** و تصویر کتری ظاهر می‌شود و خروجی‌های مربوط به رله فعال میشوند. در صورتیکه زمان پایان پخت با زمان فعلی روز برابر باشد، رله‌ها و علامت کتری خاموش می‌شود. سیگنال صوتی شنیده می‌شود و علامت **A** چشمک زن خواهد شد.

راه اندازی/کارکرد نیمه اتوماتیک به همراه پایان زمان پخت

برنامه پایان زمان پخت را انتخاب کنید و مدت زمان مورد نظرتان را توسط دکمه‌های +/- تنظیم نمایید.

علامت **A** و تصویر کتری ظاهر می‌شود و خروجی‌های مربوط به رله فعال میشوند. در صورتیکه زمان پایان پخت با زمان فعلی روز برابر باشد، رله‌ها و علامت کتری خاموش می‌شود. سیگنال صوتی شنیده می‌شود و علامت **A** چشمک زن خواهد شد.



زمان دلخواه ولوم را بچرخانید و پس از انتخاب زمان ولوم را یکبار فشار دهید تا زمان انتخابی ثبت شود. علامت آلارم در تمامی زمان انتخاب برنامه روشن خواهد ماند. پس از پایان مراحل انتخاب زمان صدای بوق شنیده خواهد شد. برای بازگشت به حالت نمایش زمان ولوم را یکبار فشار دهید. برای غیرفعال کردن ثانیه‌شمار ولوم را فشار داده و نگه دارید تا زمانی که علامت آلارم خاموش شود.

استفاده از کلید برنامه ریز الکترونیک سه تایی (تصویر ۴۴)


اولین راه اندازی

زمانیکه فر برای اولین بار روشن می‌شود و یا زمانیکه برق قطع و وصل می‌شود، اعداد و حرف A روی صفحه نمایش چشمک زن می‌شود. در این حالت دستگاه قابل راه اندازی نیست. برای تنظیم ساعت و یا راه‌اندازی دستگاه، دکمه M را به مدت ۲ ثانیه فشار دهید. حرف A خاموش می‌شود و اعداد روی صفحه نمایش به حالت ثابت در می‌آیند.



علامت نقطه (.) چشمک زن خواهد شد، در این حالت با استفاده از کلیدهای + و - ساعت را تنظیم کنید. پس از رها کردن دکمه‌ها، ساعت توسط برنامه‌ریز تایید می‌شود. زمانیکه علامت شماره ۲ جدول زیر را مشاهده کردید بدین معنی است که دستگاه آماده استفاده جهت آشپزی می‌باشد.

برنامه اتوماتیک در حال اجرا است. (* در بعضی مدل‌ها بجای حرف A کلمه Auto نوشته شده است).	A*	۱
دستگاه آماده استفاده بصورت دستی می‌باشد. (اتوماتیک نیست)		۲
هنگام چشمک زدن، برنامه ریز در حالت تنظیم ساعت می‌باشد.	.	۳
تنظیم تایمر		۴
هنگام تنظیم تایمر، اعداد رو به کم شدن می‌باشند.	-	۵
کلید Mode برای مشاهده انتخاب‌های مختلف برنامه‌ریزی	M	۶
این علامت هنگام تنظیم تایمر برای بالا بردن اعداد استفاده می‌شود.	+	۷


تایمر

با تنظیم تایمر تا حداکثر زمان ۲۳ ساعت و ۵۹ دقیقه، یک سیگنال صوتی شنیده خواهد شد. هنگامیکه زمان تنظیم شده به پایان رسید، علامت خاموش شده و صدای زنگ شنیده خواهد شد. این صدا ظرف مدت ۷ دقیقه به طور اتوماتیک خاموش می‌شود و یا میتوان با فشار دادن هر یک از دکمه‌های کلید برنامه‌ریز این صدا را خاموش کنید. برای تنظیم تایمر، دکمه **M** را برای ۲ ثانیه فشار دهید، تا علامت  بصورت چشمک‌زن مشاهده شود. تایمر را توسط کلیدهای + و - تنظیم کنید. پس از پایان تنظیمات، کلیدها را رها کنید. ظرف چند ثانیه، زمان فعلی روی صفحه نمایش ظاهر می‌شود و بلافاصله شمارش معکوس آغاز می‌گردد.

پخت نیمه - اتوماتیک

زمان پخت: به محض انتخاب برنامه پخت و تنظیم درجه حرارت، دکمه **M** را فشار دهید تا وارد حالت برنامه‌ریزی شوید. علامت  ظاهر می‌شود. دکمه **M** را رها کرده و دوباره فشار دهید. حرف **A** بصورت چشمک زن و کلمه «dur» روی صفحه نمایش ظاهر می‌شود. سپس این کلمه تبدیل به 0:00 می‌شود. سپس زمان پخت را توسط کلیدهای مثبت و منفی تنظیم کنید. زمان انتخاب شده توسط کلید برنامه‌ریز به طور خودکار اجرا می‌شود. برای مشاهده زمان فعلی دستگاه، می‌توانید کلید **M** را چند بار فشار دهید. حرف **A** و علامت  روی صفحه نمایش ظاهر می‌شود. به محض به پایان رسیدن زمان پخت، صدای زنگ شنیده می‌شود و فر به طور خودکار خاموش می‌گردد.

اتمام پخت

زمانیکه عملیات مورد نظر خود برای آشپزی و درجه حرارت را انتخاب کردید، کلید **M** را فشار دهید تا به حالت برنامه‌ریزی وارد شوید. دکمه **M** را رها کرده و دوباره فشار دهید. حرف **A** بصورت چشمک زن و کلمه «dur» روی صفحه نمایش ظاهر می‌شود. کلید **M** را مجدد فشار دهید. کلمه End روی صفحه نمایش ظاهر می‌شود. سپس کلمه به 0:00 تبدیل می‌شود. حال زمان مورد نظر جهت پایان پخت را با کلیدهای + و - تنظیم کنید. زمان انتخاب شده توسط کلید برنامه‌ریز به طور خودکار اجرا می‌شود. برای مشاهده زمان فعلی دستگاه، می‌توانید کلید **M** را چند بار فشار دهید حرف **A** و علامت  روی صفحه نمایش ظاهر می‌شود. به محض به پایان رسیدن زمان پخت، صدای زنگ شنیده می‌شود و فر به طور خودکار خاموش می‌گردد.

آشپزی خودکار

زمان شروع پخت و زمان پایان پخت را طبق دستورالعمل تنظیم نمایید. فر بصورت خودکار در زمان تعیین شده شروع به کار کرده و در زمان تعیین شده بعد از پایان پخت خاتمه می‌یابد. درحین زمان انتظار قبل از شروع پخت، که از روشن شدن فر تا گرم شدن فر به طول می‌انجامد،

استفاده از ساعت دیجیتالی (تصویر ۴۱)

روشن کردن

نمایشگر چشمک زن می‌شود.

تنظیم عملکرد روز

مدل ۲ دکمه‌ای: دکمه تنظیم ساعت روز را فشار دهید

مدل ۳ دکمه‌ای: هر دو دکمه را همزمان فشار دهید.

با دکمه‌های + و - ساعت را تنظیم کنید. این سیستم تا ۷ ثانیه پس از استفاده از کلیدهای + و - فعال خواهد ماند.

تغییر زمان تابستان / زمستان

عملکرد روز را فعال کنید. دکمه را ۴ ثانیه فشار دهید تا نمایشگر ساعت چشمک زن شود. با دکمه‌های + و - ساعت درست را تنظیم کنید.

تنظیم تایمر

این سیستم با دکمه + تنظیم می‌گردد. برای بالا بردن زمان تایمر باید دکمه + را مجدداً فشار دهید. در حین شمارش معکوس، تایمر روی صفحه نمایش نمایان می‌شود. علامت زنگ روی صفحه روشن می‌شود. تایمر را می‌توان بر اساس ثانیه و دقیقه تنظیم نمود. طولانی‌ترین زمان تایمر ۱۰ ساعت است. فرمت تایمر پس از ۹۹ دقیقه و ۵۰ ثانیه تغییر میکند و به ۱ ساعت و ۴۰ دقیقه تبدیل می‌شود. علامت قابل‌لمه روشن می‌شود. برای نشان دادن زمان فعلی روز، دکمه «time of day» را بمدت ۶ ثانیه فشار دهید.

برگرداندن تایمر به حالت اولیه

با فشار دادن مداوم دکمه «-» تایمر را روی عدد صفر قرار دهید.

سیگنال

پس از پایان یافتن تایمر صدای سیگنال در صورت «RESET» نشده توسط دکمه «time of day» به مدت ۷ دقیقه فعال خواهد بود.

این سیگنال در صورت فشار دادن دکمه «time of day» در ۱۵ ثانیه پایانی تایمر غیرفعال خواهد شد.

فرکانس سیگنال

در صورتی که هیچ عملکردی فعال نباشد، فرکانس سیگنال را می‌توانید توسط دکمه «-» انتخاب کنید. ۳ فرکانس انتخابی برای دستگاه شما موجود است (1.5 - 2.0 - 3.0 kHz).

نحوه استفاده از ساعت لمسی (تصویر ۴۲)

تشخیص فرکانس اصلی: هنگام روشن بودن دستگاه، فرکانس اصلی مشخص می‌شود. زمانیکه تایمر به فرکانس ۶۰ هر تیز متصل باشد، علامت سلسیوس در حین شروع به کار دستگاه چشمک زن خواهد شد.

روشن کردن: در هنگام روشن شدن، کنتاکت رله باز می‌شود. صفحه نمایشگر و علامت AUTO چشمک زن شده و عدد 0:00 نمایان می‌شود. وضعیت روشن و حالت چشمک زن عدد تنظیم زمان تا زمانیکه زمان تنظیم نشود باقی خواهد ماند.

تنظیم زمان: دکمه «+» و «-» را همزمان فشار دهید. در حالت روشن، می‌توانید دکمه MODE را فشار دهید. هنگامیکه نشانه‌های دو نقطه «:» بصورت چشمک زن می‌باشند، می‌توانید ساعت را توسط دکمه‌های «+» و «-» تنظیم نمایید. وقتی که دکمه‌های «+» و «-» را برای ۱ ثانیه یا بیشتر نگه دارید حالت تنظیم سریع شروع می‌شود. چنانچه در حالت فعال بودن برنامه اتوماتیک تنظیم زمان را انتخاب نمایید، برنامه اتوماتیک کنسل خواهد شد.

زنگ خبر: زمانیکه دقیقه شمار به آخرین دقیقه برسد، زنگ خبر به صدا در خواهد آمد. این زنگ را می‌توانید با فشار دادن هر دکمه‌ای خاموش نمایید.

پاک کردن برنامه‌ها و تنظیم دستی: مدت زمان استمرار دقیقه شمار را میتوان به روشهای ذیل پاک کرد :

الف) کلید پاک کردن برنامه: ابتدا برنامه دقیقه شمار را انتخاب کنید، سپس دکمه «+» و «-» را همزمان فشار دهید. پس از پاک کردن برنامه، صفحه نمایش از حالت تنظیم به حالت زمان تغییر می‌کند.

ب) شمارش معکوس به صفر. تایمر در حالت تنظیم باقی می‌ماند.

دقیقه شمار

زمانیکه حالت دقیقه شمار انتخاب شود...

قفل کردن: چنانچه از هیچ کلیدی به مدت ۷ ثانیه استفاده نشود و یا دستگاه reset شود، حالت قفل شدن کلیدها فعال می‌شود. با فشار دادن هر دکمه‌ای یا ترکیب دو دکمه برای ۲ ثانیه یا بیشتر، وضعیت قفل غیر فعال می‌شود.

استفاده از ساعت عقربه‌ای (آنالوگ)

برای تنظیم زمان ساعت آنالوگ ولوم را به آرامی و ۲ دفعه فشار دهید تا علامت ساعت «Clock» شروع به چشمک زدن کند. برای کم و یا زیاد کردن زمان ولوم را در جهت عقربه‌های ساعت و یا خلاف آن بچرخانید. با این کار زمان بصورت ۱ دقیقه ۱ دقیقه کم و یا زیاد می‌شود. پس از آخرین تنظیمات زمان تایمر الکترونیکی از حالت تنظیم به صورت خودکار خارج می‌شود. تنظیمات دقیقه شمار پس از پایان تنظیم ساعت فعال خواهد شد. برای تنظیم آلارم ولوم را به آرامی یکبار فشار دهید تا علامت مخصوص تنظیم آلارم شروع به چشمک زدن کند. سپس برای تنظیم

● **گریل کردن غذا با استفاده از جوجه گردان:** برای اینکار پایه جوجه گردان را در قسمت‌های کناری روی ردیف ۳ قرار دهید. سیخ را در داخل غذای مورد نظر قرار دهید و آن را داخل فر نصب کنید. قسمت انتهایی سیخ جوجه گردان باید در داخل میله گردان در سمت چپ فر قرار گیرد و قسمت دیگر سیخ وارد محور نگه دارنده شود (تصویر ۳۸). سپس سینی را روی یکی از ردیف‌های پایین فر قرار داده و گریل را روشن کنید و دکمه جوجه گردان را بزنید.

نحوه استفاده از گریل برای مدل‌های دارای دو کنترل

گریل گازی را می‌توان فقط با فر گازی ترکیب کرد. یک نمودار روی کنترل پنل در بالای هر ولوم ترسیم شده که نشان‌دهنده شعله مربوط به هر ولوم می‌باشد. گریل گازی را می‌توان به روش‌های مختلف روشن کرد:

● روشن کردن دستی:

درب فر را کامل باز کنید، ولوم را خلاف جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید و روی علامت حداکثر که با علامت شعله بزرگ مشخص شده قرار دهید و ولوم را فشار دهید، در همین حین کبریت روشن را در نزدیکی شعله گریل نگه دارید. پس از روشن شدن شعله ده ثانیه صبر کرده و سپس ولوم را رها کنید. مطمئن شوید که شعله روشن باقی بماند.

قبل از بستن درب فر، ۲ الی ۳ دقیقه صبر کنید تا شعله روشن گریل به حالت ثابت در بیاید. همیشه برای روشن کردن گریل درب را کامل باز کنید. گریل گازی را می‌توانید برای برشته کردن غذا روی طبقه فلزی فر یا با استفاده از جوجه گردان استفاده نمایید.

برای استفاده از گریل، طبقه فلزی را روی ردیف اول یا دوم قرار دهید، سینی گریل را در ردیف پایین و غذا را روی طبقه بالا قرار دهید و سپس شعله‌ها را روشن کنید

گریل کردن غذا با استفاده از جوجه گردان: برای اینکار پایه جوجه گردان را در قسمت‌های کناری روی ردیف ۳ قرار دهید. سیخ را در داخل غذای مورد نظر قرار دهید و آن را داخل فر نصب کنید. قسمت انتهایی سیخ جوجه گردان باید در داخل میله گردان در سمت چپ فر قرار گیرد و قسمت دیگر سیخ وارد محور نگه دارنده شود (تصویر ۳۸). سپس سینی را روی یکی از ردیف‌های پایین فر قرار داده و گریل را روشن کنید و دکمه جوجه گردان را بزنید.

نحوه استفاده از گریل برقی

گریل برقی را می‌توان با فر گازی و یا فر برقی (تصویر ۳۷) مرتبط کرد. در هر دو حالت گریل توسط ولوم ترموستات فر روشن می‌شود. گریل گازی را می‌توان مانند گریل برقی همراه با گریل فر یا جوجه گردان استفاده کرد. توان گریل برقی ۲۵۰۰ وات می‌باشد.

گریل کردن روی طبقات فلزی فر: در این حالت طبقه فلزی را روی طبقه ۱ یا ۲ قرار داده و سینی فر را زیر طبقه فلزی بگذارید. سپس غذای مورد نظر را روی طبقه فلزی گذاشته و المنت گریل را روشن کنید.

گریل کردن غذا با جوجه گردان: در این حالت پایه سیخ جوجه گردان را تعبیه کرده و غذا را داخل سیخ گذاشته و جوجه گردان را به طور کامل داخل فر قرار دهید. سینی فر را روی یکی از طبقات پایین قرار داده و جوجه گردان را توسط کلید ترموستات و کلید مربوط به جوجه گردان را روشن کنید.

نحوه استفاده از گریل برقی با تهویه

گریل برقی با تهویه فقط در فرهای چند منظوره وجود دارد. کلید چند منظوره را روی وضعیت مورد نظر قرار دهید و المنت گریل را با توان ۳۰۰۰ وات و فن برقی را نیز فعال کنید. به طور کلی برای اینکه یک گریل عالی داشته باشید، طبقه فلزی را در ردیف وسط و سینی فر را در ردیف پایین بگذارید.

نکته مهم: هنگام استفاده از گریل برقی با تهویه، برای جلوگیری از داغ شدن بیش از حد، ولوم ترموستات نباید بالاتر از ۱۷۵ درجه سانتیگراد تنظیم شود.


این نوع از اجاق گازها مجهز به یک فن خنک کننده هستند که توسط ترموستات تنظیم می‌شوند و برای جلوگیری از داغ شدن بیش از حد کنترل پنل و ولوم‌ها می‌باشند. وقتی دما بیش از اندازه بالا برود، فن شروع به کار میکند و زمانی که دما پایین آمد فن نیز خاموش می‌شود.

استفاده از دقیقه شمار





در این حالت، زمانی که غذا بعد از یک زمان مشخص آماده می‌شود، یک سیگنال صوتی شنیده خواهد شد. برای فعال کردن این سیستم، ولوم دقیقه‌شمار را یک دور کامل در جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید. سپس برای انتخاب زمان مورد نیاز برای پخت غذا ولوم را در جهت خلاف عقربه‌های ساعت چرخانده و روی عدد مورد نظر قرار دهید (تصویر ۳۹).

هشدار: شنیدن سیگنال صوتی به معنی اتمام فرایند پخت نیست و باید بصورت دستی پخت غذا را متوقف کرد.

استفاده از تایمر (تصویر ۴۰)

با استفاده از این سیستم می‌توانید زمان پخت را بصورت دستی و یا توسط تایمر مشخص کنید تا در پایان پخت غذا فر به طور خودکار خاموش شود. اگر زمان پخت انتخاب نشود، لازم است که ولوم تایمر را روی علامت  قرار دهید.

برای خاموش کردن فر، ولوم تایمر را چرخانده و زمان پخت را انتخاب کنید، سپس درجه حرارت را نیز مشخص کنید. در پایان شمارش معکوس، صدای تایید را می‌شنوید. (این سیستم فقط در فرهای برقی موجود می‌باشد.)

علامت	عملکرد	توضیحات
	گریل با فن	در این برنامه فن هوای داغ را به جریان در می آورد و به پخت یکنواخت غذا کمک میکند. این برنامه برای پخت غذاهایی مانند سوسیس و تکه های مرغ مناسب است. همچنین پختن غذاهای آب دار مانند گوشت خوک با این برنامه، از ایجاد میعان جلوگیری می کند.
	فر با فن	در این برنامه فن هوای داغ را بطور یکنواخت در محیط فر به جریان در می آورد و به پخت یکنواخت غذاها در حجم زیاد کمک میکند. برای کباب کردن سبزیجات، گوشت، ماکیان و ماهی مناسب است.
	فن True Fan Oven	این عملکرد برای اکثر غذاها مناسب است و روش پخت مفید و کارآمدی است. درجه حرارت در طی فرایند پخت یکنواخت نگه داشته می شود و بطور خاص برای پخت چندین غذا در چند طبقه فر مناسب است.
	پیتزا	برای پخت پیتزا، شیرینی و یا نان مسطح استفاده می شود.

استفاده از گریل

ظروف گریل شامل یک سه پایه فلزی و یک سینی لعابی است. غذا را روی سه پایه فلزی قرار دهید. برای پخت آرامتر غذا می توانید از طبقه پایین فر استفاده نمایید. قبل از استفاده از گریل، همیشه ابتدا المنتهای گریل را بمدت ۵ دقیقه با درجه حرارت ۲۰۰ درجه سانتیگراد گرم کنید. چنانچه قصد استفاده از گریل را ندارید، ظرف گریل را از فر خارج کنید. هنگام استفاده از برنامه گریل، گریل عادی و گریل با فن، درب فر می بایست بسته باشد. همیشه برای بیرون آوردن سینی گریل و یا چرخاندن غذا از دستکش استفاده نمایید. پس از اتمام پخت، همیشه سینی گریل را تمیز کنید و در صورتیکه غذای پر چرب طبخ نموده اید پس از اتمام پخت به مدت ۵ دقیقه گریل را با دمای بالا روشن نگه دارید تا المنت گریل تمیز شود.

نحوه استفاده از فر برقی سنتی

هنگام استفاده از فر برای اولین بار، می بایست ابتدا به مدت ۳۰ دقیقه فر را در دمای ۲۵۰ درجه سانتیگراد روشن نگه دارید تا بوی نامطبوع مواد عایق بندی داخلی فر از بین برود. برای استفاده معمول، دمای مورد نظر پخت را با استفاده از ولوم ترموستات انتخاب کنید و صبر کنید تا چراغ نارنجی خاموش شود. مطابق «تصویر ۳۳» سینی فر و طبقه های فلزی را می توانید در ۵ ردیف مختلف قرار دهید. برای تمیز نگه داشتن فر بهتر است برای پخت گوشت همیشه آن را داخل سینی قرار دهید.

نحوه استفاده از فر برقی با تهویه

هنگام استفاده از فر برای اولین بار، می بایست ابتدا به مدت ۳۰ دقیقه فر را در دمای ۲۵۰ درجه سانتیگراد روشن نگه دارید تا بوی نامطبوع مواد عایق بندی داخلی فر از بین برود. قبل از شروع به کار، دمای مورد نظر پخت را با استفاده از ولوم ترموستات انتخاب کنید و صبر کنید تا چراغ نارنجی خاموش شود. در این مدل از فرها، فن به یک المنت مدوری مجهز است که هوا را در جهت افقی به گردش در می آورد. ویژگی این مدل از فرهای تهویه دار این است که می توان بدون اینکه در طعم غذاها تغییری ایجاد شود چند مدل پخت را همزمان انجام داد. برخی از مدل ها مجهز به یک فیلتر فلزی هستند که در جدار انتهایی فر نصب شده و چربی هنگام کباب کردن یا سرخ شدن غذا را جذب می کند، بنابراین لازم است هر چند وقت یک بار این فیلتر را در آورده و با آب و صابون بشویید تا چربی های جذب شده تمیز شود. برای جدا کردن فیلتر کافی است روی قسمتی که با فلش مشخص شده به سمت بالا کمی فشار وارد کنید. معمولا گردش هوای داغ در داخل فر باعث انتشار یکنواخت حرارت می گردد و لازم نیست فر را از قبل گرم کنید، ولیکن برای پخت غذاهای بسیار لطیف مانند شیرینی ها، بهتر است قبل از قراردادن سینی، فر را گرم کنید. در این مدل از فرها، معمولا پخت سنتی برخی غذاها تغییر می کند. مثلا هنگام پخت گوشت لازم نیست گوشت را بچرخانید یا لازم نیست برای بریان کردن از جوجه گردان استفاده کنید. فقط گوشت را مستقیما روی طبقه فلزی قرار دهید.

نحوه استفاده از گریل گازی (تک کنترل)

گریل گازی را میتوان فقط با فر گازی ترکیب کرد. گریل گازی با همان ولوم مربوط به فرگازی تنظیم می شود (تصویر ۳۱). فقط تفاوت آنها در این است که برای تنظیم گریل باید ولوم را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید ولی برای تنظیم فر آن را در جهت خلاف عقربه های ساعت میچرخانید. شعله های گریل همیشه در حالت حداکثر عمل می کنند بنابراین وضعیت حداقل برای گریل تعریف نشده است. علاوه بر این گریل مجهز به سیستم ایمنی است که از خاموش شدن شعله جلوگیری می کند. گریل را به روشهای مختلف می توان روشن کرد:

- **روشن کردن دستی:** درب فر را کامل باز کنید، ولوم را چرخانده و فشار دهید، در همین حین کبریت روشن را نزدیک شعله گریل نگه دارید تا شعله روشن شود. پس از ده ثانیه ولوم را رها کنید. در صورت خاموش شدن شعله مراحل فوق را مجدد تکرار کنید.
- **روشن کردن برقی:** درب فر را کامل باز کنید، ولوم را چرخانده و فشار دهید. ولوم ترموستات را فشار دهید تا شعله روشن شود. ده ثانیه پس از روشن ماندن شعله، ولوم را رها کنید.

هشدار: همیشه برای روشن کردن گریل، ابتدا درب فر را کامل باز کنید.


گریل گازی را می توانید برای برشته کردن غذا روی طبقه فلزی فر یا با استفاده از جوجه گردان استفاده نمایید. برای استفاده از گریل، طبقه فلزی را روی ردیف اول یا دوم قرار دهید، سینی گریل را در ردیف پایین و غذا را روی طبقه بالا قرار دهید و سپس شعله ها را روشن کنید. هنگام استفاده از گریل همیشه درب فر می بایست بسته باشد. مراقب نزدیک شدن کودکان به فر باشید.

- فر را به مدت نیم ساعت در دمای ۲۰۰ درجه سانتیگراد روشن نگه دارید.
- برای پخت عادی، کلید تنظیم‌کننده را روی حالت تنظیم دستی قرار دهید.
- چنانچه کلید تنظیم برنامه‌ها روی حالت اتوماتیک باشد فر کار نمی‌کند.

برای استفاده از فر:







- ۱- ابتدا ولوم مربوط به انتخاب برنامه را در جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید و برنامه مورد نظر را انتخاب کنید. (تصویر ۳۷) چراغ نارنجی رنگ روشن خواهد شد.
- ۲- ولوم انتخاب درجه حرارت را در جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید و دمای دلخواهتان را انتخاب کنید. به محض اینکه دمای فر به دمای انتخابی شما رسید، چراغ نارنجی رنگ خاموش می‌شود و فر آماده استفاده است. در حین استفاده از فر، روشن و خاموش شدن چراغ نارنجی امری طبیعی است.
- ۳- برای خاموش کردن فر، ولوم‌های مربوط به انتخاب برنامه و درجه حرارت را در جهت خلاف عقربه ساعت چرخانده و به حالت اول برگردانید. در حین پخت داخل فر بخار ایجاد می‌شود، بنابراین برای احتیاط همیشه ابتدا درب فر را در دو مرحله باز کنید، ابتدا چند ثانیه درب را حدود یک سانت باز نگه دارید تا بخار خارج شود، سپس درب را کامل باز نمایید. زمانیکه درب را باز می‌کنید مراقب دستان و صورت خود باشید. هرگز ته فر را با کاغذ آلومینیومی نپوشانید چون این امر باعث داغ شدن بیش از اندازه فر شده و به لعاب داخل فر صدمه وارد می‌کند. همیشه ظرف پخت غذا و سینی را روی یکی از قفسه‌های داخل فر قرار دهید و از قراردادن ظروف در کف فر خودداری کنید.

گرم کردن اولیه فر (پیش گرم)

- با برنامه «شروع سریع/Quick start» می‌توانید فر اصلی را (فر سمت چپ) را در سریع‌ترین زمان ممکن گرم کنید. از کلید  برای اجرای برنامه «شروع سریع/Quick start» استفاده نمایید.
- ۱- ابتدا توسط ولوم انتخاب برنامه، برنامه «شروع سریع/Quick start» را انتخاب کنید. سپس درجه حرارت دلخواه را نیز انتخاب نمایید. چراغ نارنجی رنگ چندین بار روشن و خاموش خواهد شد، در این حالت قبل از قراردادن غذا داخل فر دما ثابت خواهد شد.
 - ۲- برنامه آشپزی مورد نظر را مجدداً انتخاب کرده و غذا را داخل فر قرار دهید.
 - ۳- در صورتیکه تصمیم دارید غذاهایی بپزید که دما در آن بسیار مهم است (مانند: کیک و خامه و...)، از برنامه «True Fan» استفاده کرده و اجازه دهید تا چراغ نارنجی چندین بار روشن و خاموش شده و المنت بالایی فر به آرامی خنک شود.
- برنامه «شروع سریع/Quick start» فقط برای گرم کردن اولیه فر بوده و جهت پخت مناسب نیست.

برنامه های فر

- زمانیکه تصمیم دارید از هر کدام از برنامه‌های فر (به غیر از یخ زدایی و گریل) استفاده نمایید، حتماً قبل از انتخاب برنامه مورد نظر و شروع به پخت فر را با برنامه «شروع سریع/Quick start» گرم کنید.
- زمانیکه از برنامه «فر به همراه فن / Fan Assisted» و یا «فن واقعی/True Fan» استفاده می‌کنید و چنانچه دستورالعمل غذای مورد نظران برای پخت با فر سنتی تنظیم شده است، بهتر است دمای فر را ۲۰ درجه سانتیگراد پایین بیاورید. همچنین توصیه می‌شود تا وقتی که به درجه حرارت و تنظیمات فر آشنایی کامل پیدا نکرده‌اید، غذا را در مراحل آخر پخت دائماً چک کنید.
- هر یک از برنامه‌های پخت فر در حرارت مشخصی عمل می‌کنند. برای مثال: برنامه «True Fan» بیشتر برای پخت کیک‌ها و دسرهای مناسب است و یا برنامه Fan Assisted برای کباب کردن گوشت و سیب‌زمینی یخ‌زده یا سبزیجات مناسب است.

علامت	عملکرد	توضیحات
	شروع سریع	این برنامه برای گرم کردن اولیه فر می‌باشد. توصیه می‌شود همیشه قبل از شروع به پخت و یا استفاده از برنامه اصلی پخت غذا، فر را با این برنامه گرم کنید. زمانیکه درجه حرارت فر به دمای مورد نظر رسید، برنامه اصلی پخت را اجرا کنید.
	یخ زدایی	برای یخ زدایی، غذای منجمد را روی سینی فر قرار داده و آن را روی پایین‌ترین طبقه فر بگذارید. ولوم درجه حرارت را روی 0 درجه قرار دهید. هرگز از حرارت برای یخ زدایی استفاده نکنید. برای یخ زدایی غذاهای منجمد در قطعات بزرگ مانند مرغ درسته یا بوقلمون، آن را در یخچال قرار دهید تا یخ به آرامی ذوب شود.
	فر عادی	برای کباب کردن و پخت نان یا کیک میوه ای روی یک طبقه از طبقات فر مناسب است
	المنت پایینی	برای آرام پز کردن خوراک یا پخت فرنی و گرم کردن غذا از دمای پایین استفاده کرده و برای پخت شیرینی و تارت از دمای بالا استفاده کنید.
	المنت بالا	برای برشته کردن و گرم کردن مجدد غذاهایی مثل لازانیا، موساکا و ... استفاده می‌شود
	گریل عادی	برای آماده کردن کرپ و مافین ... سایر غذاهایی که در کمتر از ۱۵ دقیقه باید گریل شوند مناسب است.

عقربه‌های ساعت و قراردادن آن روی دمای انتخابی می‌توانید دمای فر را تنظیم نمایید. فرهای گازی را می‌توان با گریل‌گازی یا یک گریل برقی ترکیب کرد.

چنانچه مدل دستگاه شما این امکان را فراهم میکند که از گریل‌گازی و فر گازی بصورت ترکیبی استفاده کنید، می‌توانید درجه حرارت داخل فر را طبق جدول شماره ۸ تنظیم نمایید.

فرگازی دارای فن

با استفاده از کلید مربوط به فن که روی کنترل پنل قرار دارد می‌توانید فن را روشن کنید. با روشن شدن فن، هوای گرم داخل فر به طور یکنواخت منتشر می‌شود. با اینکار می‌توانید مرحله پیش-گرم (گرم کردن اولیه) را انجام ندهید ولیکن برای کسب نتیجه مطلوب تر در پخت، بهتر است قبل از گذاشتن ظرف داخل فر آنرا ابتدا گرم کنید. برای کباب کردن گوشت داخل فر، لازم نیست که گوشت را بچرخانید. همچنین برای درست کردن کباب با سیخ نیز لازم نیست که از کباب‌پز استفاده کنید، کافی است که گوشت را مستقیماً روی پنجره داخل فر قرار دهید. هنگام استفاده از فرهای گازی با فن، دمای پخت به طور تقریبی ۱۰ تا ۱۵ درجه پایین‌تر از فرهای گازی سنتی می‌باشد.

موقعیت ولوم فر	فقط در حالت شعله فر	شعله فر + شعله گریل
حداقل = ۱	۱۲۰ درجه	۲۰۰ درجه
حداکثر = ۸	۲۲۰ درجه	۲۷۰ درجه

شعله‌ها را می‌توانید به روش‌های مختلف روشن کنید :

● روشن کردن دستی:



همیشه می‌توانید زمانیکه برق دستگاه قطع است به روش دستی فر را روشن کنید. برای این‌کار، درب فر را باز کرده ولوم را روی عدد ۸ قرار دهید (تصویر ۳۲). سپس یک کبریت روشن را کنار مشعل نگه دارید، دکمه ترموستات را فشار داده به مدت ۱۰ ثانیه نگه دارید تا مشعل روشن شود. سپس ولوم را رها کنید و مطمئن شوید که مشعل روشن باقی بماند، در غیر اینصورت مراحل فوق را دوباره انجام دهید.


● روشن کردن برقی:

در مورد فرهایی که مجهز به سیستم روشن کردن برقی می‌باشند برای روشن کردن فر ابتدا درب فر را باز کرده و سپس ولوم را روی حداکثر درجه حرارت (عدد ۸) قرار دهید. سپس ولوم ترموستات را فشار دهید. ده ثانیه صبر کنید تا شعله کاملاً روشن شود و سپس ولوم را رها کنید. مطمئن شوید که شعله روشن باقی مانده است در غیر اینصورت مراحل روشن کردن را مجدداً تکرار کنید. در مورد مدل‌های بدون ولوم احتراق، برای روشن کردن فر می‌بایست ولوم ترموستات و کلیدی که علامت جرعه دارد را همزمان فشار داده و ده ثانیه نگه دارید تا شعله روشن شود. در نظر داشته باشید که سیستم احتراق برقی فر نباید بیشتر از ۱۵ ثانیه به طول بیانجامد، اگر بعد از این مدت شعله‌ها روشن نشوند، عمل روشن کردن را بلافاصله تکرار نکنید. قبل از شروع مجدد ابتدا پنجره یا درب اتاق را بمدت ۱ دقیقه باز کنید تا جریان هوا برقرار شود.



استفاده از کلیدهای تغییر وضعیت (تصویر ۳۴ و ۳۵)


کلیدهای تغییر وضعیت که در فرهای گازی استفاده می‌شوند به شرح ذیل می‌باشند:

علامت  و  برای نشان دادن چراغ و فن فر می‌باشد.

علامت  برای روشن کردن چراغ فر می‌باشد

یا

علامت  و  برای نشان دادن سیخ گردان و چراغ می‌باشد.

علامت  برای روشن کردن چراغ فر می‌باشد.

استفاده از ترموستات برقی (تصویر ۳۶) در فرهای چند کاره

ترموستات تعبیه شده در این مدل فرها، درجه حرارت یکنواختی را داخل فر برقرار میکند. شما می‌توانید این درجه حرارت را از ۵۰ درجه تا ۲۵۰ درجه تنظیم نمایید. برای اینکار ولوم را در جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید و دمای مورد نظر را انتخاب کنید. عملکرد ترموستات با یک چراغ نارنجی رنگ مشخص می‌شود، چنانچه دمای داخل فر ۱۰ درجه از دمای تعیین شده بالاتر برود، ترموستات خاموش می‌شود و در صورتیکه ۱۰ درجه از دمای تعیین شده پایین‌تر برود، ترموستات روشن خواهد شد.

ترموستات تنها زمانی می‌تواند دمای فر را تنظیم کند که ولوم مربوطه را روی عدد مورد نظرتان قرار دهید؛ به عبارت دیگر در صورتی که ولوم روی عدد صفر باشد، ترموستات عمل نمی‌کند.

استفاده از فرهای چند کاره (تصویر ۳۷)

پیش از روشن کردن فر برای اولین بار به نکات زیر توجه کنید:

● تمامی قطعات بسته‌بندی و ملزومات را از داخل فر خارج نمایید.

نکات مهم :

- همیشه مراقب کودکان باشید که پس از خاموش شدن صفحه، به آن دست نزنند.
- برای پخت غذا روی صفحه‌های شیشه‌ای - سرامیکی، تحت هیچ شرایطی از کاغذ آلومینیومی و یا ظروف پلاستیکی استفاده نکنید.
- تا وقتی که چراغ نمایشگر حرارت، روی صفحه‌های شیشه‌ای - سرامیکی روشن است به هیچ وجه صفحه را لمس نکنید چون این چراغ نشانگر آن است که دمای صفحه هنوز بالا است.
- از قرار دادن قابلمه‌های ناصاف و غیر مسطح روی صفحه خودداری نمایید.
- چنانچه ترک خوردگی روی صفحه سرامیکی مشاهده کردید، آن را از برق قطع کنید و فوراً با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.
- صفحه‌های شیشه‌ای - سرامیکی در برابر شوک دما (هم سرما و هم گرما) مقاوم هستند.
- در صورتی که جسم سختی مانند نمک‌پاش شیشه‌ای و یا ظرف فلز به لبه‌ها و یا گوشه صفحه برخورد کند، صفحه خواهد شکست.
- به هیچ وجه از صفحه شیشه‌ای - سرامیکی بعنوان تکیه‌گاه استفاده نکنید.

نحوه استفاده از فرگازی (تک کنترل)

فرگازی:

تمامی فرهای گازی مجهز به ترموستات و یک سیستم ایمنی می‌باشند تا دمای هنگام آشنیزی را تنظیم کنند. با چرخاندن ولوم در جهت خلاف عقربه‌های ساعت و قراردادن آن روی دمای انتخابی می‌توانید دمای فر را تنظیم نمایید. فرهای گازی را می‌توان با گریل گازی یا یک گریل برقی ترکیب کرد.

فر گازی دارای فن:

با استفاده از کلید مربوط به فن که روی کنترل پنل قرار دارد می‌توانید فن را روشن کنید. با روشن شدن فن، هوای گرم داخل فر به طور یکنواخت منتشر می‌شود. با اینکار می‌توانید مرحله پیش-گرم (گرم کردن اولیه) را انجام ندهید ولیکن برای کسب نتیجه مطلوب تر در پخت، بهتر است قبل از گذاشتن ظرف داخل فر آنرا ابتدا گرم کنید.

برای کباب کردن گوشت داخل فر، لازم نیست که گوشت را بچرخانید. همچنین برای درست کردن کباب با سیخ نیز لازم نیست که از کباب پز استفاده کنید، کافی است که گوشت را مستقیماً روی پنجره داخل فر قرار دهید. هنگام استفاده از فرهای گازی با فن، دمای پخت به طور تقریبی ۱۰ تا ۱۵ درجه پایین تر از فرهای گازی سنتی می‌باشد.

لازم به ذکر است روشن کردن فن مانع کار کردن گریل می‌شود، بنابراین گریل فر و فن به طور همزمان روشن نخواهد شد. همچنین این نوع فرها را می‌توانید بدون روشن کردن فن و به شکل سنتی نیز استفاده کنید. این حالت برای غذاهایی که فقط از قسمت پایین حرارت لازم دارند مناسب است (مانند پیتزا).

هشدار:

چنانچه شعله‌ها به طور تصادفی خاموش شدند، ولوم را به طرف خاموش بچرخانید و تا یک دقیقه فر را روشن نکنید. شعله‌ها را می‌توانید به روشهای مختلف روشن کنید:

● روشن کردن دستی:

همیشه می‌توانید زمانی که برق دستگاه قطع است به روش دستی فر را روشن کنید. برای اینکار، درب فر را باز کرده ولوم را روی عدد ۲۶۰ درجه قرار دهید (تصویر ۳۰). سپس یک کبریت روشن را کنار مشعل نگه دارید، دکمه ترموستات را فشار داده به مدت ۱۰ ثانیه نگه دارید تا مشعل روشن شود. سپس ولوم را رها کنید و مطمئن شوید که مشعل روشن باقی بماند، در غیر اینصورت مراحل فوق را دوباره انجام دهید.

● روشن کردن برقی:

در مورد فرهایی که مجهز به سیستم روشن کردن برقی می‌باشند برای روشن کردن فر ابتدا درب فر را باز کرده و سپس ولوم را روی حداکثر درجه حرارت (عدد ۸) قرار دهید. سپس ولوم ترموستات را فشار دهید. ده ثانیه صبر کنید تا شعله کاملاً روشن شود و سپس ولوم را رها کنید. مطمئن شوید که شعله روشن باقی مانده است در غیر اینصورت مراحل روشن کردن را مجدداً تکرار کنید. در مورد مدل‌های بدون ولوم احتراق، برای روشن کردن فر می‌بایست ولوم ترموستات و کلیدی که علامت جرعه دارد را همزمان فشار داده و ده ثانیه نگه دارید تا شعله روشن شود. در نظر داشته باشید که سیستم احتراق برقی فر نباید بیشتر از ۱۵ ثانیه بطول بیانجامد، اگر بعد از این مدت شعله‌ها روشن نشوند، عمل روشن کردن را بلافاصله تکرار نکنید. قبل از شروع مجدد ابتدا پنجره یا درب اتاق را بمدت ۱ دقیقه باز کنید تا جریان هوا برقرار شود.

هشدار:

- هنگام روشن کردن فر همواره درب فر باید باز باشد، همینطور برای جلوگیری از داغ شدن دستگاه، درپوش اجاق گاز را نیز همواره باز نگه دارید.
- چنانچه برای اولین بار از فر استفاده می‌کنید، باید برای ۱۵ الی ۳۰ دقیقه فر را در دمای ۲۵۰ درجه روشن نگه دارید تا رطوبت و یا بوی نامطبوع موجود در سیستم عایق بندی داخلی فر از بین برود.
- هنگام استفاده عادی از فر، پس از روشن کردن شعله‌ها و تنظیم درجه حرارت، قبل از گذاشتن غذا داخل فر، ابتدا ۱۵ دقیقه صبر کنید تا فر گرم شود. همچنین می‌توانید از طبقات مختلف برای تنظیم ارتفاع سینی‌ها و قفسه‌ها استفاده کنید. (تصویر ۳۳)

نحوه استفاده از فر گازی (برای مدل‌های دارای ۲ سیستم کنترل)

تمامی فرهای گازی مجهز به ترموستات و یک سیستم ایمنی می‌باشند تا دمای هنگام آشنیزی را تنظیم کنند. با چرخاندن ولوم در جهت خلاف

چنانچه درجه حرارت یکی از قسمت‌ها، به بالاتر از ۶۰ درجه سانتیگراد برسد، ۵ چراغ تعبیه شده در بین هر قسمت روشن می‌شود و زمانی که دما به پایین ۶۰ درجه برسد، چراغ‌ها خاموش می‌شوند.

میزان جذب قدرت		شماره منطقه
با تابع قدرت	عملکرد معمولی	
۱۴۰۰W	۱۱۰۰W	۱
۱۴۰۰W	۱۱۰۰W	۲
۲۰۰۰W	۱۴۰۰W	۳
۳۰۰۰W	۲۳۰۰W	۴
۳۰۰۰W	۲۳۰۰W	۵
میزان کلی جذب قدرت: ۷۴۰۰ وات		

زمانی که از صفحه‌های توکار برای اولین بار استفاده می‌کنید، می‌بایست برای یک مدت طولانی گاز را در دمای بالا روشن نگه دارید تا هرگونه مواد روغنی که از فرایند تولید اجاق گاز باقیمانده است از بین برود.

انواع قابلمه

برای پخت غذا با این نوع صفحه‌ها باید از قابلمه‌های خاصی استفاده نمایید. بدین معنی که ته قابلمه‌ها باید آهن یا استیل/آهن باشد تا میدان مغناطیسی لازم برای ایجاد گرمایش را بوجود آورد. از ظروفی که از مواد زیر ساخته شده‌اند استفاده ننمایید:

● شیشه ای

● چینی

● سفالی

● استیل، آلومینیومی یا مسی بدون قابلیت جریان مغناطیسی

برای مطمئن شدن از مناسب بودن ظرف، می‌توانید یک آهن ربا به ته ظرف نزدیک کنید. اگر آهن ربا به ته قابلمه چسبید، بدین معنی است که برای استفاده مناسب است.

اگر آهن ربا در دسترس نبود می‌توانید با یک امتحان ساده از مناسب بودن قابلمه اطمینان حاصل کنید. مقداری آب داخل قابلمه بریزید و آن را روی صفحه قرارداده و صفحه را روشن کنید. چنانچه علامتی غیر از علامت توان روی صفحه روشن شد، بدین معنی است که ظرف مناسب نیست. قابلمه‌های قابل استفاده روی صفحه‌های توکار باید از ابعاد استاندارد برخوردار باشند. چنانچه از قابلمه‌ای بزرگتر از دایره‌های ترسیم شده روی صفحه استفاده می‌کنید مراقب باشید که ته قابلمه روی سایر قسمت‌ها را نپوشاند و قابلمه در مرکز دایره قرار گیرد. (تصویر ۲۷ و ۲۸) در مورد صفحه‌های القایی، می‌بایست حتماً از قابلمه‌های مخصوص استفاده کنید که به اندازه کافی ضخیم بوده و هیچ گونه تحدب و یا تقعر نداشته باشند. (تصویر ۲۹)

امکانات موجود قابلمه‌ها

هر یک از قسمت‌های مخصوص پخت روی صفحه مجهز به سیستمی است که در صورت مناسب نبودن ظرف و یا در صورت عدم قرار گرفتن صحیح قابلمه روی صفحه، مانع روشن شدن صفحه خواهد شد. اگر از ظرف نامناسب استفاده کرده و صفحه را روشن کنید، چند ثانیه پس از روشن کردن صفحه، علامت L نمایان می‌شود و هشدار می‌دهد که خطایی اتفاق افتاده است.

اتمام پخت غذا

صفحه مجهز به سیستمی است که حرارت باقیمانده روی صفحه را پس از اتمام پخت غذا نشان می‌دهد. پس از خاموش کردن صفحه، علامت H بصورت چشمک زن روی صفحه نمایش داده می‌شود. بدین معنی که قسمت استفاده شده هنوز بسیار داغ می‌باشد. شما می‌توانید در حالت چشمک زدن علامت H دوباره صفحه را روشن کنید.

سیستم قفل صفحه

برای جلوگیری از روشن شدن اتفاقی صفحه توسط کودکان و یا عدم استفاده از صفحه، می‌توانید از سیستم قفل کردن استفاده کنید. برای اینکار، ولوم مربوط به قسمت ۲ و ۴ را همزمان به سمت چپ بچرخانید تا علامت 5LS روی نمایشگر نمایان شود، سپس ولوم‌ها را رها کنید. برای باز کردن قفل، روند فوق را تکرار کنید. نمایشگر عدد 0 را نشان می‌دهد و قفل باز می‌شود.

انواع قابلمه

قابلمه‌های مورد استفاده برای آشپزی می‌بایست از ابعاد مشخصی برخوردار باشند تا نتیجه مطلوب حاصل شود. قابلمه‌های بزرگتر از شعله را میتوان استفاده کرد و لیکن باید مراقب بود که ته قابلمه روی شعله‌های دیگر را نپوشاند. همچنین دقت نمایید که قابلمه در مرکز صفحه و یا شعله قرار گیرد. (تصویر ۲۷ و ۲۸)

نحوه استفاده از گاز توکار القایی

ولوم های کنترل گاز توکار

با این ولوم ها میتوان حرارت قسمت های مشخص شده روی صفحه گاز را تنظیم نمود. ولوم مربوط به هر قسمت در بالای ولوم مشخص شده است. با چرخاندن ولوم به سمت راست ، می‌توانید میزان توان هر قسمت را بین حداقل ۱ تا حداکثر ۹ تنظیم نمایید. (تصویر ۲۵)
توان تعیین شده برای هر قسمت، هنگام روشن شدن گاز، روی صفحه گاز نمایش داده می‌شود.

سیستم افزایش دهنده حرارت

هر یک از قسمت‌های مشخص شده روی گاز، دارای یک سیستم افزایش دهنده حرارت می‌باشند. در این سیستم، قسمتی را که برای آشپزی انتخاب می‌کنید، می‌تواند در یک زمان متناسب با حرارت تعیین شده در حداکثر توان عمل کند. برای فعال کردن این سیستم، ولوم را به سمت چپ بچرخانید و روی علامت A قرار دهید و سپس رها کنید. حرف A روی صفحه گاز نمایان می‌شود. در این حالت سه ثانیه فرصت دارید تا حرارت مورد نظرتان را انتخاب کنید، به محض تنظیم حرارت مورد نظر از یک تا نه، حرف A به همراه عدد انتخاب شده روی صفحه بصورت چشمک زن نمایان می‌شود.


زمانی که این سیستم در حال عمل کردن می‌باشد، حرارت در هر زمانی قابل افزایش می‌باشد. با چرخاندن ولوم در خلاف جهت عقربه ساعت، میزان توان کاهش یافته و حالت A غیرفعال خواهد شد.

نحوه تنظیم توان (قدرت)

شما می‌توانید توان هر یک از قسمت‌ها را به طور مداوم تا ده دقیقه در حالت حداکثر توان قرار دهید. این حالت برای زمانی است که به طور مثال بخواهید خیلی سریع آب بجوش بیاورید و یا حرارت زیر ظرف حاوی گوشت را سریع بالا ببرید. برای اینکار، ولوم را در جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید و حرارت را روی عدد ۹ تنظیم نمایید، سپس با استفاده از ولوم حالت P را انتخاب کرده و ولوم را رها کنید. حرف P روی صفحه نمایشگر مربوطه نمایان می‌شود. پس از ده دقیقه، توان بصورت اتوماتیک کاهش یافته و ولوم روی عدد ۹ قرار می‌گیرد و حرف P از روی صفحه نمایشگر محو می‌شود.

هر زمان که لازم باشد می‌توانید برنامه تنظیم توان را با پایین آوردن حرارت خاموش کنید .
زمانی که برنامه تنظیم توان را برای یکی از قسمت‌ها (به طور مثال: قسمت جلوی سمت چپ) انتخاب می‌کنید، میزان توان بکار گرفته شده توسط قسمت دوم (به طور مثال: قسمت عقب سمت چپ) کاهش خواهد یافت تا حداکثر توان برای قسمت اول استفاده گردد.
اگر در هنگام روشن بودن برنامه تنظیم توان، قابلمه را از روی اجاق بردارید، برنامه خاموش خواهد شد.

برنامه ثابت نگه داشتن دما

در این برنامه، دمای ته قابلمه حدوداً در دمای ۶۵ درجه سانتیگراد حفظ خواهد ماند. این حالت به شما اجازه میدهد تا غذا را در بهترین شرایط مصرف انرژی و به تدریج داغ نگه دارید.
علامت  برای نشان دادن این برنامه ، روی صفحه توکار اجاق گاز نمایش داده می‌شود.

صفحه اجاق گاز توکار (HOB)

توجه: از قراردادن اجسام فلزی مانند قاشق و چنگال و درب قابلمه روی صفحه‌های توکار اجاق گاز خودداری نمایید. این امر باعث داغ شدن اجسام فوق خواهد شد.

قسمت‌های مخصوص آشپزی/ پختن غذا (تصویر ۶۲)

صفحه اجاق گاز توکار دارای ۵ قسمت مخصوص برای آشپزی می‌باشد که هر یک ابعاد و توان متفاوتی دارند و موقعیت هر یک بصورت دایره روی صفحه اجاق ترسیم شده است. میزان گرمایش منتشر شده در هر یک از این قسمت‌ها روی صفحه سرامیکی اجاق گاز نشان داده می‌شود. پس از روشن کردن هر یک از این قسمت‌ها، حرارت در قسمت مورد نظر منتشر شده و سطح گرمایش آن نیز توسط ولوم‌هایی که روی کنترل پنل قرار دارند تنظیم می‌شود.

در زیر صفحه اجاق گاز توکار، سیستمی طراحی شده که به محض روشن شدن اجاق گاز یک میدان مغناطیسی متغیر ایجاد می‌کند. زمانی که قابلمه داخل این میدان مغناطیسی قرار می‌گیرد، جریان‌های فرکانس بالا مستقیماً روی ته قابلمه متمرکز شده و حرارت لازم جهت پخت غذا بوجود می‌آید.

جهت استفاده صحیح به نکات زیر دقت نمایید:

- قبل از قراردادن قابلمه روی صفحه، ته آن را خشک کنید.
- از قابلمه‌هایی استفاده کنید که ته صاف و ضخیم داشته باشند.
- قابلمه نباید از اندازه صفحه کوچکتر باشد.
- صفحه را زمانی روشن کنید که قابلمه روی آن باشد.
- به محض مشاهده هرگونه خراش روی صفحه، حتماً آن را خاموش کنید.
- در صورتیکه اجاق شما مجهز به پوشش شیشه‌ای است، حتماً قبل از پایین آوردن پوشش شیشه‌ای از خنک شدن صفحه‌ها مطمئن شوید تا باعث شکستن شیشه نشوند.
- پس از استفاده از صفحه، برای تمیز کردن آن از مواد تمیزکننده عادی که در بازار برای تمیز کردن صفحه‌های برقی موجود است استفاده نمایید تا باعث خوردگی صفحه نشوند. صفحه را همیشه تمیز نگه دارید.
- صفحه‌ها پس از استفاده تا مدتی طولانی داغ خواهد بود، بنابراین از تماس دست و یا هرگونه اشیاء دیگر با صفحه خودداری فرمایید.

راهنمای استفاده از اجاق توکار سرامیکی

این مدل گاز دارای ۵ قسمت مشخص می‌باشد که توان و ابعاد هر قسمت متفاوت است. (تصویر ۲۱)

موقعیت هر قسمت به طور واضح بصورت چاپی و دایره مانند مشخص شده است. حرارت فقط در داخل این مناطق مشخص شده جریان دارد. زمانی که یک قسمت از صفحه برای مدتی مورد استفاده قرارگیرد، سطوح باقیمانده داغ می‌ماند، در این حالت یک چراغ قرمز رنگ روی صفحه نمایان می‌شود.

برای بدست آوردن نتیجه بهتر، اندازه قابلمه را متناسب با ابعاد شعله مورد نظر انتخاب کنید، قراردادن قابلمه کوچک روی شعله بزرگ باعث اتلاف انرژی و انتشار حرارت از قسمت‌های دیگر شعله می‌گردد.

سطح اجاق گاز و ته قابلمه باید همیشه تمیز نگه داشته شود. با رعایت نکات زیر می‌توانید در مصرف انرژی صرفه جویی نمایید.

نام قسمت مورد نظر	توان / قدرت
اجاق گاز توکار - قسمت A	جلو سمت چپ - ۷۰۰/۱۷۰۰ وات
اجاق گاز توکار - قسمت B	عقب سمت چپ - ۱۲۰۰ وات
اجاق گاز توکار - قسمت D	عقب سمت راست - ۱۱۰۰/۲۲۰۰ وات
اجاق گاز توکار - قسمت E	جلو سمت راست - ۱۲۰۰ وات
اجاق گاز توکار - قسمت C	مرکز - ۱۴۰۰/۲۲۰۰ وات

حرارت باقیمانده

هر یک از قسمت‌های مشخص شده، به سیستمی مجهز است که حرارت باقیمانده را پس از استفاده از اجاق و اتمام پخت با حرف H نشان می‌دهد. پس از خاموش کردن اجاق، در صورتی که چراغ قرمزی روی صفحه نمایش روشن شود، نشان‌دهنده هشدار است مبنی بر اینکه قسمت مورد نظر هنوز بسیار داغ است.

نحوه استفاده

هریک از صفحات داغ (دارای یک یا دو جریان) را می‌توان توسط یک کلید تنظیم کننده انرژی کنترل کرد. این خصوصیت به شما اجازه خواهد داد تا بتوانید به طور متناوب میزان توان را بین صفر تا ۳ تغییر دهید.

راهنمای صفحه‌ها و ولوم مربوط به هر یک روی صفحه نمایش (کنترل پنل) اجاق گاز مشخص شده است.

چنانچه چراغ قرمز رنگی روی صفحه روشن باشد بدین معنی است که یکی از صفحه‌های اجاق گاز روشن است.

زمانی که درجه حرارت به نقطه جوش میرسد، درجه حرارت را کم کنید تا غذا به آرامی بجوشد. به تدریج و در اثر تجربه متوجه خواهید شد که زمان به جوش آمدن برای هر غذا چقدر است ولیکن پر واضح است که این فرایند بستگی به نوع غذا و ظرف مورد استفاده دارد. با استفاده از ظرف مناسب می‌توانید در زمان و انرژی صرفه‌جویی نمایید.

هشدار های مهم

- به هیچ وجه از ظروف آلومینیومی و یا پلاستیکی برای پخت غذا روی صفحه‌های توکار شیشه‌ای سرامیکی استفاده نکنید.
- تا زمانی که چراغ قرمز رنگ روی صفحه توکار روشن است، از تماس با صفحه خودداری نمایید. این چراغ بیانگر آن است که دمای صفحه مورد نظر هنوز بالا است.
- صفحه توکار شیشه‌ای - سرامیکی در برابر شوک حرارتی و سرما و گرما مقاوم است. اگر یک قابلمه سنگین روی صفحه بیافتد، صفحه نمی‌شکند ولیکن در صورتی که یک جسم سخت مانند نمک خردکن و یا جا لفللی شیشه‌ای به لبه‌ها و یا کناره‌های صفحه برخورد کند، صفحه توکار خواهد شکست.
- به هیچ وجه از صفحه توکار به عنوان حائل استفاده ننمایید.

● استفاده از شعله دوتایی (تصویر ۱۶)

- در این حالت هر دو قسمت مرکزی و بیرونی شعله توسط یک دستگیره روشن / خاموش می‌شود.
- برای روشن کردن شعله داخلی ، دستگیره را به سمت موقعیت حداکثر روی عدد ۱ بچرخانید و آن را به سمت پایین نکه دارید تا روشن شود ، در این وضعیت شعله داخلی در حالت حداکثر قرار دارد.
- برای قراردادن شعله در حالت حداقل ، دستگیره را به سمت عدد ۲ بچرخانید.
- برای قراردادن شعله داخلی و شعله خارجی در حالت حداکثر ، دستگیره را به سمت عدد ۳ بچرخانید.
- برای قراردادن شعله داخلی و شعله خارجی در حالت حداقل ، دستگیره را به سمت عدد ۴ بچرخانید.

نکاتی در خصوص استفاده صحیح از شعله‌ها:

- برای هر شعله از ماهیتابه یا قابلمه متناسب با اندازه آن شعله استفاده نمایید. (تصویر ۱۸)
- زمانی که مایع داخل ظرف در حال جوشیدن است ، شعله را روی حالت کمترین قرار دهید. (تصویر ۱۵ - شعله کوچک)
- همیشه درب قابلمه را هنگام پخت غذا بگذارید.

نوع شعله	اندازه مناسب قابلمه/ماهیتابه(سانتیمتر)
کمکی	۱۲-۱۴
نیمه سریع	۱۴-۲۶
سریع	۱۸-۲۶
بسیار سریع	۲۲-۲۶
بسیار سریع دوتایی	۲۲-۲۶

نکات مهم :

- از قابلمه‌هایی استفاده نمایید که ته صاف داشته باشد.
- پس از تمیز کردن اجاق، اطمینان حاصل نمایید که سر شعله‌ها در جای صحیح خود قرار گرفته باشند. (تصویر ۱۷A و ۱۷B)
- چنانچه برق قطع باشد، می‌توان شعله‌ها را با کبریت روشن کرد. هنگام استفاده از روغن هنگام پخت غذا، مراقب اشتعال روغن باشید.
- در مورد اجاق گازهای مجهز به پوشش شیشه‌ای، همیشه قبل از پایین آوردن پوشش شیشه‌ای، از خنک شدن شعله‌ها اطمینان حاصل نمایید. شیشه در اثر حرارت شکسته خواهد شد. همچنین قبل از پایین آوردن پوشش شیشه‌ای باقیمانده غذا را از سطح اجاق پاک کنید. به هیچ وجه از اسپری نزدیک اجاق گاز روشن استفاده نمایید.
- هنگام قراردادن ماهیتابه یا قابلمه روی شعله، دقت کنید که دستگیره قابلمه در موقعیت مناسبی باشد. از نزدیک شدن کودکان به اجاق گاز خودداری نمایید.
- استفاده از اجاق گاز موجب ایجاد گرما و رطوبت در اتاق یا آشپزخانه می‌شود، بنابراین لازم است جریان هوایی و تهویه مناسبی را در فضای مورد نظر فراهم کنید. همچنین در صورت لزوم و وجود گرما و رطوبت زیاد، از هواکش‌های مکانیکی استفاده نمایید.

استفاده از صفحه های توکار (Plate I Iot)

این صفحه‌ها توسط یک کلید با ۶ برنامه قابل تنظیم و استفاده هستند. (تصویر ۱۹) با چرخاندن ولوم به طرف موقعیت مورد نظر، میتوان صفحه را روشن کرد. هنگام روشن شدن صفحه، چراغی که روی کنترل پنل قرار دارد روشن می‌شود.

طرز استفاده:

در صورتی که برای اولین بار از صفحه استفاده می‌کنید و یا پس از یک دوره طولانی خاموش بودن، تصمیم به روشن کردن صفحه دارید، توصیه می‌شود که آن را روی درجه ۱ به مدت ۳۰ ثانیه روشن نگه دارید تا رطوبت جذب شده داخل مواد عایق اجاق کاملا خشک شود. به عنوان مثال می‌توانید از جدول زیر برای تنظیم حرارت متناسب با نوع پخت استفاده نمایید:

درجه حرارت صفحه	نوع پخت
۰	صفحه خاموش است
۱	جهت ذوب کردن کره ، شکلات و... مناسب است. همچنین برای گرم کردن مایعات در حجم کم استفاده میشود.
۲	برای گرم کردن حجم بیشتری از مایعات و یا آماده کردن کرم و یا سس که احتیاج به زمان پخت طولانی دارند مناسب است.
۳	برای یخ زدایی و یا پخت غذا در نقطه جوش مناسب است.
۴	برای پخت روست با گوشت و یا ماهی مناسب است.
۵	برای پخت گوشت روست و استیک و تکه های بزرگ گوشت آب پز مناسب است.
۶	برای جوشاندن آب در حجم زیاد و سرخ کردن مناسب است.

تعمیر و نگهداری دستگاه














توجه: هشدارهای مهم

- در خصوص اجاق گازهای پایه دار باید دقت نمایید، که اجاق گاز روی پایه دچار لغزش نگردد.
- برای اجاق گازهای دارای درپوش شیشه‌ای، قبل از بازکردن درب، باقیمانده مایعات را از روی آن پاک کنید. همچنین قبل از بستن درپوش، از سرد شدن درب اطمینان حاصل نمایید.
- در اجاق گازهای دارای فر برقی، دستگاه در حین استفاده داغ می‌شود. از لمس کردن المنت‌های حرارتی داخل فر جدا خودداری نمایید و کودکان را دور از دستگاه نگه دارید.
- برای محفظه گرم نگه داشتن غذا، قسمت‌های داخلی محفظه در حین استفاده گرم می‌شود. لذا مراقب باشید.
- در خصوص درب‌های شیشه‌ای، برای پاک کردن قسمت‌های داخلی درب شیشه‌ای فر، به هیچ وجه از پاک کننده‌های قوی و یا ابزار تیز و برنده برای پاک کردن درب استفاده نکنید، این امر موجب خراشیدگی سطح شیشه و شکستن آن می‌شود. همچنین از بخارشوی برای تمیز کردن استفاده نکنید.

تعویض قطعات

- قبل از انجام هر گونه تعمیرات، اتصال گاز و برق دستگاه را قطع نمایید.
- برای تعویض قطعاتی مانند ولوم‌ها و شعله‌ها، لازم به بازکردن تمامی قسمت‌های اجاق نیست، کافی است ولوم‌ها و شعله‌ها را از جای خود برداشته و تعویض کنید.
- تعویض سایر قسمت‌ها مانند سر لوله‌ها، شیرآلات و قطعات برقی و ترموستات گاز و یا برق میبایست طبق استاندارد تعریف شده و توسط تکنسین‌های متخصص انجام گردد.
- جهت تعویض حباب داخل فر، ابتدا برق دستگاه را قطع کنید. سپس پیچ درپوش محافظ را باز کرده و آن را بیرون بیاورید. (تصویر ۱۳)

صفحه نمایش (کنترل پنل)

- علامت‌های موجود روی صفحه نمایش عملکرد کلیدها و ولوم‌ها را نشان می‌دهند. بعضی از این علامتها به شرح ذیل میباشند:
- علامت  یا  نشانگر محل قرارگرفتن شعله‌ها روی صفحه اجاق می‌باشند. نقاط پررنگ، شعله مورد نظر را مشخص می‌نمایند.
- علامت  یا  یا  حالت کارکرد فر را نشان می‌دهد. (کلید +۲۰، فرگازی، فرگازی به همراه گریل گازی، فرگازی به همراه گریل برقی و فر چند منظوره)
- علامت  نشانگر کارکرد گریل است. (گریل گازی، گریل برقی)
- علامت  به معنی ترموستات برقی برای فن برقی فر است.
- علامت  نشان دهنده فن فر در حال کارکردن می‌باشد. بدین معنی که می‌توان فر را به همراه فن کمکی گازی استفاده روشن کرد. در این حالت روشن بودن فن فر، مانع از کارکرد گریل می‌شود.
- علامت  نشان دهنده دقیقه شمار است.
- علامت  کلید کارکرد جوجه گردان است که فقط در فرهای گازی موجود است.
- علامت  نشان دهنده چراغ فر می‌باشد. (به جز فن فرهای برقی)
- علامت  فشاردادن دکمه احتراق شعله (جرقه‌زن) را نشان می‌دهد.
- علامت  نشان دهنده روشن و یا خاموش بودن است.

روشن کردن شعله‌ها

روی صفحه نمایشگر (کنترل پنل) در قسمت بالای هر ولوم، نموداری ترسیم شده که نشان دهنده شعله مربوط به هر ولوم است. با توجه به مدل اجاق گاز، شعله‌ها را میتوان به روش‌های مختلف روشن کرد.

● روشن کردن دستی (این روش همیشه امکان پذیر است، حتی زمانی که برق دستگاه قطع باشد):

دستگیره مربوط به شعله را خلاف جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید و روی درجه حداکثر قراردید (تصویر ۱۵)، سپس کبریت روشن را نزدیک شعله نگه دارید.

● **روشن کردن برقی:** دستگیره مربوط به شعله را خلاف جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید و روی درجه حداکثر قراردید، در این حالت دستگیره را روی علامت ستاره قرارداده و فشار دهید تا شعله روشن شود (تصویر ۱۵). در مورد اجاق گازهایی که دارای دکمه احتراق میباشند، دکمه احتراق را که با علامت ستاره مشخص شده فشار دهید و به محض روشن شدن شعله دکمه را رها کنید.

● روشن کردن شعله در اجاق گازهای مجهز به سیستم ایمنی (ترموکوبل - تصویر ۱۴):

دستگیره مربوط به شعله را فشار داده و به سمت خلاف جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید و روی درجه حداکثر قراردید، دستگیره را فشار داده و شعله را به یکی از روشهای بالا روشن کنید. به محض روشن شدن شعله، دکمه را به مدت ۱۰ ثانیه فشار دهید تا شعله ترموکوبل را روشن کند. در صورتی که پس از رها کردن دستگیره، شعله خاموش شد مجدداً مراحل بالا را انجام دهید.

نکته: هرگز در صورتی که سرپوش شعله در جای درست قرار نگرفته، سعی در روشن کردن شعله نکنید.

تنظیمات مشعل گاز

تنظیمات (حداقل) MINIMUM مشعل گاز

عملیات تنظیمات صفحه رویی مشعل: دستورالعمل‌های زیر را برای تنظیم MINIMUM (حداقل) شعله صفحه رویی گاز بکار گیرید.

- ۱) مشعل را روشن نمایید و ولوم را بر روی حالت MINIMUM قرار دهید (شعله کوچک)
- ۲) اگر اجاق گاز به سوپاپ اطمینان بر روی صفحه رویی مشعل مجهز نشده است، یک پیچ گوشتی کوچک در داخل سوراخ میله فرو نمایید (شکل ۸) و سپس ساسات را به سمت چپ یا راست بچرخانید تا زمانی که شعله کوچک با حالت MINIMUM تنظیم گردد. (شکل ۹). اگر اجاق گاز به سوپاپ اطمینان مجهز است، سوپاپ ساسات در سوراخ میله قرار نخواهد داشت بلکه در بدنه سوپاپ تعبیه شده است. (شکل ۱۰)
- ۳) برای دریچه گاز مشعل‌های دوتایی، سوپاپ ساسات بر روی بدنه سوپاپ قرار دارد. (شکل ۱۰). پیچ a رینگ بیرونی و پیچ b رینگ درونی را تنظیم می نماید.

۴) اطمینان حاصل نمایید زمانی که شعله کوچک به سرعت از حالت MAXIMUM به MINIMUM تغییر حالت می‌دهد، از جای خود خارج نشود. تنظیمات شعله فر: دستورالعمل‌های زیر را برای تنظیمات در حالت MINIMUM بکار گیرید:

- ۱) شعله را زمانی که ولوم در حالت MAXIMUM قرار دارد، روشن نمایید.
- ۲) درب فر را ببندید و اجازه دهید فر حداقل برای ۱۰ دقیقه کار کند.
- ۳) ولوم را بروی حالت MINIMUM (حداقل) قرار داده (۱۲۰ درجه) و سپس از این حالت خارج نمایید.
- ۴) با یک پیچ گوشتی پیچ بست را مطابق شکل ۱۱ بچرخانید و همزمان با مشاهده شعله از طریق حفره‌های اجاق گاز، که زمانی که شعله سریعاً از حالت حداقل به حداکثر تغییر می‌یابد، عدم قطع شدن شعله را بررسی نمایید.

تنظیمات شعله جوجه گردان: دستورالعمل‌های زیر را برای تنظیم در حالت حداقل (MINIMUM) بکار گیرید

- ۱) شعله اجاق گاز را زمانی که ولوم بر روی حالت حداکثر (MAXIMUM) قرار دارد، روشن نمایید
 - ۲) درب فر را ببندید و اجازه دهید فر حداقل برای ۱۰ دقیقه کار کند.
 - ۳) ولوم را بروی حالت MINIMUM (حداقل) قرار داده (۱۲۰ درجه) و سپس از این حالت خارج نمایید.
 - ۴) اگر اجاق گاز به سوپاپ اطمینان بر صفحه رویی مشعل مجهز نشده است، یک پیچ گوشتی کوچک در داخل سوراخ میله دریچه فرو برید. (شکل ۸) و سپس پیچ ساسات را به راست یا چپ بچرخانید. همزمان با مشاهده شعله از طریق دریچه اجاق گاز، عدم قطع شدن آن را در حالتی که سریعاً ولوم از حداکثر تغییر می‌یابد، بررسی نمایید. (شکل ۹).
- هشدار:** نکات مربوط به تنظیمات بالا تنها برای مشعل‌هایی با گاز طبیعی مورد استفاده قرار می‌گیرد. برای آن دسته از اجاق‌گازهایی که با گاز مایع کار می‌کنند، در پایان پیچ باید در جهت عقربه‌های ساعت بسته شود.
- هشدار:** برای مدل جوجه گردان تک شعله، جوجه گردان همیشه باید در حالت حداکثر (MAXIMUM) کار کند، بنابراین تنظیمات حالت حداقل (MINIMUM) مورد نیاز نمی‌باشد.

اتصالات برقی اجاق گاز

اتصالات برقی باید با استانداردهای قانونی و مقررات جاری مطابق گردد.

قبل از ایجاد اتصال موارد زیر را بررسی نمایید:

- میزان درجه الکتریکی سیستم و خروجی‌های موجود آن برای حداکثر توان خروجی دستگاه کافی باشد. (برچسبی که در پایین لوله محافظ قرار دارد را مشاهده نمایید)
 - خروجی یا سیستمی که به اتصال گروهی پربازده مجهز گردیده، منطبق با استانداردهای قانونی و مقررات جاری باشد.
 - هنگامی که اتصال به شبکه منبع تغذیه با استفاده از یک خروجی صورت می‌پذیرد:
 - اگر کابل برق بدون دوشاخه می‌باشد، یک دوشاخه استاندارد که متناسب با بار الکتریکی نشان داده شده بر روی برچسب می‌باشد تهیه نمایید.
- سیم برق را با توجه به نمودار نشان داده شده در شکل ۱۲ به پریز بزنید و موارد زیر را بررسی نمایید:

حرف L (فاز): سیم قهوه‌ای رنگ

حرف N (خنثی): سیم آبی رنگ

نماد اتصال زمینی: سیم‌های زرد و سبز

سیم برق باید جایی قرار گیرد که دما در آن نقطه به بیش از ۲۷ درجه سانتی‌گراد نرسد.

از وسایل کاهش دهنده دما، آداپتورها یا اسپلیتورها در این حین استفاده ننمایید چرا که ممکن است باعث اتصال و در نهایت گرم شدن خطرناک دستگاه شود.

زمانی که اتصال مستقیماً به شبکه برق انجام می‌گیرد:

از یک مدار شکن omnipolar مابین دستگاه و شبکه برق که اندازه آن متناسب با بار الکتریکی دستگاه می‌باشد با حداقل فاصله تماسی ۳ میلی‌متر ما بین هم، استفاده نمایید.

به یاد داشته باشید که سیم اتصال زمینی نباید به وسیله مدار شکن قطع گردد.

به عنوان جایگزین، اتصال الکتریکی می‌تواند با باقی مانده مدار شکن موجود محافظت گردد.

به شدت توصیه می‌شود که از سیم مخصوص اتصال زمینی سبز-زرد برای داشتن یک سیستم اتصال زمینی کارآمد استفاده نمایید.

ظرفیت اسمی				قطر نازل	فشار گاز	نوع گاز	نوع شعله
Kcal/h	Kw	l/h	g/h	۱/۱۰۰ میلی‌متر	میلی بار		
۸۶۰	۱	۹۵	-	۷۲	۲۰	G20 گاز طبیعی G30 بوتان G31 پروپان	کمکی
۸۶۰	۱	-	۷۳	۵۰	۳۰		
۸۶۰	۱	-	۷۱	۵۰	۳۷		
۱۵۰.۵	۱/۷۵	۱۶۷	-	۹۷	۲۰	G20 گاز طبیعی G30 بوتان G31 پروپان	نیمه سریع
۱۵۰.۵	۱/۷۵	-	۱۲۷	۶۵	۳۰		
۱۵۰.۵	۱/۷۵	-	۱۲۵	۶۵	۳۷		
۲۵۸۰	۳	۲۸۶	-	۱۱۵	۲۰	G20 گاز طبیعی G30 بوتان G31 پروپان	سریع
۲۵۸۰	۳	-	۲۱۸	۸۵	۳۰		
۲۵۸۰	۳	-	۲۱۴	۸۵	۳۷		
۳۶۵۵	۴/۲۵	۴۰۵	-	۱۵۳	۲۰	G20 گاز طبیعی G30 بوتان G31 پروپان	بسیار سریع
۳۶۵۵	۴/۲۵	-	۳۰۹	۱۰۲	۳۰		
۳۶۵۵	۴/۲۵	-	۳۰۳	۱۰۲	۳۷		
۴۳۰۰	۵	۴۷۶	-	ext. 155 int. 70 ext. 96 int. 46 ext. 96 int. 46	۲۰	G20 گاز طبیعی G30 بوتان G31 پروپان	بسیار سریع دوتایی
۳۹۵۶	-	-	-		۳۰		
۳۹۵۶	۴/۶۰	-	۳۳۴		۳۷		
۳۹۵۶	۴/۶۰	-	۳۲۸				

جدول ۲ (مدل فرگازی و جوجه گردان گازی با کنترل دوتایی)

۲۸۳۸	۳/۳۰	۳۱۴	-	۱۳۰	۲۰	G20 گاز طبیعی G30 بوتان G31 پروپان	فر
۲۸۳۸	۳/۳۰	-	۲۴۰	۷۸	۳۰		
۲۸۳۸	۳/۳۰	-	۲۳۶	۷۸	۳۷		
۱۷۲۰	۲	۱۹۱	-	۱۰۸	۲۰	G20 گاز طبیعی G30 بوتان G31 پروپان	جوجه گردان
۱۷۲۰	۲	-	۱۴۵	۷۲	۳۰		
۱۷۲۰	۲	-	۱۴۳	۷۲	۳۷		

جدول ۳ (مدل فرگازی و جوجه گردان گازی با کنترل تکی، یا فرگازی و جوجه گردان الکتریکی)

۳۸۷۰	۴/۵۰	۴۲۹	-	۱۵۵	۲۰	G20 گاز طبیعی G30 بوتان G31 پروپان	فر
۳۸۷۰	۴/۵۰	-	۳۲۷	۱۰۵	۳۰		
۳۸۷۰	۴/۵۰	-	۳۲۱	۱۰۵	۳۷		
۱۷۲۰	۲	۱۱۹۱	-	۱۰۸	۲۰	G20 گاز طبیعی G30 بوتان G31 پروپان	جوجه گردان
۱۷۲۰	۲	-	۱۴۵	۷۲	۳۰		
۱۷۲۰	۲	-	۱۴۳	۷۲	۳۷		

- قبل از نصب و استفاده از اجاق گاز، دفترچه راهنما را به دقت مطالعه نمایید. سازنده هیچگونه مسوولیتی در قبال صدمات مالی و جانی ناشی از استفاده نادرست از اجاق گاز نمی پذیرد.
- سازنده هیچ گونه مسوولیتی در قبال اشتباهاتی که به دلیل خطا در چاپ یا رونویسی این دفترچه رخ میدهد را نمی پذیرد.
- سازنده حقی را برای ایجاد تغییرات ضروری و مفید در محصولات خود در صورتی که این تغییرات بر سیستم ایمنی و ویژگی‌های اساسی محصولات تاثیر نگذارد، در نظر گرفته است.
- این اجاق گاز جهت استفاده در آشپزخانه‌های خانگی و مصارف غیر حرفه‌ای طراحی شده است.

راهنمای نصب فنی

اتصال گازی دستگاه

قبل از اتصال دستگاه به شبکه گاز، از تطابق اطلاعات موجود بر روی برچسب‌های روی کشوی گرمکن غذا یا پشت اجاق گاز، با اطلاعات موجود برای شبکه توزیع گاز، اطمینان حاصل کنید.

برچسب چسبانده شده در آخرین صفحه این دفترچه و بر روی کشوی غذاگرمکن (با برچسب چسبانده شده در پشت اجاق گاز) وضعیت تنظیم دستگاه، نوع گاز و فشار عملیاتی آن را نشان می‌دهد.

این دستگاه باید مطابق با استانداردهای جهانی موجود و در یک مکان با تهویه مناسب نصب گردد.

هشدار: به یاد داشته باشید که این دستگاه از خطوط لوله‌های گازی ۲/۱ مطابق با UNI-ISO228-1 تغذیه می‌کند.

برای اتصال اجاق گاز به شبکه گاز با یک شلنگ لاستیکی انعطاف پذیر، به یک پستانک مکمل که همراه اجاق گاز عرضه میگردد، نیاز است. (شکل ۱)

سازگاری با انواع گوناگون گاز

قبل از انجام هرگونه عملیات تعمیر و نگهداری، دستگاه را از شبکه برق و منبع گاز جدا کنید.

تعویض نازل منطبق با انواع مختلف گاز

دستورالعمل‌های زیر را برای تغییر نازل مشعل گاز برای صفحه رویی گاز به کار گیرید.

(۱) دوشاخه را برای جلوگیری از هرگونه اتصال برقی از پرز بکشید.

(۲) دریچه مشبک را از صفحه رویی بردارید. (شکل ۲)

(۳) مشعل گاز را بردارید. (شکل ۲)

(۴) نازل را با استفاده از یک آچار ۷ میلی متری باز کنید و سپس آن را با نوع جدید گاز مطابق با آنچه در جدول ۱ نشان داده شده است تعویض نمایید. (شکل ۳)

دستورالعمل‌های زیر را برای تعویض نازل مشعل اجاق گاز به کار گیرید.

(۱) سینی فر را بردارید. (شکل ۵-۴)

(۲) پیچ را با استفاده از آچار ۷ میلی متری از سر تکیه گاه آن شل کنید و سپس بیرون بکشید و دقت نمایید که پلاگین احتراق و ترموکوپل در این حین آسیب نبینند. (شکل ۶)

(۳) نازل R را با استفاده از یک آچار ۷ میلی متری باز نمایید. (شکل ۶) و با نازل مورد نیاز با نوع جدید گاز مطابق با آنچه در جدول شماره ۲ یا جدول شماره ۳ تعویض نمایید.

دستورالعمل‌های زیر را برای تعویض نازل جوجه گردان به کار گیرید.

(۱) پیچ را از انتهای جوجه گردان باز کنید و سپس از تکیه گاهش به بیرون بکشید. دقت نمایید که پلاگین احتراق و ترموکوپل در این حین آسیب نبینند. (شکل ۷)

(۲) نازل R را با استفاده از یک آچار ۷ میلی متری باز نمایید. (شکل ۶) و با نازل مورد نیاز با نوع جدید گاز مطابق با آنچه در جدول شماره ۲ یا جدول شماره ۳ ذکر شده تعویض نمایید.

هشدار: پس از اتمام کار تعویض با توجه به آنچه در بالا ذکر گردید، تکنسین‌ها باید مشعل‌ها را با توجه به آنچه در باراگرف بعدی ذکر می‌گردد تنظیم نمایند. هر آنچه که مربوط به تنظیم و پیش تنظیم اجاق گاز می‌شود را مهر نمایند و مطابق با تنظیمات نوع جدید گاز، تعویض وسایل و تجهیزات اجاق گاز را با زدن برچسبی بر روی آن‌ها مشخص نمایند. این برچسب‌ها در کیسه نازل یدکی می باشند.

INSTALLATION AND MAINTENANCE FOR FREE-STANDING COOKERS

راهنمای استفاده از اجاق گازهای ایستاده فردار بزرگ

(مدل های : RV – SV – R9 – S9)