

**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**

**Whirlpool**

**SENSING THE DIFFERENCE**

ACMK 6110/WH/3  
ACMK 6110/IX/2  
ACMK 6110/IX/3

**GB**

English

**Operating Instructions  
COOKER AND OVEN****Contents**

Operating Instructions,2  
WARNINGS,3  
Description of the appliance-Overall view,5  
Description of the appliance-Control Panel,6  
Installation,7  
Start-up and use,12  
Care and maintenance,15  
WARRANTY  
Duration & Coverage ,17

عربي

**AR**

تعليمات التشغيل  
طباخ  
المحتويات

تعليمات التشغيل  
وصف الجهاز  
نظرة عامة  
لوحة التحكم  
التركيب  
التشغيل والاستخدام  
وسائل حذر ونصائح  
العناية والصيانة

**FR**

Français

**Mode d'emploi  
CUISINIÈRE ET FOUR****Sommaire**

Mode d'emploi,2  
ATTENTION,4  
Description de l'appareil-Vue d'ensemble, 5  
Description de l'appareil-Tableau de bord, 6  
Installation,18  
Mise en marche et utilisation,24  
Nettoyage et entretien,27  
**GARANTIE Durée et couverture ,29**

## **GB** WARNING

**WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

**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.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance. Remove any liquid from the lid before opening it.

Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.

**WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

**CAUTION:** the use of inappropriate hob guards can cause accidents.

When you place the rack inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity.

ATTENTION: cet appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent très chauds pendant leur fonctionnement.

Il faut faire attention de ne pas toucher les éléments chauffants.

Ne laisser s'approcher les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante.

Le présent appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances nécessaires, à condition qu'ils soient sous bonne surveillance ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour une utilisation de l'appareil en toute sécurité et à condition qu'ils se rendent compte des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants non surveillés.

ATTENTION: laisser un récipient de cuisson contenant de l'huile ou de la graisse sur le foyer est dangereux et risque d'entraîner un incendie.

Il ne faut JAMAIS essayer d'éteindre une flamme ou un incendie avec de l'eau! Il faut éteindre l'appareil et couvrir la flamme avec un couvercle, par exemple, ou avec une couverture anti-feu.

Ne pas utiliser de produits abrasifs ni de spatules métalliques coupantes pour nettoyer la porte du four en verre, sous peine d'érafler la surface et de briser le verre.

Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.

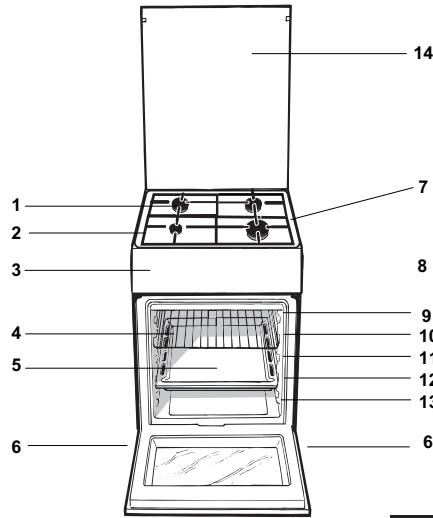
Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

Essuyer tout liquide pouvant se trouver sur le couvercle avant de l'ouvrir. Ne pas abaisser le couvercle en verre (s'il y en a un) tant que les brûleurs gaz ou la plaque électrique sont chauds.

ATTENTION: s'assurer que l'appareil est éteint avant de procéder au remplacement de l'ampoule, afin d'éviter tout risque d'électrocution.

ATTENTION: l'utilisation de protections de table inappropriées peut causer des incendies.

Lors de l'introduction de la grille, s'assurer que l'arrêt est bien tourné vers le haut et se trouve dans la partie arrière de l'enceinte.



**GB**

**Description of the appliance**  
Overall view

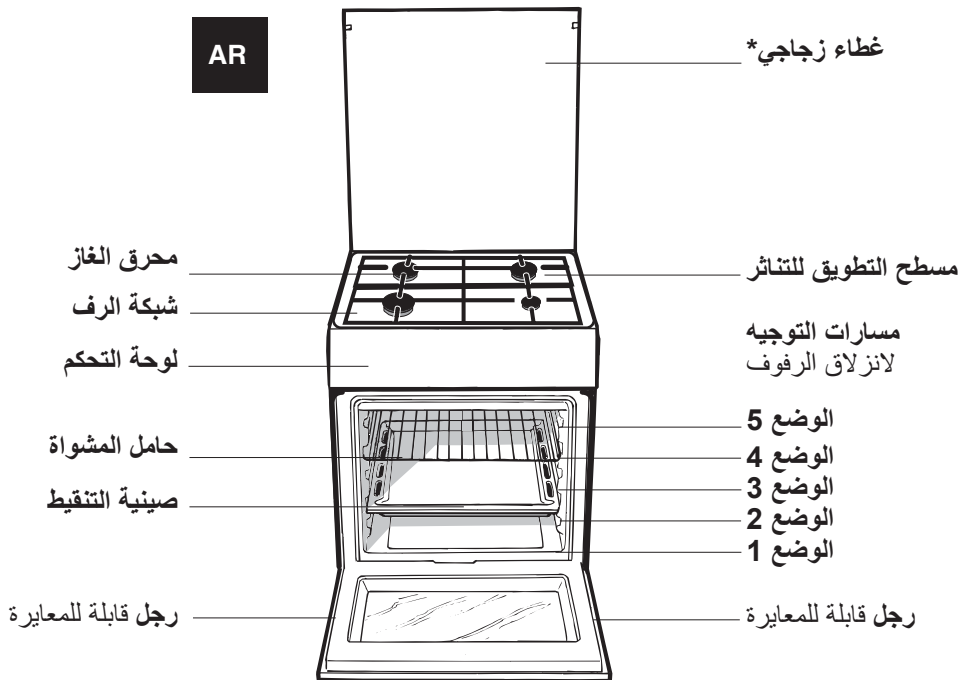
- 1.Hob burner
- 2.Hob Grid
- 3.Control panel
- 4.Sliding grill rack
- 5.DRIPPING pan
- 6.Adjustable foot
- 7.Containment surface for spills
- 8.GUIDE RAILS for the sliding racks
- 9.position 5
- 10.position 4
- 11.position 3
- 12.position 2
- 13.position 1
- 14.Glass Cover

**FR**

**Description de l'appareil**  
Vue d'ensemble

- 1.Brûleur à gaz
- 2.Grille du plan de cuisson
- 3.Tableau de bord
4. Support GRILLE
5. Support LECHEFRITE
- 6.Pied de réglage
- 7.Plateau du plan de cuisson
8. GLISSIERES de coulissement
9. niveau 5
- 10.niveau 4
- 11.niveau 3
- 12.niveau 2
- 13.niveau 1

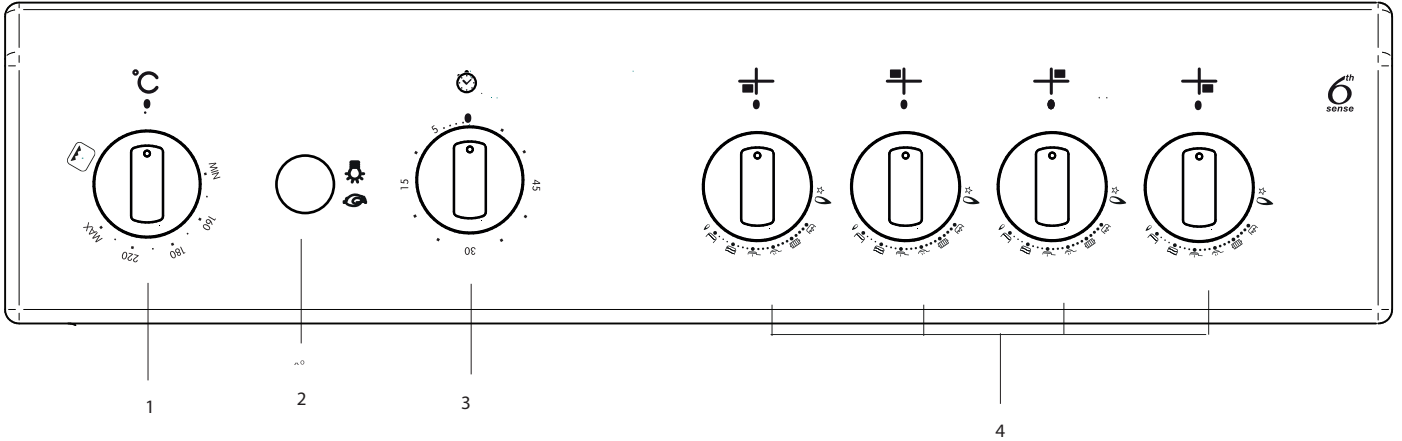
**AR**



1. محرق الغاز
2. شبكة الرف
3. لوحة التحكم
4. حامل المشواة
5. صينية التنقيط
6. رجل قابلة للمعايرة

غطاء زجاجي \*

1. مسطح التطويق للتناثر
2. مسارات التوجيه لانزلاق الرفوف
3. الوضع 5
4. الوضع 4
5. الوضع 3
6. الوضع 2
7. الوضع 1
8. رجل قابلة للمعايرة



عربي AR

GB

## Description of the appliance Control panel

1. THERMOSTAT knob
2. OVEN LIGHT / ROTISSERIE button
3. TIMER knob
4. Hob BURNER control knob

## لوحة التحكم

1. مفتاح الاختيار زر
2. مدور الشوي و اضاءة الفرن \*
3. مفتاح ساعة التوقيت \*
4. تحكم بصفيحة تسخين كهربائية  
مفتاح صفيحة التسخين  
الكهربائية \*

FR

## Description de l'appareil Tableau de bord

1. Manette du THERMOSTAT
2. Bouton ECLAIRAGE/ TOURNEBROCHE
3. Manette du MINUTEUR
4. Manette BRULEURS

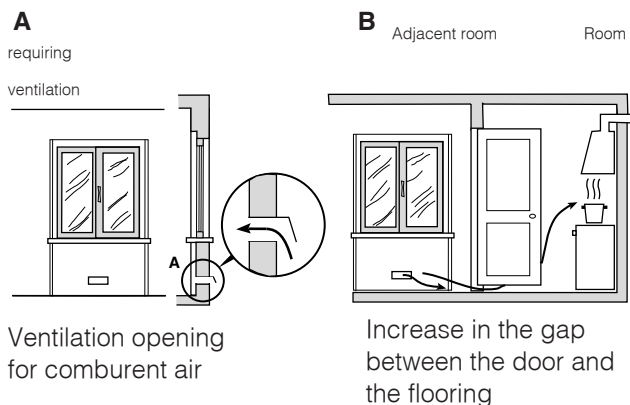
# Installation

## Room ventilation

The appliance may only be installed in permanently-ventilated rooms, according to current national legislation. The room in which the appliance is installed must be ventilated adequately so as to provide as much air as is needed by the normal gas combustion process (the flow of air must not be lower than 2 m<sup>3</sup>/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 cm<sup>2</sup> and should be positioned so that they are not liable to even partial obstruction (see figure A).

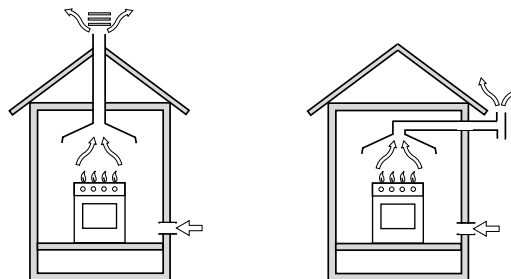
These inlets should be enlarged by 100% - with a minimum of 200 cm<sup>2</sup> - whenever the surface of the hob is not equipped with a flame failure safety device. When the flow of air is provided in an indirect manner from adjacent rooms (see figure B), provided that these are not communal parts of 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 disposal of combustion fumes should be guaranteed using a hood connected to a safe and efficient natural suction chimney, or using an electric fan that 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 that are below ground level (cellars, etc.). Only the cylinder being used should be stored in the room; this should also be kept well away from sources of heat (ovens, chimneys, stoves) that may cause the temperature of the cylinder to rise above 50°C.

## Positioning and levelling

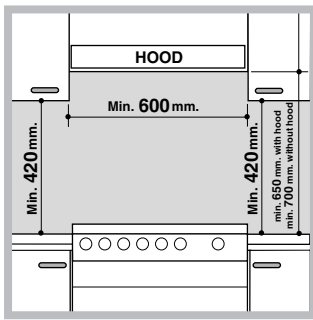
It is possible to install the appliance alongside cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

Make sure that the wall 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:

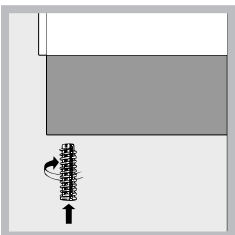
- Place it in the kitchen, dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 600 mm away from them.
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.

This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).

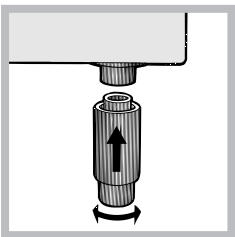


- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed according to the instructions listed in the relevant operating manual.

### Levelling



If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet into the places 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 circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with current national legislation (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

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.

\* Only available in certain models

- The voltage is in the range 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.**

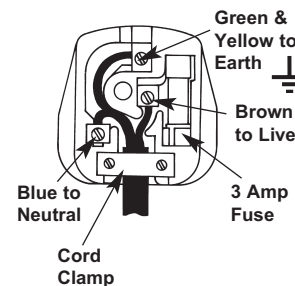
### IF THE FITTED PLUG IS REMOVED\*

The flexible mains lead must be correctly connected as below to a three pin plug of not less than 13 amp capacity. If a B.S. 1363 fused plug is used, it must be fitted with a fuse which is approved to B.S. 1362.


**Important:** the wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

Green & Yellow - **Earth**  
 Blue - **Neutral**  
 Brown - **Live**

The power supply cable must be type H05VV-F



As the colours of the wires in the mains lead may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

Connect the **Green & Yellow** wire to terminal marked "**E**" or  or coloured **Green** or **Green & Yellow**.  
 Connect the **Brown** wire to the terminal marked "**L**" or coloured **Red**.  
 Connect the **Blue** wire to the terminal marked "**N**" or coloured **Black**.

**FAILURE TO OBSERVE THE ACCIDENT-PREVENTION REGULATIONS RELIEVES THE MANUFACTURER OF ALL LIABILITY.**



### IF A MOULDED PLUG IS FITTED

In the event of replacing a fuse in the plug supplied an ASTA approved fuse to BS1362 must be fitted.

**NOTE:** The fuse cover must be refitted when changing the fuse. In the event of losing the fuse cover the plug must not be used until a replacement fuse cover has been obtained and fitted. A new fuse cover can be obtained from your local Electricity Board.

The colour of the correct replacement fuse cover is that of the coloured marks or inserts in the base of the plug.

Make sure that the cable does not become trapped when pushing the cooker into position.

### Replacing the cable

Use a rubber cable of the type H05VV-F with a cross section of  $3 \times 1.5 \text{ mm}^2$ . The yellow-green earth wire must be  $2 \div 3$  cm longer than the other wires.

## 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 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. 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 that is supplied with the appliance.

Check that the pressure of the gas supply 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

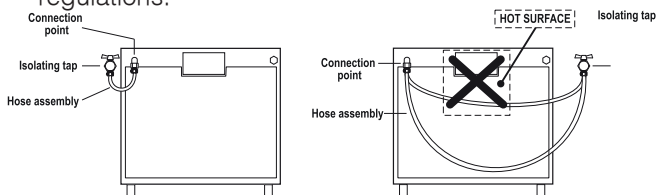
Make sure that the hose complies with current national legislation. The internal diameter of the hose must measure: 8 mm for liquid gas supply; 13 mm for methane gas supply.

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

- Does not come into contact with any parts that reach temperatures of over  $50^\circ\text{C}$ .
- 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 that it is not compressed.

\* Only available in certain models

- 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 that comply with current regulations.



If one or more of these conditions is not fulfilled or if the cooker must be installed according to 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 and gaskets comply with current national legislation.

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).

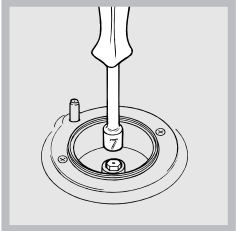
Perform the connection in such a way that the hose length does not exceed a maximum of 2 metres, making sure that the hose is not compressed and does not come into contact with moving parts.

### Checking the tightness of the connection

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 Burner and nozzle specifications table).

3. Replace all the components by following the above instructions in reverse.

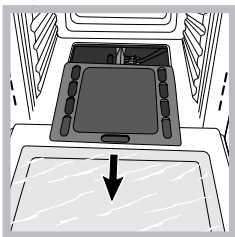
Adjusting the hob burners' minimum setting:

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 alight, 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.

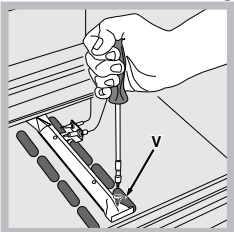


#### Adapting the oven

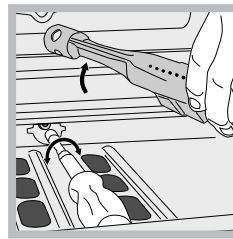
Replacing the oven burner nozzle:

1. Open the oven door fully

2. Pull out the sliding oven bottom (see diagram).



3. Remove the oven burner after unscrewing the screws V (see figure).



4. Unscrew the nozzle using a special nozzle socket spanner

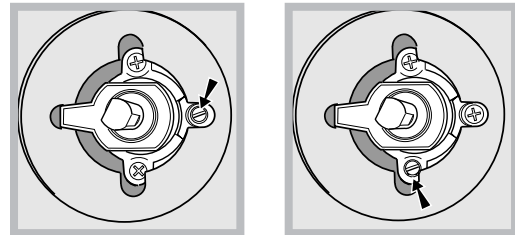
(see figure) or with a 7 mm socket spanner, and replace it with a new nozzle that is suited to the new type of gas (see Burner and nozzle specifications table).

#### Adjusting the gas oven burner's minimum setting:

1. Light the burner (see Start-up and Use).
2. Turn the knob to the minimum position (MIN) after it has been in the maximum position (MAX) for approximately 10 minutes.
3. Remove the knob.
4. Tighten or loosen the adjustment screws on the

outside of the thermostat pin (see figure) until the flame is small but steady.

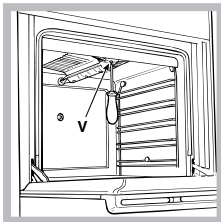
In the case of natural gas, the adjustment screw must



be unscrewed by turning it anti-clockwise.

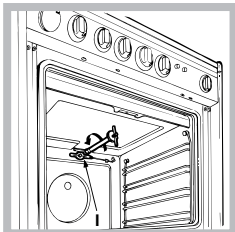
5. Turn the knob from the MAX position to the MIN position quickly or open and shut the oven door, making sure that the burner is not extinguished.

### Adapting the grill



Replacing the grill burner nozzle:

1. Remove the oven burner after loosening screw V (see figure).



2. Unscrew the grill burner nozzle using a special nozzle socket spanner (see figure) or preferably with a 7 mm socket spanner, and replace it with a


new nozzle that is suited to the new type of gas (see Burner and nozzle specifications table).

Be careful of the spark plug wires and the thermocouple tubes.

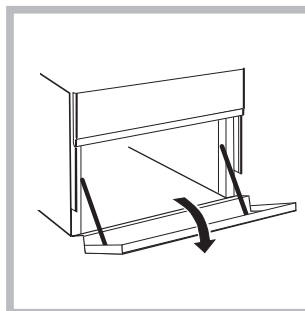
The oven and grill burners do not require primary air adjustment.

After adjusting the appliance so it may be used with a different type of gas, replace the old rating label with a new one that 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 national regulations relating to "regulators for channelled gas".

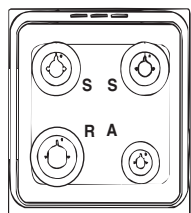
TECHNICAL DATA	
<b>Oven Dimensions HxWxD</b>	31x43,5x43,5 cm
<b>Volume</b>	58 l
<b>Useful measurements relating to the oven compartment</b>	width 46 cm depth 42 cm height 8,5 cm
<b>Voltage and frequency</b>	see data plate
<b>Burners</b>	may be adapted for use with any type of gas shown on the data plate.
	EC Directives 2006/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 04/108/EC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 2009/142/EC dated 30/11/09 (Gas) 1275/2008(Stand-by/Off-mode)

### Lower compartment\*



There is a compartment underneath the oven that may be used to store oven accessories or deep dishes. To open the door pull it downwards (see figure).

### Table of burner and nozzle specifications



ACMK 6110/WH/3  
ACMK 6110/IX/2  
ACMK 6110/IX/3

Table 1				Liquid Gas				Natural Gas	
Burner	Diameter (mm)	Thermal Power kW (p.c.s.*)		By-Pass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* g/h		Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h
		Nominal	Reduced			***	**		
Fast (Large)(R)	100	3,00	0,7	41	87	218	214	128	286
Semi Fast (Medium)(S)	75	1,90	0,4	30	69	138	136	104	181
Auxiliary (Small)(A)	51	1,00	0,4	30	50	73	71	78	95
Oven	-	2,60	1,00	52	78	189	186	119	248
Grill	-	2,30	-	-	75	167	164	114	219
Supply Pressures		Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)				28-30 20 35	37 25 45		20 17 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/m

# Start-up and use




GB

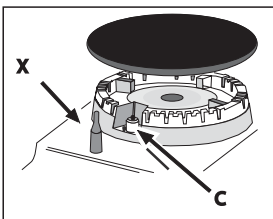
## Using the hob


### 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\* (see figure), press the ignition button, marked with the symbol , then hold the BURNER knob down and turn it in an







anticlockwise direction, towards the maximum flame setting, until the burner is lit.

Several models are equipped with an ignition device which is built into the knob; in this case the electronic ignition device\* is present (C) but the ignition button is not. Simply press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction so that it is pointing to the maximum flame setting, until the burner is lit. The burner may be extinguished when the knob is released. If this occurs, repeat the operation, holding the knob down for a longer period of time.

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\*(X), 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 .

	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.

\* Only available in certain models.

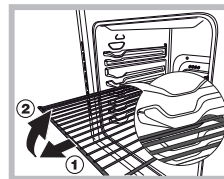
### Practical advice on using the burners

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 that have a lid and a flat base are used. They should also be suited to the size of the burner.

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

Burner	∅ Cookware diameter (cm)
Fast (R)	24 - 26
Semi Fast (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14

On the models supplied with a reducer shelf, remember that this should be used only for the auxiliary burner when you use casserole dishes with a diameter under 12 cm.0



**WARNING!** 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.

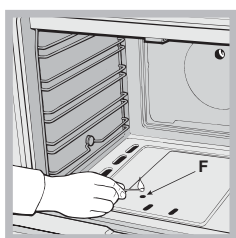
## Using the oven

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. Only use position 1 in the oven when cooking with the rotisserie spit.

### Lighting the oven



To light the oven burner, bring a flame or gas lighter close to opening F (see figure) and press the OVEN control knob while turning it in an anticlockwise direction until it reaches the MAX position.

If, after 15 seconds, the burner is still not alight, release the knob, open the oven door and wait for at least 1 minute before trying to light it again.

The oven is fitted with a safety device and it is therefore necessary to hold the OVEN control knob down for approximately 6 seconds.


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

### Adjusting the temperature

To set the desired cooking temperature, turn the OVEN control knob in an anticlockwise direction. Temperatures are displayed on the control panel and may vary between MIN (150°C) and MAX (250°C). Once the set temperature has been reached, the oven will keep it constant by using its thermostat.

### Grill

To light the grill, bring a flame or gas lighter close to the burner and press the OVEN control knob while

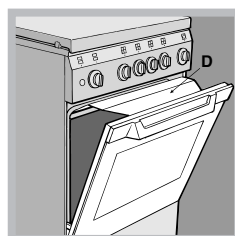
turning it in a clockwise direction until it reaches the  position. The grill enables the surface of food to be browned evenly and is particularly suitable for roast dishes, schnitzel and sausages.

Place the rack in position 4 or 5 and the dripping pan in position 1 to collect fat and prevent the formation of smoke.

The grill is fitted with a safety device and it is therefore

necessary to hold the OVEN control knob down for approximately 6 seconds.

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



! When using the grill, leave the oven door ajar, positioning the deflector D between the door and the control panel (see figure) in

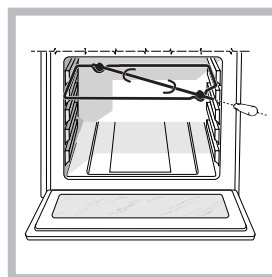
order to prevent the knobs from overheating.

### Turnspit\*

To operate the rotisserie (see diagram) proceed as follows:

1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 4 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven.

3. Activate the function by pressing the TURNSPIT button.





### Oven light

The light may be switched on at any moment by pressing the OVEN LIGHT button.

### Timer\*

To activate the Timer proceed as follows:

1. Turn the TIMER knob in a clockwise direction  for almost one complete revolution to set the buzzer.
2. Turn the TIMER knob in an anticlockwise direction  to set the desired length of time.

\* Only available in certain models.

### Oven cooking table

Food to be cooked	Wt. (Kg)	Cooking position of shelves from bottom	Temperature (°C)	Pre-heating time (min)	Cooking time (min.)
<b>Pasta</b>					
Lasagne	2.5	3	210	15	75-80
Cannelloni	2.5	3	210	15	75-80
Pasta bakes	2.5	3	210	15	75-80
<b>Meat</b>					
Veal	1.7	3	230	15	85-90
Chicken	1.5	3	220	15	110-115
Turkey	3.0	3	Max	15	95-100
Duck	1.8	3	230	15	120-125
Rabbit	2.0	3	230	15	105-110
Pork	2.1	3	230	15	100-110
Lamb	1.8	3	230	15	90-95
<b>Fish</b>					
Mackerel	1.1	3	210-230	15	55-60
Dentex	1.5	3	210-230	15	60-65
Trout baked in paper	1.0	3	210-230	15	40-45
<b>Pizza</b>					
Neapolitan	1.0	3	Max	15	30-35
<b>Cake</b>					
Biscuits	0.5	3	180	15	30-35
Tarts	1.1	3	180	15	30-35
Chocolate cake	1.0	3	200	15	45-50
Raised Cakes	1.0	3	200	15	50-55
<b>Grill cooking</b>					
Toasted sandwiches	n.° 4	4			2-4
Pork chops	1.5	4			20-30
Mackerel	1.1	4			35
<b>Rotisserie</b>					
Veal on the spit	1	2			80
Chicken on the spit	2	2			90

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

\* Only available in certain models.

# Care and maintenance

## Switching the appliance off

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

## Cleaning the appliance

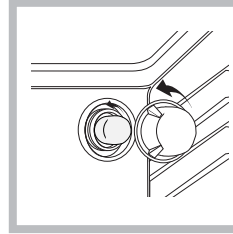
Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that 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.

## 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.

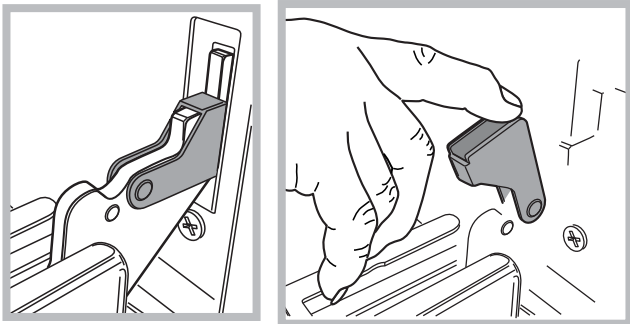
## Gas tap maintenance

Over time, the taps may become jammed or difficult to turn. If this happens, the tap must be replaced.

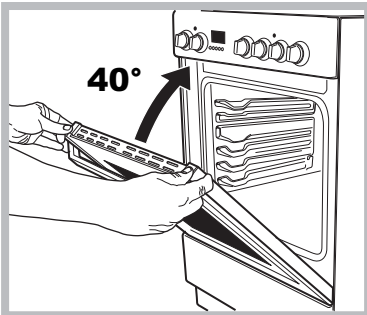
**This procedure must be performed by a qualified technician authorised by the manufacturer.**

### Removing and fitting the oven door:

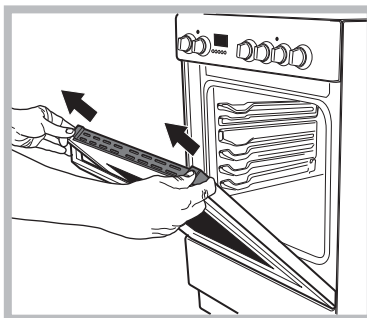
- 1. Open the door
- 2. Make the hinge clamps of the oven door rotate backwards completely (see photo)



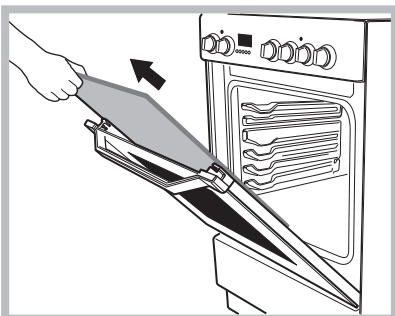
- 3. Close the door until the clamps stop (the door will remain open for 40° approx.) (see photo)



- 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".

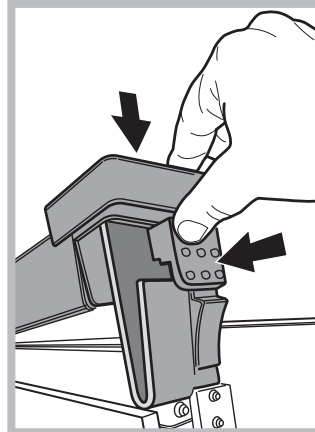


- 6. Replace the glass.

**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.



# WARRANTY

## Duration & Coverage

### WARRANTY Duration & Coverage

KIC products carry a full warranty service from the date of original retail purchase, supported by a qualified and committed network of service partners nationwide. Any functional part which fails in normal home use will be repaired or replaced, after a full assessment has been carried out by an Authorised Service Partner, free-of-charge including the part itself and labour costs. Evidence of the purchase (receipt), Model Number and Serial Number are required to obtain a free warranty service.

#### WARRANTY PERIOD

SOUTH AFRICA	2 years	LESOTHO	2 years
BOTSWANA	2 years	ZAMBIA	1 year
NAMIBIA	2 years	ZIMBABWE	1 year
SWAZILAND	2 years	MOZAMBIQUE	1 year

#### WARRANTY EXCEPTIONS

##### Conditions and damages resulting from any of the following cases:

- Improper installation, delivery or maintenance (i.e., pump filter cleaning);
- Any repair, modification, alteration, or adjustment not authorised by the Manufacturer;
- Misuse, abuse, accidents or unreasonable use;
- Incorrect electric current, voltage or supply;
- Damages due to voltage peaks or lightning;
- Improper settings of any control;
- Product previously repaired by non-authorised Service Partner.

**Damage on aesthetic components due to transport and movement (i.e., dents, scratches) are not covered by warranty.**

**Aesthetic components** (i.e., handles, lamps, glass, plastics).

**Light bulbs, water filter, air filter, carbon filter, rubber hoses.**

**Accessories and glass made optional** (i.e., shelves, plates).

**Products used for non-domestic purpose or located in commercial environment** (i.e., restaurants, hotels, hairdressers, laundry shops, butcher shops and garage).

**Installation cost** (i.e., water, power and gas connection).

**Where a product has been returned due to incorrect information furnished by the dealer regarding the features and use of the product.**

##### Assistance or service call to:

- Correct any improper installation;
- Instruct the consumer on proper product usage;
- Transport appliance to the service workshop;
- No failure found (in case of functional failures claimed by the consumer and not found during technician check, the repair will be charged to the consumer);
- Periodic maintenance or the cleaning of water filter, pump filter and air duct filter;
- Removal of transport support or fixation screws;
- Settle of feet and setting of gas nozzles.

Cost of the above-mentioned service call has to be charged to the consumer.

In no event shall KIC be liable for any consequential, either direct or indirect, damages whether foreseeable or unforeseeable, resulting from improper usage or maintenance of the appliance as well as for any damages consequent to the non-observance of the appliance's instruction for use.

After the warranty period, all repairs will be completely charged to the consumer.

#### CUSTOMER CONTACT CENTRE NUMBERS

South Africa	Tel: 0860 884 402	Swaziland	Tel: 2404 5700/82
Mozambique	Tel: 21 305 455/6	Lesotho	Tel: +27 11 663 5479
Botswana	Tel: 318 6630/1	Zambia	Tel: 211 350 380
Namibia	Tel: 061 40 2144/5	Zimbabwe	Please contact the store where your purchase was made

# Installation

FR

Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veillez à ce qu'il suive l'appareil.

Lisez attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de votre appareil.

L'installation de l'appareil doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant.

N'importe quelle opération de réglage, d'entretien, etc., doit être effectuée après avoir débranché la prise de la cuisinière.

## Conditions réglementaires d'installation

Le raccordement gaz devra être fait par un professionnel qualifié qui assurera la bonne alimentation en gaz et le meilleur réglage de la combustion des brûleurs. Ces opérations d'installation, quoique simples, sont délicates et primordiales pour que votre cuisinière vous rende le meilleur service. L'installation doit être effectuée conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment:

- Arrêté du 2 août 1977. Règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustibles et d'hydro-carbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leur dépendances.
- Norme DTU P45-204. Installations de gaz (anciennement DTU n° 61-1-installations de gaz - Avril 1982 + additif n°1 Juillet 1984).
- Règlement sanitaire départemental.

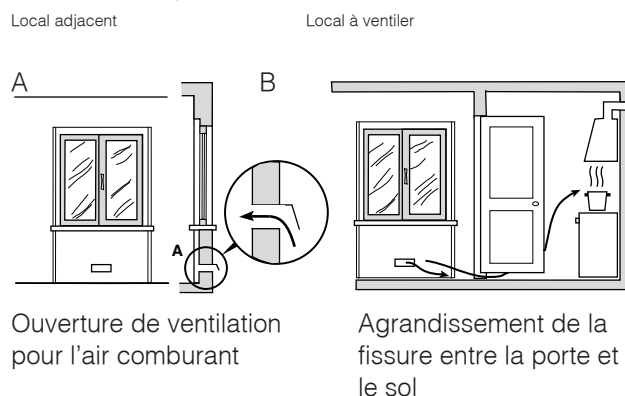
## Aération des locaux

L'appareil doit être installé dans des locaux qui sont aérés en permanence, selon les prescriptions des Normes en vigueur dans le pays d'installation. Il est indispensable que la pièce où l'appareil est installé dispose d'une quantité d'air égale à la quantité d'air comburant nécessaire à une bonne combustion du gaz (le flux d'air doit être d'au moins 3 m<sup>3</sup>/h par kW de puissance installée).

Les prises d'air, protégées par des grilles, doivent disposer d'un conduit d'au moins 2 cm<sup>2</sup> de section utile et dans une position qui leur évite tout risque d'être bouchées accidentellement, même partiellement (voir figure A).

Ces ouvertures doivent être agrandies de 100% (surface minimale 2 cm<sup>2</sup>) en cas d'appareils dépourvus du dispositif de sécurité de flamme et quand l'afflux de l'air provient de manière indirecte de

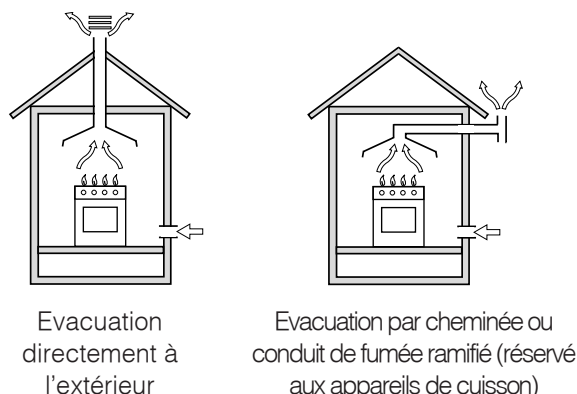
pièces voisines (voir figure B) – à condition qu'il ne s'agisse pas de parties communes du bâtiment, de chambres à coucher ou de locaux à risque d'incendie – équipées d'un conduit d'aération avec l'extérieur comme décrit plus haut.



Après une utilisation prolongée de l'appareil, il est conseillé d'ouvrir une fenêtre ou d'augmenter la vitesse de ventilateurs éventuels.

## Evacuation des fumées de combustion

La pièce doit prévoir un système d'évacuation vers l'extérieur des fumées de combustion réalisé au moyen d'une hotte reliée à une cheminée à tirage naturel ou par ventilateur électrique qui entre automatiquement en fonction dès qu'on allume l'appareil (voir figures).



Les gaz de pétrole liquéfiés, plus lourds que l'air, se déposent et stagnent dans le bas. Les locaux qui contiennent des bouteilles de G.P.L doivent donc prévoir des ouvertures vers l'extérieur afin de permettre l'évacuation du gaz par le bas en cas de fuites accidentelles. Ne pas installer ou entreposer de bouteilles de GPL, vides ou partiellement pleines, dans des locaux qui se trouvent en sous-sol (caves etc.). Ne gardez dans la pièce que la bouteille que vous êtes en train d'utiliser, loin de sources de chaleur (fours, feux de bois, poêles etc.) qui pourraient amener sa température à plus de 50°C.

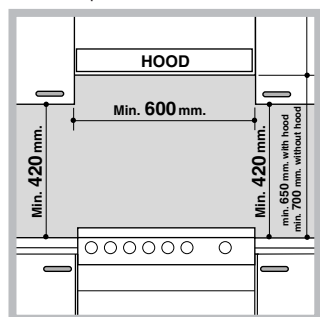
## Positionnement et nivellement

L'appareil peut être installé à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de cuisson.

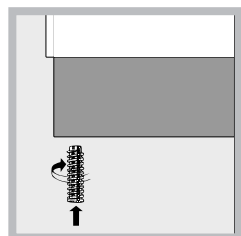
Assurez-vous que le mur en contact avec la paroi arrière de l'appareil est réalisée en matériel ignifuge résistant à la chaleur (T 90°C).

Pour une installation correcte :

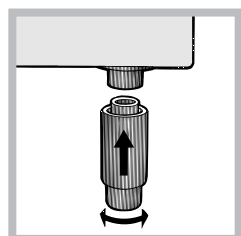
- installez cet appareil dans une cuisine, une salle à manger ou un studio (jamais dans une salle de bains);
- si le plan de cuisson de la cuisinière dépasse le plan de travail des meubles, ces derniers doivent être placés à au moins 200 mm de l'appareil;
- si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à au moins 420mm de distance du plan. Il faut prévoir une distance de 700mm si les éléments suspendus sont inflammables (voir figure);
- ne placez pas de rideaux derrière la cuisinière ou sur ses côtés à moins de 200 mm de distance;
- pour l'installation de hottes, conformez-vous aux instructions de leur notice d'emploi.



## Nivellement



Pour mettre l'appareil bien à plat, vissez les pieds de réglage fournis aux emplacements prévus aux coins à la base de la cuisinière (voir figure).



Montage des pieds\* par encastrement sous la base.

N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.

## Raccordement électrique

Montez sur le câble une prise normalisée pour la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques (voir tableau des caractéristiques techniques).

En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50°C la température ambiante.

Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :

- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaquette signalétique;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaquette signalétique;
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacez la prise ou la fiche, n'utilisez ni rallonges ni prises multiples.

Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

Le câble doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé.

**Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.**

\*N'existe que sur certains modèles

## SI LA FICHE ÉQUIPÉE EST ENLEVÉE

Le cordon d'alimentation flexible doit être correctement connecté comme suit à une fiche à trois broches de pas moins de 13 ampères.

Si vous utilisez une fiche à fusible B.S. 1363, elle doit être équipée d'un fusible conforme à B.S. 1362.

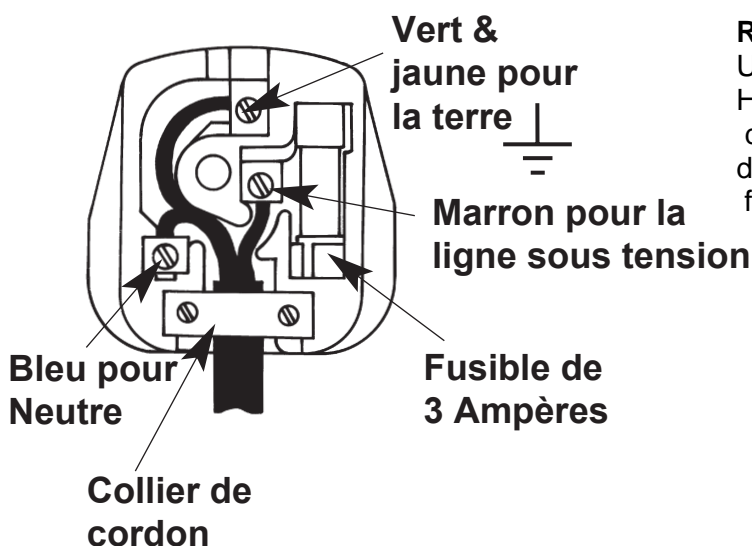
**Important** : les fils du cordon d'alimentation sont colorés selon le code suivant :

Vert & jaune - Terre

Bleu - Neutre

Marron - Phase

Le câble d'alimentation doit être de type H05VV-F



Dans le cas où les couleurs des fils du cordon d'alimentation ne correspondent pas aux marques colorées identifiant les bornes de votre fiche, procédez comme suit : Connectez le fil vert et jaune à la borne marquée « E », ou de couleur verte ou vert et jaune.

Connectez le fil marron à la borne marquée « L » ou de couleur rouge.

Connectez le fil bleu à la borne marquée « N » ou de couleur noire.

**LE NON RESPECT DES INSTRUCTIONS DE PRÉVENTION D'ACCIDENTS LIBÈRE LE FABRICANT DE TOUTE RESPONSABILITÉ.**

## SI UNE FICHE MOULÉE EST ÉQUIPÉE

En cas de remplacement d'un fusible dans la fiche fournie, un fusible ASTA conforme à la norme BS1362 doit être installé.

**REMARQUE** : Le couvercle du fusible doit être repositionné lors du changement du fusible. En cas de perte du couvercle du fusible, la prise ne doit pas être utilisée jusqu'à ce qu'un couvercle de remplacement soit obtenu et fixé. Un nouveau couvercle de fusible peut être obtenu auprès de votre agence locale d'électricité. La couleur du bon couvercle du fusible de rechange correspond aux marques colorées ou aux douilles dans le fond du bouchon. Assurez-vous que le câble ne soit pas coincé lors du positionnement de la cuisinière.

## Remplacement du câble

Utilisez un câble en caoutchouc de type H05VV-F avec une section transversale de  $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$ . La fiche de terre jaune-verte doit être de  $2 \div 3 \text{ cm}$  plus longue que les autres fiches.

## Raccordement gaz

Pour raccorder l'appareil au réseau de distribution du gaz ou à la bouteille de gaz utilisez un tuyau flexible en caoutchouc ou en acier, conformément à la réglementation en vigueur. Assurez-vous auparavant que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz d'alimentation utilisé (voir étiquette sur le couvercle : autrement voir ci-dessous). Si l'alimentation s'effectue avec du gaz liquide en bouteille, utilisez des régulateurs de pression conformes à la réglementation en vigueur dans le pays. Pour simplifier le raccordement, l'alimentation du gaz est orientable latéralement\* : inversez l'about annelé avec le bouchon de fermeture et remplacez le joint d'étanchéité (fourni avec l'appareil).

Pour un fonctionnement en toute sécurité, pour un meilleur emploi de l'énergie et une plus longue durée de vie de l'appareil, vérifiez que la pression d'alimentation respecte bien les valeurs indiquées dans le tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs (voir ci-dessous).

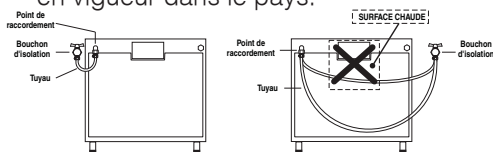
\*N'existe que sur certains modèles

## Raccordement gaz par tuyau flexible en caoutchouc

Assurez-vous que le tuyau est bien conforme aux normes applicables dans le pays d'installation. Le tuyau doit avoir un diamètre intérieur de : 8 mm en cas d'alimentation au gaz liquide; 15 mm en cas d'alimentation au gaz naturel.

Après avoir effectué le raccordement, assurez-vous que le tuyau :

- ne touche en aucun point à des parties pouvant atteindre plus de 50°C;
- ne soit pas soumis à traction ou torsion et ne présente pas de pliures ou étranglements;
- ne risque pas d'entrer en contact avec des corps tranchants, des arêtes vives, des parties mobiles et ne soit pas écrasé;
- puisse être facilement contrôlable sur toute sa longueur pour vérifier son état de conservation;
- ait moins de 1500mm de long;
- soit bien fixé à ses deux extrémités à l'aide de bagues de serrage conformes à la réglementation en vigueur dans le pays.



! Si une ou plusieurs de ces conditions ne peuvent être remplies ou que la cuisinière est installée dans des conditions de classe 2 – sous-classe 1 (appareil encastré entre deux meubles), il faut utiliser un tuyau flexible en acier (voir ci-dessous).

## Raccordement gaz par tuyau flexible en acier inox, à paroi continue avec raccords filetés

Assurez-vous que le tuyau et les joints sont bien conformes aux normes applicables dans le pays d'installation.

Pour installer le tuyau, enlevez l'about annelé équipant l'appareil (le raccord d'entrée du gaz à l'appareil est fileté 1/2 gaz mâle cylindrique).

Procédez au raccordement de manière à ce que la longueur du tuyau ne dépasse pas 2 mètres d'extension maximale. Veillez à ce que le tuyau ne soit pas écrasé et ne touche en aucun point à des parties mobiles.

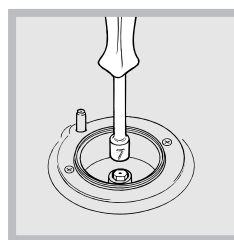
### Vérification de l'étanchéité

Une fois l'installation terminée, vérifiez l'étanchéité de tous les raccords en utilisant une solution savonneuse, n'utilisez jamais de flamme.

## Adaptation aux différents types de gaz

L'appareil peut être adapté à un type de gaz autre que celui pour lequel il a été conçu (indiqué sur l'étiquette de réglage sur le couvercle).

### Adaptation du plan de cuisson



Remplacement des injecteurs des brûleurs du plan de cuisson:

1. enlevez les grilles du plan de cuisson et sortez les brûleurs de leur logement;
2. dévissez les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de

7mm (voir figure), et remplacez-les par les injecteurs adaptés au nouveau type de gaz (voir tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs) ;

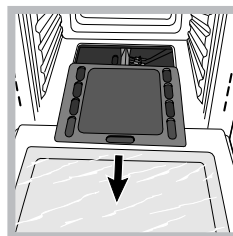
3. remontez les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.

### Réglage des minima des brûleurs du plan de cuisson :

1. placez le robinet sur la position minimum;
2. enlevez le bouton et tournez la vis de réglage positionnée à l'intérieur ou sur le côté de la tige du robinet jusqu'à obtenir une petite flamme régulière;
  - En cas de gaz naturel, il faut dévisser la vis de réglage en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre;
3. vérifiez si, en tournant rapidement le robinet du maximum au minimum, le brûleur ne s'éteint pas.

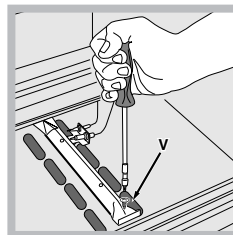
Les brûleurs du plan de cuisson ne nécessitent pas de réglage de l'air primaire.

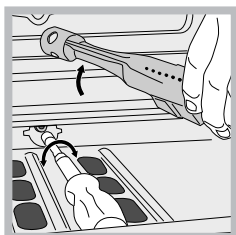
### Adaptation du four



Remplacement du brûleur du four:

1. ouvrez complètement la porte du four;
2. enlever la protection coulissante (voir figure);





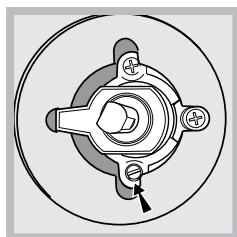
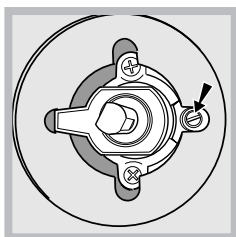
3. déposer le brûleur du four après avoir enlevé la vis V (voir figure);

4. dévisser l'injecteur du brûleur à l'aide de la clé à tube spéciale pour

injecteurs (voir figure) ou d'une clé à tube de 7 mm et le remplacer par l'injecteur adapté au nouveau type de gaz (voir tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs).

#### Réglage du minimum du brûleur du four à gaz :

1. allumer le brûleur (voir Mise en marche et Utilisation);
2. amener la manette sur la position minimum (MIN) après l'avoir laissée pendant environ 10 minutes sur la position maximum (MAX);
3. enlever le bouton;
4. agir sur la vis de réglage positionnée à l'extérieur de la tige du thermostat (voir figure) jusqu'à obtenir une petite flamme régulière.

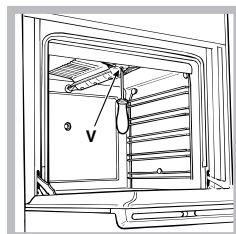


En cas de gaz naturel, il faut dévisser la vis de réglage en tournant

dans le sens inverse des aiguilles d'une montre;

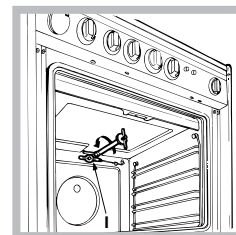
5. vérifier si, en tournant rapidement le bouton de la position MAX à la position MIN, ou en ouvrant et fermant rapidement la porte du four, le brûleur ne s'éteint pas.

#### Adaptation du gril



Remplacement de l'injecteur du brûleur du gril :

1. déposer le brûleur du gril après avoir enlevé la vis V (voir figure);



2. dévisser l'injecteur du brûleur du gril à l'aide de la clé à tube adaptée pour les injecteurs (voir Figure), ou mieux encore avec une clé à tube de 7 mm. et le remplacer par celui adapté au

nouveau type de gaz (voir tableau Caractéristiques brûleurs et injecteurs).

Les brûleurs du four et du gril ne nécessitent pas de réglage de l'air primaire.

Faire très attention aux câbles des bougies et aux tuyaux des thermocouples.

Après avoir procédé au réglage pour le nouveau type de gaz, remplacer la vieille étiquette par celle correspondant au nouveau gaz, disponible dans les centres d'assistance technique agréés.

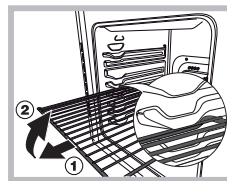
Si la pression du gaz diffère (ou varie) par rapport à la pression prévue, il faut installer, sur la tuyauterie d'entrée un régulateur de pression approprié conforme à la réglementation sur les "régulateurs pour gaz canalisés" en vigueur dans le pays.

#### Compartiment inférieur\*



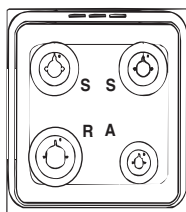
Il existe un compartiment sous le four qui sert à ranger les accessoires du four ou les plats creux. Pour ouvrir la porte, tirez-la vers le bas (voir figure).

**ATTENTION !** Le four est équipé d'un système d'arrêts de grilles qui permet de les retirer sans que ces dernières sortent entièrement du four.(1)



Pour sortir complètement les grilles il suffit, comme illustré, de les soulever en les saisissant par l'avant et de les tirer (2).

\*N'existe que sur certains modèles



ACMK 6110/WH/3  
ACMK 6110/IX/2  
ACMK 6110/IX/3



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
<b>Dimensions du Four HxLxP</b>	31x43,5x43,5 cm
<b>Volume</b>	58 l
<b>Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats</b>	largeur 46 cm profondeur 42 cm hauteur 8,5 cm
<b>Tension et fréquence d'alimentation :</b>	voir plaquette signalétique
<b>Brûleurs</b>	adaptables à n'importe quel type de gaz parmi ceux indiqués sur le plaquette signalétique
 	Directives Communautaires 2006/95/EC du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications suivantes - 2004/108/EC du 15/12/04 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications suivantes - 2004/142/EC du 30/11/09 (Gaz) et modifications suivantes - 93/68/EEC du 22/07/93 et modifications suivantes - 2002/96/EC 1275/2008(Stand-by/Off-mode)

Tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*)		Gaz liquide				Gaz naturel	
		Nomin.	Réduit.	Bipasse 1/100 (mm)	injecteur 1/100 (mm)	débit* g/h		cteur 100 (mm)	débit* l/h
						***	**		G20
Rapide (Grand)(R)	100	3,00	0,7	41	87	218	214	128	286
Semi Rapide (Moyen)(S)	75	1,90	0,4	30	69	138	136	104	181
Auxiliaire (Petit)(A)	51	1,00	0,4	30	50	73	71	78	95
Four	-	2,60	1,0	52	78	189	186	119	248
Grill	-	2,30	-	-	75	167	164	114	219
Pressions d'alimentation		Nominale (mbar)				28-30	37		20
		Minimum (mbar)				20	25		17
		Maximum (mbar)				35	45		25

\* A 15°C et 1013 mbar-gaz sec

\*\* Propane P.C.S. = 50,37 MJ/Kg

\*\*\* Butane P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

Naturel G20 P.C.S = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>

Naturel G25 P.C.S = 32,49 MJ/m<sup>3</sup>

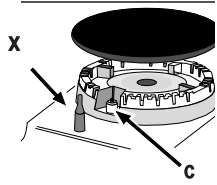
# Mise en marche et utilisation

FR

## Utilisation du plan de cuisson

### Allumage des brûleurs

Un petit cercle plein près de chaque bouton BRULEUR



indique le brûleur associé à ce dernier. Pour allumer un brûleur du plan de cuisson :

1. approchez une flamme ou un allume-gaz ;
2. poussez sur le bouton du BRULEUR

tout en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole grande flamme 🔥.

3. pour régler la puissance de la flamme souhaitée, tournez le bouton BRULEUR dans le sens inverse des aiguilles d'une montre : sur la position minimum 🔥, sur la position maximum 🔥 ou sur une position intermédiaire.

Si l'appareil est équipé d'un allumage électronique\* (C) (voir figure) il suffit de pousser et de tourner en même temps dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton BRULEUR sur le symbole petite flamme, jusqu'à l'allumage. Il peut arriver que le brûleur s'éteigne dès que vous lâchez le bouton. Dans ce cas, essayez à nouveau en poussant plus longtemps sur le bouton.

Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité de flamme (X), pousser sur le bouton BRULEUR pendant 2-3 secondes pour garder la flamme allumée et pour activer le dispositif.

Réglage de la flamme par niveaux

En cas d'extinction accidentelle des flammes, éteignez le brûleur et attendez au moins 1 minute avant de tenter de rallumer.

Pour éteindre le brûleur, tournez le bouton jusqu'à la position d'arrêt ●.

	Idéal pour une cuisson lente (riz, sauces, rôtis, poisson) avec liquides (eau, vin, bouillon, lait)
	Idéal pour cuisson (de longue durée) et épaississement. Écrémage des pâtes,
	Idéal pour les sautés.
	Cuisson sous grande flamme et dorage (rôti, steaks, escalopes, filets de poisson, œufs frits.)
	Idéal pour grillade et dorage, pour commencer la cuisson et frire les produits surgelés.
	Idéal pour l'augmentation rapide de la température de la nourriture afin d'accélérer le bouillage en cas de présence

## Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

Pour un meilleur rendement des brûleurs et une moindre consommation de gaz, utilisez des casseroles à fond plat, munies de couvercle et d'un diamètre adapté au brûleur :

Brûleurs	Récipients (cm)
Rapide (R)	24 - 26
Semi-rapide (S)	16 - 20
Auxiliaire (A)	10 - 14

Pour distinguer le type de brûleur reportez-vous aux dessins figurant dans le paragraphe "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs"

Pour les modèles équipés d'une grille de réduction, n'utilisez cette dernière que pour le brûleur auxiliaire quand vous utilisez des casseroles ayant moins de 12 cm de diamètre.

## Utilisation du four

Lors de son premier allumage, faites fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Puis éteignez-le, ouvrez la porte et aérez la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

Ne posez jamais d'objets à même la sole du four, vous pourriez abîmer l'émail. N'utilisez la position 1 du four qu'en cas de cuissons au tournebroche.

Il est recommandé de nettoyer le four avant sa première utilisation, en suivant les instructions mentionnées au paragraphe „ Entretien et soin „.

ATTENTION! Le couvercle en verre peut se casser s'il est chauffé. Il faut éteindre tous les brûleurs et les plaques électriques avant de le fermer.



Toute position de la manette autre que la position "éteint" entraîne l'allumage du voyant de fonctionnement.



## Allumage du four



Pour allumer le brûleur de four, placez une flamme ou un briquet à gaz au-dessus de l'ouverture F (voir figure) et appuyez sur le bouton de commande FOUR en le tournant dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il atteigne la position MAX.

Si après 15 secondes le brûleur n'est toujours pas allumé, relâchez le bouton, ouvrez la porte du four et patientez pendant au moins 1 minute avant d'essayer de le rallumer.


Le four est doté d'un dispositif de sécurité; par conséquent, il est nécessaire de maintenir le bouton de commande FOUR enfoncé pendant environ 6 secondes.

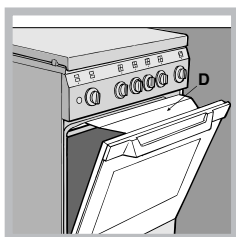
En cas d'extinction accidentelle de flamme, éteignez le brûleur et attendez au moins 1 minute avant de tenter de rallumer.

## Réglage de la température

Pour sélectionner la température de cuisson souhaitée, tournez le bouton FOUR dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Les températures sont indiquées sur le tableau de bord et vont d'un MIN (140°C) à un MAX (250°C). Une fois que la température est atteinte dans le four, un thermostat la maintient constante au degré prêt.

## Gril

Tournez le bouton FOUR dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position  pour brancher le gril à rayons infrarouges. Le gril vous permet de dorer vos préparations en surface, il est tout particulièrement recommandé pour la cuisson de roast-beef, rôtis, côtelettes, saucisses. Placez la grille au niveau 4 ou 5 et la lèchefrite au niveau 1 pour recueillir les jus de cuisson et éviter la formation



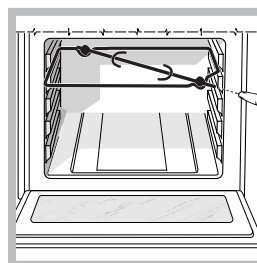
de fumée.

Le gril étant équipé d'un dispositif de sécurité de flamme, il faut pousser sur le bouton du FOUR pendant environ 6 secondes.

Pour la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée, vous obtiendrez de meilleurs résultats et ferez des économies d'énergie (10% environ).

Lors de l'utilisation du gril, garder la porte du four entrebâillée en plaçant le déflecteur „D” (voir figure) entre la porte du four et le tableau de bord pour éviter toute surchauffe des boutons.

## Tournebroche\*



Pour actionner le tournebroche (voir figure) procédez comme suit :

1. placez la lèchefrite au gradin 1;
2. placez le berceau au gradin 4 et encastrez le bout arrière de la broche dans le trou situé au fond de l'enceinte;
3. actionnez-le en appuyant sur



la touche TOURNEBROCHE.

## Eclairage du four

La lampe du four peut être allumée à tout moment, il suffit pour cela d'appuyer sur la touche ECLAIRAGE FOUR.

## Minuteur\*

Pour actionner le Minuteur procédez comme suit :

1. faites faire au bouton MINUTEUR un tour presque complet dans le sens des aiguilles d'une montre  pour remonter la sonnerie;
2. tournez le bouton MINUTEUR dans le sens inverse des aiguilles d'une montre  pour sélectionner la durée désirée.

\*N'existe que sur certains modèles

## Tableau de cuisson

Aliments à cuire	Poids (Kg)	Position de cuisson grilles du four partant du bas	Température (°C)	Temps de préchauffage (min.)	Temps de cuisson (min.)
<b>Pâtes</b>					
Lasagnes	2,5	3	210	-	75-80
Cannelloni	2,5	3	210	-	75-80
Tagliatelles au four	2,5	3	210	-	75-80
<b>Viandes</b>					
Veau	1,7	3	230	-	85-90
Poulet	1,5	3	220	-	110-115
Dinde	3,0	3	MAX	-	95-100
Canard	1,8	3	230	-	120-125
Lapin	2	3	230	-	105-110
Porc	2,1	3	230	-	100-110
Agneau	1,8	3	230	-	90-95
<b>Poissons</b>					
Maquereaux	1,1	3	210-230	-	55-60
Denté	1,5	3	210-230	-	60-65
Truite en papillote	1,0	3	210-230	-	40-45
<b>Pizza</b>					
Napolitaine	1,0	3	MAX	15	30-35
<b>Gâteaux</b>					
Biscuits	0,5	3	180	15	30-35
Tartes	1,1	3	180	15	30-35
Gâteaux au chocolat	1	3	200	15	45-50
Gâteaux levés	1	3	200	15	50-55
<b>Cuisson au grill</b>					
Croque-monsieur	n.° 4	4			2-4
Côtelette de porc	1,5	4			20-30
Maquereaux	1,1	4			35
<b>Cuisson à la broche</b>					
Veau à la broche	1	2			80
Poulet à la broche	2	2			90

\*N'existe que sur certains modèles

# Nettoyage et entretien

FR

## Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

## Nettoyage de l'appareil

! Ne nettoyez jamais l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

- Nettoyez l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utilisez des produits spéciaux. Rincez abondamment et essuyez soigneusement. N'utilisez ni poudres abrasives ni produits corrosifs.
- Les grilles, les chapeaux, les couronnes et les brûleurs du plan de cuisson sont amovibles et peuvent ainsi être nettoyés plus facilement. Lavez-les à l'eau chaude additionnée d'un détergent non abrasif, éliminez toute incrustation et attendez qu'ils soient parfaitement secs avant de les remonter.
- Dans le cas de tables équipées d'allumage automatique, nettoyez fréquemment et soigneusement l'extrémité des dispositifs d'allumage électronique instantané et vérifiez que les orifices de sortie du gaz ne sont pas bouchés.
- Nettoyez l'enceinte du four après toute utilisation, quand il est encore tiède. Utilisez de l'eau chaude et du détergent, rincez et séchez avec un chiffon doux. Évitez tout produit abrasif.
- Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de raclours métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.
- Les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle courante y compris en lave-vaisselle.
- Évitez de refermer le couvercle si les brûleurs sont allumés ou encore chauds.

## Contrôler les joints du four

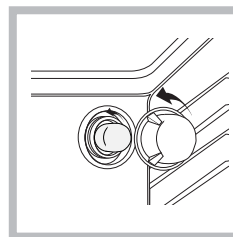
Contrôlez périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, adressez-vous au service après-vente le plus proche de votre domicile. Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

## Entretien robinets gaz

Il peut arriver qu'au bout d'un certain temps, un robinet se bloque ou tourne difficilement. Il faut alors le remplacer.

**Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.**

## Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four



1. Débranchez le four, enlevez le couvercle en verre du logement de la lampe (voir figure).
2. Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une autre de même type : tension 230 V, puissance 25 W, culot E 14.

3. Remontez le couvercle et rebranchez le four au réseau électrique.

## Assistance

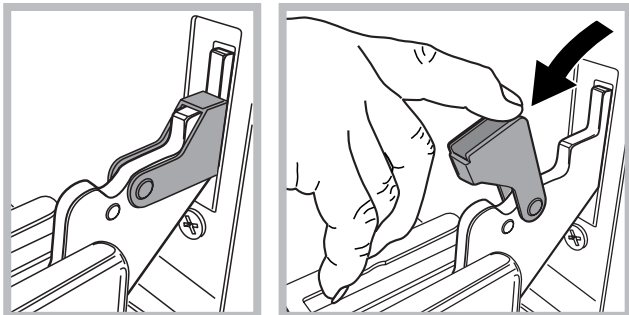
### Indiquez-lui :

- le modèle de votre appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

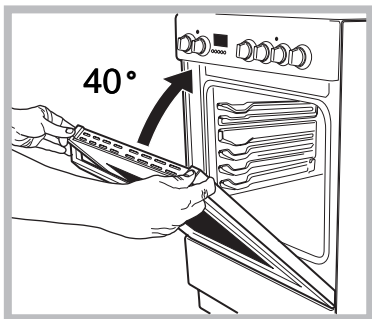
Ces informations figurent sur la plaquette signalétique apposée sur votre appareil et/ou sur son emballage.

### Démontage et remontage de la porte du four :

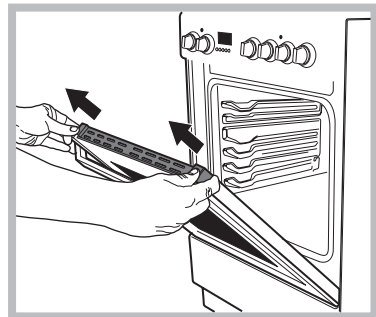
1. Ouvrir la porte
2. Faire pivoter à l'arrière les crochets des charnières de la porte du four (voir photo)



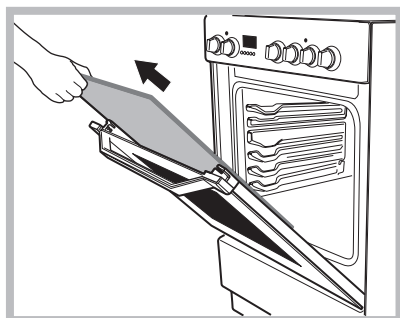
3. Refermer la porte jusqu'à l'arrêt du crochet (la porte restera ouverte à 40° environ) (voir photo)



4. Appuyer sur les deux boutons placés sur le profil supérieur et retirer le profil (voir photo)



5. Retirer la plaque de verre, procéder au nettoyage comme indiqué au chapitre : « Nettoyage et entretien



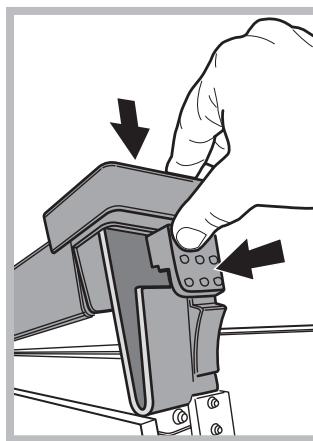
6. Remonter la vitre.

**AVERTISSEMENT: Le four ne doit pas être utilisé avec la porte du four en verre enlevé.**

**AVERTISSEMENT: Réassembler le verre correctement afin que le signe sur le verre est correctement lisible.**

7. Remonter le profil, un clic signale si la pièce est positionnée comme il faut.

8. Ouvrir la porte complètement.
9. Refermer les cavaliers (voir photo)



10. Il est à présent possible de fermer complètement la porte, pour faire fonctionner le four.

# GARANTIE

## Durée et couverture

### Durée et couverture de la GARANTIE

Les produits KIC bénéficient d'une couverture complète par garantie à compter de la date d'achat initiale, soutenue par un réseau national de partenaires de service qualifiés et engagés. Toute pièce fonctionnelle qui présente une défaillance sous des conditions d'usage domestique normal, sera réparée ou remplacée après évaluation complète d'un centre de service agréé. Les opérations de réparation ou de rechange seront gratuites et concernent aussi bien la pièce que la main d'œuvre. Les preuves de l'achat (reçu), le numéro du modèle et le numéro de série sont nécessaires pour bénéficier gratuitement de la couverture par garantie.

### PÉRIODE DE GARANTIE

AFRIQUE DU SUD	2 ans	LESOTHO	2 ans
BOTSWANA	2 ans	ZAMBIE	1 an
NAMIBIE	2 ans	ZIMBABWE	1 an
SWAZILAND	2 ans	MOZAMBIQUE	1 an

### EXCEPTIONS DE GARANTIE

#### Conditions et dommages résultant de l'un des cas ci-après :

- Installation, livraison ou entretien incorrect(s) (exemple : nettoyage du filtre de pompe) ;
- Tout(e) réparation, modification, altération, ou réglage non autorisé par le fabricant ;
- Mauvaise utilisation, abus, accidents ou une utilisation déraisonnable ;
- Courant électrique, tension ou alimentation inapproprié(s) ;
- Dommages causés par des pics de tension ou l'éclairage ;
- Réglages incorrects de toute commande ;
- Produit précédemment réparé par un centre de service non agréé.

**Les dommages causés aux composants esthétiques en raison du transport et du déplacement de l'appareil** (par exemple, enfoncements, éraflures) **ne sont pas couverts par la garantie.**

**Composants esthétiques** (exemple : poignées, voyants, composants en verre, en plastique).

**Ampoules, filtre à eau, filtre à air, filtre à charbon, tuyaux en caoutchouc.**

**Accessoires et pièces en verre (en option)** (exemple : étagères, plateaux).

**Les appareils utilisés à des fins non domestiques ou localisés dans un environnement commercial** (exemple : restaurants, hôtels, salons de coiffure, blanchisseries, boucheries ou garage).

**Coûts d'installation** (exemple : eau, raccords d'alimentation et de gaz).

**Cas de retour de l'appareil en raison d'une information incorrecte fournie par le vendeur concernant les caractéristiques et l'utilisation de l'appareil.**

#### Contactez le service après-vente pour :

- Corriger toute installation incorrecte ;
- Informer le client de l'utilisation appropriée de l'appareil ;
- Transporter l'appareil à l'atelier de service ;
- Aucune défaillance détectée (en cas de défaut de fonctionnement affirmé par le client, mais pas détecté pendant le contrôle technique, les frais de réparation seront imputés au client) ;
- L'entretien périodique ou le nettoyage du filtre à eau, filtre de pompe ou du conduit d'air ;
- Le retrait des supports de transport ou des vis de fixation ;
- Le réglage des pieds et de la buse à gaz.

Les coûts de l'appel de service susmentionné seront imputés au client.

En aucun cas KIC ne sera tenu responsable en cas de conséquences directes ou indirectes, de dommages prévisibles ou imprévisibles, résultant de l'utilisation ou de l'entretien incorrect(s) de l'appareil, ainsi que de tout dommage résultant du non-respect des consignes relatives à l'utilisation de l'appareil.

Après la période de garantie, les frais de toutes les réparations seront entièrement imputés au client.

### NUMÉROS DU CENTRE DE CONTACT AVEC LA CLIENTÈLE

Afrique du Sud  
Mozambique

Tél. : 0860 884 402  
Tél. : 21 305 455/6

Swaziland  
Lesotho

Tél. : 2404 5700/82  
Tél. : +27 11 663 5479

## المدة والتغطية

تحمل منتجات KIC خدمة كاملة الكفالة من تاريخ الشراء الأصلي، مدعومة بشبكة مؤهلة وملتزمة من شركاء الخدمة حول البلاد. سيتم إصلاح أي جزء صالح يعطب خلال الاستخدام المنزلي الطبيعي أو استبداله، بعد إجراء تقييم كامل بواسطة شريك الخدمة المعتمد، مجاناً بما يتضمن الجزء نفسه وتكاليف العمل. يعتبر إثبات الشراء (الإيصال)، رقم الطراز والرقم المتسلسل ضرورية للحصول على خدمة الكفالة المجانية.

## فترة الكفالة

جنوب أفريقيا	2 سنة	ليسوثو	2 سنة
بتسوانا	2 سنة	زامبيا	1 سنة
ناميبيا	2 سنة	زمبابوي	1 سنة
سوازيلاند	2 سنة	موزمبيق	1 سنة

## استثناءات الكفالة

- الظروف والأضرار الناتجة عن أي من الحالات التالية:
- التركيب أو التوصيل أو الصيانة الخاطئة (مثلاً، تنظيف فلتر المضخة)؛
  - أي إصلاح، تعديل، تغيير، أو ضبط غير مجاز بواسطة المصنع؛
  - سوء الاستعمال، الاستعمال الخاطي، أو الاستعمال غير المنطقي؛
  - التيار الكهربائي، الفولطية أو الإمداد الخاطي؛
  - الأضرار بفعل ذروة الفولطية أو البرق؛
  - الإعدادات الخاطئة لأي تحكم؛
  - منتج سبق إصلاحه بواسطة شريك خدمة غير معتمد.

لا تغطي الكفالة تضرر المكونات الجمالية بفعل النقل أو الحركة (مثلاً، الانبعاجات، الخدوش).  
المكونات الجمالية (مثلاً، المقابض، المصابيح، الزجاج، البلاستيك).  
أضواء المصابيح، فلتر الماء، فلتر الهواء، فلتر الكربون، الخرطوم المطاطية.  
الملحقات والأجزاء الزجاجية الاختيارية (مثلاً، الأرفف، الألواح).  
المنتجات المستخدمة لأغراض غير منزلية أو في مكان تجاري (مثلاً، المطاعم، الفنادق، صالونات تصفيف الشعر، المصابيح، الملاحم والمرآب).  
تكلفة التركيب (مثلاً، توصيل الماء، الطاقة والغاز).  
في حال إعادة المنتج بسبب تزويد معلومات خاطئة بواسطة الوكيل فيما يخص ميزات واستخدام المنتج.  
الاتصال بالمساعدة أو الخدمة من أجل:  
• تصحيح أي تركيب خاطي؛  
• توجيه المستهلك حول الاستخدام الصحيح للمنتج؛  
• نقل الجهاز إلى ورشة الصيانة؛  
• عدم العثور على خلل (في حال الأعطال الوظيفية المزعومة بواسطة المستهلك التي لم يعثر عليها بعد إجراء الفحص الفني، سيتم فرض رسوم الإصلاح على المستهلك)؛  
• الصيانة الدورية أو تنظيف فلتر الماء، فلتر المضخة و فلتر مجرى الهواء؛  
• فك دعامة النقل أو براغي التثبيت؛  
• ضبط الأقدام وإعداد فوهات الغاز.

تستوى رسوم الاتصال بالخدمة أعلاه من المستهلك.

لا تعتبر KIC مسؤولة عن أي أضرار تبعية، سواء مباشرة أو غير مباشرة، سواء متوقعة أو غير متوقعة، ناتجة عن الاستخدام أو الصيانة الخاطئة للجهاز، إضافة إلى أي أضرار ناتجة عن عدم التقيد بتعليمات استخدام الجهاز.

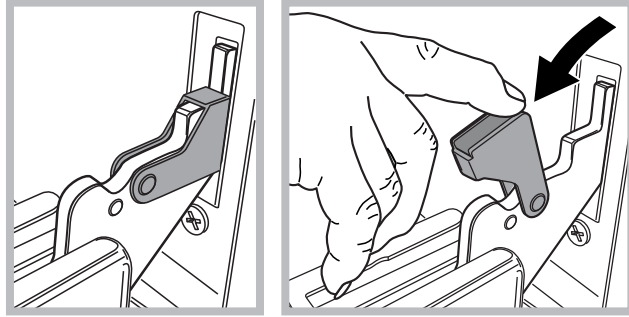
بعد انتهاء مدة الكفالة، تستوفى جميع رسوم الإصلاحات من المستهلك كليا.

## أرقام مراكز الاتصال بالعميل

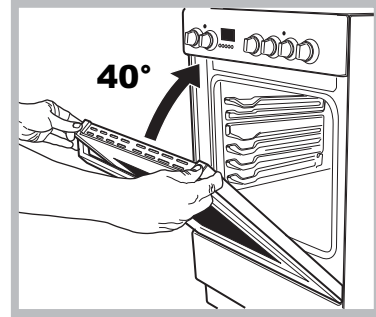
جنوب أفريقيا	هاتف: 402 884 0860	سوازيلاند	هاتف: 5700/82 2404
موزمبيق	هاتف: 455/6 305 21	ليسوثو	هاتف: 5479 663 11 27+
بوتسوانا	هاتف: 6630/1 318	زامبيا	هاتف: 380 350 211
ناميبيا	هاتف: 2144/5 40 061	زمبابوي	يرجى الاتصال بالمتجر حيث اشتريت الجهاز.

## فك وإعادة تركيب باب الفرن:

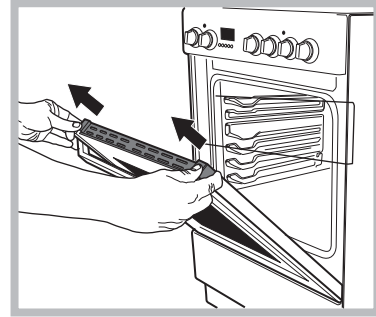
1. أفتح الباب
2. قم بإدارة وحدات تثبيت مفصلات باب الفرن بالكامل إلى الورااء (انظر الصورة)



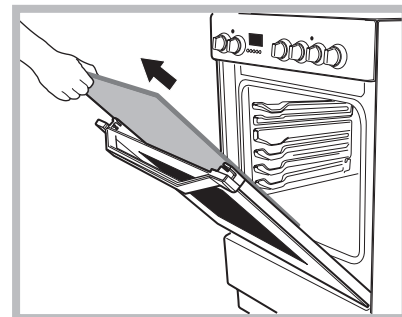
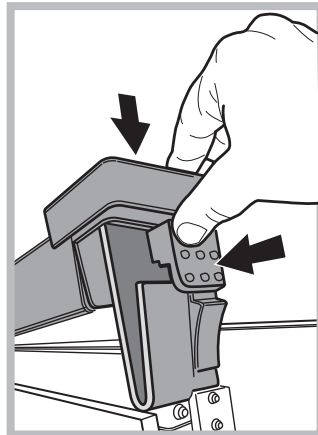
3. الصورة الموجودة بالفعل (في فصل فك الباب)  
أقل باب الفرن حتى تسمع صوت تعشيق وحدة التثبيت (سوف يظل الباب مفتوحًا حوالي 40 درجة)  
(انظر الصورة)



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



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



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

## فحص مطاط الفرن

## إيقاف تشغيل الجهاز

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.

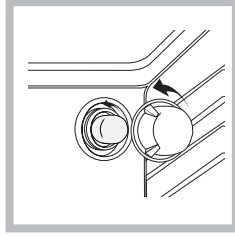
افصل جهازك عن تزويد الطاقة قبل إنجاز أي عمل له.

## تنظيف الجهاز

### تبديل مصباح إنارة الفرن

! لا تستخدم أبدا المنظفات بالبخار أو المنظفات بالضغط مع الجهاز.

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 تنسد أو أن تصعب إدارتها. إذا حدث ذلك، يجب تبديل الحنفية.

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

### المساعدة

! لا تطلب مساعدة فني غير مؤهل أبدا.

الرجاء خذ بعين الاعتبار المعلومات التالية:

- نوع المشكلة التي تمت مواجهتها.
  - طراز الجهاز (Mod).
  - الرقم التسلسلي (S/N).
- يمكن العثور على المعلوماتين الأخيرتين على لوحة البيانات الموجودة على الجهاز

- الفولاذ المقاوم للصدأ أو طلاء المينا الذي يغطي الأجزاء الخارجية والمطاط يمكن تنظيفهما باستخدام إسفنجة مبللة بالماء الفاتر والصابون غير المتفاعل. استخدم المنتجات المخصصة لإزالة البقع العسيرة. بعد التنظيف، اشطفه وجففه جيدا. لا تستخدم المساحيق الكاشطة أو المواد الأكلة.

- شبكات الرف، أغطية المحارق، حلقات توزيع اللهب والمحارق ذاتها يمكن إزالتها لتسهيل تنظيفها؛ اغسلها بالماء الساخن وبمواد تنظيف غير كاشطة، وتأكد من أن كل البقايا المحروقة قد تمت إزالتها قبل تجفيفها تماما.

- نظف الطرف النهائي في أجهزة أمان ضعف التوهج\* بشكل منتظم.

- يجب تنظيف الجزء الداخلي من الفرن بشكل كامل بعد كل استعمال، بينما يكون ما زال دافئا. استخدم الماء الساخن ومادة تنظيف، ثم اشطفه وجففه جيدا بواسطة خرقة ناعمة. لا تستخدم المنتجات الكاشطة.

- نظف زجاج باب الفرن باستخدام منتجات غير كاشطة وإسفنجة وجففه بخرقة ناعمة. لا تستخدم المواد الكاشطة الخشنة أو كاشطة معدنية حادة، فهذه يمكن أن تخدش السطح وتسبب تصدع الزجاج..

- يمكن غسل الأدوات الملحقة مثل الأواني العادية، وهي قابلة للغسل في ماكينة غسل الأطباق بأمان.

- لا تغلق الغطاء بينما تكون المحارق مضاءة أو إذا ما زالت ساخنة.

\* متوفر في طرازات معينة فقط



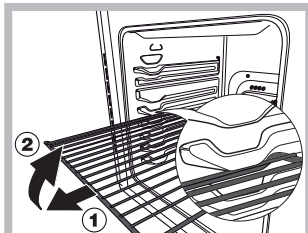
- لا تقم بأي عملية تنظيف أو صيانة دون فصل الجهاز عن شبكة الكهرباء الرئيسية.
- إذا تعطل الجهاز، عليك ألا تحاول، بأي حال من الأحوال، إجراء التصليحات بنفسك. يمكن لإجراء التصليحات من قبل أشخاص قليلي الخبرة أن يلحق الأذى أو حتى إلى تعطيل الجهاز. اتصل بالمساعدة.
- لا تضع أغراضا ثقيلة على باب الفرن وهو مفتوح.

## التخلص

- ند التخلص من مواد التعبئة: تقيّد بالقوانين المحلية حيث يمكن لمواد التعبئة أن يعاد تصنيعها.
- تقضي التوجيهات الأوروبية EC/2002/96 المتعلقة بالأجهزة الإلكترونية التالفة (WEEE) بعدم التخلص من الأجهزة الإلكترونية البيئية القديمة بواسطة دورة جمع النفايات البلدية غير المصنفة. يجب جمع الأجهزة القديمة على انفراد بهدف إنجاح عملية استرداد وإعادة تدوير المواد التي تحتوي عليها وتقليل تأثيرها على صحة الإنسان والبيئة. إشارة «السلة الدائرية» المشطوبة على المنتج تذكرك بالتزامك بأنه عند التخلص من الجهاز، يجب تجميعه على حدة.
- يتوجب على المستهلكين الاتصال بسلطتهم المحلية أو بتاجر التجزئة فيما يتعلق بالمعلومات المتعلقة بالطريقة الصحيحة للتخلص من جهازهم القديم.

## احترام البيئة والحفاظ عليها

- يمكنك المساعدة في تقليل القمّة القسوى من جهد شركات شبكة التزويد الكهربائي باستخدام الفرن بين الساعات المتأخرة من بعد الظهر والساعات المبكرة من الصباح.
- افحص مطاط الباب بشكل منتظم وامسحه ونظفه لضمان خلوه من البقايا بحيث يحكم التصاقه بالباب كما ينبغي، هذا سيمنع تسرب الحرارة.



ماظن ب نرفال ديوزت مت ! هي ب ن ت  
اهجارخ إب حم سي تاك بشلل فاق ي  
(1). نرفال ن م ج رخت نأ نودب  
يفكي لم اك لاب تاك بشلل جارخ إل  
بناجل ن م اهك اسم إم اه ع فر  
يف حضوم وه امك، اهبحسو يم أم أ  
لشلا (2).

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

## الوقاية العامة

- تم تصميم الجهاز للاستعمال البيتي داخل المنزل وهو غير معدّ للاستعمال التجاري أو الصناعي.
- يجب عدم تركيب الجهاز خارج المنزل، حتى وإن كان ذلك في مناطق مغطاة. من الخطر جدا إبقاء الجهاز عرضة للشتاء والعواصف.
- لا تلامس الجهاز وأنت حافي القدمين أو ببيدين ورجلين مبللتين أو رطبتين.
- يجب استخدام الجهاز من قبل البالغين فقط لتحضير الطعام، وفقا للتعليمات المزودة في هذه النشرة (تنطبق التعليمات على كافة الدول المدرجة في بداية النشرة).
- كراسة التعليمات مرفقة بالجهاز من الصنف 1 (المنفرد) أو الصنف 2 - الصنف الفرعي 1 (الموضوع بين خزانيتين).
- عندما يكون الجهاز قيد الاستخدام، تسبج عناصر التسخين وبعض أجزاء باب الفرن ساخنة جدا. 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 منعا باتا.
- لا تقم بإغلاق غطاء الرف الزجاجي (في طرازات مختارة فقط) بينما تكون المحارق مشتعلة أو إذا ما زالت ساخنة.
- استخدم قفازات الفرن دائما عند إدخال إناء الطهي إلى الفرن أو عند إخراج 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 دائما من وجود المفاتيح بوضع • وأن حنفية الغاز مغلقة عندما لا يتم استخدام الجهاز.
- عند فصل الجهاز عن الكهرباء، اسحب دائما القابس من مقبس الشبكة الرئيسية؛ لا تسحب الكبل.

## جدول نصائح الطهي في الفرن

الطعام	الوزن (كغم)	وضع الحامل	الإحماء المسبق (دقيقة)	درجة الحرارة الموصى بها (منوي)	وقت الطهي (دقائق)
باستا لازانيا كونيلوني أطباق بالجبن	2.5 2.5 2.5	3 3 3	10 10 10	210 200 200	60-75 40-50 40-50
لحوم لحم العجل لحم الدجاج بط لحم الأرنب لحم الخنزير لحم الخروف	1.7 1.5 1.8 2 2.1 1.8	3 3 3 3 3 3	10 10 10 10 10 10	200 220 200 200 200 200	90-85 100-90 110-100 80-70 80-70 95-90
أسماك سمك المكاريل سمك الدنيس سمك سلمون مخبوز بالتغليف	1.1 1.5 1	3 3 3	10 10 10	200-180 200-180 200-180	35-40 40-50 40-45
بيتزا على طريقة نابولي	1	3	15	220	15-20
فطائر بسكوت تورته الفطائر اللذيذة كعكات الخميرة	0.5 1.1 1 1	3 3 3 3	15 15 15 15	180 180 180 180	30-35 30-35 45-50 35-40
الأطعمة المشوية شرائح العجل كستلينة هامبرغر سمك المكاريل توست	1 1.5 1 1 4 قطع	4 4 3 4 4	5 5 5 5 5		15-20 20 20-30 15-20 2-4
الشواء باستخدام المشواة سيخ عجل مشوي سيخ دجاج مشوي	1 2	- -	5 5		70-80 70-80
الشواء باستخدام المشواة متعددة الأسياخ* كباب اللحم كباب خضار	1 0.8	- -	5 5		40-45 25-30

## ضبط درجة الحرارة

لضبط درجة حرارة الطهي، أدر مفتاح التحكم بالفرن بعكس اتجاه عقارب الساعة: سيتم عرض درجات الحرارة على لوحة التحكم ويمكن أن تتراوح بين حد أدنى (150 درجة مئوية) وحد أقصى (250 جردة مئوية). بعد الوصول إلى درجة الحرارة التي تم تحديدها، سيبقيها الفرن ثابتة باستخدام الثرموستات.

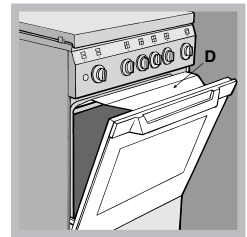
## المشواء

لإشعال محرق الفرن، ضع أداة إشعال أو قداحة غاز قريبا من المحرق واضغط على مفتاح الفرن وأدره بعكس اتجاه عقارب الساعة حتى يصل إلى الوضع □. المشواء يتيح تمهير وجه الطعام بشكل متناسق وهو ملائم بشكل خاص لأطباق المشاوي، صدور الدجاج والسجق. ضع الحامل بالوضع 4 أو 5 وصينية التنقيط بالوضع 1 لجمع الزيوت ومنع تكوّن الدخان.

! المشواة مزود بجهاز أمان ولذلك من الضروري ضغط مفتاح التحكم في الفرن إلى الأسفل لحوالي 6 ثوان.

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

! عند استخدام المشواة، اترك باب الفرن مفتوحا جزئيا، مع تمرير عقرب التوجيه D إلى ما بين الباب ولوحة التحكم (انظر الرسم) لتحاكي إحمال المفتاح أكثر مما يجب.

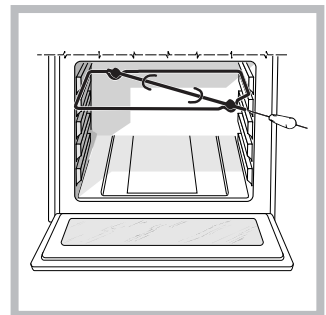


## إدارة السيخ

لتشغيل المشواة (انظر الرسم) اتبع ما يلي:

1. ضع صينية التنقيط بالوضع 1.
2. ضع داعم المشواة بالوضع 4 وأدخل السيخ في الشق المزود في اللوحة الخلفية من الفرن.

3. قم بتشغيل الوظيفة بواسطة الضغط على زر TURNSPIT.



! 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 المشواء، ضع صينية التنقيط في الوضع 1 لجمع بقايا الطهي (السمن و/أو الشحوم).

\* متوفر في طرازات معينة فقط

# التشغيل والاستخدام

## 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 5.
3. اضبط قوة اللهب بالمستوى المراد به بواسطة إدارة مفتاح المحرق بعكس اتجاه عقارب الساعة. يمكن أن يكون هذا إعداد الحد الأدنى، 5C إعداد الحد الأقصى، 5E 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، كرر العملية، بضغطة 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 قفل التوهج\*، أضغط ضغطة متواصلا على مفتاح المحرق لحوالي 2-3 ثوان لإشعار اللهب ولتشغيل الجهاز.

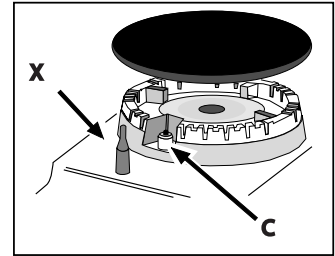
لإطفاء المحرق، أدر المفتاح حتى يصل إلى وضع التوقيف •.

### نصيحة عملية لاستخدام المحارق

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

### موديلات مزودة بجهاز أمان ضد تسرب الغاز من المواقد

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



### ضبط الشعلة متعددة المستويات

\* متوفر فقط في طرازات معينة فقط

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

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.

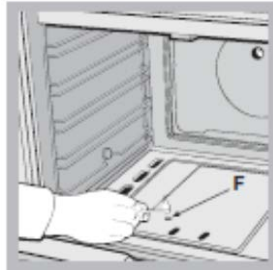
## استخدام الفرن

! عند استخدامك لجهازك لأول مرة، قم بإحماء الفرن الفارغ بينما يكون باب 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 لتحتاشي إتلاف طلاء المينا. استخدم الوضع 1 فقط في الفرن عند الطهي باستخدام أسياخ الشواء.

## إشعال الفرن

لإشعال حارقة الفرن، قرب لهبا أو ولاعة غاز من الفتحة F (انظر الشكل) واضغط على قرص التحكم بالفرن وأدره عكس عقارب الساعة حتى يصل إلى الوضع الأقصى.



إذا لم تشتعل الحارقة بعد 15 ثانية، حرر القرص، افتح باب الفرن وانتظر 1 دقيقة على الأقل قبل محاولة إشعالها من جديد.

تم تزويد الجهاز بأداة أمان لذا من الضروري الضغط باستمرار على قرص التحكم بالفرن لمدة 6 ثواني تقريبا.

\* متوفر فقط في بعض الطرازات

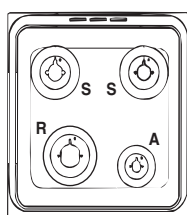
تعديل اللهب وفقا لمستويات  
نصائح عملية حول استخدام الشعلات  
لمحارق للعمل في أنجع وسيلة ممكنة  
وانقاذ على كمية الغاز المستهلكة، فمن  
أوصت بأن المقالي فقط التي لديها غطاء وشقة  
وتستخدم القاعدة. وينبغي أيضا أن تكون مناسبة لحجم  
الموقد:

⏪	مثالية لطهي الطعام لطيف (مثل: الأرز، والصلصات، يحمص الأسماك) مع السوائل (الماء و النبيذ، مرق، حليب)
⏩	مثالية للطبخ (لفترة طويلة من الزمن) وسماكة. الدهن المعكرونة،
⏴	مثالية لالقلي
⏵	الطبخ على نار عالية و الإحمرار (المشوي، وشرائح اللحم، فيليه السمك، البيضن المقلي.
⏶	مثالية للا ستجواب و الاحمرار، بدءا لطهي الطعام، القلي العميق المنتجات المجمدة.
⏷	مثالية لزيادة سريعة في درجة حرارة الطعام على الصيام غليان في حالة من الماء أو تسخين السوائل بسرعة الطهي.

### جدول مواصفات المحرق والفوهة

الغاز الطبيعي		الغاز السائل				الطاقة الحرارية كيلواط (*.p.c.s)		القطر (ملم)	المحرق
التدفق * لتر/ساعة	الفوهة 100/1	التدفق * غرام/ساعة	الفوهة 100/1	الأنبوب المرحلي 100/1	الفعلي	منخفض			
	(ملم)	**	***	(ملم)	(ملم)				
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)
248	119	186	189	78	52	1.0	2.60	-	فرن
219	114	164	167	75	-	-	2.50	-	الشواء
20 17 25		37 25 45	30 -28 20 35				عادي (مليبار) أدنى (مليبار) أقصى (مليبار)		ضغط التزويد

P.C.S. = 49.47 MJ/Kg \* في 15 درجة مئوية و 1013 مليبار - غاز جاف \*\*\*  
P.C.S. = 37.78 MJ/Kg \*\* P.C.S. = 50.37 MJ/Kg



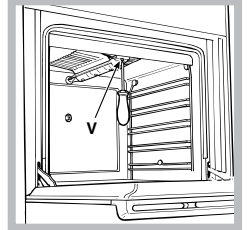
ACMK 6110/WH/3  
ACMK 6110/IX/2  
ACMK 6110/IX/3

## ملاءمة المشواة

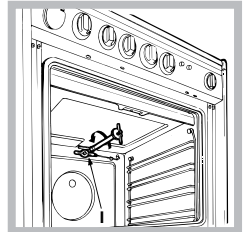
بيانات تقنية	
مقاييس الفرن (طول×عرض×عمق) 31x43,5x43,5 سم	
الحجم 58 لتر	
المقاييس الملائمة متعلقة بحجرة الفرن العرض 46 سم العمق 42 سم الارتفاع 8.5 سم	
جهد تزويد الطاقة وتردده	انظر لوحة البيانات
حوارق	مناسبة لجميع أنواع الغاز المبينة في بطاقة المواصفات
توجيهات: EC/2006/95 من تاريخ 12/12/06 (جهد منخفض) والتعديلات اللاحقة - 2004/EC/108 من تاريخ (تطابق المغناطيسية الكهربائية) والتعديلات الملحقة - EEC/369/90 من تاريخ 06/29/ 90 (الغاز) والتعديلات الملحقة - 68/93/ EEC من تاريخ 93/07/22 والتعديلات الملحقة - EC/96/2002. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)	

## تبديل فوهة محرق المشواة:

1. أزل محرق الفرن بعد فك البرغي V (انظر الرسم).



2. فك فوهة محرق المشواة باستخدام مفتاح الفوهة الخاص (انظر الرسم) أو بواسطة مفتاح 7 ملم، وبدلها بفوهة جديدة ملائمة للنوع الجديد من الغاز (انظر جدول مواصفات الحارق والفوهات).



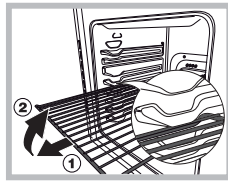
! احذر أسلاك شمعة الاشتعال والأنابيب الحرارية المزدوجة.

! لا تحتاج محارق الفرن والمشواه إلى ضبط أولي للهواء.

! بعد معايرة الجهاز بحيث يكون بالإمكان استخدامه مع نوع آخر من الغاز، بذل لاصقة النسب القديمة بلاصقة جديدة تتوافق مع نوع الغاز الجديد (هذه اللاصقات متوفرة من قبل مراكز المساعدة التقنية المعتمدة).

! من الممكن أن يكون ضغط الغاز المستخدم مختلفا (أو أنه يختلف قليلا) عن الضغط الموصى به، لذلك يجب ملاءمة منسق ضغط مع فتحة الخرطوم بما يتلاءم مع الأنظمة الوطنية المتعلقة بـ «تنظيمات شبكات الغاز».

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



## الحجرة السفلية\*

هناك حجرة أسفل الفرن يمكن استخدامها لتخزين ملحقات الفرن أو الأطباق العميقة. لفتح الباب، اسحب الباب للأسفل ( انظر الشكل).



- 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 يُستوفى 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، إفحص تثبيت الخرطوم لوجود تسربات باستخدام الصابون السائل. لا تستخدم اللهب أبدا.

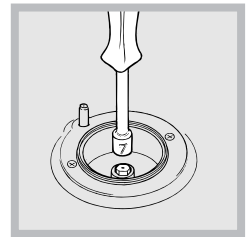
#### يتلاءم مع أنواع مختلفة من الغاز

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

#### ملائمة 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 (انظر جدول مواصفات المحارق والفوهات).
3. قم بتبديل كل الأجزاء باتباع التعليمات أعلاه بطريقة عكسية.



ضبط الإعداد الأدنى لمحارق الرف:

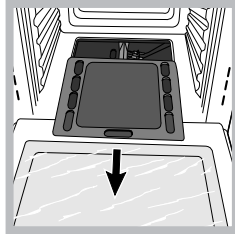
1. أدر الحنفية إلى الوضع الأدنى.
2. أخرج المفتاح واضبط برغي المعايرة، الموجود داخل أو إلى جانب محور الحنفية، حتى يصبح اللهب صغيرا ولكن مستقرا.
- ! إذا تم توصيل الجهاز بتزويد غاز سائل، على برغي المعايرة أن يكون مثبتا بإحكام قدر الإمكان.
3. بينما يكون المحرق مشتعلا، قم بتبديل وضع الحنفية بسرعة من الحد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

! لا تحتاج محارق الرف إلى ضبط أولي للهواء.

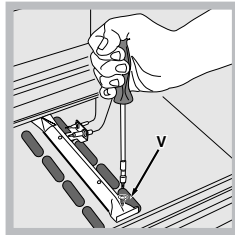
#### ملاءمة الفرن

تبديل فوهة محرق الفرن:

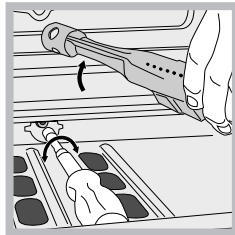
1. افتح باب الفرن بأكمله
2. اسحب الجزء السفلي من الفرن القابل للسحب (انظر الرسم).



3. أزل محرق الفرن بعد فك البراغي V (انظر الرسم).



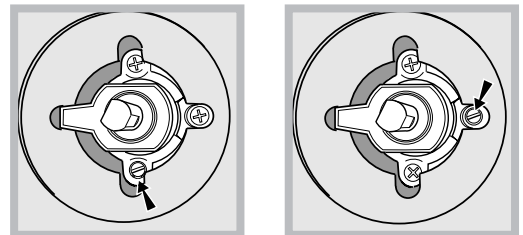
4. فك الفوهة باستخدام مفتاح الفوهة الخاص (انظر الرسم) أو بواسطة مفتاح 7 ملم، وبدلها بفوهة جديدة ملائمة للنوع الجديد من الغاز (انظر جدول مواصفات المحارق والفوهات).



#### ضبط الإعداد الأدنى لمحرق الغاز في الفرن:

1. اشعل المحرق (انظر بدء التشغيل والاستخدام).
2. أدر المفتاح إلى وضع الحد الأدنى (MIN) بعد أن كان في وضع الحد الأقصى (MAX) لمدة 10 دقائق تقريبا.
3. أزل المفتاح.
4. فك أو شدّ براغي الضبط الموجودة خارج محور الترموستات (انظر الرسم) حتى يصبح اللهب منخفضا ولكنه ثابت.

! 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.

- الجهد الكهربائي في نطاق يتراوح بين القيم المشار إليها في لوحة البيانات.
- أن المقبس متوافق مع قابس الجهاز. إذا لم يكن المقبس متوافقا 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 معوجا أو مضغوطا.

! يجب فحص الكبل بانتظام وتبديله من قبل تقني مؤهل فقط.

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

## 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.

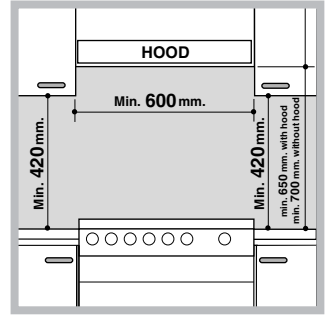
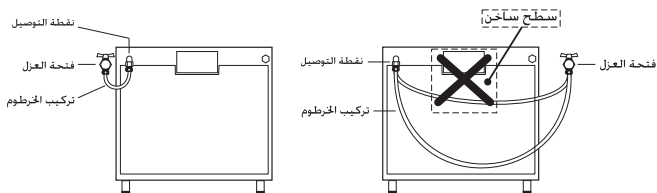
! افحص كون ضغط تزويد الغاز يتلاءم مع القيم المشار إليها في جدول مواصفات المحرق والفوهة (انظر أدناه). هذا سيضمن أمان عمل جهازك واستقراره عند العناية باستهلاك الطاقة.

## 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:

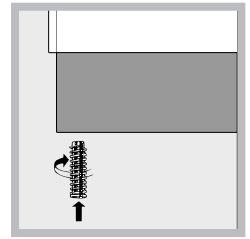
- لا يلامس أية أجزاء يمكن أن تتعدى درجة حرارتها 50 درجة مئوية.
- ليس عرضة لأي قوى سحب أو التواء وأنه غير مفتول أو معوج.
- لا يلامس الشفرات، الزوايا الحادة أو الأجزاء المتحركة وأنه غير مضغوط.



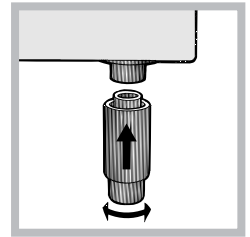
- لا تضع ستائر بجانب الطباخ أو على بعد يقل عن 200 ملم عن جوانبه.
- يجب تركيب أية أغطية وفقا للتعليمات المدرجة في دليل التشغيل الملائم.

## تحديد الارتفاع

إذا اقتضت الحاجة تحديد ارتفاع الجهاز، أدر لولب الرجل القابلة للمعايرة\* في المواضع المزودة في كل زاوية من قاعدة الطباخ (انظر الرسم).



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



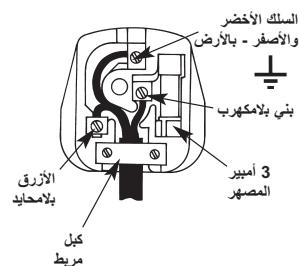
## حالة إزالة القابس المُركب

يجب توصيل الموصل الرئيسي بصورة صحيحة كما هو موضح بالأسفل بقابس ثلاثي المسامير طاقته لا تقل عن 13 أمبير. في حالة استخدام قابس مندمج من نوع B.S. 1363، يجب أن يكون مزودًا بمصهر يُصرح باستخدامه مع قابس B.S. 1362.

**ملحوظة مهمة:** تتلون الأسلاك الموجودة في الموصل الرئيسي حسب الرموز التالية:

أخضر وأصفر - التاريض  
أزرق - محايد  
بني - مكهرب

يجب أن يكون كبل مُزوّد الطاقة من نوع H05VV-F



نظرًا لأنه قد لا تتطابق الأسلاك الموجودة في الموصل الرئيسي مع العلامات الملونة التي تحدد الأطراف الموجودة في قابسك، تابع كما يلي:

قم بتوصيل السلك الأخضر والأصفر بالطرف الموجود عليه علامة "E" أو  $\perp$  أو الطرف الملون باللون الأخضر أو الأخضر والأصفر.

قم بتوصيل السلك البني بالطرف الموجود عليه علامة "L" أو الملون بالأحمر. قم بتوصيل السلك الأزرق بالطرف الموجود عليه علامة "N" أو الملون بالأسود.

إن عدم مراعاة قواعد الوقاية من الحوادث يعفي جهة التصنيع من المسؤولية كاملة.

## في حالة تركيب قابس مشكل

في حالة استبدال مصهر في القابس المزود يجب تركيب مصهر ASTA مُصرح باستخدامه مع قابس BS1362.

**ملاحظة:** تجنب إعادة تركيب غطاء المصهر عند تغيير المصهر. في حالة فقد غطاء المصهر يجب عدم استخدام القابس حتى يتم الحصول على غطاء مصهر آخر وتركيبه. يمكن الحصول على غطاء مصهر جديد من لوحة الكهرباء الداخلية.

يكون لون غطاء المصهر الآخر الصحيح هو نفس لون العلامات الملونة أو الملحقات الموجودة في القابس. تأكد من عدم عرقلة الكبل عند دفع الموقد لتثبيتته في موضعه.

## تبديل الكبل

استخدم كبلًا مغطى من النوع H05VV-F مزودًا بسلك بمقطع عرضي من  $1.5 \times 3$  ملم<sup>2</sup>. يجب أن يكون سلك الأرضي الأصفر-الأخضر أطول بـ  $3 \div 2$  سم من سائر الأسلاك.

## توصيلات الغاز

يمكن تنفيذ التوصيل بشبكة الغاز أو أسطوانة الغاز باستخدام خرطوم مطاطي مرن أو من الصلب، بما يتوافق مع المعايير المحلية الحالية بعد التحقق من أن الأجهزة مناسبة لنوع الغاز الذي سيتم تزويده (أنظر ملصق التصنيف على الغطاء؛ إذا لم يكن الوضع كذلك أنظر بأسفل). عند استخدام غاز سائل مع أسطوانة، قم بتركيب ضابط ضغط يطابق الإرشادات المحلية المعمول بها.

! تحقق من أن ضغط مصدر الغاز يتطابق مع القيم المشار إليها في جدول مواصفات المحرق والفوهة (أنظر بأسفل). سوف يضمن ذلك التشغيل الآمن والاستمرارية لجهازك مع الحفاظ على استهلاك فعال للطاقة.

## توصيل الغاز باستخدام خرطوم مطاطي مرن

تأكد من أن الخرطوم يتوافق مع المعايير المحلية الحالية. قطر الأنبوب الداخلي للخرطوم يجب أن يكون كما يلي: 8 مم لإمداد الغاز السائل؛ و13 مم لإمداد الغاز المُسال.

بمجرد إتمام التوصيل، تحقق من أن الخرطوم:

- لا يتلامس مع أي من الأجزاء التي تصل درجات حرارتها إلي أكثر من 50 درجة مئوية.
- لا يخضع لأي عمليات جذب أو ثني وأنه ليس معوجًا أو ملتويًا.
- لا يتلامس مع الحواف والزوايا الحادة أو الأجزاء المتحركة وأنه غير مضغوط.
- سهل الفحص بكامل طوله وبالتالي التأكد من حالته.
- ليس أقل من 1500 ملم.
- يتم تركيبه بشكل متوافق عند كلا الطرفين، وذلك عند تثبيته باستخدام مشابك تتوافق مع المعايير الحالية.

! إذا لم يتم الالتزام بواحد أو أكثر من هذه الشروط، أو إذا كان يجب تركيب الجهاز وفقًا للشروط المدرجة لأجهزة الصنف 2 - الصنف الفرعي 1 (المركب بين الخزانين)، فإنه يجب استخدام خرطوم صلب مرن (أنظر بأسفل).

## توصيل أنابيب الفولاذ المقاوم للصلب المرنة الممتدة بوصلة

تأكد من أن الخرطوم والحشية يتوافقان مع المعايير المحلية الحالية. لبدء استخدام الخرطوم، قم بإزالة مسند الخرطوم الموجود على الجهاز (منفذ الغاز على الجهاز هو وصلة ذكرية أسطوانية 1/2).

! قم بإتمام التوصيل بحيث لا يتجاوز طول الخرطوم 2 متر بحد أقصى، مع التأكد من أن الخرطوم ليس مضغوطًا ولا يتلامس مع الأجزاء المتحركة.

## التحقق من وجود تسربات في التوصيلات

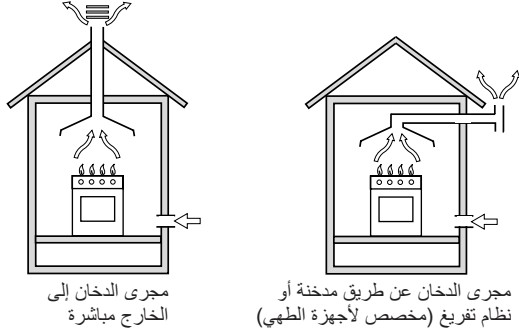
عند الانتهاء من عملية التركيب، افحص الخرطوم للتحقق من عدم لوجود تسربات بواسطة محلول صابوني. لا تستخدم اللهب أبدًا.

## الضبط مع أنواع مختلفة من الغاز

من الممكن ملائمة الجهاز بنوع من الغاز غير النوع المعتاد (المشار إليه في لوحة التصنيف على الغطاء).

## التخلص من دخان الاحتراق

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، المداخن، المواقد) التي يمكن أن تسبب ارتفاع درجة حرارة الاسطوانة إلى ما فوق 50 درجة مئوية

## تحديد الموضع والارتفاع

إمن الممكن تركيب الجهاز إلى جانب خزنة لا يتعدى ارتفاعها سطح رف التسخين.

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 التسخين أعلى من الخزائن، يجب تركيب الجهاز على بعد لا يقل عن 600 ملم عنها.
- إذا تم تركيب الطباخ تحت خزنة معلقة على الحائط، يجب أن يكون هناك حد أدنى من المسافة يبلغ 420 ملم بين هذه الخزنة والجهة العليا من رف التسخين.
- على هذه المسافة أن تزيد إلى 700 ملم في حال كانت الخزائن سريعة الاشتعال (انظر الرسم).

! قبل تشغيل جهازك الجديد، يرجى قراءة نشرة المعلومات هذه بعناية. إنها تحتوي على معلومات هامة فيما يتعلق بالتركيب الآمن وتشغيل الجهاز.

! الرجاء الاحتفاظ بمعلومات التشغيل هذه لمراجعتها في المستقبل. تأكد من إرفاق هذه التعليمات عند بيع الجهاز، منحه لأخرين أو نقله.

! يجب تركيب الجهاز من قبل خبير مؤهل بموجب التعليمات المزودة.

! يجب إنجاز أي ضبط أو صيانة ضروريتين بعد فصل الطباخ عن تزويد الطاقة الكهربائية.

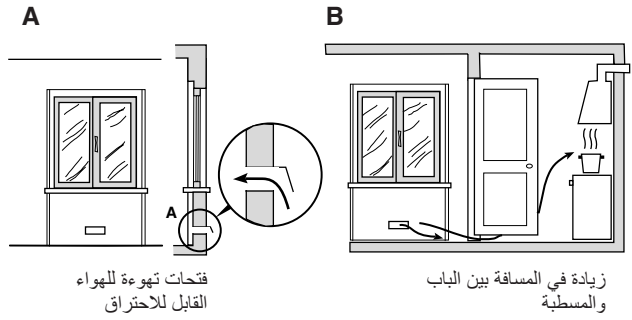
## تهوية الغرفة

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 ملم<sup>3</sup>/3 ساعة لكل كيلواط من الطاقة الموفرة).

على فتحات الهواء، المحمية بشبكة، أن تحتوي على قناة مقطوع عرضي داخلي من 100 سم<sup>2</sup> مربع على الأقل ويجب أن تكون مموضعة بحيث لا تكون عرضة للانسداد حتى وإن كان جزئيا (انظر الرسم A).

يجب تكبير هذه الفتحات بنسبة 100% - بحد أدناه 2 سم<sup>2</sup> - إذا كان سطح الرف بجهاز أمان لضعف التوهج. إذا تم تزويد الهواء بطريقة غير مباشرة من الغرفة المجاورة (انظر الرسم B)، شريطة ألا تكون أجزاء تجارية من المبنى، مناطق معرضة لمخاطر الحريق وغرف النوم، يجب على الفتحات أن تكون مجهزة بفتوات تهوية تتجه إلى الخارج كما هو مبين أعلاه.

متطلبات الغرفة التهوية  
الغرفة المجاورة



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

**انتبه:** يصبح هذا الجهاز وجميع أجزاءه الملموسة ساخنة جداً أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر وتجنب ملامسة عناصر التسخين.

قم بإبعاد الأطفال الأقل من سن 8 سنوات عن الجهاز إلا في حالة مراقبتهم المستمرة.

يمكن أن يقوم الأطفال الأكبر من سن 8 سنوات باستخدام هذا الجهاز كما يمكن استخدامه من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية محدودة؛ أو من قبل أشخاص تفتقد الخبرة والمعرفة بالجهاز، طالما تتم مراقبتهم بعناية أو يتم تعليمهم جيداً فيما يتعلق باستخدام الجهاز نفسه من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم واحاطتهم علماً بجميع المخاطر التي قد يتسبب بها الجهاز. يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز. لا يجب أن يقوم الأطفال بعمليات التنظيف وصيانة الجهاز إلا تحت المراقبة.

**انتبه:** إن ترك بالموقد شحم وزيت دون مراقبة حيث أنه قد يكون مصدر خطر كما قد يتسبب في حدوث حرائق.

لا يجب أبداً محاولة إطفاء شعلة/حريق بواسطة الماء، بل يجب أن تقوم بإطفاء الجهاز وتغطية الشعلة على سبيل المثال بواسطة غطاء أو بواسطة بطانية مضادة للاشتعال.

**انتبه:** خطر حدوث حرائق: لا تترك أشياء على أسطح الطه

**انتبه:** إذا شُرخ السطح الزجاجي السيراميكي. قم بإطفاء الجهاز لتجنب حدوث صعقات كهربائية.

لا تقم باستخدام منتجات كاشطة أو سكاكين معدنية قاطعة لتنظيف الباب الزجاجي للفرن حيث يمكن أن يتسبب في خدش الأسطح مما قد يتسبب في كسر الزجاج.

قد تصبح أسطح الرف الداخلية (إذا وُجد) ساخنة.

أثناء عملية التنظيف الأوتوماتيكي قد تصبح الأسطح ساخنة للغاية: قم بإبعاد الأطفال عن الجهاز.

لا تقم أبداً بتنظيف الجهاز بواسطة آلات تنظيف البخار أو بالضغط العالي.

لا تضع أشياء معدنية (سكاكين، ملاعق، أغطية، إلخ) على سطح الموقد لأنها قد تصبح ساخنة.

تخلص من أي سوائل موجودة على الغطاء قبل فتحه. لا تغلق الغطاء الزجاجي (إذا وُجد) ووحدات احتراق الغاز واللوح الكهربائي مازال ساخناً.

بعد الاستخدام، قم بإطفاء موقد أسطح الطهي بواسطة جهاز التحكم الخاص به ولا تثق بوحدة كشف الأوعية.

**انتبه:** تأكد من أن الجهاز مغطى قبل أن تقوم بتغيير اللمبة حتى تتجنب احتمالية حدوث صعقات كهربائية.

إن الجهاز غير مُخصص ليتم تشغيله بواسطة وحدة تحكم زمني خارجية أو نظام تحكم من على بعد منفصل عن الجهاز.

**انتبه:** قد يؤدي الاستخدام غير الصحيح لوحدات وقاية سطح الموقد إلى حدوث حرائق.

**انتبه:** في حالة تلف السطح الزجاجي:

قم بإطفاء على الفور جميع وحدات الاحتراق وأي عناصر تسخين كهربائية وقم بفصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي.

