

ضمن تشکر از حسن انتخاب شما خواهشمند است دفترچه راهنما را که تمامی نکات مورد نیاز جهت نصب و نگهداری دستگاه در آن درج شده است، به دقت مطالعه کنید و در حفظ و نگهداری آن کوشا باشید.

این دفترچه شامل توصیه هایی برای نحوه استفاده ، روش های تمیز کردن و نگهداری از دستگاه و همچنین شامل نحوه نصب و راه اندازی دستگاه نیز می باشد.

شرکت سازنده هیچگونه مسئولیتی در صورت عدم رعایت دستورالعمل های استفاده از دستگاه ، نصب و تعمیر دستگاه آن توسط افرادی که مهارت کافی را ندارند و در نتیجه خراب شدن دستگاه ندارد.

صفحه	فهرست
۲	نکات ایمنی
۵	بررسی سالم بودن دستگاه
۵	هشدار در مورد کابل برق
۵	روش تمیز کردن و نگهداری از دستگاه
۶	اتصال دستگاه به منبع تغذیه برق (پریز برق)
۷	مشخصات فنی دستگاه
۷	پلاک مشخصات
۸	نصب اجاق برقی
۹	اقدامات پیش از اولین استفاده
۹	مناطق پخت و پز دستگاه
۱۰	نمادهای صفحه نمایش و توصیف آنها
۱۰	دستورالعمل راه اندازی و استفاده از دستگاه
۱۵	نکات آشپزی
۱۶	رفع عیوب

این اجاق برقی با کیفیت بسیار عالی و مطابق با تکنولوژی روز ساخته شده است که باعث بهبود کیفیت زندگی شما خواهد شد. در طراحی این اجاق برقی به خواست و نیاز مصرف کننده توجه ویژه ای شده است لذا انتخاب این محصول و خرید آن باعث ساده تر شدن پخت و پز و زیباتر شدن زندگی روزانه شما خواهد شد.

نکات ایمنی

لطفاً پیش از نصب و استفاده از دستگاه دستورالعمل‌های مندرج در دفترچه راهنما را به دقت مطالعه نمایید.

دستگاه باید توسط نماینده‌های مجاز خدمات پس از فروش نصب و راه اندازی شود.

این دفترچه‌ی راهنما می‌بایست در جای امن محفوظ بماند و در دسترس باشد. توصیه می‌شود که این دفترچه راهنما و تمامی مقررات نصب و استفاده از دستگاه را با دقت بخوانید.

تولید کننده در مورد هرگونه آسیبی که به دلیل نصب نامناسب ایجاد شده باشد مسئولیتی ندارد.

این دستگاه فقط در صورتی می‌تواند توسط کودکان بالاتر از ۸ سال و افراد دارای ناتوانایی‌های جسمی، حسی، ذهنی و یا افرادی که دارای تجربه و مهارت کم هستند استفاده شود که این افراد تحت نظارت باشند و یا آموزش‌هایی در رابطه با استفاده از دستگاه به شیوه مطمئن به آنها داده شده باشد و همچنین در مورد خطرات احتمالی، آگاهی داشته باشند. کودکان نباید با دستگاه بازی کنند. تمیزکاری، تعمیر و نگهداری از این دستگاه نباید توسط کودکان بدون نظارت والدین انجام شود. همچنین کودکان زیر ۸ سال باید از دستگاه دور نگه داشته شوند مگر اینکه تحت نظارت والدین باشند.

● **هشدار:** دستگاه و مناطق قابل دسترس آن در حین استفاده داغ میشوند. لذا می‌بایست احتیاط کرده و نواحی داغ را لمس نکنید.

پلاک مشخصات دستگاه را از آن جدا نکنید.

دستگاه باید مطابق با دستورالعمل نصب در جای خود قرار گیرد.

● **هشدار:** آشپزی مستقیم روی صفحه اجاق با روغن یا چربی، میتواند خطرناک باشد و موجب آتش سوزی شود. هرگز برای خاموش کردن آتش از آب استفاده نکنید در صورت آتش سوزی ابتدا دستگاه را خاموش کنید و شعله را با یک پتوی آتش نشانی بپوشانید تا خاموش گردد.

● **خطر آتش سوزی:** از نگهداری و انبار کردن وسایل روی سطح اجاق برقی جدا خودداری کنید زیرا ممکن است باعث ایجاد آتش سوزی گردد.

● **هشدار:** اگر شیشه اجاق برقی شکست یا دچار ترک خوردگی شد، دستگاه را خاموش کنید تا از احتمال ایجاد شوک الکتریکی جلوگیری گردد.

برای تمیز کردن دستگاه نباید از بخار شوی استفاده شود.

استفاده از دستگاه در ساختمان هایی که مجهز به سیستم سیم کشی اتصال به زمین نیستند غیر مجاز است.

این دستگاه برای کار کردن به وسیله یک زمان سنج خارجی و یا سیستم کنترل جداگانه طراحی نشده است (قابلیت متصل شدن به سیستم هوشمند ساختمان را ندارد).

پوشش سیم‌ها باید محافظت صورت گردد.

اگر کابل برق به هر دلیلی صدمه دیده باشد، جهت تعویض آن حتما با خدمات پس از فروش تماس گرفته شود. کابل باید توان تحمل جریان الکتریکی مورد نیاز را داشته باشد.

این دستگاه تنها برای پخت و پز و گرم کردن غذا طراحی شده است و استفاده از آن به منظور گرم کردن محیط و یا هر کاربرد دیگری خطرناک است، لذا در صورت استفاده نادرست و در نتیجه خراب شدن دستگاه و یا ایجاد خسارت های دیگر شرکت سازنده هیچ مسئولیتی را نمی پذیرد.

برخی از اجزای دستگاه ممکن است به مدت طولانی حرارت خود را حفظ کنند قبل از لمس بخش هایی از دستگاه که مستقیما در معرض حرارت قرار دارند منتظر بمانید تا این بخشها کاملا سرد شوند.

در طول استفاده از اجاق باید از تماس با شیشه مخصوصا مناطق پخت پرهیز گردد.

در صورتی که برای مدت طولانی از دستگاه استفاده نمی کنید کابل برق دستگاه را از برق جدا کنید. هرگز قسمتی از دستگاه را با فویل آلومینیومی نپوشانید.

جهت رعایت موارد ایمنی و بهداشتی همیشه اجاق برقی را تمیز نگه دارید زیرا تجمع روغن و باقیمانده مواد غذایی سبب آتش سوزی خواهد شد.

احتیاط: فرایند پخت و پز باید با نظارت باشد، فرایند پخت و پز بلند مدت باید به طور مداوم تحت نظارت باشد.

مواظب باشید هنگامی که اجاق داغ است، شکر و ترکیبات شیرین روی آن نریزید. هیچگاه موادی را که ممکن است ذوب بشوند را روی اجاق نگذارید.

پلاستیک یا فویل آلومینیومی روی اجاق قرار ندهید زیرا این مواد ذوب خواهند شد. در صورت ذوب شدن این مواد روی اجاق، بی درنگ دستگاه را خاموش کرده و تا زمانی که دستگاه گرم است به وسیله کاردک مواد ذوب شده را از روی سطح شیشه برداشته تا از آسیب به دستگاه جلوگیری گردد. در صورت سرد شدن دستگاه ممکن است پوسته ایجاد شده روی سطح شیشه به راحتی تمیز نشود. دستگاه در حین استفاده بسیار داغ میشود. مواظب باشید در حین استفاده سطح اجاق را لمس نکنید. این دستگاه برای استفاده بزرگسالان در نظر گرفته شده است. کودکان را از آن دور نگه دارید و هیچگاه اجازه ندهید با آن بازی کنند.

مراقب باشید کودکان با دستگاه بازی نکنند.

برای تمیز کردن اجاق، از مواد و لوازم تمیز کننده ساینده مثل اسکاچ زبر و یا خراشنده فلزی تیز استفاده نکنید زیرا این مواد می توانند بر روی سطح شیشه خراش ایجاد کند و باعث آسیب دیدن شیشه گردد.

به منظور جلوگیری از هرگونه شوک الکتریکی، بدون داشتن پاپوش از اجاق برقی استفاده نکنید. دستگاه را با دستمال و یا دست مرطوب لمس نکنید.

پیش از راه اندازی و استفاده از دستگاه، تمامی برچسبها و پوششهای محافظتی و لوازم بسته بندی باید از دستگاه جدا شوند.

● **هشدار:** هنگامی که چراغهای هشدار گرما روشن هستند مواظب کودکان باشید چرا که ممکن است متوجه گرمای اجاق نباشند و باعث سوختگی آنها گردد. در واقع، حتی پس از خاموش کردن دستگاه، صفحه اجاق برای مدت زمان مشخصی داغ باقی می ماند لذا اطمینان حاصل کنید که در این مدت کودکان هیچگاه اجاق را لمس نمی کنند.

اتصال دستگاه به برق، باید مطابق با استاندارد های سیم کشی انجام شود.

مطابق با قوانین سیم کشی، باید بتوان به طور همزمان فاز و نول را قطع کرد.

اگر کابل برق دستگاه آسیب دید به منظور اجتناب از هرگونه خطری باید توسط نماینده مجاز خدمات پس از فروش تعویض شود.

هیچگاه کابل برق را با کشیدن سیم آن از پریز جدا نکنید.

هرگز سعی نکنید خودتان دستگاه را تعمیر کنید.

بررسی سالم بودن دستگاه

وقتی بسته بندی دستگاه توسط سرویسکار مجاز شرکت باز می شود اطمینان حاصل کنید که دستگاه به هیچ وجه آسیب دیده نباشد. چنانچه به وجود هرگونه آسیب دیدگی شک دارید از دستگاه استفاده نکنید. مواد بسته بندی مانند کیسه های پلاستیکی، پلی استایرن، یونولیت بسته بندی و موادی از این قبیل را از دسترس کودکان دور نگهدارید زیرا این مواد برای کودکان خطرناک هستند. پلاک مشخصات دستگاه که شامل اطلاعات فنی است و روی بدنه دستگاه چسبانده شده است به وضوح قابل مشاهده است.

هشدار در مورد کابل برق

کابل برق را با آداپتور و تابلوی جریان قوی یا اضافه کردن کابل، استفاده نکنید.

اگر کابل برق به هر دلیلی صدمه دیده باشد، جهت تعویض آن حتما با خدمات پس از فروش تماس گرفته شود. کابل باید توان تحمل جریان الکتریکی مورد نیاز را داشته باشد.

حداقل سطح مقطع کابل برق می بایست $1/5$ میلیمتر مربع باشد.

روش تمیز کردن و نگهداری از دستگاه

قبل از هر اقدامی، در صورت روشن بودن دستگاه آن را خاموش نموده سپس از منبع برق جدا کنید و منتظر بمانید تا سطح دستگاه خنک شود، سپس به تمیز کردن شیشه ی سرامیکی بپردازید.

اجاق برقی باید بطور منظم تمیز گردد لذا بلافاصله پس از هر بار استفاده دقیقا پس از آنکه چراغ هشدار حرارت خاموش شد میتوان اجاق را تمیز نمود.

در صورت سرریز شدن مواد غذایی روی اجاق، ریخته شدن مواد و ترکیبات شکر و شیرینی و یا قرار دادن اجسام پلاستیک به طور اتفاقی و در نهایت هرگونه مواد یا اجسامی که قابلیت ذوب شدن در اثر حرارت و چسبندگی را دارند هنگامی که هنوز اجاق گرم است باید آن را تمیز نمود، درغیراینصورت مواد به صورت دائمی روی سطح اجاق باقی خواهند ماند.

از بین بردن لکه های روی سطح اجاق به طور منظم به طور قابل ملاحظه ای استفاده از مواد شیمیایی را کاهش خواهد داد.

هیچگاه از ظروف پخت و پزی که اطراف آن کثیف هستند جهت پخت و پز استفاده نکنید زیرا ممکن است باعث ایجاد لکه روی سطح شیشه ی سرامیکی شود.

هیچگاه از مواد شوینده ی خورنده و ساینده مانند پودرهای پاک کننده، لکه بردارها، اسفنج ها یا برس های سیمی و مواد اشتعال زا نظیر بنزین یا پولیش استفاده نکنید.

از ریخته شدن آب بر روی دستگاه خودداری کنید زیرا ممکن است به داخل دستگاه نفوذ کند.

برای حفظ شفافیت و زیبایی شیشه سرامیکی می توان از ترکیب سرکه سفید و جوش شیرین به همراه دستمال نمدار جهت نظافت سطح اجاق برقی استفاده نمود . هرگز از دستگاه بخارشو برای تمیز کردن اجاق برقی استفاده نکنید.

اتصال دستگاه به منبع تغذیه برق (پریز برق)

اتصالات برق حتما باید مطابق استاندارد های مقررات ایمنی انجام گیرد.

این دستگاه باید به پریز برقی که ۲۲۰ ولت، ۵۰ هرتزو جریان برق ۱۶ آمپر دارد وصل شود. جمع کل توان این دستگاه ۲۹۰۰ وات است. کابل برق مورد استفاده باید با یک سطح مقطع حداقل ۱/۵ میلیمتر مربع مستقیما و بدون هیچ واسطه ای به پریز برق وصل شود. فیوز یا ابزار قطع کن باید با نوع سیم کشی مطابقت داشته باشد ضمن اینکه سیم ارت کابل برق به یک سیستم ارت مناسب و کارآمد وصل شود.

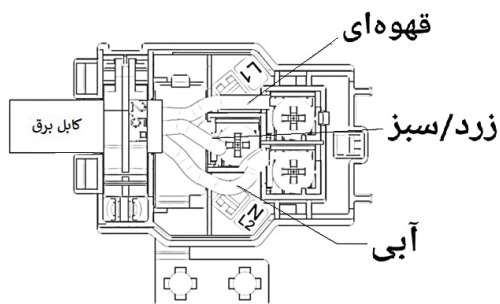
بعد از آنکه دستگاه در جای خود قرار داده شد پریز برق باید در دسترس بوده و جلوی آن پوشیده نشود.

بلافاصله بعد از نصب، دستگاه را طبق دستورالعمل مربوطه آزمایش و بررسی کنید. اگر دستگاه روشن نشود یا دارای آسیب دیدگی باشد، آن را از منبع برق کشیده و با خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

روش نصب کابل برق (مخصوص نصاب خدمات پس از فروش):

نحوه اتصال کابل برق به ترمینال برق به صورت زیر است:

سیم ارت (زرد یا سبز) را به محل مشخص شده، سیم فاز (قهوه‌ای) و سیم نول (آبی) را مطابق با تصویر زیر به محل مشخص شده متصل کنید.






پس از نصب دستگاه، طبق دستورالعمل‌های بیان شده بررسی مختصر از عملکرد اجاق انجام دهید.

مشخصات فنی دستگاه

E 253	مدل
220 V AC	ولتاژ
50 Hz	فرکانس
510x290x66	ابعاد محصول (mm)
490x270	ابعاد بدنه (mm)

پلاک مشخصات

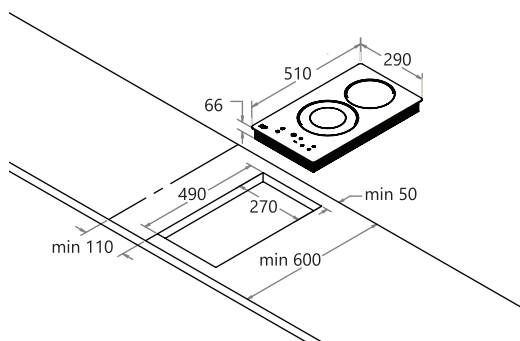




Ceramic cooktop
 Model: E 253
 Rated Voltage: 220V~
 Rated Frequency: 50 Hz
 Max: 2.9 KW
 Caution:
 Observe installation instructions before connecting to mains

نصب اجاق برقی

نصب اجاق می‌تواند بر روی سطوح مختلفی انجام شود اما این سطوح حتماً میبایست تحمل حرارتی تا ۹۰ درجه سانتی‌گراد را داشته باشند.

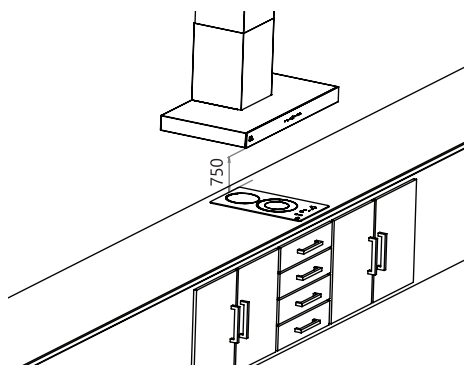
دقت داشته باشید برش کابینت مطابق با ابعاد تصویر زیر باشد کابینت‌های اطراف اجاق باید تحمل حرارتی تا ۱۲۰ درجه سانتی‌گراد داشته باشند. ضمن اینکه تحمل وزن دستگاه را براحتی داشته باشد. همچنین رعایت حداقل فاصله‌های لازم از دستگاه تا دیواره‌های کناری الزامی است.



* تمامی ابعاد برحسب میلیمتر است.

فاصله اجاق تا دیوارهای اطراف آن می‌بایست مطابق با تصویر بالا باشد تا از آسیب ناشی از حرارت بیش از حد جلوگیری شود.

اطمینان حاصل کنید که میان اجاق و هود یا هر قفسه‌ای که ممکن است مستقیماً بالای اجاق نصب شود، حداقل فاصله ۷۵۰ میلی‌متری وجود داشته باشد.



اطمینان حاصل کنید که سیم ارت دستگاه متصل باشد تا از آسیب های احتمالی به انسان و یا لوازم در صورت عدم رعایت دستورالعمل های مربوط به اتصال پیشگیری شود.

اجاق در نزدیکی وسایل مغناطیسی نظیر رادیو ضبط، تلویزیون، دستگاه کارت خوان نصب نشود.

این دستگاه نباید بالای ماشین ظرفشویی قرار گیرد، زیرا ممکن است رطوبت و بخارات حاصل از آن به اجزای الکترونیکی اجاق برقی آسیب برساند.

از نصب فر توکار بدون سیستم تهویه مناسب زیر این اجاق برقی اجتناب کنید .

کابل برق را از پشت دستگاه عبور دهید و اطمینان حاصل کنید که با بدنه ای اجاق و فر (در صورت وجود)، تماس نداشته باشد.

اقدامات پیش از اولین استفاده

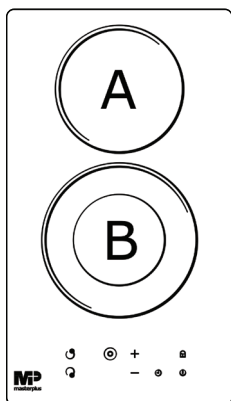
تمام لوازم بسته بندی شده را از بسته بندی خارج کنید.

پیش از نخستین پخت و پز، اجاق کاملا باید تمیز گردد.

در هنگام اولین استفاده از دستگاه وجود کمی بو کاملا طبیعی است برای از بین بردن این بو میتوان یک ظرف پر از آب را روی هر کدام از مناطق پخت به مدت ۳۰ دقیقه با حداکثر دما قرار داد سپس شروع به پخت و پز با دستگاه نمود.

تمامی برچسب های روی صفحه شیشه ای جدا گردد.

مناطق پخت و پز دستگاه



A : منطقه پخت تکی با توان ۱۲۰۰ وات

B : منطقه پخت دوتایی با توان حداکثر ۱۷۰۰ و حداقل ۷۰۰ وات

نمادهای صفحه نمایش و توصیف آنها

تمامی نمادهای صفحه نمایش اجاق در ادامه توضیح داده می شوند.

عملکرد	نماد
قفل صفحه نمایش	
خاموش/روشن دستگاه	
تنظیم زمان پخت	
روشن /خاموش منطقه پخت دوتایی	

عملکرد	نماد
افزایش دادن	
کاهش دادن	
منطقه پخت بالا	
منطقه پخت پایین	

نحوه استفاده از دستگاه

جهت سهولت استفاده از این دستگاه و داشتن ایمنی لازم می بایست حتما از ظروف با کف صاف استفاده شود. اندازه قطر ظروف مناسب پخت و پز روی این مدل اجاق برقی با در نظر گرفتن سه منطقه پخت و پز در جدول زیر ذکر شده است.

منطقه پخت و پز تکی	منطقه پخت و پز دوتایی		مناطق پخت و پز
	ناحیه با قطر کوچکتر	ناحیه با قطر بزرگ تر	
۱۶۵	۱۵۵	۲۰۰	قطر ظرف
۱۴۰	۱۳۰	۱۷۵	قطر منطقه پخت و پز

تمامی ابعاد بر حسب میلیمتر است.


دستورالعمل راه اندازی و استفاده از دستگاه

۱- روش عملکرد دکمه های دستگاه

وقتی روی یکی از دکمه ها فشار داده می شود، از دستگاه صدای بوق خارج می شود. برای کارکردن با صفحه نمایش لمسی این اجاق، به آرامی نمادهای مربوط به هر عملکرد را فشار دهید.

وقتی برای اولین بار دستگاه را به برق متصل می کنید، دستگاه به طور خودکار یک عملیات بازرسی انجام داده و چراغ تمامی نماد های روی صفحه نمایش برای یک ثانیه روشن می شوند.

۲- روشن کردن اجاق

هنگامی که برای مدتی از دستگاه استفاده نمی کنید، تمامی بخش‌های اجاق خاموش میشوند. به منظور روشن کردن اجاق، دکمه  را یکبار فشار دهید. روی نمایشگر مربوط به مناطق پخت و زمان پخت علامت - نمایان می شود. اگر پس از ۱ دقیقه از روشن شدن اجاق، هیچ استفاده‌ای از آن صورت نگیرد، دستگاه به طور خودکار خاموش خواهد شد.

۳- روشن کردن منطقه پخت تکی

پس از روشن کردن اجاق مطابق آنچه در بخش قبل گفته شد، با فشار دادن یکی از دکمه‌های مربوط به مناطق پخت هر دو منطقه پخت فعال شده و نمایشگر آنها عدد صفر را نمایش می دهد در صورتی که دکمه مربوط به منطقه پخت تکی فشار داده شود عدد صفر ظاهر شده به صورت چشمک زن شده که در این حالت با استفاده از دکمه‌های + و - می توان میزان حرارت مورد نظر برای اجاق را تنظیم نمود.

دامنه تغییرات میزان حرارت اعدادی از ۱ تا ۹ را دربرمی گیرد و تا زمانی که عدد نمایشگر در حالت چشمک زن قرار دارد می توان میزان حرارت را تنظیم نمود همچنین در صورتی که پس از گذشت ۱ دقیقه هیچ عملی روی اجاق انجام نشود دستگاه به طور خودکار خاموش خواهد شد.


* برای افزایش میزان حرارت تا حداکثر دمای قابل تنظیم (عدد ۹)، باید به فشردن دکمه + ادامه دهید.


* برای کاهش میزان حرارت تا حداقل دما (عدد ۱)، باید بر روی دکمه - فشار دهید.

نکته: هرکدام از مناطق پخت در کنار نمایشگر اجاق یک چراغ LED مخصوص به خود را دارند که با روشن شدن هرکدام از مناطق پخت چراغ مربوط به آن نیز روشن خواهد شد.


۴- قفل کردن صفحه نمایش دستگاه


امکان قفل صفحه نمایش دستگاه، یک عملکرد ایمنی است. با قفل کردن صفحه نمایش اجاق، از روشن شدن تصادفی مناطق پخت جلوگیری خواهد شد.

برای قفل صفحه نمایش، دکمه قفل را یکبار فشار دهید با فشردن دکمه عبارت LO روی نمایشگر نمایان خواهد شد که به معنای قفل بودن صفحه نمایش و غیر فعال بودن دکمه های آن است. با نگهداشتن دکمه  به مدت ۴ ثانیه عملکرد قفل غیرفعال شده و عبارت LO نیز از نمایشگر محو خواهد شد.

نکته: زمانی که عملکرد قفل دستگاه فعال است تنها دکمه فعال در صفحه نمایش دکمه  است.

۵- نحوه چیدمان مناطق پخت در اجاق برقی

 منطقه پخت بالا


 منطقه پخت پایین


۶- تنظیم زمان پخت

زمان پخت این دستگاه از ۱ تا ۹۹ دقیقه قابل تنظیم است.

برای تنظیم زمان پخت به روش زیر عمل می کنیم:

ابتدا منطقه پخت مورد نظر را انتخاب کرده، سپس میزان حرارت آن را مطابق دستوالعملی که در بخش های قبل توضیح داده شده، تنظیم نمایید.

بعد از تنظیم میزان حرارت دکمه  را فشار دهید.

با فشردن دکمه  یک چراغ LED زیر نمایشگر روشن خواهد شد که نشان دهنده فعال بودن عملکرد زمان پخت است و علاوه بر آن عدد ۳۰ به صورت پیش فرض روی نمایشگر به حالت چشمک زن خواهد شد که در این حالت با فشردن دکمه های + و - می توان زمان مورد نظر را تنظیم نمود.

پس از گذشت ۵ ثانیه، دستگاه با زمان پخت شروع به کار می کند و تا وقتی که زمان تنظیم شده به صفر برسد منطقه پخت مورد نظر کار خواهد کرد.

پس از اتمام زمان تنظیم شده دستگاه به کار خود پایان داده و علامت - روی نمایشگرها ظاهر میشود.

نکته: می توان زمان پخت را به صورت مجزا برای هر دو منطقه پخت تنظیم نمود به این صورت که ابتدا زمان مورد نظر برای یک منطقه پخت را مطابق با روش بیان شده در بالا تنظیم کرده سپس زمان مورد نظر برای منطقه پخت بعدی نیز به همان روش قبل تنظیم خواهد شد بعد از گذشت ۵ ثانیه دستگاه با زمان های پخت تنظیم شده شروع به کار می کند.

نکته: دستگاه به صورت خودکار زمان تنظیم شده کمتر را روی نمایشگر نشان خواهد داد. پس از اتمام زمان تنظیم شده منطقه پخت مربوط به آن خاموش گردیده و باقیمانده زمان منطقه پخت بعدی روی نمایشگر ظاهر خواهد شد.

نکته: بعد از تنظیم زمان پخت و شروع به کار دستگاه، نقطه کنار عدد مربوط به میزان حرارت آن منطقه پختی که زمان برای آن تنظیم شده روشن و به حالت چشمک زن خواهد بود.

نکته: هنگامی که برای هر دو منطقه پخت زمان تنظیم شده باشد و دستگاه در حال کار کردن باشد با مشاهده نقطه کنار عدد مربوط به میزان حرارت مناطق پخت می توان متوجه شد که زمان ظاهر شده روی نمایشگر مربوط به کدام منطقه پخت است به این صورت که نقطه کنار هر کدام از مناطق پخت به حالت چشمک زن باشد زمان روی نمایشگر مربوط به آن منطقه پخت خواهد بود.

میزان زمان تنظیم شده برای منطقه پختی که زمان آن روی نمایشگر ظاهر نمیشود به این صورت است که با یکبار فشار دادن دکمه مربوط به آن منطقه پخت، عدد تنظیم شده به مدت ۱۰ ثانیه روی نمایشگر ظاهر می شود.

نکته: بعد از تنظیم زمان پخت و شروع به کار دستگاه دیگر نمی توان زمان تنظیم شده را تغییر داد.

۷- تغییر میزان حرارت

این اجاق برقی این قابلیت را دارد تا در هنگام پخت و پز نیز بتوانید میزان دما را تغییر دهید. برای کاهش و افزایش میزان حرارت ابتدا دکمه مربوط به آن منطقه پخت که می بایست دمای آن تغییر کند را یکبار فشار داده سپس با استفاده از دکمه های + و - میتوان میزان دما را تغییر داد.

نکته: تا زمانی که عدد مربوط به میزان حرارت به صورت چشمک زن باشد می توان آن را تغییر داد.

۸- حرارت باقی مانده پس از پخت و پز


هر منطقه پخت، به یک سیستم هشدار حرارت مجهز است. پس از آنکه هر یک از مناطق پخت خاموش شد، یک علامت **H** به صورت چشمک زن روی نمایشگر نمایان می‌شود. این بدان معناست که آن منطقه پخت و پز در اجاق هنوز داغ است.

۹- خاموش کردن مناطق پخت و پز

مناطق پخت اجاق زمانی که نمایشگر عدد صفر را نشان می‌دهد، خاموش هستند. نمایشگر به مدت ۵ ثانیه عدد صفر را نمایش خواهد داد و در صورت عدم استفاده از اجاق به طور خودکار خاموش خواهند شد.


اگر مناطق پخت داغ باشند، پس از آنکه خاموش شوند نیز علامت **H** به صورت چشمک زن باقی می‌ماند.

۱۰- خاموش کردن دستگاه

برای خاموش کردن دستگاه، دکمه  را یکبار فشار دهید. این کار باعث می‌شود تمامی مناطق پخت اجاق حتی زمانی که در حال استفاده هستند یا عملکرد قفل فعال است، کاملاً خاموش گردد. اگر اجاق در حال کار کردن باشد، علامت **H** به صورت چشمک زن روی نمایشگر مناطق پخت اجاق نمایان شده تا هشدار دهد که این مناطق هنوز داغ هستند و تا زمان سرد شدن علامت **H** باقی خواهد ماند.

۱۱- روشن کردن مناطق پخت دوتایی

روشن کردن مناطق پخت دوتایی اجاق مطابق با دستورالعمل زیر است:

پس از انجام دستورات مربوط به روشن کردن منطقه پخت و پز تکی اجاق، تا زمانی که عدد مربوط به میزان حرارت به صورت چشمک زن است بر روی نماد  فشار دهید.

اکنون این منطقه پخت با حداکثر توان حرارتی خود (هر دو قسمت وسط و دور آن منطقه پخت) فعال شده و این امر با روشن شدن چراغ **LED** در کنار نمایشگر عدد میزان حرارت، نشان داده می‌شود.

با فشار بر روی دکمه های + و - می‌توان میزان حرارت این منطقه پخت را به میزان دلخواه تنظیم نمود. همچنین برای خاموش شدن این عملکرد ابتدا دکمه مربوط به منطقه پخت دو تایی را فشار داده تا عدد مربوطه به صورت چشمک زن شود سپس با فشار دادن دکمه آن منطقه پخت با حداقل توان به کار خود ادامه خواهد داد.

نکات آشپزی

جهت دریافت بهترین نتیجه از آشپزی و صرفه‌جویی در مصرف انرژی، از ظروف مناسب اجاق برقی استفاده نمایید.

- کف ظروف باید ضخیم و کاملاً صاف باشد.
 - برای جلوگیری از ایجاد خراشیدگی روی شیشه اجاق، هیچگاه از ظروف چدنی یا ظروف با کف ناهموار و زبر استفاده نکنید.
 - برای جلوگیری از اتلاف انرژی، اطمینان حاصل کنید که قطر ظروف، با جدولی که در **صفحه ۱۰** مشخص شده است مطابقت داشته باشد.
 - در جدول زیر میزان حرارت مناسب برای پخت انواع غذا نشان داده شده است.
- تنظیم میزان حرارت مورد نیاز برای پخت و پز، ممکن است بر اساس مقدار غذا و سلیقه شخصی متفاوت باشد.

نوع غذا	عدد نمایشگر
برای ذوب کردن شکلات و کره و ...	۱
برای گرم کردن غذا، گرم کردن مقدار کمی آب و تهیه سس	۲-۳
برای گرم کردن غذا، گرم کردن مقدار کمی آب، یخ زدایی مواد غذایی، پخت املت صیفی جات و سبزیجات	۴-۵
برای پخت گوشت، ماهی و سبزیجات، به جوش آوردن غذا و درست کردن مربا و ...	۶
برای کباب کردن گوشت، ماهی، استیک و جگر، تفت دادن گوشت، ماهی، تخم مرغ و ...	۷-۸
برای سرخ کردن سیب زمینی و ... و جوش آوردن سریع آب	۹

