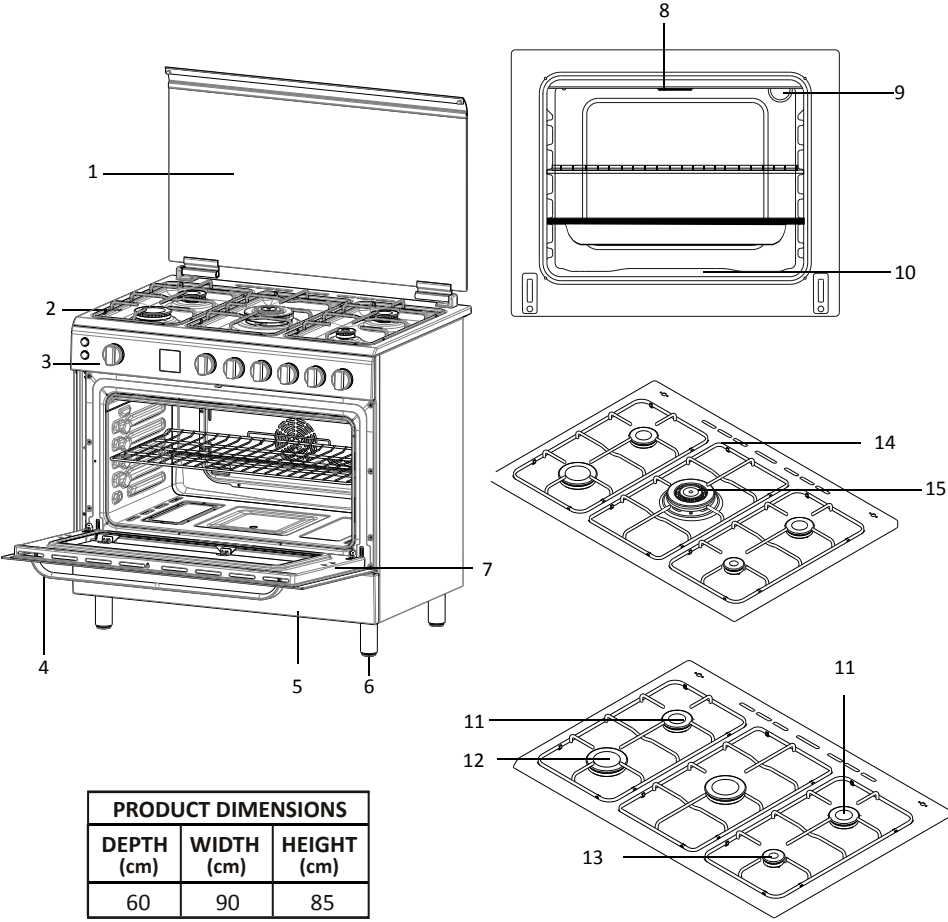


OPERATING MANUAL FREE STANDING GAS COOKER

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

GC-936S
GC-936W



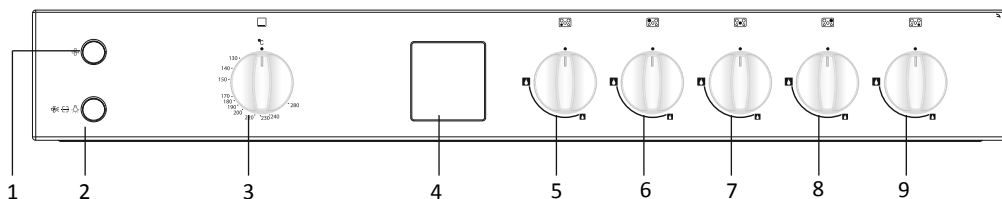
PRODUCT DIMENSIONS		
DEPTH (cm)	WIDTH (cm)	HEIGHT (cm)
60	90	85

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



1- Fan Button

2- Turnspit, Oven Lamp and Cooling Fan
Buttonn

3- Oven Function Control Knob

4- Digital Minute Minder

5-Gas Hob Kontrol Knob_Front Left

6-Gas Hob Kontrol Knob_Rear Left

7-Gas Hob Kontrol Knob_Middle

8-Gas Hob Kontrol Knob_Rear Right

9-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 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

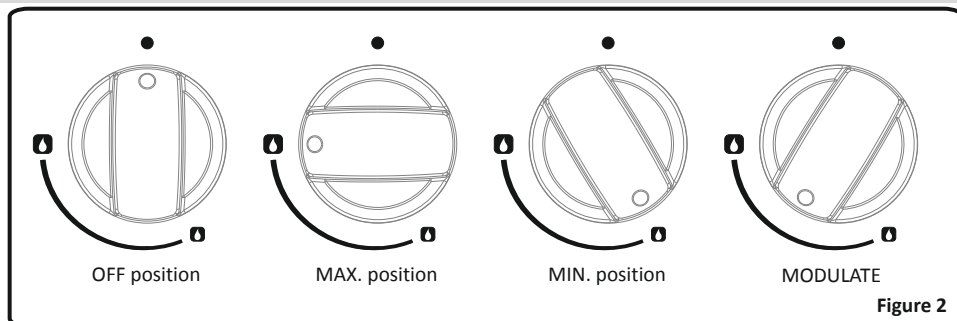


Figure 2

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.

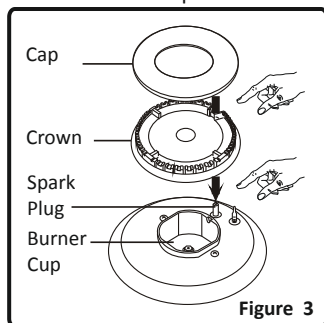


Figure 3

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.).

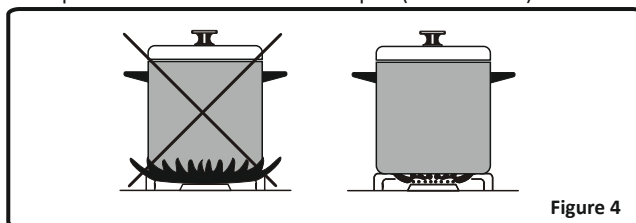


Figure 4

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.

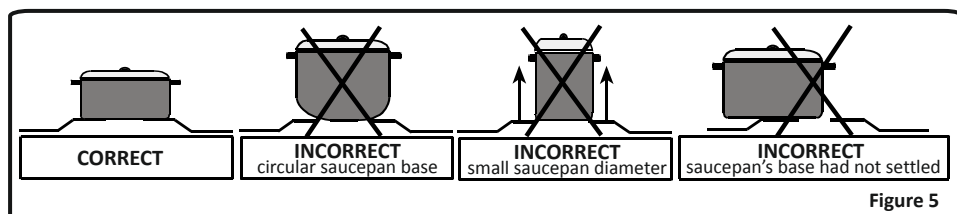


Figure 5

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).

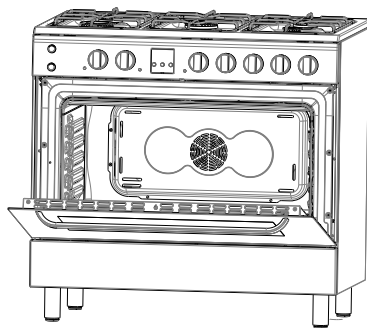
If the flame goes out

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

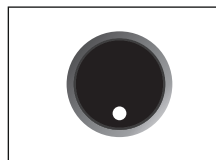
 If the flame goes out, gas will escape. Never leave the gas burner unattended during operation. Ensure that there are no draughts.

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)

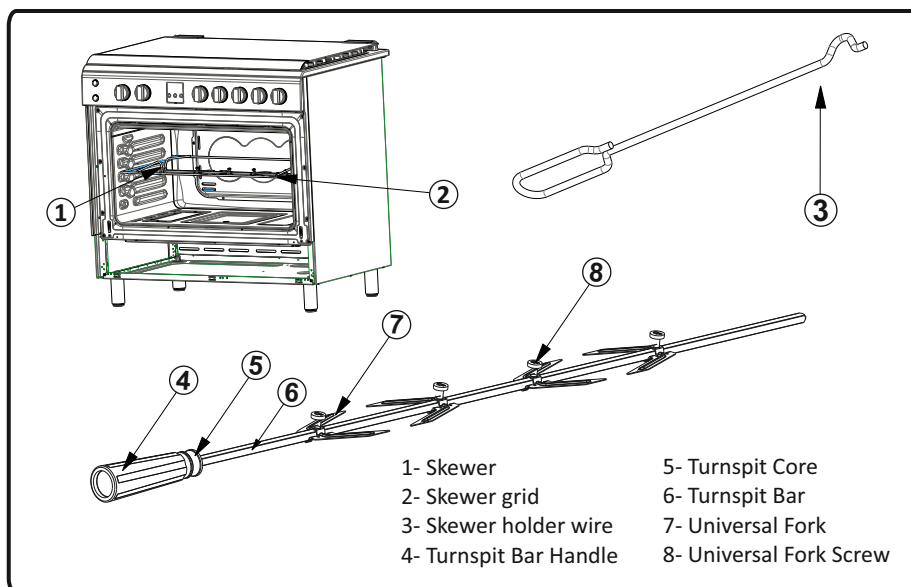
This function is used to roast meat, especially whole chicken on a skewer. To use this function, place the skewer through the meat, by thrusting the skewer inside the meat. Fix the meat tightly in its place by using the two forks placed on the skewer. Place the skewer grid on the 3rd shelf and put the 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.

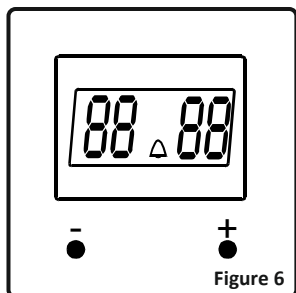
Finally, the skewer is held and removed from the oven by handling it from both the turnspit bar handle and the skewer holder wire.

Chicken, meat or similar food which will be get onto skewer shouldn't be more than 4,5 kg.



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

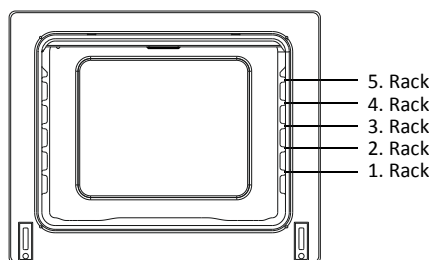
While the timer shows the time of day; if the button on the left ("-"minus button) is kept pressed for 1-2 sec., it will give an audible signal beep. After that each time the "-" button is pressed, it will give three different types of signal beep. Do not press any further buttons and it will save the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

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

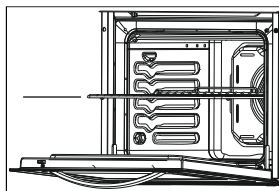
* The accessories of your oven may be different due to the model of your product.

Wire grid

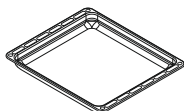


Wire grid is used to place different cookwares on it.

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



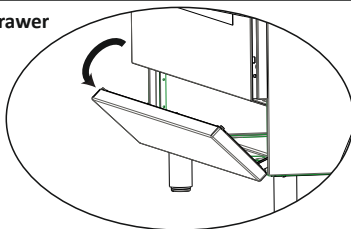
Deep Tray



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

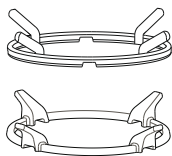
Flap drawer



Hob Accessories

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

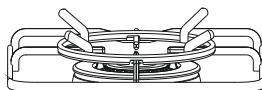
Wok Adaptor



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.

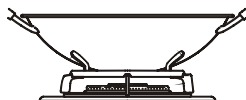
Please do not use wok adaptor with flat-bottomed saucepans. Likewise, do not use convex-bottomed saucepans without the wok adaptor.



CORRECT



INCORRECT



INJECTOR TABLE (90x60 SABAF BURNERS)

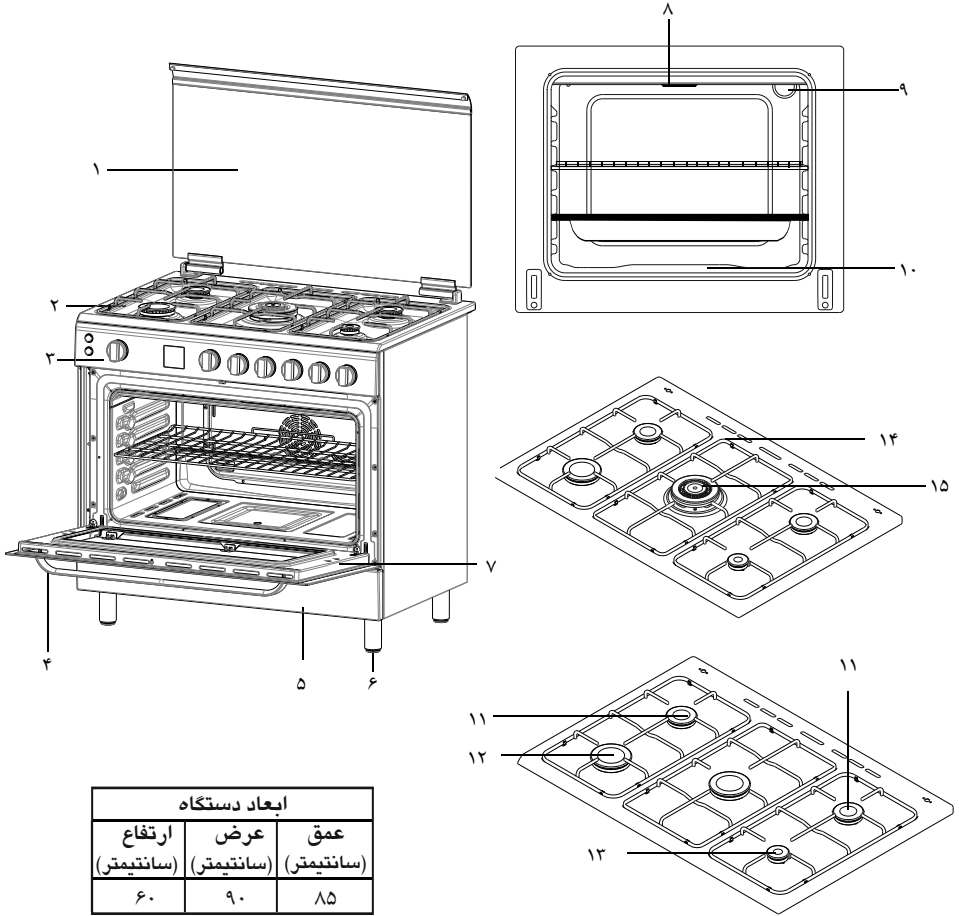
G30 28/30 mbar 14.9kW 1083 g/h II2H3B/P IR Class: 1	G20 20 mbar	G30 28-30 mbar
LARGE BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	115	85
NOMINAL RATING (kW)	2.9	2.9
CONSUMPTION	276,2 l/h	210,9 g/h
MEDIUM BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97	65
NOMINAL RATING (kW)	1.75	1.65
CONSUMPTION	166,7 l/h	120 g/h
MEDIUM 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 استفاده از اجاق گاز ایستاده

لطفاً پیش از استفاده از دستگاه این دفترچه راهنما را با
دقت مطالعه نمایید و آن را برای استفاده‌های بعدی نگهدارید.

GC-936S
GC-936W

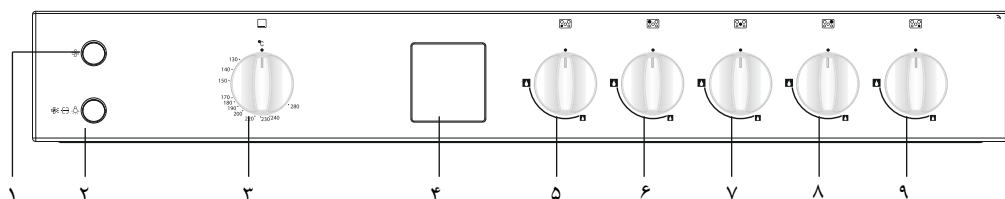


ابعاد دستگاه		
ارتفاع	عرض	عمق
(سانتیمتر)	(سانتیمتر)	(سانتیمتر)
۶۰	۹۰	۸۵

۱۰. شعله فر
۱۱. شعله متوسط (نیمه سریع)
۱۲. شعله بزرگ (سریع)
۱۳. شعله کوچک (کمکی)
۱۴. پایه شعله
۱۵. شعله پلوپز

لیست قطعات:

۱. درب
۲. سطح روی اجاق
۳. پانل کنترل
۴. دستگیره درب فر
۵. درب کشو
۶. پایه‌های قابل تنظیم
۷. درب فر
۸. شعله گریل
۹. لامپ فر



۱- دکمه فن

۲- دکمه سیخ گردان، لامپ فر و فن خنک کننده

۳- گردونه کنترل عملکرد فر

۴- تایمر دیجیتال

۵- گردونه کنترل شعله گاز- جلو سمت چپ

۶- گردونه کنترل شعله گاز- عقب سمت چپ

۷- گردونه کنترل شعله گاز- ووسط

۸- گردونه کنترل شعله گاز- عقب سمت راست

۹- گردونه کنترل شعله گاز- جلو سمت راست

روشن کردن شعله‌ها

برای اینکه بدانید کدام گردونه کنترل مربوط به کدام شعله است، به نماد بالای هر گردونه توجه کنید.

• روشن کردن دستی شعله‌ها

در صورت مجهز نبودن شعله به فندک و یا در زمان قطع جریان برق، برای روشن کردن شعله طبق مراحل زیر عمل کنید:

برای شعله‌های اجاق: برای روشن کردن شعله، گردونه را فشار داده و آن را به طرف چپ یعنی حداکثر شعله حرکت دهید و کبریت یا فندک را به بالای شعله نزدیک کنید. به محض روشن شدن و ثابت شدن شعله، کبریت یا فندک را دور کنید.

شعله‌ی فر: برای روشن کردن شعله‌ی فر، گردونه مربوط به شعله فر را فشار داده و به سمت چپ یعنی موقعیت حداکثر بچرخانید، کبریت یا فندک را به طرف روزنه واقع در جلو سمت چپ شعله نزدیک کنید. به محض روشن شدن شعله، کبریت یا فندک را دور کنید.

شعله گریل (در صورت موجود بودن): برای روشن کردن شعله گریل، شیر گریل را به طرف راست بچرخانید تا شاخص روی گردونه رو به علامت گریل شود. سپس گردونه را فشار داده و کبریت یا فندک را به روزنه‌ی روی شعله نزدیک کنید. به محض روشن شدن شعله، کبریت یا فندک را دور کنید.

• فندک برقی (در صورت موجود بودن)

روشن کردن فندک برقی توسط گردونه کنترل شعله اجاق

شیر شعله مورد نظر را فشار داده و شیر را به طرف چپ (برای شعله گریل به طرف راست) بچرخانید به طوری که گردونه در وضعیت حداکثر قرار بگیرد، گردونه را رها نکنید. تا زمانی که گردونه کنترل را نگه داشته باشید فندک برقی جرقه می‌زند. میکرو سویچ قرار گرفته در زیر گردونه به طور خودکار از طریق زائده مربوط به فندک شعله جرقه می‌زند. تا زمان تثبیت شعله، گردونه را رها نکنید.

قطعه ترموکوپل:

شعله‌های اجاق مجهز به قطعه ترموکوپل هستند، این قطعه در صورت خاموش شدن تصادفی شعله وارد عمل شده و مانع از بروز خطر می‌شود.

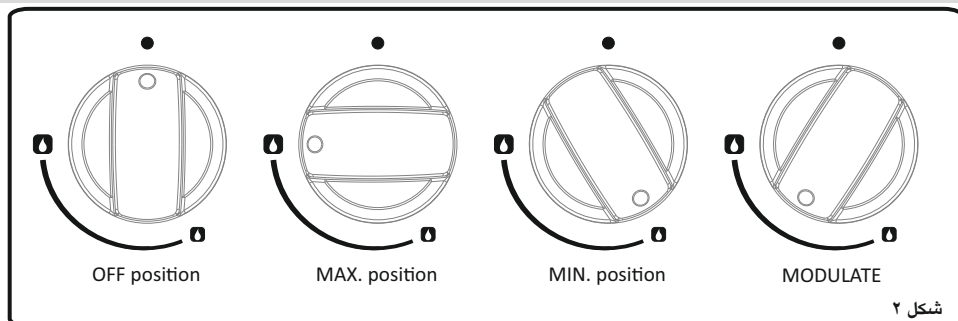
در چنین شرایطی، قطعه ترموکوپل مسیر ورودی گاز به شعله را قطع کرده و مانع از تجمع گاز می‌گردد. پیش از روشن کردن مجدد شعله ۹۰ ثانیه صبر کنید.

* برای کشورهایی که پیرو قوانین اتحادیه اروپا هستند، این موضوع الزامی است. اگر کشور شما پیرو قوانین اتحادیه اروپا نیست، ممکن است دستگاه فاقد ترموکوپل باشد.

شعله‌های فر / گریل

صرفنظر از مدل دستگاه شما، تمامی شعله‌های فر مجهز به ترموکوپل هستند. به همین دلیل در هنگام روشن کردن، گردونه فر را تا زمان تثبیت شعله رها نکنید. چنانچه پس از رها کردن گردونه، شعله خاموش شد مراحل را دوباره تکرار کنید. چنانچه پس از گذشت ۳۰ ثانیه از فشار گردونه شعله روشن نشد، درب فر را باز کنید و ۹۰ ثانیه صبر کنید. زمانی که شعله تصادفی خاموش می‌شود، همین مراحل را تکرار کنید.

کنترل شعله‌های اجاق

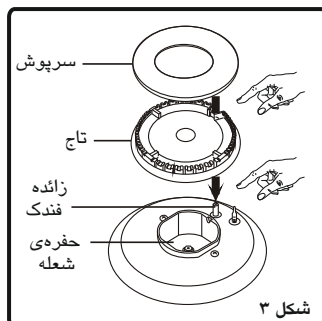


شکل ۲

گردونه دارای ۳ وضعیت است: خاموش (0)، حداکثر (نمادشعله بزرگ) و حداقل (نماد شعله کوچک). پس از روشن کردن شعله در وضعیت حداکثر؛ می‌توانید شعله را بین حداقل و حداکثر تنظیم نمایید. وقتی موقعیت گردونه مابین موقعیت حداکثر و خاموش است، شعله را روشن نکنید.

پس از روشن شدن شعله، ظاهر آن را بررسی کنید. اگر نوک شعله زرد یا شعله ناپایدار بود؛ جریان گاز را قطع کنید و وضعیت قرارگیری سرپوش و تاج شعله را بررسی کنید (شکل ۳). همچنین مطمئن شوید که هیچ مایعی به داخل حفره شعله وارد نشده است. اگر شعله به طور تصادفی خاموش شد، گردونه‌ی مربوطه را خاموش کرده و هوای آشپزخانه را تهویه کنید و تا روشن کردن مجدد حدود ۹۰ ثانیه صبر کنید.

هنگام خاموش کردن شعله اجاق، گردونه را به طرف راست بچرخانید به طوری که گردونه وضعیت 0 را نشان دهد یا شاخص روی گردونه رو به بالا شود.



شکل ۳

شعله‌های اجاق از اندازه‌های (قطر) متفاوتی برخوردارند. به صرفه‌ترین روش استفاده از گاز انتخاب شعله‌ای است که متناسب با اندازه قابلمه باشد و به محض جوش آمدن محتوی داخل آن، شعله را به وضعیت حداقل ببرید. توصیه می‌شود همواره درب ظرف را بگذارید.

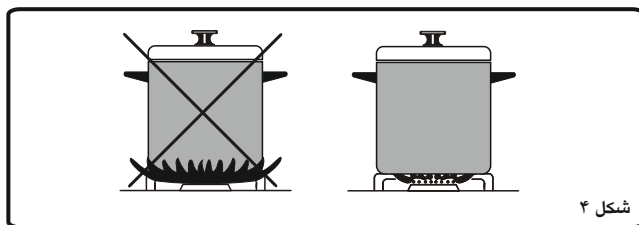
به منظور کسب حداکثر نتیجه از شعله‌های اصلی، از ظروفی (قابلمه، تابه) استفاده کنید که زیر آنها صاف بوده و مطابق ابعاد زیر است. استفاده از ظروف کوچکتر از حداقل قطر ذکر شده در زیر موجب هدر رفت انرژی می‌شود.

شعله سریع/ پلوپز (بزرگ): ۲۶-۲۲ سانتیمتر

شعله نیمه سریع (متوسط): ۱۴-۲۲ سانتیمتر

شعله کمکی (کوچک): ۱۲-۱۸ سانتیمتر

مطمئن شوید که نوک شعله‌های آتش از دور محیط ظرف بالاتر نرفته یا پخش نمی‌شود، چرا که در این صورت لوازم پلاستیکی (مانند دستگیره) قابلمه آسیب خواهند دید.

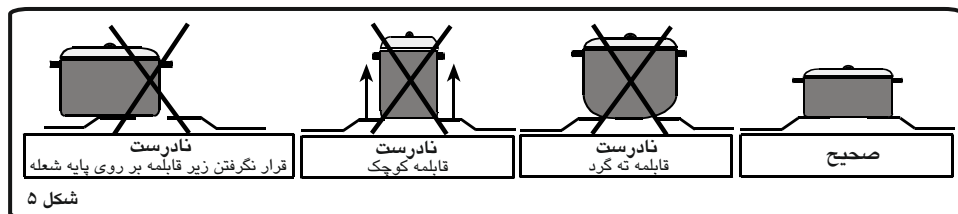


شکل ۴

وقتی از اجاق گاز برای مدت زمان طولانی استفاده نمی‌کنید، شیر اصلی گاز را ببندید.

هشدار:

- از قابلمه‌های ته صاف با لایه زیرین ضخیم استفاده کنید.
- پیش از قرار دادن قابلمه بر روی شعله، از خشک بودن زیر آن اطمینان حاصل نمایید.
- وقتی اجاق در حال کار است، دمای قسمت‌های قابل دسترس زیاد است. بنابراین کودکان و حیوانات خانگی را در هنگام استفاده از اجاق گاز و پس از اتمام آشپزی، از دستگاه دور نگهدارید.
- پس از استفاده، شعله اجاق برای مدت زمان زیادی بسیار داغ باقی می‌ماند، از دست زدن به آن و قرار دادن اشیاء بر روی شعله اجاق خودداری کنید.
- از قرار دادن چاقو، چنگال، قاشق و درب ظروف بر روی شعله اجاق خودداری کنید چرا که اشیاء فوق داغ شده و به هنگام دست زدن موجب سوختگی شدید می‌شوند.
- از ظروف آشپزی که لبه آنها از اجاق گاز بیرون می‌زند استفاده نکنید.



شکل ۵

کنترل شعله فر

پس از روشن کردن شعله فر مطابق با توضیحات قبلی، شما می‌توانید حرارت داخل فر را مطابق نیاز تنظیم کنید. برای این کار از اعداد روی پانل کنترل یا حلقه دور گردونه استفاده کنید: اعداد بزرگتر یعنی حرارت بیشتر و اعداد کوچکتر یعنی حرارت کمتر. اگر فر مجهز به ترموستات است، برای اطلاع از حرارت آن اعداد به جدول دمای آمده در پایین مراجعه نمایید. دستگاه را در حالیکه گردونه بین موقعیت 0 و اولین دمای مشخص شده در جهت خلاف عقربه‌های ساعت است، روشن نکنید. همواره از فر در حالی استفاده کنید که گردونه بین اعداد حداکثر و حداقل است. برای خاموش کردن فر، گردونه را به سمت راست بچرخانید به طوری که گردونه وضعیت 0 را نشان دهد.

۹۰×۶۰

وضعیت	دما
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

گرم کردن

پیش از استفاده از فر توصیه می‌شود آن (فر) را مدت ۱۰ دقیقه گرم کنید. برای تهیه مواردی که به دمای زیادی نیاز دارند مانند نان، شیرینی، کیک، سوفله، غیره زمانی نتیجه خوب حاصل می‌شود که فر از قبل گرم شده باشد. برای کسب نتیجه بهتر در هنگام طبخ غذاهای منجمد یا غذاهای آماده و پخته سرد، همواره فر را از قبل گرم کنید.

آشپزی

- مطمئن شوید که غذا در مرکز طبقه قرار داشته و در اطراف سینی/ ظرف آشپزی فضای خالی کافی برای گردش هوای داغ وجود دارد.
- مواد غذایی را در سینی آشپزی مناسبی در طبقه قرار دهید، سینی باید به اندازه‌ای باشد که غذا از آن سرریز نشود تا کمتر به تمیز کردن فر نیاز باشد.
- جنس و جداره بیرونی سینی و ظروف آشپزی بر برشته شدن زیر غذا تاثیر دارند. ظروف لعابی، تیره، سنگین یا ظروف نچسب میزان برشته شدن زیر غذا را افزایش می‌دهند. سینی‌های آلومینیومی براق یا استیل براق حرارت را منعکس کرده و میزان برشته شدن زیر غذا کمتر می‌شود.
- وقتی بیش از یک ظرف در فر قرار می‌دهید، به جای قرار دادن همه ظروف در یک طبقه، آنها را در مرکز طبقات مختلف قرار دهید تا هوای داغ بتواند آزادانه در اطراف ظروف گردش کند و نتیجه بهتری حاصل شود.

- اگر غذای مشابهی را در بیش از یک سینی طبخ می‌کنید مانند کیک یا بیسکویت، در هنگام پخت جای سینی‌ها را تعویض کنید یا می‌توانید با پخته شدن غذای سینی بالایی آن را به پایین و سینی پایین را به بالا منتقل کنید تا طبخ پایان یابد.
- از قرار دادن سینی فر به طور مستقیم در زیر فر خودداری کنید چرا که در گردش هوای فر تداخل ایجاد می‌کند و منجر به سوختن سطح زیر غذا می‌شود؛ از طبقه پایین استفاده کنید.
- هنگام پخت و پز از ظروف پخت و پز منزل استفاده کنید. ظرف گود برای پخت و پز مناسب نیست.
- برای استفاده از گریل یا پخت و پز؛ توصیه می‌شود در طبقه ۴ طبخ انجام دهید.

حالت ترکیبی (در صورت موجود بودن)

نکاتی پیرامون استفاده از حالت ترکیبی

هنگام استفاده از حالت ترکیبی به نکات زیر توجه کنید:

دامنه دمای مشخص شده بر روی گردونه کنترل فر برای حرارت معمول کاربرد دارد. هنگام استفاده از حالت ترکیبی، دمای فر بالاتر از دمایی است که بر روی گردونه کنترل تنظیم شده است.

اگر شعله گریل را بر روی تنظیمات پایین‌ترین شعله گذاشته‌اید، باید برای شعله فر هم کمترین دما را انتخاب کنید.

روشن کردن حالت ترکیبی

۱. درب دستگاه را باز کنید.

۲. با فشار گردونه کنترل گریل و چرخاندن آن به طرف چپ و موقعیت حداکثر، شعله گریل را روشن کنید. شعله گاز روشن می‌شود. تا زمان تثبیت شعله چند ثانیه‌ای گردونه را رها نکنید.

۳. درب دستگاه را با احتیاط ببندید.

۴. پس از ۱۰ دقیقه درب دستگاه را باز کنید.

۵. گردونه کنترل فر را فشار دهید و به طرف چپ و موقعیت حداکثر بچرخانید و چند ثانیه‌ای آن را رها نکنید تا شعله تثبیت شود. سپس با احتیاط درب را ببندید.

۶. با استفاده از گردونه کنترل، دمای مورد نظر و تنظیمات دما را برای هر دو شعله تنظیم کنید.

۷. صبر کنید تا دستگاه به مدت ۱۵ دقیقه گرم شود، درب دستگاه را با دقت باز کرده و ظرف غذا را داخل فر بگذارید.

روشن کردن گریل

هنگام استفاده از گرمایش معمولی، شما می‌توانید در پایان زمان پخت و برای برشته شدن بیشتر، برای مدت زمان کوتاهی گریل را روشن کنید.

برای روشن شدن گریل به روش زیر عمل کنید:

۱. درب دستگاه را با احتیاط باز کنید.

۲. شعله گریل را روشن کنید و تنظیمات شعله مورد نظر را اعمال کنید.

۳. درب دستگاه را با احتیاط ببندید.

خاموش کردن حالت ترکیبی

شعله‌های گریل و فر را خاموش کنید.

هشدار: اگر دستگاه دارای صفحه محافظ حرارت گریل است، توصیه می‌شود از حالت ترکیبی استفاده نکنید. در صورت استفاده، دستگاه بیش از حد گرم خواهد شد.

کنترل شعله گریل (در صورت موجود بودن)

توجه داشته باشید که در هنگام استفاده از گریل، درب دستگاه باید بسته باشد.

شعله گریل را روشن کنید

۱. درب دستگاه را باز کنید.

۲. گردونه کنترل گریل را فشار دهید و آن را به طرف چپ (موقعیت حداکثر) بچرخانید. شعله روشن می‌شود. به مدت چند ثانیه گردونه را رها نکنید تا شعله تثبیت شود. گردونه را بیش از این مقدار نچرخانید.

۳. تنظیمات شعله را به میزان دلخواه برسانید. شعله در بین موقعیت (موقعیت خاموش) و (موقعیت حداکثر) ثابت نخواهد ماند بنابراین همواره موقعیتی مابین حداکثر و حداقل انتخاب کنید.

۴. درب دستگاه را با احتیاط ببندید.

خاموش کردن شعله گریل

وقتی غذا آماده شد، گردونه را به طرف راست (موقعیت خاموش) بچرخانید.

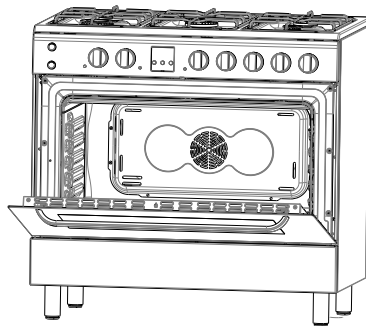
اگر شعله خاموش شد

گردونه کنترل را خاموش کنید. یک دقیقه صبر کنید و شعله را دوباره روشن کنید.

⚠ در صورت خاموش شدن شعله، گاز منتشر خواهد شد. در هنگام استفاده از دستگاه هرگز اجاق گاز را به حال خود رها نکنید. مطمئن شوید که هیچ جریان بادی در محل اجاق نیست.

حالت کانوکشن (اگر دستگاه مجهز به فن است)

در حالت کانوکشن، فن واقع در پشت قسمت فر، جریان هوای افقی و قدرتمندی را ایجاد می‌کند.



مزیت پخت با کانوکشن در این است که حرارت در محفظه فر به طور یکسان توزیع می‌شود (در هنگام کباب کردن گوشت دیگر نیازی به برگرداندن آن نیست). برای روشن کردن فن کانوکشن از دکمه روی پانل کنترل استفاده کنید. در این عملکرد نیازی به گرم کردن فر از قبل نیست. برای پخت و پز شیرینی‌های ظریف، توصیه می‌شود قبل از قرار دادن سینی‌های شیرینی پزی، فر را گرم کنید.

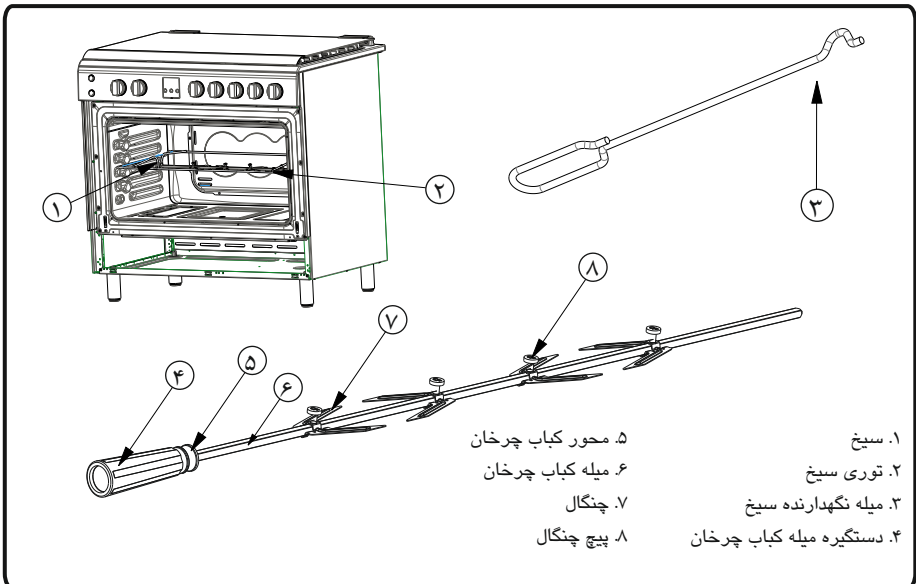


هشدار: در حالت کانوکشن، دما ممکن است متفاوت از مقادیر مشخص شده در قسمت «کنترل شعله فر» باشد.
هشدار: به منظور حفظ ایمنی خود، هنگام استفاده از گریل، حالت کانوکشن را فعال نکنید.

سیخ گردان (استفاده با گریل) (در صورت موجود بودن)

از این عملکرد برای کباب کردن گوشت استفاده می‌شود بخصوص قرار دادن مرغ درسته بر روی سیخ گردان. برای استفاده از این عملکرد سیخ را از مرکز گوشت رد کنید. با استفاده از دو چنگال قرار گرفته بر روی سیخ، گوشت را در محل محکم کنید. توری سیخ را در طبقه سوم بگذارید و سیخ را در توری سیخ قرار دهید. توری سیخ را به بالا و حفره سیخ واقع در سمت راست محفظه فشار دهید. پیش از شروع چرخش، یک سینی در طبقه ۱ بگذارید. دکمه سیخ گردان را برای چرخش فشار دهید. هنگام کباب شدن غذا با استفاده از سیخ، شعله گریل باید روشن شود. اگر گریل با درب بسته برای اجاق شما ممکن نیست، صفحه محافظ حرارتی را باید در محل مربوطه و زیر پانل کنترل گذاشته شود.
پس از آماده شدن کباب، سیخ را به آرامی از حفره مربوط به سیخ جدا کرده و بر روی سینی بگذارید. سینی را کمی بیرون بیاورید تا بتوانید دستگیره میله سیخ گردان را نصب کنید.
سپس سیخ را توسط توری نگهدارنده سیخ بلند کنید و با چرخاندن دستگیره سیخ گردان به طرف راست بر روی سیخ، آن را نصب کنید.

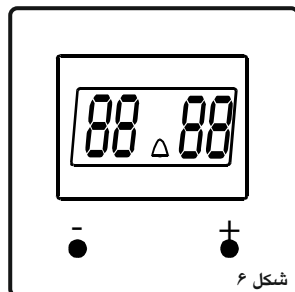
در آخر، سیخ را به کمک دستگیره گرفته و همراه با دستگیره و توری نگهدارنده از فر خارج نمایید.
جوجه، گوشت یا غذاهای مشابه که قرار است به سیخ کشیده شوند نباید بیش از ۴/۵ کیلوگرم وزن داشته باشند.



تایمرها

استفاده از تایمر دیجیتال (در صورت موجود بودن)

دکمه‌های (+) و (-) تایمر را هم زمان فشار دهید. نمایشگر شروع به چشمک زدن می‌کند و حالا شما می‌توانید با استفاده از دکمه‌های (+) و (-) زمان را تنظیم کنید. پس از تنظیم زمان وقتی که دکمه‌های (+) و (-) را فشار می‌دهید نماد (Δ) نشان داده می‌شود و تایمر مورد نظر تنظیم می‌گردد. در پایان زمان تنظیم شده، صدای بیپ شنیده خواهد شد اما فراموش نکنید که کار کردن ادامه می‌دهد. برای خاموش کردن فر، شما باید سوئیچ و ترموستات فر را به وضعیت خاموش ببرید.



تنظیم صدا

هنگامی که تایمر در حالت نمایش زمان است؛ اگر دکمه (-) را به مدت ۱ تا ۲ ثانیه فشار دهید، یک صدای بیپ شنیده می‌شود. پس از آن هر بار که دکمه (-) را فشار دهید، سه نوع صدای متفاوتی را خواهید شنید. اگر هیچ دکمه‌ای را فشار ندهید آخرین نوع صدا در حافظه ذخیره می‌شود.

تنظیم صدای تایمر دیجیتال

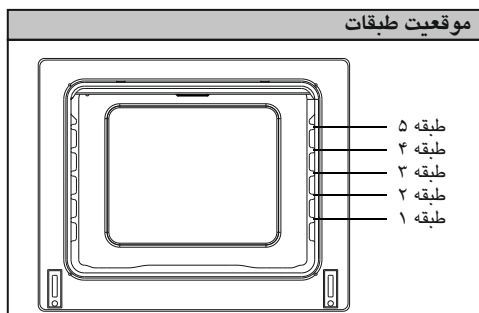
هنگامی که تایمر در حالت نمایش زمان است؛ اگر دکمه سمت چپ (دکمه منهای -) را به مدت ۱ تا ۲ ثانیه فشار دهید، یک صدای بیپ شنیده می‌شود. پس از آن هر بار که دکمه (-) را فشار دهید، سه نوع صدای متفاوتی را خواهید شنید. اگر هیچ دکمه‌ای را فشار ندهید آخرین نوع صدا در حافظه ذخیره می‌شود.

لوازم جانبی

- همراه دستگاه یکسری لوازم جانبی ارائه شده است. شما همچنین می‌توانید از بازار لوازم جانبی خریداری نمایید، اما باید نسبت به شعله و حرارت مقاوم باشند. شما همچنین می‌توانید از ظروف شیشه‌ای، قالب کیک، سینی‌های مخصوص فر که مناسب استفاده در فر هستند استفاده کنید. به توضیحات سازنده لوازم جانبی دقت و توجه کنید.
- در صورت استفاده از ظروف کوچک، آن را بر روی طبقه سیمی و در مرکز آن قرار دهید.
- اگر غذای مورد نظر سینی فر را به طور کامل پوشش نمی‌دهد، اگر غذا از فریزر خارج شده است یا از سینی برای جمع کردن آب غذای حاصل از گریل استفاده می‌شود، ممکن است به دلیل حرارت زیاد در هنگام آشپزی یا سرخ کردن، سینی از فرم خارج شود. پس از اتمام آشپزی و با سرد شدن سینی به شکل اول خود باز می‌گردد. این حالت طبیعی بوده و در هنگام انتقال حرارت دیده می‌شود.
- پس از آشپزی در سینی یا ظرف شیشه‌ای، آنها را در معرض هوای سرد قرار ندهید، آنها را بر روی سطوح سرد و مرطوب قرار ندهید. آن را بر روی دستمال آشپزخانه یا ظرف دیگری قرار دهید تا به آرامی خنک شود. در غیر اینصورت ممکن است سینی شیشه‌ای یا ظرف بشکند.
- اگر در فر، پخت به روش گریل انجام می‌دهید توصیه می‌شود ظروف را بر روی طبقه سیمی بگذارید.
- همانگونه که در پاراگراف‌های مربوطه توضیح دادیم، هرگز بدون درب محافظ گریل، از گریل استفاده نکنید. اگر دستگاه فر دارای شعله گریل است، اما صفحه محافظ در برابر حرارت گریل را گرم کرده‌اید یا اگر آسیب دیده و قابل استفاده نیست، با مرکز خدمات تماس بگیرید.
- توصیه می‌شود هنگام سرخ کردن بر روی طبقه سیمی از ظروف پیرکس و طبقه ۷ استفاده کنید.

محفظه فر

موقعیت طبقات

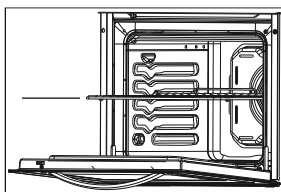


لوازم فر

* لوازم فر بستگی به مدل خریداری شده شما دارد.

صفحه سیمی

طابقه سیمی برای قرار دادن ظروف مختلف بر روی آن مورد استفاده قرار می‌گیرد.

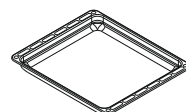


هشدار- طابقه سیمی را در موقعیت دلخواه فر قرار داده و سپس به داخل هل دهید.



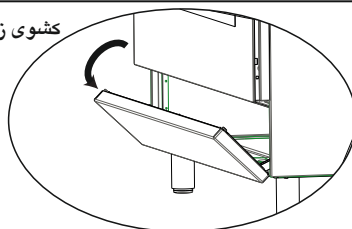
سینی گود

سینی گود برای آرام پختن مورد استفاده قرار می‌گیرد.
برای یافتن محل صحیح سینی در فر، آن را در یکی از موقعیت طبقات قرار داده و تا انتها هل دهید.



کشوها

کشوی زبانهای



لوازم جانبی شعله اجاق

با توجه به مدل دستگاه شما، لوازم جانبی ممکن است متفاوت باشد

مبدل پلوپز

مبدل پلوپز باید روی پایه شعله پلوپز قرار بگیرد.

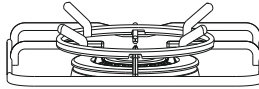
هشدار: استفاده از ظرف وک بدون مبدل وک منجر به خرابی شعله می‌شود.

از مبدل وک برای ظروف ته صاف استفاده نکنید. به همین ترتیب هرگز از قابلمه‌های ته

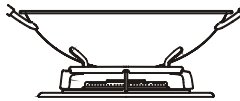
محدب بدون وجود مبدل استفاده نکنید.



نادرست



صحیح



G30 28-30 mbar	G20 20 mbar	G30 28/30 mbar 14.9kW 1083 g/h II2H3B/P IR Class: 1
		شعله بزرگ
85	115	قطر انژکتور (۱/۱۰۰ میلی‌متر)
2.9	2.9	رده‌بندی نامی (kW)
210,9 g/h	276,2 l/h	مصرف
		شعله متوسط
65	97	قطر انژکتور (۱/۱۰۰ میلی‌متر)
1.65	1.75	رده‌بندی نامی (kW)
120 g/h	166,7 l/h	مصرف
		شعله متوسط
65	97	قطر انژکتور (۱/۱۰۰ میلی‌متر)
1.65	1.75	رده‌بندی نامی (kW)
120 g/h	166,7 l/h	مصرف
		شعله کوچک
50	72	قطر انژکتور (۱/۱۰۰ میلی‌متر)
0.9	1	رده‌بندی نامی (kW)
65,4 g/h	95,2 l/h	مصرف
		شعله پلوپز
96	130	قطر انژکتور (۱/۱۰۰ میلی‌متر)
3.6	3.6	رده‌بندی نامی (kW)
261,7 g/h	342,8 l/h	مصرف
		شعله فر
98	150	قطر انژکتور (۱/۱۰۰ میلی‌متر)
4.2	4.2	رده‌بندی نامی (kW)
305,4 g/h	400 l/h	مصرف
		شعله گریل
85	130	قطر انژکتور (۱/۱۰۰ میلی‌متر)
3,1	3,1	رده‌بندی نامی (kW)
225,4 g/h	295,2 l/h	مصرف

فهرست نمایندگان اجاق گاز شرکت مشتریان گلديران

شهر	تلفن
شهرکرد	۳۳۳۲۹۰۴۲
شوشتر	۳۶۲۰۵۲۰۷
شيراز	۲۱۸۴۷۳۳
فريدونکنار	۳۵۶۵۱۴۵۰
قرچک ورامين	۳۳۲۰۹۰۴۸
قم	۴۶۸۱۵۴۷۲
قم	۳۳۸۱۱۷۸۶
کرمان	۳۲۳۳۴۰۰۶
کرمانشاه	۳۸۲۱۲۲۴۰
گرگان	۳۶۱۳۶۶۰۲
گرگان	۳۲۹۲۸۹۲۳
گلپايگان	۵۷۴۵۰۰۰۳
ماهشهر	۵۲۳۴۲۴۴۵
مراغه	۳۳۷۸۵۱۸۷
مشهد	۲۱۸۴۷۳۳
مهاباد	۴۲۲۳۱۱۷۸
ميبد	۳۲۳۳۰۹۱۳
مينو دشت	۳۶۲۶۴۰۳۳
نوشهر	۵۲۳۳۷۱۱۷
ياسوج	۳۳۳۳۰۶۲۱
يزد	۳۸۲۸۹۰۷۵

مرکز ارتباط مشتریان (۲۴ ساعته)
خط ویژه: ۰۲۱-۸۴۷۳۳

شهر	تلفن
اصفهان	۲۱۸۴۷۳۳
اراک	۳۲۲۲۵۸۲۴
اهواز	۲۱۸۴۷۳۳
ايذه	۳۷۲۲۲۹۰۵
آمل	۳۵۲۳۱۷۱۵
بابل	۲۱۸۴۷۳۳
باغملک	۳۲۴۷۸۱۰۰
بندرگز	۴۳۲۳۲۰۵۶
پارس آباد مغان	۳۲۷۳۰۰۰۱
پردیس	۷۶۲۹۳۴۳۲
تبريز	۲۱۸۴۷۳۳
تنكابن	۳۲۱۷۲۶۶۶
تهران	۲۱۸۴۷۳۳
خسروشهر	۳۲۴۴۳۷۵۰
خمین	۴۶۲۲۴۴۱۰
خوی	۳۶۴۴۴۵۰۸
داران	۵۷۲۲۸۴۲۱
دزفول	۴۲۲۴۲۲۲۰
رامهرمز	۴۳۵۳۹۲۵۸
رشت	۲۱۸۴۷۳۳
زنجان	۳۳۰۱۸۱۶۰
ساری	۳۳۲۴۰۸۸۲
ساری	۵۴۲۳۲۸۶۸
سهند	۳۳۷۴۱۳۷۴
سيرجان	۴۲۲۰۱۶۹۸
شاهرود	۳۲۲۴۰۹۶۷
شهر قدس	۳۴۴۶۱۲۰۳
شهرکرد	۳۳۳۵۱۶۶۶

