

**Gebrauchsanweisung**

Instructions for use

**Mode d'emploi**

Gebruiksaanwijzing

**Istruzioni per l'uso****Οδηγίες χρήσης**

Instrukcje użytkowania

**Használati utasítás**

Инструкция за употреба

**הוראות שימוש****Brugsanvisning**

Bruksanvisning

**Käyttöohje**

Manual de utilização

**Instrucciones para el uso****Návod k použití**

Návod na použitie

**Instrucțiuni de utilizare**

Инструкции по эксплуатации

**تعليمات الاستعمال****SENSING THE DIFFERENCE**

ACMK 6110/WH/1

ACMK 6110/IX/1

ACMK 6110 / IX / 3

ACMK 6110 / WH / 3

**GB**

English

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

Operating Instructions,2
<b>Safety instructions 3</b>
Description of the appliance-Overall view,18
Description of the appliance-Control Panel,19
Installation,20
Start-up and use,25
Care and maintenance,28
Warranty Duration&Coverage 30

**FR**

Français

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

Mode d'emploi,2
<b>CONSIGNES DE SÉCURITÉ 8</b>
Description de l'appareil-Vue d'ensemble, 18
Description de l'appareil-Tableau de bord, 19
Installation,31
Mise en marche et utilisation,37
Nettoyage et entretien,40
<b>GARANTIE Durée et couverture 42</b>

عربي **AR****تعليمات التشغيل  
طباخ  
المحتويات**

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

**SAFETY INSTRUCTIONS****IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED**

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


Keep these instructions close at hand for future reference.

These instructions shall also be available on website: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

**YOUR SAFETY AND SAFETY OF OTHERS IS VERY IMPORTANT**

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

This is the safety alert symbol.

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

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

 **DANGER**

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


 **WARNING**

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

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

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

- Very young (0-3 years) and young children (3-8 years) shall be kept away unless continuously supervised.
- Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe appliance use and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance and its accessible parts become hot during use, young children should be kept away. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled down completely.
- During and after use, do not touch the heating elements or interior surface of the appliance - risk of burns.
- Do not touch the oven during pyrolysis cycle. Keep children away from the oven during the pyrolysis cycle. Excess spillage and any object must be removed from the oven cavity before cleaning cycle (only for ovens with Pyrolysis function).
- The appliance is designed solely for domestic use for cooking food. No other use is permitted (e.g. heating rooms).
- Overheated oils and fats catch fire easily. Always remain vigilant when cooking foods rich in fat, oil or alcohol (e.g. rum, cognac, wine).
- Never leave the appliance unattended during food drying.
- **WARNING** : Do not heat or cook with sealed jars or containers in the appliance.
- The pressure that builds up inside might cause them to explode, damaging the appliance.
- If alcoholic beverages are used when cooking foods (e.g. rum, cognac, wine), remember that alcohol evaporates at high temperatures. As a result, there is a risk that vapours released by the alcohol catch fire if coming in contact with the electrical heating element.
- Use oven gloves to remove pans and accessories, taking care not to touch the heating elements.
- If the appliance is suitable for probe usage, Only use the temperature probe recommended for this oven.
- During and after the pyrolysis cycle, the animals have to be kept away from the area of the appliance location (only for ovens with Pyrolysis function).
- **DANGER OF FIRE** : Do not store items on the cooking surfaces since they can catch fire.
- **WARNING** : If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock (only for appliances with glass surface).

- These instructions are valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol doesn't appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country"
- **CAUTION** : The use of the gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of the window, or more effective ventilation, increasing the level of mechanical ventilation where present .
- If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion , may result causing property damage or injury.
- **CAUTION** : In case of hotplate glass breakage: -shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply; - do not touch the appliance surface; -do not use the appliance
-  The glass lid can break in if it is heated up. Turn off all the burners and the electric plates before closing the lid. Do not shut down lid when burner alight .

## INTENDED USE OF THE PRODUCT

- This appliance is designed solely for domestic usage. No other use is permitted (e.g. heating rooms). To aim the appliance as professional use is forbidden. The manufacturer declines all responsibility for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as :
  - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - Farm houses;
  - By clients in hotels, motels and other residential environments;
  - Bed and breakfast type environments.
- Do not use the appliance outdoors.
- **CAUTION** : The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote controlled supply system.
- Do not store explosive or flammable substances such as aerosol cans and do not place or use gasoline or other flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.

## INSTALLATION

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

- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation operation.
- During installation, make sure the appliance does not damage the power cable.
- Only activate the appliance when the installation procedure has been completed.
- Kitchen units in contact with the appliance must be heat resistant (min 90°C).
- Carry out all cabinet cutting works before fitting the appliance in the furniture and carefully remove all wood chips and sawdust.
- After installation, the bottom of the appliance must no longer be accessible.
- For correct appliance operation, do not obstruct the minimum gap between the worktop and the upper edge of the oven.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

## GAS CONNECTION

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

## ELECTRICAL WARNINGS

- Make sure the voltage specified on the rating plate corresponds to that of your home.
- The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).
- For installation to comply with current safety regulations, an omnipolar switch with minimum contact gap of 3mm is required.
- Regulations require that the appliance is earthed.
- For appliances with fitted plug, if the plug is not suitable for your socket outlet, contact a qualified technician.
- Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. Do not connect the appliance to a socket which can be operated by remote control.
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, once fitted in its housing, to the main power supply.
- Do not pull the power supply cable.
- If the power cable is damaged it must be replaced with an identical one. The power cable must only be replaced by a qualified technician in compliance with the manufacturer instruction and current safety regulations. Contact an authorized service center.
- Do not operate this appliance if it has a damaged mains cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. Do not immerse the mains cord or plug in water. Keep the cord away from hot surfaces.
- The electrical components must not be accessible to the user after installation.
- Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.

## CORRECT USE

GB

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

**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.


- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use the hob as a work surface or support.
- If the appliance is installed over a built-in oven that is equipped with Self-Cleaning function (Pyrolysis), do not operate the appliance while the Self-Cleaning function is operating.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- Should you experience difficulty in turning the burners knobs, please contact After Sales Service for replacement of the burner tap if found to be faulty.
- The openings use for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Use pots and pans with bottoms the same width as that of the burners or slightly larger (see specific table). Make sure pots on the grates do not protrude beyond the edge of the hob.
- Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan
- **IMPORTANT** : Improper use of the grids can result in damage to the hob: do not position the grids upside down or slide them across the hob.
- Do not use : Cast iron griddles, ollar stones, terracotta pots and pans.
- Heat diffusers such as metal mesh, or any other types.
- Two burners simultaneously for one receptacle (e.g. Fish kettle).
- Note : should particular local conditions of the delivered gas make the ignition of burner difficult, it is advisable to repeat the operation with the knob turned to small flame setting.
- Note : In case of installation of a hood above the cooktop, please refer to the hood instructions for the correct distance.
- **WARNING** : The protective rubber feet on the grids represent a choking hazard for young children. After removing the grids, please ensure that all the feet are correctly fitted.
- Remove any liquid from the lid before opening it
- Do not operate the hob while the oven is operating Self-Cleaning function (Pyrolysis).

## CLEANING AND MAINTANCE


- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any cleaning or maintenance operation.
- Use protective gloves for cleaning and maintenance operations.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Never use steam cleaning equipment.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the appliance door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Ensure the appliance is cooled down before carrying out any cleaning or maintenance operation.
- Remove all accessories before running the pyrolysis function (also the lateral grids).
- If the oven is installed below a hob, make sure that all burners or electric hotplates are switched off during the Self-Cleaning (pyrolysis) function.
- Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.


## SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

### DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

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

### SCRAPPING OF HOUSEHOLD APPLIANCES

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


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

**ENERGY SAVING TIPS**

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

**DECLARATION OF CONFORMITY**

ECODESIGN Directive 2009/125/EC

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.
 ECODESIGN Directive 2009/125/EC	

**AFTER-SALES SERVICE**

**Before calling the After-Sales Service**

1. See if you can eliminate the problem on your own (see "Troubleshooting Guide").
2. Switch the appliance off and on again to see if the problem persists.

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

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

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

**SERVICE** 00 0000 00000



**INSTRUCTIONS IMPORTANTES À LIRE ET À RESPECTER**

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement les guides de sécurité, d'utilisation et d'entretien. Gardez ces documents à portée de main pour toute référence future.

Ces instructions sont également disponibles sur le site Web : [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

**VOTRE SÉCURITÉ ET CELLE DES AUTRES EST TRÈS IMPORTANTE**

Ce manuel et l'appareil lui-même fournissent des avertissements de sécurité importants, à lire et à respecter en tout temps.

Ceci est le symbole d'alerte de sécurité.



Ce symbole vous avertit des risques potentiels de blessures graves ou même de mort qui peuvent survenir pour vous et toute autre personne.

Tous les messages concernant la sécurité seront précédés du symbole d'alerte de sécurité et du mot « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots signifient :

**DANGER**

Indique une situation risquée qui, si elle n'est pas évitée, entraînera des blessures graves.

**AVERTISSEMENT**


Indique une situation risquée qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures graves.

Tous les avertissements de sécurité donnent des détails spécifiques du risque potentiel présent et indiquent comment réduire le risque de blessure, de dommages et de choc électrique résultant d'une mauvaise utilisation de l'appareil. Observez attentivement les instructions suivantes :

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des risques. Le fabricant décline toute responsabilité pour le préjudice à des personnes ou des animaux ou des dommages aux biens si ces conseils et précautions ne sont pas respectés.

- Les bébés (0-3 ans) et les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil à moins d'être surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou n'ayant pas suffisamment d'expérience ou de connaissances si une personne chargée de la sécurité les surveille ou leur apprend à utiliser le produit en toute sécurité et en étant conscients des dangers y afférents. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par les enfants sans surveillance.
- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Par conséquent, les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart. Ne laissez l'appareil entrer en contact avec des tissus ou d'autres matériaux inflammables que lorsque tous les composants ont complètement refroidi.
- Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas aux éléments chauffants ou à la surface intérieure de l'appareil, afin d'éviter tout risque de brûlures.
- Évitez de toucher le four au cours du cycle de pyrolyse. Tenez les enfants loin du four lors du cycle de pyrolyse. Tout déversement excessif et tout objet doivent être retirés de la cavité du four avant le nettoyage (uniquement pour les fours dotés de la fonction de pyrolyse).
- Le présent appareil a été conçu à des fins domestiques uniquement pour la cuisson. Toute utilisation à des fins autres que celles prévues est interdite (chauffage de pièces par exemple)
- Les huiles et graisses surchauffées prennent feu facilement. Vous devez toujours rester vigilant lors de la cuisson des aliments riches en graisse, en huile ou en alcool (par exemple, rhum, cognac, vin).
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le séchage des aliments.
- **AVERTISSEMENT** : Évitez de cuisiner ou de chauffer les aliments dans des bocaux ou récipients hermétiquement fermés.
- La pression qui monte à l'intérieur pourrait les faire exploser et endommager l'appareil.
- Si les boissons alcoolisées sont utilisées lors de la cuisson des aliments (par exemple, le rhum, le cognac, le vin), rappelez-vous que l'alcool s'évapore à des températures élevées. En conséquence, il existe un risque que les vapeurs dégagées par l'alcool prennent feu en cas de contact avec l'élément de chauffage électrique.
- Utilisez des gants de cuisine pour sortir les casseroles et les accessoires, en prenant soin de ne pas toucher les éléments chauffants.
- Si l'appareil est adapté pour l'utilisation de la sonde, utilisez seulement la sonde de température recommandée pour ce four.
- Pendant et après le cycle de pyrolyse, les animaux doivent être tenus à l'écart de la zone de l'emplacement de l'appareil (seulement pour les fours dotés de la fonction de pyrolyse).



- **RISQUE D'INCENDIE** : N'entreposez pas d'éléments sur les surfaces de cuisson puisqu'elles sont inflammables.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique (uniquement pour les appareils ayant une surface en verre).
- Ces instructions sont valables si le symbole du pays s'affiche sur l'appareil. Si le symbole ne s'affiche pas sur l'appareil, il est recommandé de se référer aux instructions techniques qui fourniront les consignes nécessaires relatives à l'adaptation de l'appareil aux conditions d'utilisation du pays<sup>1</sup>
- **ATTENTION** : L'utilisation de l'appareil de cuisson au gaz entraîne la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans la pièce où il est installé. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée, principalement lorsque l'appareil est en cours d'utilisation : gardez les orifices de ventilation naturelle ouverts ou installez un dispositif mécanique de ventilation (hotte aspirante mécanique). L'utilisation intensive prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou une ventilation plus efficace, augmentant ainsi le niveau de ventilation mécanique déjà installée.
- Si les informations contenues dans ce manuel ne sont pas minutieusement respectées, un incendie ou une explosion pourraient survenir, occasionnant ainsi des dégâts matériels ou des blessures.
- **ATTENTION** : En cas de cassure du verre de la plaque chauffante : éteignez immédiatement tous les brûleurs et tout élément chauffant électrique puis débranchez l'appareil ; ne touchez pas la surface de l'appareil ; - n'utilisez pas l'appareil
-  Le couvercle en verre peut se briser s'il est chauffé. Éteignez les brûleurs et les plaques électriques avant de fermer le couvercle. Ne refermez pas le couvercle lorsque le brûleur est allumé (zdi)

#### USAGE PRÉVU DE L'APPAREIL/PRODUCT

- Le présent appareil a été conçu à des fins domestiques uniquement. Toute utilisation à des fins autres que celles prévues est interdite (chauffage de pièces par exemple) Tout usage à des fins professionnelles est interdit. Le fabricant décline toute responsabilité pour un usage inapproprié ou un réglage incorrect des commandes.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique et dans des endroits similaires, tels que :
  - les espaces cuisine dans les boutiques, les bureaux et autres environnements de travail ;
  - les maisons de campagne ;
  - les cuisines pour clients dans les hôtels, motels et autres lieux d'habitation ; et
  - les chambres d'hôtes.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- **ATTENTION** : Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande séparée.
- Ne stockez pas de substances explosives ou inflammables telles que les aérosols et ne posez ni n'utilisez de l'essence ou d'autres matériaux inflammables dans ou près de l'appareil. Autrement, cela pourra entraîner un incendie si l'appareil est mis sous tension par inadvertance.

#### INSTALLATION

- L'installation et les réparations doivent être effectuées par un technicien qualifié, en conformité avec les instructions du fabricant et les réglementations de sécurité locales. Évitez de réparer ou de remplacer toute pièce de l'appareil sauf indication contraire dans le mode d'emploi.
- Les connexions électriques et de gaz doivent être conformes aux réglementations locales.
- Les enfants ne doivent pas effectuer des opérations d'installation. Éloignez les enfants lors de l'installation de l'appareil. Conservez les matériaux d'emballage (sacs en plastique, éléments en polystyrène, etc.) hors de portée des enfants, pendant et après l'installation de l'appareil.

**AVERTISSEMENT** : Toute modification de l'appareil et sa méthode d'installation sont cruciales pour une utilisation correcte et en toute sécurité de l'appareil dans les autres pays

- Utilisez des gants de protection pour effectuer toutes les opérations de déballage et d'installation.
- Après avoir déballé l'appareil, assurez -vous que la porte se ferme bien. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le service après -vente le plus proche. Pour éviter tout dommage, retirez le four de son socle en mousse de polystyrène seulement au moment de l'installation.
- Après avoir déballé l'appareil, assurez -vous que la porte se ferme bien.  
En cas de problème, contactez votre revendeur ou le service après -vente le plus proche. Pour éviter tout dommage, retirez le four de son socle en mousse de polystyrène seulement au moment de l'installation.
- L'appareil doit être manipulé et installé par deux personnes ou plus.
- Avant d'effectuer toute opération d'installation, assurez -vous de débrancher l'appareil du secteur.
- Lors de l'installation, assurez -vous que l'appareil n'endommage pas le câble d'alimentation.
- Allumez l'appareil uniquement lorsque la procédure d'installation a été achevée.
- Les unités de cuisine en contact avec l'appareil doivent être résistantes à la chaleur (min 90 °C).
- Effectuez tous les travaux de coupe de la carrosserie avant de monter l'appareil dans le meuble et retirez soigneusement tous les copeaux de bois et la sciure de bois.
- Après l'installation, la partie inférieure de l'appareil ne doit plus être accessible.
- Pour un fonctionnement correct de l'appareil, n'obstruez pas l'écart minimum entre le plan de travail et le bord supérieur du four.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter la surchauffe.

## CONNEXION DE GAS

- Utilisez des régulateurs de pression adaptés à la pression de gaz indiquée dans les instructions.
- **AVERTISSEMENT** : Avant l'installation, assurez -vous que les conditions locales de distribution de gaz (nature ou pression) sont compatibles avec le réglage de la plaque de cuisson (voir la plaque signalétique et le tableau d'injection).
- **AVERTISSEMENT** : Les conditions de réglage de cet appareil sont marquées sur l'étiquette (ou la plaque signalétique).
- **AVERTISSEMENT** : Cet appareil n'est pas relié à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et relié conformément aux réglementations d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences pertinentes concernant la ventilation.
- **AVERTISSEMENT** : Ces opérations doivent être réalisées par un technicien qualifié.
- Si l'appareil est relié au gaz liquéfié, la vis de régulation doit être serrée correctement.
- Lorsque la bouteille de gaz est adoptée, la bouteille ou le conteneur de gaz doit être correctement positionné(e) (position verticale).
- Utilisez uniquement un tuyau métallique flexible ou rigide pour la connexion de gaz.
- **IMPORTANT** : Si un tuyau en acier est utilisé, il doit être installé de manière à ne toucher aucune partie mobile des meubles (par exemple le tiroir). Il doit passer à travers une zone exempte d'obstructions et permettant une inspection sur toute sa longueur.
- L'appareil doit être relié à l'alimentation de gaz principale ou à la bouteille de gaz conformément à la réglementation nationale en vigueur. Avant la connexion, assurez -vous que l'appareil est adapté à l'alimentation en gaz que vous souhaitez utiliser. Si tel n'est pas le cas, suivez les instructions indiquées dans le paragraphe « Adaptation aux différents types de gaz ».
- Après la connexion à l'alimentation en gaz, vérifiez les fuites avec de l'eau savonneuse. Allumez les brûleurs et tournez les boutons de la position maximum 1\* à la position minimum 2\* afin de vérifier la stabilité de la flamme.

## AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'ÉLECTRICITÉ

- Assurez -vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle de votre maison.
- La plaque signalétique se trouve sur le bord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).
- Pour que l'installation soit conforme aux réglementations de sécurité en vigueur, un interrupteur omnipolaire avec ouverture de contact minimale de 3 mm est nécessaire.
- Le règlement exige que l'appareil soit relié à la terre.

- Pour les appareils avec prise intégrée, si la fiche ne convient pas à votre prise de courant, contactez un technicien qualifié.
- N'utilisez pas de rallonges, de multiprises ou d'adaptateurs. Ne branchez pas l'appareil à une prise qui peut être actionnée par télécommande.
- Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour relier l'appareil, une fois monté dans son logement, à l'alimentation principale.
- Évitez de tirer sur le câble d'alimentation.
- S'il venait à être endommagé, remplacez-le par un câble identique. Le câble d'alimentation doit être remplacé uniquement par un technicien qualifié, en conformité avec les instructions du fabricant et les normes de sécurité en vigueur. Contactez un centre de service agréé.
- N'utilisez pas cet appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé(e), s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est endommagé ou s'il est tombé. Ne prolongez pas le cordon d'alimentation ou la fiche dans de l'eau. Eloignez le cordon des surfaces chaudes.
- Les composants électriques ne doivent pas être accessibles à l'utilisateur après l'installation.
- Ne touchez pas l'appareil avec une partie du corps mouillée et ne l'utilisez pas pieds nus.

## UTILISATION APPROPRIÉE

**ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être supervisé. Une cuisson de courte durée doit être surveillée en permanence.

**AVERTISSEMENT** : Une cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et peut causer un incendie. N'essayez jamais d'éteindre un incendie avec de l'eau. Arrêtez plutôt l'appareil et ensuite couvrez les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.


- Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
  - N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou appui.
- Si l'appareil est installé sur un four encastré qui est équipé de la fonction d'auto-nettoyage (pyrolyse), évitez d'utiliser l'appareil lorsque la fonction d'auto-nettoyage est en marche.
- Après utilisation, éteignez l'élément de cuisson à l'aide de son bouton de commande tout en évitant de vous appuyer contre le détecteur de casserole.
  - S'il vous est difficile de tourner les boutons du brûleur, veuillez contacter le service après-vente pour le remplacement du brûleur en cas de défaillance.
  - Les orifices utilisés pour la ventilation et la dispersion de la chaleur ne doivent jamais être obstrués.
  - Utilisez des marmites et des casseroles dont la largeur est égale ou légèrement supérieure à celle des brûleurs (voir le tableau spécifique). Assurez-vous que les marmites sur les grillages ne dépassent pas les limites de la plaque de cuisson.
  - Ne laissez pas la flamme du brûleur dépasser le bord de la casserole
  - **IMPORTANT** : Un usage inapproprié des grilles peut endommager la plaque de cuisson : ne posez pas les grilles à l'envers ou ne les faites pas glisser sur la plaque de cuisson.
  - N'utilisez pas : de plaques de gril en fonte, de pierres ollaires, de marmites et de casseroles en terre cuite ;
  - des diffuseurs de chaleur tels que les grillages métalliques, ou tout autre type ;
  - deux brûleurs simultanément pour un réceptacle (par exemple poissonnière).
  - Remarque : si les conditions locales particulières du gaz fourni rendent l'allumage du brûleur difficile, il est conseillé de reprendre l'opération avec le bouton réglé sur une position de flamme réduite.
  - Remarque : En cas d'installation d'une hotte au-dessus de la table de cuisson, référez-vous aux instructions de la hotte pour la distance adéquate.
  - **AVERTISSEMENT** : Les pieds de protection en caoutchouc sur les grilles représentent un danger pour les jeunes enfants. Après le retrait des grilles, assurez-vous que tous les pieds sont correctement fixés.
  - Essuyez tout liquide sur le couvercle avant de l'ouvrir.
  - N'utilisez pas la table de cuisson pendant que le four exécute la fonction d'auto-nettoyage (pyrolyse).

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, assurez-vous de débrancher l'appareil du secteur.
- Utilisez des gants de protection pour les opérations de nettoyage et entretien.
- Assurez-vous de débrancher l'appareil avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez jamais un équipement de nettoyage à la vapeur.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ou les grattoirs métalliques pour nettoyer la porte de l'appareil, ils pourraient enrayer la vitre et elle pourrait se briser.
- Assurez-vous que l'appareil est refroidi avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Retirez tous les accessoires avant d'exécuter la fonction de pyrolyse (y compris les grilles latérales).
- Si le four est installé sous une plaque de cuisson, assurez-vous que tous les brûleurs ou des plaques électriques sont éteints au cours de la fonction d'auto-nettoyage (pyrolyse).
- N'utilisez pas de produits abrasifs ou corrosifs, de produits à base de chlore ou de tampons à récurer.
- **Remarque** : Pour éviter tout dommage du dispositif d'allumage électrique, ne l'utilisez pas lorsque les brûleurs ne sont pas dans leur logement.

## PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

### ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

- Le matériau d'emballage est 100 % recyclable et est marqué du symbole de recyclage . Les différentes parties de l'emballage doivent donc être éliminées en toute responsabilité et en pleine conformité avec la réglementation de l'autorité locale sur l'élimination des déchets.

### MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS



- Lors de la mise au rebut de l'appareil, rendez-le inutilisable en coupant le câble d'alimentation et en démontant les portes et les grilles (si présente) afin que les enfants ne puissent y grimper facilement et se coincer à l'intérieur.
- Cet appareil est fabriqué avec des matériaux recyclables ou réutilisables. Mettez-le au rebut conformément à la réglementation d'élimination des déchets locaux. 
- Pour de plus amples renseignements sur le traitement, la récupération et le recyclage des appareils électroménagers, contactez votre autorité locale compétente, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous achetez l'appareil.
- Cet appareil est marqué conformément à la Directive 2012/19/CE du Parlement européen relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques.
- En assurant la bonne évacuation de ce produit vous pourrez éviter tous risques de conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine causées par l'élimination incorrecte de ce produit.
- Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet domestique, mais doit être emmené dans un point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

### CONSEILS POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE

- Ne préchauffez le four que cela est spécifié dans la table de cuisson ou votre recette.
- Utilisez des modules de cuisson laqués ou émaillés sombres étant donné qu'ils absorbent beaucoup mieux la chaleur.
- Éteignez le four 10/15 minutes avant le temps de cuisson défini. Les aliments nécessitant une cuisson prolongée continue de cuire à même lorsque que le four est éteint.

## DÉCLARATION DE CONFIRMITÉ

ECODESIGN Directive 2009/125/EC

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
Dimensions du Four HxLxP	31x43,5x43,5 cm
Volume	58 l
Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats	largeur 46 cm profondeur 42 cm hauteur 8,5 cm
Tension et fréquence d'alimentation :	voir plaquette signalétique
Brûleurs	adaptables à n'importe quel type de gaz parmi ceux indiqués sur le plaquette signalétique
 ECODESIGN Directive 2009/125/EC 	

## SERVICE APRÈS - VENTE

### Avant d'appeler le service après-vente

1. Voyez si vous pouvez régler le problème vous-même (voir « Guide de dépannage »).
2. Éteignez l'appareil et rallumez-le pour voir si le problème persiste.

**Si le défaut persiste après les vérifications ci-dessus, contactez votre service après-vente le plus proche.**

Spécifiez : le type d'anomalie ;

- le type et le modèle de four ;
- le numéro du service après-vente (le numéro indiqué après le mot « service » sur la plaque signalétique) situé à l'intérieur du rabat du compartiment de rangement. Le numéro de service est également indiqué dans le livret de garantie ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

Pour les réparations, contactez un service après-vente autorisé, indiqué dans la garantie.

Si des travaux sont effectués par des techniciens ne relevant pas des centres de service après-vente autorisés du fabricant, demandez un reçu précisant le travail effectué et assurez-vous que les pièces de rechange sont d'origine. Le non-respect de ces instructions peut compromettre la sécurité et la qualité du produit.

**SERVICE** 00 0000 00000



## تعليمات السلامة

### يجب قراءته والتقيده به

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

### سلامتك وسلامة الآخرين مهمة للغاية

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

هذا هو رمز التنبيه على السلامة.

ينبهك هذا الرمز بالمخاطر المحتملة التي يمكن أن تحدثك أو تؤذيك والآخرين.

تتبع جميع رسائل السلامة رمز تنبيه السلامة أو كلمة "خطر" أو "تحذير" تعني هذه الكلمات:



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



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



### ل خطر الإصابة والضرر والصدمة الكهربائية الناتجة عن

تقدم جميع تحذيرات السلامة تفاصيل محددة عن الخطر المحتمل وتشير إلى كيفية تقليد الاستخدام الخاطئ للجهاز. تقيده بالتعليمات التالية بعناية.

قد يؤدي الإخفاق في التقيده بهذه التعليمات إلى مخاطر. لا يتحمل المصنع أية مسؤولية عن إصابة الأشخاص أو الحيوانات أو تضرر الممتلكات إذا لم يتم التقيده بهذه التدابير واحترامها.

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



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

## التحذيرات الكهربائية

- تأكد أن الفولطية الموضحة على لوحة التصنيف متوافقة مع فولطية منزلك
- الأفراس من الوضع الأقصى 1\* إلى الوضع الأدنى 2\* لفحص استقرار اللهب حتى يتوافق التركيب مع أنظمة السلامة الحالية، هناك حاجة لمفتاح أحادي القطب مع فجوة تلامس دنيا 3 مم.
- تقتضي الأنظمة تأريض الجهاز.
- بالنسبة للأجهزة المزودة بقياس، إذا كان القابس غير مناسب لمأخذ مقبسك، اتصل بفني مؤهل.
- لا تستخدم أسلاك التطويل، أو المقابس أو الوصلات المتعددة. لا توصل الجهاز بمقبس يمكن تشغيله بواسطة وحدة تحكم عن بعد.
- يجب أن يكون كابل الطاقة طويلا بما يكفي لتوصيل الجهاز، حال تثبيته في تجويفه، بمصدر الطاقة الرئيسي.
- لا تسحب كابل الطاقة.
- إذا تعرض سلك الطاقة للتلف، يجب استبداله بآخر مطابق. يجب استبدال كابل الطاقة بواسطة فني مؤهل، طبقا لتعليمات المصنع وأنظمة السلامة المحلية. اتصل بمركز الصيانة المعتمد.
- لا تشغل هذا الهاز إذا كان سلكه أو قابسه تالفا. إذا كان متضررا أو إذا سقط. لا تغمر سلك الطاقة أو القابس في الماء. أبق سلك الطاقة بعيدا عن الأسطح الساخنة.
- يجب أن تكون المكونات الكهربائية الطاقة سهلة الوصول بعد التركيب.
- لا تلمس الجهاز بأي جزء مبلل من الجسم ولا تشغله بقدمين عاريتين.
- يجب أن يكون من الممكن فصل الجهاز عن مصدر الطاقة بفصله إذا كان القابس سهل الوصول، أو بواسطة مفتاح مثبت في نهاية المقبس بتطابق مع معايير السلامة الكهربائية الوطنية.

## الاستخدام الصحيح


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

## التنظيف والصيانة



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

### حماية البيئة

## التخلص من مواد التغليف

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

## طرح الأجهزة المنزلية

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

## نصائح توفير الطاقة

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

## إعلان المطابقة

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



بيانات تقنية	
مقاييس الفرن (طول x عرض x 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
حورق	مناسبة لجميع أنواع الغاز المبينة في بطاقة المواصفات
	 ECODESIGN Directive 2009/125/EC 

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

## خدمة ما بعد البيع

قبل الاتصال بخدمة ما بعد البيع

1. تأكد إن كنت تستطيع حل المشكلة بمفردك (انظر "دليل العثور على الخلل").
2. أطفئ الجهاز وشغله ثانية لمعرفة إن كانت المشكلة مستمرة.

إن استمر العطل بعد الفحوصات أعلاه، اتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع.

حدد: نوع العطل؛

• نوع وطراز الفرن بدقة؛

• رقم خدمة ما بعد البيع (الرقم المذكور بعد كلمة "خدمة" على لوحة البيانات) موجود داخل جناح حجرة التخزين. وهو مذكور كذلك في كتيب الكفالة؛

• عنوانك الكامل؛

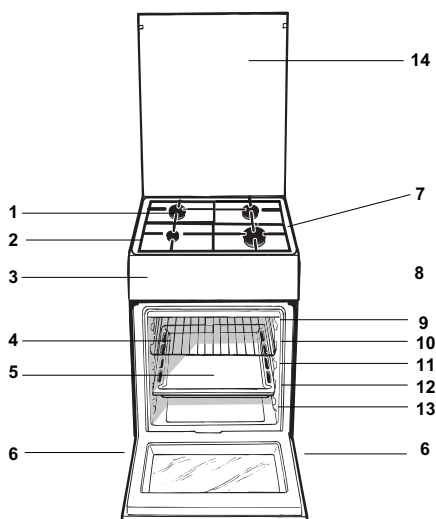
• رقم هاتفك.

للتصليح، اتصل بخدمة ما بعد البيع المعتمدة، المذكورة في الكفالة.

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

**SERVICE** 00 0000 00000





**GB**

## Description of the appliance Overall view

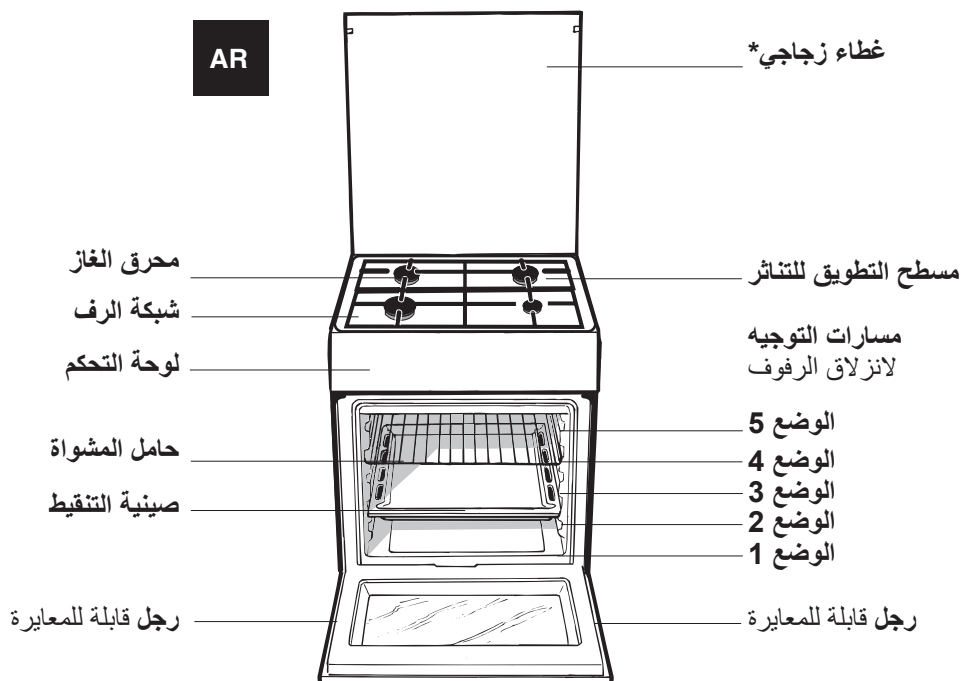
- 1.Hob burner
- 2.Hob Grid
- 3.Control panel
- 4.Sliding grill rack
- 5.DRIPPING pan
- 6.Adjustable foot
- 7.Containment surface for spills
- 8.GUIDE RAILS for the sliding racks
- 9.position 5
- 10.position 4
- 11.position 3
- 12.position 2
- 13.position 1
- 14.Glass Cover

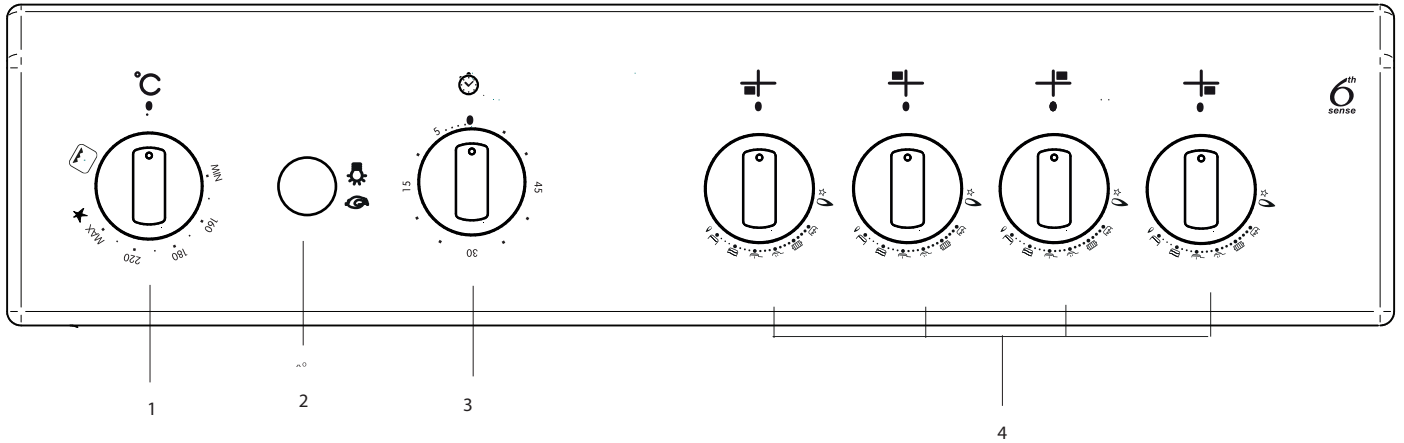
**FR**

## 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**





**GB**

## Description of the appliance Control panel

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

**عربي AR**

## 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

GB

Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe installation and operation of the appliance.

Please keep these operating instructions for future reference. Make sure that the instructions are kept with the appliance if it is sold, given away or moved.

The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided.

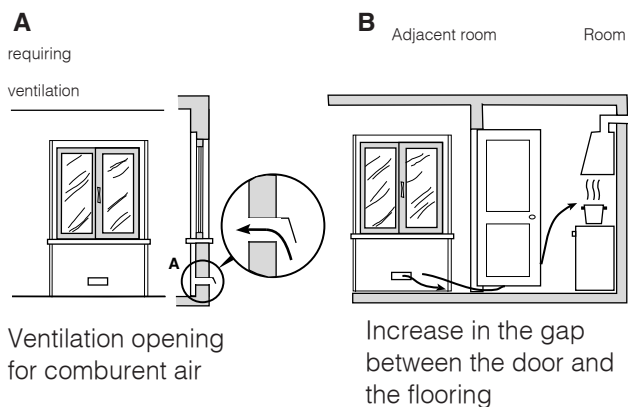
Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the cooker has been disconnected from the electricity supply.

## 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).

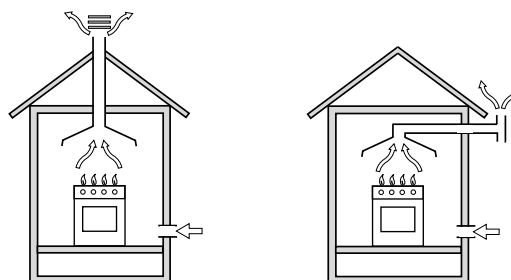
These inlets should be enlarged by 100% - with a minimum of 200 cm<sup>2</sup> - whenever the surface of the hob is not equipped with a flame failure safety device. When the flow of air is provided in an indirect manner from adjacent rooms (see figure B), provided that these are not communal parts of 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

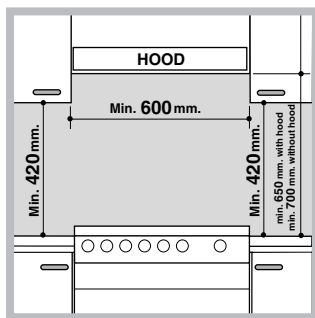
It is possible to install the appliance alongside cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

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:

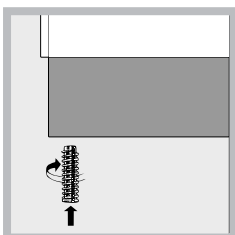
- Place it in the kitchen, dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 600 mm away from them.
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between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

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

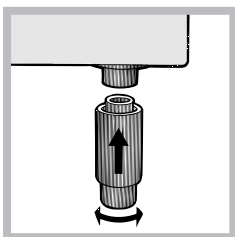


- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed according to the instructions listed in the relevant operating manual.

### 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.**

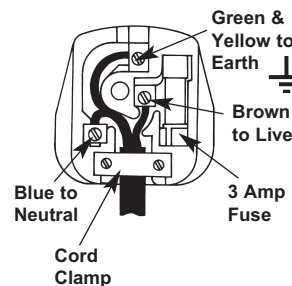
### IF THE FITTED PLUG IS REMOVED\*

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.

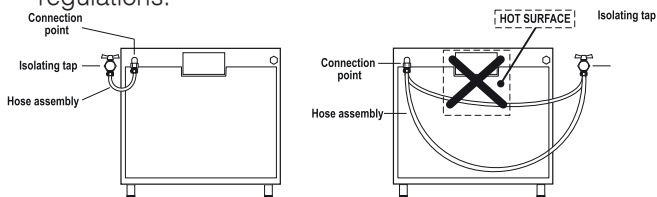
### Gas connection using a flexible rubber hose

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.

- 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).

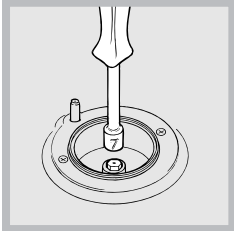
Perform the connection in such a way that the hose length does not exceed a maximum of 2 metres, making sure that the hose is not compressed and does not come into contact with moving parts.

### 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).

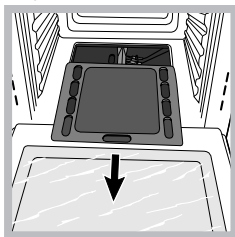
3. Replace all the components by following the above instructions in reverse.

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.

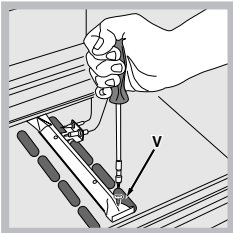


### Adapting the oven

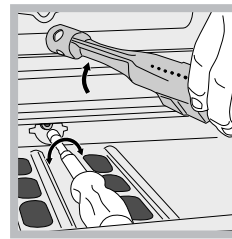
Replacing the oven burner nozzle:

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

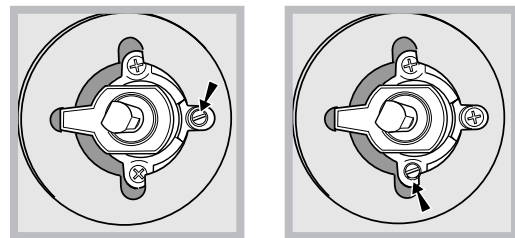
(see figure) or with a 7 mm socket spanner, and replace it with a new nozzle that is suited to the new type of gas (see Burner and nozzle specifications table).

### 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.

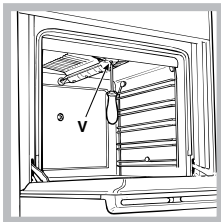
In the case of natural gas, the adjustment screw must



be unscrewed by turning it anti-clockwise.

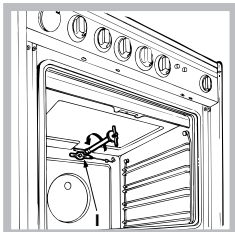
5. Turn the knob from the MAX position to the MIN position quickly or open and shut the oven door, making sure that the burner is not extinguished.

### 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

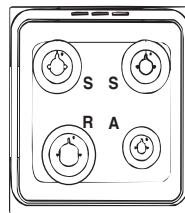
new nozzle that is suited to the new type of gas (see Burner and nozzle specifications table).

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

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

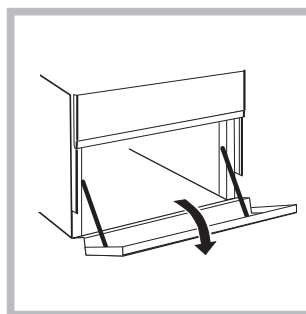
After adjusting the appliance so it may be used with a different type of gas, replace the old rating label with a new one that corresponds to the new type of gas (these labels are available from Authorised Technical Assistance Centres).

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".



ACMK 6110/WH/1  
ACMK 6110/IX/1  
ACMK 6110 / IX / 3  
ACMK 6110 / WH / 3

### 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

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)				28-30	37	20	
		Minimum (mbar)				20	25	17	
		Maximum (mbar)				35	45	25	

\* At 15°C and 1013 mbar- dry gas

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

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

Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m






# Start-up and use

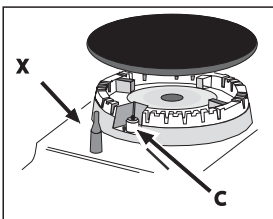
## Using the hob


### Lighting the burners

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

To light one of the burners on the hob:

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




If the appliance is fitted with an electronic lighting device\* (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.

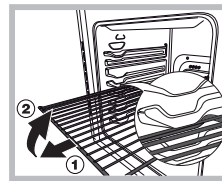
### Practical advice on using the burners

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

1. Place the oven shelves in the appropriate positions (refer to cooking charts).
2. Push in and turn the control knob fully anti-clockwise. Continue to push in the control knob for a further 3 seconds after the gas has lit to allow time for the safety device to operate. If the burner extinguishes when the control knob is released, repeat the procedure ensuring the control knob is fully depressed and allowing more time for the safety device to operate.

For the models with the electronic ignition button (★), press the button and then turn the knob.

3. Turn the control knob clockwise to the required setting (refer to cooking chart).
4. Ensure that the appliance is connected to the correct electrical supply and that the supply is switched on.
5. To turn off, turn the control knob fully clockwise the the symbol ●

If for any reason the oven burner has not lit after 15 seconds, turn the control knob to the OFF position. Leave the main oven door open and wait for at least 1 minute before attempting to light the burner again. Never place dishes over the burner. An odour may be noticed when first using the oven - this should cease after a short period of use.

### 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.

\* Only available in certain models.

### Grill

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

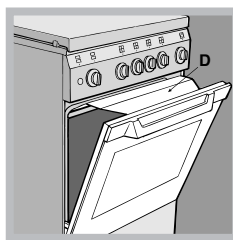
turning it in a clockwise direction until it reaches the ☐ position. The grill enables the surface of food to be browned evenly and is particularly suitable for roast dishes, schnitzel and sausages.

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.



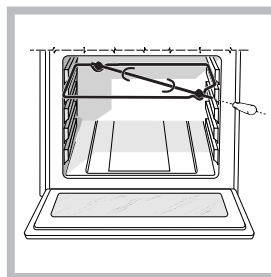
! When using the grill, leave the oven door ajar, positioning the deflector D between the door and the control panel (see figure) in

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.

## 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

GB

## Switching the appliance off

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

## Cleaning the appliance

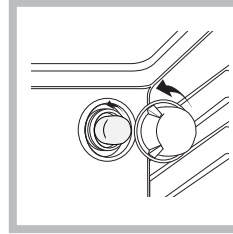
Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

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

## Assistance

Never use the services of an unauthorised technician.

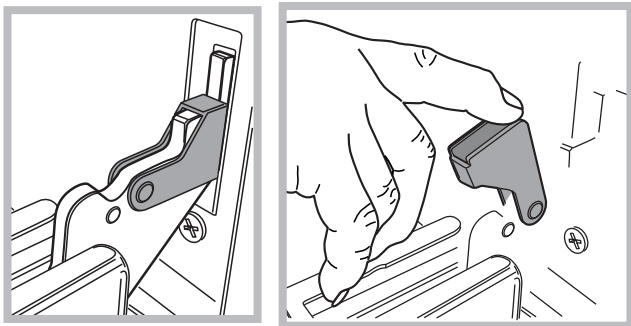
### Please have the following information to hand:

- The type of problem encountered.
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

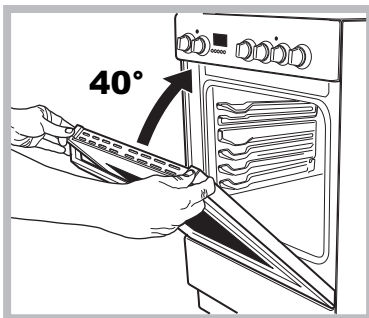
The latter two pieces of information can be found on the data plate located on the appliance.

### Removing and fitting the oven door:

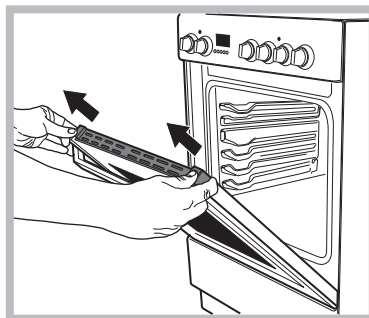
1. Open the door
2. Make the hinge clamps of the oven door rotate backwards completely (see photo)



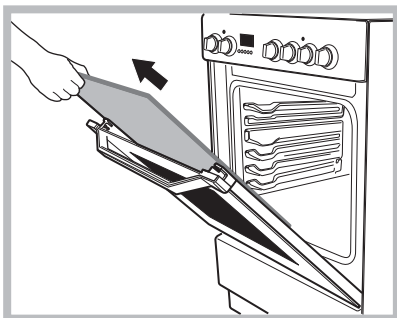
3. Close the door until the clamps stop (the door will remain open for 40° approx.) (see photo)



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".

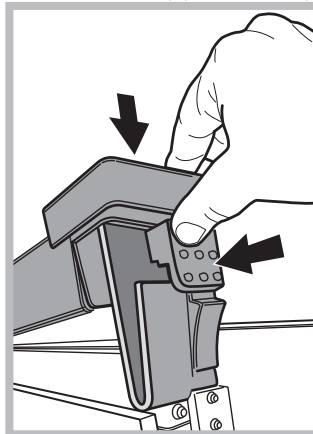


6. Replace the glass.

**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-authorized 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

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).

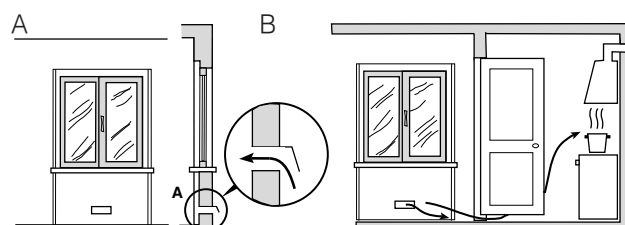
Les prises d'air, protégées par des grilles, doivent disposer d'un conduit d'au moins 2 cm<sup>2</sup> de section utile et dans une position qui leur évite tout risque d'être bouchées accidentellement, même partiellement (voir figure A).

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.

Local adjacent

Local à ventiler



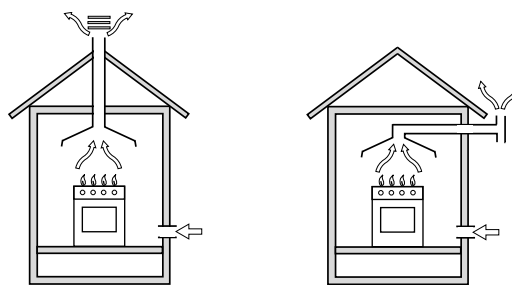
Ouverture de ventilation pour l'air comburant

Agrandissement de la fissure entre la porte et le sol

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).



Evacuation directement à l'extérieur

Evacuation par cheminée ou conduit de fumée ramifié (réservé aux appareils de cuisson)

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.

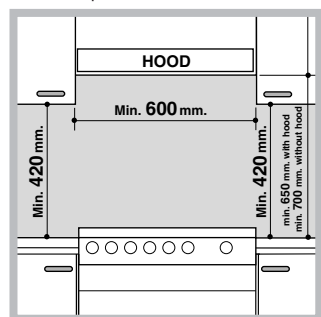
## Positionnement et nivellement

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 :

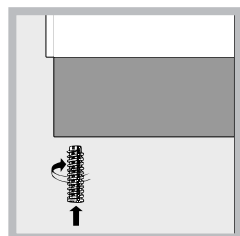
- installez cet appareil dans une cuisine, une salle à manger ou un studio (jamais dans une salle de bains);
- si le plan de cuisson de la cuisinière dépasse le plan de travail des meubles, ces derniers doivent être placés à au moins 200 mm de l'appareil;



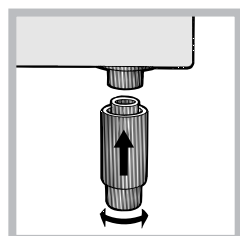
- si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à au moins 420mm de distance du plan. Il faut prévoir une distance de 700mm si les éléments suspendus sont inflammables (voir figure);

- 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.

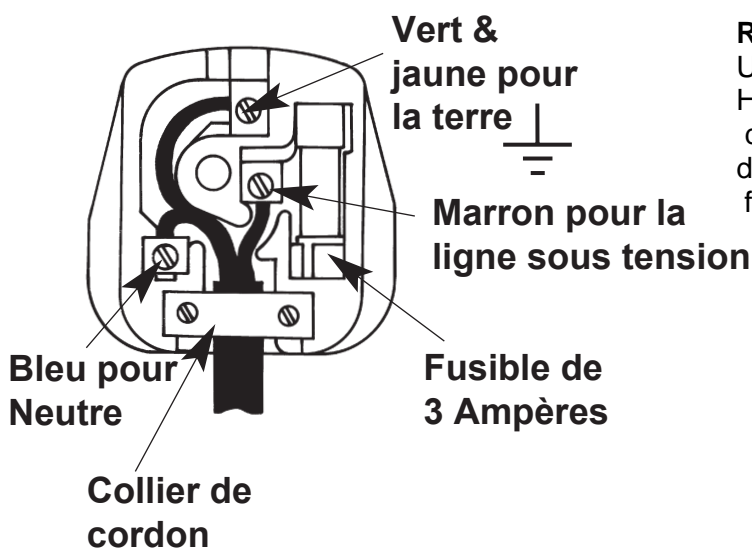
**Important** : les fils du cordon d'alimentation sont colorés selon le code suivant :

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).

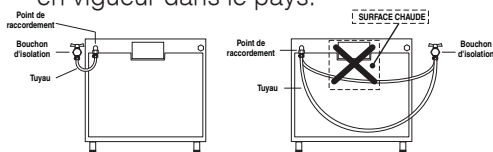
Pour un fonctionnement en toute sécurité, pour un meilleur emploi de l'énergie et une plus longue durée de vie de l'appareil, vérifiez que la pression d'alimentation respecte bien les valeurs indiquées dans le tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs (voir ci-dessous).

## 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.

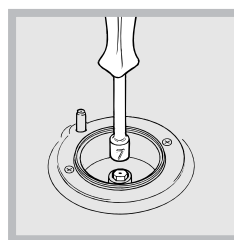
### Vérification de l'étanchéité

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 le quel 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) ;

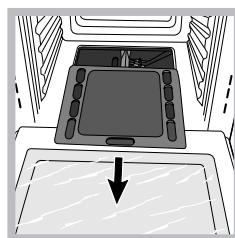
3. remontez les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.

### 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.

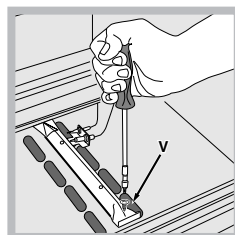
Les brûleurs du plan de cuisson ne nécessitent pas de réglage de l'air primaire.

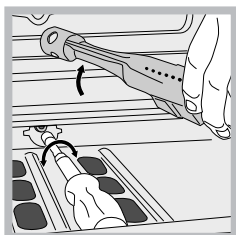
### Adaptation du four



Remplacement du brûleur du four:

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





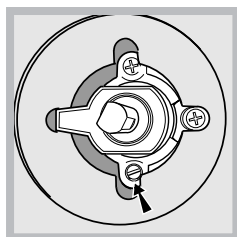
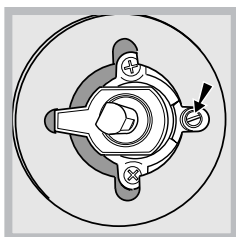
3. déposer le brûleur du four après avoir enlevé la vis V (voir figure);

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.

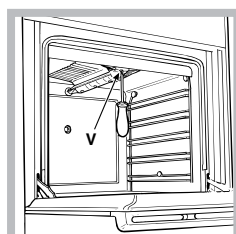


En cas de gaz naturel, il faut dévisser la vis de réglage en tournant

dans le sens inverse des aiguilles d'une montre;

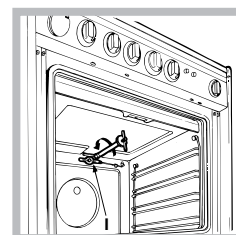
5. vérifier si, en tournant rapidement le bouton de la position MAX à la position MIN, ou en ouvrant et fermant rapidement la porte du four, le brûleur ne s'éteint pas.

### 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).

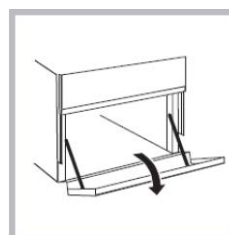
Les brûleurs du four et du gril ne nécessitent pas de réglage de l'air primaire.

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.

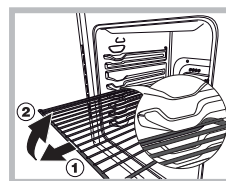
Si la pression du gaz diffère (ou varie) par rapport à la pression prévue, il faut installer, sur la tuyauterie d'entrée un régulateur de pression approprié conforme à la réglementation sur les "régulateurs pour gaz canalisés" en vigueur dans le pays.

### Compartment 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

## 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'alimentatio	Nominale (mbar)				28-30	37		20	
	Minimum (mbar)				20	25		17	
	Maximum (mbar)				35	45		25	

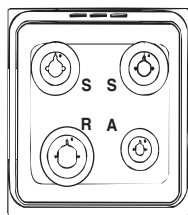
\* A 15°C et 1013 mbar-gaz sec

\*\* 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>



ACMK 6110/WH/1

ACMK 6110/IX/1

ACMK 6110 / IX / 3

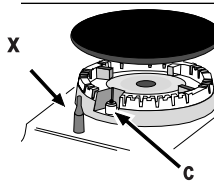
ACMK 6110 / WH / 3

# Mise en marche et utilisation

## 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.

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.

## UTILISATION DU FOUR PRINCIPAL

1. Ajustez la position des étagères du four (référez-vous aux diagrammes de cuisson).
2. Poussez et tournez le bouton de contrôle dans le sens antihoraire. Continuez de pousser le bouton de contrôle pendant 3 secondes supplémentaires après l'allumage du gaz, pour permettre au dispositif de sécurité de se mettre en marche. Si le brûleur s'éteint lorsque vous relâchez le bouton de contrôle, répétez la procédure en enfonçant davantage le bouton de contrôle et en accordant plus de temps pour la mise en marche du dispositif de sécurité.

Pour des modèles avec système d'allumage

électronique (★), appuyez sur le bouton d'allumage et tournez le bouton de contrôle.

3. Tournez le bouton de contrôle dans le sens horaire à la position requise (référez-vous au diagramme de cuisson).
4. Assurez-vous que l'appareil est branché à une source d'alimentation électrique appropriée et que celle-ci est activée.
5. Pour éteindre le four, tournez le bouton de contrôle dans le sens horaire en direction du symbole. ●

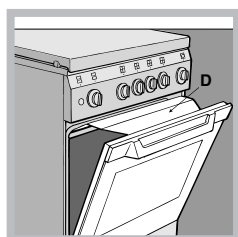
Si, pour une quelconque raison le brûleur du four ne s'allume pas après 15 secondes, placez le bouton de contrôle à la position OFF. Laissez la porte du four principal ouverte et patientez au minimum 1 minute avant d'essayer de rallumer brûleur. Ne placez jamais les plats au dessus du brûleur. Une odeur peut se dégager lors de la première utilisation du four. Elle devrait se dissiper après quelques temps.

### 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.

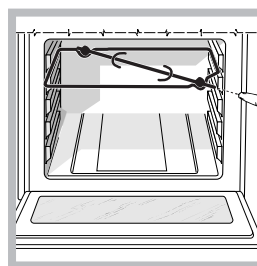


Le gril étant équipé d'un dispositif de sécurité de flamme, il faut pousser sur le bouton du FOUR pendant environ 6 secondes.

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 encastrer 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

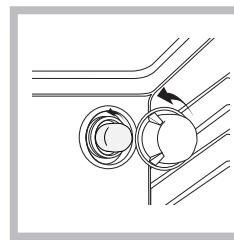
Contrôlez périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, adressez-vous au service après-vente le plus proche de votre domicile. Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

## 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 :

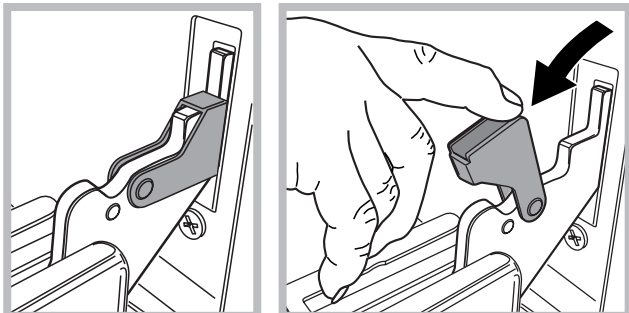
- le modèle de votre appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

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

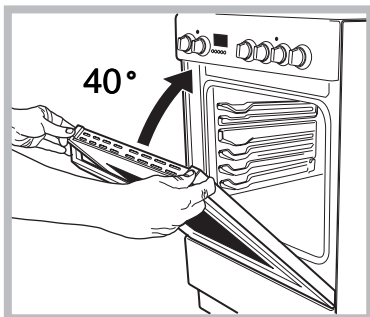


### Démontage et remontage de la porte du four :

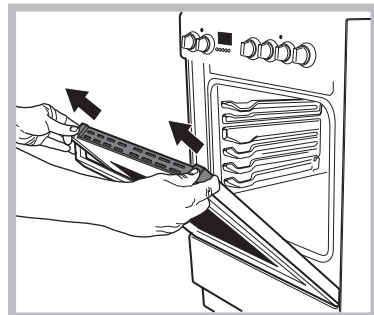
1. Ouvrir la porte
2. Faire pivoter à l'arrière les crochets des charnières de la porte du four (voir photo)



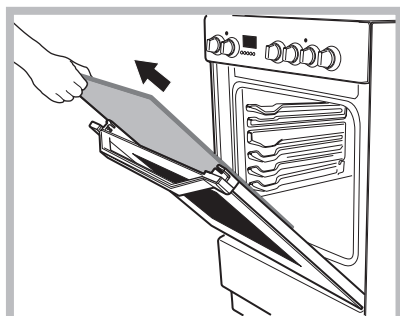
3. Refermer la porte jusqu'à l'arrêt du crochet (la porte restera ouverte à 40° environ) (voir photo)



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



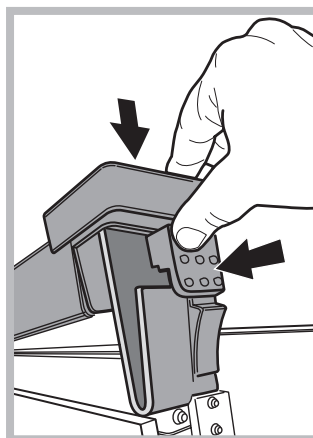
6. Remonter la vitre.

**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

---

FR

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	<b>2 ans</b>
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	Tél. : 0860 884 402	Swaziland	Tél. : 2404 5700/82
Mozambique	Tél. : 21 305 455/6	Lesotho	Tél. : +27 11 663 5479

## الكفالة

## 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.

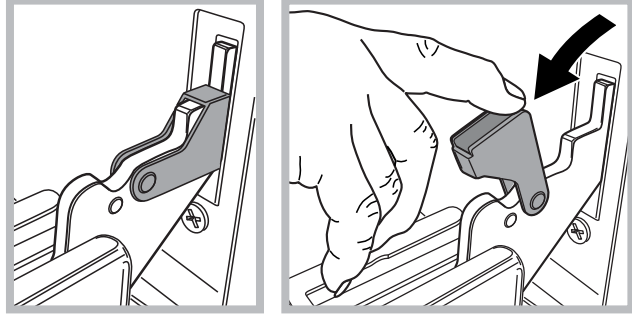
بعد انتهاء مدة الكفالة، تستوفى جميع رسوم الإصلاحات من المستهلك كلياً.

## أرقام مراكز الاتصال بالعميل

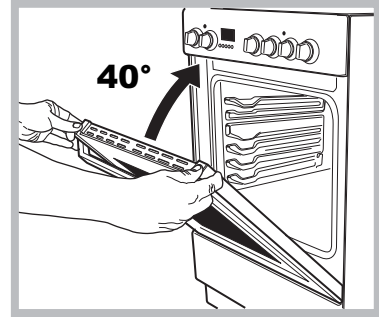
جنوب أفريقيا	هاتف: 402 884 0860	سوازيلاند	هاتف: 5700/82 2404
موزمبيق	هاتف: 455/6 305 21	ليسوثو	هاتف: 5479 663 11 27+
بتسوانا	هاتف: 6630/1 318	زامبيا	هاتف: 380 350 211
ناميبيا	هاتف: 2144/5 40 061	زمبابوي	يرجى الاتصال بالمتجر حيث اشتريت الجهاز.

## فك وإعادة تركيب باب الفرن:

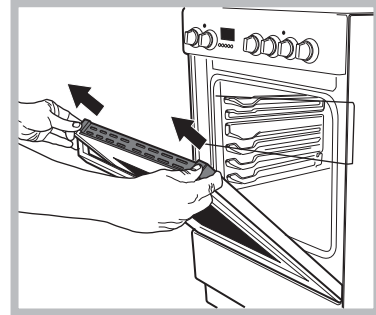
1. أفتح الباب
2. قم بإدارة وحدات تثبيت مفصلات باب الفرن بالكامل إلى الورا (انظر الصورة)



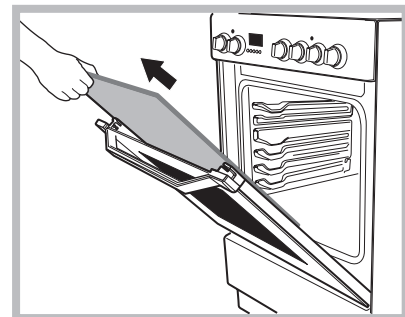
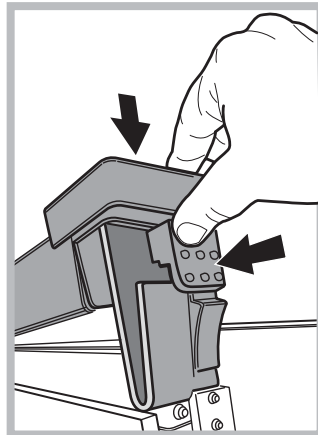
3. أفل باب الفرن حتى تسمع صوت تعشيق وحدة التثبيت (سوف يظل الباب مفتوحًا حوالي 40 درجة) (انظر الصورة)



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 ثانية.
7. ثم بتركيب الجزء الجانبي ثانية، إذا تم تركيب القطعة بطريقة صحيحة سوف تسمع صوت نقرة.
8. أفتح الباب تمامًا.
9. أغلق الأجزاء على شكل U (أنظر الصورة).  
والآن



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

## إيقاف تشغيل الجهاز

افصل جهازك عن تزويد الطاقة قبل إنجاز أي عمل له.

## فحص مطاط الفرن

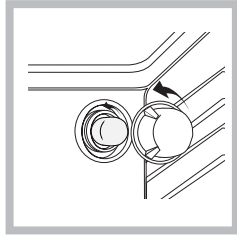
افحص مطاط الباب حول الفرن بشكل منتظم. إذا تلف المطاط، الرجاء اتصل بأقرب مركز خدمة ما بعد البيع. نوصي بعدم استخدام الفرن إلى أن يتم استبدال المطاط.

## تنظيف الجهاز

لا تستخدم أبدا المنظفات بالبخار أو المنظفات بالضغط مع الجهاز.

## تبديل مصباح إنارة الفرن

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



## صيانة حنفية الغاز

مع مرور الوقت، يمكن للحنفيات أن 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

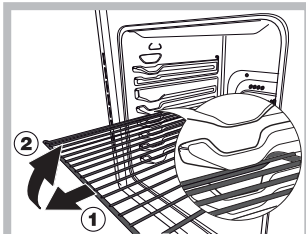
- لا تقم بأي عملية تنظيف أو صيانة دون فصل الجهاز عن شبكة الكهرباء الرئيسية.
- إذا تعطل الجهاز، عليك ألا تحاول، بأي حال من الأحوال، إجراء التصليحات بنفسك. يمكن لإجراء التصليحات من قبل أشخاص قليلي الخبرة أن يلحق الأذى أو حتى إلى تعطيل الجهاز. اتصل بالمساعدة.
- لا تضع أغراضا ثقيلة على باب الفرن وهو مفتوح.

## 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 النافثة (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 بسلطنتهم 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 خلوّه من البقايا بحيث يحكم التصاقه بالباب كما ينبغي، هذا سيمنع تسرب الحرارة.



مظنّب نرفال ديوزت مت! هي ب ن ت  
اه ا ر خ ا ب ح م س ي ت ا ك ب ش ل ل ف ا ق ي ا  
(1). نرفال ن م ج ر خ ت ن ا ن و د ب  
ي ف ك ي ل م ا ل ا ب ت ا ك ب ش ل ا ج ا ر خ ا ل  
ب ن ا ج ل ا ن م ا ه ا س م ا ع م ا ه ا ع ف ر  
ي ف ح ر و م و ه ا م ك ، ا ه ب ح س و ي م ا ل ا  
(2) ل ك ش ل ا

! 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 الدولة 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.

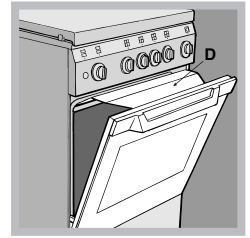
### الشواء

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  الشواء. يتيح تحمير 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.

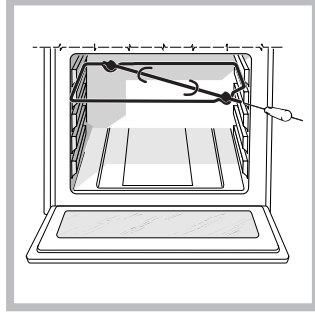
! عند استخدام المشواة، اترك باب الفرن مفتوحا جزئيا، مع تمرير عقرب التوجيه D إلى ما بين الباب ولوحة التحكم (انظر الرسم) لتحاكي إحمال المفتاح أكثر مما يجب.



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

\* متوفر في طرازات معينة فقط



## 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.
3. اضبط قوة اللهب بالمستوى المراد به بواسطة إدارة مفتاح المحرق بعكس اتجاه عقارب الساعة. يمكن أن يكون هذا إعداد الحد الأدنى، C إعداد الحد الأقصى، E 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.

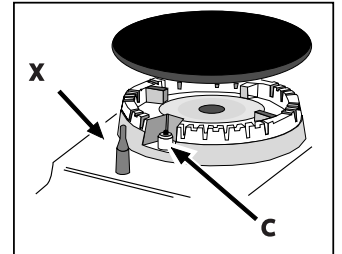
لإطفاء المحرق، أدر المفتاح حتى يصل إلى وضع التوقيف •.

### 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

عند إدارة المقبض، سوف تسمع صوت/نقرة مما يشير إلى الانتقال من مستوى إلى مستوى آخر. يسمح النظام بضبط القدرة الأكثر دقة، مما يسمح بضبط قوة الشعلة وتحديد المستوى المفضل لطهي الأطعمة المختلفة بطريقة أسهل.

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

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

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

### استخدام الفرن

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

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

### لاستخدام الفرن الرئيسي

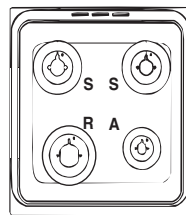
1. ضع أرفف الفرن في الأوضاع الصحيحة (راجع مخططات الطهي).
2. اضغط وأدر قرص التحكم عكس عقارب الساعة كليا. استمر في الضغط على قرص التحكم لمدة 3 ثواني إضافية بعد اشتعال الغاز لإتاحة الوقت لجهاز الأمان للعمل. إذا انطفأت الحارقة عند تحرير قرص التحكم، كرر الإجراء مع ضمان بقاء الضغط على قرص التحكم كليا، لإتاحة مزيد من الوقت لجهاز الأمان للعمل.

بالنسبة للطرزات التي تحوي زرا للإشعال الإلكتروني (☆)، اضغط على الزر ثم أدر القرص.

3. أدر قرص التحكم مع عقارب الساعة إلى الوضع المطلوب (راجع مخطط الطهي).
4. تأكد أن الجهاز موصول بالمصدر الكهربائي وأنه مشغل.
5. للإيقاف، أدر القرص مع عقارب الساعة حول الرمز كليا ●.

في حال لم تشتعل حارقة الفرن بعد 15 ثانية لأي سبب كان، أدر قرص التحكم إلى وضع الإيقاف. اترك باب الفرن الرئيسي مفتوحا لمدة 1 دقيقة قبل محاولة إشعال الحارقة ثانية. لا تضع الأطباق فوق الحارقة. يمكن ملاحظة رائحة عند استخدام الفرن لأول مرة- يمكن أن يتوقف ذلك بعد فترة قصيرة من الاستعمال.

م	مثالية لطهي الطعام لطيف (مثل: الأرز، والصلصات، يحمص الأسماك) (حبي) السوائل (الماء و النبيذ، مرق، حليب)
م	مثالية للطبخ (لفترة طويلة من الزمن) وسماكة. الدهن المعكرونة،
م	مثالية لالقلي
م	الطبخ على نار عالية و الاحمرار (المشوي، وشرائح اللحم، فيليه السمك، البيض المقلي).
م	مثالية للاستجواب و الاحمرار، بدءا لطهي الطعام، القلي العميق المنتجات المجمدة.
م	مثالية لزيادة سريعة في درجة حرارة الطعام على الصيام غليان في حالة من الماء أو تسخين السوائل بسرعة الطهي.



ACMK 6110/WH/1  
ACMK 6110/IX/1  
ACMK 6110 / IX / 3  
ACMK 6110 / WH / 3

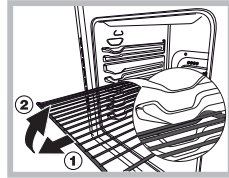
### جدول مواصفات المحرق والفوهة

الغاز الطبيعي		الغاز السائل				الطاقة الحرارية كيلواط (*.p.c.s)		الفطر (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

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

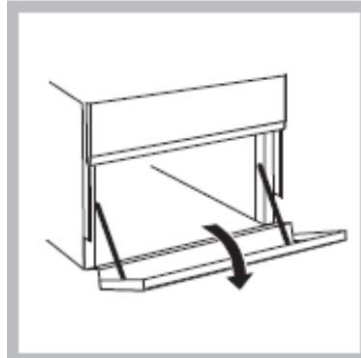
\*\* P.C.S. = 37.78 MJ/Kg P.C.S. = 50.37 MJ/Kg

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



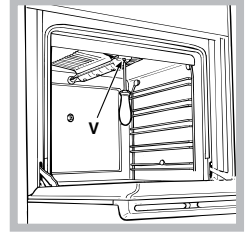
### الحجرة السفلية\*

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

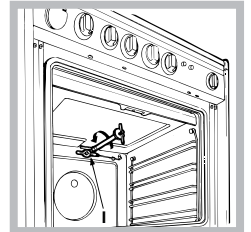


### تبديل فوهة محرق المشواة:

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 المحارق 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».

ضبط الإعداد الأدنى لمحارق الرف:

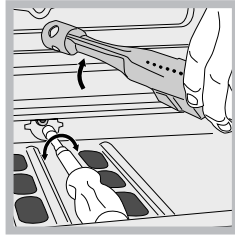
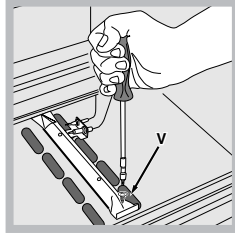
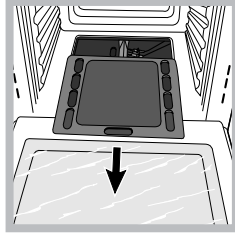
1. أدر الحنفية إلى الوضع الأدنى.
2. أخرج المفتاح واضبط برغي المعايرة، الموجود داخل أو إلى جانب محور الحنفية، حتى يصبح اللهب صغيرا ولكن مستقرا.
- إذا تم توصيل الجهاز بتزويد غاز سائل، على برغي المعايرة أن يكون مثبتا بإحكام قدر الإمكان.
3. بينما يكون المحرق مشتعلا، قم بتبديل وضع الحنفية بسرعة من الحد الأدنى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

- 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.

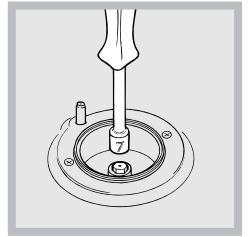
#### يتلاءم مع أنواع مختلفة من الغاز

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

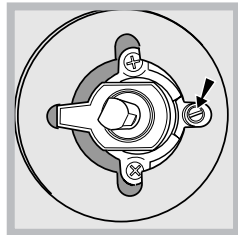
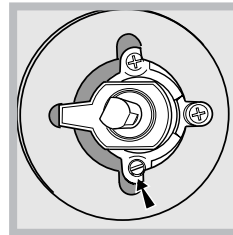
#### ملاءمة الرف

تغيير فوهات محارق الرف:

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



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



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

- 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 الجانب\*: بدل وضع حامل الخرطوم مع وضع الغطاء وبدل حنفية الغاز المزودة بالجهاز.

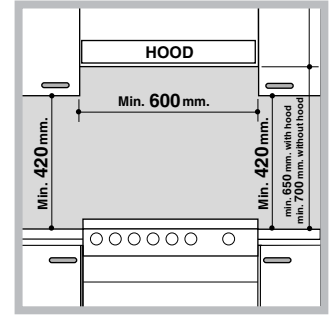
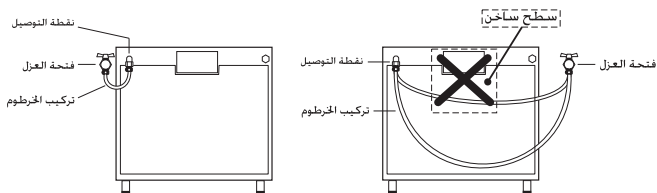
افحص كون ضغط تزويد الغاز يتلاءم مع القيم المشار إليها في جدول مواصفات المحرق والفوهة (انظر أدناه). هذا سيضمن أمان عمل جهازك واستقراره عند العناية باستهلاك الطاقة.

## 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:

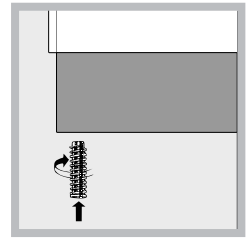
- لا يلامس أية أجزاء يمكن أن تتعدى درجة حرارتها 50 درجة مئوية.
- ليس عرضة لأي قوى سحب أو التواء وأنه غير مفتول أو معوج.
- لا يلامس الشفرات، الزوايا الحادة أو الأجزاء المتحركة وأنه غير مضغوط.



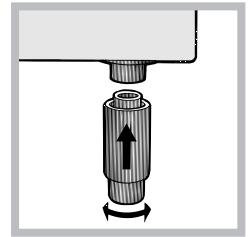
- لا تضع ستائر بجانب الطباخ أو على بعد يقل عن 200 ملم عن جوانبه.
- يجب تركيب أية أغطية وفقا للتعليمات المدرجة في دليل التشغيل الملائم.

## 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 الإشعال تدنن للقانون.
- المقبس يصمد أمام الطاقة القصوى في الجهاز، المشار إليها في لوحة البيانات.

\* متوفر في طرازات معينة فقط

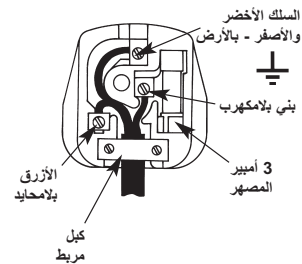
### في حالة إزالة القابس المُركب

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. 1362، يجب أن يكون مزوداً بمصهر يُصرح باستخدامه مع قابس B.S. 1362.

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

أخضر وأصفر - التاريز  
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  $2 \div 3$  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 الخزائن)، 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

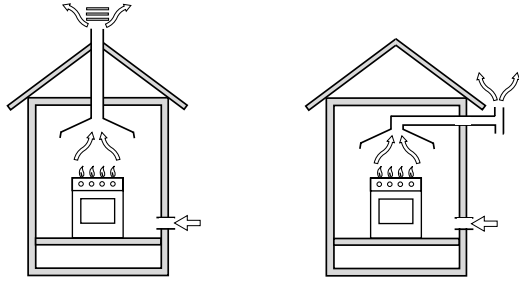
عند الانتهاء من عملية التركيب، افحص الخرطوم للتحقق من عدم لوجود تسربات بواسطة محلول صابوني. لا تستخدم اللهب أبدًا.

### 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).



مجري الدخان إلى  
الخارج مباشرة

مجري الدخان عن طريق مدخنة أو  
نظام تفرغ (مخصص لأجهزة الطهي)

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 إعادها عن المصادر الحرارية (الأفران، المدخن،  
المواقد) التي يمكن أن تسبب ارتفاع درجة حرارة الاسطوانة إلى ما فوق 50  
درجة مئوية

## تحديد الموضع والارتفاع

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

تأكد 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:

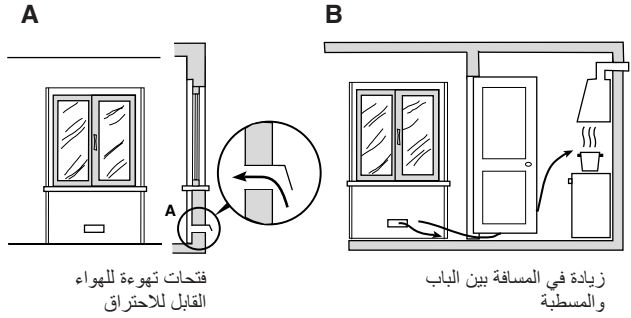
- ركه في المطبخ، في غرفة الطعام أو في غرفة النوم (ليس في الحمام).
- إذا كان رف التسخين أعلى من الخزائن، يجب تركيب الجهاز على بعد لا يقل عن 600 ملم عنها.
- إذا تم تركيب الطباخ تحت خزانة معلقة على الحائط، يجب أن يكون هناك حد أدنى من المسافة يبلغ 420 ملم بين هذه الخزانة والجهة العليا من رف التسخين.
- على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

يجب تركيب الجهاز في غرف دائمة التهوية، وفقا للمواصفات الوطنية الحالية.  
على الغرفة التي يتم تركيب الجهاز فيها أن تكون مهوئة 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 موضوعة 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 لضعف التوهج. إذا تم تزويد الهواء بطريقة غير مباشرة  
من الغرف المجاورة (انظر الرسم B)، شريطة ألا تكون أجزاء تجارية من  
المبنى، مناطق معرضة لمخاطر الحريق وغرف النوم، يجب على الفتحات أن  
تكون مجهزة بقنوات تهوية تتجه إلى الخارج كما هو مبين أعلاه.

متطلبات الغرفة  
التهوية  
الغرفة المجاورة



فتحات تهوية للهواء  
القابل للاحتراق

زيادة في المسافة بين الباب  
والمسطبة

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

