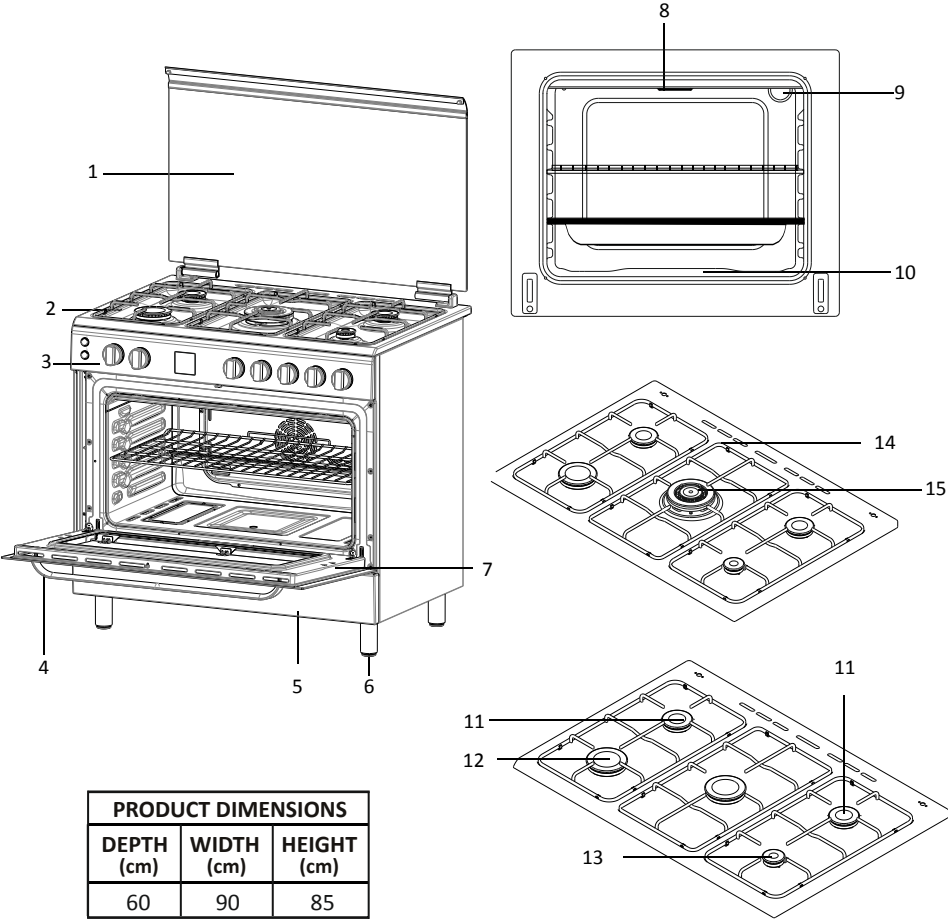


OPERATING MANUAL FREE STANDING GAS COOKER

Please read this manual carefully before operating your set and retain it for future reference.

GC-935S
GC-933S



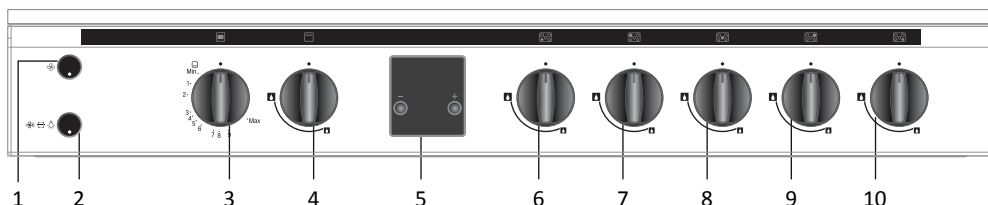
List of Components:

- 1- Lid
- 2- Cooktop
- 3- Control Panel
- 4- Oven Door Handle
- 5- Drawer Cover
- 6- Adjustable Feet
- 7- Oven Door
- 8- Grill Burner
- 9- Oven Lamp
- 10- Oven Burner
- 11- Semi-Rapid(medium) Burner
- 12- Rapid (large) Burner
- 13- Auxillary (small) Burner
- 14- Pan Support
- 15- Wok Burner

BRIEF PRESENTATION OF PRODUCT

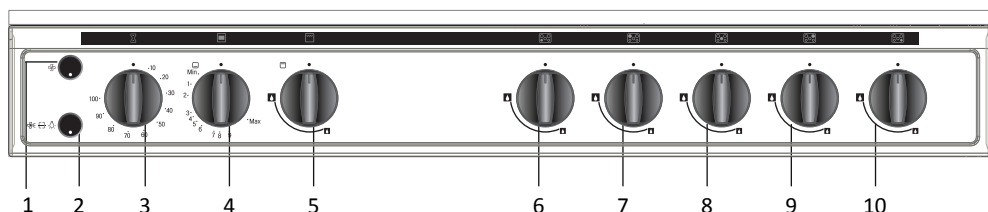
Control Panel

GC-935S



- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1- Fan Button | 6- Gas Hob Kontrol Knob_Front Left |
| 2- Turnspit, Oven Lamp and Cooling Fan Buttton | 7- Gas Hob Kontrol Knob_Rear Left |
| 3- Oven Function Control Knob | 8- Gas Hob Kontrol Knob_Middle |
| 4- Grill control Knob | 9- Gas Hob Kontrol Knob_Rear Right |
| 5-Digital Minute Minder | 10- Gas Hob Kontrol Knob_Front Right |

GC-933S



- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1- Fan Button | 6- Gas Hob Kontrol Knob_Front Left |
| 2- Turnspit, Oven Lamp and Cooling Fan Button | 7- Gas Hob Kontrol Knob_Rear Left |
| 3- Timer | 8- Gas Hob Kontrol Knob_Middle |
| 4- Oven control Knob | 9- Gas Hob Kontrol Knob_Rear Right |
| 5- Grill control Knob | 10- Gas Hob Kontrol Knob_Front Right |

USE OF YOUR PRODUCT

Use of gas burners

Ignition of the burners

To determine which knob controls which burner, check the position symbol above the knob.

- **Manual Ignition of the Gas Burners**

If your appliance is not equipped with any ignition aid or in case there is a failure in the electric network, follow the procedures listed below:

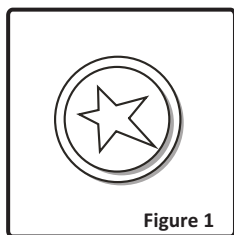
For Hob Burners: To ignite one of the burners, press and turn its knob counter-clockwise so that the knob is in maximum position, approach a match, taper or another manual aid to its upper circumference. Move the ignition source away as soon as you see a stable flame.

For Oven Burner: To ignite the oven burner, press and turn the oven control knob counter-clockwise so that the knob is in maximum position, approach a match, taper or another manual aid to the ignition hole that is located on the front left corner of the burner. Move the ignition source away as soon as you see a stable flame.

For Grill Burner(If available): To ignite the grill burner, turn the grill valve in the clockwise position until the marker on the knob points at the grill sign. Then, keep the knob pressed and approach a match, taper or another manual aid to the holes that are situated on the burner. Move the ignition source away as soon as you see a stable flame.

- **Electrical Ignition(If available)**

Electrical Ignition by Spark Button



Press the valve of the burner you want to operate and turn the valve in the counter-clockwise direction so that the knob is in maximum position and with your other hand, press the ignition button (Figure 1) at the same time. Press the ignition button immediately, because if you wait, a build up of gas may cause the flame to spread. Continue pressing the ignition button until you see a stable flame on the burner.

Electrical Ignition by Hob Control Knob

Press the valve of the burner you want to operate and turn the valve in the counterclockwise direction (clockwise for the grill burner) so that the knob is in maximum position while keeping the knob pressed. The spark plugs will generate sparks as long as you keep the control knob pressed. The micro switch placed under the knob will automatically create sparks through the spark plug of the burner. Continue pressing the knob until you see a stable flame on the burner.

Flame safety device:

Hobs equipped with flame failure device provide security in case of accidentally extinguished flame. If such a case occurs, the device will block the burners gas lines and will avoid any accumulation of unburned gas. Wait 90 seconds before re-igniting an extinguished gas burner.

* This is an obligation for countrys that follow EU Directives. If your country don't follow EU Directives, your product may not be equipped with flame safety device.

Oven / Grill Burners

Regardless of the model of your appliance, all oven burners are equipped with a gas safety device. For this reason, during ignition, keep the oven knob pressed until you see stable flames. If the flames are cut out after you release the knob, repeat the procedure again. If the oven burner does not ignite after you keep the burner knob pressed for 30 seconds, open the oven door and do not attempt re-ignition for at least 90 seconds. When oven flames go out accidentally, repeat the same procedure.

Control of the hob burners

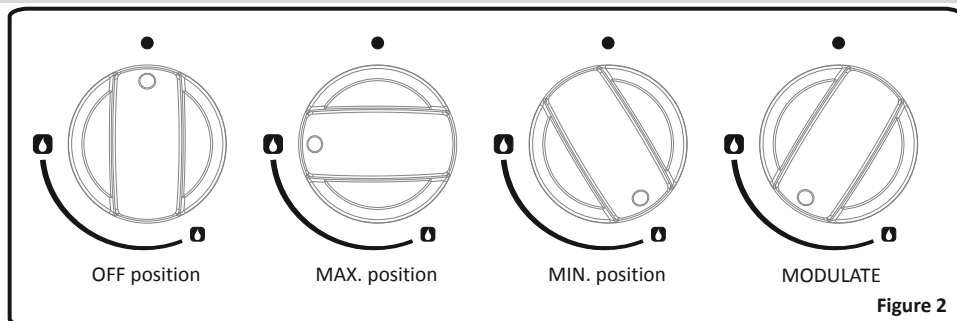


Figure 2

The knob has 3 positions: Off (0), maximum (big flame symbol) and minimum (small flame symbol). After you ignite the burner in maximum position; you can adjust the flame length between maximum and min. positions. Do not operate the burners when the knob position is between maximum and off positions.

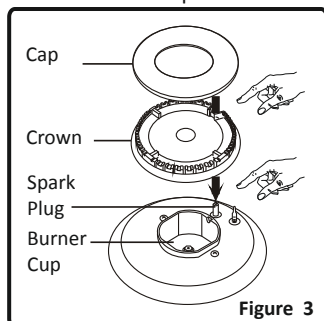


Figure 3

After the ignition, check the flames visually. If you see yellow tip, lifted or unstable flames; turn the gas flow off, and check the assembly of burner caps and crowns (Figure 3). Also, make sure that no liquid has flown into the burner cups. If the burner flame goes out accidentally, turn the burner off, ventilate the kitchen with fresh air, and do not attempt re-ignition for 90 sec.

When turning the hob off, turn the knob in the clockwise direction so that the knob shows "0" position or the marker on the knob points upwards.

USE OF YOUR PRODUCT

Your hob has burners of different diameters. The most economic way of using gas is to choose the correct size gas burners for your cooking pan size and to bring the flame to minimum position once the boiling point is reached. It is recommended to always cover your cooking pan.

In order to obtain maximum performance from the main burners, use pots with the following flat bottom diameters. Using smaller pots than the minimum dimensions stated below will cause energy loss.

Rapid / Wok Burner: 22-26cm

Semi-rapid Burner: 14-22cm

Auxiliary Burner: 12-18cm

Make sure that the tips of the flames do not spread out of the outer circumference of the pan, as this may also harm the plastic accessories around the pan (handles etc.).

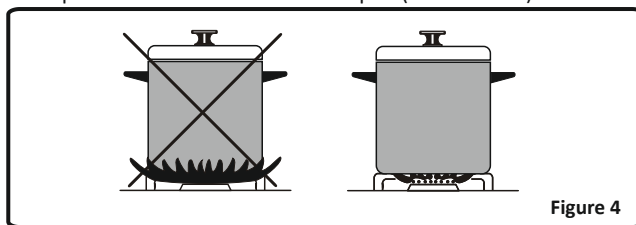


Figure 4

When the burners are not in use for prolonged periods, always turn the main gas control valve off.

WARNING:

- Use only flat pans and with a sufficiently thick base.
- Ensure that the base of the pan is dry before placing it on the burners.
- The temperature of accessible parts may be high when the appliance is operating. So it is imperative to keep children and animals out of the reach of the burners during and after cooking.
- After use, the hob remains very hot for a prolonged period of time, do not touch it and do not place any object on top of the hob.
- Never place knives, forks, spoons and lids on the hob as they will get hot and could cause serious burns.
- Do not use cooking containers that protrude from the cookers table.

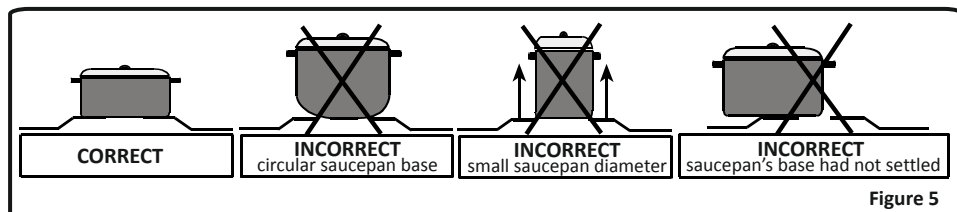


Figure 5

Control of the Oven Burner

After you ignite the oven burner as explained before, you can adjust the temperature inside the oven as you require, using the numbers on the control panel or knob ring: Bigger numbers mean higher temperatures, while smaller numbers mean lower temperatures. If your oven is equipped with an oven thermostat; refer to the temperature table below for the temperature references of those numbers. Do not operate the appliance between "Off" position and first temperature marker in the counter-clockwise direction. Always use the oven between maximum and minimum numbers. When turning the oven off, turn the knob in the clockwise direction so that the knob shows "0" position.

90x60

POSITION	TEMPERATURE
MAX.	280°C
9	240°C
8	230°C
7	220°C
6	200°C
5	190°C
4	180°C
3	170°C
2	150°C
1	140°C
MIN.	130°C

Preheating

When you need to preheat the oven, we recommend you do so for 10 minutes. For recipes needing high temperatures, e.g. bread, pastries, scones, souffles etc., best results are achieved if the oven is preheated first. For best results when cooking frozen or cooked chilled ready meals always preheat the oven first.

Cooking

- Ensure that food is placed centrally on the shelf and there is sufficient room around the baking tray/dish to allow for maximum circulation.
- Stand dishes on a suitably sized baking tray on the shelf to prevent spillage onto the oven base and to help reduce cleaning.
- The material and finish of the baking tray and dishes used affect base browning. Enamel ware, dark, heavy or non-stick utensils increase base browning. Shiny aluminum or polished steel trays reflect the heat away and give less base browning.
- When cooking more than one dish in the oven, place dishes centrally on different shelves rather than cluster several dishes on one shelf, this will allow the heat to circulate freely for the best cooking results.

- If you are cooking more than one tray of similar items, for example cakes or biscuits, swap the trays during cooking or you can remove the top tray when the food is cooked and move the lower tray to the higher shelf to finish cooking.
- Do not place baking trays directly on the oven base as it interferes with the oven air circulation and can lead to base burning; use the lower shelf position.
- Baking containers in the home should be used when cooking baking .Deep pan is not baking purposes.
- To use the Grilling or Baking; we recommend you cook in 4. rack position.

Combination Mode (If available)

Tips on using the combination mode

Please note the following points when using the combination mode:

The temperature range marked on the control knob for the oven only applies to conventional heating. When the combination mode is used, the temperature in the oven is higher than the temperature which was set on the control knob.

If you are operating the grill gas burner on the lowest flame setting, you must also set the lowest temperature for the oven gas burner.

Switching on combination mode

1. Open the appliance door.
2. Switch on the grill gas burner by pressing the control knob for the grill and turning it anti-clockwise to maximum position .The gas burner ignites.Keep the control knob pressed for a few seconds until the flame stabilises.
3. Carefully close the appliance door.
4. Open the appliance door after 10 minutes.
5. Press the control knob for the oven, turn it anti-clockwise to maximum position and hold the control knob pressed for a few seconds until the flame has stabilised. Then carefully close the appliance door.
6. Using the control knob, set the desired temperature and heat setting for both burners.
7. Allow the appliance to heat up for 15 minutes, carefully open the appliance door and place the dish inside.

Turning on the grill

When using conventional heating, you can briefly turn on the grill at the end of the cooking time for food and baked goods which require more intense browning or a crisped finish (e.g. crackling).

To turn on the grill, proceed as follows:

1. Carefully open the appliance door.
2. Turn on the grill gas burner and adjust to the desired flame setting.
3. Carefully close the appliance door.

Switching off combination mode

Turn off the grill and oven gas burners.

Warning: If your product is supplied with grill heat shield, it is not advised to use combination mode. In case of usage, your product will overheat .

Control of the grill burner (If available)

Please note that the appliance door must be closed during grilling.

Switching on the grill gas burner

1. Open the appliance door.
2. Press the control knob for the grill and turn it anti-clockwise to position (maximum position). The gas burner ignites. Keep the control knob pressed for a few seconds until the flame stabilises. Do not turn the knob beyond this setting.
3. Adjust the burner to the desired flame setting. The flame is not steady between position (closed position) and (maximum position). Therefore, always select a position between (maximum and minimum).
4. Carefully close the appliance door.

Switching off the grill gas burner

When the dish is ready, turn the control knob clockwise to position (closed position).

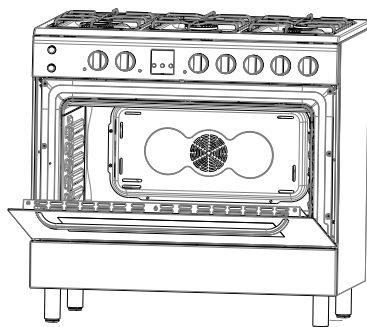
If the flame goes out

Switch off the control knob. Wait one minute and switch the burner on again.

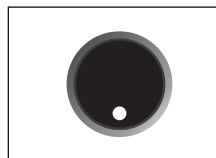
 If the flame goes out, gas will escape. Never leave the gas burner unattended during operation. Ensure that there are no draughts.

Convection Mode (If Your Appliance Is Equipped With Fan)

In convection mode, the fan situated at the back of the oven compartment creates horizontal forced-air circulation.



The advantages of convection cooking is uniform distribution of heat throughout the oven cavity (meat no longer needs to be turned while roasting). To activate the convection fan use the button placed on control panel. Pre-heating the oven is not necessary in this function. For delicate pastry baking, it is recommended to heat the oven before inserting the pastry trays.



WARNING: In convection mode, the temperatures could be different than the values are indicated at "Control of the Oven Burner" parts.

WARNING: Don't operate convection mode when grill is in use for your safe.

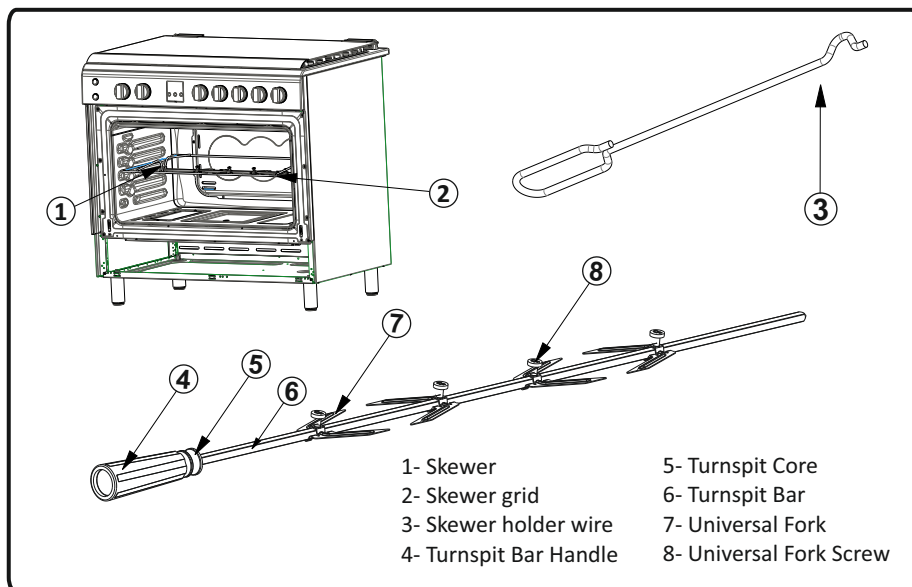
Roasting Skewer (Used with grill)(If available)

This function is used to roast meat, especially whole chicken on a skewer. To use this function, place the skewer through the meat, by thrusting the skewer inside the meat. Fix the meat tightly in its place by using the two forks placed on the skewer. Place the skewer grid on the 3rd shelf and put the skewer on the skewer grid. Push the skewer grid up to the skewer insertion hole on the right of the cavity. Place a tray on the 1st shelf before starting the rotor. Push the rotary skewer button to start the rotor. While roasting food using the skewer, grill burner must be operated. If closed door grilling is not available on your oven, the grill protection sheet must be placed in its place under the control panel.

After roasting, the skewer is gently removed and put on the tray by using skewer holder wire. The tray is taken out a bit until it's able to assemble the turnspit bar handle.

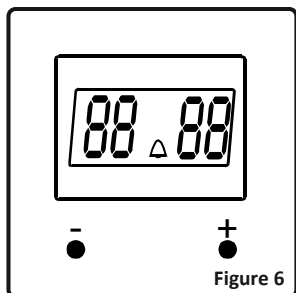
Then the skewer is raised by skewer holder wire and turnspit bar handle is assembled to the skewer by spinning it clockwise.

Finally, the skewer is held and removed from the oven by handling it from both the turnspit bar handle and the skewer holder wire.



Timers

Use of digital minute minder(If available)



Simultaneously press (+) and (-) buttons of digital minute minder. The display will start flashing, and then you can set the time setting by using (+) and (-) buttons. When you press (+) or (-) buttons after setting the time (Δ) symbol is displayed, and the desiring timer set. At the end of this time period, it will make a beep sound but the oven continues working. In order to turn the oven off, you must take the switch and thermostat of the oven to closed position.

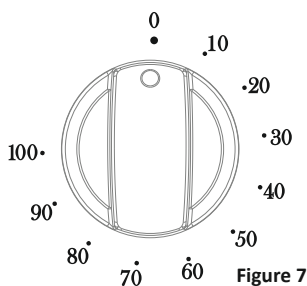
Sound Adjustment

While the timer shows the time of day; if the (-) button on is kept pressed for 1-2 sec., it will give an audible signal beep. After that each time the (-) button is pressed, it will give three different types of signal beep. Do not press any further buttons and it will save the last selected signal type.

Digital Minute Minder Sound Adjustment

While the timer shows the time of day; if the button on the left ("-"minus button) is kept pressed for 1-2 sec., it will give an audible signal beep. After that each time the "-" button is pressed, it will give three different types of signal beep. Do not press any further buttons and it will save the last selected signal type.

Use of mechanical minute minder(If available)



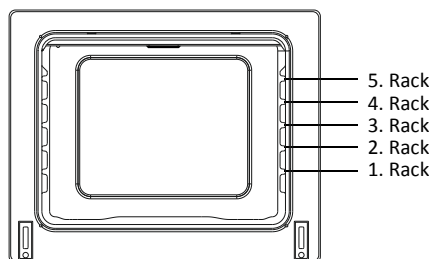
Set the desired cooking time by turning timer button clockwise. At the end of this time period, it will make a beep sound, but the oven continues working. In order to turn the oven off, you must switch off the oven kontrol.

Accessories

- The product already supplied with accessories. You can also use accessories you purchase from the market, but they must be heat and flame resistant. You can also use glass dishes, cake molds, special oven trays that are appropriate for use in oven. Pay attention to the using instructions by the manufacturer of those accessories.
- In case small size dishes are used, place the dish onto the wire grid, as it will completely be on the middle part of the grid.
- If the food to be cooked does not cover the oven tray completely, if the food is taken from the deep freezer or the tray is being used for collection of food's juices that flow during grilling, the form changes can be observed in the tray because of the high heat that occur during cooking or roasting. The tray will return to its old form only when the tray cool down after cooking. This is a normal physical event that occurs during heat transfer.
- Do not leave glass tray or dish in cold environment right away after cooking in glass tray or dish. Do not put onto cold and wet surfaces. Place on a dry kitchen cloth or dish cross, ensure it to cool slowly. Otherwise the glass tray or dish may be broken.
- If you will grill in your oven; we recommend you to use a cookwares on the grid.
- As explained in the corresponding clauses, never attempt to use the gas operated grill burner without the grill protection lid. If your oven has a gas operated grill burner, but the grill heat shield is missing, or if it is damaged and cannot be used, request a spare part from the nearest service.
- When cooking roast, we recommend you to use a Pyrex dish and V rack on the grid.

Oven Cavity

Rack positions



Oven Accessories

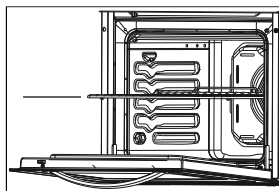
* The accessories of your oven may be different due to the model of your product.

Wire grid

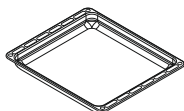


Wire grid is used to place different cookwares on it.

WARNING- Fit the grid correctly into any corresponding rack in the oven cavity and push it to the end.



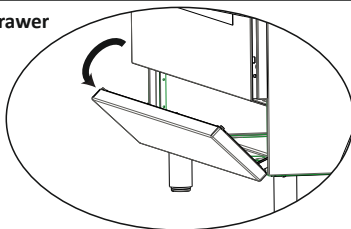
Deep Tray



Deep tray is used to cook stews.
To locate the tray correctly in the cavity, put it to any rack and push it up to the end.

Drawers

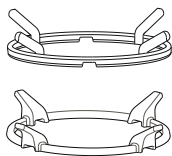
Flap drawer



Hob Accessories

The accessories of your oven may be different due to the model of your product

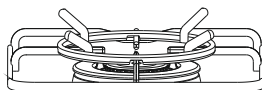
Wok Adaptor



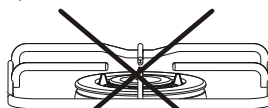
Wok adaptor should be placed on the pan support of wok burner.

WARNING: Using wok pans without wok adaptor may cause the burner to malfunction.

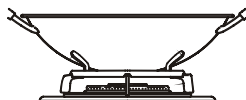
Please do not use wok adaptor with flat-bottomed saucepans. Likewise, do not use convex-bottomed saucepans without the wok adaptor.



CORRECT



INCORRECT



INJECTOR TABLE (90x60 SABAF BURNERS)

G30 28/30 mbar 18.0kW 1309 g/h IIZH3B/P IR Class: 1	NG G20 20 mbar	LPG G30 28/30 mbar
LARGE BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	115	85
NOMINAL RATING (KW)	2,9	2,9
CONSUMPTION	276,2 l/h	210,9 g/h
MEDIUM BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97	65
NOMINAL RATING (KW)	1,75	1,65
CONSUMPTION	166,7 l/h	120 g/h
MEDIUM BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97	65
NOMINAL RATING (KW)	1,75	1,65
CONSUMPTION	166,7 l/h	120 g/h
SMALL BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	72	50
NOMINAL RATING (KW)	1	0,9
CONSUMPTION	95,2 l/h	65,4 g/h
WOK BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	130	96
NOMINAL RATING (KW)	3,6	3,6
CONSUMPTION	342,8 l/h	261,7 g/h
OVEN BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	150	98
NOMINAL RATING (KW)	4,2	4,2
CONSUMPTION	400 l/h	305,4 g/h
GRILL BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	130	85
NOMINAL RATING (KW)	3,1	3,1
CONSUMPTION	295,2 l/h	225,4 g/h



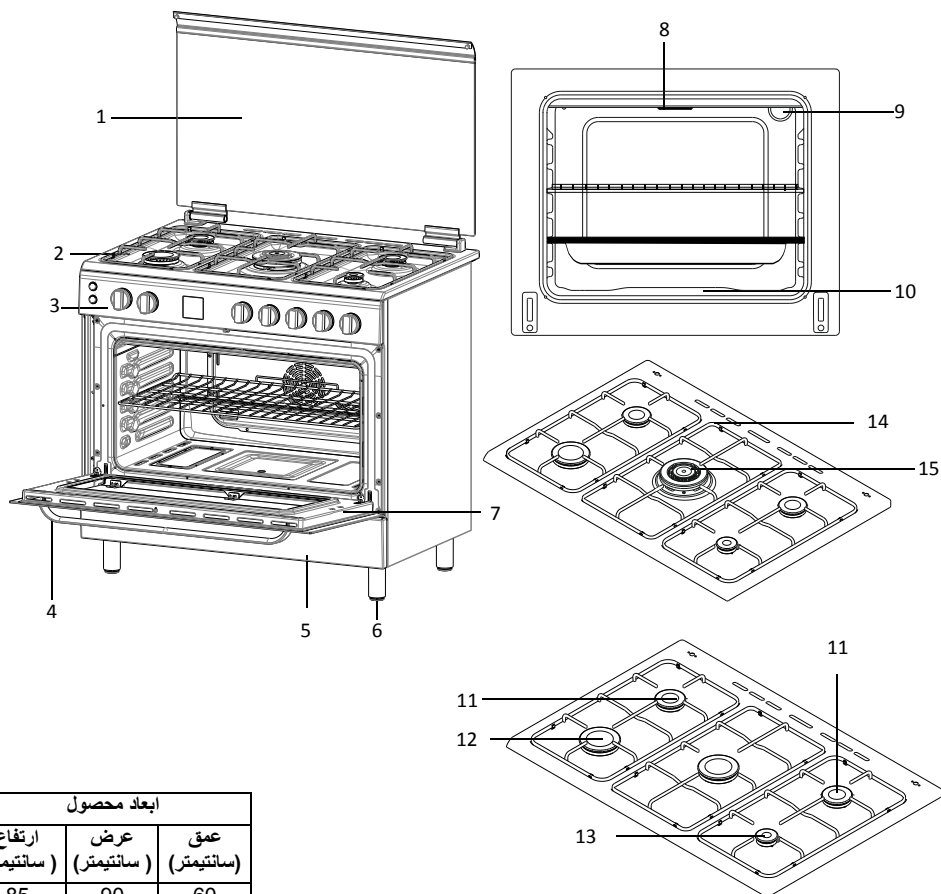
راهنمای راه اندازی

اجاق گاز ایستاده

لطفاً پیش از استفاده از دستگاه، این دفترچه راهنما را با دقت مطالعه کرده و آن را برای استفاده های بعدی نگهدارید.

GC-935S

GC-933S

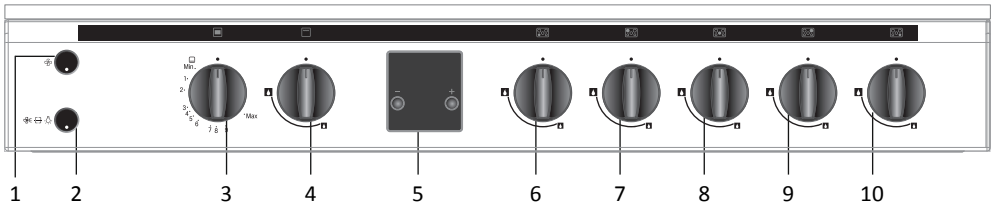


ابعاد محصول		
ارتفاع (سانتیمتر)	عرض (سانتیمتر)	عمق (سانتیمتر)
85	90	60

فهرست قطعات:

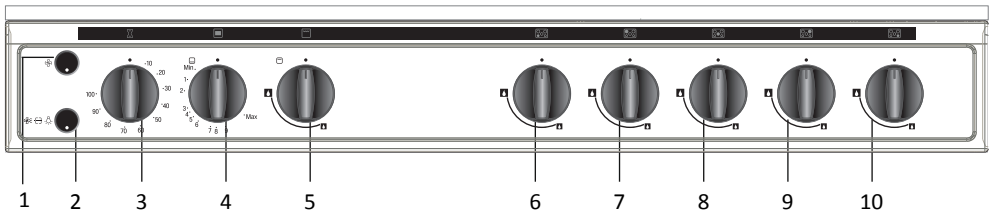
- 1- درپوش / پشتی شتک
- 2- روی اجاق
- 3- پانل کنترل
- 4- دسته درب اجاق
- 5- پوشش کشو
- 6- پایه تنظیم شونده
- 7- درب اجاق
- 8- مشعل کباب پز
- 9- لامپ اجاق
- 10- مشعل فر
- 11- مشعل نیمه سریع
- 12- شعله سریع
- 13- مشعل کمکی
- 14- حمایت ماهی تابه
- 15- تابه- شعله ووک

پانل کنترل GC-935S



- | | |
|------------------------------------|---------------------------------------|
| 1 - دکمه فندک | 6- دستگیره کنترل شعله گاز - جلو چپ |
| 2- دکمه سیخ گردان و لامپ | 7- دستگیره کنترل شعله گاز - جلو چپ |
| 3 - دستگیره کنترل فر | 8 - دستگیره کنترل شعله گاز - وسط |
| 4- دستگیره کنترل کباب پز | 9- دستگیره کنترل شعله گاز - عقب راست |
| 5- استفاده از یادآور دقیقه دیجیتال | 10- دستگیره کنترل شعله گاز - جلو راست |

GC-933S



- | | |
|-------------------------------------|---------------------------------------|
| 1- دکمه فندک | 6- دستگیره کنترل شعله گاز - جلو چپ |
| 2- دکمه سیخ گردان و لامپ | 7- دستگیره کنترل شعله گاز - جلو چپ |
| 3 - استفاده از یادآور دقیقه مکانیکی | 8 - دستگیره کنترل شعله گاز - وسط |
| 4- دستگیره کنترل فر | 9- دستگیره کنترل شعله گاز - عقب راست |
| 5- دستگیره کنترل کباب پز | 10- دستگیره کنترل شعله گاز - جلو راست |

روشن کردن مشعل ها

برای اینکه بفهمید کدام دستگیره مربوط به کدام مشعل است، علامت بالای دستگیره را چک کنید.

• روشن کردن دستی و کنترل مشعل های گاز

ز اگر دستگاه شما فاقد فنکد است یا در شبکه برق رسانی اشکالی وجود دارد، روند زیر را دنبال کنید:

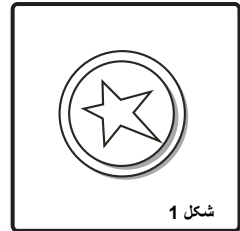
برای مشعل ها: برای روشن کردن یک مشعل، کبریت، شمع یا وسیله مناسب دیگری را به محیط بالا نزدیک کرده و دکمه کنترل مربوط به فشار داده و بر خلاف حرکت عقربه های ساعت بگردانید. به محض اینکه شعله ثابت را مشاهده کردید منبع آتش را دور کنید.

برای مشعل فر: برای روشن کردن مشعل فر، دستگیره کنترل فر را فشار داده و در جهت عکس عقربه های ساعت بگردانید تا دستگیره در حالت حداکثر قرار گیرد، کبریت، شمع یا آتش زنه غیره را نزدیک کنید تا سوراخی که در گوشه جلو در سمت چپ مشعل قرار دارد روشن شود. به محض اینکه شعله ثابت را مشاهده کردید منبع آتش را دور کنید.

برای مشعل کباب پز (اگر موجود است): برای روشن کردن مشعل کباب پز، شیر کباب پز را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا نشانگر روی دستگیره روی علامت کباب پز قرار بگیرد. سپس، دستگیره را فشار دهید و کبریت، شمع یا آتش زنه غیره را نزدیک سوراخ مشعل کنید. به محض اینکه شعله ثابت را مشاهده کردید منبع آتش را دور کنید.

• فنکد الکتریکی (اگر موجود است)**روشن کردن با دکمه جرقه**

شیر گازی را که می خواهید کار کند فشار داده و آن را برخلاف حرکت عقربه های ساعت بچرخانید و با دست دیگر دکمه روشن کردن را هم در همان زمان فشار دهید. (شکل 16) بلافاصله دکمه روشن کردن را فشار دهید، چون اگر صبر کنید جمع شدن گاز ممکن است باعث گسترش آتش شود. به فشار دادن دکمه روشن کردن ادامه دهید تا یک شعله ثابت را در مشعل مشاهده کنید.



شکل 1

روشن کردن الکتریکی با دستگیره کنترل مشعل

شیر گازی را که می خواهید کار کند فشار داده و آن را برخلاف حرکت عقربه های ساعت بچرخانید (برای کباب پز در جهت عقربه های ساعت) تا در حالیکه دستگیره را فشار داده‌اید در حالت حداکثر قرار بگیرد. تا زمانیکه دستگیره کنترل را فشار داده نگه دارید جرقه ایجاد میشود. میکروسوئیچ که زیر دکمه قرار داده شده است بطور اتوماتیک از طریق یک شمع که در مشعل قرار دارد، جرقه تولید خواهد کرد. به فشار دادن دکمه ادامه دهید تا یک شعله ثابت را در مشعل مشاهده کنید.

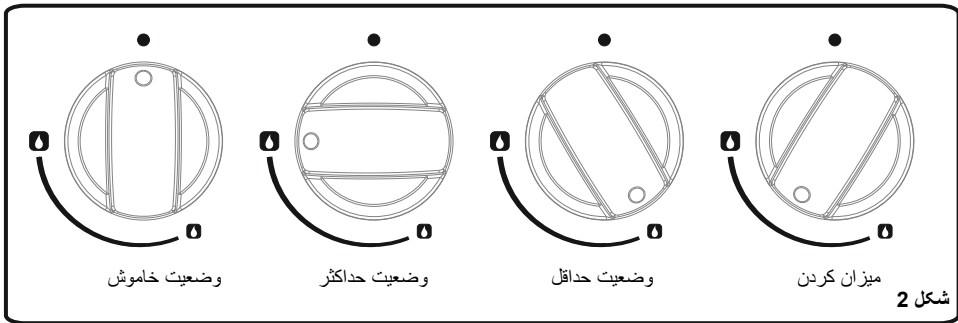
دستگاه ایمنی

هر شعله به دستگاه خاموش شدن شعله وصل شده است که در صورت خاموش شدن تصادفی شعله، ایمنی را حفظ می کند. در صورتی که چنین اتفاقی رخ داد، دستگاه کانالهای گاز مشعل را مسدود کرده و از جمع شدن گاز سوخته نشده جلوگیری بعمل خواهد آورد. قبل از روشن کردن مجدد یک مشعل گاز خاموش شده بمدت 90 ثانیه صبر کنید.

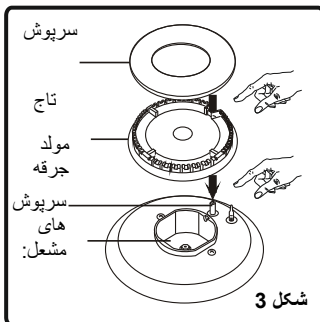
* این برای کشورهایی که از امریه اتحادیه اروپا پیروی میکنند اجباری است. اگر کشور شما پیرو امریه اتحادیه اروپا نیست ممکن است دستگاه شما مجهز به دستگاه ایمنی شعله نباشد.

مشعل های فر/

مدل دستگاه شما هر چه باشد، تمام مشعل های فر مجهز به دستگاه ایمنی شعله است. برای این منظور حین روشن کردن، دستگیره فر را تا وقتی یک شعله ثابت ببینید فشار دهید. اگر زمانی که دستگیره را رها کردید شعله خاموش شد، مراحل را دوباره تکرار کنید. اگر مشعل فر پس از اینکه دستگیره را به مدت 30 ثانیه نگه داشتید روشن نشده، در فر را باز کنید و تا 90 ثانیه از تکرار آن خودداری کنید. اگر شعله ها تصادفا خاموش شد، همان مراحل را دوباره تکرار کنید.

کنترل مشعل ها**شکل 2**

دستگیره 3 وضعیت دارد: خاموش (0)، حداکثر (با علامت شعله بلند) و حداقل (با علامت شعله کوتاه). پس از روشن کردن مشعل در حالت حداکثر؛ میتوانید بلندی شعله را بین وضعیت حداکثر و حداقل تنظیم کنید. وقتی دستگیره بین وضعیت حداکثر و خاموش قرار دارد اقدام به روشن کردن نکنید.

**شکل 3**

س از روشن کردن شعله را با چشم چک کنید. اگر زبانه های زرد یا شعله های بی ثبات بلند ببینید، گاز را ببندید و سرهم بندی سرپوش ها و تاجهای مشعل را چک کنید (شکل 3). همچنین مطمئن شوید که هیچ مایعی به کاسه مشعل نریخته باشد. اگر شعله تصادفا خاموش شد، مشعل را خاموش کنید، هوای آشپزخانه را تهویه کنید و تا 90 ثانیه اقدام دوباره برای روشن کردن نکنید.

قتی شعبه را خاموش میکنید، دستگیره را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا روی وضعیت "0" قرار بگیرد یا نشانگر به سمت بالا باشد

اجاق شما دارای مشعل هایی با قطرهای مختلف می باشد اقتصادی ترین راه برای استفاده از گاز این است که از مشعلی که به اندازه دیگ باشد استفاده کرده و هنگامی که به نقطه جوش رسید شعله را به حداقل برسانید. توصیه می شود که همیشه روی دیگ پخت سرپوشی قرار دهید.

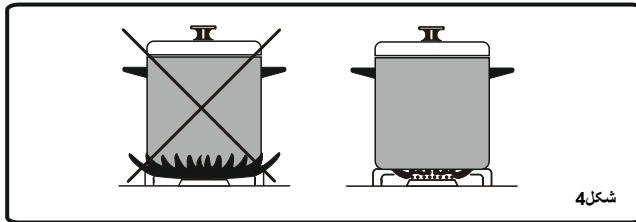
برای کسب بالاترین عملکرد از مشعل های اصلی، از دیگهایی که دارای ته صاف هستند استفاده کنید. استفاده از دیگ کوچکتر از حداقل ابعادی که در زیر آمده موجب اتلاف انرژی میشود.

شعله سریع/مشعل ووک 26-22 سانتی متر

مشعل نیمه سریع 22-14 : سانتی متر

مشعل کمکی 12-18 سانتی متر

مطمئن شوید که زبانه های آتش از کناره های دیگ بیرون نزنند چراکه همچنین موجب آسیب رسیدن به لوازم پلاستیکی دیگ (دستگیره ها) میشود.

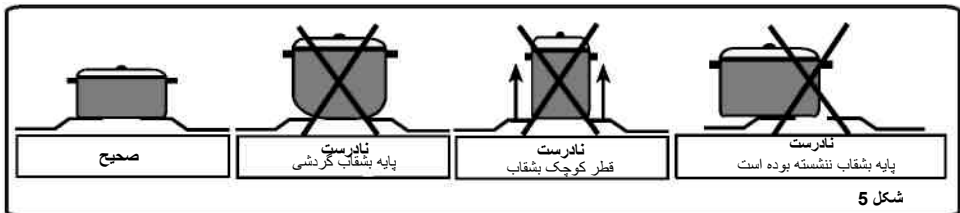


شکل 4

هنگامی که از مشعل ها برای مدت طولانی استفاده نمی شوند شیر اصلی کنترل گاز را بسته نگاه

⚠ هشدار:

- فقط از دیگ های صاف که دارای قاعده ضخیم باشند استفاده کنید. هنگام قرار دادن دیگ بر روی مشعل، مطمئن شوید که قاعده دیگ خشک باشد.
- درجه حرارت بخشهای در دسترس ممکن است در هنگام کار دستگاه بالا باشد. بنابراین لازم است که کودکان و حیوانات را هنگام استفاده از مشعل ها و بعد از آن از دستگاه دور نگاه داشت.
- بعد از استفاده، اجاق ممکن است برای مدت طولانی داغ بمانند، به آنها دست نزنید و چیزی را روی اجاق قرار ندهید.
- هرگز کارد، چنگال، قاشق و در دیگ را روی اجاق قرار ندهید چون ممکن است داغ شده و باعث سوختگی شوند.
- از دیگهای پخت و پز که از لبه گاز بیرون میزند استفاده نکنید.



شکل 5

کنترل مشعل فر

س از اینکه مشعل فر را طبق توضیحات قبل روشن کردید، می‌توانید دمای داخل فر را به میزان دلخواه با استفاده از پانل کنترل یا حلقه سنگیره تنظیم کنید: اعداد بزرگتر به معنای دمای بالاتر است و اعداد کوچکتر به معنای دمای پایین‌تر. اگر فر شما مجهز به ترموستات است؛ به جدول زیر برای برای دمای منطبق با آن اعداد مراجعه کنید. دستگاه را بین وضعیت «خاموش» و اولین نشانه دما در وضعیت خلاف عقربه‌های ساعت کار نیاندازید. همیشه از فر بین اعداد حداقل و حداکثر استفاده کنید. وقتی فر را خاموش می‌کنید، سنگیره را در جهت عقربه‌های ساعت بگردانید تا در وضعیت "0" قرار

90x60

وضعیت	درجه حرارت
حداکثر	280°C
9	240°C
8	230°C
7	220°C
6	200°C
5	190°C
4	180°C
3	170°C
2	150°C
1	140°C
کمترین	130°C

پیش گرمایی

اگر می‌خواهید فر را پیش‌گرم کنید، توصیه می‌کنیم این کار را به مدت 10 دقیقه انجام بدهید. برای دستور العمل‌هایی که به دمای بالا نیاز دارد، نظیر نان، شیرینی، کلوچه، سوفله و غیره، بهترین حالت زمانی بدست می‌آید که فر از پیش گرم شده باشد. برای بهترین نتیجه وقتی غذاهای یخ زده و از پیش پخته سرد را می‌پزید فر را از قبل گرم کنید.

پخت و پز

- اطمینان یابید که غذا درست وسط طبقه قرار گرفته و برای گردش حداکثری پیرامون ظرف/سینی فضای کافی وجود دارد.
- ظروف را روی سینی با اندازه مناسب قرار دهید تا از سرریز غذا روی کف فر جلوگیری کنید و تمیزکاری را کاهش دهید.
- مواد و پایان سینی و ظروف شیرینی پزی استفاده شده قهوه ای میشوند. ظروف لعابی، لوازم آشپزخانه تیره، سنگین یا نجسب قهوه ای شدن کف را افزایش میدهد. آلومینیوم های براق یا فلزات صیقلی حرارت را منعکس میکنند و کمتر قهوه ای میکنند.
- وقتی بیش از یک ظرف در فر دارید، به جای اینکه ظروف متعدد را در یک طبقه قرار دهید آنها را در طبقات مختلف بگذارید تا برای گرفتن بهترین نتیجه حرارت از آنده جریان داشته باشد.

- اگر در طبقات مختلف غذای یکسانی را میپزید، به عنوان مثال کیک یا بیسکویت، سینی ها را حین پختن جابجا کنید یا اینکه می‌توانید سینی
- بالایی را وقتی غذا پخت بردارید و سینی پایینی را برای پایان پخت به طبقه بالاتر منتقل کنید. سینی غذا را روی کف فر قرار ندهید چون از جریان هوا جلوگیری میکند و باعث سوختن کف فر میشود؛ از طبقه پایین استفاده کنید
- بطوروف پخت باید هنگام استفاده از روش پخت استفاده شوند
- برای استفاده از روش کباب کردن یا پختن توصیه می‌کنیم طبقه در وضعیت 4 قرار داشته باشد

استفاده از محصول حالت ترکیبی (اگر موجود است)

نکاتی برای استفاده از حالت ترکیبی

لطفا هنگام استفاده از حالت ترکیبی به نکات زیر توجه کنید:

دامنه دما که روی دستگیره کنترل برای فر نوشته شده فقط برای حرارت دادن مرسوم اعمال میشود. وقتی از حالت ترکیبی استفاده میشود، دمای فر بالاتر از دمایی است که روی دستگیره کنترل قرار گرفته.

اگر از مشعل گاز کباب پز با کمترین شعله استفاده میکنید، باید همچنین کمترین دما را برای مشعل فر تنظیم کنید.

روشن کردن حالت ترکیبی

1. در دستگاه را باز کنید
2. مشعل گاز کباب پز را با فشار دادن دستگیره کنترل برای کباب پز و چرخاندن آن در جهت عکس عقربه های ساعت در وضعیت حداکثر روشن کنید. دستگیره کنترل را چند ثانیه نگه دارید تا شعله ثابت شود.
3. در دستگاه را به آرامی ببندید

4. پس از 10 دقیقه در دستگاه را باز کنید.

5. **دستگیره کنترل دستگاه را به حالت پختن تنظیم کنید.** آن را خلاف جهت عقربه های ساعت تا وضعیت حداکثر بگردانید و دستگیره کنترل را چند ثانیه نگه دارید تا شعله

6. با استفاده از دستگیره کنترل، دمای مورد نظر را برای هر دو مشعل تنظیم کنید.

7. اجازه دهید دستگاه 15 دقیقه گرم شود، به آرامی در دستگاه را باز کنید و طرف ها را داخل آن قرار دهید.

روشن کردن کباب پز

وقتی از حرارت عادی و مرسوم استفاده میکنید، می‌تواند در پایان پخت مختصرا کباب پز را برای غذاهایی که به برشته شدن و ترد شدن نیاز دارند، روشن کنید. برای روشن کردن کبابپز به طریق زیر عمل کنید:

1. به آرامی در دستگاه را باز کنید.
2. مشعل کباب پز را روشن کنید و میزان شعله دلخواه را تنظیم کنید.
3. به آرامی در دستگاه را ببندید

خاموش کردن حالت ترکیبی

مشعل های کبابپز و فر را خاموش کنید.

هشدار: اگر دستگاه شما با محافظ حرارتی کباب پز ارائه شده، استفاده از حالت ترکیبی توصیه نمیشود. در صورت استفاده دستگاه شما زیادی داغ میشود.



استفاده از محصول کنترل مشعل کباب پز (اگر موجود است)

1. لطفا توجه داشته باشید که در دستگاه باید حین کباب پزی بسته باشد. روشن کردن مشعل کباب پز در دستگاه را باز کنید.
2. دستگاه کنترل برای کباب پز را فشار دهید و در جهت عکس عقربه ساعت روی وضعیت حداکثر بگردانید. مشعل گاز روشن میشود. چند ثانیه دستگاه کنترل را نگه دارید تا شعله ثابت شود. دستگاه بیشتر نچرخانید.
3. مشعل را روی شعله دلخواه تنظیم کنید. شعله بین وضعیت بسته و حداکثر ثابت نیست برای همین همیشه بین وضعیت حداکثر و حداقل نگه دارید.
4. در دستگاه را به آرامی ببندید.

خاموش کردن مشعل گاز کباب پز وقتی غذا آماده شد، دستگاه کنترل را در جهت عقربه ساعت بگردانید. (تا وضعیت بسته)

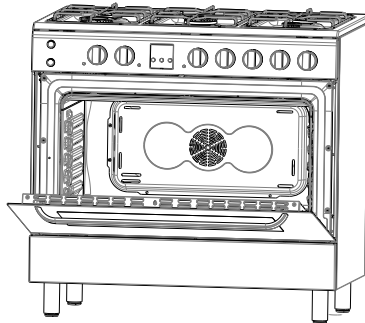
اگر شعله خاموش شد

دستگاه کنترل را ببندید. یک دقیقه صبر کنید و مشعل را دوباره روشن کنید.

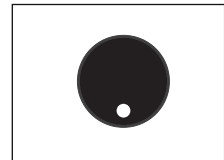
⚠ اگر شعله خاموش شود، گاز خارج میشود. هرگز حین دستگاه آن را بدون مراقبت نگذارید. مطمئن شوید که هیچ کوران هوا وجود نداشته باشد

حالت وزش گرمایی (اگر دستگاه شما مجهز به دمنده هواست)

در حالت وزش گرمایی، دمندهای که در عقب محفظه فر قرار دارد جریان هوای افقی ایجاد میکند.



مزیت پخت و پز با حالت وزش گرمایی توزیع یکنواخت حرارت در فضای فر است (در این حالت گوشت نیازی به چرخاندن ندارد). برای فعال کردن دمنده وزش گرمایی دکمه روی پانل کنترل را فشار دهید. در این حالت پیشگرمایش فر لزومی ندارد. برای پخت بهتر شیرینی جات توصیه میشود فر را پیش از قرار دادن سینی های شیرینی گرم کنید.



هشدار: در حالت وزش گرمایی، دمای میتواند متفاوت با آنچه شیر نشان میدهد باشد. روی قطعات «کنترل مشعل فر» هشدار: وقتی کباب پز در حال کار است برای ایمنی حالت وزش گرمایی را روشن نکنید.

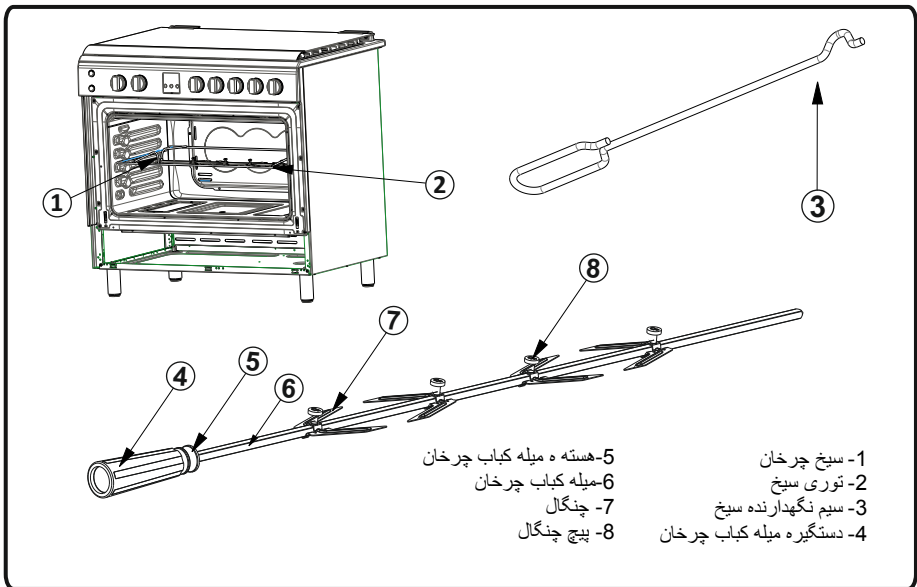
سیخ کباب‌کردن (با استفاده از کبابیز) (اگر موجود است)

از این عملکرد برای کباب کردن گوشت، خصوصاً مرغ درسته با سیخ استفاده میشود. برای استفاده از این عملکرد، سیخ را با فرو کردن داخل گوشت از آن عبور دهید. با استفاده از دو چنگال روی سیخ، گوشت را در جای خود محکم کنید. توری سیخ را روی طبقه سوم قرار دهید و سیخ را روی توری سیخ بگذارید. توری سیخ را در سوراخهای مخصوص در سمت راست محفظه فرو کنید. پیش از شروع چرخش یک سینی در طبقه اول قرار دهید. دکمه چرخش سیخ را فشار دهید. درحالیکه از سیخ کباب‌کردن استفاده میکنید، مشعل کبابیز باید کار کند. اگر در فر شما کباب‌کردن با در بسته وجود ندارد، صفحه محافظ کبابیز باید زیر پانل کنترل در جای خود قرار بگیرد.

پس از کباب کردن، به آرامی سیخ را درآورده و با استفاده از توری نگهدارنده سیخ در سینی قرار دهید. سینی باید برای مقداری بیرون باشد تا دستگیره چرخاننده سیخ کباب قابل جایگذاری باشد.

سپس سیخ توسط توری نگهدارنده سیخ بلند شده و دستگیره چرخاننده سیخ کباب با چرخاندن سیخ در جهت عقربه های ساعت در جای خود قرار می گیرد.

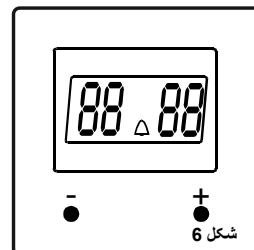
در نهایت، سیخ را می توان با گرفتن آن از قسمت میله سیخ چرخان و سیم نگهدارنده سیخ، خارج کرد.



دتایمر

استفاده از یادآور دقیقه دیجیتال (اگر موجود است)

بطور همزمان دکمه های + و - تایمر دیجیتالی را فشار دهید. نمایشگر شروع به فلاش کند و سپس شما می‌توانید تنظیم زمان را با استفاده از دکمه های + و - تنظیم کنید. وقتی + یا - را پس از اینکه علامت تنظیم زمان نمایان شد (Δ) زمان دلخواه تنظیم انتهای تایمر بزرگ زمانی تایمر یک صدای بیپ میکند اما اجاق به کار ادامه میدهد. به منظور خاموش کردن اجاق، شما باید کلید ترموستات اجاق را در حالت بسته بگذارید.



تنظیم صدا

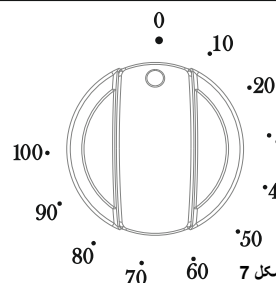
وقتی زمان سنج، مان روز را نشان میدهد؛ اگر دکمه (-) را برای 1 تا 2 ثانیه نگه دارید، صدای بوقی شنیده خواهد شد. پس از آن هر بار (-) دکمه فشار داده شود، سه نوع صدای بوق مختلف شنیده میشود. دکمه دیگری را فشار ندهید و آخرین نوع سیگنال انتخاب شده ذخیره میشود.

تنظیم صدای یادآور دقیقه دیجیتال

وقتی زمان سنج زمان روز را نشان میدهد؛ اگر دکمه (-) را برای 1 تا 2 ثانیه نگه دارید، صدای بوقی شنیده خواهد شد. پس از آن هر بار (-) دکمه فشار داده شود، سه نوع صدای بوق مختلف شنیده میشود. دکمه دیگری را فشار ندهید و آخرین نوع سیگنال انتخاب شده ذخیره میشود.

استفاده از یادآور دقیقه مکانیکی (اگر موجود است)

زمان پخت دلخواه را با چرخاندن دکمه تایمر در جهت عقربه ساعت تنظیم کنید. در انتهای این دوره زمانی تایمر یک صدای بیپ میکند اما اجاق به کار ادامه میدهد. برای خاموش کردن فر باید کنترل فر را خاموش کنید.

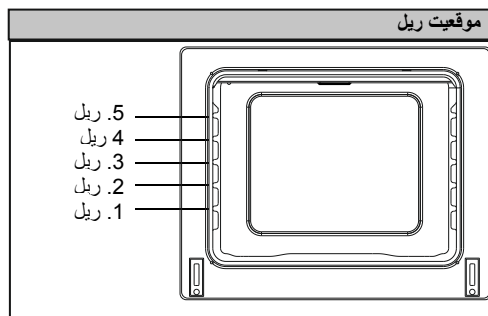


استفاده از محصول

لوازم جانبی

- لوازم جانبی پیشاپیش همراه محصول ارائه شده. همچنین میتوانید از لوازم جانبی که از بازار میخرید استفاده کنید اما باید نسبت به حرارت و شعله مقاوم باشند. همچنین میتوانید از ظرفهای شیشه ای، قالب کیک، سینی های مخصوص فر که مناسب استفاده در فر هستند استفاده کنید به راهنمای مصرف سازنده این لوازم جانبی توجه کنید.
- در صورت استفاده از ظروف کوچک ظرف را روی شبکه گریل بگذارید به طوری که کاملاً در وسط شبکه
- اگر غذایی را که میخواهید بپزید بطور کامل اجاق را پوشش نمی دهد، اگر غذا از فریز عمقی خارج شده است یا سینی برای جمع آوری آب غذا بعد از گریل استفاده میشود، تغییر شکل ایجاد شده میتواند در سینی ایجاد شود که به علت گرمای بالا در خلال پختن یا بریان کردن میباشد. سینی بعد از سرد شدن به شکل قدیم خود برمی گردد. این پدیده فیزیکی طبیعی است که در خلال انتقال گرما رخ میدهد.
- این سینی یا ظرف را فوراً بعد از پختن در سینی شیشه ای یا ظرف در محیط سرد قرار ندهید. روی سطوح سرد یا خیس قرار ندهید. آن را در یک دستمال خشک آشپزخانه یا ظرف بگذارید تا به آرامی سرد شود. در غیر این صورت سینی شیشه ای یا ظرف ممکن است بشکند.
- اگر در فر کباب می پزید توصیه می کنیم ظروف را روی توری فلزی قرار دهید.
- همانطور که در بندهای مربوطه توضیح داده شد، هرگز از مشعل کباب پز گازی بدون درپوش محافظ کباب پز استفاده نکنید. اگر فر شما مشعل کباب پز گازی دارد، اما محافظ حرارتی کباب پز وجود ندارد یا اینکه آسیب دیده و نمیتوان از آن استفاده کرد، از نزدیکترین سرویس تقاضای قطعه یدکی کنید.
- هنگام رست کردن، توصیه می کنیم از ظرف پی رکس و طبقه "V" شکل روی توری پخت استفاده کنید.

ظرفیت اجاق:

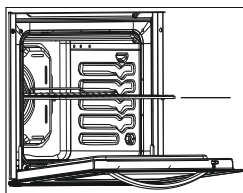


استفاده از لوازم جانبی اجاق لوازم جانبی فر شما ممکن

* است بسته به محصول متفاوت باشد.

توری سیمی:

توری سیمی برای قرار دادن ظروف مختلف بر روی آن استفاده می شود.

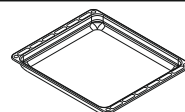


هشدار - توری را درست در ریل
قرار دهید و آن را تا آخر هل دهید .



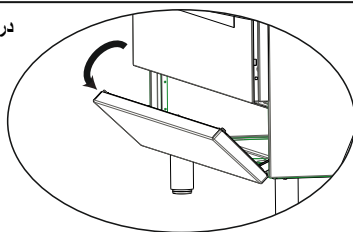
سینی عمیق:

برای پخت آرام استفاده میشود. برای قرار دادن درست سینی در محفظه، آن را در یک
ریل قرار دهید و تا آخر هل دهید.



کشو

در کشو



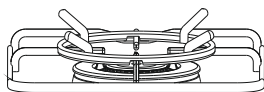
استفاده از محصول

لوازم جانبی فر شما ممکن است بسته به محصول متفاوت باشد.

تبدیل ووک

تبدیل ووک باید روی حایل ماهی تابه مشعل ووک قرار بگیرد.

مشدار : استفاده از ماییتابه‌های ووک بدون تبدیل ووک میتواند باعث بدعمل کردن مشعل شود لطفا از تبدیلهای ووک را با ماییتابه‌های کف تخت استفاده نکنید. به همین شکل، از ماهی تابه های با کف محدب بدون تبدیل ووک استفاده نکنید.



غلط



صحیح



ذره/ساعة 1309 Kw میجا یار 18.0 G30 28/30 الفئة: 1: II2L3B/P IR	NG G20 20 mbar	LPG G30 28/30 mbar
شمعه سریع		
قطر انژکتور	115	85
رتبه بندی بر اساس نام	2,9	2,9
میزان مصرف در 1 ساعت	276,2 l/h	210,9 g/h
شمعه متوسط		
قطر انژکتور	97	65
رتبه بندی بر اساس نام	1,75	1,65
میزان مصرف در 1 ساعت	166,7 l/h	120 g/h
شمعه متوسط		
قطر انژکتور	97	65
رتبه بندی بر اساس نام	1,75	1,65
میزان مصرف در 1 ساعت	166,7 l/h	120 g/h
شمعه کمکی		
قطر انژکتور	72	50
رتبه بندی بر اساس نام	1	0,9
میزان مصرف در 1 ساعت	95,2 l/h	65,4 g/h
شمعه فر		
قطر انژکتور	130	96
رتبه بندی بر اساس نام	3,6	3,6
میزان مصرف در 1 ساعت	342,8 l/h	261,7 g/h
شمعه تنور		
قطر انژکتور	150	98
رتبه بندی بر اساس نام	4,2	4,2
میزان مصرف در 1 ساعت	400 l/h	305,4 g/h
شمعه فر		
قطر انژکتور	130	85
رتبه بندی بر اساس نام	3,1	3,1
میزان مصرف در 1 ساعت	295,2 l/h	225,4 g/h

