

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilização

Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за употреба



Návod k použití

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по эксплуатации

تعليمات الاستعمال

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

PRODUCT DATA SHEET

3

FICHE PRODUIT

10

3

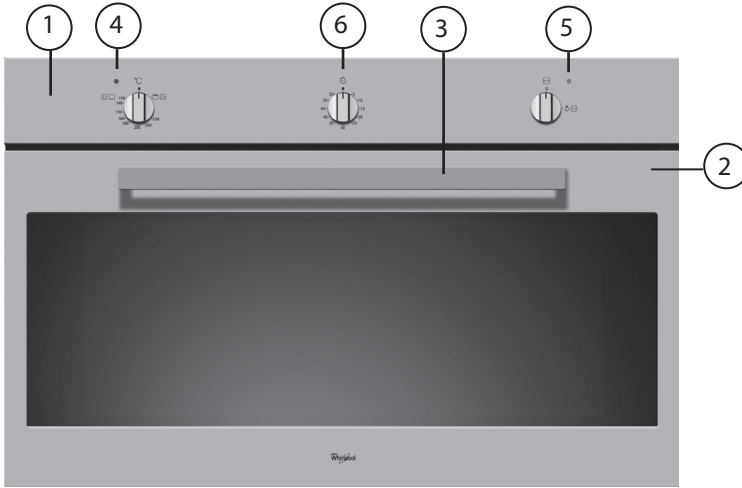
نشرة وصف المنتج

PRODUCT DATA SHEET

	Page
INSTRUCTIONS FOR OVEN USE	4
CONTROL PANEL DESCRIPTION	6
HOW TO OPERATE THE OVEN	7
HOW TO OPERATE THE GRILL	8
HOW TO OPERATE THE TURNSPIT	8
COOKING TABLE	9

INSTRUCTIONS FOR OVEN USE

FOR ELECTRICAL CONNECTION, SEE THE PARAGRAPH ON INSTALLATION.



1. Control panel
2. Oven door
3. Oven handle
4. Thermostat indicator light
5. Oven indicator light for internal lights and turnspit functions
6. Oven minute minder

ACCESSORIES SUPPLIED

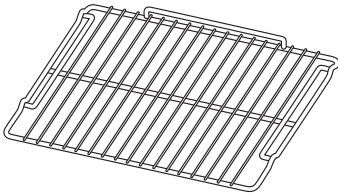


Fig. A

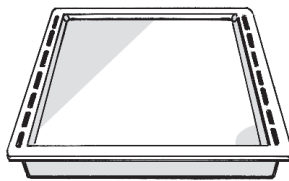


Fig. B



Fig. C

- WIRE SHELF:** the wire shelf can be used to grill food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof cooking receptacles.
- DRIP TRAY:** designed to collect fat and food particles when it is positioned under the grid or as a plate, such as when cooking meat, chicken, and fish with or without vegetables. Pour a little water into the drip tray to prevent spatters of fat or oil and smoke.
- TURNSPIT:** for grilling poultry and roasts.

The number of accessories may vary according to which model is purchased.

ACCESSORIES NOT SUPPLIED

Can be purchased separately from the After-sales Service.

INSERTING WIRE SHELVES AND OTHER ACCESSORIES IN THE OVEN

The wire shelf and other accessories are provided with a locking mechanism to prevent their unintentional removal.

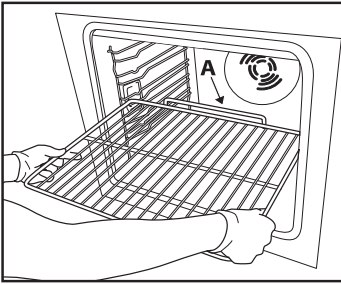


Fig. 1

1. Insert the wire shelf horizontally, with the raised part "A" upwards (fig. 1).
2. Angle the wire shelf when it reaches the locking position "B" (fig. 2).

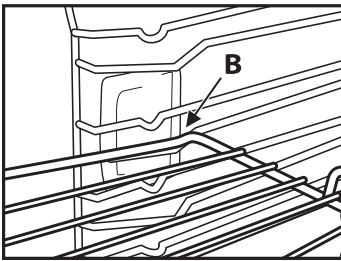


Fig. 2

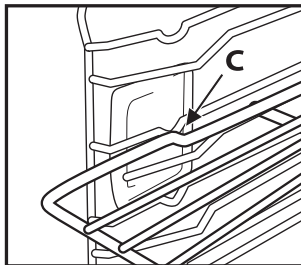


Fig. 3

3. Return the wire shelf to the horizontal position and push it in fully to "C" (fig. 3).
4. To remove the wire shelf proceed in reverse order.

The other accessories, like the drip tray is inserted in exactly the same way. The protrusion on the flat surface enables the accessories to lock in place.

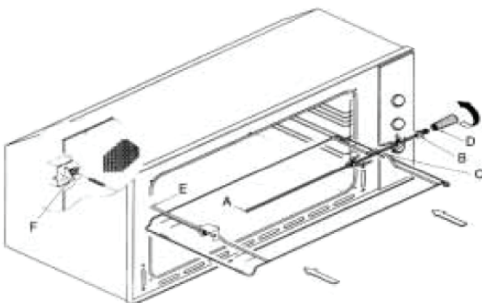
Using the turnspit

Put turnspit rod **A** into the drive unit and the groove **B** into the bend **C**.

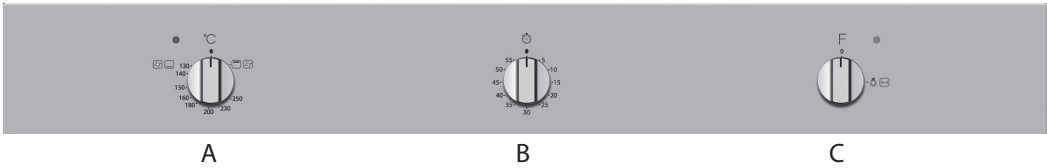
Turn the plastic handle **D** anticlockwise.

Slide the shelf into the oven runners ensuring that the rod slots into hole **F**.

The turnspit shelf must always be fitted in the middle of the oven (second position from bottom).



CONTROL PANEL DESCRIPTION



A. Oven Thermostat temperature and Grill selection knob.

- For the **OVEN** the knob serves to set the desired temperature and is equipped with a safety valve. When the oven is in operation the indicator light is illuminated. To turn on the oven burner (bottom), push the knob and turn it anticlockwise to the desired temperature. The minimum position corresponds to an oven temperature of 130°C and also the knob stop. The maximum position corresponds to an oven temperature of 250°C, and is obtained when the knob is turned fully anticlockwise. Keep the knob pressed for about 5-10 seconds to ignite the burner and to allow proper safety device operation for a continuous gas flow.
- For the **GRILL** To turn on the grill, turn the knob clockwise to the position and hold it pressed in for 5-10 seconds.

B. Mechanical Minute minder selection knob.

- The timer can be set to a maximum of 60 minutes. The minute minder operates independently of the oven. The timer knob must first be turned clockwise to the 60 minute position and then turned anti-clockwise to the desired time setting. When the set time has elapsed, the alarm will sound. The alarm tone will stop automatically after a certain period.

C. Internal lights and turnspit selection knob.

- This knob is used to switch the oven interior lights and the turnspit (on models so equipped).

HOW TO OPERATE THE OVEN

- Open the oven door fully.
- Gently press the thermostat knob and turn it anti-clockwise to the maximum position.
- Press the thermostat knob right in to light the oven and hold it for a few seconds to activate the safety thermocouple.
- Check for oven burner ignition through the slots in front of the oven bottom and make sure that the burner flame remains alight when the knob is released. If it does not, repeat the operation.
Check that the burner is operating correctly with the door closed. Do not use excessive force when closing the door.
- Turn the knob to the desired temperature.
- Place the food to be cooked inside the oven.

Important:

- If your oven does not light or is not provided with electric ignition, proceed as follows:

- Ignite the burner with a match or a gas igniter at the central ignition slot at the front of the oven base.

The oven burner is equipped with a safety valve that cuts off the gas supply:

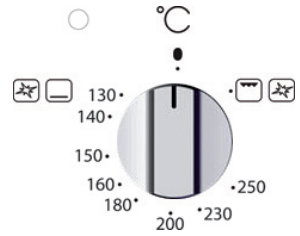
- if the thermostat knob is turned accidentally and gas is supplied to the oven burner
- if the burner flame accidentally goes out
- if there is no gas supply. The thermostat is equipped with a lock to stop the burner from going out while adjusting the oven temperature from maximum to minimum. To switch off the burner when it is set to the minimum position, gently press the knob and rotate it until the mark on the knob is aligned with the mark on the panel (•).

Useful cooking tips

- For optimum cooking results, pre-heat the oven to the desired temperature before placing the food inside.
- Pre-heating is not necessary for cooking particularly fatty food.
- For cooking frozen meat, it is advisable to set the temperature 20°C lower than the normal cooking temperature and to increase the cooking time by approximately 15 minutes.

HOW TO OPERATE THE GRILL

- Open the oven door.
- Place the food to be grilled on the bar rack or in a shallow oven tray.
- Place the drip tray under the bar rack.
- Gently press the knob and turn it clockwise to the grill position.
- Press the knob right in to activate the electric ignition and hold it for a few seconds to activate the safety thermocouple.
- Check for grill burner ignition and make sure that the burner flame remains alight when the knob is released. If it does not, repeat the operation.
- Close the oven door.
- Turn over the food about half-way through cooking time.



HOW TO OPERATE THE TURNSPIT

The turnspit can be used together with the grill.

- Skewer the meat and secure it in place using the two forks.
- Place the spit support in its seat.
- Unscrew the handle and remove it.
- Place the drip tray on the bottom level.
- Turn the grill on following the instructions given in the section "How to operate the grill".
- Close the oven door.
- At the end of cooking take the spit skewer out of the oven using oven gloves.

INJECTOR TABLE

CATEGORY I12H3+

Burner	Type of gas	Gas Pressure mbar		Rated thermal flow rate kW	Rated Consumption	Injector marking
		nom	min/max			
Oven	G20	20	17/25	3.4	324 l/h	130
	G30/G31	28-30/37	25/45	3.4	247 g/h	88
Grill	G20	20	17/25	2.8	267 l/h	118
	G30/G31	28-30/37	25/45	2.8	204 g/h	83

COOKING TABLE

DISH	Temperature °C	Rack insertion level (from the bottom)	Cooking time in minutes
Short pastries (biscuit)	200	4	10 - 12
Focaccia	200	3	10 - 15
Sponge cake	160	3	50 - 55
Apple pie	160	3	45 - 50
Lasagna	230	3	45 - 50
Roast, well-done (e.g. veal)	200	2	120 - 150
Roast, underdone (e.g. roast beef)	200	2	60 - 90
Meat loaf	200	2	30 - 40
Poultry	200	2	60 - 90
Hare	200	2	60 - 90
Baked potatoes	220	2	30 - 40
Cooked vegetable mould	200	2	40 - 50
Pizza	250	4	15 - 20
Fish pie	180	3	30 - 40
Reference values for cooking only with grill			
Pork chops	200	4	8 - 12
Sausages	200	4	10 - 12

Notes:

Preheat the oven to the specified temperature for not less than 10 minutes before placing food in it.

At the end of cooking, the grill can be used to make food crispier if required. IT IS advisable to turn the food during its use.

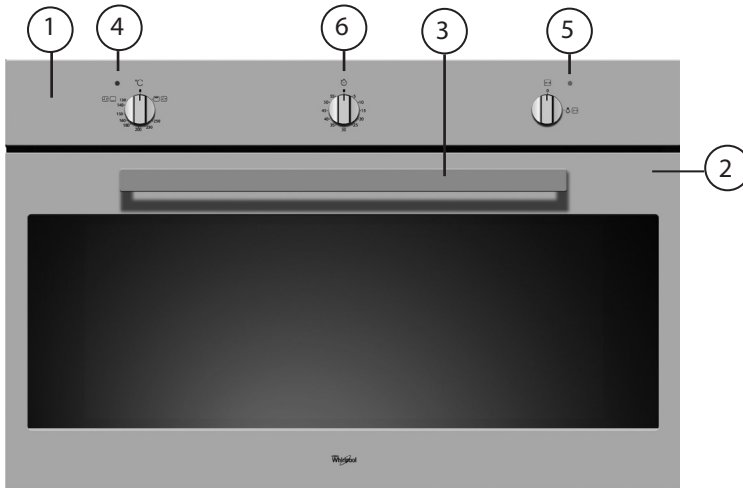
The data given is approximate, as the type of cooking and/or time vary according to quantities and individual tastes.

FICHE PRODUIT

	Page
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DU FOUR	11
DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE	13
MODE D'EMPLOI DU FOUR	14
MODE D'EMPLOI DU GRIL	15
COMMENT UTILISER LE TOURNEBROCHE	15
TABLEAU DE CUISSON	16

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DU FOUR

POUR LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE, VOIR LE PARAGRAPHE SUR L'INSTALLATION.



1. Bandeau de commande
2. Porte du four
3. Poignée du four
4. Voyant lumineux du thermostat
5. Voyant lumineux du four pour l'éclairage intérieur et les fonctions de tournebroche
6. Minuteur du four

ACCESSOIRES FOURNIS

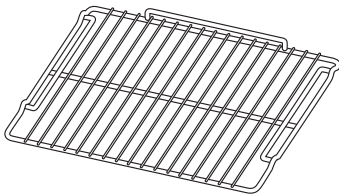


Fig. A

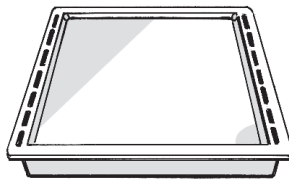


Fig. B



Fig. C

- A. GRILLE :** la grille peut être utilisée pour faire griller des aliments ou comme support de plats, moules à pâtisserie et autres récipients de cuisson allant au four.
- B. LÈCHEFRITE :** conçue pour recueillir la graisse et les particules alimentaires lorsqu'elle est posée sous la grille ou fait office de plaque, lors de la cuisson de viande, de poulet et de poisson avec ou sans légumes. Versez un peu d'eau dans la lèche-frite pour éviter des projections de graisse ou d'huile et de la fumée.
- C. TOURNEBROCHE :** pour faire griller de la volaille et des rôtis.

Le nombre d'accessoires peut varier en fonction du modèle.

ACCESSOIRES NON FOURNIS

Peuvent être achetés séparément auprès du Service Après-Vente.

INTRODUCTION DE GRILLES ET D'AUTRES ACCESSOIRES À L'INTÉRIEUR DU FOUR

La grille et les autres accessoires sont équipés d'un système de blocage qui évite leur extraction involontaire.

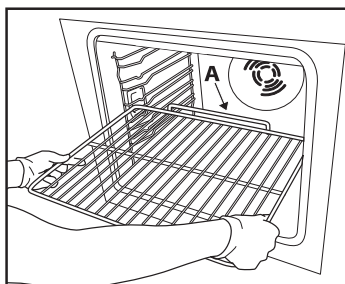


Fig. 1

1. Introduisez la grille horizontalement, avec la partie saillante « A » vers le haut (fig. 1).
2. Dirigez la grille jusqu'à ce qu'elle atteigne la position de blocage « B » (fig. 2).

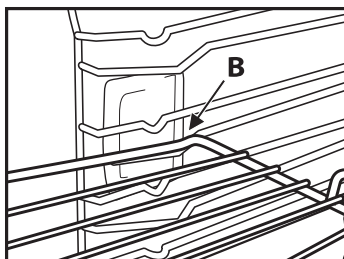


Fig. 2

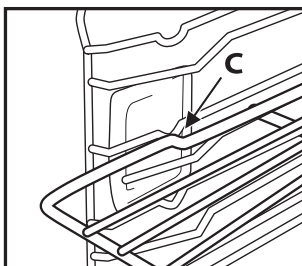


Fig. 3

3. Remettez la grille en position horizontale et poussez-la à fond en position « C » (fig. 3).
4. Pour extraire la grille, procédez dans l'ordre inverse.

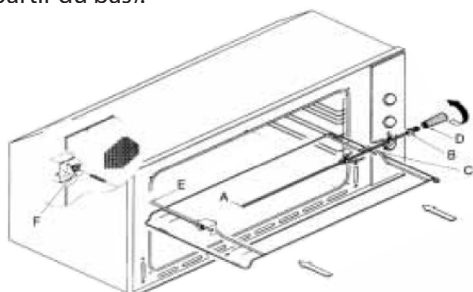
Les autres accessoires, comme la lèchefrite, sont introduits exactement de la même façon. La partie saillante sur la partie plate permet le blocage des accessoires.

Utilisation du tournebroche

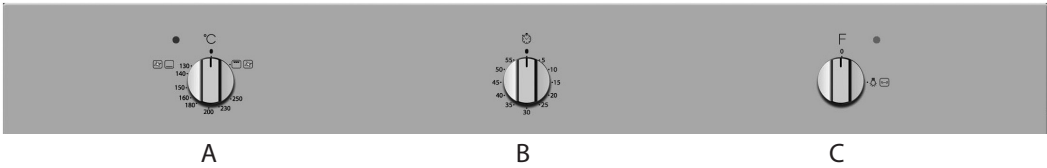
Mettez la tige du tournebroche **A** dans l'unité d'entraînement et la rainure **B** dans l'encoche **C**. Tournez la poignée en plastique **D** dans le sens antihoraire.

Faites glisser la grille dans les glissières du four en vous assurant que la tige s'insère bien dans l'orifice **F**.

Le support du tournebroche doit toujours être placé au milieu du four (deuxième position à partir du bas).



DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



A. Bouton du thermostat du four et de sélection du gril.

- Pour le **FOUR**, ce bouton doté d'une soupape de sécurité sert à régler la température désirée. Lorsque le four est en marche, le voyant lumineux est allumé. Pour mettre le brûleur du four (en bas) en marche, appuyez sur le bouton et tournez-le dans le sens antihoraire sur la température désirée. La position minimum correspond à une température de 130°C dans le four et également à l'arrêt du bouton. La position maximum correspond à une température de 250°C dans le four et est obtenue lorsque le bouton est entièrement tourné dans le sens antihoraire. Maintenez la pression sur le bouton pendant 5-10 secondes pour allumer le brûleur et permettre le fonctionnement en toute sécurité du dispositif avec un débit de gaz continu.

- Pour le **GRIL** Pour allumer le gril, tournez le bouton dans le sens horaire et appuyez dessus pendant 5-10 secondes.

B. Bouton de sélection du minuteur mécanique.

- Le minuteur peut être réglé pour une durée de 60 minutes maximum. Le minuteur fonctionne indépendamment du four. Le bouton du minuteur doit être d'abord tourné sur la position 60 minutes, puis dans le sens antihoraire sur la durée voulue. Une alarme retenti à l'expiration de la durée réglée. L'alarme cesse automatiquement après un certain laps de temps.

C. Bouton de sélection de l'éclairage intérieur et du tournebroche.

- Ce bouton est utilisé pour activer l'éclairage à l'intérieur du four et le tournebroche (sur les modèles équipés).

MODE D'EMPLOI DU FOUR

- Ouvrez complètement la porte du four.
- Appuyez en douceur sur la commande de thermostat et tournez-la dans le sens antihoraire jusqu'à la position maximum.
- Appuyez sur le bouton du thermostat pour allumer le four et maintenez la pression pendant quelques secondes pour activer le thermocouple de sécurité.
- Contrôlez l'allumage du brûleur du four à travers les fentes situées en face de la partie inférieure du four et veillez à ce que la flamme du brûleur reste allumée lorsque le bouton est relâché. Si elle s'éteint, recommencez l'opération.
Vérifiez que le brûleur fonctionne correctement avec la porte fermée. N'exercez pas de force excessive pour fermer la porte.
- Tournez la commande jusqu'à la température souhaitée.
- Enfournez les aliments à cuire.

Important :

- Si votre four ne s'allume pas ou n'est pas doté d'un éclairage électrique, procédez comme suit :

- Allumez le brûleur avec une allumette ou un allumeur au gaz dans la fente d'allumage centrale à l'avant de la base du four.

Le brûleur du four est doté d'une soupape de sécurité qui coupe l'arrivée de gaz :

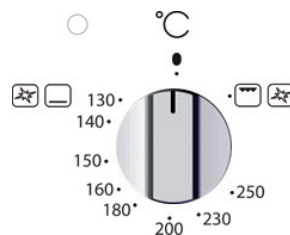
- si la commande du thermostat est tournée accidentellement et le gaz alimente le brûleur du four
- si la flamme du brûleur s'éteint accidentellement
- si aucune alimentation en gaz n'a lieu. Le thermostat est doté d'une sûreté pour éviter que le brûleur ne s'éteigne pendant le réglage de la température du four du maximum au minimum. Pour éteindre le brûleur lorsqu'il est réglé en position minimum, appuyez doucement sur le bouton et tournez-le jusqu'à ce que le repère sur le bouton soit aligné sur celui situé sur le panneau (*).

Conseils de cuisson

- Pour l'obtention de résultats de cuisson optimum, préchauffez le four jusqu'à la température requise avant d'y introduire les aliments.
- Aucun préchauffage n'est nécessaire en cas de cuisson d'aliments très gras.
- Pour cuire des viandes congelées, il est conseillé de réduire la température de cuisson normale de 20°C et d'augmenter le temps de cuisson de 15 minutes environ.

MODE D'EMPLOI DU GRIL

- Ouvrez la porte du four.
- Déposez les aliments à cuire au gril sur la grille ou dans une plaque de four peu profonde.
- Placez la lèchefrite sous la grille.
- Appuyez doucement sur le bouton et tournez-le dans le sens horaire dans la position gril.
- Appuyez sur le bouton pour allumer le four et maintenez la pression pendant quelques secondes pour activer le thermocouple de sécurité.
- Contrôlez l'allumage du brûleur du four et veillez à ce que la flamme du brûleur reste allumée lorsque le bouton est relâché. Si elle s'éteint, recommencez l'opération.
- Fermez la porte du four.
- Retournez les aliments à mi-cuisson environ.



COMMENT UTILISER LE TOURNEBROCHE

Le tournebroche peut être utilisé en même temps que le gril.

- Embrochez la viande et bloquez-la à l'aide des deux fourches.
- Mettez le support de tournebroche en place.
- Dévissez la poignée et enlevez-la.
- Placez la lèchefrite en bas.
- Tournez le gril conformément aux instructions données dans la section « Comment utiliser le gril ».
- Fermez la porte du four.
- En fin de cuisson, sortez la broche du four en utilisant des gants de cuisine.

TABLEAU DES INJECTEURS

CATÉGORIE I12H3+

Brûleur	Type de gaz	Pression du gaz mbars		Puissance thermique nominale kW	Consommation nominale	Marque de l'injecteur
		nom	min/max			
Four	G20	20	17/25	3,4	324 l/h	130
	G30/G31	28-30/37	25/45	3,4	247 g/h	88
Gril	G20	20	17/25	2,8	267 l/h	118
	G30/G31	28-30/37	25/45	2,8	204 g/h	83

TABLEAU DE CUISSON

PLAT	Température °C	Niveau d'introduction (à partir du bas)	Temps de cuisson en minutes
Petits gâteaux (biscuits)	200	4	10 - 12
Fougasse	200	3	10 - 15
Génoise	160	3	50 - 55
Tarte aux pommes	160	3	45 - 50
Lasagnes	230	3	45 - 50
Rôti cuit à point (veau, par exemple)	200	2	120 - 150
Rôti saignant (rosbif, par exemple)	200	2	60 - 90
Pain de viande	200	2	30 - 40
Volaille	200	2	60 - 90
Lièvre	200	2	60 - 90
Pommes de terre sautées	220	2	30 - 40
Timbales de légumes cuits	200	2	40 - 50
Pizza	250	4	15 - 20
Pâté de poisson	180	3	30 - 40
Valeurs de référence pour la cuisson au grill seulement			
Côtelettes de porc	200	4	8 - 12
Saucisses	200	4	10 - 12

Remarques :

Préchauffez le four à la température indiquée pendant au moins 10 minutes avant d'enfourner des aliments.

En fin de cuisson, le grill peut être utilisé pour rendre les aliments encore plus croustillants si nécessaire. IL EST conseillé de retourner les aliments pendant la cuisson.

Les données indiquées sont approximatives car le type et/ou le temps de cuisson varient en fonction des quantités et des goûts personnels.

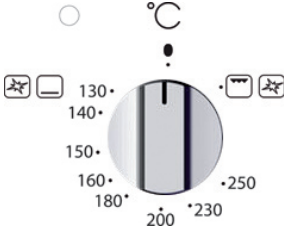
جدول الطهي

الطبق	الحرارة بالدرجة المنوبة	مستوى إدخال الرف (من أسفل)	زمن الطهي بالدقائق
المعجنات القصيرة (البسكويت)	200	4	10 - 12
فطيرة	200	3	10 - 15
الكعك الأسفنجي	160	3	50 - 55
فطيرة التفاح	160	3	45 - 50
لازانيا	230	3	45 - 50
اللحم المشوي، حسن النضج (مثل العجل)	200	2	120 - 150
اللحم المشوي، نصف ناضج (مثل لحم البقر المشوي)	200	2	60 - 90
رغيف لحم	200	2	30 - 40
الدواجن	200	2	60 - 90
غزال	200	2	60 - 90
بطاطس في الفرن	220	2	30 - 40
قالب الخضروات المطهية	200	2	40 - 50
بيتزا	250	4	15 - 20
فطيرة السمك	180	3	30 - 40
القيم المرجعية لأغراض الطهي فقط باستخدام الشواية			
قطع لحم	200	4	8 - 12
سالاميل	200	4	10 - 12

ملاحظات:

سخن الفرن إلى درجة الحرارة المحددة لمدة لا تقل عن 10 دقائق قبل وضع الطعام فيه. عند انتهاء الطبخ، يمكن استخدام الشواء لجعل الطعام أكثر هشاشة، عند الحاجة. من المستحسن تقليب الطعام أثناء استخدامه. البيانات الواردة تقريبية، كنوع الطبخ و/أو الوقت، والتي تختلف وفقاً للكميات والأذواق الفردية.

كيفية تشغيل الشواية



- افتح باب الفرن.
- ضع الطعام المراد شيه على رف السلك أو في صينية فرن سطحية.
- ضع صينية تجميع القطرات تحت رف السلك.
- اضغط بلطف على المقيض، وأدره باتجاه عقارب الساعة إلى وضع الشواء.
- اضغط المقيض نحو الداخل لتفعيل الإشعال الكهربائي، واستمر بالضغط لبضع ثوان لتتنشيط المزدوجة الحرارية الخاصة بالسلامة.
- تحقق من اشتعال موقد الشواء، وتأكد من أن تظل شعلة الموقد مضاءةً بعد أن يتم تحرير المقيض. إذا لم يتم ذلك كرر العملية.
- أغلق باب الفرن.
- اقلب الطعام في منتصف وقت الطهي.

كيفية تشغيل سيخ الشوي

- يمكن استخدام سيخ الشواء جنباً إلى جنب مع الشواء.
- أدخل اللحم في السيخ، وثبته في مكانه باستخدام الشوكتين.
- ضع دعامة السيخ في مكانها.
- فك المقيض وأزله.
- ضع صينية تجميع القطرات على المستوى السفلي.
- شغل وظيفة الشواء من خلال اتباع التعليمات الواردة في قسم "كيفية تشغيل الشواية".
- أغلق باب الفرن.
- عند انتهاء الطهي، أخرج سيخ الشواء من الفرن باستخدام قفازات الفرن.

II2H3+

جدول المحاقن الفئة

علامة الحاقنة	تصنيف الاستهلاك	تصنيف معدل التدفق الحراري بالكيلووات	ضغط الغاز م بار		نوع الغاز	شعلة
			أدنى/أقصى	اسمي		
130	324 لتر/ساعة	3.4	25/17	20	G20	الفرن
88	247 جم/ساعة	3.4	45/25	37/30-28	G31/G30	
118	267 لتر/ساعة	2.8	25/17	20	G20	الشواية
83	204 جم/ساعة	2.8	45/25	37/30-28	G31/G30	

كيفية تشغيل الفرن

- افتح باب الفرن تماماً
- بخفة على مفتاح الترموستات ولفه عكس اتجاه عقارب الساعة إلى أقصى وضع.
- اضغط على مقبض الترموستات نحو الداخل لتشغيل أضواء الفرن، واستمر بالضغط لبضع ثوانٍ لتنشيط المزدوجة الحرارية الخاصة بالسلامة.
- تحقق من اشتعال موقد الفرن من خلال الفتحات الموجودة في الجزء السفلي الأمامي من الفرن، وتأكد من أن تظل شعلة الموقد مضاءة بعد أن يتم تحرير المقبض. إذا لم يتم ذلك كرر العملية.
- تأكد أن الشعلة تعمل بالطريقة الصحيحة عندما يكون الباب مغلقاً. لا تستخدم القوة المفرطة عند إغلاق الباب.
- أدر مقبض الترموستات على درجة الحرارة المطلوبة.
- ضع الطعام المراد طهيه داخل الفرن.

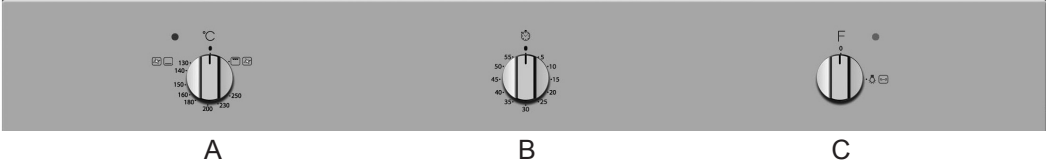
هام:

- إذا كان الفرن لا يشتعل، أو لم يكن مزوداً باشتعال كهربائي، فافعل ما يلي:
- قم بإشعال الشعلة بالكبريت أو أداة إشعال الغاز في فتحة الإشعال الوسطى أمام قاعدة الفرن.
- موقد الفرن مزودة بصمام أمان يقطع تغذية الغاز:
- في حالة تشغيل مفتاح الترموستات بطريق الخطأ وتم إمداد الغاز إلى شعلة الفرن
- إذا انطفأ لهب الشعلة بطريق الخطأ
- إذا لم يكن هناك إمداد بالغاز الترموستات مزود بقفل لمنع الموقد من الانطفاء أثناء ضبط درجة حرارة الفرن من الحد الأقصى إلى الحد الأدنى. لإطفاء الموقد عند ضبطه على وضع الحد الأدنى، اضغط بلطف على المقبض، وأدره حتى تصبح العلامة الموجودة على المقبض محاذاة لتلك الموجودة على اللوحة (•).

نصائح مفيدة للطهي

- للحصول على أفضل نتائج للطهي قم بتسخين الفرن إلى درجة الحرارة المطلوبة قبل وضع الطعام بالداخل.
- التسخين المسبق ليس ضرورياً للطهي خاصة الطعام المحتوي على دهون.
- لطهي الطعام المجمد فإننا ننصح بضبط درجة حرارة 20 درجة أقل من درجة حرارة الطهي العادية ولزيادة وقت الطهي بحوالي 15 دقيقة.

وصف لوحة التحكم



أ. ترموستات درجة حرارة الفرن ومقبض اختيار الشواء.

- بالنسبة للفرن، يعمل المقبض على ضبط درجة الحرارة المطلوبة، وهو مجهز بصمام أمان. عندما يكون الفرن قيد العمل، يضيء ضوء المؤشر. لتشغيل موقد الفرن (في الأسفل)، اضغط المقبض، وأدره بعكس اتجاه عقارب الساعة إلى درجة الحرارة المطلوبة. يتوافق الوضع الأدنى مع درجة الحرارة 130 مئوية، وذلك عند إدارة المقبض إلى أقصى حد ممكن. يتوافق الوضع الأقصى مع درجة الحرارة 250 مئوية، ويتم هذا عند إدارة المقبض إلى أقصى حد ممكن بعكس اتجاه عقارب الساعة. استمر بالضغط على المقبض لمدة 5-10 ثوانٍ لإشعال الموقد والسماح بتشغيل جهاز الحماية لتدفق الغاز بشكل مستمر.

- بالنسبة للشواء، لتشغيل الشواء، أدر المقبض باتجاه عقارب الساعة إلى الوضع المطلوب، واستمر بالضغط على المقبض لمدة 5-10 ثوانٍ.

ب. مقبض تحديد عداد الدقائق الميكانيكي.

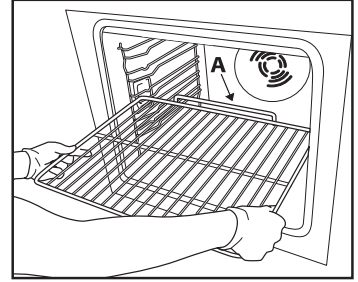
- يمكن ضبط عداد الدقائق كحد أقصى على 60 دقيقة. يعمل عداد الدقائق بشكل مستقل عن الفرن. يجب أولاً إدارة مقبض عداد الدقائق باتجاه عقارب الساعة إلى وضع 60 دقيقة ثم تدويره بعكس اتجاه عقارب الساعة إلى الوقت المطلوب. عند انقضاء الوقت المحدد، سيصدر صوت التنبيه. سوف يتوقف صوت التنبيه تلقائياً بعد فترة معينة.

ج. مقبض تحديد الأضواء الداخلية وسيخ الشواء.

- يتم استخدام هذا المقبض لتشغيل أضواء الفرن الداخلية وسيخ الشواء (بالنسبة للموديلات المجهزة بذلك).

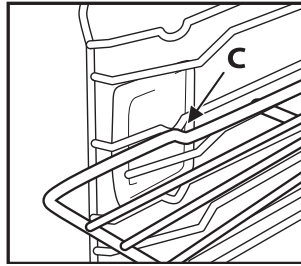
إدخال الأرفف المصنوعة من الأسلاك والملحقات الأخرى في الفرن

الرف المصنوع من السلك والملحقات الأخرى مجهز بألية قفل لمنع فكها عرضياً.

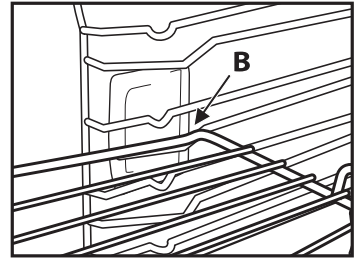


الشكل 1

1. أدخل الرف المصنوع من السلك أفقياً، مع رفع الجزء "A" إلى أعلى (الشكل 1).
2. اشبك الرف المصنوع من السلك عندما يصل إلى موضع القفل "B" (الشكل 2).



الشكل 3

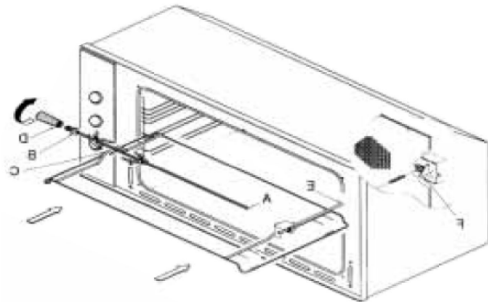


الشكل 2

3. أعد الرف المصنوع من السلك إلى الوضع الأفقي وادفعه تماماً إلى "C" (الشكل 3).
4. لإزالة الرف المصنوع من السلك كرر العمليات بالترتيب العكسي. الملحقات الأخرى، مثل صينية تجميع القطرات يتم إدخالها بنفس الطريقة تماماً. إن الجزء الناتئ من السطح المستوي يُمكن الملحقات من القفل في مكانها.

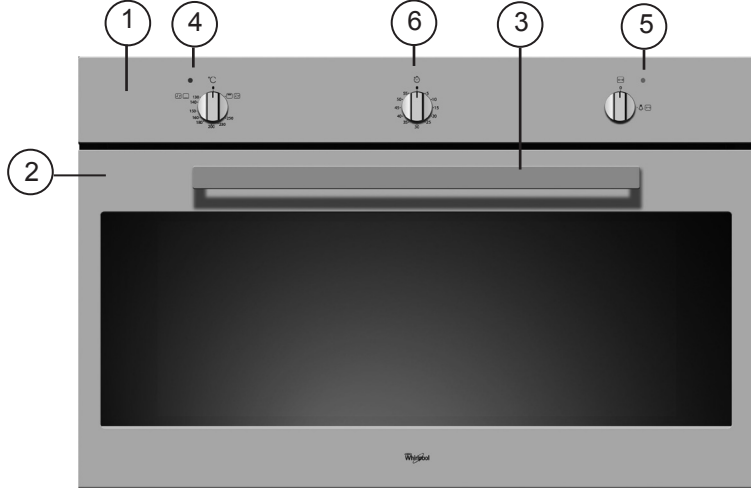
استخدام سيخ الشواء

- ضع قضيب سيخ الشواء **A** في وحدة التحريك، والأخدود **B** في الالتواء **C**.
أدر المقبض البلاستيكي **D** بعكس اتجاه عقارب الساعة.
ادفع الرف في سكتي الفرن، وتأكد من وضع فتحات القضيب في الحفرة **F**.
يجب دائماً تثبيت رف سيخ الشواء في منتصف الفرن (المركز الثاني من القاع).



إرشادات استعمال الفرن

فيما يخص التوصيل الكهربائي، انظر الفقرة الخاصة بالتركيب.

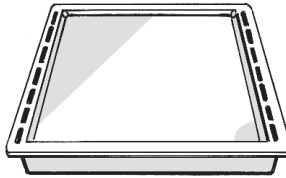


1. لوحة التحكم
2. باب الفرن
3. مقبض الفرن
4. ضوء مؤشر الترموستات
5. ضوء مؤشر الفرن للأضواء الداخلية ووظائف سيخ الشواء
6. عدّاد دقائق الفرن

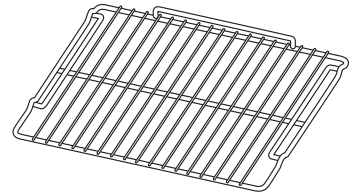
الملحقات المزودة



الشكل C



الشكل B



الشكل A

- A.** رف السلك: يمكن استخدام رف السلك لشيء الطعام أو كدعم للقدور وقوالب الكعك وغيرها من أوعية الطهي المناسبة للأفران.
 - B.** صينية تجميع القطرات: مصممة لجمع الدهون وجزيئات المواد الغذائية عندما يتم وضعها تحت الشبكة أو كصفيحة، مثلاً عند طهي اللحوم والدجاج والأسماك مع أو بدون الخضروات. صب قليلاً من الماء في صينية تجميع القطرات لتجنب تطاير الدهون أو الزيوت والدخان.
 - C.** سيخ الشواء: لشيء الدواجن وقطع اللحم.
- قد يختلف عدد الملحقات وفقاً للموديل الذي تم شراؤه.

الملحقات غير المزودة

يمكن شراؤها بشكل منفصل من خدمة ما بعد البيع.

نشرة وصف المنتج

	صفحة
4	إرشادات استعمال الفرن
6	وصف لوحة التحكم
7	كيفية تشغيل الفرن
8	كيفية تشغيل الشواية
8	كيفية تشغيل سيخ الشاي
9	جدول الطهي

5019 300 02541

