

**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 الاستخدام****SENSING THE DIFFERENCE****ACMT 6533/IX/2**



English



عربي

## **Operating Instructions** **COOKER AND OVEN**

### **Contents**

Operating Instructions,1

#### **Safety instructions,3**

Description of the appliance-Overall view,11

Description of the appliance-Control Panel,11

Installation,12

Start-up and use, 14

#### **Clock/Minute Minder Operation,16**

Using the hob,18

Care and maintenance,19



**IMPORTANT TO BE RED 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:



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



**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 is designed solely for domestic use for cooking food. No other use is permitted (e.g. heating rooms).
- The appliance and its accessible parts become hot during use, young children should be kept away.
- Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled down completely.
- During and after use, do not touch the heating elements or interior surface of the appliance - risk of burns.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Always remain vigilant when cooking foods rich in fat, oil or alcohol (e.g. rum, cognac, wine).
- Never leave the appliance unattended during food drying.

**WARNING :** Do not heat or cook with sealed jars or containers in the appliance. The pressure that builds up inside might cause them to explode, damaging the appliance.

- If alcoholic beverages are used when cooking foods (e.g. rum, cognac, wine), remember that alcohol evaporates at high temperatures. As a result, there is a risk that vapours released by the alcohol catch fire if coming in contact with the electrical heating element.
- 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.

**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).

**INTENDED USE OF THE PRODUCT**

- This appliance is designed solely for domestic usage. 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.
- 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.
- Use protective gloves to perform all unpacking and installation operations.
- After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service.
- 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).
- 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.
- The appliance must not be placed on a base.

## 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.
- Regulation require that the appliance is earthed.
- For appliances with fitted plug, if the plug is not suitable for your socket outlet, contact a qualified technician.
- Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. Do not connect the appliance to a socket which can be operated by remote control.
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, once fitted in its housing, to the main power supply.
- Do not pull the power supply cable.
- If the power cable is damaged it must be replaced with an identical one. The power cable must only be replaced by a qualified technician in compliance with the manufacturer instruction and current safety regulations. Contact an authorized service center.
- Do not operate this appliance if it has a damaged mains cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. Do not immerse the mains cord or plug in water. Keep the cord away from hot surfaces.
- The electrical components must not be accessible to the user after installation.
- Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.

## 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.
- Care should be taken removing all spillage from the glass lid before opening.  
Allow the hob surface to cool down before closing the lid.

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


If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.

## CLEANING AND MAINTANCE



- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any cleaning or maintenance operation.
- 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.
- 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 modules as they absorb heat far better.
- Switch the oven off 10/15 minutes before the set cooking time. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off."

## DECLARATION OF CONFORMITY

- This appliance meets the Eco Design requirements of European Regulations ECODESIGN Directive 2009/125/ EC

TABLE OF CHARACTERISTICS	
<b>Oven dimensions (HxWxD)</b>	32,4x45,5x41,3cm
<b>Volume</b>	61 l
<b>Useful measurements relating to the oven compartment</b>	width 42 cm depth 44 cm height 8,5 cm
<b>Voltage and frequency</b>	see data plate
<b>Electric hob</b>	
Front left	1700 W
Back left	1200 W
Back right	2300 W
Front right	1200 W
Maximum absorption of the electric hob	6400 W
<b>ENERGY LABEL and ECODESIGN</b>	<p>Energy consumption for Natural convection – heating mode: Convection mode </p> <p>Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: <b>BAKING</b> </p>

## AFTER-SALES SERVICE

### Before calling the After-Sales Service

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

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

Specify: the type of fault;

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

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

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

**SERVICE** 00 0000 00000



بيانات تقنية	
مقاييس الفرن (طول×عرض×عمق)	32,4x45,5x41,3cm سم
الحجم	61 لتر
المقاييس الملائمة متعلقة بحجرة الفرن	العرض 42 سم العمق 44 سم الارتفاع 8.5 سم
جهد تزويد الطاقة وتردده	انظر لوحة البيانات
لوح التسخين الكهربائي	الأمامي الأيسر 1700 واط الخلفي الأيسر 1200 واط الخلفي الأيمن 2300 واط الأمامي الأيمن 1200 واط الحد الأقصى لامتناس لوح التسخين الكهربائي 6400 واط
يمكن للمحارق أن تلائم استخدام أي نوع من الغاز المبين على لوحة البيانات، الموجودة داخل الجناح أو، بعد فتح حجرة الفرن، على الجدار الأيسر داخل الفرن.	
مستوى الطاقة	استهلاك الطاقة المصرح به لمستوى الحمل الحراري - أسلوب التسخين:  ساكن استهلاك الطاقة المصرح به لمستوى الحمل الحراري - أسلوب التسخين:  نمط الخبز

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

## خدمة ما بعد البيع

قبل الاتصال بخدمة ما بعد البيع

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

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

حدد: نوع العطل؛

• نوع وطراز الفرن بدقة؛

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

• عنوانك الكامل؛

• رقم هاتفك.

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

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

**SERVICE** 00 0000 00000




## التنظيف والصيانة


- افصل جهازك عن الكهرباء قبل إجراء أية أعمال تنظيف أو صيانة عليه.
- لا تستخدم أجهزة التنظيف البخار.
- تأكد أن الجهاز مطفأ قبل استبدال المصباح لتجنب احتمالية حدوث صدمة كهربائية.
- لا تستخدم المنظفات الخشنة الكاشطة أو المكشطات المعدنية الحادة لتنظيف زجاج باب الفرن لأنها قد تخدش السطح مما قد يؤدي إلى تهشيم الزجاج.
- لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو المسببة للتآكل، أو المنظفات ذات أساس الكلور أو مساحيق الأواني المطهرة.
- لتجنب إتلاف أداة الإشعال 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 19/2012/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 محدداً 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.
- تنبيه: يجب مراقبة عملية الطهي. يجب مراقبة عملية الطهي القصيرة باستمرار.
- إذا كان سلك الطاقة تالفاً، يجب استبداله بسلك خاص من المصنع أو وكيل الخدمة.

## إعلان المطابقة

ECODESIGN 2009/125/EC

- **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 خرطومًا معدنيًا مرنا أو صليبا 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 الأقرص 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.
- تقنضي الأنظمة تاريض الجهاز.
- بالنسبة للأجهزة المزودة بقباس، 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 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 الخاطئ 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.



## يجب قراءته والتقيّد 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 والتقيّد بها دائما.

هذا هو رمز التنبيه على السلامة.

ينبهك هذا الرمز بالمخاطر المحتملة التي يمكن أن تقتلك 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.



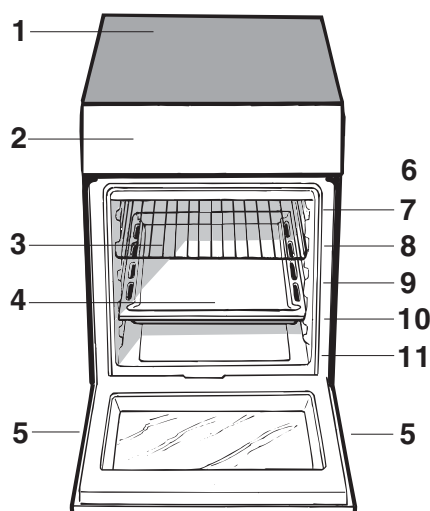
### ل خطر الإصابة والضرر والصدمة الكهربائية الناتجة عن

تقدم جميع تحذيرات السلامة تفاصيل محددة عن الخطر المحتمل وتشير إلى كيفية تقليل الاستخدام الخاطئ للجهاز. تقيد بالتعليمات التالية بعناية. قد يؤدي الإخفاق في التقيد بهذه التعليمات إلى مخاطر. لا يتحمل المصنع أية مسؤولية عن إصابة الأشخاص أو الحيوانات أو تضرر الممتلكات إذا لم يتم التقيد 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. تيقظ دائما عند طهي الأطعمة الغنية بالدهون أو الزيت أو الكحول (مثلا، الرم، الكونياك، النبيذ).
- لا تترك الجهاز دون مراقبة أثناء تجفيف الطعام.
- تحذير: لا تسخن أو تطبخ بجرار أو مستويات 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 التقيد بمعلومات هذا الدليل بدقة، قد يحدث حريق أو انفجار مسببا تضرر الممتلكات أو الإصابات.



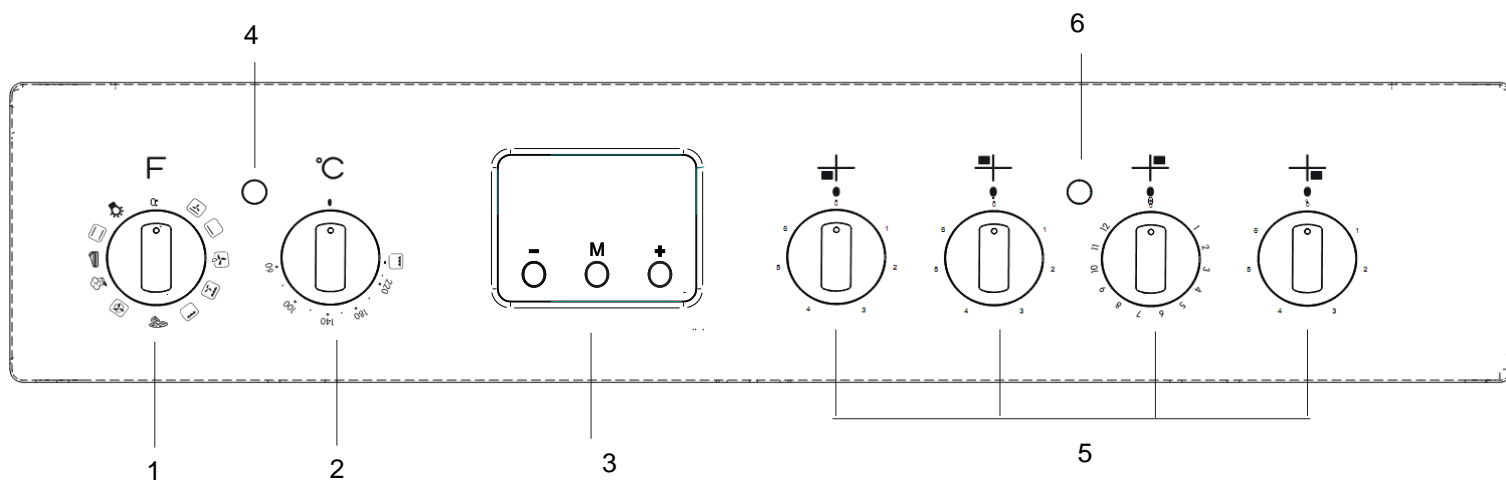




## GB Description of the appliance

### Overall view

- 1.Glass ceramic hob
- 2.Control panel
- 3..Sliding grill rack
- 4.DRIPPING pan
- 5.Adjustable foot
- 6.GUIDE RAILS for the sliding racks
- 7.position 5
- 8.position 4
- 9.position 3
- 10.position 2
- 11.position 1



GB

## Description of the appliance

### Control panel

- 1.SELECTOR knob
- 2.THERMOSTAT knob
- 3.Electronic cooking programmer
- 4.Indicator light for THERMOSTAT
- 5.Hob ELECTRIC HOTPLATE control knobs
- 6.Indicator light for ELECTRIC HOTPLATE

# Installation

GB

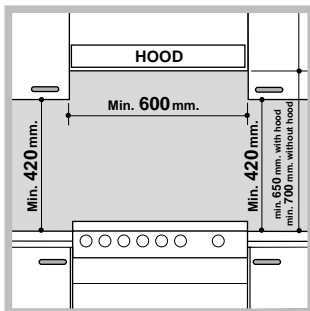
## Positioning and levelling

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

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

To install the appliance correctly:

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

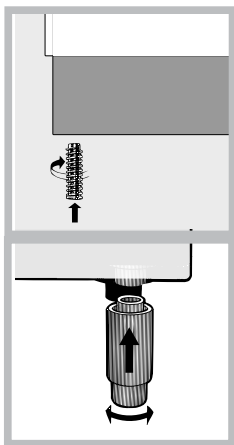


This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).

- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.

- Any hoods must be installed in accordance with the instructions listed in the relevant operating manual.

## Levelling



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

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

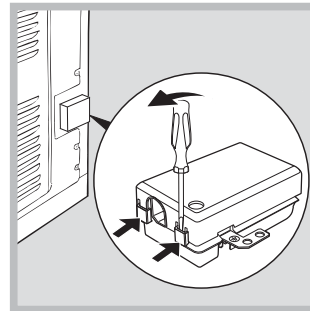
**The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating**

## Electrical connection

### Fitting the power supply cable

To open the terminal board:

- Insert a screwdriver into the side tabs of the terminal board cover.



- Pull the cover to open it.

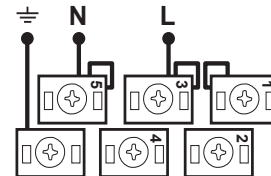
To install the cable, follow the instructions below:

- Loosen the cable clamp screw and the wire contact screws.

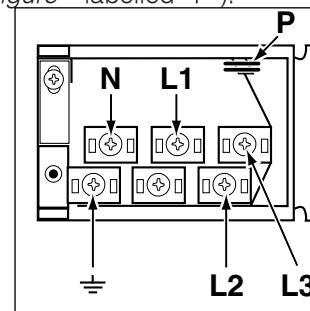
The jumpers are pre-set at the Factory for 230 V single-phase connection (see figure).

**220-240V ~**

**H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363**  
**H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746**

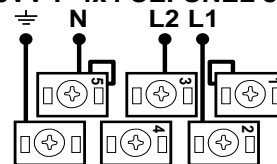


- To carry out the electrical connections as shown in the figures, use the two jumpers inside the box (see figure - labelled "P").



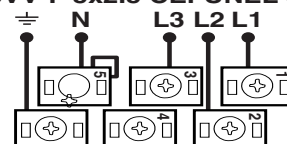
**380-415V 2N~**

**H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363**  
**H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746**



**380-415V 3N~**

**H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363**  
**H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746**



- Secure the power supply cable by fastening the cable clamp screw then put the cover back on.

### Connecting the supply cable to the electricity mains

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

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

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

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

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

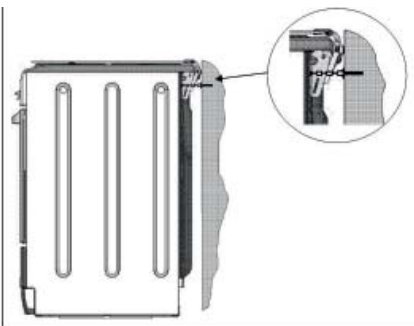
The cable must not be bent or compressed.

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

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

Data plate, is located inside the flap or, after the oven compartment has been opened, on the left-hand wall inside the oven.

### Safety Chain



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

\* Only available in certain models.

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

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

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

# Start-up and use

GB

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.

## Starting the oven

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
  2. Select the recommended temperature for the cooking mode or the desired temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- A list detailing cooking modes and suggested cooking temperatures can be found in the relevant table (see Oven cooking advice table).

During cooking it is always possible to:

- Change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- Change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- Set the total cooking time and the cooking end time (see below).
- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.


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.

Always place cookware on the rack(s) provided.

### THERMOSTAT indicator light

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

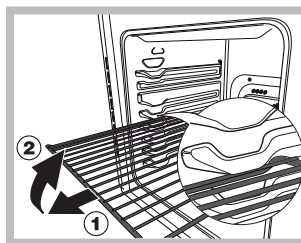
### Oven light

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

## Cooking modes


A temperature value can be set for all cooking modes between 60°C and Max, except for the following modes

- GRILL (recommended: set only to MAX power level)
- GRATIN (recommended: do not exceed 200°C).













**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).

## Cooking on several shelves simultaneously

If it is necessary to use two racks, use the FAN ASSISTED mode , as this is the only cooking mode suited to this type of cooking. We also recommend that:

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

Function	Function	Function
	<b>TRADITIONAL OVEN</b>	Both the top and bottom heating elements will come on. When using this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only. If more than one rack is used, the heat will be distributed in an uneven manner.
	<b>BAKING</b>	The rear heating element and the fan are switched on, thus guaranteeing the distribution of heat in a delicate and uniform manner throughout the entire oven. This mode is ideal for baking and cooking temperature sensitive foods (such as cakes that need to rise) and for the preparation of pastries on 3 shelves simultaneously.
	<b>FAST COOKING</b>	The heating elements and the fan come on, guaranteeing the distribution of heat consistently and uniformly throughout the oven. Preheating is not necessary for this cooking mode. This mode is particularly suitable for cooking pre-packed food quickly (frozen or pre-cooked). The best results are achieved using one cooking rack only.
	<b>MULTI-COOKING</b>	All the heating elements (top, bottom and circular) switch on and the fan begins to operate. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of two racks may be used at the same time.
	<b>PIZZA</b>	The circular heating elements and the elements at the bottom of the oven are switched on and the fan is activated. This combination heats the oven rapidly by producing a considerable amount of heat, particularly from the element at the bottom. If you use more than one rack at a time, switch the position of the dishes halfway through the cooking process.
	<b>GRILL</b>	The central part of the top heating element is switched on. The high and direct temperature of the grill is recommended for food that requires a high surface temperature (veal and beef steaks, fillet steak and entrecôte). This cooking mode uses a limited amount of energy and is ideal for grilling small dishes. Place the food in the centre of the rack, as it will not be cooked properly if it is placed in the corners.
	<b>GRATIN</b>	The top heating element and the rotisserie (where present) are activated and the fan begins to operate. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food.
	<b>DEFROSTING</b>	The fan located on the bottom of the oven makes the air circulate at room temperature around the food. This is recommended for the defrosting of all types of food, but in particular for delicate types of food which do not require heat, such as for example: ice cream cakes, cream or custard desserts, fruit cakes. By using the fan, the defrosting time is approximately halved. In the case of meat, fish and bread, it is possible to accelerate the process using the "multi-cooking" mode and setting the temperature to 80° - 100°C
	<b>BOTTOM</b>	The lower heating element is activated. This position is recommended for perfecting the cooking of dishes (in baking trays) which are already cooked on the surface but require further cooking in the centre, or for desserts with a covering of fruit or jam, which only require moderate colouring on the surface. It should be noted that this function does not allow the maximum temperature to be reached inside the oven (250°C) and it is therefore not recommended that foods are cooked using only this setting, unless you are baking cakes (which should be baked at a temperature of 180°C or lower).
	<b>BOTTOM VENTILATED</b>	The bottom heating element and the fan is activated, which allows for the heat distribution within the whole cavity of the oven. This combination is useful for light cooking of vegetables and fish

## Practical cooking advice

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

### GRILL

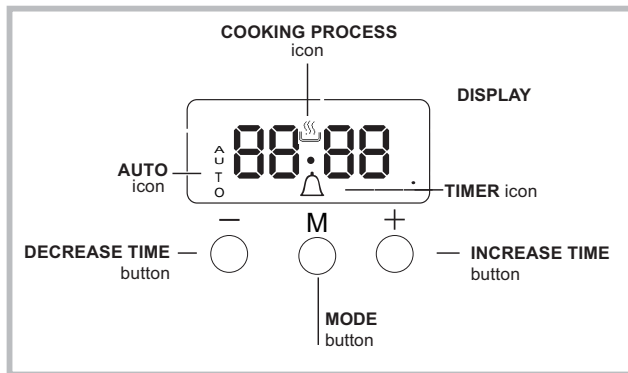
- Insert the rack in position 3 or 4. Place the food in the centre of the rack.
- We recommend that the power level is set to maximum. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always operate constantly.

### PIZZA

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

# Clock/Minute Minder Operation

GB




## Setting the clock

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

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



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

## Changing the buzzer frequency

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

## Setting the minute minder




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

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





## Programming cooking

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

### Programming the cooking duration


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

### Setting the end time for a cooking mode

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

### Cancelling a programme

To cancel a programme:

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



## Oven cooking advice table

Cooking modes	Foods	Weight (in kg)	Rack Position	Pre-heating time (minutes)	Recommended temperature	Cooking time (minutes)
<b>Traditional Oven</b>	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Pork roast	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
<b>Baking Mode</b>	Tarts	0.5	3	15	180	20-30
	Fruit cakes	1	2 or 3	15	180	40-45
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50
	Sponge cake	0.5	3	15	160	25-30
	Stuffed pancakes (on 2 racks)	1.2	2 and 4	15	200	30-35
	Small cakes (on 2 racks)	0.6	2 and 4	15	190	20-25
	Cheese puffs (on 2 racks)	0.4	2 and 4	15	210	15-20
	Cream puffs (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Biscuits (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Merinques (on 3 racks)	0.5	1 and 3 and 5	15	90	180
<b>Fast cooking</b>	<b>Frozen food</b>					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Courgette and prawn pie	0.4	2	-	200	20
	Country style spinach pie	0.5	2	-	220	30-35
	Turnovers	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Golden Rolls	0.4	2	-	180	25-30
	Chicken morsels	0.4	2	-	220	15-20
	<b>Pre-cooked food</b>					
	Golden chicken wings	0.4	2	-	200	20-25
	<b>Fresh Food</b>					
	Biscuits (short pastry)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum cake	0.6	2	-	180	45
	Cheese puffs	0.2	2	-	210	10-12
<b>Multi-cooking</b>	Pizza (on 2 racks)	1	2 and 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamb	1	2	10	180	40-45
	Roast chicken + potatoes	1+1	2 and 4	15	200	60-70
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1	2 and 4	10	170	20-25
	Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30
<b>Pizza Mode</b>	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Roast veal or beef	1	2	10	220	25-30
	Chicken	1	2 or 3	10	180	60-70
<b>Grill</b>	Soles and cuttlefish	0.7	4	-	Max	10-12
	Squid and prawn kebabs	0.6	4	-	Max	8-10
	Cuttlefish	0.6	4	-	Max	10-15
	Cod filet	0.8	4	-	Max	10-15
	Grilled vegetables	0.4	3 or 4	-	Max	15-20
	Veal steak	0.8	4	-	Max	15-20
	Sausages	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburgers	0.6	4	-	Max	10-12
	Mackerels	1	4	-	Max	15-20
	Toasted sandwiches (or toast)	4 and 6	4	-	Max	3-5
<b>Gratin</b>	Grilled chicken	1.5	2	10	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	2	10	200	30-35
<b>Bottom Ventilated</b>	Bream	0.5	3	18'	170-180	25-35
	Codfish fillet	0.5	3	16'	160-170	15-20
	Sea bass in foil	0.5	3	24'	200-210	35-45
	Mixed vegetables (Ratatouille type)	0.8 – 1,0	3	21'	190 - 200	50 - 60
	Well-done vegetables	1,5 – 2,0	3	20'	180 - 190	55 - 60
<b>Bottom</b>	For perfecting cooking					

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

# Using the glass ceramic hob

GB

The glue applied on the gaskets leaves traces of grease on the glass. Before using the appliance, we recommend you remove these with a special non-abrasive cleaning product. During the first few hours of use there may be a smell of rubber which will disappear very quickly.

## Switching the cooking zones on and off

To switch on a cooking zone, turn the corresponding knob in a clockwise direction.

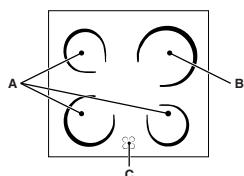
To switch it off again, turn the knob in an anticlockwise direction until it is in the "0" position.

If the COOKING ZONE ON indicator light is lit, this shows that at least one of the cooking zones on the hob is switched on.

## Cooking zones

The hob is equipped with electric heating elements. When they are in use the following items on the hob become red.

The hob is equipped with electric hilite heating elements. When they are in use the following items on the hob become red.



- A. The cooking zone with radiant heating elements.
- B. The cooking zone with a hilite heating element.
- C. The residual heat indicator light: this indicates that the temperature of the

corresponding cooking zone is greater than 60°C, even when the heating element has been switched off but is still hot.

## Cooking zones with hilite heating elements

These emit heat via radiation from the hilite lamps they contain. They have similar properties to gas burners: they are easy to control and reach set temperatures quickly, allowing you to actually see the power they are providing.

## Description of the heating elements

The circular radiant heating elements become red 10 - 20 seconds after they have been switched on.

The circular hilite heating elements guarantee even heat distribution in addition to the usual advantages that hilite heating elements bring.

Hilite lamps emit high levels of heat and light as soon as they are switched on, offering the following practical advantages:

- rapid heating (in relation to a gas burner)
- rapid cooling
- even temperature across the whole surface (due to the circular heating elements).

They are similar to the other cooking zones on the hob and are therefore easy to use. To ensure you use the hob correctly, all you need to do is consult the cooking tables in the instruction booklet.

## Practical advice on using the hob

- Use pans with a thick, flat base to ensure that they adhere perfectly to the cooking zone.



- Always use pans with a diameter that is large enough to cover the hotplate fully, in order to use all the heat produced.



- Always make sure that the base of the pan is completely clean and dry: this ensures that the pans adhere perfectly to the cooking zones and that both the pans and the hob remain effective for a longer period of time.
- Avoid using the same cookware that is used on gas burners: the heat concentration on gas burners may have warped the base of the pan, causing it not to adhere to the surface correctly.
- Never leave a cooking zone switched on without a pan on top of it, as doing so may cause the zone to become damaged.

Pos.	Radiant Ceramic Hot Plate Normal or Fast Hot Plate	Ceramic Halogen Hot Plate Automatic Hot Plate
0	Off	Off
1	To cook fish	To melt butter or chocolate
2	To cook potatoes (steam), soup, chickpeas, beans	To reheat liquids
3	To continue cooking large quantities of food, vegetable soup	
4	To roast (medium)	For sauces (including cream sauces)
5	To roast (well done)	To cook at boiling point
6	To brown or quickly bring to a boil	
7		For roasts
8		
9		For stews
10		
11		To fry
12		



## Switching the appliance off

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

## Cleaning the oven

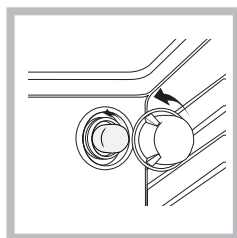
Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- 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 stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge which has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- 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.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- Dirt and grease should be removed from the control panel using a non-abrasive sponge or a soft cloth.
- Stainless steel can be marked by hard water that has been left on the surface for a long time, or by aggressive detergents that contain phosphorus. We recommend that the steel surfaces are rinsed well then dried thoroughly.

## Inspecting the oven seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest 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.

**Do not use the oven lamp as/for ambient lighting.**

## Side and rear catalytic liners

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

Nevertheless, the following should be avoided:

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

## Cleaning the glass ceramic hob

Do not use abrasive or corrosive detergents (for example, products in spray cans for cleaning barbecues and ovens), stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

- It is usually sufficient simply to wash the hob using a damp sponge and dry it with absorbent kitchen roll.
- If the hob is particularly dirty, rub it with a special glass ceramic cleaning product, then rinse well and dry thoroughly.
- To remove more stubborn dirt, use a suitable scraper (this is not supplied with the appliance). Remove spills as soon as possible, without waiting for the appliance to cool, to avoid residues forming crusty deposits. You can obtain excellent results by using a rustproof steel wire sponge - specifically designed for glass ceramic surfaces - soaked in soapy water.
- If plastic or sugary substances have accidentally been melted on the hob, remove them immediately with the scraper, while the surface is still hot.
- Once it is clean, the hob may be treated with a special protective maintenance product: the invisible film left by this product protects the surface from drips during cooking. This maintenance should be carried out while the appliance is warm (not hot) or cold.
- Always remember to rinse the appliance well with clean water and dry it thoroughly: residues can become encrusted during subsequent cooking processes.

Glass ceramic hob cleaners	Available from
Window scraper Razor blade scrapers	DIY Stores
Replacement blades	DIY Stores, supermarkets, chemists
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Boots, Co-op stores, department stores, Regional Electricity Company shops, supermarkets

## Oven shelf supports

The shelf supports are removable and dishwasher safe.

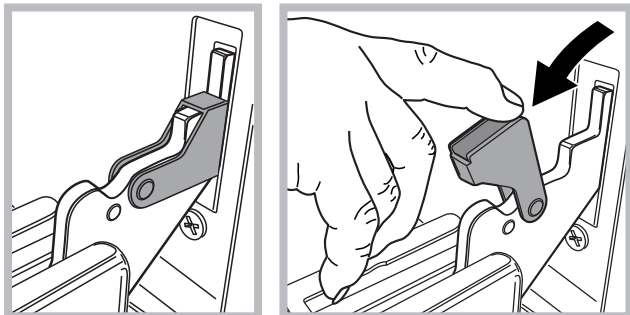
**To remove** hold the support at the front and pull away from the oven side, this can then be cleaned in a sink or a dishwasher.

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

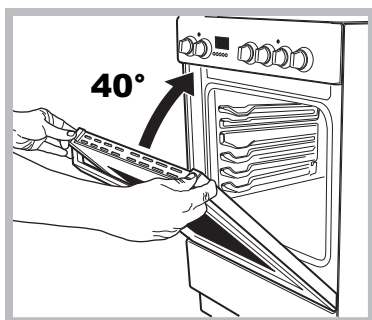
**To refit** the support, insert the longer leg into the rear fixing hole and push in the front leg.

## Removing and fitting the oven door:

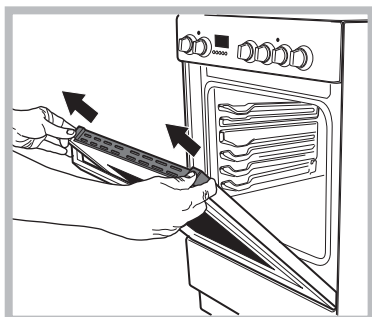
1. Open the door
2. Make the hinge clamps of the oven door rotate backwards completely (see photo)



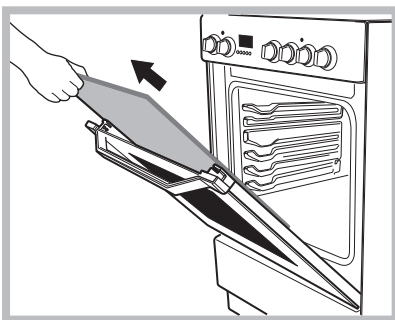
3. Close the door until the clamps stop (the door will remain open for 40° approx.) (see photo)



4. Press the two buttons on the upper profile and extract the profile (see photo)



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

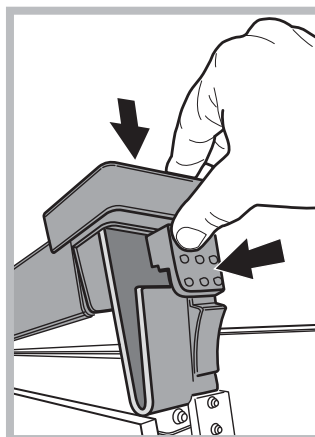


6. Replace the glass.

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

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

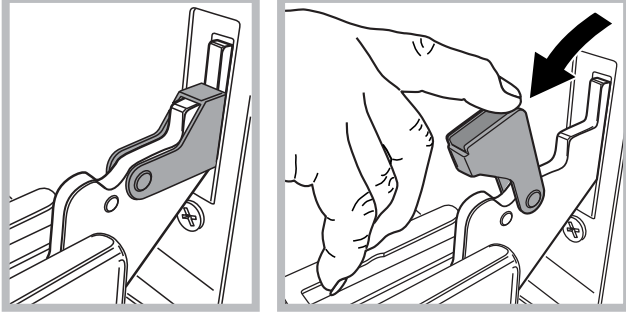
7. Replace the profile, a click will indicate that the part is positioned correctly.
8. Open the door completely.
9. Close the supports (see photo).



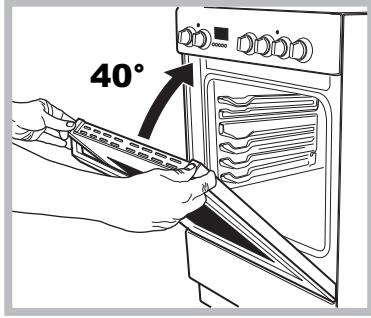
10. Now the door can be completely closed and the oven can be started for normal use.

### فك وإعادة تركيب باب الفرن:

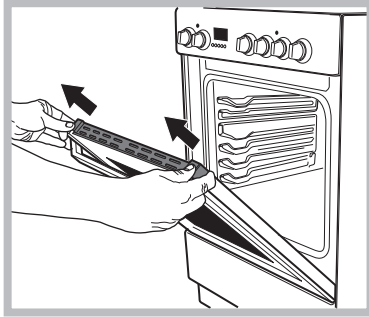
1. أفتح الباب
2. قم بإدارة وحدات تثبيت مفصلات باب الفرن بالكامل إلى الوراء (انظر الصورة)



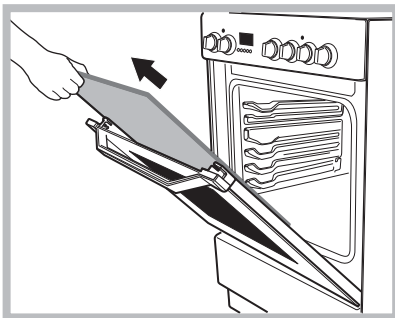
3. الصورة الموجودة بالفعل (في فصل فك الباب)



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



5. أضغط على الزرين الموضوعين على الجزء



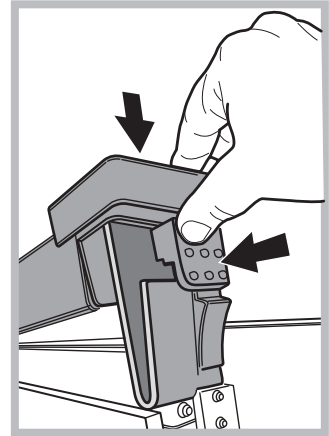
الجانب العلوي وقم بفك الجزء الجانبي (انظر الصورة)

6. فك اللوح الزجاجي، ثم ابدأ في عملية التنظيف كما هو مُشار إليه في فصل "الصيانة والعناية بالجهاز" ضع الزجاج ثانية.

**تحذير! لا يجب تشغيل الفرن عند إزالة الزجاج الداخلي للباب!**

**تحذير! عند إعادة تركيب الزجاج الداخلي للباب، أدخل اللوح الزجاجي بشكل صحيح بحيث لا يتم قلب التحذير المكتوب على اللوح وتسهل قراءته.**

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



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

## إيقاف تشغيل الجهاز

افصل جهازك عن تزويد الطاقة قبل إنجاز أي عمل له.

## تنظيف الجهاز

! لا تستخدم مواد التنظيف الكاشطة أو الأكلة مثل مزيلات البقع، المنتجات المقاومة للصدأ، مساحيق التنظيف أو إسفنجيات خشنة الملمس: يمكن لذلك أن يخدش السطح بشكل لا يمكن تصليحه.

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

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

• 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 وإسفنجية 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.

• يجب إزالة الأوساخ والشحوم عن لوحة التحكم باستخدام إسفنجية غير كاشطة أو خرقة ناعمة.

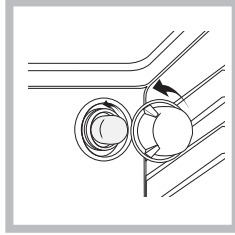
• يمكن أن تعلق الفولاذ المقاوم للصدأ بقع شوائب الماء إذا تم إبقاؤه على السطح لمدة طويلة، أو بسبب مواد تنظيف قوية تحتوي على الفوسفور. بعد التنظيف، اشطفه وجففه جيدا. يجب تجفيف أي نقط ماء متبقية أيضا.

## فحص مطاط الفرن

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

## تبديل مصباح إنارة الفرن

1. بعد فصل الفرن عن شبكة الكهرباء الرئيسية، أزل الغطاء الزجاجي الذي يغطي مقبس المصباح (انظر الرسم).
2. أزل مصباح الإنارة واستبدله بمصباح مطابق: 230 فولت، 25 واط، كبسولة E 14.



3. أعد الغطاء إلى مكانه وأعد توصيل الفرن بالتزويد الكهربائي.

لا تستخدم لمبة الفرن بغرض كمصدر إضاءة للغرفة.

## 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

# استخدام رف التسخين السيراميكي

AR

إعداد	لوحة عادية أو سريعة
0	إيقاف تشغيل
1	طهي الخضروات والسمك
2	طهي البطاطس (باستخدام البخار)، والحساء
3	والحمص والبقوليات
4	طهي البطاطس (باستخدام البخار)، والحساء
5	والحمص والبقوليات
6	استمرار الطهي للكميات الكبيرة من الطعام،
7	حساء مينسرون
8	للشواء (متوسط)
9	
10	للشواء (فوق المتوسط)
11	
12	للتحمير والوصول للغليان في وقت قصير.

الغراء الملصق على السدادات يترك آثار تشحيم على الزجاج. قبل استخدام الجهاز، نحن ننصح بإزالة هذه البقايا بواسطة منتج تنظيف غير كاشط. خلال الساعات القليلة الأولى من الاستخدام، ستكون هناك رائحة مطاط وسرعان ما ستختفي.

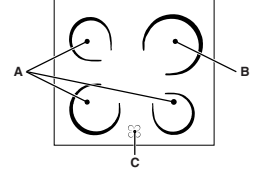
## تشغيل وإيقاف مجالات الطهي

لتشغيل مجال الطهي، قم بلف المفتاح المناسب باتجاه عقارب الساعة. لإطفاء مجال الطهي، قم بلف المفتاح باتجاه عكس عقارب الساعة حتى الوصول إلى الوضع "0". إذا كان مصباح لوحة التسخين النشطة مضاءً، فإن هذا يشير إلى أن لوحة تسخين واحدة على الأقل على الرف قد تم تشغيلها.

## مجالات الطهي

تم تزويد أرفف التسخين بسخانات كهربائية مشعة. توجد هذه السخانات مدمجة أسفل سطح رف التسخين كمجالات طهي تصبح حمراء أثناء الاستخدام.

أ. مساحة الطهي  
ب. مؤشرات التسخين الزائد: يشير إلى أن درجة حرارة منطقة الطهي أعلى من 60 درجة، حتى بعد إطفاء عنصر التسخين ولكنه مازال ساخناً.



## مجالات للطهي مع عناصر التسخين

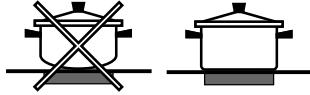
تتكون عناصر التسخين المشعة من عناصر تسخين دائرية. يتحول لونها إلى اللون الأحمر فقط بعد حوالي 10 إلى 20 ثانية من تشغيلها.

لا تحقق مباشرة في عناصر التسخين الهالوجين.

قم بلف المقبض المناسب باتجاه عقارب الساعة إلى موضع بين 1 و6.

## نصيحة عملية لاستخدام رف التسخين

- استخدم أواني بقاعدة سميكة ومسطحة لضمان استقرارها على مجال الطهي بشكل تام.



- استخدم دائماً الأواني ذات القطر الكبير بما فيه الكفاية لتغطية صفيحة التسخين بشكل كامل، بهدف استخدام كل الحرارة الصادرة.



- تحقق دائماً من أن قاعدة الإناء نظيفة وتم تجفيفها بشكل تام: يضمن ذلك استقرارها على مجالات الطهي بشكل كامل، مع امتداد عمر استخدام الأواني ورف التسخين لفترة أطول.
- امتنع عن استخدام إناء الطهي ذاته الذي تم استخدامه لمحارق الغاز: تركيز الاحتراق في محارق الغاز يمكن أن يكون قد أفسد قاعدة الإناء، وسبب له عدم الاستقرار على السطح بشكل صحيح.
- لا تترك أبداً مجال الطهي قيد التشغيل دون وضع إناء الطهي عليه لأن القيام بذلك قد يؤدي لتلف عناصر التسخين.

## جدول نصائح الطهي في الفرن

الطعام المطلوب طهيه	الوزن (الوزن)	موضع الطهي في الأرفف من الأسفل	درجة الحرارة (منوية)	متغير الشواية	وقت الإحماء المسبق (بالدقائق)	وقت الطهي (دقيقة)
<b>المخبوزات</b>						
لازانيا	2.5	3	210	الحد الأقصى	-	75-80
كانيلوني	2.5	3	210		-	75-80
نودلز مطهية في الفرن	2.5	3	210		-	75-80
<b>لحوم</b>						
لحم العجل	1.7	3	230	الحد الأقصى	-	85-90
دجاج	1.5	3	220		-	110-115
ديك رومي	3.0	3	الحد الأقصى		-	95-100
بط	1.8	3	230		-	120/125
أرنب	2	3	230		-	105/110
لحم خنزير	2.1	3	230		-	100/110
لحم الخروف	1.8	3	230		-	90-95
<b>سمك</b>						
سمك الماكريل	1.1	3	210-230	الحد الأقصى	-	55-60
دينتركس	1.5	3	210-230		-	60-65
سمك سلمون مخبوز في الورق	1.0	3	210-230		-	40-45
<b>بيتزا</b>						
نابوليتان	1.0	3	الحد الأقصى	الحد الأقصى	15	30-35
<b>كعك</b>						
بسكويت	0.5	3	180	الحد الأقصى	15	30-35
التورتات	1.1	3	180		15	30-35
كعكة الشوكولاتة	1	3	200		15	45-50
الكعك المرتفع	1	3	200		15	50/55
<b>الطهي بالمشواة</b>						
توست	n.° 4	4		3/4	5	5-6
شرائح خنزير	1.5	4			5	20-30
سمك الماكريل	1.1	4			5	20-30

ملاحظة: أوقات الطهي هي تقريبية وتتغير وفقا للذوق الشخصي.

# تشغيل مراقب الساعات/الدقائق

AR

## برمجة الطهي!

يجب اختيار وضع الطهي قبل أن تتم البرمجة.

## برمجة مدة الطهي

1. اضغط على زر  $\text{M}$  مدة 3 ثوانٍ إلى أن تبدأ أيقونة وخانات DUR بالوميض على الشاشة.
2. استخدام زر “+” و “-” لضبط المدة المرغوبة، إذا ضغطت باستمرار على أي من الزرين، ستمر الشاشة عبر القيم بسرعة كبيرة، لتجعلها أسرع وأسهل في ضبط القيمة.
3. انتظر 5 ثواني، بعد ذلك تكون الأيقونة واضحة على الشاشة.
4. عند انقضاء الوقت وتوقف الفرن عن الطهي، ستسمع صوت الطنان. اضغط على أي زر لإيقاف الطنان.
- على سبيل المثال: الوقت هو 9:00 صباحاً وتمت برمجة وقت من 1 ساعة و15 دقيقة. سيتوقف البرنامج تلقائياً عند الساعة 10:15 صباحاً.

## ضبط وقت الانتهاء لوضع الطهي

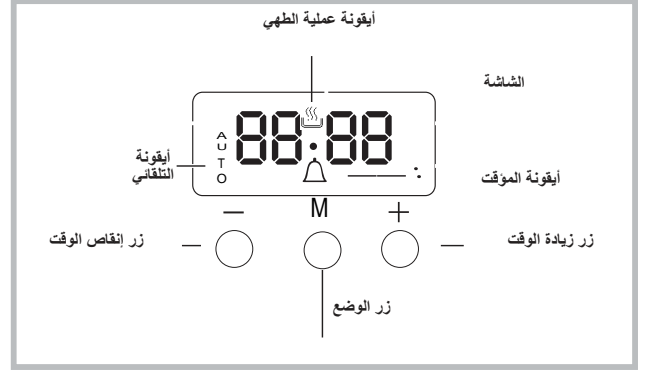
1. اتبع الخطوات 1 إلى 3 لضبط المدة كما هو مفصل أعلاه.
2. اضغط على زر  $\text{M}$  إلى أن تبدأ END بالوميض على الشاشة.
3. استخدام زر “+” و “-” لضبط وقت انتهاء الطهي، إذا ضغطت باستمرار على أي من الزرين، ستمر الشاشة عبر القيم بسرعة كبيرة، لتجعلها أسرع وأسهل في ضبط القيمة المرغوبة.
4. انتظر 5 ثواني أو اضغط على زر  $\text{M}$  مرة أخرى.
- عندما تبدأ عملية الطهي، يظهر الرمز  $\text{M}$  على الشاشة.

5. عند انقضاء الوقت، سيتوقف الفرن عن الطهي وينطلق الطنان. اضغط على أي زر لإيقافه. تم ضبط البرمجة عندما تضيء الأيقونة.

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

## إلغاء البرنامج

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



## ضبط الساعة!

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

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

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

## تغيير تردد الطنان

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

## ضبط عداد الدقائق!

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

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



	نمط الفرن التقليدي	سيتم تشغيل كل من عنصرَي التسخين العلوي والسفلي عند استخدام نمط الطهي التقليدي، من الأفضل استخدام رف واحد للطهي فقط. إذا تم استخدام أكثر من رف، يتم توزيع التسخين بطريقة غير متساوية.
	نمط الخبز	يتم تشغيل عنصر التسخين الخلفي والمروحة، مما يضمن توزيع الحرارة بطريقة بسيطة ومتناسقة في أجزاء الفرن بالكامل. بعد هذا النمط مثاليًا للأطعمة التي تعتبر حساسة تجاه درجة حرارة الخبز والطهي (مثل الكعك الذي يحتاج للارتفاع) ولتجهيز الحلويات على 3 أرفف في نفس الوقت.
	نمط الطهي السريع	يتم تشغيل عنصر التسخين والمروحة، مما يضمن توزيع الحرارة بطريقة بسيطة ومتناسقة في أجزاء الفرن بالكامل. لا يعد الإحماء المسبق ضروريًا لهذا النمط من الخبز. هذه النمط ملائمة بشكل خاص لطهي الأطعمة ما قبل خبزها بسرعة (المجمدة أو ما قبل المطهية). يتم تحقيق أفضل النتائج باستخدام رف طهي واحد فقط.
	نمط الطهي المتعدد	يتم تشغيل كافة عناصر التسخين (العلوية والسفلية والدائرية) وتبدأ المروحة في العمل. بما أن الحرارة ستكون ثابتة في الفرن كله، سيظهر الهواء الطعام وسيجفّه بشكل موحد. من الممكن استخدام صينيتين على الأكثر في نفس الوقت.
	نمط البييتزا	يتم تشغيل عناصر التسخين الدائرية والعناصر السفلية بالفرن، كما يتم تنشيط المروحة. تؤدي هذه المجموعة لتسخين الفرن بسرعة عن طريق إصدار كمية كبيرة من الحرارة، وبخاصة من العناصر السفلية. إذا كنت تستخدم أكثر من رف واحد في وقت ما، قم بتغيير موضع الأطباق في وسط عملية الطهي.
	نمط الشواية	يتم تشغيل الجزء المركزي من عنصر التسخين العلوي. يوصى بدرجة حرارة الشواء المرتفعة والمباشرة للأطعمة التي يحتاج وجهها إلى درجة حرارة عالية (شرائح لحم العجل ولحم البقر وشرائح الفليه والأضلاع). يستخدم نمط الطهي هذا كمية محدودة من الطاقة ويعتبر مثاليًا لشواء الأطباق الصغيرة. يضع الطعام في وسط الرف، حيث لن يتم طهيها بشكل كامل إذا تم وضعها في الأركان.
	نمط	سيتم تشغيل عنصر التسخين العلوي وسيخ المشواة (إن وجد) وستبدأ المروحة بالعمل. هذا الدمج بين المزايا يزيد من فعالية الإشعاع الحراري أحادي الاتجاه التي تزودها عناصر التسخين عن طريق دفع تدوير الهواء داخل الفرن. هذا يساعد على تحاشي حرق وجه الطعام ويمنح الحرارة اختراق الطعام بشكل صحيح.
	وضع إزالة الجليد	إن المروحة الموجودة أسفل الفرن توزع الهواء عند درجة حرارة الغرفة حول الطعام. ينصح بذلك لإزالة الجليد عن كافة أنواع الطعام، وعلى الأخص الأنواع الهشة من الطعام التي لا تتطلب حرارة مثل: كعك الآيس كريم، حلويات الكريمة أو الكسترد، كعك الفواكه باستخدام المروحة، يتم تقليص زمن إزالة الجليد إلى النصف تقريبًا. في حالة اللحم والسّمك والخبز، يمكن تسريع العملية باستخدام وضع "الطهي المتعدد" وضبط درجة الحرارة على 80 - 100 درجة مئوية.
	أسلوب الفرن الأسفل	يتم تشغيل عنصر التسخين السفلي. يوصى بهذا الوضع لإكمال طهي الأطباق (في صينيات طهي)، التي كان قد تم طهي وجهها ولكنها تحتاج إلى المزيد من الطهي في وسطها، أو المحليات المغطاة بالفواكه أو المربى، التي تحتاج فقط إلى لون معتدل على وجهها. يجب الملاحظة أن هذا الأسلوب لا يسمح بالوصول إلى درجة بطهي الطعام باستخدام هذا الإعداد فقط، إلا إذا كنت تخبز الكعك (الذي يجب خبزه بدرجة حرارة 180 درجة مئوية أو أقل).
	وضع التهوية السفلي	يتم تنشيط عنصر التسخين السفلي والمروحة لإزالة الهواء داخل تجويف الفرن ككل. وهذه التركيبة مفيدة للطهي الخفيف للخضار والسّمك.

## الشواء

## البييتزا

- استخدم صينية بييتزا من الألمنيوم الخفيف. ضعها على الصينية المزودة للحصول على قشرة هشة، لا تستخدم صينية التتقيط لأنها تمنع القشرة من التكوّن بسبب إطالة وقت الطهي.
- إذا كانت البييتزا تحتوي على الكثير من الإضافات العلوية، نوصي بإضافة جبنة الموزاريلا في وسط وجه البييتزا خلال عملية الطهي.
- نحن نوصي بضبط المستوى الأدنى بالحد الأقصى. تتم معايرة عنصر التسخين الأعلى بواسطة ترموستات ومن الممكن ألا يتم تشغيله بشكل متواصل.




لا تضع أبداً أغراضاً في الجهة السفلية من الفرن؛ وذلك لتحاشي إتلاف طلاء المينا. لا تستخدم الوضع 1 في الفرن إلى عند الطهي بواسطة سيخ المشواة.

ضع إناء طهي دائماً على الحامل(ات) المزودة.

## مصباح مؤشر الترموستات

عندما يضيئ هذا، يقوم الفرن بإصدار الحرارة. سوف ينطفئ عندما يصل داخل الفرن إلى درجة الحرارة المختارة. عندئذ يضيئ وينطفئ الضوء على التوالي، ليشير إلى أن الترموستات تعمل وتحفظ بدرجة حرارة عند مستوى ثابت.

## إضاءة الفرن

يعمل عن طريق لف مفتاح الاختيار إلى وضع آخر غير "0". ويظل مضيئاً مادام الفرن يعمل. بواسطة اختيار  مع المفتاح، يضيئ المصباح بدون تنشيط أي من عناصر التسخين.

## تهوية التبريد\*

بهدف خفض درجة حرارة الفرن الخارجية يتم تجهيز بعض الموديلات بمراوح تعمل توليد تيار من الهواء يجري بين لوحة التحكم في الفرن وباب الفرن. عند اكتمال الطهي، ستواصل مروحة التبريد عملها حتى يبرد الفرن بما فيه الكفاية.

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


قبل تشغيل المنتج، قم بإزالة الطبقة البلاستيكية من جوانب الجهاز.

## تشغيل الفرن

1. اختر نمط الطهي المرغوب بلف مفتاح الاختيار.
2. اختر الحرارة المرغوبة باستخدام مقبض الشواء المتغير. راجع جدول نصائح الطهي للتعرف على أنماط الطهي ودرجات الحرارة المقترحة للطهي (أنظر أنماط الطهي).
3. عند انتهاء الإحماء المسبق، سيظل مصباح مؤشر الترموستات مضيئاً: ضع الأطعمة في الفرن.
4. يمكنك القيام بما يلي أثناء الطهي:
  - تغيير درجة حرارة نمط الطهي عن طريق لف مفتاح الاختيار.
  - تغيير درجة الحرارة بواسطة إدارة مفتاح الشواء المتغير.
  - إيقاف الطهي بواسطة لف مفتاح الاختيار إلى الوضع "0".

لا تضع أبداً أغراضاً على قاع الفرن مباشرة، وذلك لتحاشي إتلاف طلاء المينا.

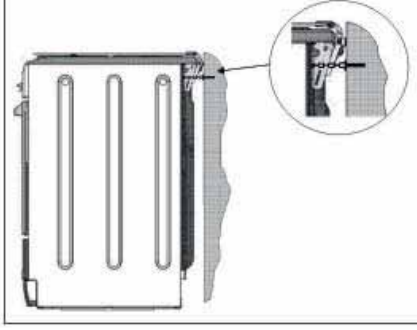
ضع إناء طهي دائماً على الحامل(ات) المزودة.

عند تشغيل مقبض الاختيار في اتجاه عقارب الساعة إلى الرمز  فإن المروحة تعمل ويضيئ مصباح الفرن ليساعد في فك تجميد الأطعمة المجمدة. بتدوير المفتاح على النطاق الكامل من درجات الحرارة الموضحة على القرص، يمكن اختيار أيهما أكثر ملاءمة للطعام الذي ستقوم بطهيه (وضع المروحة المساعدة). يتم الوصول إلى درجة الحرارة أوتوماتيكياً ويتم التحكم فيها بواسطة ترموستات الفرن (من 60 إلى 240 درجة مئوية).

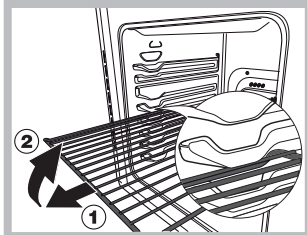
## الشواء

يتم تشغيل عنصر التسخين العلوي. يتم في هذا الإعداد طهي الطعام بواسطة الأشعة الحرارية الناتجة بالاتجاه لأسفل بواسطة العنصر الحراري المتوهج. إن درجة الحرارة المرتفعة للغاية والحرارة المباشرة للشواية تجعل من الممكن تحمير اللحوم والمشويات مع حجز عصيرها لتصبح طرية.

طوقسلا مدع لچأ نم  
ىلع ، زاهجلل يضرعلا  
امدنع لاثملا لىبس  
قلست لفظ لواحي  
هنإف ، نرفلا باب  
ةسلس بيكرت بجي  
!ةقفرملا نيمأتلا  
دقوم ديوزت مت  
ةسلسب يهطلا  
بجي نيمأت  
ةطساوب اهبيكرت

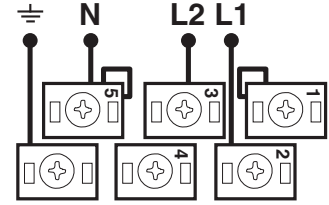


فلخ عقي يذلا رادجلال ي (يهطلا دقوم عم قفرم ريغ) يغارب رامسم  
سفن زاهجلا  
زاهجلا عم ققفرملا ةسلسلا لوط  
ةنوكملا ةداملا عون بسح رامسملا مينيومو يغاربلا رامسم رايتخاب مق  
9 نم رغصأ رامسملا سأر رطق ناك اذو . زاهجلا فلخ عقي يذلا رادجلال  
يغارب رامسم يناسرخل رادجلال بلطتو . ةكلف مادختسا بجي ف ، لم  
لقالا ىلع لم 60 لوطبو ولم 8 رطق  
يهطلا دقوم فلخ عقي يذلا طئاحلا ي ةسلسلا تيبتت نم دأت  
أي زومو ادودشم نوكتي ثيح لكشلا ي ف حضوم وه امك رادجلال ىلو  
ىوتسم  
تيبتتلا دعب يضرألا

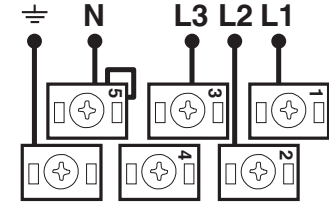


ماظن زهفلا ديوزت مت ! هيبنت  
اهجارخإب حمسي تاكبشلل فاقاي  
(1) . نرفلا نم جرخت نأ نودب  
يفكي لمكلا تاكبشلا جارخإل  
بناجال نم اهكاسمإ عم اهعفر  
ي ف حضوم وه امك ، اهبحسو يمامالا  
(2) لكشلا

380-415 V 2N~  
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363  
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



380-415V 3N~  
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363  
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



• ثبت كبل التزويد في مكانه بواسطة الكبشة واغلق غطاء اللوحة النهائية.

#### توصيل كبل تزويد الكهرباء بالشبكة الكهربائية الرئيسية

ركب شمعة إشعال معيارية بما يتلاءم مع الجهد المشار إليه على اللوحة الموجودة على الجهاز.

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

قبل توصيل الجهاز بتزويد الطاقة، تأكد من أن:

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

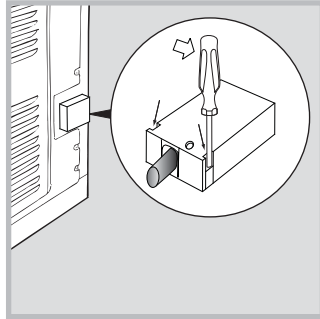
! لا يتحمل المصنع أية مسؤولية في حال عدم التقيد بتدابير الوقاية هذه

## التوصيلات الكهربائية

### ملاءمة كبل تزويد الطاقة

فتح اللوحة النهائية:

- باستخدام مفك، فك الألسنة الجانبية الخاصة بغطاء اللوحة النهائية؛
- افتح غطاء اللوحة النهائية بواسطة سحبه.

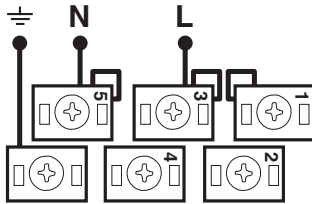


لتركيب الكبل، نفذ ما يلي:

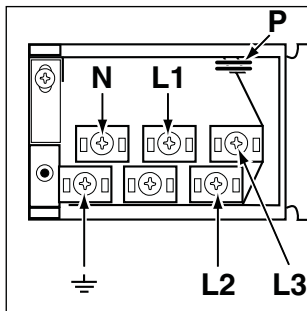
- فك برغي كبشة السلك وبراغي التوصيل
- الجسور معدة من قبل المصنع لتوصيل فازا واحدة من 230 فولط (أنظر الرسم).

220-240V ~

H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363  
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



- لإنجاز التوصيلات الكهربائية المبينة في الرسم، الجسرين الموضوعين في العلبة (انظر الرسم - راجع "P")



## تحديد الموضع والارتفاع

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

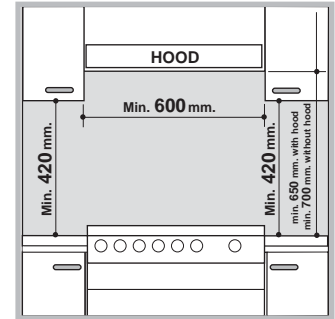
تأكد من أن الحائط الذي يلامس الجهة الخلفية من الجهاز، مصنوع من مواد غير قابلة للاشتعال ومقاومة للحرارة (درجة حرارة 90 مئوية)

لتركيب الجهاز بشكل صحيح:

- ركه في المطبخ، في غرفة الطعام أو في غرفة النوم (ليس في الحمام).
- إذا كان رف التدخين أعلى من الخزائن، يجب تركيب الجهاز على بعد لا يقل عن 002 ملم عنها.

- إذا تم تركيب الطباخ تحت خزانة معلقة على الحائط، يجب أن يكون هناك حد أدنى من المسافة يبلغ 024 ملم بين هذه الخزائن والجهة العليا من رف التدخين..

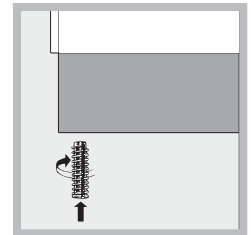
على هذه المسافة أن تزيد إلى 007 ملم في حال كانت خزائن الحائط سريعة الاشتعال (أنظر الرسم).



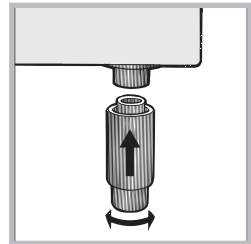
- لا تقم بوضع ستائر بجانب الطباخ أو على بعد يقل عن 002 ملم عن جوانبه.
- يجب تركيب أية أغطية وفقا للتعليمات المدرجة في دليل التشغيل الملائم.

## تحديد الارتفاع

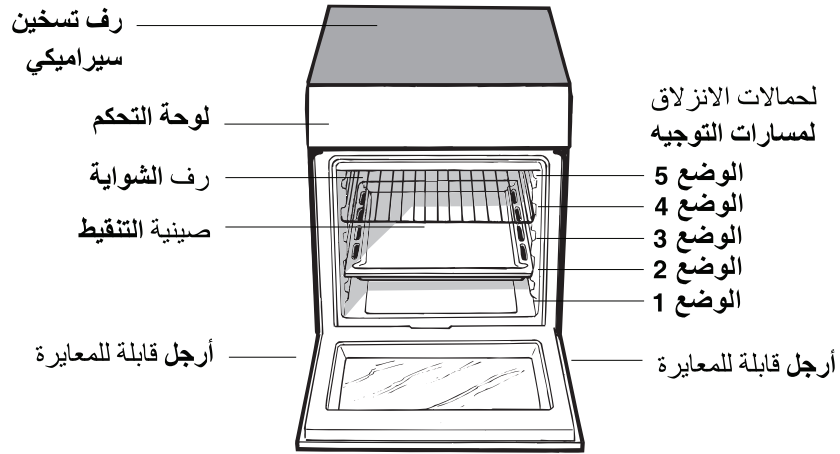
إذا اقتضت الحاجة تحديد ارتفاع الجهاز، أدر لولب الرجل القابلة للمعايرة\* في المواضع المزودة في كل زاوية من قاعدة الطباخ (أنظر الرسم).



تدخل الأرجل\* المزودة بالجهاز داخل الشقوق في الجهة السفلى من قاعدة الطباخ.



يجب تركيب الجهاز خلف باب زخرفي تجنباً لفرط الحرارة



## لوحة التحكم

