

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за употреба

הוראות שימוש

Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilização

Instrucciones para el uso



Návod k použití

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по эксплуатации

تعليمات الاستعمال



SENSING THE DIFFERENCE

ACMK 6333/IX

GB

English

Operating Instructions

COOKER AND OVEN

Contents

Operating Instructions,2

SAFETY INSTRUCTIONS ,3

Description of the appliance-Overall view,11

Description of the appliance-Control Panel,11

Installation,12

Start-up and use,17

Clock/Minute Minder Operation,20

Care and maintenance,22

AR

عربي

تعليمات التشغيل

طباخ

المحتويات

تعليمات التشغيل

وصف الجهاز

نظرة عامة

وسائل حذر ونصائح

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

Before using the appliance carefully read Health and Safety and Use and Care guides.

Keep these instructions close at hand for future reference.

These instructions shall also be available on website: www.whirlpool.eu

YOUR SAFETY AND SAFETY OF OTHERS IS VERY IMPORTANT

This manual and the appliance itself provide important safety warnings, to be read and observed at all times.

This is the safety alert symbol.



This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol or the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:



DANGER

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will cause serious injury.




WARNING

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could cause serious injury.

All safety warnings give specific details of the potential risk present and indicate how to reduce risk of injury, damage and electric shock resulting from improper use of the appliance. Carefully observe the following instructions.

Failure to observe these instructions may lead to risks. The Manufacturer declines any liability for injury to persons or animals or damage to property if these advices and precautions are not respected.

- Very young (0 -3 years) and young children (3 -8 years) shall be kept away unless continuously supervised.
- Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe appliance use and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance and its accessible parts become hot during use, young children should be kept away. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled down completely.
- During and after use, do not touch the heating elements or interior surface of the appliance - risk of burns.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Always remain vigilant when cooking foods rich in fat, oil or alcohol (e.g. rum, cognac, wine).
- Never leave the appliance unattended during food drying.
- **WARNING** : Do not heat or cook with sealed jars or containers in the appliance. The pressure that builds up inside might cause them to explode, damaging the appliance.
- If alcoholic beverages are used when cooking foods (e.g. rum, cognac, wine), remember that alcohol evaporates at high temperatures. As a result, there is a risk that vapours released by the alcohol catch fire if coming in contact with the electrical heating element.
- If the appliance is suitable for probe usage, Only use the temperature probe recommended for this oven.
- **DANGER OF FIRE** : Do not store items on the cooking surfaces since they can catch fire.
- **CAUTION** : In case of hotplate glass breakage: -shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply; - do not touch the appliance surface; -do not use the appliance
- These instructions are valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol doesn't appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country
- **CAUTION** : The use of the gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of the window, or more effective ventilation, increasing the level of mechanical ventilation where present "
-  The glass lid can break in if it is heated up. Turn off all the burners and the electric plates before closing the lid. Do not shout down lid when burner alight.
- If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion, may result causing property damage or injury.

This appliance is designed solely for domestic usage. No other use is permitted (e.g. heating rooms). To aim the appliance as professional use is forbidden. The manufacturer declines all responsibility for inappropriate use or incorrect setting of the controls.

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farm houses;
 - By clients in hotels, motels and other residential environments;
 - Bed and breakfast type environments.
- **CAUTION** : The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote controlled supply system.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not store explosive or flammable substances such as aerosol cans and do not place or use gasoline or other flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.
- Do not store explosive or flammable substances such as aerosol cans and do not place or use gasoline or other flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.

INSTALLATION

- Installation and repairs must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- The electrical and gas connections must comply with local regulation.
- Children should not perform installation operations. Keep children away during installation of the appliance. Keep the packaging materials (plastic bags, polystyrene parts, etc.) out of reach of children, during and after the installation of the appliance.
- **WARNING** : Modification of the appliance and its method of installation are essential in order to use the appliance safely and correctly in all the additional countries
- Use protective gloves to perform all unpacking and installation operations.
- After unpacking the appliance, make sure that the appliance door closes properly. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. To prevent any damage, only remove the oven from its polystyrene foam base at the time of installation.
- The appliance must be handled and installed by two or more persons.
- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation operation.
- During installation, make sure the appliance does not damage the power cable.
- Only activate the appliance when the installation procedure has been completed.
- Kitchen units in contact with the appliance must be heat resistant (min 90°C).

GAS CONNECTION

- **WARNING** : Prior to installation, ensure that the local gas delivery conditions (nature or pressure) are compatible with the setting of the hob (see the rating plate and injector table).
- Use pressure regulators suitable for the gas pressure indicated in the instruction.
- **WARNING** : The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate).
- **WARNING** : This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- **WARNING** : These operations must be performed by a qualified technician.
- If the appliance is connected to liquid gas, the regulation screw must be fastened as tightly as possible.
- When gas cylinder is adopted, the gas cylinder or gas container must be properly settled (vertical orientation).
- Use only flexible or rigid metal hose for gas connection.
- **IMPORTANT** : If a stainless steel hose is used, it must be installed so as not to touch any mobile part of the furniture (e.g. drawer). It must pass through an area where there are no obstructions and where it is possible to inspect it on all its length.
- After connection to the gas supply, check for leaks with soapy water. Light up the burners and turn the knobs from max position 1* to minimum position 2* to check flame stability.

ELECTRICAL WARNINGS

- Make sure the voltage specified on the rating plate corresponds to that of your home.
- For installation to comply with current safety regulations, an omnipolar switch with minimum contact gap of 3mm is required.
- Regulation require that the appliance is earthed.
- For appliances with fitted plug, if the plug is not suitable for your socket outlet, contact a qualified technician.
- Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. Do not connect the appliance to a socket which can be operated by remote control.

- The power cable must be long enough for connecting the appliance, once fitted in its housing, to the main power supply.
- Do not pull the power supply cable.
- If the power cable is damaged it must be replaced with an identical one. The power cable must only be replaced by a qualified technician in compliance with the manufacturer instruction and current safety regulations. Contact an authorized service center.
- Do not operate this appliance if it has a damaged mains cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. Do not immerse the mains cord or plug in water. Keep the cord away from hot surfaces.
- The electrical components must not be accessible to the user after installation.
- Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.
- It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by means of an accessible multi-pole switch installed upstream of the socket in conformity with national electrical safety standards.
- The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

CORRECT USE

CAUTION : The cooking process has to be supervised. A short cooking process has to be supervised continuously.

- Do not use the hob as a work surface or support.

WARNING : Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

IMPORTANT : Should you experience difficulty in turning the burners knobs, please contact After Sales Service for replacement of the burner tap if found to be faulty.


- The openings use for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Use pots and pans with bottoms the same width as that of the burners or slightly larger (see specific table). Make sure pots on the grates do not protrude beyond the edge of the hob.
- **WARNING** : Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.
- **IMPORTANT** : Improper use of the grids can result in damage to the hob: do not position the grids upside down or slide them across the hob.
- Do not use : Cast iron griddles, ollar stones, terracotta pots and pans. Heat diffusers such as metal mesh, or any other types. Two burners simultaneously for one receptacle (e.g. Fish kettle).
- **Note** : should particular local conditions of the delivered gas make the ignition of burner difficult, it is advisable to repeat the operation with the knob turned to small flame setting.
- **Note** : In case of installation of a hood above the cooktop, please refer to the hood instructions for the correct distance
- **WARNING** : The protective rubber feet on the grids represent a choking hazard for young children. After removing the grids, please ensure that all the feet are correctly fitted.
- Remove any liquid from the lid before opening it
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.

CLEANING AND MAINTANCE


- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any cleaning or maintenance operation.
- Never use steam cleaning equipment.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the appliance door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.
- To avoid damaging the electric ignition device, do not use it when the burners are not in their housing.


SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

- The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol  various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

SCRAPPING OF HOUSEHOLD APPLIANCES

- When scrapping the appliance, make it unusable by cutting off the power cable and removing the doors and shelves (if present) so that children cannot easily climb inside and become trapped
- This appliance is manufactured with recyclable  or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations.


- For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your competent local authority, the collection service for household waste or the store where you purchase the appliance.
- This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
- The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

ENERGY SAVING TIPS

- Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe.
- Use dark lacquered or enamelled baking moulds as they absorb heat far better.
- Switch the oven off 10/15 minutes before the set cooking time. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off."

DECLARATION OF CONFORMITY

- This appliance has been designed, constructed and distributed in compliance with the safety requirements of European Directives :
 - ° 2006/95/EC Low Voltage Directive
 - ° 2004/108/EC Electromagnetic Compatibility Directive
- This appliance, which is intended to come into contact with foodstuffs, complies with European Regulation (LOGO CE) n. 1935/2004.
- This appliance meets the Eco Design requirements of European Regulations n. 65/2014, and n. 66/2014 in conformity to the European standard EN 60350 -1.

TABLE OF CHARACTERISTICS	
Oven dimensions (HxWxD)	32,4x45.5x40,3 cm
Volume	59 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 42 cm depth 44 cm height 8.5 cm
Burners	may be adapted for use with any type of gas shown on the data plate
Voltage and frequency	see data plate
ENERGY LABEL and ECODESIGN	Energy consumption for Natural convection – heating mode:  Convection mode

AFTER-SALES SERVICE

Before calling the After-Sales Service

1. See if you can eliminate the problem on your own (see "Troubleshooting Guide").

2. Switch the appliance off and on again to see if the problem persists.

If the fault persists after the above checks, contact your nearest After-Sales Service .

Specify: the type of fault;

- exact type and model of oven;
- the After-Sales Service number (the number given after the word "Service" on the dataplate) located inside the storage compartment flap. The service number is also given in the warranty booklet;
- your full address;
- your telephone number.

For repairs, contact an **Authorised After-Sales Service**, indicated in the warranty.

If any work is carried out by technicians not belonging to the Manufacturer's authorised After-Sales Service centres, request a receipt specifying the work performed and make sure the replacement parts are **original**. Failure to comply with these instructions can compromise the safety and quality of the product.

SERVICE 00 0000 00000



بيانات تقنية	
مقاييس الفرن (طول×عرض×عمق) 40,3×45,5×32,4 سم	
الحجم	59 لتر
المقاييس الملائمة متعلقة بحجرة الفرن	العرض 42 سم العمق 44 سم الارتفاع 8.5 سم
جهد تزويد الطاقة وتردده	انظر لوحة البيانات
يمكن للمحارق أن تلائم استخدام أي نوع من الغاز المبين على لوحة البيانات، الموجودة داخل الجناح أو، بعد فتح حجرة الفرن، على الجدار الأيسر داخل الفرن.	
مستوى الطاقة	استهلاك الطاقة المصرح به لمستوى الحمل الحراري - أسلوب التسخين:  ساكن

تقع لوحة البيانات داخل الجناح أو على الجدار الأيسر داخل الفرن بعد فتح حجرة الفرن.

خدمة ما بعد البيع

قبل الاتصال بخدمة ما بعد البيع

1. تأكد إن كنت تستطيع حل المشكلة بمفردك (انظر "دليل العثور على الخلل").
 2. أطفئ الجهاز وشغله ثانية لمعرفة إن كانت المشكلة مستمرة.
- إن استمر العطل بعد الفحوصات أعلاه، اتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع.

حدد: نوع العطل؛

- نوع وطراز الفرن بدقة؛
- رقم خدمة ما بعد البيع (الرقم المذكور بعد كلمة "خدمة" على لوحة البيانات) موجود داخل جناح حجرة التخزين. وهو مذكور كذلك في كتيب الكفالة؛
- عنوانك الكامل؛
- رقم هاتفك.

للتصليح، اتصل بخدمة ما بعد البيع المعتمدة، المذكورة في الكفالة. إذا تم العمل بواسطة فنيين غير تابعين لمراكز خدمة ما بعد البيع المعتمدة من المصنع، اطلب إيصالاً يحدد العمل المنفذ وتأكد أن القطع المستبدلة أصلية. يمكن أن يؤدي الإخفاق في الامتثال لهذه التعليمات إلى الانتقاص من سلامة وجودة المنتج.

SERVICE 00 0000 00000




التنظيف والصيانة


- افصل جهازك عن الكهرباء قبل إجراء أية أعمال تنظيف أو صيانة عليه.
- لا تستخدم أجهزة التنظيف البخار.
- تأكد أن الجهاز مطفأ قبل استبدال المصباح لتجنب احتمالية حدوث صدمة كهربائية.
- لا تستخدم المنظفات الخشنة الكاشطة أو المكشطات المعدنية الحادة لتنظيف زجاج باب الفرن لأنها قد تخدش السطح مما قد يؤدي إلى تهشيم الزجاج.
- لا تستخدم المنتجات الكاشطة أو المسببة للتآكل، أو المنظفات ذات أساس الكلور أو مساحيق الأواني المطهرة.
- لتجنب إتلاف أداة الإشعال الإلكتروني، لا تستخدمه عندما لا تكون الحارق في تجويفها.

حماية البيئة

التخلص من مواد التغليف

- إن مادة التغليف قابلة للتدوير 100 % ويميزها رمز التدوير.  لذا يجب التخلص من مختلف مواد التغليف بطريقة مسؤولة وبامتثال تام للأنظمة. السلطات المحلية التي تحكم التخلص من النفايات.

طرح الأجهزة المنزلية

- عند طرح الجهاز، اجعله غير قابل للاستعمال بقص سلك الطاقة وفك الأبواب والأرفف (إن وجدت) حتى لا يتسلل الأطفال داخله ويعلقون.
- تم تصنيع الجهاز بمواد قابلة للتدوير أو إعادة الاستعمال.  تخلص منه طبقاً للأنظمة المحلية للتخلص من النفايات.
- لمعلومات إضافية عن معالجة وتدوير الأجهزة الكهربائية المنزلية، اتصل بالسلطة المحلية المختصة، أو خدمة جمع النفايات المنزلية، أو المتجر الذي اشتريته منه الجهاز.
- هذا الجهاز مميّز طبقاً للتعليمات الأوروبية 2012/19/EU ، النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية (WEEE).
- من خلال ضمان التخلص من هذا المنتج بشكل صحيح، سوف تساعد في منع العواقب السلبية المحتملة على البيئة وصحة الإنسان، التي يمكن أن تحدث إذا تم التعامل مع هذا المنتج بشكل خاطئ.
- يشير الرمز الموجود  على المنتج أو الوثائق المصاحبة إلى ضرورة عدم معالجة هذا المنتج كنفايات منزلية وتسليمه إلى نقطة التجميع المناسبة للتدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.

نصائح توفير الطاقة

- قم بتسخين الفرن مسبقاً إذا كان محددًا في جدول الطهي أو وصفتك.
- استخدم قوالب الخبز المطلوبة الداكنة فهي تمتص الحرارة أفضل بكثير.
- أطفئ الفرن 10-15 دقيقة قبل ضبط وقت الطهي. يستمر الطعام الذي يتطلب وقتاً أطول في الطهي حال توقف الفرن.

إعلان المطابقة

- تم تصميم هذا الموقد وتصنيعه وتسويقه تماشيًا مع متطلبات التوجيهات الأوروبية:
- ° EC/95/2006 توجيهات الفولطية المنخفضة
- ° EC/108/2004 توجيهات التوافق الكهرومغناطيسي
- يتوافق الجهاز، المصمم للتلامس مع الأطعمة، مع النظام الأوروبي (LOGO CE) n. 1935/2004.
- يفي هذا الجهاز بمتطلبات التصميم البيئي للأنظمة الأوروبية n. 65/2014 و 2014/66 بالتطبيق مع المعيار الأوروبي EN 60350-1.

- **تحذير:** يجب تنفيذ هذه الإجراءات بواسطة فني كهرباء مؤهل.
- إذا تم توصيل ل الجهاز بغاز سائل، يجب شد برغي التنظيم قدر المستطاع.
- عند اعتماد أسطوانة الغاز، يجب أن تستقر أسطوانة الغاز أو مستوعب الغاز كما يجب (عموديا).
- استخدم خرطوم معدني من نا أو صلبا لتوصيل الغاز.
- **هام:** إذا تم استخدام خرطوم من الحديد المقاوم للصدأ، يجب تركيبه بحيث لا يلامس أي جزء متحرك من الأثاث (جارور مثلا). يجب أن يمر عبر منطقة لا عوائق فيها وحيث يمكن فحص جميع طوله.
- بعد التوصيل إلى مصدر الغاز، افحص التسريبات بواسطة ماء صابوني. أشعل الحارقات وأدر

التحذيرات الكهربائية

- تأكد أن القواطع الموضحة على لوحة التصنيف متوافقة مع فوطية منزلك.
- اصل من الوضع الأصلي إلى الوضع المستعمل، هناك حاجة لمفتاح الحادي القطب مع فجوة تلامس دنيا 3 مم.
- تقتضي الأنظمة تأريض الجهاز.
- بالنسبة للأجهزة المزودة بقباس، إذا كان القابس غير مناسب لمأخذ مقبسك، اتصل بفني مؤهل.
- لا تستخدم أسلاك التحويل، أو المقابس أو الوصلات المتعددة. لا توصل الجهاز بقابس يمكن تشغيله بواسطة وحدة تحكم عن بعد.
- يجب أن يكون كابل الطاقة طويلا بما يكفي لتوصيل الجهاز، حال تثبيته في تجويفه، بمصدر الطاقة الرئيسي.
- لا تسحب كابل الطاقة.
- إذا تعرض سلك الطاقة للتلف، يجب استبداله بأخر مطابق. يجب استبدال كابل الطاقة بواسطة فني مؤهل، طبقا لتعليمات المصنع وأنظمة السلامة المحلية. اتصل بمركز الصيانة المعتمد.
- لا تشغل هذا الجهاز إذا كان سلكه أو قابسه تالفا. إذا كان متضررا أو إذا سقط. لا تغمر سلك الطاقة أو القابس في الماء. أبق سلك الطاقة بعيدا عن الأسطح الساخنة.
- يجب أن تكون المكونات الكهربائية الطاقة سهلة الوصول بعد التركيب.
- لا تلمس الجهاز بأي جزء مبلل من الجسم ولا تشغله بقدمين عاريتين.
- يجب أن يكون من الممكن فصل الجهاز عن مصدر الطاقة بفصله إذا كان القابس سهل الوصول، أو بواسطة مفتاح مثبت في نهاية المقبس بتطابق مع معايير السلامة الكهربائية الوطنية.

الاستخدام الصحيح

- **تنبيه:** يجب مراقبة عملية الطهي. يجب مراقبة عملية الطهي القصيرة باستمرار.
- لا تستخدم الموقد كسطح عمل أو دعامة.
- **تحذير:** يمكن أن يكون الطهي غدا. ر المراقب على الموقد بالدهن أو الزيت خطيرا وقد يؤدي إلى الحريق. لا تحاول إطفاء الحريق بالماء، بل أوقف الجهاز ثم غط اللهب بغطاء أو بطانية حريق مثلا.
- استخدم قفازات الفرن لإبعاد الأنية والملحقات، واحذر إلا تلمس عناصر التسخين.
- **هام:** إذا واجهت صعوبة في إدارة أفراس الحارقات، يرجى الاتصال بخدمة ما بعد البيع لاستبدال صنبور الحارقة إذا كان تالفا.
- لا يجب سد فتحات التهوية والتثبيت مطلقا.
- استخدم القدور والأنية التي تمتلك قواعدها نفس عرض قواعد الحارقات أو أكبر قليلا (انظر الجدول ذي الصلة). تأكد أن القدور على المشابك لا تبرز عن حافة الموقد.
- **تحذير:** لا تدع لهب الحارقة يتعدى حافة القدر.
- **هام:** يمكن أن يؤدي الاستخدام الخاطئ للشبكات إلى تضرر الموقد: لا تضع الشبكات رأسا على عقب أو تمررها عبر الموقد.
- لا تستخدم: صواني الحديد الصلب، الأحجار المقفحة، قدور وأنية التراكوتا.
- موزعات الحرارة مثل الشبكة المعدنية، أو أي نوع آخر.
- لوحة التصنيف موجودة على الحافة اليمنى للفرن (يمكن رؤيتها عند فتح الباب).
- **ملاحظة:** إذا جعلت بعض الشروط المحلية لتوصيل الغاز إشعار الحارقة أمرا صعبا، ينصح بتكرار العملية مع ضبط القرص على إعداد اللهب الصغير.
- **ملاحظة:** في حال تركيب سقاط فوق سطح الطهي، يرجى مراجعة تعليمات السقاط من أجل المسافة الصحيحة.
- **تحذير:** تمثل القدم المطاطية الواقية على الشبكات خطر اختناق للأطفال الصغار.
- بعد إزالة الشبكات، تأكد أن جميع الأقدام مركبة بشكل صحيح.
- قم بإزالة أي سائل عن الغطاء قبل فتحه.

إذا كان سلك الطاقة تالفا، يجب استبداله بسلك خاص من المصنع أو وكيل الخدمة.

تنبيه: يجب مراقبة عملية الطهي. يجب مراقبة عملية الطهي القصيرة باستمرار.

يجب قراءته والتقيده

اقرأ تعليمات الصحة والسلامة والاستخدام والعناية بحذر قبل استخدام الجهاز . احتفظ بهذه التعليمات بالمتناول كمرجع مستقبلي.
تتوفر هذه التعليمات أيضا على الموقع الإلكتروني: www.whirlpool.eu

سلامتك وسلامة الآخرين مهمة للغاية

يوفر هذا الدليل والجهاز نفسه تحذيرات هامة للسلامة، يجب قراءتها والتقيده بها دائما.

هذا هو رمز التنبيه على السلامة

ينبهك هذا الرمز بالمخاطر المحتملة التي يمكن أن تتفكك أو تؤذيك والآخرين.
تتبع جميع رسائل السلامة رمز تنبيه السلامة أو كلمة "خطر" أو "تحذير" تعني هذه الكلمات:



تشير إلى وضع خطر والذي يؤدي إلى إصابة جسيمة إن لم يتم تجنبه.



تشير إلى وضع خطر والذي يمكن أن يؤدي إلى إصابة جسيمة إن لم يتم تجنبه.



ل خطر الإصابة والضرر والصدمة الكهربائية الناتجة عن

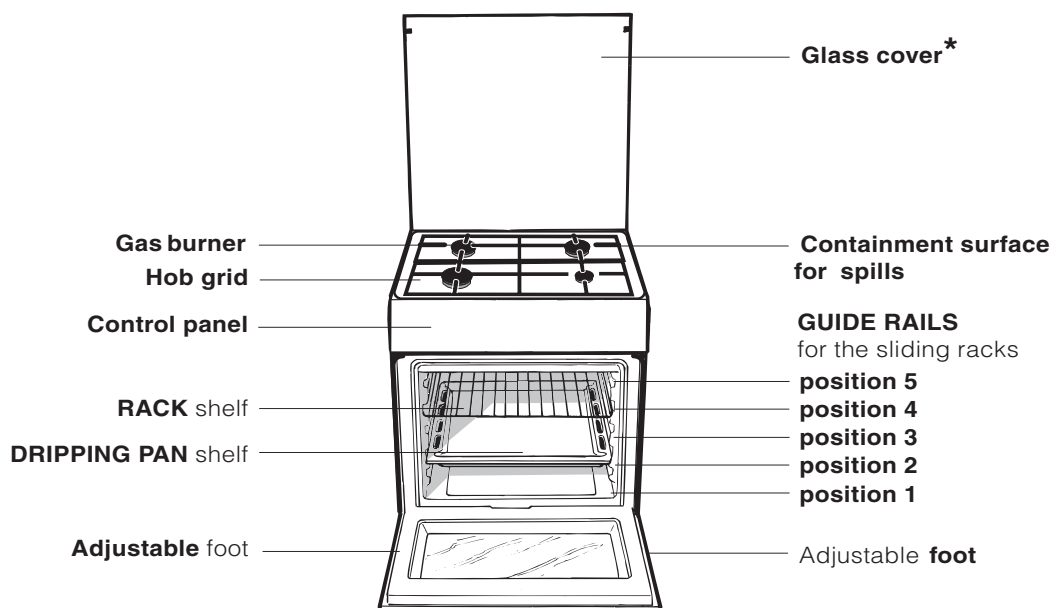
الاستخدام الخاطئ للجهاز. تقدم جميع تحذيرات السلامة تفاصيل محددة عن الخطر المحتمل وتشير إلى كيفية تجنبه.
قد يؤدي الإخفاق في التقيد بهذه التعليمات إلى مخاطر. لا يتحمل المصنع أية مسؤولية عن إصابة الأشخاص أو الحيوانات أو تضرر الممتلكات إذا لم يتم التقيد به. ذه التدابير واحترامها.

- يجب إبعاد الأطفال الصغار جدا (0-3 سنة) والأطفال الصغار (3-8 سنة) إلا إذا تمت مراقبتهم باستمرار.
- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال بعمر 8 أعوام فما فوق والأشخاص الذين يعانون من قدرات بدنية أو حسية أو عقلية متدنية أو يفقدون للخبيرة والمعرفة إذا تم منحهم الإشراف أو التعليمات الخاصة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وكانوا يدركون المخاطر المنطوية على ذلك. يحظر عبث الأطفال بالجهاز. يمنع إجراء أعمال التنظيف والصيانة بواسطة الأطفال دون إشراف.
- تصبح الأجزاء المستخدمة ساخنة أثناء الاستخدام. لا تسمح بتلامس الجهاز مع الملابس أو المواد القابلة للاشتعال الأخرى إلى أن تبرد جميع المكونات كليا.
- أثناء الاستخدام وبعده، لا تلمس عناصر التسخين أو السطح الداخلي للجهاز - خطر الحروق.
- تشتعل الزيوت والدهون المسخنة بإفراط بسهولة. تيقظ دائما عند طهي الأطعمة الغنية بالدهون أو الزيت أو الكحول (مثلا، الرم، الكونياك، النبيذ).
- لا تترك الجهاز دون مراقبة أثناء تجفيف الطعام.
- تحذير: لا تسخن أو تطبخ بجرار أو مستوعبات محكمة الإغلاق في الجهاز.
- قد يتسبب الضغط المتراكم في الداخل بانفجارها مما يضر بالجهاز.
- إذا تم استخدام المشروبات الكحولية أثناء طهي الطعام (مثلا، الرم، الكونياك، النبيذ)، تذكر أن الكحول يتبخر عند درجات الحرارة العالية. نتيجة لذلك، هناك خطر احتراق الأبخرة المنبعثة من الكحول إذا تلامست مع عنصر التسخين الكهربائي.
- إذا كان الجهاز مناسباً لاستخدام المجس، استخدم مجس الحرارة الموصى به لهذا الفرن فقط.
- خطر الحريق: لا تخزن المواد على أسطح الطهي فقد تحترق.
- تنبيه: في حل تعرض زجاج عين التسخين للكسر، أطفئ جميع الحارقات وأي عنصر تسخين كهربائي وافصل الجهاز عن الكهرباء ولا تلمس سطح الجهاز، ولا تستخدم الجهاز.
- تنطبق هذه التعليمات فقط إذا كان رمز البلد ظاهرا على الجهاز. إذا لم يظهر الرمز على الجهاز، يجب مراجعة التعليمات الفنية التي تقدم التعليمات اللازمة الخاصة بتعديل الجهاز وفق شروط الاستخدام.
- يمكن أن ينكسر الغطاء الزجاجي إذا سخن. أطفئ جميع الحارقات قبل إغلاق الغطاء. لا تغلق الغطاء إذا كانت الحارقة مشتعلة.
- إذا لم يتم التقيد بمعلومات هذا الدليل بدقة، قد يحدث حريق أو انفجار مسببا تضرر الممتلكات أو الإصابات.



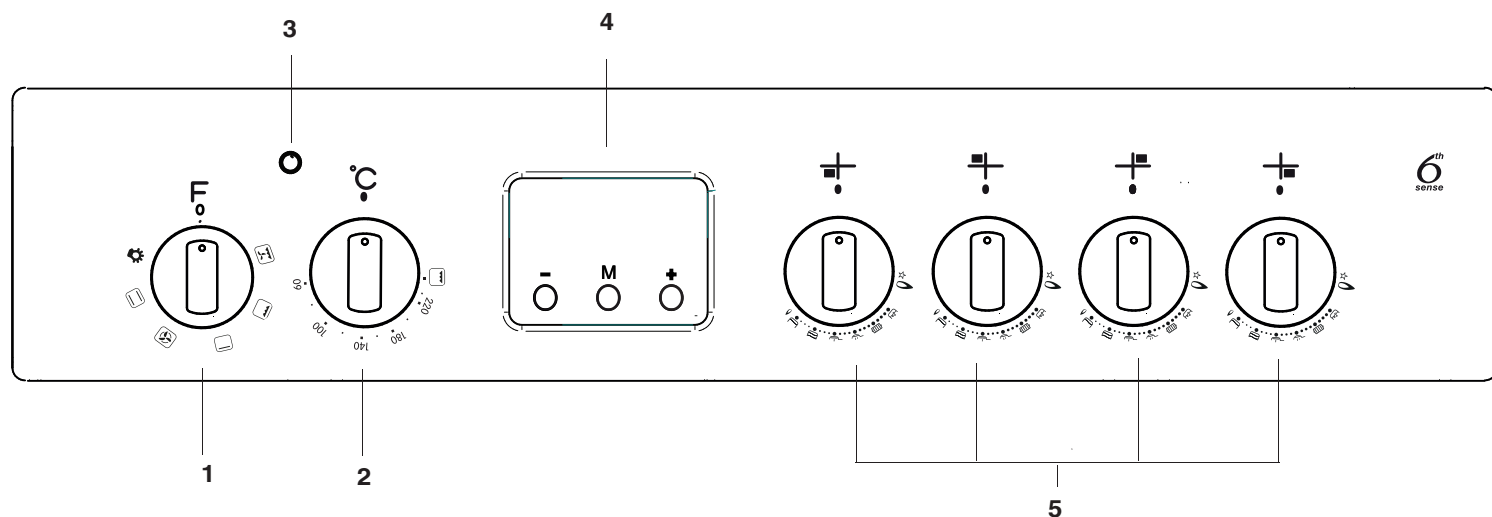
Description of the appliance

Overall view



GB

Control panel



GB

Description of the appliance Control panel

1. SELECTOR knob
2. THERMOSTAT knob
3. THERMOSTAT indicator light
4. Electronic cooking programmer
5. Hob BURNER control knob

Installation

GB

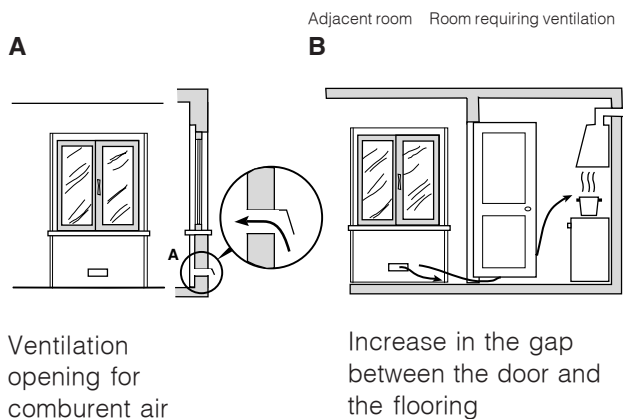
Room ventilation

The appliance may only be installed in permanently-ventilated rooms, according to current national legislation and any subsequent amendments in force.

The room in which the appliance is installed must be ventilated adequately in order to provide as much air as is needed by the normal gas combustion process (the flow of air must not be lower than 2 m³/h per kW of installed power).

The air inlets, protected by grilles, should have a duct with an inner cross section of at least 100 cm² and should be positioned so that they are not liable to even partial obstruction (*see figure A*).

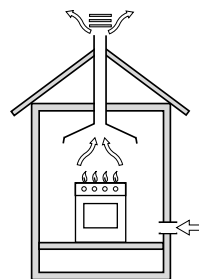
These inlets should be enlarged by 100% - with a minimum of 200 cm² - whenever the surface of the hob is not equipped with a flame failure safety device. When the flow of air is provided in an indirect manner from adjacent rooms (*see figure B*), provided that these are not communal parts of a building, areas with increased fire hazards or bedrooms, the inlets should be fitted with a ventilation duct leading outside as described above.



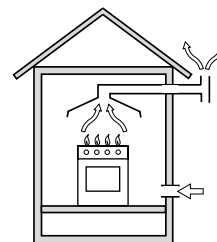
After prolonged use of the appliance, it is advisable to open a window or increase the speed of any fans used.

Disposing of combustion fumes

The efficient removal of combustion fumes should be guaranteed using a hood which is connected to a safe and efficient natural suction chimney, or using an electric fan which begins to operate automatically every time the appliance is switched on (*see figure*).



Fumes channelled straight outside



Fumes channelled through a chimney or a branched flue system (reserved for cooking appliances)

The liquefied petroleum gases are heavier than air and collect by the floor, therefore all rooms containing LPG cylinders must have openings leading outside so that any leaked gas can escape easily.

LPG cylinders, therefore, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas which are below ground level (cellars, etc.). Only the cylinder currently in use should be stored in the room; this should also be kept well away from sources of heat (ovens, chimneys, stoves) which may cause the temperature of the cylinder to rise above 50°C.

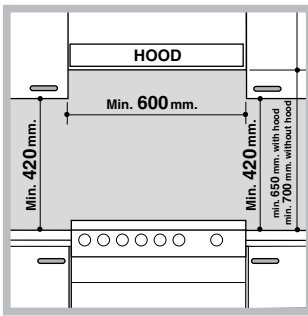
Positioning and levelling

The appliance may be installed alongside any cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

Make sure that the wall which is in contact with the back of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material (T 90°C).

To install the appliance correctly:

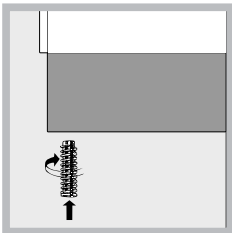
- Place it in the kitchen, the dining room or the studio flat (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 600 mm away from them.



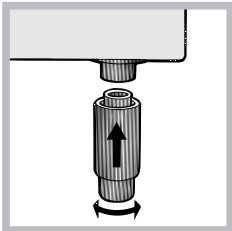
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob. This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).

- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed in accordance with the instructions listed in the relevant operating manual.

Levelling



If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet into the positions provided on each corner of the base of the cooker (see figure).



The legs* fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating

Electrical connection

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the appliance data plate (see *Technical data table*).

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar switch with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The switch must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

* Only available in certain models.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated by the data plate.
- The voltage falls between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

The cable must not be bent or compressed.

The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

Gas connection

Connection to the gas network or to the gas cylinder may be carried out using a flexible rubber or steel hose, in accordance with current national legislation and any subsequent amendments in force, after making sure that the appliance is suited to the type of gas with which it will be supplied (see the rating sticker on the cover: if this is not the case see *below*). When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current national regulations and any subsequent amendments in force. To make connection easier, the gas supply may be turned sideways*: reverse the position of the hose holder with that of the cap and replace the gasket supplied with the appliance.

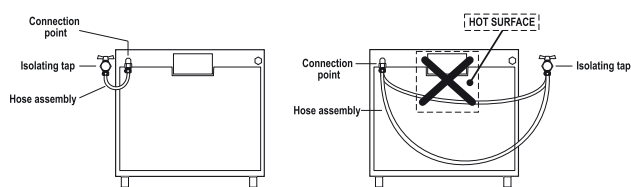
Make sure that the gas supply pressure is consistent with the values indicated in the Table of burner and nozzle specifications (see *below*). This will ensure the safe operation and durability of your appliance while maintaining efficient energy consumption.

Gas connection using a flexible rubber hose

Make sure that the hose complies with current national legislation. The internal diameter of the hose must measure: 8 mm for a liquid gas supply; 13 mm for a methane gas supply.

Once the connection has been performed, make sure that the hose:

- Does not come into contact with any parts which reach temperatures of over 50°C.
- Is not subject to any pulling or twisting forces and that it is not kinked or bent.
- Does not come into contact with blades, sharp corners or moving parts and is not compressed.
- Is easy to inspect along its whole length so that its condition may be checked.
- Is shorter than 1500 mm.
- Fits firmly into place at both ends, where it will be fixed using clamps which comply with current national regulations.



If one or more of these conditions is not fulfilled or if the cooker must be installed in accordance with the conditions listed for class 2 - subclass 1 appliances (installed between two cupboards), the flexible steel hose must be used instead (see *below*).

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

Make sure that the hose complies with current national regulations and that the aluminium gaskets comply with UNI 9001-2, or the rubber gaskets comply with current national regulations.

To begin using the hose, remove the hose holder on the appliance (the gas supply inlet on the appliance is a cylindrical threaded 1/2 gas male attachment).

Perform the connection in such a way that the hose length does not exceed a maximum of 2 metres, making sure that the hose is not compressed and does not come into contact with moving parts.

Checking the connection for leaks

When the installation process is complete, check the hose fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

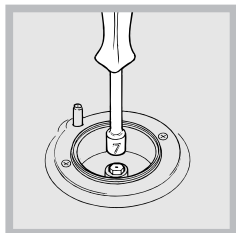
Adapting to different types of gas

It is possible to adapt the appliance to a type of gas other than the default type (this is indicated on the rating label on the cover).

Adapting the hob

Replacing the nozzles for the hob burners:

1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.



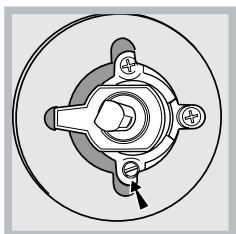
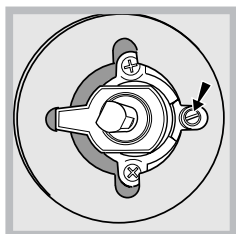
2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner (see figure), and replace them with nozzles suited to the new type of gas (see Table of burner and nozzle specifications).
3. Replace all the components by following the above

instructions in reverse.

Adjusting the hob burners' minimum setting:

1. Turn the tap to the minimum position.
2. Remove the knob and adjust the regulatory screw, which is positioned inside or next to the tap pin, until the flame is small but steady.

If the appliance is connected to a liquid gas supply, the regulatory screw must be fastened as tightly as possible.



3. While the burner is lit, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame is not extinguished.

The hob burners do not require primary air adjustment.

After adjusting the appliance so it may be used with a different type of gas, replace the old rating label with a new one which corresponds to the new type of gas (these labels are available from Authorised Technical Assistance Centres).

Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet hose in accordance with current standards EN 88-1 and EN 88-2 relating to "regulators for channelled gas".

Replacing the Triple ring burner nozzles

1. Remove the pan supports and lift the burners out of their housing. The burner consists of two separate parts (see pictures).
2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner. Replace the nozzles with models that are configured for use with the new type of gas (see Table 1). The two nozzles have the same hole diameter.
3. Replace all the components by completing the above operations in reverse order.



- Adjusting the burners' primary air :

Does not require adjusting.

- Setting the burners to minimum:

1. Turn the tap to the low flame position.
2. Remove the knob and adjust the adjustment screw, which is positioned in or next to the tap pin, until the flame is small but steady.
3. Having adjusted the flame to the required low setting, while the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame does not go out
4. Some appliances have a safety device (thermocouple) fitted. If the device fails to work when the burners are set to the low flame setting, increase this low flame setting using the adjusting screw.

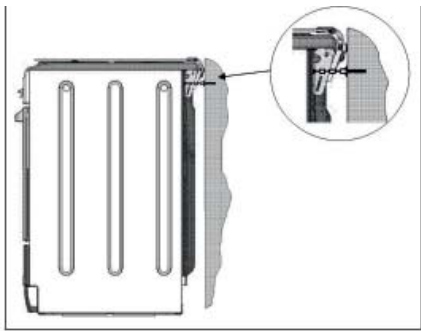
5. Once the adjustment has been made, replace the seals on the by-passes using sealing wax

If the appliance is connected to liquid gas, the regulation screw must be fastened as tightly as possible.

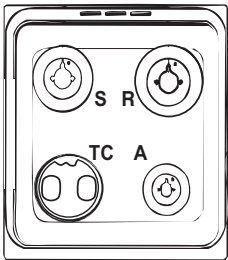
Once this procedure is finished, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. Stickers are available from any of our Service Centres.

Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet pipe (in order to comply with current national regulations).

Safety Chain



In order to prevent accidental tipping of the appliance, for example by a child climbing onto the oven door, the supplied safety chain **MUST** be installed!



ACMK 6333/IX

The cooker is fitted with a safety chain to be fixed by means of a screw (not supplied with the cooker) to the wall behind the appliance, at the same height as the chain is attached to the appliance.

Choose the screw and the screw anchor according to the type of material of the wall behind the appliance. If the head of the screw has a diameter smaller than 9mm, a washer should be used. Concrete wall requires the screw of at least 8mm of diameter, and 60mm of length.

Ensure that the chain is fixed to the rear wall of the cooker and to the wall, as shown in figure, so that after installation it is tensioned and parallel to the ground level.

Table of burner and nozzle specifications

Table 1				Liquid gas				Natural gas	
Burner	Diameter (mm)	Thermal power kW (p.c.s.*)		Bypass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100 (mm)	Capacity* g/h		Nozzle 1/100 (mm)	Capacity* l/h
		Nominal	Reduced			***	**		
Rapid (Large) (R)	100	3.00	0.70	41	87	218	214	128	286
Semi-rapid (Medium) (S)	75	1.90	0.40	30	69	138	136	104	181
Auxiliary (Small) (A)	51	1.00	0.40	30	50	73	71	78	95
Tripple Ring (TC)	130	3.25	1.50	63	2x65	236	232	2x99	309
Supply pressure	Nominal (mbar)					28-30	37	20	
	Minimal (mbar)					20	25	17	
	Maximised (mbar)					35	45	25	

* At 15°C and 1013 mbar - dry gas

** Propane P.C.S. = 50.37 MJ/kg

*** Butane P.C.S. = 49.47 MJ/kg

Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m³




Start-up and use

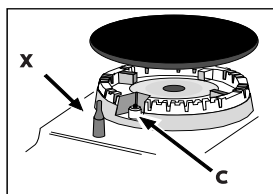
Using the hob

Lighting the burners

For each BURNER knob there is a complete ring showing the strength of the flame for the relevant burner.

To light one of the burners on the hob:

1. Bring a flame or gas lighter close to the burner.
2. Press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction so that it is pointing to the maximum flame setting .
3. Adjust the intensity of the flame to the desired level by turning the BURNER knob in an anticlockwise direction. This may be the minimum setting , the maximum setting  or any position in between the two.




If the appliance is fitted with an electronic lighting device*(C) (see figure), press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction,

towards the minimum flame setting, until the burner is lit. The burner might be extinguished when the knob is released. If this occurs, repeat the process, holding the knob down for a longer period of time.







If the appliance is equipped with a flame failure safety device (X), press and hold the BURNER knob for approximately 3-7 seconds to keep the flame alight and to activate the device.

If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight it.

If the appliance is equipped with a flame failure safety device*, press and hold the BURNER knob for approximately 2-3 seconds to keep the flame alight and to activate the device.

To switch the burner off, turn the knob until it reaches the stop position .

Flame adjustment according to levels

	Ideal for gentle cooking (e.g: rice, sauces, roasts, fish) with liquids (water, wine, broth, milk)
	Ideal for stewing (for a long period of time) and thickening. Creaming pasta,
	Ideal for sautéing.
	Cooking on a high flame and browning (roast, steaks, escalopes, fish fillets, fried eggs.)
	Ideal for grilling and browning, starting to cook, frying deep frozen products.
	Ideal for rapidly increasing the temperature of food to fast boiling in the case of water or rapidly heating cooking liquids.

Advice when using burners

For the burners to work in the most efficient way possible and to save on the amount of gas consumed, it is recommended that only pans which have a lid and a flat base are used. They should also be suited to the size of the burner.

Burner	Cookware Diameter (cm)
Fast (R)	24 - 26
Semi Fast (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14
Triple Crown (TC)	24 - 26

To identify the type of burner, please refer to the diagrams contained in the paragraph "Burner and nozzle specifications."

For models equipped with a reducer grid, the latter must be used only for the auxiliary burner, when pans with a diameter of less than 12 cm are used.

Using the oven

The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

Before operating the product, remove all plastic film from the sides of the appliance.

Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged.

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. Select the recommended temperature for the cooking mode or the desired temperature by turning the THERMOSTAT knob.

A list detailing cooking modes and suggested cooking temperatures can be found in the relevant table (see Oven cooking advice table).

During cooking it is always possible to:

- Change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- Change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.

Always place cookware on the rack(s) provided. All cooking modes have a default cooking

* Only available in certain models.


Cooking modes






All cooking modes have a default cooking temperature which may be adjusted manually to a value between 40°C and 250°C as desired.

THERMOSTAT indicator light

When this is illuminated, the oven is generating heat. It switches off when the inside of the oven reaches the selected temperature. At this point the light illuminates and switches off alternately, indicating that the thermostat is working and is maintaining the temperature at a constant level.

Oven light

This is switched on by turning the SELECTOR knob to any position other than "0". It remains lit as long as the oven is operating. By selecting  with the knob, the light is switched on without any of the heating elements being activated.

Function	Function	Function
	TRADITIONAL OVEN	Both the top and bottom heating elements will come on. When using this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only. If more than one rack is used, the heat will be distributed in an uneven manner.
	MULTI-COOKING	All the heating elements (top, bottom and circular) switch on and the fan begins to operate. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of two racks may be used at the same time.
	TOP OVEN	The central part of the top heating element is switched on. The high and direct temperature of the grill is recommended for food that requires a high surface temperature (veal and beef steaks, fillet steak and entrecôte). This cooking mode uses a limited amount of energy and is ideal for grilling small dishes. Place the food in the centre of the rack, as it will not be cooked properly if it is placed in the corners.
	GRILL	The central part of the top heating element is switched on. The high and direct temperature of the grill is recommended for food that requires a high surface temperature (veal and beef steaks, fillet steak and entrecôte). This cooking mode uses a limited amount of energy and is ideal for grilling small dishes. Place the food in the centre of the rack, as it will not be cooked properly if it is placed in the corners.
	GRATIN	The top heating element and the rotisserie (where present) are activated and the fan begins to operate. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food.

Practical cooking advice

In the GRILL cooking mode, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

GRILL


- Insert the rack in position 3 or 4. Place the food in the centre of the rack.
- We recommend that the power level is set to maximum. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always operate constantly.

PIZZA

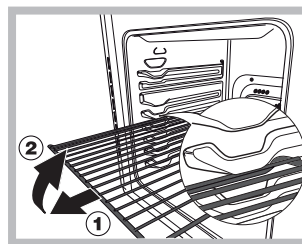
- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided.
For a crispy crust, do not use the dripping pan as it prevents the crust from forming by extending the total cooking time.
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.

Cooking on several shelves simultaneously

If it is necessary to use two racks, use the FAN

ASSITED mode , as this is the only cooking mode suited to this type of cooking. We also recommend that:

- Positions 1 and 5 are not used. This is because excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.
- Positions 2 and 4 are used and that food that requires more heat is placed on the rack in position 2.
- When cooking foods that require different cooking times and temperatures, set a temperature that is halfway between the two recommended temperatures (see Oven cooking advice table) and place the more delicate food on the rack in position 4. Remove the food that requires a shorter cooking time first.
- When cooking pizzas on several racks with the temperature set to 220°C, the oven is preheated for 15 minutes. Generally speaking, cooking on the rack in position 4 takes longer: we recommend that the pizza cooked on the lowest rack position is removed first, followed by the pizza cooked in position 4 a few minutes later.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.



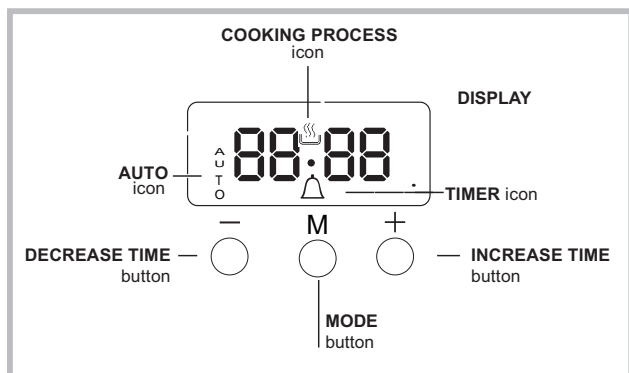
The oven is provided with a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the oven. (1) As shown in the drawing, to extract them completely, simply lift the racks, holding them on the front part, and pull (2).



WARNING! The glass lid can break in if it is heated up. Turn off all the burners and the electric plates before closing the lid. *Applies to the models with glass cover only.

Clock/Minute Minder Operation

GB




Setting the clock

The clock may be set when the oven is switched off or when it is switched on, provided that the end time of a cooking cycle has not been programmed previously. After the appliance has been connected to the mains,

or after a blackout, the 00:00 digits on the DISPLAY will begin to flash.



1. Press the "+" and "-" button simultaneously. Then the colon between hours and minutes is flashing.
2. Use the "+" and "-" buttons to adjust the time; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the desired value.

Changing the buzzer frequency

1. First press "+" and "-" button simultaneously and then press the  button for selecting the menu for changing the buzzer frequency. While the text tonX is visible the buzzer signal frequency can be changed by touching the "-" repeatedly.

Setting the minute minder




This function does not interrupt cooking and does not affect the oven; it is simply used to activate the buzzer when the set amount of time has elapsed.

1. Press the  button several times until the  icon and the three digits on the display begin to flash.
2. Use the "+" and "-" buttons to set the desired time; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the value.
3. Wait for 5 seconds. If you press the button one more time the display will then show the time as it counts down. When this period of time has elapsed the buzzer will be activated.





Programming cooking

A cooking mode must be selected before programming can take place.

Programming the cooking duration


1. Press the  button several times until icon  and the DUR digits on the DISPLAY begin to flash.
2. Use the "+" and "-" buttons to set the desired duration; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the value.
3. Wait for 5 seconds, after that the icon  will be visible on the display.
4. When the set time has elapsed and the oven will stop cooking you will hear a buzzer sounds. Press any button to stop the buzzer.
 - For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed. The programme will stop automatically at 10:15 a.m.

Setting the end time for a cooking mode

1. Follow steps 1 to 3 to set the duration as detailed above.
2. Next, press the  button until the text END on the display begin to flash.
3. use the "+" and "-" buttons to adjust the cooking end time; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the desired value.
4. Wait for 5 seconds or press the  button again. When the cooking process start, the symbol  is visible on the display.
5. When the set time has elapsed, the oven will stop cooking and a buzzer sounds. Press any button to stop it. Programming has been set when the icon  is illuminated.
 - For example: It is 9:00 a.m. and a duration of 1 hour has been programmed. 12:30 is scheduled as the end time. The programme will start automatically at 11:30 a.m.

Cancelling a programme

To cancel a programme:

- press the  button until the icon corresponding to the setting you wish to cancel and the digits on the display are flashing. Press the "-" button until the digits 00:00 appear on the display.
- Press and hold the "+" and "-" buttons; this will cancel all the settings selected previously, including timer settings.

Oven cooking advice table

Cooking modes	Foods	Weight (in kg)	Rack Position	Pre-heating time (minutes)	Recommended temperature	Cooking time (minutes)
Traditional Oven	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
Multi-cooking	Pizza (on 2 racks)	1	2 and 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamb	1	2	10	180	40-45
	Roast chicken + potatoes	1+1	2 and 4	15	200	60-70
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1	2 and 4	10	170	20-25
	Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30
Top oven	Sole and cuttlefish	1	4	5	Max	8-10
	Squid and prawn kebabs	1	4	5	Max	6-8
	Cod fillet	1	4	5	Max	10
	Grilled vegetables	1	3/4	5	Max	10-15
Grill	Soles and cuttlefish	0.7	4	-	Max	10-12
	Squid and prawn kebabs	0.6	4	-	Max	8-10
	Cuttlefish	0.6	4	-	Max	10-15
	Cod filet	0.8	4	-	Max	10-15
	Grilled vegetables	0.4	3 or 4	-	Max	15-20
	Veal steak	0.8	4	-	Max	15-20
	Sausages	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburgers	0.6	4	-	Max	10-12
	Mackerels	1	4	-	Max	15-20
	Toasted sandwiches (or toast)	4 and 6	4	-	Max	3-5
Gratin	Grilled chicken	1.5	2	10	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	2	10	200	30-35

* 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.

Care and maintenance

GB

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

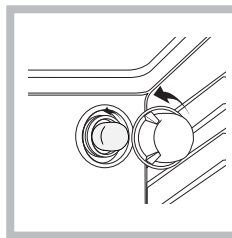
- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge which has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The hob grids, burner caps, flame spreader rings and burners may be removed to make cleaning easier; wash them in hot water and non-abrasive detergent, making sure all burnt-on residue is removed before drying them thoroughly.
- Clean the terminal part of the flame failure safety devices* frequently.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- Do not close the cover when the burners are alight or when they are still hot.

Inspecting the oven seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest Authorised After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

* Only available in certain models.

Replacing the oven light bulb



1. After disconnecting the oven from the electricity mains, remove the glass lid covering the lamp socket (see figure).
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: voltage 230 V, wattage 25 W, cap E 14.

3. Replace the lid and reconnect the oven to the electricity supply.

Gas tap maintenance

Over time, the valves may become jammed or difficult to turn. If this occurs, the valve must be replaced.

This procedure must be performed by a qualified technician who has been authorised by the manufacturer.

Oven shelf supports

The shelf supports are removable and dishwasher safe.

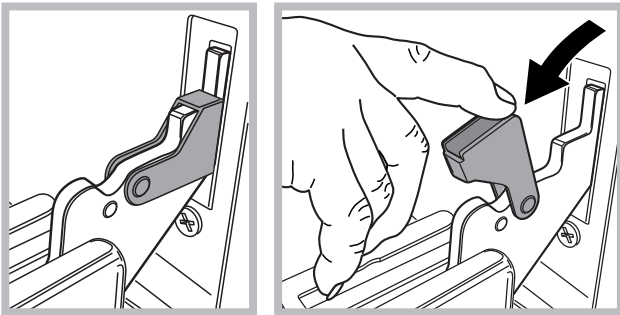
To remove hold the support at the front and pull away from the oven side, this can then be cleaned in a sink or a dishwasher.

When removed it allows access to the oven side, which can be cleaned with warm soapy water.

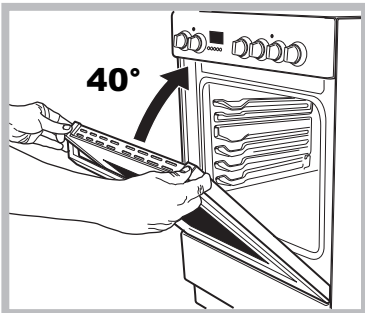
To refit the support, insert the longer leg into the rear fixing hole and push in the front leg.

Removing and fitting the oven door:

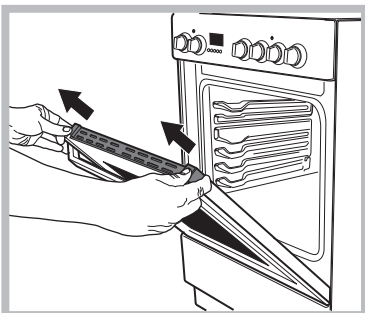
1. Open the door



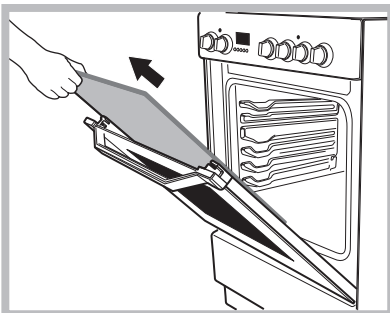
2. Make the hinge clamps of the oven door rotate backwards completely (see photo)



3. Close the door until the clamps stop (the door will remain open for 40° approx.) (see photo)



4. Press the two buttons on the upper profile and



extract the profile (see photo)

5. Remove the glass sheet and do the cleaning as indicated in chapter: "Care and maintenance".

6. Replace the glass.

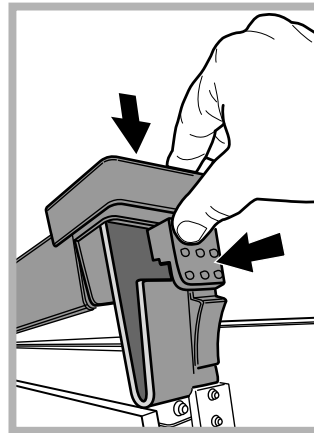
WARNING! Oven must not be operated with inner door glass removed!

WARNING! When reassembling the inner door glass insert the glass panel correctly so that the text written on the panel is not reversed and can be easily legible.

7. Replace the profile, a click will indicate that the part is positioned correctly.

8. Open the door completely.

9. Close the supports (see photo).



10. Now the door can be completely closed and the oven can be started for normal use.

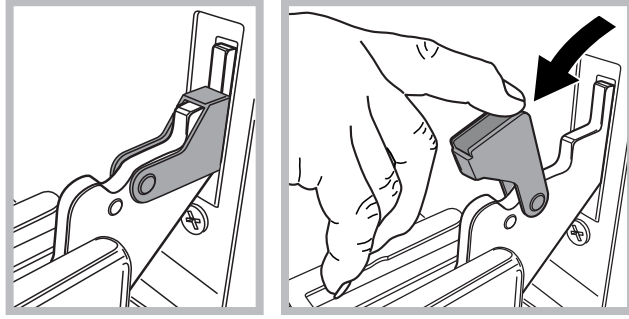
Side and rear catalytic liners

These are panels coated with a special enamel, which is able to absorb the fat released by food as it cooks. This enamel is quite strong, so that the various accessories (racks, dripping pans, etc.) can slide along them without damaging them. White marks may appear on the surfaces; these are not a cause for concern. Nevertheless, the following should be avoided:

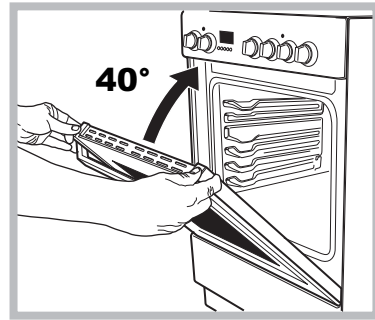
- scraping the enamel with sharp objects (a knife, for example);
- using detergents or abrasive materials.

فك وإعادة تركيب باب الفرن:

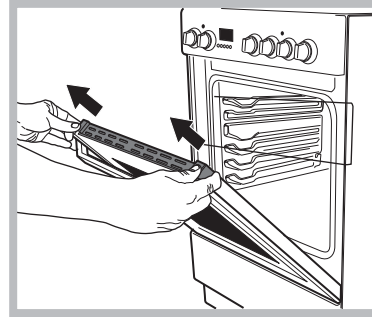
1. أفتح الباب
2. قم بإدارة وحدات تثبيت مفصلات باب الفرن بالكامل إلى الورا (انظر الصورة)



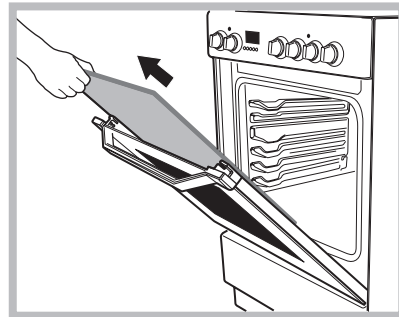
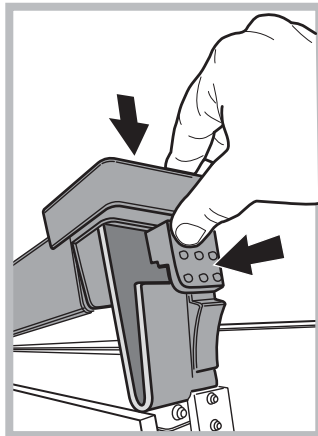
3. الصورة الموجودة بالفعل (في فصل فك الباب)
أقل باب الفرن حتى تسمع صوت تعشيق وحدة التثبيت (سوف يظل الباب مفتوحًا حوالي 40 درجة)
(انظر الصورة)



4. أضغط على الزرين الموضوعين على الجزء الجانبي العلوي وقم بفك الجزء الجانبي (انظر الصورة)



5. فك اللوح الزجاجي، ثم ابدأ في عملية التنظيف كما هو مُشار إليه في فصل "الصيانة والعناية بالجهاز"
6. ضع الزجاج ثانية.
7. ثم بتركيب الجزء الجانبي ثانية، إذا تم تركيب القطعة بطريقة صحيحة سوف تسمع صوت نقرة.
8. أفتح الباب تمامًا.
9. أغلق الأجزاء على شكل U (انظر الصورة).
والآن



10. يصبح من الممكن غلق الباب بالكامل، لتشغيل الفرن واستخدامه استخدامًا طبيعيًا.

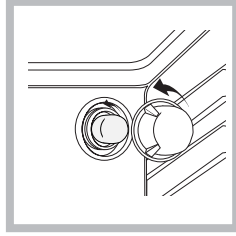
- لا تقم بأي عملية تنظيف أو صيانة دون فصل الجهاز عن شبكة الكهرباء الرئيسية.
- إذا تعطل الجهاز، عليك ألا تحاول، بأي حال من الأحوال، إجراء التصليحات بنفسك. يمكن لإجراء التصليحات من قبل أشخاص قليلي الخبرة أن يلحق الأذى أو حتى إلى تعطيل الجهاز. اتصل بالمساعدة.
- لا تضع أغراضاً ثقيلة على باب الفرن وهو مفتوح.

فحص مطاط الفرن

افحص مطاط الباب حول الفرن بشكل منتظم. إذا تلف المطاط، الرجاء اتصل بأقرب مركز خدمة ما بعد البيع. نوصي بعدم استخدام الفرن إلى أن يتم استبدال المطاط.

تبديل مصباح إنارة الفرن

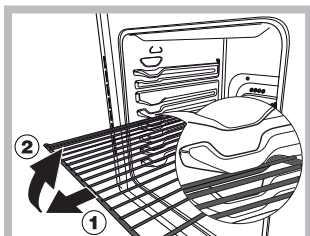
1. بعد فصل الفرن عن شبكة الكهرباء الرئيسية، أزل الغطاء الزجاجي الذي يغطي مقبس المصباح (انظر الرسم).
2. أزل مصباح الإنارة واستبدله بمصباح مطابق: 230 فولط، 25 واط، كبسولة E 14.
3. أعد الغطاء إلى مكانه وأعد توصيل الفرن بالتزويد الكهربائي.



صيانة حنفية الغاز

مع مرور الوقت، يمكن للحنفيات أن تتسد أو أن تصعب إدارتها. إذا حدث ذلك، يجب تبديل الحنفية.

يجب إنجاز هذه العملية من قبل تقني تم تأهيله من قبل المصنع.



ملاحظة: نرفل ديوزت مت! هي بونت اه جارخ إحم سي تالكبش لل فاقاي (1). نرفل نأ جرخ نأ نودب يفكي لمك لاب تالكبش لل جارخ إل ب نال نأ كهكاسم! عم اه عفر يف حضوم وه امك، اه بحسو يمام أله (2) لكش ل.

تم تصميم هذا الجهاز وتصنيعه طبقاً لمواصفات الأمان العالمية. يتم تزويد التحذيرات التالية لأسباب وقائية ويجب قراءتها بعناية.

الوقاية العامة

- تم تصميم الجهاز للاستعمال البيتي داخل المنزل وهو غير معد للاستعمال التجاري أو الصناعي.
- يجب عدم تركيب الجهاز خارج المنزل، حتى وإن كان ذلك في مناطق مغطاة. من الخطر جداً إبقاء الجهاز عرضة للشتاء والعواصف.
- لا تلامس الجهاز وأنت حافي القدمين أو بيدين ورجلين مبللتين أو رطبتين.
- يجب استخدام الجهاز من قبل البالغين فقط لتحضير الطعام، وفقاً للتعليمات المرفقة في هذه النشرة (تنطبق التعليمات على كافة الدولة المدرجة في بداية النشرة).
- كراسة التعليمات مرفقة بالجهاز من الصنف 1 (المفرد) أو الصنف 2 - الصنف الفرعي 1 (الموضوع بين خزانيتين).
- عندما يكون الجهاز قيد الاستخدام، تسحب عناصر التسخين وبعض أجزاء باب الفرن ساخنة جداً. تأكد من عدم ملامستها وابتعد الأطفال عنها.
- تأكد من أن كبلات تزويد الطاقة الخاصة بالأجهزة الأخرى لا تلامس الأجزاء الساخنة من الفرن.
- يمنع تغطية الفتحات المعدة للتهوية ولعزل الحرارة منعاً باتاً.
- لا تقم بإغلاق غطاء الرف الزجاجي (في طرازات مختارة فقط) بينما تكون المحارق مشتعلة أو إذا ما زالت ساخنة.
- استخدم قفازات الفرن دائماً عند إدخال إناء الطهي إلى الفرن أو عند إخراجها منه.
- لا تستخدم السوائل القابلة للاشتعال (مثل الكحول، البترول وما شابه ذلك) بجانب الجهاز أثناء استخدامه.
- لا تضع المواد القابلة للاشتعال في حجرة التخزين السفلية أو في الفرن ذاته. إذا تم تشغيل الجهاز عن غير قصد، فمن الممكن أن يحترق.
- يمكن لأسطح الجهاز الداخلية (إن وجدت) أن تصبح ساخنة.
- تأكد دائماً من وجود المفاتيح بوضع • وأن حنفية الغاز مقفلة عندما لا يتم استخدام الجهاز.
- عند فصل الجهاز عن الكهرباء، اسحب دائماً المقابس من مقبس الشبكة الرئيسية؛ لا تسحب الكبل.

جدول نصائح الطهي في الفرن

أساليب الطهي	أطعمة	الوزن (بالكجم)	وضع الصينية	وقت الإحماء المسبق (بالدقائق)	درجة الحرارة الموصى بها	وقت الطهي (دقائق)
الفرن التقليدي	بط	1	3	15	200	65-75
	لحم خروف أو لحم بقري مشوي	1	3	15	200	70-75
	لحم خنزير مشوي	1	3	15	200	70-80
	البسكويت (معجنات صغيرة)	-	3	15	180	15-20
	التورتات	1	3	15	180	30-35
الطهي المتعدد	بيتسا (على 2 رف)	1	2 و 4	15	230	15-20
	لازانيا	1	3	10	180	30-35
	لحم الخروف	1	2	10	180	40-45
	دجاج مشوي + بطاطس	1+1	2 و 4	15	200	60-70
	سمك الماكريل	1	2	10	180	30-35
	كعكة البرقوق	1	2	10	170	40-50
	كعك الكريمة (على 2 رف)	0.5	2 و 4	10	190	20-25
	بيسكويت (على 2 رف)	0.5	2 و 4	10	180	10-15
	كعكة اسفنجية (على 1 رف)	0.5	2	10	170	15-20
	كعكة اسفنجية (على 2 رف)	1	2 و 4	10	170	20-25
	شطائر مثيلة	1.5	3	15	200	25-30
نمط الشواية	سمك موسى والحبار	0.7	4	-	الحد الأقصى	10-12
	كباب السبيط والجمبري	0.6	4	-	الحد الأقصى	8-10
	الحبار	0.6	4	-	الحد الأقصى	10-15
	سمك قفليه	0.8	4	-	الحد الأقصى	10-15
	خضروات مشوية	0.4	3 أو 4	-	الحد الأقصى	15-20
	شرائح لحم العجل	0.8	4	-	الحد الأقصى	15-20
	السجق	0.6	4	-	الحد الأقصى	15-20
	هامبورجر	0.6	4	-	الحد الأقصى	10-12
	سمك الماكريل	1	4	-	الحد الأقصى	15-20
	سندوتشات محمرة (توست)	4 و 6	4	-	الحد الأقصى	3-5
الجبن المبروش	دجاج مشوي	1.5	2	10	200	55-60
	الحبار	1.5	2	10	200	30-35

تشغيل مراقب الساعات/الدقائق

AR

برمجة الطهي!

يجب اختيار وضع الطهي قبل أن تتم البرمجة.

برمجة مدة الطهي

1. اضغط على زر M : عدة مرات إلى أن تبدأ أيقونة وخانات DUR بالوميض على الشاشة.
 2. استخدام زر “+” و “-” لضبط المدة المرغوبة، إذا ضغطت باستمرار على أي من الزرين، ستمر الشاشة عبر القيم بسرعة كبيرة، لتجعلها أسرع وأسهل في ضبط القيمة.
 3. انتظر 5 ثواني، بعد ذلك تكون الأيقونة واضحة على الشاشة.
 4. عند انقضاء الوقت وتوقف الفرن عن الطهي، ستسمع صوت الطنان. اضغط على أي زر لإيقاف الطنان.
- على سبيل المثال: الوقت هو 9:00 صباحاً وتمت برمجة وقت من 1 ساعة و 15 دقيقة. سيتوقف البرنامج تلقائياً عند الساعة 10:15 صباحاً.

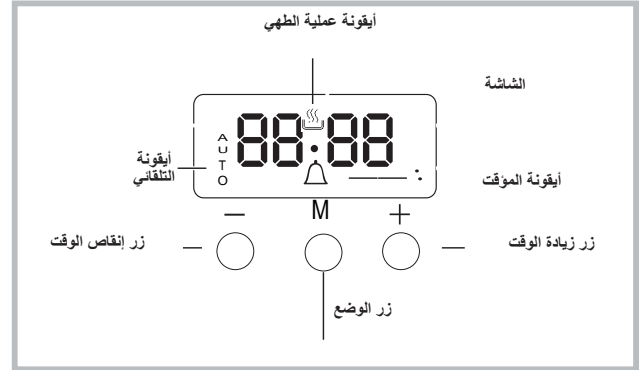
ضبط وقت الانتهاء لوضع الطهي

1. اتبع الخطوات 1 إلى 3 لضبط المدة كما هو مفصل أعلاه.
 2. اضغط على زر M إلى أن تبدأ END بالوميض على الشاشة.
 3. استخدام زر “+” و “-” لضبط وقت انتهاء الطهي، إذا ضغطت باستمرار على أي من الزرين، ستمر الشاشة عبر القيم بسرعة كبيرة، لتجعلها أسرع وأسهل في ضبط القيمة المرغوبة.
 4. انتظر 5 ثواني أو اضغط على زر M مرة أخرى.
- عندما تبدأ عملية الطهي، يظهر الرمز M على الشاشة.
5. عند انقضاء الوقت، سيتوقف الفرن عن الطهي وينطلق الطنان. اضغط على أي زر لإيقافه. تم ضبط البرمجة عندما تضيء الأيقونة.

- مثال: الساعة 9:00 صباحاً وتمت برمجة ساعة واحدة. وتم تعيين الساعة 12:30 كوقت انتهاء. سيبدأ البرنامج تلقائياً عند الساعة 11:30 صباحاً.

إلغاء البرنامج

- لإلغاء البرنامج:
- اضغط على زر M إلى أن تظهر على الشاشة الأيقونة المطابقة للإعداد الذي تود إلغاءه وتوميض الأرقام على الشاشة. اضغط على زر “-” حتى تظهر الخانات 00:00 على الشاشة.
 - اضغط باستمرار على زر “+” و “-”، هذا سيلغي جميع الإعدادات المحددة مسبقاً، بما في ذلك إعدادات المؤقت.



ضبط الساعة!

يمكن ضبط الساعة عندما يكون الفرن مشغلاً، شريطة أن لا تكون دورة الطهي قد تمت برمجتها من قبل. بعد توصيل الجهاز بالكهرباء،

أو بعد التعطيم، تبدأ 00:00 بالوميض على الشاشة.

1. اضغط على زر “+” و “-” بشكل متزامن. عندما تومض النقطتين بين الساعات والدقائق.
2. استخدام زر “+” و “-” لضبط الوقت، إذا ضغطت باستمرار على أي من الزرين، ستمر الشاشة عبر القيم بسرعة كبيرة، لتجعلها أسرع وأسهل في ضبط القيمة المرغوبة.

تغيير تردد الطنان

1. اضغط أولاً على زر “+” و “-” بالتزامن ثم اضغط على زر M حديد القائمة لتغيير تردد الطنان. عندما يكون النص tonX مرئياً، يمكن تغيير تردد إشارة الطنان بلمس “-” بشكل متكرر.

ضبط عداد الدقائق!

هذه الوظيفة لا تقاطع الطهي ولا تؤثر على الفرن، إنها تستخدم ببساطة لتفعيل الطنان عند انقضاء المدة الزمنية المعينة.

1. اضغط على زر M عدة مرات إلى أن تبدأ أيقونة M والثلاث خانات بالوميض على الشاشة.
2. استخدام زر “+” و “-” لضبط الوقت، إذا ضغطت باستمرار على أي من الزرين، ستمر الشاشة عبر القيم بسرعة كبيرة، لتجعلها أسرع وأسهل في ضبط القيمة.
3. انتظر 5 ثواني، إذا ضغطت على الأسفل أكثر من مرة، ستعرض الشاشة الوقت بعد تنازلي. عند انقضاء هذه الفترة الزمنية، سيتم تفعيل الطنان.

	نمط الفرن التقليدي	سيتم تشغيل كل من عنصري التسخين العلوي والسفلي عند استخدام نمط الطهي التقليدي، من الأفضل استخدام رف واحد للطهي فقط. إذا تم استخدام أكثر من رف، يتم توزيع التسخين بطريقة غير متساوية.
	نمط الطهي المتعدد	يتم تشغيل كافة عناصر التسخين (العلوية والسفلية والدائرية) وتبدأ المروحة في العمل. بما أن الحرارة ستكون ثابتة في الفرن كله، سيظهر الهواء الطعام وسيحمّره بشكل موحد. من الممكن استخدام صينيتين على الأكثر في نفس الوقت.
	أسلوب الفرن الأسفل	بدرجة حرارة الشواء المرتفعة والمباشرة للأطعمة التي يحتاج وجهها إلى درجة حرارة عالية (شرائح لحم العجل ولحم البقر وشرائح الفيليه والأضلاع). يستخدم نمط الطهي هذا كمية محدود من الطاقة ويعتبر مثالياً لشواء الأطباق الصغيرة. ضع الطعام في وسط الرف، حيث لن يتم طهيه بشكل كامل إذا تم وضعه في الأركان.
	نمط الشواية	يتم تشغيل الجزء المركزي من عنصر التسخين العلوي. يوصى بدرجة حرارة الشواء المرتفعة والمباشرة للأطعمة التي يحتاج وجهها إلى درجة حرارة عالية (شرائح لحم العجل ولحم البقر وشرائح الفيليه والأضلاع). يستخدم نمط الطهي هذا كمية محدود من الطاقة ويعتبر مثالياً لشواء الأطباق الصغيرة. ضع الطعام في وسط الرف، حيث لن يتم طهيه بشكل كامل إذا تم وضعه في الأركان.
	نمط GARTIN	سيتم تشغيل عنصر التسخين العلوي وسيخ المشواة (إن وجد) وستبدأ المروحة بالعمل. هذا الدمج بين المزايا يزيد من فعالية الإشعاع الحراري أحادي الاتجاه التي تزودها عناصر التسخين عن طريق دفع تدوير الهواء داخل الفرن. هذا يساعد على تحاشي حرق وجه الطعام ويتيح للحرارة اختراق الطعام بشكل صحيح.

استخدام الرف

إشعال المحارق

يوجد لكل مفتاح محرق حلقة كاملة تبين قوة اللهب للمحرق الملائم.

لإشعال أحد المحارق في الرف:

1. ضع مصدر إشعال أو قداحة غاز قريبا من المحرق.
2. اضغط مفتاح المحرق وأدره بعكس اتجاه عقارب الساعة بحيث يتوجه إلى وضع الحد الأقصى من الإشعال ٥.
3. اضبط قوة اللهب بالمستوى المراد به بواسطة إدارة مفتاح المحرق بعكس اتجاه عقارب الساعة. يمكن أن يكون هذا إعداد الحد الأدنى، ٥C إعداد الحد الأقصى، ٥E أو أي وضع بين الاثنين.

إذا تم وصل الجهاز بجهاز إشعال* (انظر

الرسم)، اضغط زر الإشعال ذو الرمز ☆، ثم مفتاح زر المحرق إلى الأسفل وأدره بعكس اتجاه عقارب الساعة، باتجاه إعداد الحد الأقصى من اللهب إلى أن يتم إشعال المحرق. يمكن للمحرق أن ينطفئ عند تحرير المفتاح. إذا حدث ذلك، كرّر العملية، بضغط المفتاح إلى الأسفل لمدة أطول من الوقت. (C)

! إذا انطفأ اللهب فجأة، قم بإطفاء المحرق وانتظر لدقيقة واحدة على الأقل قبل محاولة إعادة إشعاله.

إذا كان الجهاز مزودا بأداة فشل التوهج*، اضغط ضغطا متواصلا على مفتاح المحرق لحوالي 2-3 ثوان لإشعار اللهب ولتشغيل الجهاز.

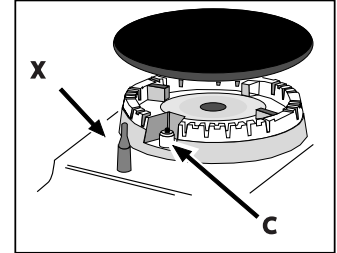
لإطفاء المحرق، أدر المفتاح حتى يصل إلى وضع التوقيف •.

نصيحة عملية لاستخدام المحارق

لتعمل المحارق بأنجع طريقة ممكنة ولتوفير كمية الغاز المستنفذة، يوصى باستخدام الأواني المغطاة وذات القاعدة المسطحة. يجب أيضا ملاءمتها لحجم المحرق.

موديلات مزودة بجهاز أمان ضد تسرب الغاز من المواق

هام: بما أن موائد الطهي مزودة بجهاز أمان، يجب لمدة 3-7 ثواني بعد إشعال الحارق، بشكل يسمح من ملء الضغط على قبضة التحكم إلى غاية تسخين المزوجة الحرارية. (X)



ضبط الشعلة متعددة المستويات

المحرق	قطر إناء الطبخ (مم)
سريع (R)	24-26
نصف سريع (S)	16-20
إضافي (A)	10-14
(TC)	24-26

للتعرف على نوع المحرق، الرجاء راجع المخططات المضمنة في «مواصفات المحرق والفوهة»

في الأنواع المزودة برف أقصر، تذكر أن هذا يمكن أن يستخدم فقط للمحرق الإضافي عند استخدامك للأطباق العميقة التي يقل قطرها عن 12 سم.

استخدام الفرن

عند استخدامك لجهازك لأول مرة، قم بإحماء الفرن الفارغ بينما يكون بابه مغلقا، بدرجة الحرارة القصوى ولنصف ساعة على الأقل. تأكد من أن الغرفة مهوأة جيدا قبل إطفاء الفرن وفتح باب الفرن. يمكن للجهاز أن يطلق رائحة كريهة قليلا بسبب المواد الواقية المستخدمة خلال عملية التصنيع بسبب الحرق.

لا تضع أبدا أغراضا في الجهة السفلية من الفرن؛ وذلك لتحتشي إتلاف طلاء المينا. استخدم الوضع 1 فقط في الفرن عند الطهي باستخدام أسياخ الشواء.

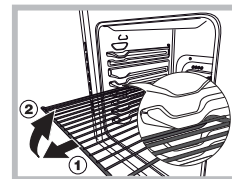
قبل استخدام صفائح التسخين للمرة الأولى، يجب أن تقوم بتسخينها بدرجة الحرارة القصوى لحوالي 4 دقائق، دون وضع أي إناء عليها. خلال هذه المرحلة الأولية، يقسو طلاؤها الواقية ويصل إلى الحد الأقصى من مقاومته.

نصائح طهي عملية

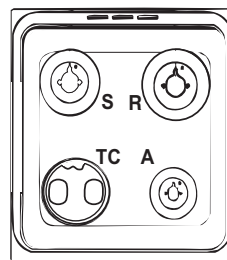
في أسلوب طهي الشواء، ضع صينية التنقيط في الوضع 1 لجمع بقايا الطهي (السمن و/أو الشحوم).

مثالية لطهي الطعام لطيف (مثل: الأرز، والصلصات، يحمص الأسماك) مع السوائل (الماء و البيض، مرق، حليب)	١
مثالية للطبخ (لفترة طويلة من الزمن) وسماكة. الدهن المعكرونة،	٢
مثالية لالقلي	٣
الطبخ على نار عالية والإحمرار (المشوي، وشرائح اللحم، فيليه السمك، البيض المقلي).	٤
مثالية للاستجواب و الاحمرار، بدء لطهي الطعام، القلي العميق المنتجات المجمدة.	٥
مثالية لزيادة سريعة في درجة حرارة الطعام على الصبام غليان في حالة من الماء أو تسخين السوائل بسرعة الطهي.	٦

- إذا كانت البيتزا تحتوي على الكثير من الإضافات العلوية، نوصي بإضافة جبنة الموزاريلا في وسط وجه البيتزا خلال عملية الطهي.



تعديل اللهب وفقا لمستويات
نصائح عملية حول استخدام الشعلات
لمحارق للعمل في أنجع وسيلة ممكنة
وانقاذ على كمية الغاز المستهلكة، فمن
أوصت بأن المقالي فقط التي لديها غطاء وشقة
وتستخدم القاعدة. وينبغي أيضا أن تكون مناسبة لحجم
الموقد:



ACMK 6333/IX

الجدول 1

الغاز الطبيعي		الغاز السائل				الطاقة الحرارية كيلواط (*p.c.s)		القطر (مم)	المحرق
التدفق* لتر/ساعة	الفوهة 100/1	التدفق* غرام/ساعة	الفوهة 100/1	الأنبوب المرحلي 100/1	الأنبوب المرحلي 100/1	منخفض	الفعلي		
	(مم)	**	***	(مم)	(مم)				
286	128	214	218	87	41	0.7	3.00	100	سريع (واسع) (R)
181	104	136	138	69	30	0.4	1.90	75	نصف سريع (متوسط) (S)
95	78	71	73	50	30	0.4	1.00	51	إضافي (صغير) (A)
309	2x99	232	236	2x65	63	1.5	3.25	130 (TC)	ولتر سريع (كبير)
20		37	30-28				عادي (مليبار)		ضغط التزويد
17		25	20				أدنى (مليبار)		
25		45	35				أقصى (مليبار)		

P.C.S. = 49.47 MJ/Kg

P.C.S. = 37.78 MJ/Kg

* في 15 درجة مئوية و 1013 مليبار - غاز جاف ***

** P.C.S. = 50.37 MJ/Kg

- أنه يسهل تفقده على طول امتداده بحيث يكون بالإمكان فحص حالته.
- أنه أقصر من 1500 ملم.
- مثبت بشكل قوي في مكانه من كلا طرفيه، حيث يمكن تثبيته باستخدام كبشات تتوافق مع القوانين سارية المفعول.

إذا لم يستوفى أحد هذه الشروط أو أكثر، أو أنه يتوجب تركيب الطباخ وفقا للشروط المدرجة لأجهزة من الصنف 2 - الصنف الفرعي 1 (المركبة بين خزانتين)، فيجب استخدام الخرطوم المرن الفولاذي المقاوم للصدأ بدلا منه d (انظر أدناه).

توصيل أنبوب فولاذي مقاوم للصدأ ودون توصيلات مرحلية بملحق داخل فتحة.

تأكد من أن الخرطوم وأدوات الغاز تتوافق مع القوانين الوطنية سارية المفعول. لبدء استخدام الخرطوم، أزل حامل الخرطوم عن الجهاز (فتحة تزويد الغاز على الجهاز هي وصلة ذكرية اسطوانية بفتحة 2/1 للغاز)

! قم بالتوصيل بحيث لا يتعدى طول الخرطوم حدا أقصى من 2 متر، وتأكد من أن الخرطوم غير مضغوط ولا يلامس الأجزاء المتحركة.

فحص قوة التوصيل

عند انتهاء عملية التركيب، افحص تثبيت الخرطوم لوجود تسربات باستخدام الصابون السائل. لا تستخدم اللهب أبدا.

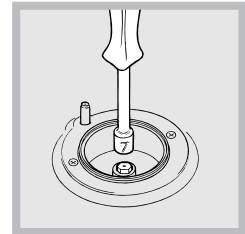
يتلاءم مع أنواع مختلفة من الغاز

من الممكن ملائمة الجهاز لنوع آخر من الغاز غير النوع الافتراضي (هذا مشار إليه في لوحة النسب الموجودة على الغطاء).

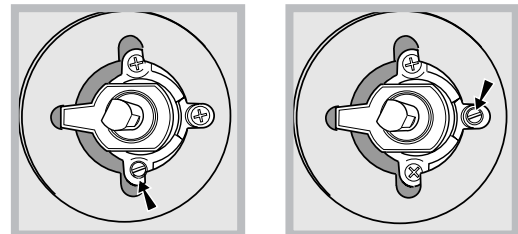
ملاءمة الرف

تغيير فوهات محارق الرف:

1. أزل شبكات الرف واسحب المحارق عن قواعدها.
2. قم بفك الفوهات لولبيا باستخدام مفتاح شق 7 ملم (انظر الرسم)، وبدلها بالفوهات الملائمة للنوع الجديد من الغاز (أنظر جدول مواصفات المحارق والفوهات).
3. قم بتبديل كل الأجزاء باتباع التعليمات أعلاه بطريقة عكسية.



! في حال استخدام الغاز الطبيعي، يجب على برغي المعايرة أن يتم تحريره بواسطة إدارته بعكس اتجاه عقارب الساعة.



5. أدر المفتاح من الوضع MAX إلى الوضع MIN بسرعة أو افتح واغلق باب الفرن، وتأكد من أن المحرق لم ينطفئ.

ضبط الإعداد الأدنى لمحارق الرف:

1. أدر الحنفية إلى الوضع الأدنى.
2. أخرج المفتاح واضبط برغي المعايرة، الموجود داخل أو إلى جانب محور الحنفية، حتى يصبح اللهب صغيرا ولكن مستقرا.
- إذا تم توصيل الجهاز بتزويد غاز سائل، على برغي المعايرة أن يكون مثبتا بإحكام قدر الإمكان.
3. بينما يكون المحرق مشتعلا، قم بتبديل وضع الحنفية بسرعة من الحد الأدنى إلى الحد الأقصى وبالعكس عدة مرات، وافحص فيما إذا كان اللهب ينطفئ.

لا تحتاج محارق الرف إلى ضبط أولي للهواء.

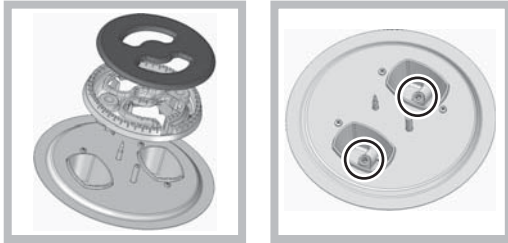
فحص إحكام التوصيلات

عند الانتهاء من عملية التركيب، افحص الخرطوم للتحقق من عدم لوجود تسربات بواسطة محلول صابوني. لا تستخدم اللهب أبدا.

استبدال الفوهات في الشعلات "مزودة الشعلة" المنفصلة:

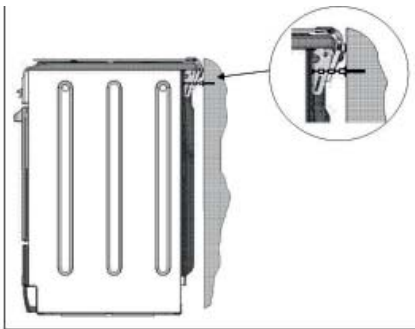
1. قم بإزالة الشبكات وقم بإزالة الشعلات من مكانها. تتكون الشعلة من جزئين منفصلين (انظر الشكل)،
2. قم بفك الشعلات باستخدام مفتاح براغي إنجليزي 7 مم. تحتوي الشعلة الداخلية على فوهة، أما الشعلة الخارجية فتحتوي على فوهتين (لهما نفس الحجم). استبدل الفوهات مستخدما طرازات تتناسب مع النوع الجديد من الغاز (انظر الجدول 1).
3. قم بإعادة تركيب كل المكونات من خلال تكرار الخطوات بترتيب عكسي.

استبدال فوهات الشعل ثلاثية الحلقات :



1. قم بإزالة دعائم القلايات وارفع الشعلات من مكانها. تتكون الشعلة من جزئين منفصلين (انظر الصورة).
2. قم بفك الفوهات باستخدام مفتاح إنجليزي بفتحة 7 مم. استبدل الفوهات مستخدما طرازات مصممة للاستخدام مع النوع الجديد من الغاز (انظر الجدول 1). الفوهتان لهما نفس قطر الفتحة.
3. قم بإعادة تركيب كل المكونات من خلال تنفيذ العمليات المذكورة أعلاه بترتيب عكسي.

سلسلة الأمان



يجب تركيب السلاسل المضادة للإمالة إجباريا وذلك لكي يتم تفادي ميل الجهاز بمحض الصدفة، مثلاً في حالة تسلق أحد الأطفال على باب الفرن تم تزويد موقد الطهي بسلاسل أمان والتي يجب تثبيتها بواسطة مسمار لولبي (غير مرفق مع الملحقات) في الجدار الخلفي للجهاز وعلى نفس مستوى تثبيت الجهاز نفسه.

تأكد من تثبيت السلاسل في الجدار الخلفي لموقد الطهي بحيث تكون متقاربة جداً وموازية للأرضية، كما هو موضح في الشكل.

عند الانتهاء من تركيب السلاسل يجب أن يتم الحفاظ عليها مشدودة

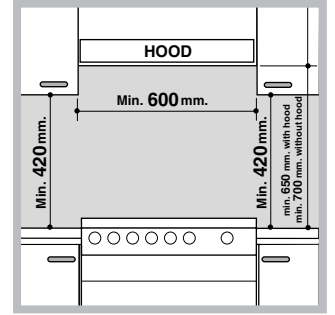
- الجهد الكهربائي في نطاق يتراوح بين القيم المشار إليها في لوحة البيانات.
- أن المقبس متوافق مع قابس الجهاز. إذا لم يكن المقبس متوافقاً مع القابس، أطلب من فني مؤهل أن يقوم بتغييره. لا تستخدم كبلات التمديد أو المقابس المتعددة.

بعد أن تم تركيب الجهاز، يجب أن يكون كبل تزويد الطاقة والمقبس الكهربائي قابلين للوصول السهل.

على الكبل ألا يكون معوجاً أو مضغوطاً.

يجب فحص الكبل بانتظام وتبديله من قبل تقني مؤهل فقط.

لا يتحمل المصنع أية مسؤولية في حال عدم التقيد بتدابير الوقاية هذه.



- لا تضع ستائر بجانب الطباخ أو على بعد يقل عن 200 ملم عن جوانبه.
- يجب تركيب أية أغطية وفقاً للتعليمات المدرجة في دليل التشغيل الملائم.

تحديد الارتفاع

توصيل الغاز

التوصيل بشبكة الغاز أو بالاسطوانة يجب أن يتم باستخدام مطاط مرن أو خرطوم مقاوم للصدأ، بما يتوافق مع القوانين الوطنية سارية المفعول وبعد التأكد من أن الجهاز يلائم نوع الغاز الذي سيتم تزويده به (انظر لاصقة النسب على الغطاء). إذا لم يكن الأمر كذلك، انظر أدناه). عند استخدام الغاز السائل من اسطوانة، قم بتركيب منظم ضغط يتوافق مع القوانين الوطنية سارية المفعول. لجعل التوصيل أسهل، يمكن إدارة تمرير الغاز من الجوانب*: بدل وضع حامل الخرطوم مع وضع الغطاء وبدل حنفية الغاز المزودة بالجهاز.

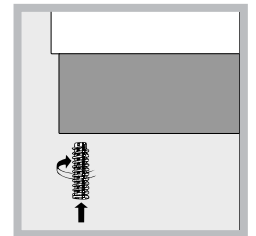
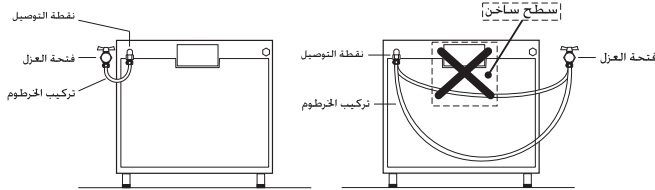
افحص كون ضغط تزويد الغاز يتلاءم مع القيم المشار إليها في جدول مواصفات المحرق والفوهة (انظر أدناه). هذا سيضمن أمان عمل جهازك واستقراره عند العناية باستهلاك الطاقة.

توصيل الغاز باستخدام خرطوم مطاطي مرن

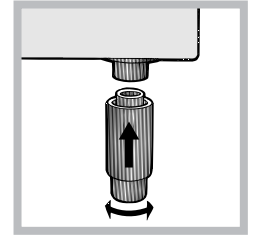
تأكد من أن الخرطوم يتوافق مع القوانين الوطنية سارية المفعول. على قطر الخرطوم الداخلي أن يبلغ: 8 ملم للغاز لتزويد الغاز السائل؛ 13 لتزويد غاز الميثان.

بعد إنجاز التوصيل، تأكد من أن الخرطوم:

- لا يلامس أية أجزاء يمكن أن تتعدى درجة حرارتها 50 درجة مئوية.
- ليس عرضة لأي قوى سحب أو التواء وأنه غير مفتول أو معوج.
- لا يلامس الشفرات، الزوايا الحادة أو الأجزاء المتحركة وأنه غير مضغوط.



الأرجل* ملائمة للشقوق الموجودة في الجهة السفلى من قاعدة الطباخ.



يجب تركيب الجهاز خلف باب زخرفي تجنباً لفرط الحرارة

التوصيلات الكهربائية

ركب شمعة إشعال قياسية تتلاءم مع الجهد المشار إليه على اللوحة الموجودة على الجهاز (انظر جدول البيانات التقنية).

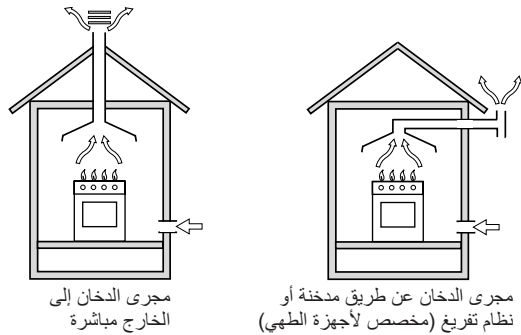
يجب توصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية الرئيسية مباشرة باستخدام قاطع دائرة أحادي القطب مع فتحة تماس من 3 ملم على الأقل بين الجهاز والشبكة الكهربائية الرئيسية. على قاطع الدائرة أن يلائم الشحنة المشار إليها ويجب أن يتوافق مع المواصفات الكهربائية الحالية (يجب عدم اعتراض سلك الأرضي من قبل قاطع الدائرة). على كبل التزويد أن يكون مموضعا بحيث لا يتعرض لدرجات الحرارة التي تتعدى 50 درجة مئوية في أي نقطة.

قبل توصيل الجهاز بتزويد الطاقة، تأكد من أن:

- الجهاز مؤرض وشمعة الاشتعال تدنن للقانون.
- المقبس يصمد أمام الطاقة القصوى في الجهاز، المشار إليها في لوحة البيانات.

* متوفر في طرازات معينة فقط

يجب ضمان التخلص من دخان الاحتراق باستخدام بوق متصل بمدخنة امتصاص طبيعية وأمنة أو باستخدام مروحة كهربائية تبدأ بالعمل أوتوماتيكيا كلما بدأ تشغيل الجهاز (انظر الرسم).



الغازات البترولية المذابة أثقل من الهواء وتتجمع على الأرض، لذلك يجب على كل الغرف التي تحتوي على اسطوانات غاز بترولي سائل أن تشمل على فتحات تتجه باتجاه الخارج بحيث يمكن لأي غاز متسرب أن يخرج بسهولة. لذلك على اسطوانات الغازات البترولية المذابة، سواء الممتلئة بأكملها أو جزئيا، ألا يتم تركيبها أو تخزينها في الغرف ومناطق التخزين التي تقع تحت مستوى سطح الأرض (الأقبية وما شابه). يجب وضع اسطوانات الغاز المستخدمة فقط في الغرفة؛ يجب أيضا إبعادها عن المصادر الحرارية (الأفران، المداخل، المواقد) التي يمكن أن تسبب ارتفاع درجة حرارة الاسطوانة إلى ما فوق 50 درجة مئوية

تحديد الموضع والارتفاع

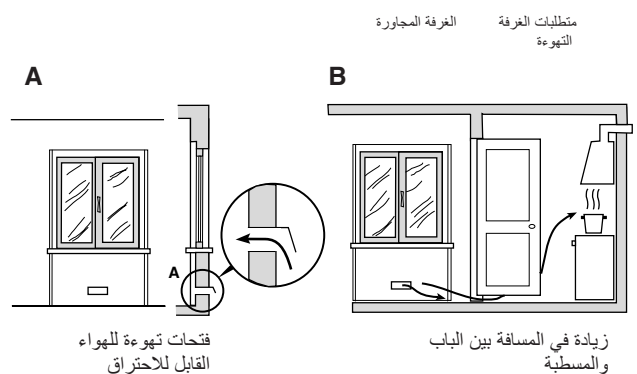
من الممكن تركيب الجهاز إلى جانب خزانة لا يتعدى ارتفاعها سطح رف التدخين.

إتأكد من أن الحائط الذي يلامس الجهة الخلفية من الجهاز، مصنوع من مواد غير قابلة للاشتعال ومقاومة للحرارة (درجة حرارة 90 مئوية)

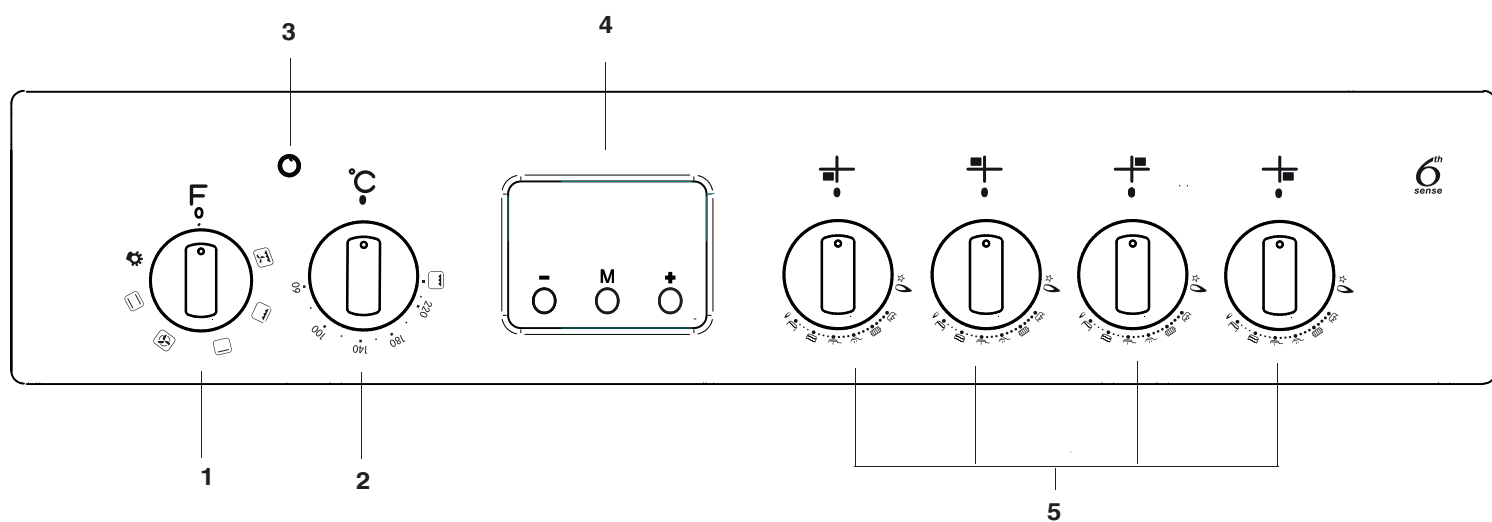
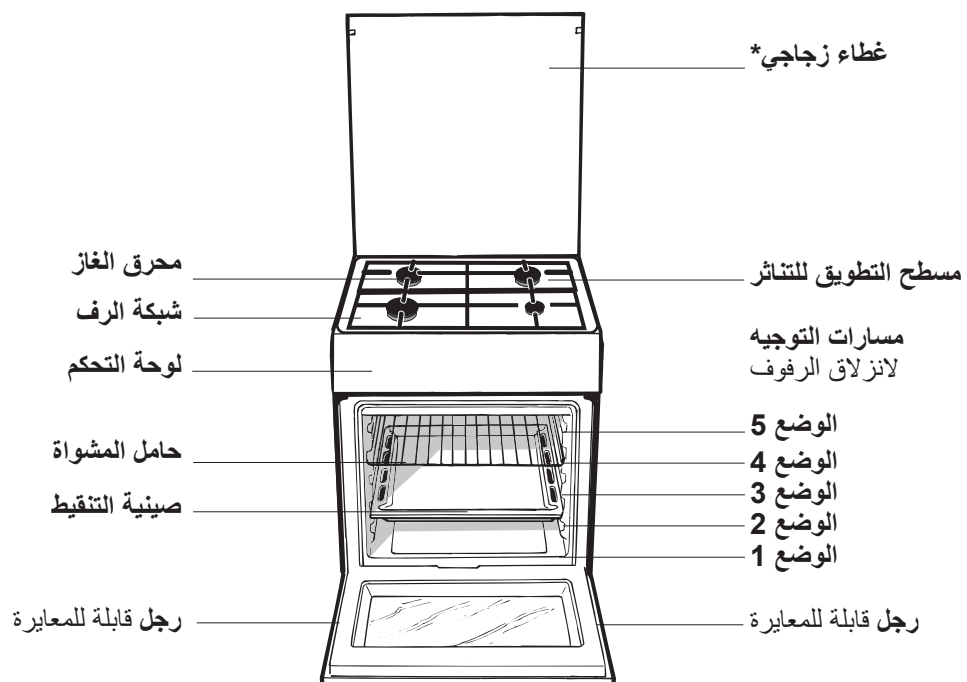
لتركيب الجهاز بشكل صحيح:

- ركه في المطبخ، في غرفة الطعام أو في غرفة النوم (ليس في الحمام).
- إذا كان رف التدخين أعلى من الخزائن، يجب تركيب الجهاز على بعد لا يقل عن 600 ملم عنها.
- إذا تم تركيب الطباخ تحت خزانة معلقة على الحائط، يجب أن يكون هناك حد أدنى من المسافة يبلغ 420 ملم بين هذه الخزانة والجهة العليا من رف التدخين.
- على هذه المسافة أن تزيد إلى 700 ملم في حال كانت الخزائن سريعة الاشتعال (انظر الرسم).

يجب تركيب الجهاز في غرف دائمة التهوية، وفقا للمواصفات الوطنية الحالية. على الغرفة التي يتم تركيب الجهاز فيها أن تكون مهووة كما ينبغي لتوفير القدر الكافي الذي تحتاجه عملية مزج الغاز (تدفق الهواء يجب ألا يقل عن 2 ملم³/3 ساعة لكل كيلواط من الطاقة الموفرة). على فتحات الهواء، المحمية بشبكة، أن تحتوي على قناة مقطع عرضي داخلي من 100 سم² مربع على الأقل ويجب أن تكون موضوعة بحيث لا تكون عرضة للانسداد حتى وإن كان جزئيا (انظر الرسم A). يجب تكبير هذه الفتحات بنسبة 100% - بعد أدناه 2 سم² - إذا كان سطح الرف بجهاز أمان لضغط التوهج. إذا تم تزويد الهواء بطريقة غير مباشرة من الغرف المجاورة (انظر الرسم B)، شريطة ألا تكون أجزاء تجارية من المبنى، مناطق معرضة لمخاطر الحريق وغرف النوم، يجب على الفتحات أن تكون مجهزة بقنوات تهوئة تتجه إلى الخارج كما هو مبين أعلاه.



! بعد الاستخدام الطويل للجهاز، من المستحسن فتح نافذة أو زيادة سرعة أية مروحة مستخدمة.



لوحة التحكم

1. مفتاح
الثرموستات
2. مفتاح
الثرموستات
3. إنارة الفرن
وزر المشواة
4. تشغيل مراقب الساعات/الدقائق
5. مسكات التحكم
بمحرق الرف

