

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebbruksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за употреба

הוראות שימוש

Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilização

Instrucciones para el uso



Návod k použití

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по эксплуатации

تعليمات الاستعمال


Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

ACMK 6030/IX

ACMK 6030/WH

GB

English

AR

عربي

Operating Instructions COOKER AND OVEN

Contents

Operating Instructions,1

Safety instructions,3

Description of the appliance-Overall view,17

Description of the appliance-Control Panel,18

Installation,19

Start-up and use,23

Using the hob,23

Cooking modes,24

Clock/Minute Minder Operation ,25

Care and maintenance,28


IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

Before using the appliance carefully read Health and Safety and Use and Care guides.
Keep these instructions close at hand for future reference.
These instructions shall also be available on website: www.whirlpool.eu

YOUR SAFETY AND SAFETY OF OTHERS IS VERY IMPORTANT

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

This is the safety alert symbol.

 This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.
All safety messages will follow the safety alert symbol or the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

 **DANGER**


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

 **WARNING**

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

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

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

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

INTENDED USE OF THE PRODUCT

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

INSTALLATION

- Installation and repairs must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- The electrical and gas connections must comply with local regulation.
- Children should not perform installation operations. Keep children away during installation of the appliance. Keep the packaging materials (plastic bags, polystyrene parts, etc.) out of reach of children, during and after the installation of the appliance.

WARNING : Modification of the appliance and its method of installation are essential in order to use the appliance safely and correctly in all the additional countries

- Use protective gloves to perform all unpacking and installation operations.
- After unpacking the appliance, make sure that the appliance door closes properly. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. To prevent any damage, only remove the oven from its polystyrene foam base at the time of installation.
- The appliance must be handled and installed by two or more persons.
- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation operation.
- During installation, make sure the appliance does not damage the power cable.
- Only activate the appliance when the installation procedure has been completed.
- Kitchen units in contact with the appliance must be heat resistant (min 90°C).

GAS CONNECTION

WARNING : Prior to installation, ensure that the local gas delivery conditions (nature or pressure) are compatible with the setting of the hob (see the rating plate and injector table).

- Use pressure regulators suitable for the gas pressure indicated in the instruction.
- **WARNING** : The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate).
- **WARNING** : This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.

- **WARNING** : These operations must be performed by a qualified technician .
- If the appliances is connected to liquid gas, the regulation screw must be fastened as tightly as possible.
- When gas cylinder is adopted, the gas cylinder or gas container must be properly settled (vertical orientation).
- Use only flexible or rigid metal hose for gas connection.
- **IMPORTANT** : If a stainless steel hose is used, it must be installed so as not touch any mobile part of the furniture (e.g.drawer). It must pass through an area where there are no obstructions and where it is possible to inspect it on all its length.
- After connection to the gas supply, check for leaks with soapy water. Light up the burners and turn the knobs from max position 1* to minimum position 2* to check flame stability.

ELECTRICAL WARNINGS

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

CORRECT USE

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

- Do not use the hob as a work surface or support.
- **WARNING** : Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Use oven gloves to remove pans and accessories, taking care not to touch the heating elements.
- **IMPORTANT** : Should you experience difficulty in turning the burners knobs, please contact After Sales Service for replacement of the burner tap if found to be faulty.
- The openings use for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Use pots and pans with bottoms the same width as that of the burners or slightly larger (see specific table). Make sure pots on the grates do not protrude beyond the edge of the hob.
- **WARNING** : Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan
- **IMPORTANT** : Improper use of the grids can result in damage to the hob: do not position the grids upside down or slide them across the hob.
- Do not use : Cast iron griddles, ollar stones, terracotta pots and pans.
- Heat diffusers such as metal mesh, or any other types.


- Note : should particular local conditions of the delivered gas make the ignition of burner difficult, it is advisable to repeat the operation with the knob turned to small flame setting.
- Note : In case of installation of a hood above the cooktop, please refer to the hood instructions for the correct distance.
- WARNING : The protective rubber feet on the grids represent a choking hazard for young children. After removing the grids, please ensure that all the feet are correctly fitted.
- Remove any liquid from the lid before opening it
- 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 the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

CLEANING AND MAINTANCE



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

SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

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

SCRAPPING OF HOUSEHOLD APPLIANCES


- When scrapping the appliance, make it unusable by cutting off the power cable and removing the doors and shelves (if present) so that children cannot easily climb inside and become trapped.
- This appliance is manufactured with recyclable  or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations.
- For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your competent local authority, the collection service for household waste or the store where you purchase the appliance.
- This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
- The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

ENERGY SAVING TIPS

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

DECLARATION OF CONFORMITY

- This appliance has been designed, constructed and distributed in compliance with the safety requirements of European Directives :
 - ° 2006/95/EC Low Voltage Directive
 - ° 2004/108/EC Electromagnetic Compatibility Directive"
- This appliance, which is intended to come into contact with foodstuffs, complies with European Regulation (LOGO CE) n. 1935/2004.
- This appliance meets the Eco Design requirements Directive 2009/125/EC

TECHNICAL DATA	
Oven dimensions (HxWxD)	32x43.5x40 cm
Volume	61l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 42 cm depth 44 cm height 8.5 cm
Ceramic hob Rapid Ø 180 mm Rapid Ø 180 mm Normal Ø 145 mm: Normal Ø 220 mm: Max. ceramic hob consumption	2000W 2000W 1000W 2000W 7000 W
Voltage and frequency	see data plate
ENERGY LABEL	Energy consumption for Natural convection – heating mode:  Traditional mode;

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

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)	32×43.5×40 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
الرف الكهربائي	الجهة الأمامية اليسرى 2000 واط الجهة الخلفية اليسرى 2000 واط الجهة الخلفية اليمنى 2000 واط الجهة الأمامية اليمنى 1000 واط الحد الأقصى من استيعاب الرف الكهربائي 7000 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

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 بالبخار.
- تأكد أن الجهاز مغطى قبل استبدال المصباح لتجنب احتمالية حدوث صدمة كهربائية.
- لا تستخدم المنظفات الحسنة الكاشطة أو المكشطات المعدنية الحادة لتنظيف زجاج باب الفرن لأنها قد تخدش السطح مما قد يؤدي إلى تهشيم الزجاج.
- لا تستخدم المنتجات الكاشطة أو المسببة للتآكل، أو المنظفات ذات أساس الكلور أو مساحيق الأواني المطهرة.
- لتجنب إتلاف أداة الإشعال الإلكتروني، لا تستخدمه عندما لا تكون الحارقات في تجويفها.

حماية البيئة

التخلص من مواد التغليف

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

طرح الأجهزة المنزلية

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

نصائح توفير الطاقة

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

إعلان المطابقة

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

- 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 مستوى الغاز كما يجب (عموديا).
- استخدم خرطومًا معدنيًا مرنا أو صلبًا 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 الفولتية الموضحة على لوحة التصنيف متوافقة مع فولتية منزلك.
- الأفراس من الوضع الأقصى 1* إلى الوضع الأدنى 2* لفحص استقرار اللهب حتى يتوافق التركيب مع أنظمة السلامة الحالية، هناك حاجة لمفتاح أحادي القطب مع فجوة تلامس دنيا 3 مم.
- تقتضي الأنظمة 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 بقمبس يمكن تشغيله بواسطة وحدة تحكم عن بعد.
- يجب أن يكون كابل الطاقة طويلا بما يكفي لتوصيل الجهاز، حال تثبيته في تجويفه، بمصدر الطاقة الرئيسي.
- لا تسحب كابل الطاقة.
- إذا تعرض سلك الطاقة للتلف، يجب استبداله بأخر مطابق. يجب استبدال كابل الطاقة بواسطة فني مؤهل، طبقا لتعليمات المصنع وأنظمة السلامة المحلية. اتصل بمركز الصيانة المعتمد.
- لا تشغل هذا 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 بفضله إذا كان القابس سهل الوصول، أو بواسطة مفتاح مثبت في نهاية المقبس يتطابق 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 الأبنية 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 والتشيتت مطلقا.
- استخدم القدور والأبنية التي تمتلك قواعدها نفس عرض قواعد الحارقات أو أكبر قليلا (انظر الجدول ذي الصلة). تأكد أن القدور على المشابك لا تبرز عن حافة الموقد.
- تحذير: لا تدع لهب الحارقة يتعدى حافة القدر.
- هام: يمكن أن يؤدي الاستخدام الخاطئ للشبكات إلى تضرر الموقد: لا تضع الشبكات رأسا على عقب أو تمررها عبر الموقد.
- لا تستخدم: صواني الحديد الصلب، الأحجار المفتحة، قدور وأبنية 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.

- تنبيه: يجب مراقبة عملية الطهي. يجب مراقبة عملية الطهي القصيرة باستمرار.
- إذا كان سلك الإمداد تالفا، استبدله من المصنع أو وكيل الخدمة أو أشخاص بنفس المؤهلات لتجنب المخاطر

يجب قراءته والتقيده

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

سلامتك وسلامة الآخرين مهمة للغاية

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

هذا هو رمز التنبيه على السلامة.

ينبهك هذا الرمز بالمخاطر المحتملة التي يمكن أن تؤذيك أو تؤذي الآخرين.

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



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

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



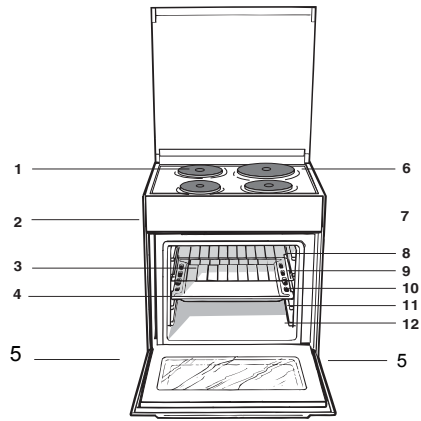
ل خطر الإصابة والضرر والصدمة الكهربائية الناتجة عن

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

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

- يجب إبعاد الأطفال الصغار جدا (0-3 سنة) والأطفال الصغار (3-8 سنة) إلا إذا تمت مراقبتهم باستمرار.
- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال بعمر 8 أعوام فما فوق والأشخاص الذين يعانون من قدرات بدنية أو حسية أو عقلية متدنية أو يفتقرون للخبرة والمعرفة إذا تم منحهم الإشراف أو التعليمات الخاصة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وكانوا يدركون المخاطر المنطوية على ذلك. يحظر عبث الأطفال بالجهاز. يمنع إجراء أعمال التنظيف والصيانة بواسطة الأطفال دون إشراف.
- تصبح الأجزاء المستخدمة ساخنة أثناء الاستخدام. لا تسمح بتلامس الجهاز مع الملابس أو المواد القابلة للاشتعال الأخرى إلى أن تبرد جميع المكونات كليا.
- أثناء الاستخدام وبعده، لا تلمس عناصر التسخين أو السطح الداخلي للجهاز - خطر الحروق.
- تشتعل الزيوت والدهون المسخنة بإفراط بسهولة. 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 مستو عبات 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 القرن 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 تطلق الغطاء إذا كانت الحارقة مشتعلة
- إذا لم يتم التقيده بمعلومات هذا الدليل بدقة، قد يحدث حريق أو انفجار مسببا تضرر الممتلكات أو الإصابات.





GB

Description of the appliance

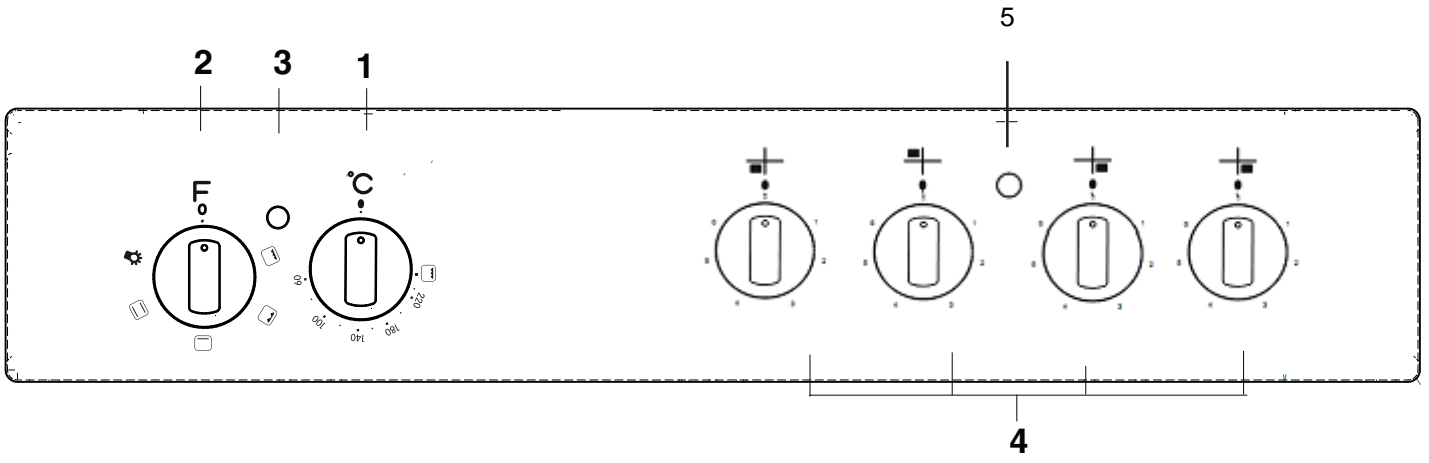
Overall view

- 1.ELECTRIC HOTPLATE
- 2.Control panel
- 3.Sliding grill rack
- 4.DRIPPING pan
- 5.Adjustable foot
- 6.Containment surface for spills
- 7.GUIDE RAILS for the sliding racks
- 8.position 5
- 9.position 4
- 10.position 3
- 11.position 2
- 12.position 1

عربي

AR

1. صفيحة تسخين كهربائية
2. لوحة التحكم
3. رف الشواء
4. صينية التنقيط
5. رجل قابلة للمعايرة
6. مسطح احتواء الانسكاب
7. مسارات التوجيه لإدخال الرفوف
8. الوضع 5
9. الوضع 4
10. الوضع 3
11. الوضع 2
12. الوضع 1



GB

Description of the appliance Control panel

- 1.THERMOSTAT knob
- 2.SELECTOR knob
- 3.THERMOSTAT Indicator light
- 4.Hob BURNER control knob
- 5.ELECTRIC HOTPLATE indicator light

AR

1. مفتاح
الثرموستات
2. مفتاح
الاختيار
3. ضوء مؤشر
الثرموستات
4. مفاتيح التحكم
بصفائح التسخين
5. ضوء مؤشر
صفحة التسخين النشطة

Installation

GB

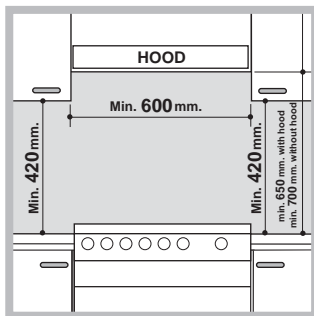
Positioning and levelling

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

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

To install the appliance correctly:

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

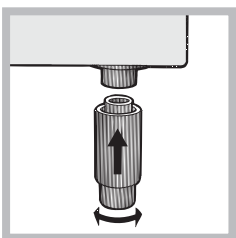
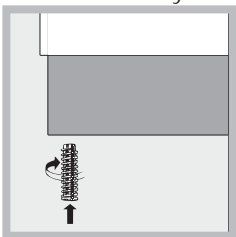


- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob. This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).

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

Levelling

If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet into the places provided on each corner of the base of the cooker (see figure). The legs* fit into the slots on the underside of the base of the cooker.



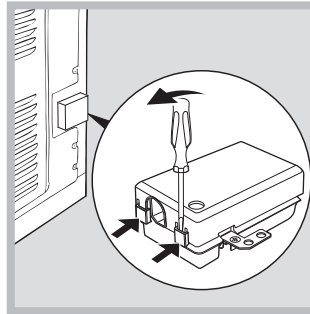
The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating

Electrical connection

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.

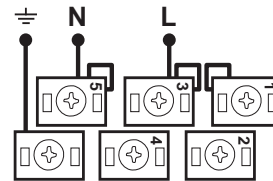


To install the cable, follow the instructions below:

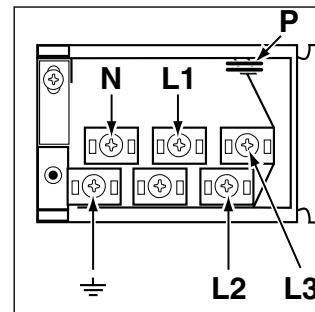
- Loosen the cable clamp screw and the wire contact screws.

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

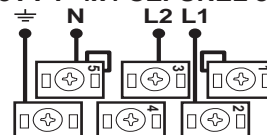
220-240V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



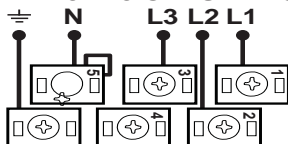
- To carry out the electrical connections as shown in the figures, use the two jumpers inside the box (see figure - labelled "P").



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 is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

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

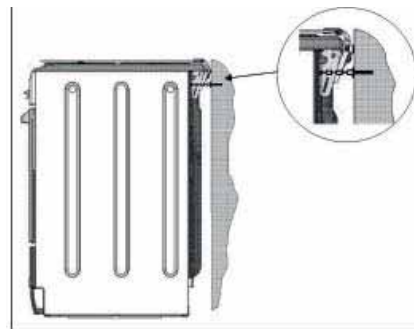
! The cable must not be bent or compressed.

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

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

We recommend cleaning the oven before using it for the first time, following the instructions provided in the „Care and maintenance“ section.

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!

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

Using the oven

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

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

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.


Cooking modes

A temperature value can be set for all cooking modes between 50°C and MAX, except for the GRILL programme, for which only the MAX power level is recommended.

Function	Function	Description
	STATIC OVEN	Both the top and bottom heating elements will come on. When using this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only. If more than one rack is used, the heat will be distributed in an uneven manner
	OVEN BOTTOM	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).
	GRILL	The top heating element is activated. The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender.
	DOUBLE GRILL	The top heating element and the rotisserie spit will be activated. The grill is also highly recommended for dishes that require a high surface temperature: beef steaks, veal, rib steak, fillets, hamburgers etc..

The GRILL and DOUBLE GRILL cooking modes must be performed with the oven door shut.

The oven light

Set knob to the  symbol to turn it on. It lights the oven and stays on when any of the electrical heating elements in the oven come on.





Thermostat Light

This light indicates that the oven is heating. When it turns off, the temperature inside the oven has reached the setting made with the thermostat knob. At this point, the light will turn on and off as the oven maintains the temperature at a constant level.

Practical Cooking Advice

When cooking in the oven, use only one dripping pan or rack at a time. Select from among the top or bottom rack heights based on whether the dish needs more or less heat from the top.

Oven cooking advice table

Selector knob setting	Food to be cooked	Weight (in kg)	Cooking rack position from bottom	Preheating time (minutes)	Thermostat knob setting	Cooking time (minutes)
1 Convection 	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
	Lasagne	1	3	10	190	35-40
	Lamb	1	2	10	180	50-60
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs	0.3	3	10	180	30-35
	Sponge-cake	0.5	3	10	170	20-25
	Savoury pies	1.5	3	15	200	30-35
	2 Pastry Mode 	Raised Cakes	0,5	3	15	160
Tarts		1	3	15	180	35-40
Fruit cakes		1	3	15	180	50-60
Brioche		0,5	3	15	160	25-30
3 Top Oven 	Browning food to perfect cooking	-	3/4	15	220	-
4 Grill 	Soles and cuttlefish	1	4	5	Max	8-10
	Squid and prawn kebabs	1	4	5	Max	6-8
	Cod filet	1	4	5	Max	10
	Grilled vegetables	1	3/4	5	Max	10-15
	Veal steak	1	4	5	Max	15-20
	Cutlets	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Mackerels	1	4	5	Max	15-20
	Toasted sandwiches	n.° 4	4	5	Max	2-3

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

Using the glass ceramic hob

GB

Switching the cooking zones on and off

The control knobs for the hob electric hotplates

The cookers can be fitted with normal and rapid electric hotplates in a variety of combinations (the rapid hotplates can be distinguished from the rest by the red boss in the centre of the same). To avoid any heat loss and damage to the hotplates, we advise you to use pans with a flat bottom, with a diameter which matches that of the hotplate itself. The table contains the different settings indicated on the knobs and the use for which the hotplates are recommended.

Before using the hotplates for the first time, you should heat them at maximum temperature for approximately 4 minutes, without any pans. During this initial stage, their protective coating hardens and reaches its maximum resistance.

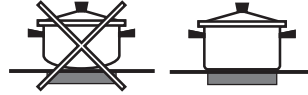
Electric hotplate indicator light

This light comes on when any of the electrical hotplates on a hob which features electric hotplates have been turned on.

Setting	Normal or Fast Plate
0	Off
1	Cooking vegetables, fish
2	Cooking potatoes (using steam) soups, chickpeas, beans.
3	Continuing the cooking of large quantities of food, minestrone
4	For roasting (average)
5	For roasting (above average)
6	For browning and reaching a boil in a short time.

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.

Care and maintenance

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.

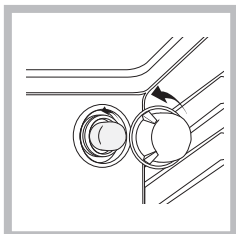
- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The stainless steel or enamel-coated external 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. Unscrew 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.

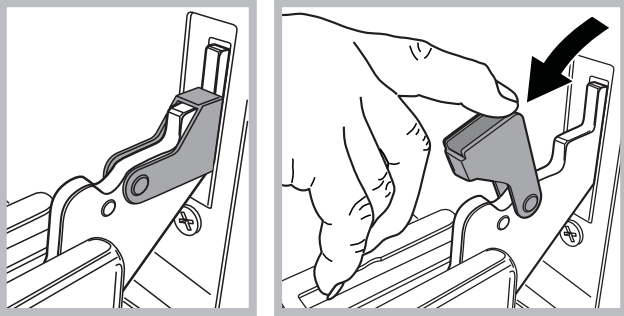


! Do not use the oven lamp as/for ambient lighting.

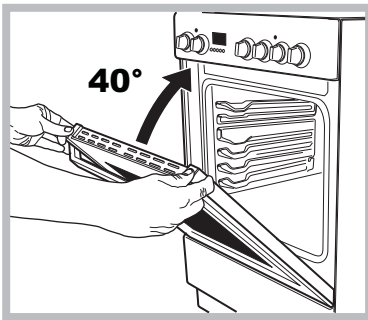
Removing and fitting the oven door:

GB

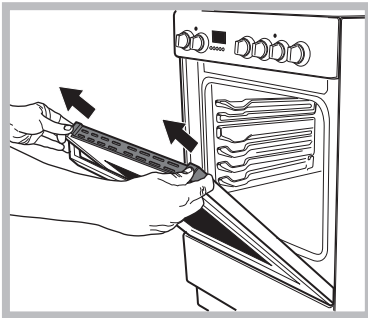
1. Open the door
2. Make the hinge clamps of the oven door rotate backwards completely (see photo)



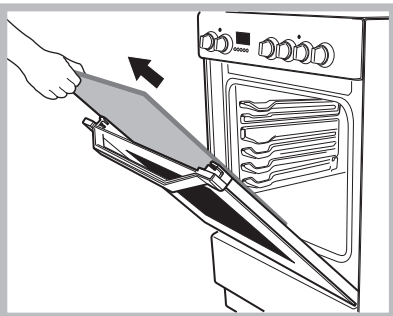
3. Close the door until the clamps stop (the door will remain open for 40° approx.) (see photo)



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".

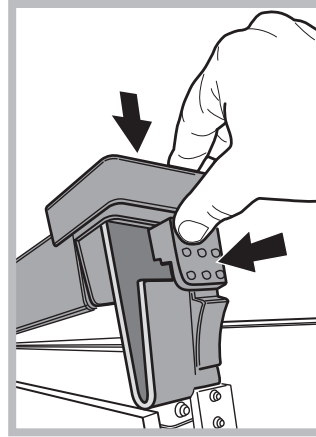


6. Replace the glass.

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.

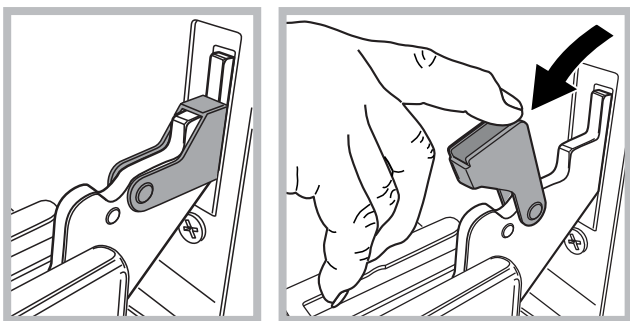
7. Replace the profile, a click will indicate that the part is positioned correctly.
8. Open the door completely.
9. Close the supports (see photo).



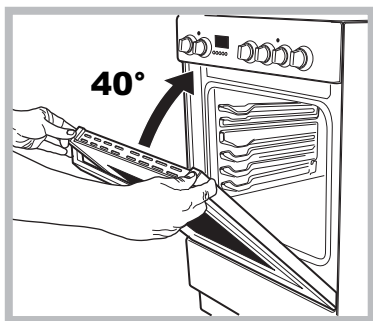
10. Now the door can be completely closed and the oven can be started for normal use.

فك وإعادة تركيب باب الفرن:

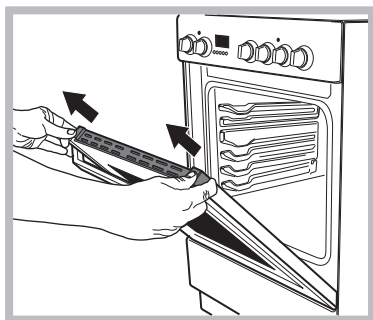
1. أفتح الباب
2. قم بإدارة وحدات تثبيت مفصلات باب الفرن بالكامل إلى الوراء (انظر الصورة)



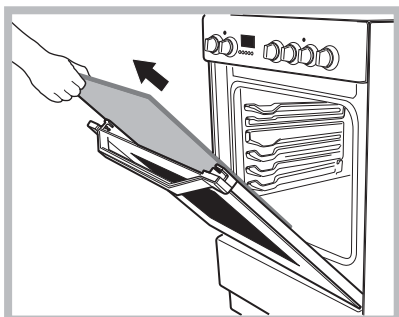
3. الصورة الموجودة بالفعل (في فصل فك الباب)



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



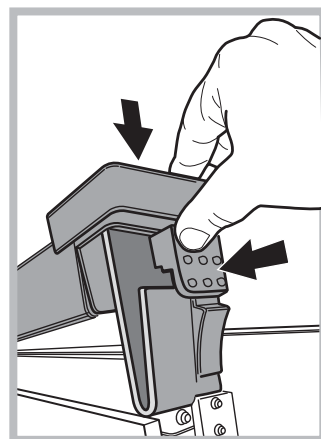
الجانب العلوي وقم بفك الجزء الجانبي (أنظر الصورة)

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

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 ثانيًا، إذا تم تركيب القطعة بطريقة صحيحة سوف تسمع صوت نقرة.
8. أفتح الباب تمامًا.
9. أغلق الأجزاء على شكل U (أنظر 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 إسفنجات 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 إسفنجة مبللة بالماء الفاتر والصابون غير المتفاعل. استخدم المنتجات المخصصة لإزالة البقع العسيرة. بعد التنظيف، اشطفه وجففه جيدا. لا تستخدم المساحيق الكاشطة أو المواد الأكلة.
- يجب تنظيف الجزء الداخلي من الفرن بشكل كامل بعد كل استعمال، بينما يكون ما زال دافئا. استخدم الماء الساخن ومادة تنظيف، ثم اشطفه وجففه جيدا بواسطة خرقة ناعمة. لا تستخدم المنتجات الكاشطة.

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

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

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

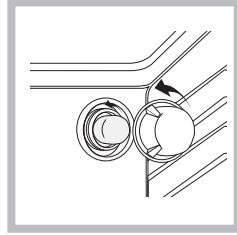
• يمكن أن تعلق الفولاذ المقاوم للصدأ ببقع شوائب الماء إذا تم إبقاؤه على السطح لمدة طويلة، أو بسبب مواد تنظيف قوية تحتوي على الفوسفور. بعد التنظيف، اشطفه وجففه جيدا. يجب تجفيف أي نقط ماء متبقية أيضا.

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 (أنظر الرسم).
2. أزل مصباح الإنارة واستبدله بمصباح مطابق: 230 فولط، 25 واط، كبسولة E 14.



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

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 الرف الكهربائي

AR

نصيحة عملية لاستخدام صفائح التسخين الكهربائية

لتحاشي فقدان الحرارة وتلف صفائح التسخين، استخدم أواني مزودة بقاعدة مستوية لا يقل قطرها عن قطر صفيحة التسخين ذاتها.

الإعداد	طبق عادي أو سريع
0	موقف
1	طهي الخضار، الأسماك
2	طهي البطاطا (باستخدام البخار) الضرورية، الحمص، الفاصوليا.
3	مواصلة الطهي لكميات كبيرة من الطعام، المنيسترونه
4	(المعدل) للشواء
5	(فوق المعدل) للشواء
6	للتحمير والوصول إلى الغليان في وقت قصي

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

جدول نصاب الطهي في الفرن

زمن الطهي (دقائق)	وضع منظم درجات الحرارة	زمن التسخين البدائي (دقائق)	وضع الطهي رقم الطابق من الأسفل	الوزن (كيلو غرام)	أطعمة للطهي	وضع مقبض اختيار البرامج
65-75 70-75 70-80 15-20 30-35 35-30 40-35 50-60 60-75 30-35 40-50 20-25 10-15 15-20 20-25 25-30	200 200 200 180 180 180 190 180 180 180 170 190 180 170 170 200	15 15 15 15 15 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 15	3 3 3 3 3 3 3 2 2-4 2 2 2-4 2-4 2 2-4 3	1 1 1 - 1 1 1 1 1 1 1 0.5 0.5 0.5 1 1.05	ديك حبش لحم عجل مشوي لحم خنزير مشوي بسكوت كعك حلويات لزائية خروف دجاج زجمبري كعك بينيه (على طبقتين) بسكوت (على طبقتين) تورتا (على طبقة واحدة) تورتا (على طبقتين) تورتا مالحة	1 فرن ساكن 
40-30 35-40 60-50 25-30	160 180 180 160	15 15 15 15	3 3 3 3	0.5 1 1 0.5	تورته مخمرة تورته مربى تورته فواكة كعك	2 فرن الحلويات 
-	220	15	4/3	-	انتهاء عملية الطهي	3 الفرن من الأعلى 
8-10 6-8 10 10-15 15-20 15-20 7-10 15-20 2-3	Max Max Max Max Max Max Max Max Max	5 5 5 5 5 5 5 5 5	4 4 4 4/3 4 4 4 4 4	1 1 1 1 1 1 1 1 4 قطع	سمك موسى والحبار سياخ كلماري وجمبيري شرائح حيتان خضروات مشوية ستيك عجل كوتوليتا همبورجر زجومبري توست	4 الشواية 

ملاحظة: زمن الطهي المشار له في اللوحة هو زمن تقديري ويمكن تغيير هذا الزمن حسب رغبة الشخص الذي يود القيام بعملية الطهي، عند الطهي على الشواية أو الشواية بمروحة الصينية توضع دائما على الطبقة الأولى من الأسفل

	<p>أسلوب الفرن الساكن</p>	<p>سيتم تشغيل كل من عناصر العليا والسفلى. عند استخدام هذا الأسلوب التقليدي من الطهي، يوصى باستخدام حامل طهي واحد فقط. إذا تم استخدام أكثر من حامل طهي واحد، سيتم توزيع الحرارة بشكل غير موحد.</p>
	<p>أسلوب الفرن الأسفل</p>	<p>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 المربي، التي تحتاج فقط إلى لون معتدل على وجهها. يجب الملاحظة أن هذا الأسلوب لا يسمح بالوصول إلى درجة الحرارة القصوى داخل الفرن (250 درجة مئوية) ولذلك فلا يوصى بطهي الطعام باستخدام هذا الإعداد فقط، إلا إذا كنت تخبز الكعك (الذي يجب خبزه بدرجة حرارة 180 درجة مئوية أو أقل).</p>
	<p>أسلوب الشواء</p>	<p>يتم تشغيل عنصر التسخين العلوي. درجة الحرارة العالية جدا والمباشرة للشواء تتيح تحمير وجه اللحوم والمشوي بينما يتم حبس العصارات لتبقى سهلة المضغ.</p>
	<p>أسلوب الشواء المزدوج</p>	<p>يتم تشغيل عنصر التسخين الأعلى. الشواء موصى به جدا للأطباق التي تحتاج إلى درجة حرارة وجه عالية: شرائح لحم البقر، لحم شابه... العجل، الأضلاع، الستيك، الشرائح الطرية (الفيليه)، الهامبرغر وما</p>

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

الحجرة السفلية

! لا تضع مواد قابلة للاشتعال في الحجرة السفلية من الفرن.

نصائح طهي عملية

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

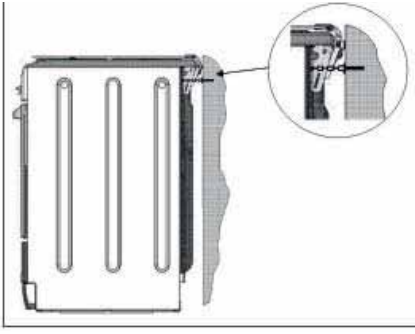
الشواء

- أدخل الحامل بالوضع 3 أو 4. ضع الطعام في مركز الحامل.
- نحن نوصي بضبط مستوى الطاقة إلى الحد الأقصى. تتم معايرة عنصر التسخين الأعلى بواسطة ثرموستات ومن الممكن ألا يتم تشغيله بشكل متواصل.

البيتزا

- استخدم صينية بيتزا من الألومنيوم الخفيف. ضعها على الحامل المزود. للحصول على قشرة هشّة، لا تستخدم صينية التنقيط لأنها تمنع القشرة من التكوّن بسبب إطالة وقت الطهي.
- إذا كانت البيتزا تحتوي على الكثير من الإضافات العلوية، نوصي بإضافة جينة الموزاريلا في وسط وجه البيتزا خلال عملية الطهي.

طوقسلا مدع لجا نم
يلع، زاهجلل يضرعل
امدنع لاثملا لابس
قلست لفظ لواحي
هنإف، نرفال باب
ةسلس بيكرت بجي
!ةقفرملا نيمأتلا
دقوم ديوزت مت
ةسلسب يهطلا
بجي نيمأت
ةطساوب اهبيكرت



فلخ عقي يذلا راجلا يف (يهطلا دقوم عم قفرم ريغ) يارب رامسم
سفن زاهجلا

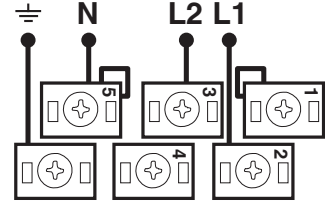
زاهجلا عم قفرملا ةلسلسلا لوط

ةنوكملا ةداملا عون بسح رامسملا مينيومو ياربلا رامسم رايتخاب مق
9 نم رغص رامسملا سار رطق ناك اذو. زاهجلا فلخ عقي يذلا راجلا
يارب رامسم يناسرخل راجلا بلطتو. ةكلف مادختسا بجي ف، لم
لقألا يلع م لم 60 لوطبو م لم 8 رطقب

يهطلا دقوم فلخ عقي يذلا طئاحلا يف ةلسلسلا تيبتت نم دكأت
أي زاومو ادودشم نوكي ثيحب لكشلا يف حضوم وه امك راجلا يلو
وتسملا
تيبتتلا دعب ةيضرألا

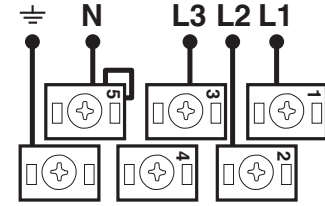
380-415 V 2N~

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



380-415 V 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 موضعاً 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 يصمد 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 متوافقاً مع القابس،
أطلب من فني مؤهل أن يقوم بتغييره. لا تستخدم كبلات التمديد أو المقابس
المتعددة.

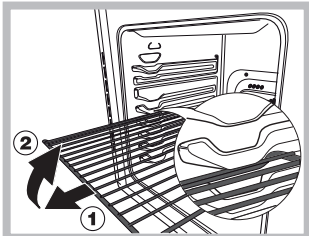
! بعد أن تم تركيب الجهاز، يجب أن يكون كبل تزويد الطاقة والمقبس

الكهربائي قابلين للوصول السهل.

! على الكبل ألا يكون معوجاً أو مضغوطاً.

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

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



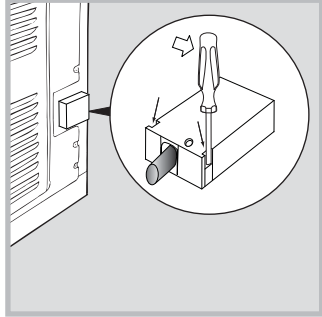
ماظن زرفلا ديوزت مت! هيبتت
اهجارخإب حمسي تاكبشلال فاقوي
(1). نرفلا نم جرخت نأ نودب
يفكي لمالكلاب تاكبشلال جارخإل
بناجال نم اهكاسم! عم اهعفر
يف حضوم وه امك، اهبحسو يمامألا
(2) لكشلا.

التوصيلات الكهربائية

ملازمة كبل تزويد الطاقة

فتح اللوحة النهائية:

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

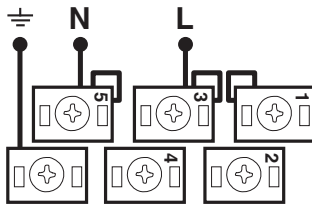


لتركيب الكبل، نفذ ما يلي:

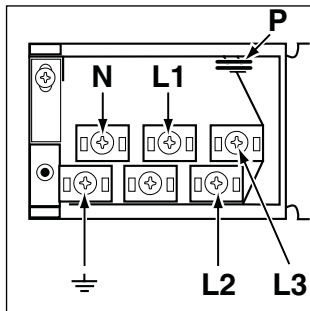
- فك برغي كبشة السلك وبراغي التوصيل
- ! الجسور معدة من قبل المصنع لتوصيل فازا واحدة من 230 فولت (أنظر الرسم).

220-240V ~

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



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



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

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

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

! يجب إنجاز أي ضبط أو صيانة ضروريين بعد فصل الجهاز عن تزويد الطاقة الكهربائية.

تحديد الموضع والارتفاع

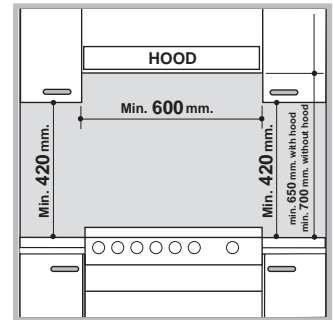
! من الممكن تركيب الجهاز إلى جانب خزانة لا يتعدى ارتفاعها سطح رف التسخين.

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

لتركيب الجهاز بشكل صحيح:

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

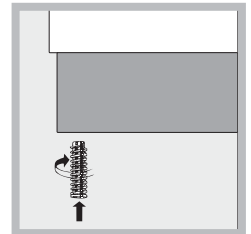
- إذا تم تركيب الطباخ تحت خزانة معلقة على الحائط، يجب أن يكون هناك حد أدنى من المسافة يبلغ 024 ملم بين هذه الخزانة والجهة العليا من رف التسخين..
- على هذه المسافة أن تزيد إلى 007 ملم في حال كانت خزائن الحائط سريعة الاشتعال (أنظر الرسم).



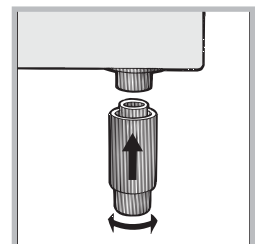
- لا تقم بوضع ستائر بجانب الطباخ أو على بعد يقل عن 002 ملم عن جوانبه.
- يجب تركيب أية أغطية وفقا للتعليمات المدرجة في دليل التشغيل الملائم.

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

