



راهنمای فارسی

فر جنرال فورس

FO 407S



GENERAL®
FORCE

واحد خدمات پس از فروش 22792412



GENERAL[®]
FORCE

GENERAL FORCE



GREEN
TECHNOLOGY

Energy
Category

A++



Turbo
Grill



Energy
Saving



Child
Lock



Width
60 CM



Convection



Defrost



Nano
Anti Finger



True
Fan



Cooling
System



Fast
Heat Up



Eco
Roasting



Rotisserie



Easy
Clean

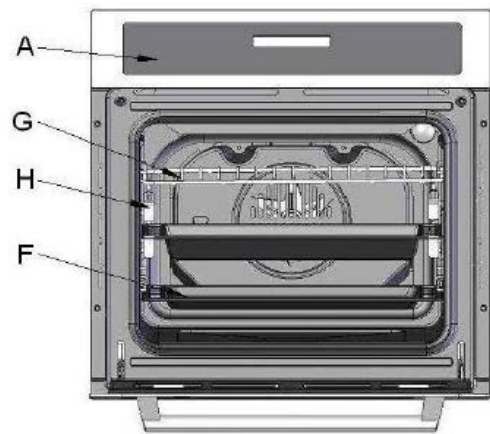
Thanks For Your Choice

دستورالعملهای نصب و استفاده

به شما توصیه میکنیم این راهنما را پیش از استفاده به دقت مطالعه نمایید تا بتوانید بهترین عملکرد را با این دستگاه تجربه کرده و عمر فر افزایش یابد. در این راهنما، دستورالعملهای لازم جهت نصب، استفاده و نگهداری ایمن دستگاه ارائه شده است. همیشه این راهنما را در دسترس خود قرار دهید زیرا ممکن است در آینده لازم شود به آن مراجعه نمایید.

تصویری نزدیک از فر چندکاره

- A. پانل کنترل
- G. طبقات ریلی استیل
- H. راهنمای جاگذاری و خارج سازی قفسه ها
- F. سینی مخصوص جمع اوری چربی و مایعات یا سینی مخصوص پخت



چگونگی استفاده از فر

مدل FO 407 S جنرال فورس یک فر چندکاره دارای مزیت فن کانوکشن میباشد. با این فر کارهای بسیاری میتوانید انجام دهید و با اطمینان و به آسانی میتوانید حالت‌های مختلف پخت را انتخاب کنید.


توجه: توصیه میکنیم وقتی میخواهید برای اولین مرتبه از این وسیله استفاده کنید ترموستات را بر روی بالاترین درجه تنظیم کرده و فر را حدود نیم ساعت بدون اینکه غذایی داخل آن قرار گرفته باشد حرارت دهید درحالیکه درب آن نیز بسته است. سپس درب فر را باز کرده و اجازه دهید هوا وارد آن شود. بویی که پس از این کار به مشام میرسد بعلت تبخیر مواد استفاده شده جهت محافظت از فر در طی نگهداری و نصب است.

توجه: سینی مخصوص جمع اوری چربی و مایعات را کف فر قرار دهید تا هنگام گریل و استفاده از جوجه گردان (که فقط در برخی از مدلها وجود دارد) مایعات و چربی در آن جمع شود. برای انواع دیگر پخت، هرگز از قفسه ی انتهایی استفاده نکنید و هرگز چیزی را بر روی کف فر قرار ندهید زیرا موجب آسیب دیدگی لعاب آن میشود. همیشه ظروف غذا یا فویل‌های آلومینیمی را بر روی توری سیمی تعبیه شده قرار دهید که این توری در شیارهای جانبی فر قرار میگیرد.

پیش از استفاده از فر برای اولین مرتبه

تنظیم و تغییر زمان

این فر فقط زمانی کار میکند که زمان آن تنظیم شده باشد. هنگامی که فر به پریز برق متصل است یا وقتی که قطع برق صورت میگیرد علامت زمان بصورت خودکار شروع به چشمک زدن میکند.

۱- برای تغییر زمان فعلی کلید ساعت  را چندین بار فشار دهید تا علامت آن شروع به چشمک زدن کند.


۲- با استفاده از کلیدهای منفی یا مثبت، زمان فعلی را تنظیم نمایید.



پس از حدود ۵ ثانیه، علامت مزبور دیگر چشمک نخواهد زد و ساعت و زمان تنظیم شده بر روی صفحه نمایش ظاهر میشود. اکنون فر آماده ی استفاده است.

شناخت فر


برای آزمایش عملکرد تمامی مراحل، میتوانید فر را در حالت آزمایش روشن کنید. در این حالت فر، گرم نمیشود.



روشن کردن فر در حالت آزمایشی

۱- فر را با استفاده از دکمه ی  خاموش کنید.

۲- دکمه های  و  را همزمان فشار دهید تا سیگنال آوایی شنیده شود و چراغ "d" بر روی صفحه نمایش روشن شود.

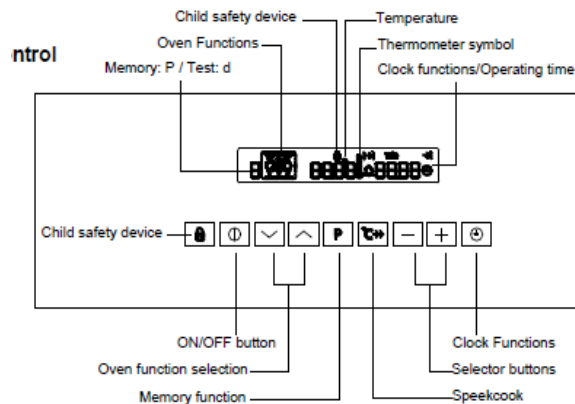
خاموش کردن حالت آزمایشی

۱- فر را با استفاده از دکمه ی  خاموش کنید.



۲- دکمه های  و  را همزمان فشار دهید تا سیگنال آوایی شنیده شود و علامت مربوطه بر روی صفحه نمایش ظاهر گردد.

راه اندازی فر




صفحه نمایش دستگاه



دستورالعملهای کلی

- همیشه در ابتدا فر را با فشار دادن دکمه ی  روشن کنید.
- وقتی کارکرد انتخاب شده فعال میشود فر شروع به گرم شدن میکند یا زمان تنظیم شده شروع به شمارش مینماید.
- وقتی فر به دمای انتخاب شده میرسد، سیگنالی آوایی شنیده میشود.
- چراغ فر تا مادامی که کارکرد فر شروع به کار نماید روشن باقی میماند.
- چراغ فر پس از ده دقیقه پس از خاموش شدن خودکار فر، خاموش میگردد.
- فر را با استفاده از دکمه  خاموش نمایید.




انتخاب کارکرد فر

- ۱- فر را با استفاده از دکمه ی  روشن کنید.
- ۲- با فشار مکرر دکمه های  یا  کارکرد مورد نظر شما بر روی صفحه نمایش ظاهر میگردد.
- ۳- حرارت توصیه شده بر روی صفحه نمایش دما ظاهر میشود.
- ۴- اگر دمای توصیه شده ظرف ۵ ثانیه تغییر داده نشود فر با همان دما شروع به گرم شدن میکند.


تغییر دمای فر

با فشار دکمه های مثبت یا منفی، دما را کاهش یا افزایش دهید.
تنظیمات دما در مراحل ۵ درجه ای تغییر میابد.


علامت حرارت سنج




- بالا بردن آرام حرارت سنج با علامت  نشان میدهد فر چگونه داغ میشود.
 - سه بخش علامت حرارت سنج نشان میدهند گرم شدن سریع در حال اجرا است.
- تغییر کارکرد فر
برای تغییر کارکرد فر، از دکمه های  یا  استفاده کنید تا کارکرد مورد نظر شما بر روی صفحه نمایش ظاهر گردد.

خاموش کردن فر

با استفاده از دکمه ی ، فر را خاموش سازید.

پخت سریع





پس از اینکه کارکرد مورد نظر خود را انتخاب کردید با استفاده از کارکرد دیگر یعنی پخت سریع با علامت  میتوانید فر را در زمان کوتاهی از قبل گرم سازید.
مهم: تا زمانیکه پخت سریع بطور کامل اجرا نشده و کارکرد مورد نظر فر فعال نشده، غذایی که باید پخته شود را داخل فر قرار ندهید.

- ۱- کارکرد مورد نظر را انتخاب کنید. در صورت لزوم، دمای توصیه شده را تغییر دهید.
- ۲- دکمه ی پخت سریع یعنی  را فشار دهید تا علامت  روشن شود.
- ۳- چشمک زدن این علامت نشان میدهد که پخت سریع در حال اجرا است.
- ۴- وقتی فر به دمای تنظیم شده رسید نشانگر دمایی روشن میشود. سیگنالی آوایی به گوش میرسد و علامت  ناپدید میگردد.



اکنون فر براساس کارکرد و دمای از پیش تنظیم شده به گرم شدن ادامه میدهد و میتوانید غذا را داخل فر قرار دهید.

کارکرد حافظه


کارکرد حافظه را میتوان برای ذخیره ی تنظیماتی که بارها استفاده شده مورد استفاده قرار داد.


- ۱- کارکرد و دمای مورد دلخواه را تنظیم کنید و در صورت لزوم کارکردهای زمان آغاز  و یا زمان پایان  را نیز تنظیم کنید.
- ۲- دکمه ی  را تقریباً ۲ ثانیه فشار دهید تا سیگنالی آوایی به گوش برسد. اکنون تنظیمات وارد شده ذخیره شده است. برای ذخیره ی تنظیماتی دیگر دکمه ی  را بمدت ۲ ثانیه فشار دهید، تنظیمات ذخیره شده جدید جایگزین تنظیمات قبلی میگردد.

شروع به کار کارکرد حافظه


- ۱- فر را با استفاده از دکمه ی  روشن کنید.
- ۲- با استفاده از دکمه ی , تنظیمات ذخیره شده را اجرا کنید.

کارکردهای ساعت

شمارش معکوس  برای تنظیم شمارش معکوس، سیگنالی آوایی پس از انقضای زمان تعیین شده به گوش میرسد. این کارکرد بر عملیات فر تاثیری ندارد.

زمان پخت 

برای تنظیم زمان پخت مورد استفاده قرار میگیرد.

زمان پایان پخت 





برای خاموش شدن فر پس از پایان پخت مورد استفاده قرار میگیرد.



زمان 

برای تنظیم، تغییر یا چک کردن زمان مورد استفاده قرار میگیرد.

دستورالعملهای کلی


- پس از اینکه کارکرد ساعت انتخاب شد، علامت مربوطه بمدت ۵ ثانیه چشمک میزند در طی این مدت، زمان دلخواه را میتوانید با استفاده از کلیدهای مثبت یا منفی تنظیم کنید یا تغییر دهید.



- وقتی زمان دلخواه انتخاب شد علامت مربوطه بمدت ۵ ثانیه چشمک خواهد زد. پس از آن، علامت خاموش میشود. شمارش معکوس تنظیم شده  اجرا میگردد.
 - زمان تنظیم شده برای زمان پخت  و زمان پایان پخت  پس از شروع به کار کارکرد انتخاب شده، آغاز به شمارش میکند.
- شمارش معکوس 

۱- دکمه ی کارکردهای ساعت  را چندین بار فشار دهید تا علامت شمارش معکوس  شروع به چشمک زدن کند.



۲- زمان شمارش معکوس دلخواه را با استفاده از دکمه های مثبت یا منفی انتخاب کنید (حداکثر 99.00 دقیقه).

۳- پس از ۵ دقیقه، زمان باقیمانده را نشان میدهد.


۴- علامت شمارش معکوس،  روشن میشود.


- وقتی زمان تنظیم شده سپری شد سیگنالی آوایی بمدت ۲ دقیقه به گوش میرسد. علامت "0.00" ظاهر میشود و علامت شمارش معکوس  شروع به چشمک زدن میکند.
- برای خاموش کردن سیگنال آوایی از هر کلیدی میتوانید استفاده کنید.
- زمان پخت 

۱- کارکرد مورد نظر خود و دمای مورد نظر را با استفاده از دکمه های مثبت یا منفی انتخاب کنید.

۲- دکمه ی کارکردهای ساعت  را چندین مرتبه فشار دهید تا علامت زمان پخت  ظاهر شود.


۳- با استفاده از دکمه های مثبت یا منفی، زمان پخت مورد نظر خود را تنظیم کنید.


فر بخودی خود روشن میشود. علامت زمان پخت  روشن میگردد.

با فشار مکرر دکمه ی کارکردهای ساعت ، زمان فعلی را میتوانید فعال سازید.



وقتی زمان سپری شد، سیگنالی آوایی بمدت ۲ دقیقه به گوش خواهد رسید.

فر بخودی خود خاموش میشود.



- علامت "0.00" بر روی صفحه نمایش ظاهر میشود و علامت زمان پخت  شروع به چشمک زدن میکند.
- برای خاموش کردن سیگنال آوایی از هر دکمه ای میتوانید استفاده کنید.

زمان پایان کار 


۱- کارکرد مورد نظر و دمای پخت دلخواه را با استفاده از دکمه های مثبت و منفی انتخاب کنید.



۲- دکمه ی کارکردهای ساعت  را چندین بار فشار دهید تا علامت زمان پایان پخت  شروع به چشمک زدن کند.



۳- با استفاده از دکمه های مثبت یا منفی، زمان خاموش شدن فر را تنظیم کنید.

علامتهای زمان پایان  و زمان پخت  روشن میشوند.


فر بصورت خودکار روشن می‌گردد.

با فشار مکرر دکمه ی کارکردهای ساعت ، زمان فعلی را می‌توانید فعال سازید. وقتی زمان سپری شد سیگنالی آوایی بمدت ۲ دقیقه به گوش خواهد رسید. فر بصورت خودکار خاموش می‌شود.

علامت "0.00" ظاهر شده و علامت زمان پایان پخت  و زمان پخت  شروع به چشمک زدن میکنند. برای خاموش کردن سیگنال آوایی، از هر دکمه ای می‌توانید استفاده کنید.

زمان پخت  و زمان پایان پخت  بصورت ترکیبی در صورتی که بخواهید فر بصورت خودکار بعدا روشن و خاموش شود، این دو کارکرد را می‌توانید بصورت همزمان استفاده کنید.

۱- کارکرد و دمای مورد نظر خود را انتخاب کنید.

۲- با استفاده از دکمه ی زمان پخت ، زمان لازم برای پخته شدن غذا را انتخاب کنید. مثلا یک ساعت.

۳- با استفاده از زمان پایان ، زمان پایان پخت غذا را انتخاب کنید مثلا 14:05

۴- علامتهای هردو کارکرد بر روی صفحه نمایش ظاهر خواهند شد.



۵- فر بصورت خودکار در زمان محاسبه شده روشن میشود مثلا 13:05 و وقتی زمان پخت تنظیم شده سپری شد سیگنالی آوایی بمدت ۲ دقیقه به گوش رسیده و فر خاموش میشود مثلا در ساعت 14:05.

کارکردهای دیگر

خاموش کردن صفحه نمایش



می‌توانید با خاموش کردن صفحه نمایش در میزان مصرف برق دستگاه صرفه جویی کنید.

۱- در صورت نیاز، صفحه نمایش را با استفاده از دکمه ی  خاموش کنید.

۲- دکمه ی کارکردهای ساعت  و دکمه ی  را همزمان فشار دهید تا صفحه نمایش خاموش شود. بمحض اینکه دستگاه مجددا روشن شود، صفحه نمایش بصورت خودکار روشن می‌گردد. وقتی دستگاه نزدیک به خاموش شدن باشد، صفحه نمایش دوباره خاموش می‌شود.

روشن کردن صفحه نمایش


۱- در صورت نیاز، صفحه نمایش را با استفاده از دکمه ی  خاموش کنید.


۲- دکمه ی کارکردهای ساعت  و دکمه ی  را همزمان فشار دهید تا صفحه نمایش دوباره روشن شود.

قفل ایمنی کودک


بمحض اینکه قفل ایمنی کودک فعال شود دستگاه دیگر روشن نخواهد شد.


فعال سازی قفل ایمنی کودک

۱- در صورت نیاز، فر را با استفاده از دکمه ی  روشن کنید؛ هیچگونه کارکردی را انتخاب نکنید.

۲- دکمه ی  را فشار دهید و تا وقتی که علامت مربوطه بر روی صفحه نمایش ظاهر شود آنرا بهمان صورت نگاه دارید. در این حالت قفل ایمنی کودک فعال میشود.


غیرفعال سازی قفل ایمنی کودک



۱- برای اینکار دستگاه را با استفاده از دکمه ی  روشن کنید.

۲- دکمه ی  را فشار دهید و آنقدر آنرا نگاه دارید تا علامت مربوطه از روی صفحه نمایش ناپدید شود. قفل ایمنی کودک اکنون غیر فعال است و فر یکبار دیگر آماده ی استفاده است.

دکمه ی بوق

خاموش کردن دکمه ی بوق

۱- فر را با استفاده از دکمه ی  خاموش کنید.

۲- با استفاده از دکمه های  و  بصورت همزمان و شنیده شدن سیگنال صوتی (بمدت تقریباً ۲ دقیقه) دکمه ی بوق خاموش میشود.

روشن کردن دکمه ی بوق

با فشار همزمان دکمه های مثبت و منفی و پس از شنیده شدن سیگنال صوتی (بمدت ۲ دقیقه) دکمه ی بوق دوباره روشن میشود.

کارکردهای فر

2100-2520W حالت پخت گریل بالا و پایین به طور همزمان

المنتهای حرارتی واقع در بالا و پایین فر روشن میشوند. این مدل سنتی و کلاسیک فر است که توزیع حرارت در آن بصورتی استثنایی صورت میگیرد و میزان مصرف انرژی کاهش میابد. انتقال گرما برای پختن غذاهای مورد استفاده قرار میگیرد که از چندین ماده ی غذایی مثل کلم همراه با دنده، ماهی کاد اسپانیایی، ماهی آنکونا، گوشت گوساله ی لطیف و غیره کافی نیست. نتیجه ی عالی، زمانی حاصل میشود که آماده سازی گوشت یا غذاهای دارای گوشت گاو و نیز گوشتی که باید ملایم پخته شود، مانند تاس کباب، گولاش، گوشت شکار، خوک و غیره نیازمند پخت آهسته بوده و نیازمند چرب کردن یا اضافه کردن مایع باشد. وگرنه بهترین سیستم برای پختن کیکها و نیز میوه ها و پختن با استفاده از ظروف سرامیکی درب دار میباشد. هنگام پختن غذا با استفاده از حالت کانوکشن، فقط از یک سینی مخصوص جمع اوری مایعات و چربی یا قفسه ی پخت در یک زمان استفاده کنید در غیر اینصورت توزیع گرما بصورت یکدست انجام نمیشود. با استفاده از طبقات مختلف فر میتوانید میزان حرارت را بین بالا و پایین فر متوازن سازید. با انتخاب طبقات مختلف براساس میزان نیاز غذا به حرارت از بالا، توزیع حرارت را تنظیم کنید.

2125-2560W حالت پخت سریع

المنتهای حرارتی فوقانی و تحتانی و نیز فن (پنکه) تعبیه شده اند که تضمین کننده ی توزیع یکنواخت و مستمر حرارت در فر میباشد.

این حالت پخت بویژه برای پختن سریع غذاهای بسته بندی شده توصیه میشود (زیرا گرم کردم فر از قبل لازم نیست) مثلاً برای غذاهای منجمد یا از پیش پخته شده و نیز برای چند تعداد معدود از غذاهای خانگی.

بهترین نتایج زمانی از پخت با نحوه ی سریع حاصل میشود که شما فقط یک پخت را مورد استفاده قرار دهید. لطفا به جدول توصیه های عملی پخت مراجعه کنید.

حالت پخت چندگانه 2370-2924W

المنتهای فوقانی و تحتانی و نیز فن بصورت متناوب فعال میشوند. چون گرما در سراسر فر، ثابت و یکدست باقی میماند هوا، غذا را بصورت یکدست در سطح، پخته و برشته میسازد. با استفاده از این حالت پخت، میتوانید غذاهای گوناگونی را در یک زمان بپزید تامادامیکه دماهای پخت آنها یکسان باشد. حداکثر ۲ قفسه را میتوانید در یک زمان مورد استفاده قرار دهید؛ به دستورالعملهای بخش پخت بر روی بیش از یک قفسه مراجعه کنید.

این حالت پخت بخصوص برای غذاهایی توصیه میشود که نیازمند برشته شدن در سطح هستند مانند لازانیا، پاستا، مرغ برشته و سیب زمینی. بعلاوه توزیع گرمای عالی باعث میشود از دماهای کمتر در حین تهیه کبابها استفاده کنید. این کار منجر به از دست رفتن کمتر آب شود و گوشت، نرم تر میشود و وزن کمتری نیز پیدا میکند. حالت پخت چندگانه بخصوص برای پختن ماهی مناسب است که با اضافه کردن میزان محدودی نمک و فلفل قابل تهیه است بنابراین طعم و شکل ظاهری آن حفظ میشود. نتیجه ی عالی در صورتی حاصل میشود که از این روش برای پختن غذاهای سبزیجاتی مانند کدوسبز، بادمجان، فلفل و غیره استفاده کنید.

دسرها: این شیوه ی پخت همچنین برای پختن کیکهای خمیری مناسب است.

بعلاوه این حالت پخت را میتوان برای گرم کردن سریع گوشت سفید یا قرمز و نان بکار برد و برای اینکار حرارت را میتوانید بر روی ۸۰ درجه سانتیگراد قرار دهید. برای گرم کردن غذاهای ظریف تر، ترموستات را بر روی ۶۰ درجه تنظیم کنید یا فقط از ویژگی گردش هوای سرد و تنظیم ترموستات بر ۰ درجه استفاده نمایید.

حالت پخت پیتزا 2772-3420W

المنتهای تحتانی و مدور حرارتی و نیز فن در این حالت فعال میشوند. این ترکیب به سرعت، فر را گرم میکند که بدلیل میزان بالای برقی است که توسط دستگاه مصرف میشود و منجر به تولید گرمای قابل ملاحظه و توزیع آن از پایین میگردد.

حالت پخت پیتزا برای غذاهایی ایده آل است که نیازمند دمای بالا هستند مانند پیتزا و کبابهای بزرگ. فقط از یکی از سینیهای فر در یک زمان استفاده کنید. با این حال اگر بیش از یک سینی استفاده میشود باید در وسط کار پخت تعویض شوند.

پخت غذاهای ددرای بافت ظریف 1220-1460W

المنت حرارتی تحتانی و فن در این حالت فعال میشوند. این حالت پخت برای شیرینها، کیکها و شیرینهای تر در قالب مناسب است. نتایج عالی به این خاطر حاصل میشود که کل حرارت از پایین توزیع میشود. توصیه میشود ظرف را در طبقه پایین قرار دهید.

فر فوقانی 940-1110W

المنتهای حرارتی فوقانی فعال میشوند. این حالت از پخت را میتوان برای برشته کردن غذاها در پایان پخت بکار برد.

گریل 2090-2520W

المنتهای حرارتی مرکزی فوقانی در این حالت فعال میشوند. حرارت بسیار بالا و مستقیم گریل باعث میشود سطح گوشتها و کبابها بخوبی برشته شود و در عین حال مایعات و آب آنها در داخل باقی بمانند و نرمی خود را از دست ندهند. گریل همچنین برای غذاهایی توصیه میشود که نیازمند دمای بالا در قسمت سطح هستند مانند استیک گوشت گوساله، گوشت گاو، استیک دنده، فیله، همبرگر و غیره. پخت غذا در شرایطی که درب فر نیمه باز است. برخی از مثالها در پاراگراف توصیه های عملی پخت ارائه شده اند.

گریل به کمک فن 2100-2550W

المنتهای حرارتی مرکزی فوقانی و فن در این حالت فعال میشوند. ترکیب این ویژگیها، کارایی توزیع حرارتی تک جهتی المنتهای حرارتی از طریق گردش پرفشار هوا در میان فر را افزایش میدهد. این امر به پیشگیری از سوختن غذا در قسمت سطح کمک میکند و حرارت مستقیماً بدون غذا نفوذ میکند. نتیجه ی عالی با این شیوه برای کباب گوشت و سبزیجات، سویس، دنده ی بره، مرغ در سس ادویه دار، بلدرچین، گوشت خوک و غیره حاصل میشود. پخت غذا در حالت گریل همراه با فن در حالتی که درب فر بسته است این شیوه برای پختن استیک ماهی مانند اره ماهی، ماهی شکم پر و غیره مناسب است.

حالت پخت غیر مستقیم 1660-2020W




المنت حرارتی عقبی و فن در این حالت فعال میشوند و توزیع حرارتی یکدست در سراسر فر برقرار میشود. این حالت برای پختن غذاهای دارای بافت ظریف بخصوص کیکهایی که باید پف کنند و نیز تارتها بر ۳ طبقه در یک زمان مناسب است. در اینجا چندین مثال ارائه شده است: شیرینی پفی خامه دار، بیسکوئیتهای شیرین و شکم پر، شیرینی پفی، رولت سوئیسی و سبزیجات و غیره.

حالت یخ زدایی 45-55W

فن واقع در پایین فر باعث میشود جریان هوا به دمای اتاق در اطراف غذا در گردش باشد. این روش برای یخ زدایی تمامی انواع مواد غذایی توصیه میشود بخصوص انواع غذاهایی که نیازمند گرما نیستند مانند: کیک بستنی، دسرهای خامه ای یا کاستاردی، کیکهای میوه ای. با استفاده از فن، زمان یخ زدایی نصف میشود. در مورد گوشت، ماهی و نان میتوان این فرایند را با استفاده از حالت پخت غیرمستقیم و تنظیم دما بر ۱۰۰-۸۰ درجه سانتیگراد بکار برد.

سیخ گردان (فقط در برخی از مدلها تعبیه شده است)

برای کار با سیخ گردان بصورت زیر عمل کنید:

- سینی فر را بر روی طبقه اول قرار دهید.
- پایه ی مخصوص سیخ گردان را در قفسه سوم قرار دهید و با وارد کردن آن از میان منفذ مخصوص در قسمت پشت فر آنرا محکم کنید.
- دکمه ی انتخاب کارکرد فر را با استفاده از دکمه های  یا  جهت انتخاب تنظیمات  فشار دهید.

تهویه خنک کننده

بمنظور خنک کردن فضای بیرونی دستگاه این مدل به یک فن خنک کننده مجهز است که بصورت خودکار وقتی فر گرم میشود فعال میگردد.

وقتی فن روشن است، جریان عادی هوا را میتوان حس کرد که از بین درب فر و کنترل پانل خارج میشود. **توجه:** پس از اینکه کار پخت تمام شد فن همچنان به کار خود ادامه میدهد تا فر بمیزان کافی خنک شود.

نگهداری از فر

پیش از تمیز کردن فر یا انجام کارهای نگهداری، سیم آنرا از برق بکشید. برای افزایش عمر فر باید آنرا مرتب تمیز کنید و بخاطر داشته باشید که:

- قسمتهای لعابی یا فولادی ضد زنگ باید با آب ولرم، بدون استفاده از پودرهای ساینده یا مواد خورنده تمیز شوند. فولاد ضد زنگ ممکن است بر اثر استعمال مواد نامناسب لکه دار شود. اگر این لکه ها برطرف نمیشوند از محصولات ویژه ی موجود در بازار استفاده کنید. پس از تمیزکاری بهتر است آنرا کاملا آب کشیده و خشک کنید.
- داخل فر باید ترجیحا بلافاصله پس از استفاده تمیز شود یعنی وقتی هنوز گرم است با استفاده از آب داغ و صابون میتوانید آنرا تمیز کنید. صابون باید کاملا شسته شود و سطح داخلی خشک شود. از استفاده از شوینده های ساینده (مثلا پودرهای شوینده) و اسفنجهای ساینده یا اسید (مانند مواد آهکی و غیره) دوری کنید زیرا به سطوح لعابی آسیب میرسانند. اگر لکه های چربی و آلودگی سفت شده و جدا نمیشوند از محصولات ویژه استفاده کنید و از دستورات عملهای مندرج بر روی بسته بندی پیروی کنید. هرگز از بخارشوی برای تمیز کردن داخل فر استفاده نکنید.
- اگر از فر بمدت زیادی استفاده کنید ممکن است بر اثر تعرق قطرات آب در داخل آن ایجاد شود. آنها را با استفاده از دستمالی نرم پاک کنید.
- اطراف دهانه ی فر، نواری لاستیکی بعنوان درزگیر تعبیه شده است که ضامن کارکرد کامل آن است. شرایط این درزگیر را مرتباً چک کنید. در صورت لزوم آنرا تمیز کنید و از مواد ساینده یا اشیای تیز برای تمیز کردن آن استفاده نکنید. اگر دچار آسیب شده با نزدیکترین مرکز خدمات پس از فروش محل خود تماس بگیرید. توصیه میکنیم از استفاده از فر تا زمانیکه درزگیر تعمیر نشده بپرهیزید.
- هرگز کف فر را با فویل آلومینیمی نپوشانید زیرا انباشته شدن گرما میتواند به سطح لعابی آسیب برساند.
- درب شیشه ای فر را با استفاده از مواد غیر ساینده یا اسفنج تمیز کنید و با دستمالی نرم خشک نمایید.

چگونگی جداسازی درب فر

برای تمیزکاری کامل میتوانید درب فر را جدا سازید. براساس ساختار درب فر خریداری شده روش مناسب را انتخاب کنید. بصورت زیر عمل نمایید:

روش ۱: در فر را کاملا باز کنید.

اهرمهای کوچک واقع در دو لولا را بالا بکشید و بچرخانید.

درب را از دو طرف بگیرید و آنرا به آرامی اما نه بطور کامل ببندید.

درب را به سمت خود گرفته و آنرا از جایگاه آن بیرون بیاورید.

درب فر را براساس رویه ی بالا اما بصورت معکوس، دوباره سر جای خود قرار دهید.

تعویض لامپ فر

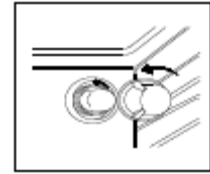
با استفاده از سوئیچ مخصوص تعبیه شده، اتصال دستکاه را به برق قطع کنید یا دوشاخه ی آنرا از پریز بیرون بکشید. روکش شیشه ای محفظه ی لامپ را جدا سازید.

لامپ را بیرون بیاورید و آنرا با لامپی مقاوم در برابر دماهای بالا تعویض کنید (۳۰۰ درجه سانتیگراد). ویژگیهای لامپ مذکور عبارتند از:

ولتاژ: 220-240 V

وات: 25 W

نوع: E 14



روکش شیشه ای را در جای خود قرار دهید و فر را به منبع برق وصل کنید.

توصیه های آشپزی

در دستگاه فر مذکور تعداد زیادی برنامه های پخت قابل اجرا میباشد که به شما امکان پخت هر نوع غذایی را میدهد. گرم کردن فر قبل از پخت

گرم کردن پیش از زمان پخت بخصوص در مورد غذاهای خمیری که احتیاج به برنامه پخت چندکاره و سریع را دارند مورد استفاده قرار میگیرد. این عمل علاوه بر پخت سریع تر از اتلاف انرژی نیز جلوگیری میکند.

پخت غذا در استفاده بیش از یک ردیف

اگر قصد پخت غذا در چندین ردیف از فر را دارید باید از برنامه پخت **baking** یا **multifunction** استفاده نمایید که به شما قابلیت استفاده از سه ردیف در در یک زمان را برای پخت میدهد. برای اینکار از برنامه پخت چند کاره (**multi function**) استفاده نمایید و نکات زیر را به خاطر داشته باشید.

- دستگاه فر از پنج ردیف برای گذاردن سینی داخل فر تشکیل شده است بنابراین برای پخت چند غذا در چند ردیف، اولین ردیف از پایین (سطح ۱) و پنجمین ردیف از بالا (سطح ۵) دریافت کننده بیشترین دمای هوای داغ میباشد که مواد غذایی در این دو ردیف زودتر از ردیفهای دیگر خواهد سوخت.

- به طور کلی ردیف های دوم، سوم، چهارم بهترین گزینه برای انتخاب میباشد. برای مثال: اگر میخواهید گوشت را همراه با دیگر مواد غذایی بریان کنید بهتر است گوشت (که احتیاج به دمای بیشتر برای پخت دارد) را در دومین ردیف از پایین و غذاهایی که نیاز کمتری برای پخت دارند را در ردیف چهارم از پایین قرار دهید.

استفاده از گریل

فر جنرال فورس دو حالت گریل دارد.

استفاده از حالت گریل

- در این حالت مواد غذایی را در ردیف سوم و چهارم از پایین فر دقیقاً در قسمت وسط سینی قرار دهید زیرا در این حالت فقط قسمت مرکزی گریل روشن می شود.
- توجه داشته باشید در حین استفاده از حالت گریل سینی روغن گیر را در کف فر قرار دهید تا روغن و یا مایعی که از مواد غذایی ریخته میشود داخل سینی روغن گیر بریزد.

استفاده از فن کانوکشن همراه با حالت گریل بالا

فن کمک کننده به گریل یا کانوکشن به سرعت پخت و به اصطلاح مغز پخت کردن مواد غذایی کمک میکند در استفاده از گریل فقط روی سطح مواد غذایی برشته میشود که با وجود فن کانوکشن علاوه بر برشته شدن روی غذا داخل مواد غذایی هم کاملاً مغز پخت خواهد شد. بهتر است در این حالت دستگاه را در دمای ۲۰۰ درجه سانتی گراد قرار دهید.

پخت کیک و شیرینی

- قبل از پخت کیک فر را از قبل گرم کنید.
- در نظر داشته باشید هیچ گاه درب فر را حین پخت باز نکنید زیرا پف کیک از بین میرود.
- مشکلات رایج در حین پخت کیک و شیرینی -
- 1. پیرینی خشک میشود.
- دما را تا ۱۰ درجه افزایش داده و زمان پخت را کم کنید
- 2. شیرینی پف نمیکند.
- در این حالت میتوانید میزان مایع داخل مواد را کم کرده یا دما را تا ۱۰ درجه کاهش دهید
- 3. شیرینی به سینی میچسبد.

سینی را چرب کنید و روی آن مقداری آرد بپاشید و یا از کاغذهای روغنی مخصوص شیرینی پزی استفاده نمایید.

استفاده از گریل پایین و فن کانوکشن در پخت پیتزا

- برای پخت پیتزا همیشه فر را از قبل گرم کنید.
- بهتر است از یک ظرف آلومینیومی سبک برای پخت پیتزا استفاده کنید.
- نکته:** استفاده از سینی فر برای پخت پیتزا هم نیازمند زمان بیشتری برای پخت میباشد و هم پیتزا ترد نخواهد شد.
- بهترین گزینه ظرف آلومینیومی میباشد.
- توجه داشته باشید حین پخت درب فر را مکرراً باز نکنید.

اگر مواد روی پیتزا از چندین لایه (سه یا چهار لایه) میباشد بهتر است پنیر موزورالا روی سطح خارجی استفاده کنید.


اگر میخواهید تعداد دو عدد پیتزا درون فر آماده کنید فر را از قبل به مدت ده دقیقه گرم نمایید واز ردیفهای دوم و - چهارم استفاده نمایید و دما را به ۲۲۰ درجه سانتی گراد برسانید.



برای پختن گوشت قرمز، باید توجه داشته باشید که سطح خارجی گوشت باید کاملاً پخته شده و داخل آن آبدار باشد بنابراین بهتر است در ابتدا از دمای بالا یعنی ۲۰۰ تا ۲۲۰ درجه برای مدتی کوتاه استفاده شود و سپس از دمای کمتر استفاده شود.

بطور کلی، هر قدر میزان سرخ شدگی مورد نظر بیشتر باشد دمای کمتری باید تنظیم شود. گوشت را در مرکز سینی توری قرار دهید و سینی را زیر آن قرار دهید تا مایعات و چربی حاصل از آن در سینی جمع اوری گردد.

اطمینان حاصل نمایید که سینی توری بخوبی و درستی وارد شیار مربوطه شده باشد و در مرکز فر قرار گیرد. اگر تمایل دارید میزان حرارت را از زیر افزایش دهید فاصله ی توری را کاهش دهید. برای بدست آوری طعمی عالی (بخصوص در مورد گوشت اردک و جانوران شکاری وحشی) سطح فوقانی گوشت را با چربی گوشت خوک یا بیکن بپوشانید. **توجه:** زمانهای پخت تقریبی هستند و براساس سلیقه ی شخصی میتوانید آنها را تغییر دهید. هنگام پخت و استفاده از گریل یا گریل همراه با فن کانوکشن، سینی مخصوص جمع آوری چربی و مایعات همیشه باید در طبقه ی اول فر از پایین قرار داده شود.

تنظیمات پیچ	غذا	وزن (کیلوگرم)	جایگاه قفسه ی پخت از کف	زمان پیش گرم سازی (دقیقه)	تنظیمات پیچ ترموستات	زمان پخت (دقیقه)
۱- استفاده از فن کانوکشن 	اردک	1	3	15	200	65-75
	گوساله یا گاو	1	3	15	200	70-75
	خوک	1	3	15	200	70-80
	بیسکوئیت	-	3	15	180	15-20
	تارت	1	3	15	180	30-35
۲- پخت چندگانه 	پیتزا (بر دو قفسه)	1	2-4	15	220	15-20
	لازانيا	1	3	10	200	30-35
	گوشت بره	1	2	10	180	50-60
	جوجه کباب	1	2-4	10	180	60-75
	+ سیب	1	2	10	180	30-35
	زمینی	1	2	10	170	40-50
	ماهی	0.5	2-4	10	190	20-25
	کیک آلو	0.5	2-4	10	180	10-15
	شیرینی کرم	0.5	2	10	170	15-20
	دار (بر دو قفسه)	1.0	2-4	10	170	20-25
	بیسکوئیت کیک اسفنجی (بر ۱ قفسه) کیک اسفنجی (بر	1.5	3	15	200	25-30

					۲ قفسه) پای شکم پر	
-	۲۲۰	۱۵	۳/۴	-	برشته شدن غذا برای پخت کامل	۳- حرارت دهی از بالا <input type="checkbox"/>
					تمامی غذاهای منجمد	۴- یخ زدایی 
8-10	Max	5	4	1	ماهی سول و	۵- گریل <input type="checkbox"/>
6-8	Max	5	4	1	ماهی ده پا	
10	Max	5	4	1	اسکوئید و	
10-15	Max	5	3/4	1	کباب میگو	
15-20	Max	5	4	1	فیله ماهی	
15-20	Max	5	4	1	کاد	
7-10	Max	5	4	1	سبزیجات	
15-20	Max	5	4	1	گریل	
2-3	Max	5	4	-	استیک	
80-90	Max	5	-	1.0	گوساله	
70-80	Max	5	-	1.5	کتلت	
70-80	Max	5	-	1.0	همبرگر	
					ماهی	
					خالخالی	
					ساندویچ	
					تست شده	
					با چرخ دوار	
					کباب گوشت	
					گوساله	
					سیخی	
					کباب بره	
60-55	200	5	3	1.5	مرغ گریل	۶- فن
35-30	200	5	3	1.5	شده ماهی کاتل	کانوکشن و گریل

70-80	200	5	-	1.5	با چرخ دوار کباب گوشت	
70-80	200	5	-	2.0	گوساله	
70-75	200	5	-	1.5	مرغ کبابی	
70-75	200	5	2	-	جوجه کباب	
70-80	200	5	-	1.5	با سیب زمینی (سرخ شده)	
20-30	180	15	3	0.5	تارت	۷- پختن 
40-45	180	15	2/3	1	کیک میوه	
40-50	180	15	3	0.7	کیک میوه	
25-30	160	15	3	0.5	کیک	
30-35	200	15	2-4	1.2	اسفنجی	
20-25	190	15	2-4	0.6	پن کیک	
15-20	210	15	2-4	0.4	شکم پر بر دو قفسه	
20-25	180	15	1-3-5	0.7	کیک کوچک	
20-25	180	15	1-3-5	0.7	بر دو قفسه	
180	90	15	1-3-5	0.5	شیرینی پنیری بر دو قفسه شیرینی خامه ای بر سه قفسه بیسکوئیت بر ۳ قفسه مرینگ بر ۳ قفسه	

				0.3	غذاهای	۸- پخت سریع
12	250	-	2	0.4	منجمد	
20	200	-	2	0.5	پیتزا	
30-35	220	-	2	0.3	کدوسبز و	
25	200	-	2	0.5	پای میگو	
35	200	-	2	0.4	پای اسفنجی	
25-30	180	-	2	0.4	کوکوها	
15-20	220	-	2		لازانیا	
					رولتهای	
					طلایی	
					مرغ	
25-20	200	-	2	0.4	غذای از پیش	
					پخته شده	
					بال مرغ	
					برشته	
15-18	200	-	2	0.3	غذاهای تازه	
					بیسکوئیتها	
45	180	-	2	0.6	کیکهای میوه	
10-12	210	-	2	0.2	شیرینیهای	
					پنیر	
15-20	220	15	3	0.5	پیتزا	
25-30	220	10	2	1	گوشت گاو یا	۹- پیتزا
60-70	180	10	2/3	1	گوساله ی	
					برشته	
					مرغ	

توجه: زمانهای پخت تقریبی هستند و براساس سلیقه ی شخصی میتوانید آنها را تغییر دهید. هنگام پخت و استفاده از گریل یا گریل همراه با فن کانوکشن، سینی مخصوص جمع اوری چربی و مایعات همیشه باید در طبقه ی اول فر از پایین قرار داده شود.

راهنمای کلی پخت در فرها و ماکروفرها

سیستم پخت سنتی:

مناسب برای پخت انواع کیک می باشد که به گرمای یکنواخت نیاز دارند و این امکان را می دهد تا با صرف حداقل انرژی غذا را بیش از سرو گرم نگاه دارید. (دمای مناسب ۱۷۰-۲۱۰ درجه سانتی گراد)

حرارت از کف فر:

پخت غذا فقط با حرارت از کف فر، برای پخت غذاهایی که حاوی مواد شیرین بوده مناسب می باشد

گریل:

برای گریل و برشته کردن مواد غذایی خصوصا انواع گوشت با ضخامت کم و متوسط مانند سوسیس و استیک مناسب می باشد. دمای مناسب ۱۷۰-۲۲۰ درجه سانتی گراد

Maxi grill

برای گریل مقادیر زیادی از غذا استفاده می شود. در ضمن مصرف انرژی بیشتر، باعث کاهش زمان برشته شدن مواد غذایی می شود

گریل و حرارت از کف

مناسب برای بریان کردن گوشت در هر سایز

پخت سنتی با هوای گرم:

برای پخت انواع کیک و بریان کردن گوشت مناسب می باشد. در این سیستم هوای گرم مورد نیاز برای پخت مواد غذایی به طور یکنواخت در همه جای فر توزیع شده که در عین حال دما و زمان پخت را کاهش می دهد. دمای مناسب ۱۶۰-۲۰۰ درجه سانتی گراد

سیستم گریل با هوای گرم:

برای بریان کردن گوشت و برشته شدن سطح آن استفاده می شود. مناسب برای پخت مقادیر زیادی از انواع مرغ و یا گوشت شکاری است. زمانی که سینی را در زیر توری قرار می دهید تا تکه و آب چکیده شده از مواد غذایی را جمع کند

سیستم گریل با هوای گرم:

برای بریان کردن گوشت و برشته شدن سطح آن استفاده می شود. مناسب برای پخت مقادیر زیادی از انواع مرغ و یا گوشت شکاری است. زمانی که سینی را در زیر توری قرار می دهید تا تکه و آب چکیده شده از مواد غذایی را جمع کند

سیستم حرارت از کف به همراه هوای گرم:

این عملکرد با پخش حرارت از قسمت کف فر برای پخت انواع کیک مغزار و یا حاوی مربا که فقط به پخش گرما از قسمت پایین فر نیاز دارند استفاده می شود. همیشه در این سیستم به گرمایش اولیه نیاز است



توربین چندمنظوره:

سیستم پخت توسط یک توربین چندکاره که حرارت و گرمای بهتری را از قسمت عقب فر به گردش در می آورد. این سیستم امکان پخت مواد غذایی را در دماهای گوناگون بدون ترکیب بو و مزه ی آن ها، فراهم می کند. عملکرد توربین چندکاره به دلیل جلوگیری از تماس مستقیم حرارت در بالای سینی ها برای بریان کردن انواع گوشت بسیار مناسب بوده و یک برنامه کامل برای پخت انواع کلوچه و شیرینی می باشد. دمای مناسب ۱۵۰-۲۰۰ درجه سانتی گراد



پخت پیتزا:

این عملکرد با حداکثر انرژی ۳۲۰۰ وات و توزیع حرارت از کف و قسمت عقب فر به همراه پخش هوای گرم، مناسب پخت انواع پیتزا، کیک های پوف دار و شیرینی های مغزدار می باشد



سیستم گریل به همراه جوجه گردان:

گریل به همراه جوجه گردان برای برشته کردن تکه های بزرگی از گوشت مانند مرغ، گوشت گاو و بره استفاده می شود



سیستم گریل به همراه جوجه گردان:

گریل به همراه جوجه گردان برای برشته کردن تکه های بزرگی از گوشت مانند مرغ، گوشت گاو و بره استفاده می شود



پخت آهسته:

پخت مواد غذایی در این سیستم در دمای پایین و با حفظ طعم و مزه مواد غذایی انجام می شود. این روش برای پخت انواع غذاها که در قابلمه طبخ می شود مناسب است



سیستم toast:

فرهای ترکیبی دارای ۴ برنامه برای برشته کردن نان ها به صورت همزمان و فقط در ۲ دقیقه می باشند



آب کردن یخ مواد غذایی:

این برنامه مناسب برای گرمایش اولیه و یا آب کردن یخ مواد غذایی بوده و با ایجاد حرارت ملایم و در عین حال چرخش هوای گرم در دو سطح بالا (۴۵ درجه سانتی گراد) برای گوشت و سطح پایین (۳۵ درجه سانتی گراد) برای ماهی، مرغ و نان باعث آب شدن یخ مواد منجمد می شود



سیستم Self Clean:



با این سیستم دیگر نیاز به تمیز کردن دستی فر نمی باشد. سیستم تمیز کن Self Clean در فرهای فورس با ایجاد حرارتی معادل ۵۰۰ درجه سانتی گراد سبب از بین رفتن هرگونه کثیفی و مواد به جا مانده از پخت و پز، گریل و یا برشته شدن و تبدیل آن به لایه نازکی از خاکستر می شود. با پاک کردن این لایه نازک خاکستر، فر کاملاً استریل شده و همه باکتری و ویروس های مضر آن به همراه هرگونه بو و یا دود موجود در فر از بین می رود.

گرمایش سریع اولیه:



به لطف این عملکرد مدت زمان گرم شدن فر تا سقف ۶۰ درصد کاهش می یابد. المنت گرمایی فر در بالاترین سطح انرژی قرار گرفته تا به دمای دلخواه برسد. با این سیستم بدون نیاز به صرف انرژی بیشتر زمان انتظار برای گرم شدن فر به مقدار قابل توجهی کاهش پیدا می کند

Stone Function:



پخت تنوری مناسب پخت نان و یا پیتزا بر روی سنگ فر می باشد

Meaning of crossed –out wheeled dustbin:

Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities.

Contact you local government for information regarding the collection systems available.

If electrical appliances are disposed of in landfills or dumps, hazardous substances can leak into the groundwater and get into the food chain, damdging your health and well-being.

When replacing old appliances with new ones, the retailer is legally obligated to take back your old appliance for disposals at least free of charge

To install the cable, proceed as follows:

- Remove the wire clamp screw and the three contact screws **L-N - \perp**
- Fasten the wires beneath the screw heads using the following color scheme :**Blue (N) Brown (L) Yellow-Green**
- Fasten the supply cable in place with the clamp and close the cover of the terminal board .

Connecting the supply cable to the mains

Install a standardized plug corresponding to the load indicated on the data plate. When connecting the cable directly to the mains, install an omnipolar circuit breaker with a minimum contact opening of 3 mm between the appliance and the mains .The omnipolar circuit breaker should be sized according to the load and should comply with current regulations (the earth wire should not be interrupted by the circuit breaker).

The supply cable should be positioned so that it does not reach a temperature of more than 50°C with respect to the room temperature ,anywhere along its length , or protected by insulation sleeping having an appropriate rating.

Before making the connection, check that:

- The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if the cooker is correctly and efficiently earthed ,in compliance with regulations on electrical safety. Always ensure that the earthing is efficient; if you have any doubts call in a qualified technician to check the system .The manufacturer declines all responsibility for damage resulting from a system which has not been earthed.
- Before plugging the appliance into the mains ,check that the specifications indicated on the date plate (on the appliance and /or packaging)correspond to those of the electrical mains system of your home .
- Check that the electrical capacity of the system and sockets will support the maximum power of the appliance ,as indicated on the data plate .If you have any doubts, call in a qualified technician.
- If the socket and appliance plug are not compatible ,have the socket replaced with a suitable model by a qualified technician . The latter, in particular, will also have to ensure that the cross section of the socket cables are suitable for the power absorbed by the appliance. The use of adapters, multiple sockets and /or extensions, is not recommended. If their use cannot be avoided, remember to use only single or multiple adapters and extensions which comply with current safety regulations .In these cases, never exceed the maximum current capacity indicated on the single adapter or extension and the maximum power indicated on the multiple adapter .**The plug and socket must be easily accessible.**

Technical Specifications

Inner dimensions of the oven:

Width 43.5cm

Depth 40cm

Height 32cm

Inner Volume of the oven 56 litres

Voltage and Frequency of Power Supply:

220-240V ~50/60Hz or 50Hz



 2100-2520W 2090-2520W 2100-2550W 2772-3420W 1660-2020W 2125-2560W 1220-1460W 940-1110W 2370-2924W 45-55W



Installation

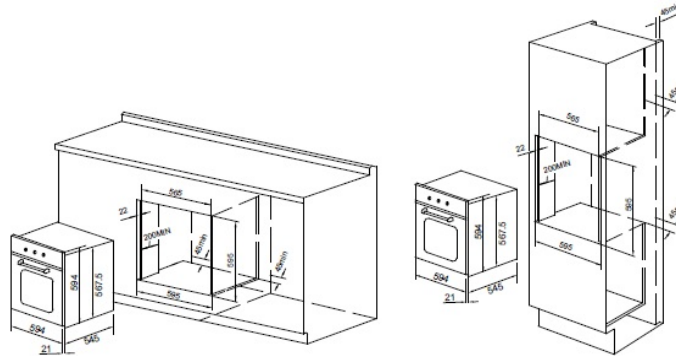
Only a qualified person in compliance with the instructions provided must install the appliance. The manufacturer declines all responsibility for improper installation, which may harm persons and animals and damage property.

Important: - The power supply to the appliance must be cut off before any adjustments or maintenance work is done on it;

- Air duct is supposed to use in Ventilation.

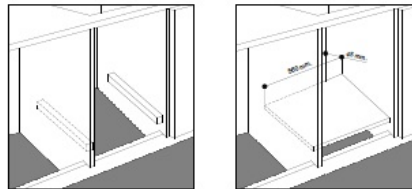
Installation of Built-in Ovens

In order to ensure that the built-in appliance functions properly, the cabinet containing it must be appropriate. The figure below gives the dimensions of the cut-out for installation under the counter or in a wall cabinet unit



N. B :Installation in compliance with the consumption declaration

In order to ensure adequate ventilation, the back panel of the cabinet unit must be removed. Installing the oven so that it rests on two strips of wood is preferable. If the oven rests on a continuous, flat surface, there must be an aperture of at least 45x560mm



The panels of the adjacent cabinets must be made of heat-resistant material. In particular, cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100°C.

In compliance with current safety standards, contact with the electrical parts of the oven must not be possible once it has been installed.

All parts, which ensure the safe operation of the appliance, must be removable only with the aid of a tool.

To fasten the oven to the cabinet, open the door of the oven and attach it by inserting the 4 wooden screws into

the 4 holes located on the perimeter of the frame.

Electrical Connection

Those ovens equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with an alternating current. The wire for earthing the appliance is yellow-green in color.

Fitting on a Power Supply Cable

Opening the terminal board:

- Using a screwdriver, prize the bolt on the side tabs of the terminal board cover;
- Unscrew the bolt, pull open the cover of the terminal board

- When the appliance is in use ,the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot .Make sure you don't touch them and keep children well away.
- Heat will be generated during its working. Caution must be observed to avoid touch of the heating element.

The following items are potentially dangerous, and therefore appropriate measures must be taken to prevent children and the disabled from coming into contact with them:

- Controls and the appliance in general;
- Packaging (bags, polystyrene, nails, etc.);
- The appliance itself, immediately after use of the oven or grill due to the heat generated;
- The appliance itself, when no longer in use (potentially dangerous parts must be made safe).

Avoid the following:

- Touching the appliance with wet parts of the body;
- Using the appliance when barefoot;
- Pulling on the or the supply cable to unplug it from the electrical outlet;
- Improper or dangerous operations;
- Obstructing the ventilation or heat dissipation slots;
- Allowing power supply cables of small appliances to come into contact with the hot parts of the appliance;
- Exposing the appliance to atmospheric agents such as rain, or sunlight;
- Using the oven for storage purposes;
- Using flammable liquids near the appliance;
- Using adapters, multiple sockets and /or extension leads;
- Attempting to install or repair the appliance without the assistance of qualified personnel.

Qualified personnel must be contacted in the following cases:

- Installation (following the manufacturer's instructions);
- When in doubt about operating the appliance;
- Replacing the electrical socket when it is not compatible with the appliance plug.
- The temperature probe is a part of thermostat, if damaged; they shall be replaced overall by authorized service person.

Service Centers authorized by the manufacturer must be contacted in the following cases:





- If in doubt about the soundness of the appliance after removing it from its packaging;
- If the power supply cable has been damaged or needs to be replaced;
- If the appliance breaks down or functions poorly; ask for original spare parts.

It is a good idea to do the following:

- Steam cleaner cannot be used to clean the oven;
- Only use the appliance to cook food and nothing else;
- Check the soundness of the appliance after it has been unpacked;
- Disconnect the appliance from the electrical mains if it is not functioning properly and before cleaning or performing maintenance;
- When left unused, unplug the appliance form the electricity mains;
- Use oven gloves to place cookware in the oven or when removing it;
- Always grip the oven door handle in the center as the extremities of the same may be hot due to any hot air leaks;

Cut the power supply cable after disconnecting it from the mains when you decide not to use the appliance any longer.

·The manufacturer may not be held responsible for any damage due to :Incorrect installation, improper, incorrect and irrational use.

	With rotisserie (where prevent)						
	Veal on the spit	1.0	-	5	Max	80-90	
	Chicken on the spit	1.5	-	5	Max	70-80	
	Lamb on the spit	1.0	-	5	Max	70-80	
6 Fan Assisted Grill 	Grilled chicken	1.5	3	5	200	55-60	
	Cuttlefish	1.5	3	5	200	30-35	
	With rotisserie (where prevent)						
	Veal on the spit	1.5	-	5	200	70-80	
	Chicken on the spit	2.0	-	5	200	70-80	
	Chicken (on the spit)+potatoes (roasted)	1.5	-	5	200	70-75	
	Lamb on the spit	-	2	5	200	70-75	
		1.5	-	5	200	70-80	
7 Baking 	Tarts	0.5	3	15	180	20-30	
	Fruit cakes	1	2/3	15	180	40-45	
	Fruitcake	0.7	3	15	180	40-50	
	Sponge cake	0.5	3	15	160	25-30	
	Stuffed pancakes) on 2 racks)	1.2	2-4	15	200	30-35	
	Small cakes (On 2 racks)	0.8	2-4	15	190	20-25	
	Cheese puffs (on2 cakes)	0.4	2-4	15	210	15-20	
	Cream puffs (on 3 cakes)	0.7	1-3-5	15	180	20-25	
	Biscuits (On 3 racks)	0.7	1-3-5	15	180	20-25	
	Meringues (On 3 racks)	0.5	1-3-5	15	90	180	
	8 Fast cooking 	Frozen food					
		Pizza	0.3	2	-	250	12
Courgette and prawn pie		0.4	2	-	200	20	
Country style spinach pie		0.5	2	-	220	30-35	
Turnovers		0.3	2	-	200	25	
Lasagne		0.5	2	-	200	35	
Golden Rolls		0.4	2	-	180	25-30	
Chicken morseis		0.4	2	-	220	15-20	
Pre-cooked food							
Golden chicken wings		0.4	2	-	200	20-25	
Fresh Food							
Biscuits(short pastry)		0.3	2	-	200	15-18	
Fruitcake		0.8	2	-	180	45	
Cheese puffs	0.2	2	-	210	10-12		
9 Pizza 	Pizza	0.5	3	15	220	15-20	
	Roast veal or beef	1	2	10	220	25-30	
	Chicken	1	2/3	10	180	60-70	

NB:cooking times are approximate and may vary according to personal taste .When cooking using the grill or fan assisted grill ,the dripping pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom .

Safety Is A Good Habit To Get Into

To maintain the efficiency and safety of this appliance, we recommend that you do the following:

- only call the Service Centers authorized by the manufacturer
- always use original spare parts
- in case of damage to the power cord, a special purpose cord or component bought from the manufacturer or maintenance department shall be used for replacement

When handling the appliance, we recommend you always use the purpose provided handles recessed into the sides of the oven to prevent harming people or damaging the appliance itself.

- This appliance is designed for non-professional ,house-hold use and its functions must not be changed .
- The electrical system of this appliance can only be used safely when it is correctly connected to an efficient earthing system in compliance with current safety standards .

I used more than one level (in the function “ventilated oven ”) and they are not all at the same cooking point

Use a lower temperature setting .It is not necessary to remove the food from all the racks at the same time.

Cooking Pizza

For best results when cooking pizza ,use the“**Pizza Mode**” :

- Preheat the oven for at least 10 minutes ;
- Use a light aluminum pizza pan ,placing it on the grid supplied with the oven .If the dripping pan is used, this will extend the cooking time, making it difficult to get a crispy crust;
- Do not open the oven door frequently while the pizza is cooking ;
- If the pizza has a lot of toppings (three of four),we recommend you add the mozzarella cheese on top halfway through the cooking process .
- When cooking pizza on two racks ,use the 2nd and 4th with a temperature of 220°C and place the pizzas in the oven after having preheated it for at least 10 minutes .





Cooking Fish and Meat

When cooking white meat ,fowl and fish ,use temperature setting from 180°C to 200°C.

For red meat that should be well done on the outside while tender and juicy in the inside ,it is a good idea to start with a high temperature setting (200°C-220°C)for a short time ,then turn the oven down afterwards.

In general, the larger the roast, the lower the temperature setting. Place the meat on the center of the grid and place the dripping pan beneath it to catch the fat.

Make sure that the grid is inserted so that it is in the center of the oven .If you would like to increase the amount of heat from below, use the low rack heights .For savory roasts (especially duck and wild game), dress the meat with lard or bacon on the top.

Selector knob setting	Food to be cooked	Weight (in kg)	Cooking rack position from bottom	Preheating time (Minutes)	Thermostat knob setting	Cooking time (Minutes)
1 Convection 	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Pork roast	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
2 Multi-Cooking	Pizza (on 2 racks)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagna	1	3	10	200	30-35
	Lamb	1	2	10	180	50-60
	Roast chicken +potatoes	1	2-4	10	180	60-75
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 cake)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 cakes)	1.0	2-4	10	170	20-25
Savory pies	1.5	3	15	200	25-30	
3 Top Oven 	Browning food to perfect Cooking	-	3/4	15	220	-
4 Defrosting 	All frozen food					
5 Grill 	Soles and cuttlefish	1	4	5	Max	8-10
	Squid and prawn kebabs	1	4	5	Max	6-8
	Cod filet	1	4	5	Max	10
	Grilled vegetables	1	3/4	5	Max	10-15
	Veal steal	1	4	5	Max	15-20
	Cutlets	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Mackerels	1	4	5	Max	15-20
	Toasted sandwiches	-	4	5	Max	2-3

The oven is fitted with 5 racks .During fan assisted cooking, use two of the three central racks; the lowest and highest racks receive the hot air directly and therefore delicate foodstuffs could be burnt on these racks.

- As a general rule ,use the 2nd and 4th rack from the bottom ,placing the foodstuffs that require greater heat on the 2nd rack from the bottom .For example, when cooking meat roasts together with other food, place the roast on the 2nd rack from the bottom and the more delicate food on the 4th rack from the bottom.
- When cooking foodstuffs that require differing times and temperatures ,set a temperature that is somewhere between the two temperatures required ,place the more delicate food on the 4th rack from the bottom and take the food requiring less time out of the oven first .
- Use the dripping pan on the lower rack and the grid on the upper ;

Using the“Fast Cooking”Mode

Functional,fast and practical for those of you who use pre-packed products (such as for example:frozen or pre-cooked food) along with other food items.You will find useful suggestions in the“Practical Cooking Advice”table.

Using the Grill

This multi-function oven offers you **2 different grilling modes.**

Use the “**grill** ”mode , placing the food under the center of the grill (situated on the 3rd or 4th rack form the bottom)because only the central part of the top heating element is turned on . Use the bottom rack (1st from the bottom), placing the dripping pan provided to collect any sauce and /or grease and prevent the same from dripping onto the oven bottom. When using this mode, we recommend you set the thermostat to the highest setting. However, this does not mean you cannot use lower temperatures, simply by adjusting the thermostat knob to the desired temperature.

Setting “**fan assisted grill** ”, is extremely useful for grilling foods rapidly ,as the distribution of heat makes it possible not only to brown the surface ,but also to cook the bottom part .

Moreover, it can also be used for browning foods at the end of the cooking process, such as adding that gratin finish to pasta bakes, for example.

When using this mode, place the grid on the 2nd or 3rd oven rack from the bottom (see cooking table) then ,to prevent fat and grease from dripping onto the bottom of the oven and thus smoke from forming ,place a dripping-pan on the 1st rack from the bottom.

When using this mode ,we advise you to set the thermostat to 200°C,as it is the most efficient way to use the grill ,which is based on the use of infrared rays .However, this does not mean you cannot use lower temperatures, simply by adjusting the thermostat knob to the desired temperature.

Therefore the best results when using the grill modes are obtained by placing the grid on the lower racks (see cooking table) then, to prevent fat and grease from dripping onto the bottom of the oven and smoke from forming, place a dripping-pan on the 1st oven rack from the bottom.

Baking Cakes

When baking cakes ,always place them in a preheated oven .Make sure you wait until the oven has been preheated thoroughly .Do not open the oven door during baking to prevent the cake from dropping .In general:

Pastry is too dry

Increase the temperature by 10°C and reduce the cooking time .

Pastry dropped

Use less liquid or lower the temperature by 10°C.

Pastry is too dark on top

Place it on a lower rack, lower the temperature, and increase the cooking time.

Cooked well on the inside but sticky on the outside

Use less liquid, lower the temperature, and increase the cooking time.

The Pastry sticks to the pan

Grease the pan well and sprinkle it with a dusting of flour or use greaseproof paper

if you use your oven for an extended period of time ,condensation may form .Dry it using a soft cloth.

- there is a rubber seal surrounding the oven opening which guarantees its perfect functioning .Check the condition of this seal on a regular basis .If necessary, clean it and avoid using abrasive products or objects to do so. Should it become damaged, please contact you're nearest After-sales Service Center .We recommend you avoid using the oven until it has been repaired.
- never line the oven bottom with aluminum foil ,as the consequent accumulation of heat could compromise the cooking and even damage the enamel .
- clean the glass door using non-abrasive products or sponges and dry it with a soft cloth .

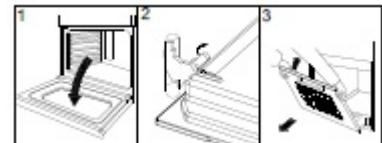
How to Remove The Oven door

For a more thorough clean, you can remove the oven door. Choose the remove and assemble method

According to different structure of oven door purchased. Proceed as follows:

Oven door structure 1 remove and assemble procedure:

- Open the door fully ;
- Lift up and turn the small levers situated on the two hinges ;
- Grip the door on the two external sides ,shut it slowly but not Completely;
- Pull the door towards you ,pulling it out of its seat ;



Reassemble the door by following the above procedures backwards

Replacing the Oven Lamp

- Disconnect the oven from the power supply by means of the omnipolar switch used to connect the appliance to the electrical mains ;or unplug the appliance if the plug is accessible ;
- Remove the glass cover of the lamp-holder ;
- Remove the lamp and replace with a lamp resistant to high temperatures (300 °C)with the following characteristics:

Voltage: 220-240V

Wattage: 25W

Type: E 14

- Replace the glass cover and reconnect the oven to the mains power supply



Practical Cooking Advice

The oven offers a wide range of alternatives which allow you to cook any type of food in the best possible way. With time you will learn to make the best use of this versatile cooking appliance and the following directions are only a guideline which may be varied according to your own personal experience.

Preheating

If the oven must be preheated (this is generally the case when cooking leavened foods),the“**Multi-Cooking**” mode and the“**Fast cooking**”mode can be used to reach the desired temperature as quickly as possible in order to save on energy .

Once the food has been placed in the oven, the most appropriate cooking mode can then be selected.

Cooking on More Than One Rack

If you have to cook food using several racks, use either the“**baking**”mode or the“**Multi-Cooking**”mode ,as these are the only modes that allow you to do so.

When cooking delicate food on more than one rack, use the“**baking**”mode, which allows you to cook on 3 racks at the same time(the 1st 3rd and 5th from the bottom).Some examples are included in the“Practical Cooking Advice”table.

When cooking other food on several racks, use the“**Multi-Cooking**”mode keeping the following suggestions in mind:

Fan Assisted Grill  :2100-2550W

The top central heating elements and the fan come on. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface, allowing the heat to penetrate right into the food. Excellent results are achieved with kebabs made with meats and vegetables, sausages, ribs lamb chops, chicken in a spicy sauce, quail, pork chops, etc.

Cook food in “fan assisted grill mode ”with the oven door shut .

This mode is also ideal for cooking fish steaks, like swordfish, stuffed cuttlefish etc.

Baking Mod  1660-2020W

The rear heating element and the fan come on, guaranteeing delicate heat distributed uniformly throughout the oven.

This mode is ideal for baking and cooking delicate foods-especially cakes that need to rise-and for the preparation of certain tartlets on 3 shelves at the same time. Here are a few examples: cream puffs, sweet and savory biscuits, savoury puffs, Swiss rolls and small portions of vegetables au gratin, etc.

“Defrosting” Mode  45-55W

The fan located on the bottom of the oven makes the air circulate at room temperature around the food .This is recommended for the defrosting of all types of food ,but in particular for delicate types of food which do not require heat ,such as for example :ice cream cakes ,cream or custard desserts ,fruit cakes .By using the fan ,the defrosting time is approximately halved .In the case of meat ,fish and bread ,it is possible to accelerate the process using the “**Baking**”mode and setting the temperature to 80°C-100°C .

The turnspit (only available on certain models)

To start the turnspit, proceed as follows:

- place the oven tray on the 1st rack ;
- insert the special turnspit support on the 2nd rack and position the spit by inserting it through the special hole into the turnspit at the back of the oven ;
- Press the Oven function selection or to select setting .

Cooling ventilation

In order to cool down the exterior of the appliance, this model is equipped with a cooling fan, which comes on automatically when the oven is hot.

When the fan is on, a normal flow of air can be heard exiting between the oven door and the control panel.

Note: When cooking is done, the fan stays on until the oven cools down sufficiently.

How to Keep Your Oven in Shape

Before cleaning your oven, or performing maintenance, disconnect it from the power supply.

To extend the life of your oven, it must be cleaned frequently, keeping in mind that:

- the enameled or stainless steel parts should be washed with lukewarm water without using any abrasive powders or corrosive substances which could ruin them ;Stainless steel could get stained .If these stains are difficult to remove, use special products available on the market. After cleaning, it is advisable to rinse thoroughly and dry.
- the inside of the oven should preferably be cleaned immediately after use ,when it is still warm ,with hot water and soap ;The soap should be rinsed away and the interior dried thoroughly. Avoid using abrasive detergents (for example cleaning powders, etc) and abrasive sponges for dishes or acids (such as lime scale –remover, etc...) as these could damage the enamel .If the grease spots and dirt are particularly tough to remove, use a special product for oven cleaning, following the instructions provided on the packet. Never use a steam cleaner for cleaning inside of oven.

Fast cooking” Mode  2125-2560W

The top and bottom heating elements, as well as the fan ,will come on ,guaranteeing constant heat distributed uniformly throughout the oven.

This mode is especially recommended for cooking prepacked food quickly(as pre-heating is not necessary),such as for example:frozen or pre-cooked food) as well as for a few “home-made”dishes. The best results when cooking using the “**Fast cooking**”mode are obtained if you use one cooking only (the second from the bottom),please see the table entitled “Practical Cooking Advice”.

Multi-Cooking Mode  2370-2924W

The top , circle and bottom heating elements, as well as the fan ,will come on alternately .Since the heat remains constant and uniform throughout the oven ,the air cooks and browns food uniformly over its entire surface. With this mode ,you can also cook various dishes at the same time ,as long as their respective cooking temperatures are the same .A maximum of 2 racks can be used at the same time ,following the instructions in the section entitled:“Cooking On More Than One Rack ”.

This cooking mode is particularly recommended for dishes requiring a gratin finish or for those requiring considerably prolonged cooking times, such as for example: lasagne, pasta backs, roast chicken and potatoes, etc..Moreover the excellent heat distribution makes it possible to use lower temperatures when cooking roasts. This results in less loss of juices, meat which is more tender and a decrease in the loss of weight for the roast .The Multi-cooking mode is especially suited for cooking fish, which can be prepared with the addition of a limited amount of condiments, thus maintaining their flavor and appearance.Excellent results can be attained when cooking vegetable-based side dishes like courgettes,aubergines,peppers,etc...


Desserts: this mode is also perfect for baking leavened cakes.

Moreover ,this mode can also be used to thaw quickly white or red meat and bread by setting the temperature to 80°C.To thaw more delicate foods ,set the thermostat to 60°C or use only the cold air circulation feature by setting the thermostat to 0°C

Pizza Mode  2772-3420W

The bottom and circle heating elements, as well as the fan ,will come on.This combination rapidly heats the oven due to the large amounts of power used by the appliance,which results in the production of considerable heat coming prevalently from the bottom.

The pizza mode is ideal for foods requiring high temperatures to cook,like pizzas and large roasts.Only use one oven tray or rack at a time.However,if more than one is used,these must be switched halfway through the cooking process.


Delicate cook  1220-1460W

The bottom heating element and the fan come on. Suitable for pastries, cakes and non-dry sweets in baking tins or moulds. Excellent results are also obtained in cooking requiring above all heat from the bottom.

You are advised to put the pan on a low level.

“Top”oven  940-1110W

The top heating elements comes on .This mode can be used to brown food at the end of cooking

Grill  2090-2520W

The top central heating elements comes on .The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking the juices in to keep them tender .The grill is also highly recommended for dishes that require a high temperature on the surface: beef steaks, veal, rib steak, filets, hamburgers etc ...

Cook food with the oven door ajar.

Some grilling examples are included in the “Practical Cooking Advice ”paragraph

Other Functions

Switching off the display

You can save energy by switching off the display.

Switching off the display

1. If required, **Switch off** the appliance using the On/Off button.
2. press the Clock Functions button and the button at the same time until the display goes out. As soon as the appliance is switched on again, the display comes on automatically. When the appliance is next switched off, the display goes out again.

Switching on the display

1. If required, **Switch off** the appliance using the On/Off button.
2. press the Clock Functions button and the button at the same time until the display comes on again.

Child safety device

As soon as the child safety device is engaged, the appliance can no longer be switched on.

Activating the child safety device

1. If necessary, **Switch on** the appliance using the On/Off button.

No oven function must be selected.

2. press and hold the button until appears in the display.

The child safety device is now activated.

Deactivating the child safety device

1. To activate, **Switch on** the appliance using the On/Off button.
2. press and hold the button until disappears from the display.

The child safety device is now deactivated and the appliance is again ready for use.

Button Beep

Switching off button beep

1. **Switch off** the appliance using the On/Off button.
2. press \oplus and \ominus hold and buttons at the same time until a signal sounds (approx.2 seconds). The button beep is now switched off.

Switching on button beep

Press \oplus and \ominus hold and buttons at the same time until a signal sounds (approx.2 seconds). The button beep is now switched on again.

Oven Functions

Convection mode \boxtimes 2100-2520W

The top and bottom heating elements come on .This is the classic ,traditional type of oven which has been perfected ,with exceptional heat distribution and reduced energy consumption .The convection oven is still unequalled when it comes to cooking dishes made up of several ingredients ,e. g. cabbage with ribs ,Spanish style cod ,Ancona style stockfish ,tender veal strips with rice ,etc .Excellent results are achieved when preparing veal or beef-based dishes as well (braised meats ,stew ,goulash, wild game ,ham etc.)which need to cook slowly and require basting or the addition of liquid .It nonetheless remains the best system for baking cakes as well as fruit and cooking using covered casserole dishes for oven baking .When cooking in convection mode ,only use one dripping pan or cooking rack at a time ,otherwise the heat distribution will be uneven .Using the different rack heights available, you can balance the amount of heat between the top and the bottom of the oven .Select from among the various rack heights based on whether the dish needs more or less heat from the top .

Countdown 

1. Press the Clock Functions button repeatedly until the symbol for Countdown flashes.
2. Set the desired Countdown time using the or button(max.99.00minutes).

After approx. 5 seconds the display shows the time remaining.

The symbol for Countdown lights up.

When the time set has elapsed, an audible signal sounds for 2 minutes.“0.00”lights up and the symbol for Countdown flashes.

To turn off the audible signal:

Press any button.

Cook time 

1. Select oven function and using or button select temperature.
2. press the Clock Functions button repeatedly until the symbol for Clock time flashes.
3. using the or button set the desired cooking time.

The oven switches itself on.The symbol for Cook time lights up.

By repeatedly pressing the Clock Funtions button,the current time can be called up.

When the time has elapsed, an audible signal sounds for 2 minutes.

The oven switches itself off.

“0.00”is displayed and the symbol for Cook time flashes.

To turn off the audible signal:

Press any button

End time 

1. Select oven function and using or button select temperature.
2. press the Clock Functions button repeatedly until the symbol for End time flashes.
3. using the or button set the desired switch-off time.

The symbols for End time and Cook time light up.

The oven will automatically switch itself on.

By repeatedly pressing the Clock Funtions button,the current time can be called up.

When the time has elapsed, an audible signal sounds for 2 minutes.

The oven switches itself off.

“0.00”is displayed and the symbols for End time and Cook time flash.

To turn off the audible signal:

Press any button.

Cook time and End time combined

Cook time and End time can be used simultaneously,if the oven is to be switched on and off automatically

at a later time.

1. Select oven function and temperature.
2. using the Cook time function, set the time that the dish needs to cook, e.g,1 hour.
3. using the End time function, set the time at whitch the dish is to be ready, e.g. 14:05.

The symbols for Cook time and End time light up.

The oven switches on automatically at the time calculated,

e.g. 13:05.

When the set cooking time has elapsed, an audible signal sounds for 2 minutes.

The oven switches itself off,

e.g. 14:05.


Changing the oven function

To change the oven function, Press the  or  button repeatedly until the desired oven function is displayed.

Switching off the oven


Switch off the appliance using the On/Off button.

Speedcook


After an oven function is selected, with the use of the additional function Speedcook  the empty oven can be pre-heated in a relatively short time.

Important: Do not put the food to be cooked into the oven, until **Speedcook is completed** and the oven is operating using the desired function.

1. Set the desired function. If necessary, change the suggested temperature.

2. Press the Speedcook button. The symbol  lights up:

The bars flashing one after another show that Speedcook is operating.

When the temperature set is reached, the bars of the heat indicator light up. An audible signal sounds. The symbol  goes out.

The oven now continues heating according to the pre-set oven function and temperature. You can now place the food in the oven.

Memory function

The Memory function can be used to save a setting which is frequently used.

1. Set oven function, temperature and if necessary the clock functions Clock time and/or End time .

2. Press and hold the button for approx. 2 seconds, until an acoustic signal sounds. The setting is saved.

To save another setting, press the button for approx. 2 seconds. The previously saved setting is replaced by the new one.

Starting the Memory function

1. Switch the oven on using the button On/Off .

2. Using the button call up the saved setting.

Clock Functions

Countdown

To set a countdown. A signal sounds after the time has elapsed.

This function does not affect the operation of the oven.

Cook time

To set how long the oven is to be in use.



End time

To set when the oven is to switch off again.

Time

To set, change or check the time (See also section "Before Using for the First Time")

General instructions

- After a clock function has been selected, the corresponding symbol flashes for approx. 5 seconds. During this time, the desired times can be set or modified using the  or  button.
- When the desired times have been set, the symbol continues to flash for approx. 5 seconds. After this the symbol lights up. The set Countdown begins to count down.
- The time set for Cook time and End time begins to count down after the selected function starts.

Getting to know the appliance

The appliance can be operated in test mode for testing or performing all operating steps. The oven will not heat up during the test.

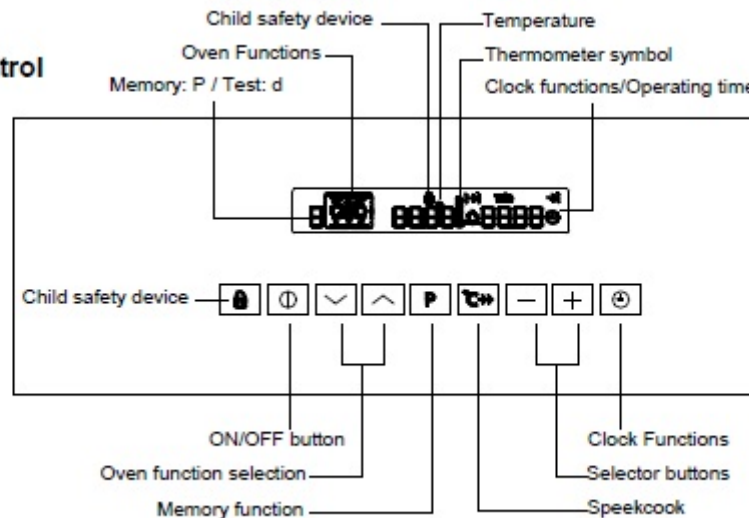
Switching on the test mode

1. Switch off the appliance using the On/Off **button**.
2. Press and hold and buttons at the same time until an acoustic signal is heard and “d” lights up in the display.

Switching off the test mode

1. Switch off the appliance using the On/Off **button**.
2. Press and hold and buttons at the same time until an acoustic signal is heard and “d” goes up in the

Operating the Oven The Electronic Oven Control



General instructions

- Always switch the appliance on first by pressing the On/Off button.
 - When the selected function is lit, the oven begins to heat up or the time set begins to count down.
 - When the selected temperature is reached, an audible signal sounds.
 - The oven light is switched on as long as an oven function is started.
- The oven light is goes off after 10 minutes when the appliance switched off automatically.
- Switch appliance off using the On/Off button.

Selecting the function

1. Switch on the oven with the On/Off **button**.
 2. Press the or button repeatedly until the desired oven function appears.
- A suggested temperature appears on the temperature display.
 - If the suggested temperature is not changed within approx. 5 seconds, the oven begins to heat up.

Changing the oven temperature

Press the or button, to raise or lower the temperature.

The setting changes in steps of 5 °C.

Thermometer symbol

- The slowly rising thermometer symbol indicates how hot the oven is as it heats up.
- The three segments of the thermometer symbol show that Fast Warm Up is working.

Instructions for installation and use

We recommend that you read the instructions in this owner's manual carefully before use for the best performance and to extend the life of your appliance, as it will provide you with all the instructions you require to ensure its safe installation, use and maintenance. Always keep this owner's manual close to hand since you may need to refer to it in the future. Thank you.

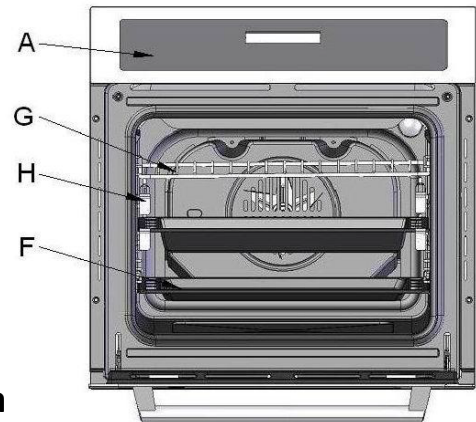
Close-up view

A. Control Panel

G. Oven Rack

H. Guides for sliding the racks or dripping in and out

F. Dripping Pan or Baking Sheet



How to use your oven

This multi-function oven combines the advantages of traditional convection ovens with those of the more modern fan assisted models in a single appliance.

It is an extremely versatile appliance that allows you to choose easily and safely between different cooking modes.

Notice: The first time you use your appliance, we recommend that set the thermostat to the highest setting and leave the oven on for about half an hour with nothing in it, with the oven door shut. Then open the oven door and let the room air in. The odor that is often detected during this initial use is due to the evaporation of substances used to protect the oven during storage and until it is installed.



Notice: Place the dripping pan provided on the bottom shelf of the oven to prevent any sauce and/or grease from dripping onto the bottom of the oven only when grilling food or when using the rotisserie (only available on certain models). For all other types of cooking, never use the bottom shelf and never place anything on the bottom of the oven when it is in operation because this could damage the enamel. Always place your cookware (dishes, aluminum foil, etc. etc.) on the grid provided with the appliance inserted especially along the oven guides.



Before using for the first time

Setting and changing the current time

The oven only operates when the time has been set.

When the appliance is connected to the electrical supply or when there has been a power cut, the symbol for Time flashes automatically.

1. To change a time that has already been set, press the Clock functions  button repeatedly until the symbol for Time  flashes.

2. Using the  or  button, set the current time.

After about 5 seconds, the flashing stops and the clock displays the time of day set.

The appliance is now ready for use.

**GENERAL[®]
FORCE**



Yummy
Dream
For
Home

 GENERAL[®]
FORCE

18Months **10** Years
Golden Guarantees Services

WWW.GENERALFORCE.NET

Products Designed by GForce Studio in Torino