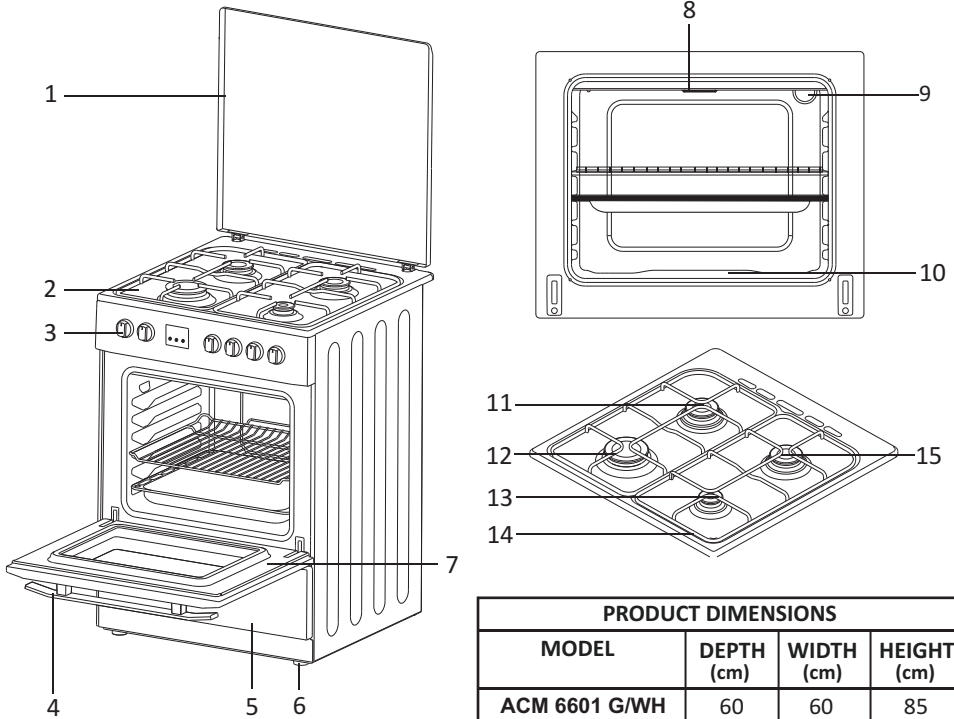


BRIEF PRESENTATION OF PRODUCT


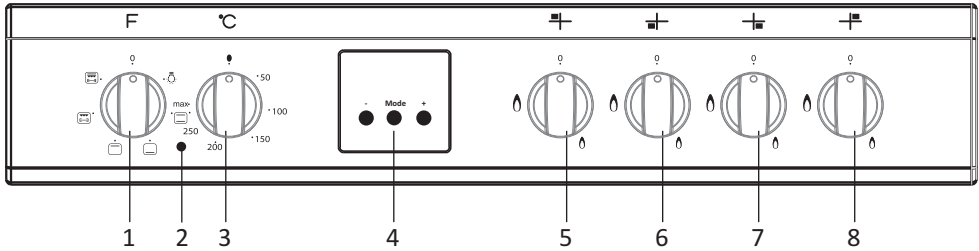
| PRODUCT DIMENSIONS | | | |
|--------------------------------|------------|------------|-------------|
| MODEL | DEPTH (cm) | WIDTH (cm) | HEIGHT (cm) |
| ACM 6601 G/WH ACM 6601 G/IX | 60 | 60 | 85 |

List of Components:

- 1- Lid
- 2- Cooktop
- 3- Control Panel
- 4- Oven Door Handle
- 5- Drawer Cover
- 6- Adjustable Feet
- 7- Oven Door
- 8- Grill Burner
- 9- Oven Lamp
- 10- Oven Burner
- 11- Semi-Rapid Burner
- 12- Rapid Burner
- 13- Auxillary Burner
- 14- Pan Support
- 15- Semi-Rapid Burner
- 16- Wok Burner
- 17- Securit Hob

USE OF YOUR PRODUCT

Control Panel



- 1- Oven Function Control Knob
- 2- Thermostat Operation Indicator
- 3- Oven Thermostat Control Knob
- 4- Digital Timer

- 5- Gas Hob Control Knob_Rear Left
- 6- Gas Hob Control Knob_Front Left
- 7- Gas Hob Control Knob_Front Right
- 8- Gas Hob Control Knob_Rear Right

Use of gas burners

Ignition of the burners

To determine which knob controls which burner, check the position symbol above the knob.

- **Manual Ignition of the Gas Burners**

If your appliance is not equipped with any ignition aid or in case there is a failure in the electric network, follow the procedures listed below:

For Hob Burners: To ignite one of the burners, press and turn its knob counter-clockwise so that the knob is in maximum position, approach a match, taper or another manual aid to its upper circumference. Move the ignition source away as soon as you see a stable flame.

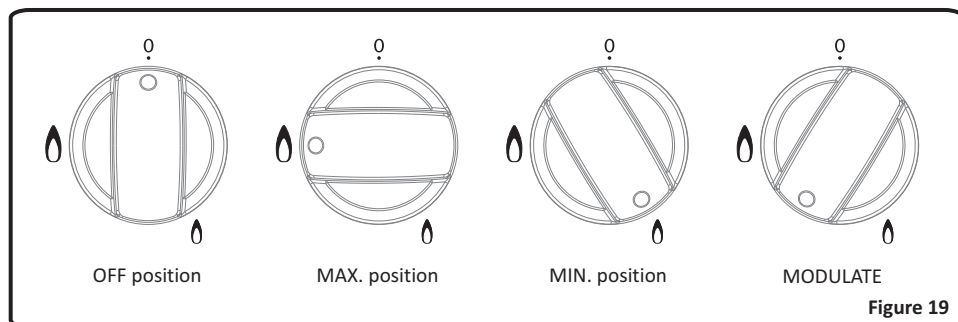
- **Electrical Ignition**

Electrical Ignition by Hob Control Knob

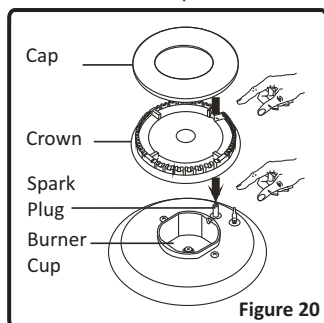
Press the valve of the burner you want to operate and turn the valve in the counterclockwise direction (clockwise for the grill burner) so that the knob is in maximum position while keeping the knob pressed. The spark plugs will generate sparks as long as you keep the control knob pressed. The micro switch placed under the knob will automatically create sparks through the spark plug of the burner. Continue pressing the knob until you see a stable flame on the burner.

USE OF YOUR PRODUCT

Control of the hob burners



The knob has 3 positions: Off (0), maximum (big flame symbol) and minimum (small flame symbol). After you ignite the burner in maximum position; you can adjust the flame length between maximum and min. positions. Do not operate the burners when the knob position is between maximum and off positions.



After the ignition, check the flames visually. If you see yellow tip, lifted or unstable flames; turn the gas flow off, and check the assembly of burner caps and crowns (Figure 20). Also, make sure that no liquid has flown into the burner cups. If the burner flame goes out accidentally, turn the burner off, ventilate the kitchen with fresh air, and do not attempt re-ignition for 90 sec.

When turning the hob off, turn the knob in the clockwise direction so that the knob shows "0" position or the marker on the knob points upwards.

Your hob has burners of different diameters. The most economic way of using gas is to choose the correct size gas burners for your cooking pan size and to bring the flame to minimum position once the boiling point is reached. It is recommended to always cover your cooking pan.

In order to obtain maximum performance from the main burners, use pots with the following flat bottom diameters. Using smaller pots than the minimum dimensions stated below will cause energy loss.

Rapid / Wok Burner: 22-26cm

Semi-rapid Burner: 14-22cm

Auxiliary Burner: 12-18cm

Make sure that the tips of the flames do not spread out of the outer circumference of the pan, as this may also harm the plastic accessories around the pan (handles etc.).

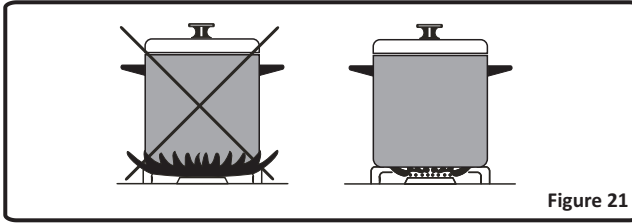


Figure 21

When the burners are not in use for prolonged periods, always turn the main gas control valve off.

⚠ WARNING:

- Use only flat pans and with a sufficiently thick base.
- Ensure that the base of the pan is dry before placing it on the burners.
- The temperature of accessible parts may be high when the appliance is operating. So it is imperative to keep children and animals out of the reach of the burners during and after cooking.
- After use, the hob remains very hot for a prolonged period of time, do not touch it and do not place any object on top of the hob.
- Never place knives, forks, spoons and lids on the hob as they will get hot and could cause serious burns.
- Do not use cooking containers that protrude from the cookers table.

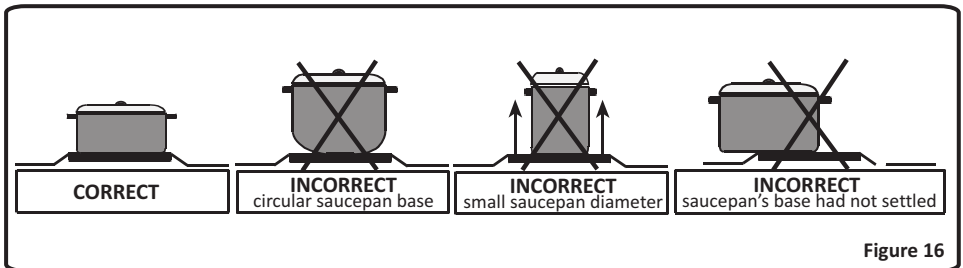


Figure 16

USE OF YOUR PRODUCT

Use of the oven

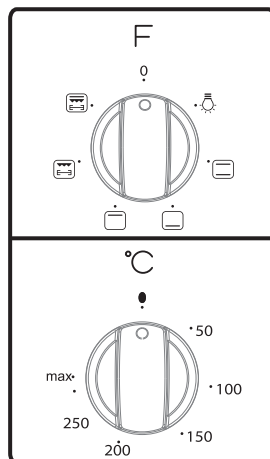
Oven Function Control Knob:

To select the desired cooking function, turn the knob to the related symbol (Figure 4). The details of the oven functions are explained in the next section.

Oven Thermostat Control Knob:




After the cooking function has been set, the desired temperature can be adjusted by oven thermostat knob (Figure 5) and the oven will start to operate (timer must be adjusted, if available).

The thermostat signal light will be on or off according to the thermostat operation.



Oven Functions

* The functions of your oven may be different due to the model of your product.

| | |
|---|--------------------------------|
|  | Oven Lamp |
| Only the oven light will be turned on and it remains on in all the cooking functions. | |
|  | Static Cooking Function |
| The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the lower and upper heating elements will start operating. | |
| The static cooking function emits heat, ensuring even cooking of the lower and upper food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to cook on only one shelf at a time in this function. | |
|  | Lower Heating Function |
| The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the lower heating element will start operating. | |
| The lower heating function is ideal for baking pizza, as the heat rises from the bottom of the oven and warms the food up. This function is appropriate for heating the food instead of cooking. | |

4. USE OF YOUR PRODUCT



Upper Heating Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the upper heating element will start operating.

In this type of cooking, the heat emanating from upper heating element cooks upper side of the food. The upper heating function is ideal for frying the upper side of already cooked food and heating the food.



Grilling and Roasting Chicken Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill heating element and turnspit will start operating.

The function is used for grilling and toasting foods and roasting chicken with the roasting skewer. For grilling; use the upper shelves of oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop foods sticking and place foods in the center of the grid. Always place a tray beneath to catch any drips of oil or fat. For roasting chicken; please look at the oven accessories part. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Faster Grilling and Roasting Chicken Function

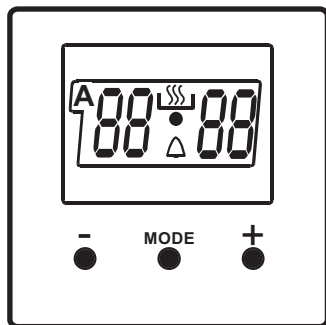
The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill and upper heating elements will start operating.

The function is used for faster grilling and for covering a larger surface area, such as grilling meats, and roasting chicken with the roasting skewer. For grilling; use the upper shelves of oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop foods sticking and place foods in the center of the grid. Always place a tray beneath to catch any drips of oil or fat. For roasting chicken; please look at the oven accessories part. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.

Use of the digital timer

In order to cook in the oven, the oven function and temperature setting must be adjusted. For models with timer, the time of day also needs to be adjusted. Otherwise, the oven will not operate. As the adjusted time will be reset in the event of a power failure, or when the appliance is disconnected from the power supply, time adjustment will have to be performed again.



Adjusting the time day :

When the appliance has first been switched on, the figures displayed will flash and the oven not operate until the time of day is set.

To set the time of day;

1- Press the + and - buttons simultaneously. This may need to be repeated 2 or 3 times until a symbol and a flashing dot in the centre of the screen appear, indicating that the timer is in 'adjustment mode'.

2- Without delay, press the + or - buttons to adjust the time displayed.

This operation will need to be performed after each time that the power supply has been switched off and back on again.

The cookpot symbol  is permanently displayed when the timer is set for manual use.

Audible Minute Minder (count-down timer)

This feature does not operate the oven (see Automatic program setting).

This option will cause an audible warning beep to sound after a set period of time. The minute minder can be set to any period from 1 minute to a max of 23 hours and 59 minutes, in 1 minute increments.

To set the time period;

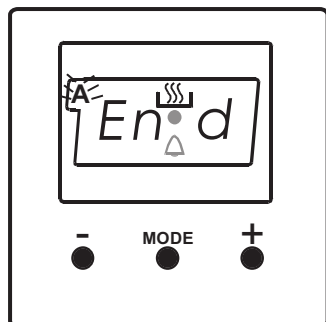
1- Press the MODE button - the figures and a bell symbol will flash.

2- Without delay, press the + and - buttons to select the required period of time.

3- When the buttons are not pressed for a few seconds, the display will stop flashing, indicating that the minute minder is set.

4- When the timer has counted down to zero a beeping sound will be heard. To silence the timer, press one of the timer buttons.

Semi Automatic Program Setting by 'Finish Time'

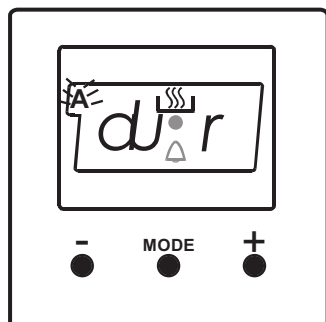


- 1- This feature allows an automatic switching off at a pre-set finish time of the oven up to 10 hours ahead.
- 2- To set a finish time, press the mode button repeatedly until the display shows 'End' and the 'A' symbol flashes.
- 3- Without delay after the previous step, press the + or - buttons to select the desired finish time.
- 4- After a few seconds the timer will show the time of day and the 'A' symbol will be displayed confirming that the timer has been programmed.
- 5- Select both the oven function and the oven temperature controls to the desired settings.

6- The oven will start cooking immediately and will switch off automatically at the selected finish time.

7- When it switches off automatically, the audible warning signal will be heard. Pressing any of the timer buttons will silence the timer and reset the timer to manual mode.

Semi Automatic Program Setting by 'Duration Time'



- 1- This feature allows an automatic switching off after a pre-set duration time of the oven of up to 10 hours.
- 2- To set a duration time, press the mode button repeatedly until the display shows 'Dur' and the 'A' symbol flashes.
- 3- Without delay after the previous step, press the + or - buttons to select the desired Duration time.
- 4- After a few seconds the timer will show the time of day and the 'A' symbol will be displayed confirming that the timer has been programmed.
- 5- Select both the oven function and the oven temperature controls to the desired settings.

6- The oven will start cooking immediately and will switch off automatically after the selected duration time.

7- When it switches off automatically, the audible warning signal will be heard. Pressing any of the timer buttons will silence the timer and reset the timer to manual mode.

Full Automatic Program Setting (Cooking Period and Finish Time)

- 1- This feature allows an automatic switching on and off time of the oven at pre-set times.
- 2- To set the timer to switch on automatically at a pre-set time, press the mode button repeatedly until 'Dur' shows and the 'A' symbol flashes.
- 3- Without delay after the previous step, press the + or - buttons to select the desired cooking duration period.

USE OF YOUR PRODUCT

- 4- Set the finish time by pressing the mode button again until the display shows 'End' and the 'A' symbol flashes.
- 5- Without delay after the previous step, press the + or - buttons to select the desired finish time.
- 6- After a few seconds the timer will show the time of day and the 'A' symbol will be displayed confirming that the timer has been programmed.
- 7- Rotate both the oven function and the oven temperature controls to the desired settings.
- 8- The oven will start cooking at the required time and will switch off automatically at the selected finish time.
- 9- When the oven switches off automatically, the audible warning signal will be heard. Pressing any of the timer buttons will silence the timer and reset the oven to manual cooking mode.

Digital timer sound adjustment :

While the timer shows the time of day; press (-) button for a few seconds. The timer will give an audible signal beep. After hearing this signal, each time the (-) button is pressed, timer will give a different signal beep. There are 3 different signals.

Do not press any further buttons and timer will save the last selected signal type.

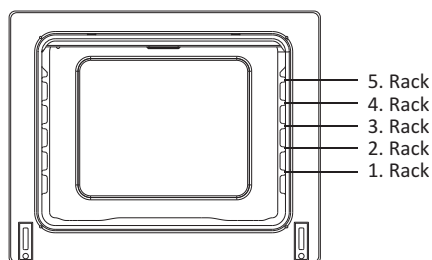
3.2 Accessories

- The product already supplied with accessories. You can also use accessories you purchase from the market, but they must be heat and flame resistant. You can also use glass dishes, cake molds, special oven trays that are appropriate for use in oven. Pay attention to the using instructions by the manufacturer of those accessories.
- In case small size dishes are used, place the dish onto the wire grid, as it will completely be on the middle part of the grid.
- If the food to be cooked does not cover the oven tray completely, if the food is taken from the deep freezer or the tray is being used for collection of food's juices that flow during grilling, the form changes can be observed in the tray because of the high heat that occur during cooking or roasting. The tray will return to its old form only when the tray cool down after cooking. This is a normal physical event that occurs during heat transfer.
- Do not leave glass tray or dish in cold environment right away after cooking in glass tray or dish. Do not put onto cold and wet surfaces. Place on a dry kitchen cloth or dish cross, ensure it to cool slowly. Otherwise the glass tray or dish may be broken.
- If you will grill in your oven; we recommend you to use the grid that was given in tray together with product (If your product includes this material). If you will use the big wire grid; put a tray onto one of the lower shelves for fat to be collected. Also put some water into it for ease of cleaning.
- As explained in the corresponding clauses, never attempt to use the gas operated grill burner without the grill protection lid. If your oven has a gas operated grill burner, but the grill heat shield is missing, or if it is damaged and cannot be used, request a spare part from the nearest service.

USE OF YOUR PRODUCT

Oven Cavity

Rack positions



Oven Accessories

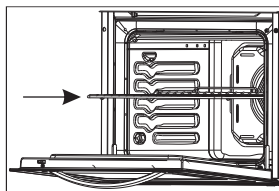
* The accessories of your oven may be different due to the model of your product.

Wire grid

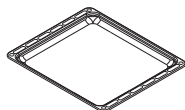


Wire grid is used to grill or to place different cookwares on it.

WARNING- Fit the grid correctly into any corresponding rack in the oven cavity and push it to the end.



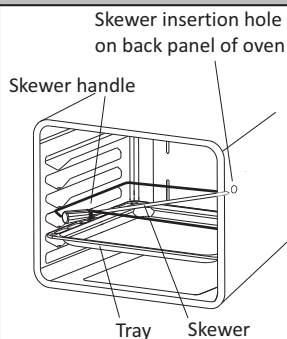
Shallow Tray



Shallow tray is used to bake pastry such as flans etc.

To locate the tray correctly in the cavity, put it to any rack and push it up to the end.

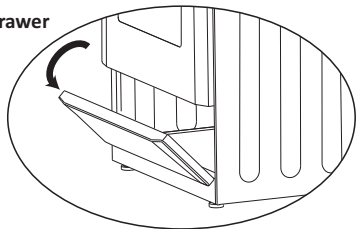
Rotisserie



This function is used to roast meat, especially whole chicken on a skewer. To use this function, place the skewer through the meat, by thrusting the skewer inside the meat. Fix the meat tightly in its place by using the two forks placed on the skewer. Place a tray on the 3rd shelf. Place the skewer housing on the tray as appropriate, and place the skewer on the housing, while the tip of the skewer is inserted into the rotor hole. Push the rotary skewer button to start the rotor. While roasting food using the skewer, grill burner must be operated. The obligation of using the grill with the oven door open and protection lid in place also applies for this function.

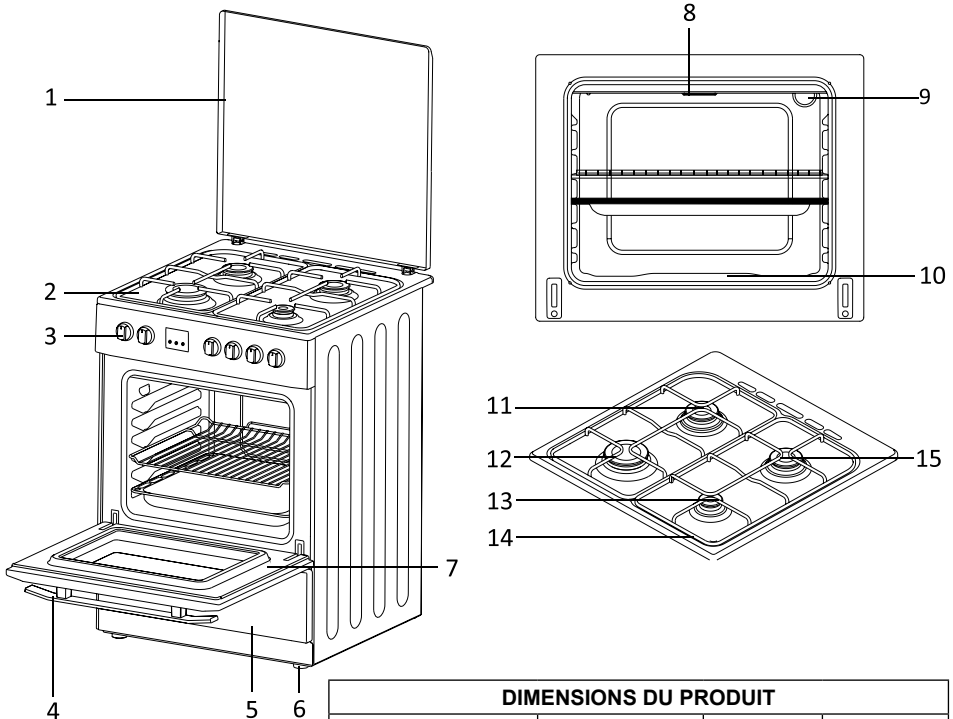
Drawer

Flap drawer



INJECTOR TABLE

| Gas Category: II _{2H3B/P} | LPG | NG |
|------------------------------------|------------|-----------|
| Destination:MA Class:1 | G30 | G20 |
| G30/28-30mbar 7.5 kW 545 g/h | 28-30 mbar | 20 mbar |
| RAPID BURNER | | |
| Injector Diameter (%mm) | 85 | 115 |
| Nominal Rating (kW) | 3 | 2.75 |
| Consumption | 218.1 g/h | 261.9 l/h |
| SEMI-RAPID BURNER(x2) | | |
| Injector Diameter (%mm) | 65 | 97 |
| Nominal Rating (kW) | 1.75 | 1.75 |
| Consumption | 127.2 g/h | 166.7 l/h |
| AUXILLARY BURNER | | |
| Injector Diameter (%mm) | 50 | 72 |
| Nominal Rating (kW) | 1 | 1 |
| Consumption | 72.7 g/h | 95.2 l/h |

BRÈVE PRÉSENTATION DU PRODUIT


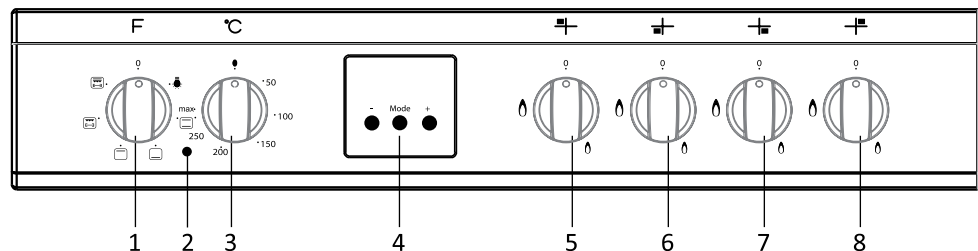
| DIMENSIONS DU PRODUIT | | | |
|-----------------------|--------------------|-----------------|-----------------|
| MODÈLE | PROFONDEUR (cm) | LARGEUR (cm) | HAUTEUR (cm) |
| ACM 6601 G/WH | 60 | 60 | 85 |
| ACM 6601 G/IX | | | |

Liste des parties du four :

- | | |
|--------------------------------|-----------------------------|
| 1- Couvercle | 10- Brûleur du four |
| 2- Table de cuisson | 11- Brûleur semi-rapide |
| 3- Panneau de commande | 12- Brûleur rapide |
| 4- Poignée de la porte du four | 13- Brûleur auxiliaire |
| 5- Façade du tiroir | 14- Support de la casserole |
| 6- Pieds réglables | 15- Brûleur semi-rapide |
| 7- Porte du four | 16- Brûleur Wok |
| 8- Brûleur du grill | 17- Plaque de sécurité |
| 9- Lampe du four | |

UTILISATION DE VOTRE FOUR

Panneau de commande



1. Bouton de contrôle de la fonction du four
2. Indicateur de fonctionnement du thermostat
3. Bouton de commande du thermostat du four
4. Minuterie numérique
5. Bouton de commande de la plaque à gaz_arrière gauche
6. Bouton de commande de la plaque à gaz_avant gauche
7. Bouton de commande de la plaque à gaz_avant droite
8. Bouton de commande de la plaque à gaz_arrière droite

Utilisation des brûleurs

Allumage des brûleurs

Pour savoir quel bouton va avec quel brûleur, vérifiez le symbole de la position au-dessus du bouton.

• Allumage manuel des brûleurs à gaz

Si votre appareil n'est doté d'aucune aide à l'allumage ou si le réseau électrique est en panne, respectez les procédures présentées ci-dessous :

Pour les brûleurs de plaque à gaz : Pour allumer l'un des brûleurs, appuyez et tournez son bouton dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le bouton se retrouve à la position maximale. Approchez une allumette, un allume-gaz ou tout autre objet manuel de sa circonférence supérieure. Éloignez la source d'allumage aussitôt que vous voyez une flamme stable.

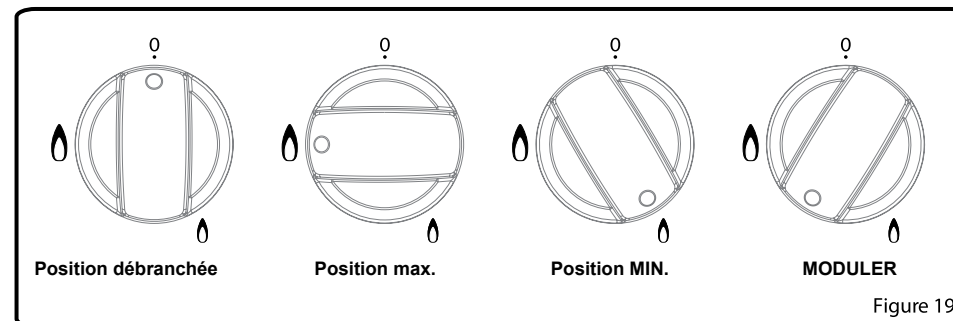
• Allumage électrique

Allumage via le bouton de commande de la plaque :

Appuyez sur le robinet du brûleur que vous voulez utiliser et tournez son bouton dans le sens antihoraire (sens horaire pour le brûleur du grill) jusqu'à ce que le bouton se retrouve à la position maximale. Pendant ce temps, maintenez le bouton enfoncé. Les bougies d'allumage généreront des étincelles tant que vous maintiendrez le bouton de contrôle appuyé. Le microinterrupteur qui se trouve sous le bouton produira automatiquement des étincelles à travers la bougie d'allumage du brûleur. Continuez à appuyer sur le bouton jusqu'à ce qu'une flamme stable apparaisse sur le brûleur.

UTILISATION DE VOTRE FOUR

Commande des brûleurs de la table de cuisson

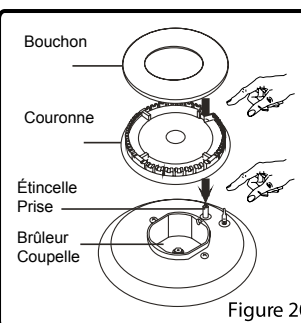


La table de cuisson a 3 positions : Off (0), Max (symbole de grosse flamme) et Min (symbole de petite flamme). Après avoir allumé le brûleur à la position Max. ; vous avez la possibilité d'ajuster la longueur de la flamme entre les positions Max. et Min.

Évitez d'utiliser les brûleurs lorsque le bouton se trouve entre les positions Max. et Off.

Après l'allumage, procédez à une vérification visuelle des flammes. Si vous voyez une pointe jaune, des flammes suspendues ou instables, fermez le robinet à gaz, et vérifiez au niveau des bouchons et des couronnes (Figure 20). Bien plus, veillez à ce qu'aucun liquide ne se soit écoulé à l'intérieur des coupelles de brûleur. Si les flammes du brûleur s'échappent accidentellement, fermez les brûleurs, aérez la cuisine avec de l'air frais, et n'essayez pas de rallumer avant les 90 prochaines secondes.

En fermant la table de cuisson, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que le bouton pointe sur "0" ou jusqu'à ce que



le marqueur du bouton pointe vers le haut.

Votre table de cuisson a des brûleurs de diamètres différents. Le moyen le plus économique d'utiliser le gaz consiste à choisir les brûleurs à gaz aux tailles correspondantes à celles des récipients de cuisson et à ramener la flamme à la position minimale une fois le point d'ébullition atteint. Nous vous recommandons de toujours couvrir votre récipient de cuisson.

Pour une performance maximale des brûleurs principaux, utilisez les récipients ayant les diamètres à fond plat ci-après : Si vous utilisez des récipients aux dimensions inférieures à celles précisées ci-après, des pertes d'énergie s'en suivront.

Brûleur rapide / Wok : 22-26 cm Brûleur semi-rapide : Brûleur auxiliaire : 14-22 cm 12-18 cm
Veillez à ce que les pointes des flammes ne sortent pas de la circonférence externe du récipient, au risque d'endommager également les accessoires en plastique qui se trouvent tout autour (poignée, etc.).

UTILISATION DE VOTRE FOUR

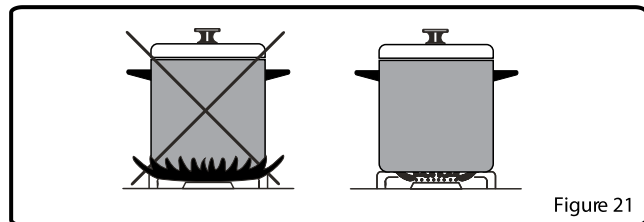


Figure 21

Lorsque les brûleurs ne sont pas en cours d'utilisation pendant des périodes prolongées, veuillez toujours mettre le bouton principal de contrôle du gaz à la position d'arrêt.

⚠ AVERTISSEMENT :

- Utilisez uniquement des casseroles à fond plat et assez épaisses.
- Veillez à ce que la base de la casserole soit sèche avant de la placer sur les brûleurs.
- La température des parties exposées peut être élevée lorsque l'appareil est utilisé. C'est pourquoi il est impératif de tenir les enfants et les animaux hors de la portée des brûleurs pendant et après la cuisson.
- Après utilisation, la plaque de cuisson reste très chaude pendant une longue durée. Ne pas la toucher et ne pas placer d'objets dessus.
- Évitez de mettre couteaux, fourchettes, cuillères, et couvercles sur la table de cuisson car ils deviendront chauds et pourraient entraver des brûlures graves.
- N'utilisez pas des récipients de cuisson qui dépassent la table de cuisson.

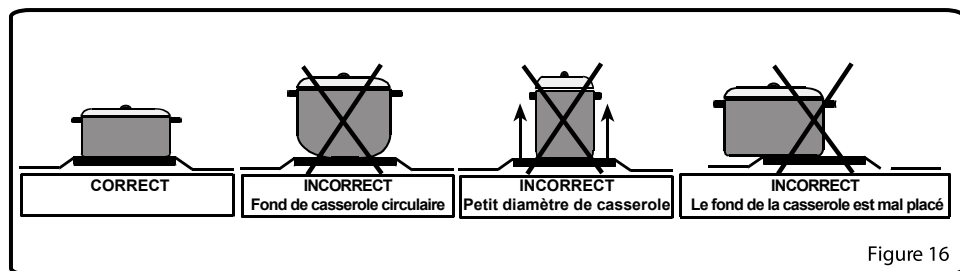


Figure 16

UTILISATION DE VOTRE FOUR

Utilisation du four

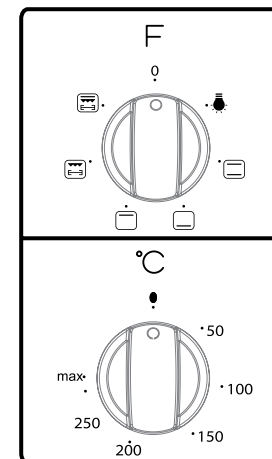
Bouton de contrôle de la fonction du four

Pour sélectionner la fonction de cuisson souhaitée, tournez le bouton vers le symbole qui convient (Figure 4). Pour plus de détails concernant les fonctions du four, rendez-vous à la section suivante.

Bouton de commande du thermostat du four :

Après réglage de la fonction de cuisson, vous pouvez ajuster la température souhaitée à partir du bouton du thermostat du four (Figure 5). Vous pouvez alors utiliser votre four (réglez la minuterie, si disponible).

Le voyant du thermostat sera activé ou désactivé selon le fonctionnement du thermostat.



Fonctions du four

* Les fonctions de votre four peuvent être différentes en raison du modèle de votre produit.

| | |
|---|--|
| | Lampe du four |
| Seul le voyant du four sera allumé et le restera sur toutes les fonctions de cuisson. | |
| | Fonction de cuisson statique |
| Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, et les éléments de chauffage inférieur et supérieur commenceront à fonctionner. La fonction de cuisson statique émet de la chaleur, ce qui assure ainsi une cuisson uniforme des aliments de niveaux inférieur et supérieur. Cette fonction est idéale pour la cuisson de pâtes, de gâteaux, de pâtes au four, de lasagnes, et de pizzas. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de faire la cuisson sur un four à la fois pendant l'utilisation de cette fonction. | |
| | Fonction de chauffage inférieur |
| Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, et l'élément de chauffage inférieur commencera à fonctionner. La fonction de chauffage inférieure est idéale pour cuire les pizzas, dans la mesure où la chaleur monte depuis le fond du four et chauffe la nourriture. Cette fonction convient au chauffage des aliments plutôt qu'à leur cuisson. | |

UTILISATION DE VOTRE FOUR



Fonction de chauffage supérieur

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, et l'élément de chauffage supérieur commencera à fonctionner.

Dans ce type de cuisson, la chaleur émanant de l'élément chauffant supérieur cuit la partie supérieure de l'aliment. La fonction de chauffage supérieur est idéale pour faire frire la partie supérieure des aliments déjà cuits et pour le chauffage des denrées.



Fonction de Grill et rôtissoire :

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, et l'élément de chauffage du grill et le tourniquet commenceront à fonctionner.

La fonction est utilisée pour griller et rôtir les aliments comme le poulet avec la brochette. Pour le grillage, utiliser les étagères supérieures du four. Brossez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher aux aliments de coller et mettez les aliments au centre de la grille. Mettez toujours une plaque en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse. Pour rôtir du poulet, veuillez vous reporter aux accessoires du four. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement : Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190°C.



Fonction de grill rapide et rôtissage du poulet

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, le grill, le ventilateur, ainsi que les éléments de chauffage supérieurs commenceront à fonctionner.

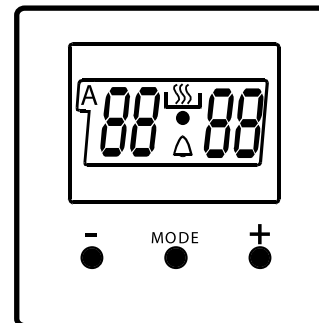
La fonction est utilisée pour griller rapidement et pour couvrir une surface plus importante (grillage de viande par exemple, rôtissage du poulet avec la brochette). Pour le grillage, utiliser les étagères supérieures du four. Brossez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher aux aliments de coller et mettez les aliments au centre de la grille. Mettez toujours une plaque en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse. Pour rôtir du poulet, veuillez vous reporter aux accessoires du four. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement : Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190°C.

UTILISATION DE VOTRE FOUR

Utilisation du minuteur numérique

Avant de faire votre cuisson dans le four, le réglage de sa fonction et de sa température doit être ajusté. Pour les modèles équipés d'une minuterie, l'heure du jour doit également être réglée. Dans le cas contraire, le four ne fonctionnera pas. Dans la mesure où l'heure réelle sera réinitialisé en cas de panne de courant électrique, ou lorsque l'appareil a été déconnecté de l'alimentation électrique, le réglage de l'heure doit se faire à nouveau.



Réglage de l'heure du jour :


Lorsque vous mettez l'appareil en marche pour la première fois, les chiffres qui s'affichent clignotent et le four ne fonctionnera pas avant le réglage de l'heure du jour.

Pour régler l'heure du jour :

1. Appuyez sur les touches + et – simultanément. Vous pouvez avoir à répéter cette opération 2 ou 3 fois jusqu'à ce qu'un symbole et un point clignotent au centre de l'écran apparaissent, indiquant que la minuterie se trouve en mode réglage.

2. Sans attendre, appuyez sur les touches + ou – pour régler l'heure affichée.

Cette opération devra se faire à nouveau chaque fois que l'alimentation électrique a été coupée, puis rétablie.

Le symbole de la casserole  s'affiche en permanence lorsque le minuteur est réglé pour l'utilisation du manuel.

Bip minute audible (minuterie de compte à rebours)

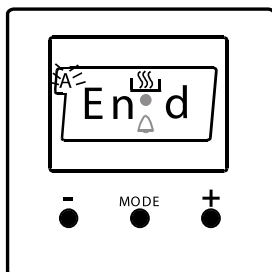
Cette option ne fait pas fonctionner le four (se reporter au réglage automatique du programme).

Cette option amènera un avertissement sonore à se faire entendre après une période de temps définie. Le bip minute peut être réglé sur n'importe quelle période allant d'une minute à un maximum de 23 heures et 59 minutes, par incréments d'une minute.

Pour régler la période de l'heure :

- 1- Appuyez sur le bouton MODE – le symbole des chiffres et de la cloche clignoteront.
- 2- Sans attendre, appuyez sur les touches + et – pour sélectionner la période de temps requise.
- 3- Lorsque vous n'appuyez sur aucune touche pendant quelques secondes, l'écran arrête de clignoter pour signaler que le bip minute est réglé.
- 4- Lorsque le compte à rebours de la minuterie a atteint zéro, un avertissement sonore se fait entendre. Pour couper la minuterie, appuyez une fois sur les touches y afférentes.

Réglage semi—automatique du programme par « L'heure de fin »

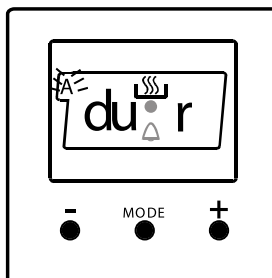


- 1- Cette option permet à l'utilisateur d'éteindre automatiquement le four à une heure de fin prédéfinie pouvant atteindre jusqu'à 10 heures à l'avance.
- 2- Pour régler une heure de fin, appuyez plusieurs fois sur le bouton mode jusqu'à ce que l'écran affiche 'Fin' et que le symbole 'A' clignote
- 3- Après l'étape précédente, appuyez sans attendre les touches + ou - pour sélectionner l'heure de fin souhaitée.
- 4- Après quelques secondes, la minuterie affichera l'heure du jour et le symbole 'A' s'affichera pour confirmer que la minuterie a été programmée.
- 5- Sélectionnez la fonction du four et les commandes de température du four conformément aux réglages souhaités.
- 6- Le four commencera immédiatement à cuire les aliments et s'éteindra

automatiquement à l'heure de fin sélectionnée.

- 7- Lorsque le four s'arrête automatiquement, le signal d'avertissement audible se fera entendre. Appuyez sur l'un des boutons de minuterie, ce qui lui imposera un silence et la réinitialisera au mode manuel.

Réglage semi—automatique du programme par « La durée »



- 1- Cette option permet à l'utilisateur d'éteindre automatiquement le four après une durée prédéfinie pouvant atteindre jusqu'à 10 heures à l'avance.
- 2- Pour régler une durée, appuyez sans interruption sur le bouton Mode jusqu'à ce que l'écran affiche "Dur" et que le symbole "A" clignote.
- 3- Après l'étape précédente, appuyez sans attendre sur les touches + ou - pour sélectionner la durée souhaitée.
- 4- Après quelques secondes, la minuterie affichera l'heure du jour et le symbole 'A' s'affichera pour confirmer que la minuterie a été programmée.
- 5- Sélectionnez la fonction du four et les commandes de température du four conformément aux réglages souhaités.
- 6- Le four commencera immédiatement à cuire les aliments

et s'éteindra automatiquement après la durée sélectionnée.

- 7- Lorsque le four s'arrête automatiquement, le signal d'avertissement audible se fera entendre. Le fait d'appuyer sur une touche de la minuterie lui imposera un silence et la réinitialisera au mode manuel.

Réglage entièrement automatique du programme (période de cuisson et heure de fin)

- 1- Cette option permet un réglage automatique de l'heure de mise sous et hors tension du four à des heures prédéfinies.
- 2- Pour régler la minuterie de sorte qu'elle se mette automatiquement en marche à une heure prédéfinie, appuyez à maintes reprises sur le bouton mode jusqu'à ce que le mot 'Dur' s'affiche et le symbole 'A' clignote.
- 3- Après l'étape précédente, appuyez sans attendre sur les touches + ou - pour sélectionner la durée de cuisson souhaitée.

- 4- Pour régler l'heure de fin, appuyez à nouveau sur le bouton Mode jusqu'à ce que l'écran affiche "Fin" et que le symbole "A" clignote.
- 5- Après l'étape précédente, appuyez sans attendre sur les touches + ou - pour sélectionner l'heure de fin souhaitée.
- 6- Après quelques secondes, la minuterie affichera l'heure du jour et le symbole 'A' s'affichera pour confirmer que la minuterie a été programmée.
- 7- Faites pivoter à la fois la fonction du four et ses commandes de température conformément aux réglages souhaités.
- 8- Le four commencera à cuire les aliments à l'heure souhaitée et s'éteindra automatiquement à l'heure de fin sélectionnée.
- 9- Lorsque le four s'arrête automatiquement, le signal d'avertissement audible se fera entendre. Le fait d'appuyer sur une touche de la minuterie lui imposera un silence et réinitialisera le four au mode de cuisson manuel.

Réglage du son de la minuterie numérique :

Pendant que la minuterie affiche l'heure du jour, appuyez sur la touche (-) pendant quelques secondes. La minuterie provoquera un bip sonore. Après avoir entendu ce signal, chaque fois que le bouton (-) est enfoncé, la minuterie émettra un bip différent. Il existe 3 signaux différents. N'appuyez sur aucun autre bouton et la minuterie enregistrera le dernier type de signal sélectionné

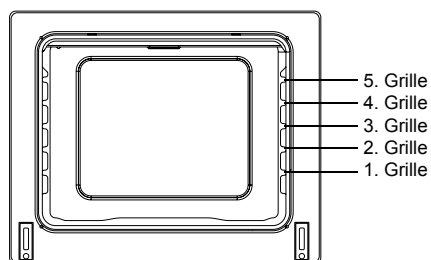
3.2 Accessoires

- La cuisinière est livrée avec des accessoires. Cependant, vous pouvez également utiliser des accessoires achetés sur le marché, qui doivent pour cela être résistants à la chaleur et aux flammes. Vous avez par ailleurs la possibilité d'utiliser des récipients en verre, des moules à gâteaux, des plaques de four spéciales appropriées pour utilisation à l'intérieur du four. Assurez-vous de respecter les consignes prescrites par le fabricant de ces accessoires.
- Si un petit plat est utilisé, placez ce plat sur la grille chromée afin qu'il se retrouve correctement placé au milieu.
- Si les aliments à cuire ne couvrent pas entièrement le plateau du four, si les aliments sont sortis du surgélateur ou si le plateau est utilisé pour rassembler le jus des aliments pendant le grill, une déformation peut apparaître sur le plateau en raison des hautes températures de cuisson ou de rôtisserie. Le plateau retrouvera sa forme une fois refroidi après la cuisson. C'est une déformation physique normale résultant de l'effet de la chaleur.
- Ne pas placer ce plateau en verre ou plat dans un environnement froid directement après cuisson dans un plateau ou plat en verre. Ne pas placer sur des surfaces froides et mouillées. Assurez-vous qu'il refroidisse lentement en le plaçant sur un bout de chiffon doux. Sinon, le plateau en verre ou le plat peuvent se briser.
- Si vous faites des grillades au four, nous vous conseillons d'utiliser le grill fourni avec le plateau pour ce produit (si votre four en est équipé). Si vous comptez utiliser la grande grille, insérez un plateau sur une des parties inférieures afin de recueillir l'huile. Versez également de l'eau pour un nettoyage facile.
- Comme il a été précisé dans le paragraphe précédent, n'utilisez jamais le brûleur du grill sans son couvercle de protection. Si votre four est équipé d'un brûleur de grill à gaz et que son couvercle de protection thermique manque ou s'il est endommagé demandez un couvercle de réserve au service agréé le plus proche.

UTILISATION DE VOTRE FOUR

Cavité du four

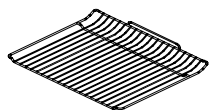
Positions sur la grille



Accessoires du four

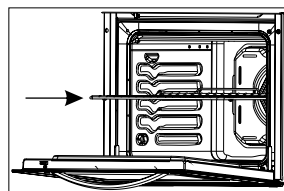
* Les accessoires de votre four peuvent être différents en raison du modèle de votre produit.

Grille

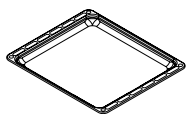


La grille est utilisée pour griller ou pour y placer les différents ustensiles de cuisine.

AVERTISSEMENT- Mettez la grille sur n'importe quel support dans la cavité du four et poussez-la jusqu'à l'extrémité correspondante.

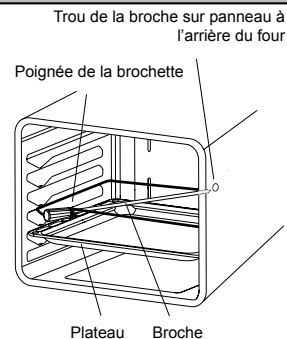


Plateau peu profond



Pour bien repérer la grille dans la cavité, mettez-la sur n'importe quel support et poussez la grille jusqu'à la fin.

Rôtisserie



La fonction Rôtisserie sert à rôtir des viandes comme le poulet sur une broche. Pour utiliser cette fonction, enfourchez la broche à travers la viande. Mettez la viande bien en place à l'aide des deux fourchettes de la broche. Placez un plateau sur le 3eme niveau. Placez le support de broche correctement sur le plateau, et placez la broche sur le support, avec l'extrémité de la broche dans le trou de rôtisserie. Appuyez sur le bouton de rotation de la broche pour démarrer la rôtisserie. Lors de la rôtisserie avec broche, le brûleur de grill doit être allumé L'obligation d'utilisation du grill avec la porte du four ouverte et le couvercle de sécurité au dessus, s'applique également à cette fonction.

UTILISATION DE VOTRE FOUR

Tiroir

Volet du tiroir

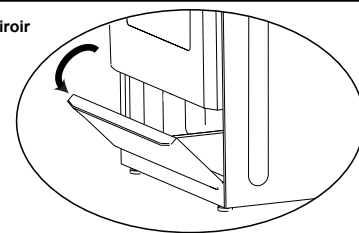
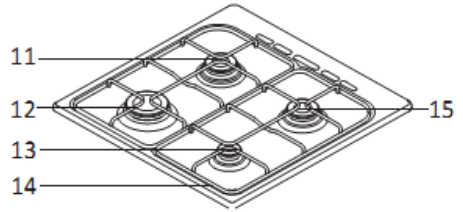
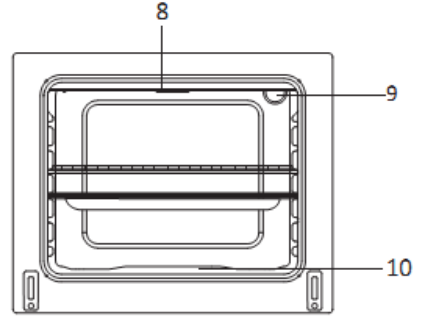
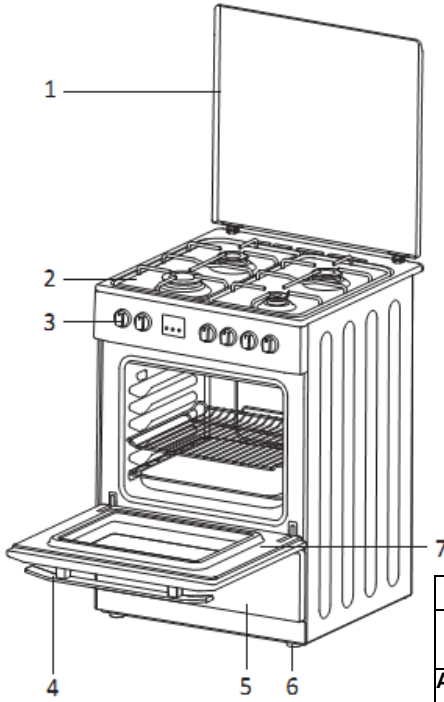


TABLE D'INJECTEUR

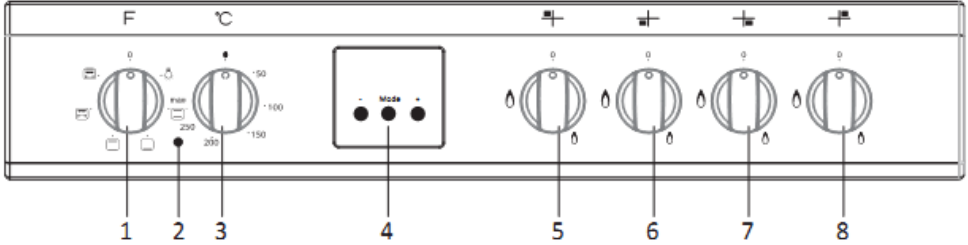
| Catégorie de gaz : IlzH3B/P | LPG NG | |
|---------------------------------|------------|-----------|
| | G30 | G20 |
| Destination :MA class :1 | G30 | G20 |
| G30/28-30mbar 7.5 kW 545 g/h | 28-30 mbar | 20 mbar |
| BRÛLEUR RAPIDE | | |
| Diamètre d'injecteur (%mm) | 85 | 115 |
| Indice nominal (kW) | 3 | 2.75 |
| Consommation | 218.1 g/h | 261.9 l/h |
| BRÛLEUR SEMI-RAPIDE (x2) | | |
| Diamètre d'injecteur (%mm) | 65 | 97 |
| Indice nominal (kW) | 1.75 | 1.75 |
| Consommation | 127.2 g/h | 166.7 l/h |
| BRÛLEUR AUXILIAIRE | | |
| Diamètre d'injecteur (%mm) | 50 | 72 |
| Indice nominal (kW) | 1 | 1 |
| Consommation | 72.7 g/h | 95.2 l/h |



| أبعاد المنتج | | | |
|--------------------------------|---------------|---------------|------------------|
| الموديل | العمق (سم) | العرض (سم) | الارتفاع (سم) |
| ACM 6601 G/WH ACM 6601 G/IX | 60 | 60 | 85 |

قائمة الأجزاء:

- 1- غطاء
- 2- سطح الطهي
- 3- لوحة التحكم
- 4- مقبض باب الفرن
- 5- غطاء الجارور
- 6- قدم التعديل
- 7- باب الفرن
- 8- حارقة الشواية
- 9- مصباح الفرن
- 10- حارقة الفرن
- 11- الحارقة شبه السريعة
- 12- الحارقة السريعة
- 13) الحارقة المساعدة
- 14- سناد المقلاة
- 15- الحارقة شبه السريعة
- 16- حارقة الووك
- 17- موقد سيكوربيت



- 1- قرص التحكم بوظائف الفرن
- 2- مؤشر عمل الثيرموستات
- 3- قرص التحكم بثيرموستات الفرن
- 4- المؤقت الرقمي

- 5- قرص التحكم بعين الغاز – يسار خلف
- 6- قرص التحكم بعين الغاز – يسار أمام
- 7- قرص التحكم بعين الغاز – يمين أمام
- 8- قرص التحكم بعين الغاز – يمين خلف

استعمال حارقات الغاز

إشعال الحارقات

لتحديد أي الأزرار لأي حارقة، راجع رمز الوضع فوق الزر.

• الإشعال اليدوي لحارقات الغاز

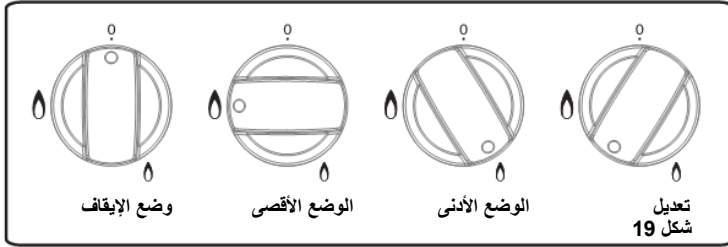
إن لم يكن جهازك مزود بأي مساعد إشعال أو في حال وجود عطل في الشبكة الكهربائية، اتبع الإجراءات المذكورة أدناه:

لحارقات عيون الغاز: لإشعال واحدة من الحارقات، اضغط وأدر قرصها عكس الساعة بحيث يكون القرص في الوضع الأقصى، قرب عود ثقاب، أو شمعة أو أي مساعد يدوي آخر من محيطها العلوي. أبعد مصدر الإشعال حالما ترى لها مستقرا.

• الإشعال الكهربائي:

الإشعال الكهربائي بواسطة قرص التحكم بعين الغاز

اضغط على صمام الحارقة التي تود تشغيلها وأدر الصمام عكس عقارب الساعة مع عقارب الساعة بالنسبة لحارقة الشواية) بحيث يكون القرص في الوضع الأقصى مع متابعة الضغط على القرص. تستمر شمعات الإشعال بإنتاج الشرارات عند الاستمرار بالضغط على قرص التحكم. سوف يعمل المفتاح الصغير الموجود تحت المقبض على إنشاء شرارات عبر شمعة إشعال الحارقة بشكل تلقائي. استمر بالضغط على المقبض إلى أن ترى لها مناسبا على الحارقة.



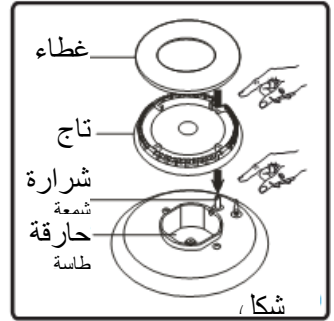
للقرص 3 أوضاع: إيقاف (0)، أقصى (رمز اللهب الكبير) وأدنى (رمز اللهب الصغير). بعد إشعال الحارقة في الوضع الأقصى؛ يمكنك تعديل طول اللهب بين الوضعين الأقصى والأدنى. لا تشغل الحارقات عندما يكون وضع القرص بين وضعي الأقصى والإيقاف. بعد الإشعال، تحقق من اللهب بالنظر. إذا شاهدت رأساً أصفر، لهب مرتفع أو غير مستقر، أوقف تدفق الغاز، وافحص أغشية وتيجان الحارقة (شكل 20). تحقق كذلك من عدم وجود سوائل متسربة إلى طاسة الحارقة. إن انطفأ اللهب عرضياً، أوقف الحارقة، قم بتهوية المطبخ بهواء جديد ولا تحاول إعادة الإشعال لمدة 90 ثانية.

عند إطفاء عين الغاز، أدر القرص باتجاه عقارب الساعة بحيث يظهر القرص الوضع "0" أو تشير العلامة على القرص للأعلى.

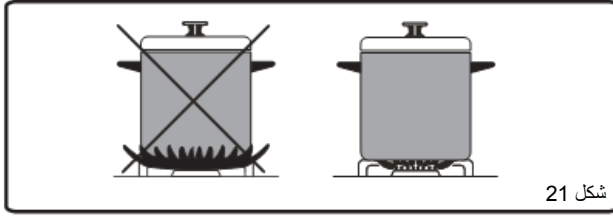
يحتوي موقدك على حارقات بأقطار دائرية مختلفة. إن الطريقة الأكثر اقتصاداً في استخدام الغاز هي اختيار حارقات الغاز المطابقة لحجم أواني الطبخ خاصتك وتخفيض اللهب إلى الحد الأدنى حال الوصول إلى درجة الغليان. ينصح بتغطية أواني الطبخ دائماً.

للحصول على أعلى أداء من الحارقات، استخدم الأواني ذات القطر السفلي المنبسط التالية. يؤدي استعمال أواني أصغر من الحد الأدنى من الأبعاد المذكورة أدناه يتسبب بهدر الطاقة.

الحارقة السريعة/حارقة الووك الحارقة شبه السريعة 22-26 سم: الحارقة المساعدة 14-22 سم 12-18 سم



تأكد أن السنة اللهب لا تنتشر خارج محيط المقلاة، فهذا يؤدي أيضا الملحقات البلاستيكية حول المقلاة (المقابض، الخ).



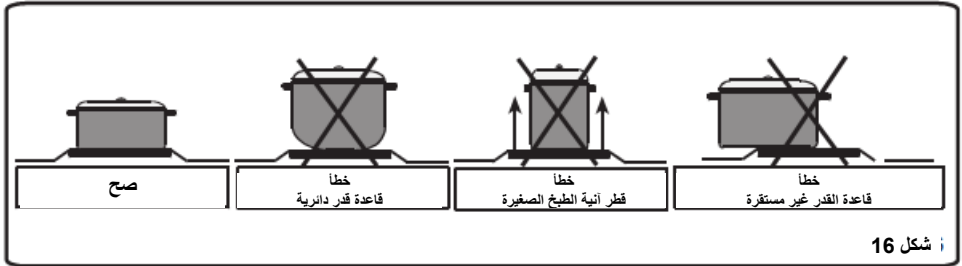
شكل 21

في حال عدم استخدام الحارقات لفترة طويلة، قم بإطفاء الصمام الرئيسي للتحكم بالغاز.

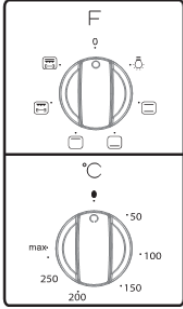


تحذير:

- استخدم الأواني المنبسطة ذات القاعدة السمكية.
- تأكد أن قاعدة المقلاة جافة قبل وضعها على الحارقة.
- قد تكون درجة حرارة الأجزاء المستخدمة عالية أثناء عمل الجهاز. لذا لا بد من إبعاد الأطفال والحيوانات عن متناول الحارقات أثناء الطبخ وبعده.
- بعد الاستخدام، يبقى الموقد ساخناً جداً لفترة طويلة من الزمن، لا تلمسه ولا تضع أي جسم على سطح الموقد.
- لا تضع السكاكين أو الشوك أو المعالق أو الأغصية على الموقد لأنها ستصبح ساخنة وقد تتسبب بحروق خطيرة.
- لا تستخدم أنية الطبخ التي تبرز من سطح الموقد.



شكل 16



قرص التحكم بوظائف الفرن:

لاختيار الوظيفة المرغوبة، أدر القرص نحو الرمز ذي الصلة (شكل 4). تفاصيل وظائف الفرن موضحة في القسم التالي.

قرص التحكم بوظائف الفرن:

بعد ضبط وظيفة الطهي، يمكن تعديل درجة الحرارة المطلوبة بواسطة قرص ثيرموستات الفرن (شكل 5) وسيبدأ الفرن بالعمل (يجب ضبط الموقت، إن توفر). يعمل ضوء إشارة الثيرموستات وينطفئ طبقاً لتشغيل الثيرموستات.

وظائف الفرن

* ربما تكون ملحقات فرنك مختلفة بسبب موديل جهازك.

| | |
|---|--------------------|
| | مصباح الفرن |
| وحده ضوء الفرن يعمل ويبقى كذلك في جميع وظائف الطهي. | |

| | |
|--|---------------------------|
| | وظيفة الطهي الثابت |
| تضيء أضواء ثيرموستات الفرن والأضواء التحذيرية، وتبدأ عناصر التسخين السفلية والعلوية بالعمل. تطلق وظيفة الطهي الثابت الحرارة، بما يضمن الطهي المتساوي للطعام العلوي والسفلي. وهذا أمر مثالي لتحضير المعجنات، والكعك والباستا واللزانيا والبيتزا. يوصى بإجراء تسخين تمهيدي للفرن لمدة 10 دقائق ويفضل الطهي على رف واحد فقط كل مرة أثناء هذه الوظيفة. | |

| | |
|--|---------------------------|
| | وظيفة الطهي السفلي |
| تضيء أضواء ثيرموستات الفرن والأضواء التحذيرية، وتبدأ عناصر التسخين السفلية بالعمل. تعتبر وظيفة التسخين السفلي مثالية لخبز البيتزا، نظراً لأن الحرارة تصعد من أسفل الفرن وتسخن الطعام. وهي ملائمة لتسخين الطعام بدلاً من طهيهِ. | |

| | |
|---|-----------------------------|
| | وظيفة التسخين العلوي |
| <p>تضيء أضواء ثيرموستات الفرن والأضواء التحذيرية، ويبدأ عنصر التسخين العلوي بالعمل. في هذا النوع من الطهي، تعمل الحرارة المنبعثة من عنصر التسخين العلوي على طهي الجزء العلوي من الطعام. تعتبر وظيفة التسخين العلوي مثالية لقلّي الجزء العلوي من الطعام المطبوخ سلفاً وتسخين الطعام.</p> | |


| | |
|---|---------------------------------|
| | وظيفة شوي الدجاج وتحميره |
| <p>تضيء أضواء ثيرموستات الفرن والأضواء التحذيرية، ويبدأ عنصر تسخين الشواية والسيخ بالعمل. تستخدم هذه الوظيفة لشوي الطعام وتحميصه وتحمير الدجاج بواسطة سيخ التحمير. للشواء، استخدم الرفوف العلوية من الفرن. افرك الشبكة السلكية بالزيت قليلاً لإيقاف التصاق الطعام وضع الطعام في وسط الشبكة. ضع صينية تحتها لالتقاط نقاط الزيت أو الدهن دائماً. لتحمير الدجاج، راجع قسم ملحقات الفرن. يوصى بتسخين الفرن لمدة 10 دقائق مسبقاً. تحذير: عند الشواء، يجب إغلاق باب الفرن ويجب ضبط درجة حرارة الفرن على 190 مئوية.</p> | |

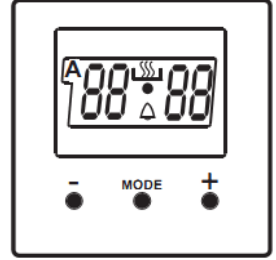
| | |
|---|---|
| | الوظيفة الأسرع لشوي الدجاج وتحميره |
| <p>تضيء أضواء ثيرموستات الفرن والأضواء التحذيرية، وتبدأ عناصر التسخين العلوية وتسخين الشواية بالعمل. تستخدم هذه الوظيفة للشواء الأسرع ولتغطية مساحة أكبر، عند شوي اللحم وتحمير الدجاج بـسيخ التحمير. للشواء، استخدم الرفوف العلوية من الفرن. افرك الشبكة السلكية بالزيت قليلاً لإيقاف التصاق الطعام وضع الطعام في وسط الشبكة. ضع صينية تحتها لالتقاط نقاط الزيت أو الدهن دائماً. لتحمير الدجاج، راجع قسم ملحقات الفرن. يوصى بتسخين الفرن لمدة 10 دقائق مسبقاً. تحذير: عند الشواء، يجب إغلاق باب الفرن ويجب ضبط درجة حرارة الفرن على 190 مئوية.</p> | |

للتطهي في الفرن، يجب تعديل وظيفة الفرن ودرجة حرارته. للموديلات التي تحتوي على مؤقت، يجب ضبط وقت اليوم كذلك. وإلا لن يعمل الفرن. لأن الوقت المعدل سيضبط في حالة انقطاع التيار، أو عند فصل الجهاز عن الكهرباء، يجب إجراء ضبط الوقت مرة أخرى. ضبط وقت اليوم:

عند تشغيل الجهاز لأول مرة، سوف تومض الأرقام وإن يعمل الفرن إلى أن يتم ضبط وقت اليوم.

لضبط وقت اليوم؛

1. اضغط على زر + و- في نفس الوقت. قد يتعين تكرار ذلك مرتين أو ثلاثة حتى تظهر نقطة وامضة وسط الشاشة، لتشير إلى أن المؤقت في وضع الضبط.
2. بدون تأخير، اضغط على زري + و- لضبط الوقت المعروف. يجب إجراء هذه العملية في كل وقت يتم فيه إيقاف الكهرباء وتشغيلها مرة أخرى. يتم عرض رمز قدر الطهي الطهي  بشكل دائم عند ضبط المؤقت على الاستعمال اليدوي.



مراقب الدقائق المسموع (مؤقت العد التنازلي)

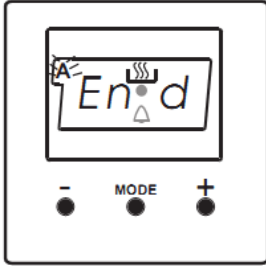
لا تشغل هذه السمة الفرن (انظر إعداد البرنامج التلقائي).

يصدر هذا الخيار تحذيراً صوتياً يصدر بعد فترة معينة من الوقت. يمكن ضبط مراقب الدقائق على أي فترة من دقيقة إلى 23 ساعة و59 دقيقة كحد أعلى ويزيادات من دقيقة واحدة.

لضبط الفترة الزمنية؛

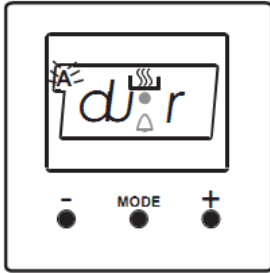
- 1- اضغط على زر الوضع - تومض الأرقام ورمز الجرس.
- 2- اضغط بدون تأخير على زر + و- لاختيار الفترة الزمنية المطلوبة.
- 3- عند عدم الضغط على الأزرار لبطعنة ثواني، تتوقف الشاشة عن الوميض مشيرة إلى أن مراقب الدقائق قد تم ضبطه.
- 4- عندما يقوم المؤقت بالعد التنازلي إلى صفر، يمكن سماع صوت صفير لإسكات المؤقت، اضغط على أحد أزرار المؤقت.

إعداد البرنامج شبه التلقائي بواسطة 'زمن الإنهاء'



- 1- تتيح هذه الميزة الإيقاف التلقائي في وقت إنهاء معد سلفا للفرن قبل 10 ساعات.
- 2- لضبط زمن الانتهاء، اضغط على زر الوضع باستمرار حتى تظهر الشاشة رمز 'انتهاء' ويومض الرمز 'A'.
- 3- بعد الخطوة السابقة وبدون تأخير، اضغط على زر + أو - لاختيار زمن الانتهاء المرغوب.
- 4- بعد بضع ثواني، يظهر المؤقت وقت اليوم ويتم عرض الرمز 'A' للتأكيد أن المؤقت تمت برمجته.
- 5- اختر وظيفة الفرن والتحكم بدرجة حرارته على الإعدادات المطلوبة.
- 6- سيبدأ الفرن بالطهي فوراً وسيطفئ تلقائياً في وقت الانتهاء المحدد.
- 7- عندما ينطفئ تلقائياً، يتم سماع إشارة التنبيه الصوتي. إن الضغط على أي من أزرار المؤقت سيسكت المؤقت ويعيد ضبط المؤقت على الوضع اليدوي.

إعداد البرنامج شبه التلقائي بواسطة 'زمن الدوام'



- 1- تتيح هذه الميزة الإيقاف التلقائي بعد وقت دوام معد سلفا للفرن قبل 10 ساعات.
- 2- لضبط زمن الانتهاء، اضغط على زر الوضع باستمرار حتى تظهر الشاشة رمز 'Dur' ويومض الرمز 'A'.
- 3- بعد الخطوة السابقة وبدون تأخير، اضغط على زر + أو - لاختيار زمن الدوام المرغوب.
- 4- بعد بضع ثواني، يظهر المؤقت وقت اليوم ويتم عرض الرمز 'A' للتأكيد أن المؤقت تمت برمجته.
- 5- اختر وظيفة الفرن والتحكم بدرجة حرارته على الإعدادات المطلوبة.
- 6- سيبدأ الفرن بالطهي فوراً وسيطفئ تلقائياً في وقت الدوام المحدد.
- 7- عندما ينطفئ تلقائياً، يتم سماع إشارة التنبيه الصوتي. إن الضغط على أي من أزرار المؤقت سيسكت المؤقت ويعيد ضبط المؤقت على الوضع اليدوي.

إعداد البرنامج التلقائي (فترة الطهي وزمن الانتهاء)

- 1- تسمح هذه الميزة بالتشغيل والإيقاف التلقائي للفرن في أوقات معدة سلفاً.
- 2- لضبط المؤقت للعمل تلقائياً بعد وقت معد مسبقاً، اضغط على زر الوضع باستمرار حتى تظهر 'Dur' ويومض الرمز 'A'.
- 3- بعد الخطوة السابقة وبدون تأخير، اضغط على زر + أو - لاختيار زمن الطهي المرغوب.

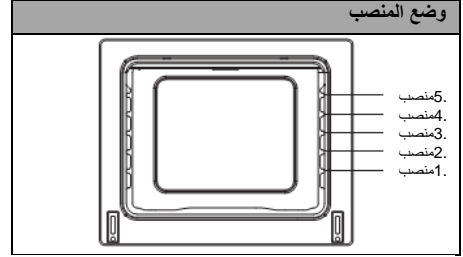
- 4- اضبط زمن الانتهاء بالضغط على زر الوضع باستمرار حتى تظهر الشاشة رمز 'End' ويومض الرمز 'A'.
- 5- بعد الخطوة السابقة ودون تأخير، اضغط على زر + أو - لاختيار زمن الانتهاء المرغوب.
- 6- بعد وضع ثواني، يظهر المؤقت وقت اليوم ويتم عرض الرمز 'A' للتأكيد أن المؤقت تمت برمجته.
- 7- قم بتدوير أزرار التحكم بوظيفة الفرن ودرجة حرارته إلى الإعدادات المطلوبة.
- 8- سيبدأ الفرن بالطهي فوراً عند الوقت المطلوب وينطفئ تلقائياً في وقت الانتهاء المحدد.
- 9- عندما ينطفئ الفرن تلقائياً، يتم سماع إشارة التنبيه الصوتي. إن الضغط على أي من أزرار المؤقت سيسكت المؤقت ويعيد ضبط المؤقت على وضع الطهي اليدوي.

ضبط صوت المؤقت الرقمي:

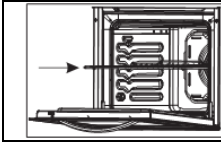
بينما يظهر المؤقت وقت اليوم، اضغط على زر (-) لبضع ثواني. يصدر المؤقت إشارة صغيرة مسموعة. بعد سماع هذه الإشارة، يصدر المؤقت صوتاً مختلفاً في كل مرة يتم فيها الضغط على زر (-). هناك 3 إشارات مختلفة. لا تضغط على مزيد من الأزرار وسوف يحفظ المؤقت نوع الإشارة التي تم اختيارها آخر مرة.

3.2 الملحقات

- الجهاز مزود بملحقاته الخاصة. ويمكنك استعمال الملحقات التي تشتريها من السوق، لكن يجب أن تكون مقاومة للحرارة واللهب. كما يمكنك استعمال الأطباق الزجاجية، قوالب الكعك، صواني الفرن الخاصة الملائمة للاستعمال في الفرن. انتبه لتعليمات الاستعمال المذكورة من قبل مصنع هذه الملحقات.
- في حال استخدام الأطباق صغيرة الحجم، ضع الطبق على الشواية السلكية بحيث يكون في وسط الشواية.
- إذا كان الطعام الذي سيطبخ لا يغطي صينية الفرن تماماً، إذا تم إخراج الطعام من المجمد العميق أو كانت الصينية مستخدمة لجمع عصارة الطعام الناتج عن الشواء، يمكن ملاحظة تغيرات الشكل في الصينية بسبب الحرارة العالية الناشئة خلال الطهي أو الشواء. سوف تعود الصينية إلى شكلها السابق بعد أن تبرد بعد الطهي. وهذا أمر طبيعي يحدث أثناء انتقال الحرارة.
- * لا تترك الصينية أو الطبق في بيئة باردة مباشرة بعد الطهي في صينية أو طبق زجاجي. لا تضعها على أرض باردة أو مبللة. ضعها على قماشة مطبخ جافة أو قاعدة مصلية للصحون وتأكد أنها تبرد ببطء. وإلا قد تنكسر الصينية أو الطبق الزجاجي.
- إذا كنت تنوي الشواء في الفرن، ننصحك باستخدام الشواية المرفقة مع الصينية مع المنتج. إذا كنت تنوي استخدام الشواية السلكية الكبيرة، ضع صينية على أحد الرفوف السفلية حتى لا تتجمع الزيوت. ضع كذلك بعض الماء عليها لتسهيل التنظيف.
- كما شرحنا في الفقرات ذات الصلة، لا تحاول مطلقاً استخدام حارقة الشواية التي تعمل بالغاز بدون غطاء حماية الشواية. إذا كان فرنك يحتوي على حارقة شواية تعمل بالغاز، لكن وافي حرارة الشواية مفقود، أو إذا كان تالفاً ولا يمكن استعماله، اطلب قطعة غيار من أقرب مركز خدمة.

**ملحقات الفرن**

*ربما تكون ملحقات فرنك مختلفة بسبب موديل جهازك.

الشبكة السلكية

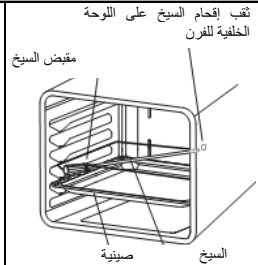
تستخدم الشبكة السلكية للشواء أو لوضع أواني طبخ مختلفة عليها.
تحذير - ركب الشبكة في المنصب الصحيح في تجويف الفرن وادفعها حتى النهاية.

**الصينية السطحية**

تستخدم الصينية السطحية لخبز المعجنات مثل كعك الفوكه، الخ.
لوضع الشبكة في التجويف بشكل صحيح، ضعها على أي منصب وادفع الشبكة حتى النهاية.

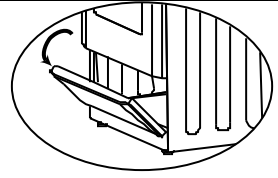
**المشواة**

تستخدم هذه الوظيفة لشوي اللحم، خاصة دجاجة كاملة على السيخ. لاستخدام هذه الوظيفة، اغرس السيخ في اللحم بدفعه بقوة. ثبت اللحم بإحكام في مكانه باستخدام الشوكتين الموجودتان على السيخ. ضع صينية على الرف الثالث. ضع إطار السيخ على الصينية حسب الحاجة، وضع السيخ على الإطار، بينما يتم إحماس رأس السيخ في ثقب الدوار. ادفع زر تدوير السيخ لتشغيل الدوار. أثناء شوي الطعام بواسطة السيخ، يجب تشغيل حارقة المشواة. ينطبق الإلزام باستعمال المشواة مع بقاء باب الفرن مفتوحا والغطاء الوافي في مكانه على هذه الوظيفة.



جارور

جارور قلاب



تصنيف المحاقن

| فئة الغاز: II2H3B/P | غاز طبيعي/غاز مسال | |
|---|--------------------|-------------|
| الوجهة: MA الفئة: 1 | G30 | G20 |
| جى 30-28/30 مللي بار 7.5 كيلو واط 545 غ/س | 28-30 مللي بار | 20 مللي بار |
| الحارقة السريعة | | |
| قطر المحقن (% مم) | 85 | 115 |
| التصنيف الاسمي (كيلو واط) | 3 | 2.75 |
| الاستهلاك م/ساعة | 218.1 غ/س | 261.9 ل/س |
| الحارقة شبه السريعة (x2) | | |
| قطر المحقن (% مم) | 65 | 97 |
| التصنيف الاسمي (كيلو واط) | 1.75 | 1.75 |
| الاستهلاك | 127.2 غ/س | 166.7 غ/س |
| الحارقة المساعدة | | |
| قطر المحقن (% مم) | 50 | 72 |
| التصنيف الاسمي (كيلو واط) | 1 | 1 |
| الاستهلاك | 72.7 غ/س | 95.2 ل/س |

