

KODDP37H

EN User Manual | **Oven**

3

FR Notice d'utilisation | **Four**

24

AR

دليل المستخدم | **الفرن** 63



INSTALLATION / INSTALLATION / التركيب

(*mm)

www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

YouTube

How to install your AEG/Electrolux Oven with Hob - Built Under installation

H05 V V - F

min. 1500

2x

(*mm)

www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

YouTube

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation

H05 V V - F

min. 1500

2x

Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.



Get usage advice, brochures, troubleshooting, service and repair information:
www.electrolux.com/support

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	5
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	8
4. CONTROL PANEL.....	8
5. BEFORE FIRST USE.....	9
6. DAILY USE.....	9
7. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	14
8. CLOCK FUNCTIONS.....	14
9. USING THE ACCESSORIES.....	15
10. HINTS AND TIPS.....	16
11. CARE AND CLEANING.....	18
12. TROUBLESHOOTING.....	21
13. ENERGY EFFICIENCY.....	22
14. SAUDI ARABIA - CUSTOMER SERVICE	22
15. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	23

1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall

be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.

- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Use only the food sensor (core temperature sensor) recommended for this appliance.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Before pyrolytic cleaning, remove all accessories and excessive deposits/spills from the appliance cavity.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions available on our website.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the appliance door opens without restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.

2.2 Electrical connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.

- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Fully close the appliance door before you connect the mains plug to the mains socket.
- This appliance is supplied only with a main cable.

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can be released.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it comes in contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Always use glass and jars approved for preserving purposes.
- Do not put flammable products or items moistened with flammable products in, near or on the appliance.

WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discolouration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects directly on the bottom of the appliance's cavity.
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discolouration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Use only accessories supplied with this appliance or recommended by the manufacturer.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

2.4 Care and cleaning

WARNING!

Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance, the door is heavy.
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.

- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on its packaging.

2.5 Pyrolytic cleaning

WARNING!

Risk of Injury / Fires / Chemical Emissions (Fumes) in Pyrolytic Mode.

- Before carrying out the pyrolytic cleaning and initial preheating remove from the oven cavity:
 - any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
 - any removable objects (including shelves, side rails, etc., provided with the appliance) especially any non-stick pots, pans, trays, utensils, etc.
- Read carefully all the instructions for pyrolytic cleaning.
- Keep children away from the appliance while the pyrolytic cleaning operates. The appliance becomes very hot and hot air is released from the front cooling vents.
- Pyrolytic cleaning is a high temperature operation that can release fumes from cooking residues and construction materials, as such consumers are advised to:
 - provide good ventilation during and after the pyrolytic cleaning.
 - provide good ventilation during and after the initial preheating.
- Do not spill or apply water on the oven door during and after the pyrolytic cleaning to avoid damaging the glass panels.
- Fumes released from all pyrolytic ovens / cooking residues as described are not harmful to humans, including children, or persons with medical conditions.
- Keep pets away from the appliance during and after the pyrolytic cleaning and initial preheating. Small pets (especially birds

and reptiles) can be highly sensitive to temperature changes and emitted fumes.

- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, utensils etc., can be damaged by the high temperature pyrolytic cleaning operation of all pyrolytic ovens and can be also a source for low level harmful fumes.

2.6 Internal lighting

WARNING!

Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.
- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

2.7 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

2.8 Disposal

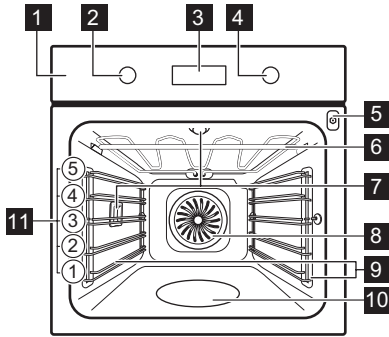
WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview



- 1** Control panel
- 2** Knob for the heating functions
- 3** Display
- 4** Control knob
- 5** Socket for the food sensor
- 6** Heating element
- 7** Lamp
- 8** Fan
- 9** Shelf support, removable
- 10** Cavity embossment
- 11** Shelf positions

4. CONTROL PANEL

4.1 Turning the appliance on and off

To turn on the appliance:

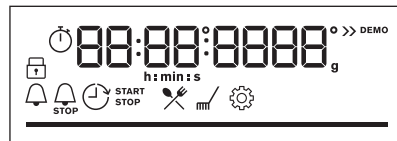
1. Press the knobs. The knobs come out.
 2. Turn the knob for the heating functions to select a function.
 3. Turn the control knob to adjust settings.
- To turn off the appliance: turn the knob for the heating functions to the off position **0**.

4.2 Control panel overview

	Press to set timer functions.
	Press and hold to set the function: Fast Heat Up.
	Press to turn the appliance lamp on and off.
	Press to set the food core temperature with: Food Sensor
OK	Press to confirm your selection.

4.3 Display indicators

Display with key functions:



	The appliance is locked.
	Submenu: Assisted Cooking.
	Submenu: Cleaning.
	Submenu: Settings
	Fast Heat Up is activated.
	Steam cooking is activated.
	Food Sensor is activated.
	Minute minder is activated.
	Cooking time is activated.
	Time Delayed Start is activated.
	Uptimer is activated.

Progress bar - visually indicates when the appliance reaches the set temperature or when the cooking time comes to an end.

5. BEFORE FIRST USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 Setting the time




After the first connection to the mains, wait until the display shows: "00:00" or "12:00" (depending on the model).

1. Turn the control knob to set the time.
2. Press OK.

5.2 Initial preheating and cleaning

Preheat the empty appliance before the first use and contact with food. The appliance can emit unpleasant smell and smoke. Ventilate the room during preheating.

1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.

2. Set the function . Set the maximum temperature. Refer to Daily use. Let the appliance operate for 1 h.
3. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
4. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
5. Turn off the appliance and wait until it is cold.
6. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.
7. Put the accessories and removable shelf supports back to their initial position.

6. DAILY USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Heating functions



True Fan Cooking

To roast meat and bake cakes. Set a lower temperature than for Conventional Cooking as the fan distributes heat evenly in the oven interior.



Conventional Cooking

To bake and roast food on one shelf position.



SteamBake

To add humidity during the cooking. To get the right colour and crispy crust during baking. To give more juiciness during reheating.



Frozen Foods

To make convenience food crispy, e.g. french fries, potato wedges or spring rolls.



Pizza Function

To bake pizza and other dishes that require more heat from below.



Bottom Heat

To make browning and crispy bottom. Use the lowest shelf position.



Moist Fan Baking

This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature inside the appliance may differ from the set temperature. The residual heat is used. The heating power may be reduced. For more information refer to Daily use, Notes on: Moist Fan Baking.



Grill

To grill thin pieces of food and to toast bread.



Turbo Grilling

To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To bake gratins and to brown.



The lamp may turn off automatically at a temperature below 80°C during some oven functions.

6.2 Notes on: Moist Fan Baking

This function was used to comply with the energy efficiency class and ecodesign requirements (according to EU 65/2014 and EU 66/2014). Tests according to: IEC/EN 60350-1.

The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and the oven operates with the highest energy efficiency possible.

When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec.

For the cooking instructions refer to Hints and tips, Moist Fan Baking. For general energy saving recommendations refer to Energy efficiency, Energy saving tips.

6.3 Setting: Heating functions

1. Turn the knob for the heating functions to select a heating function.
2. Turn the control knob to set the temperature.

Fast Heat Up - press and hold to shorten the heating time. It is available for some heating functions. Fan may turn on automatically.

6.4 Setting: SteamBake - Steam cooking

1. Make sure that the appliance is cold.
2. Fill the cavity embossment with maximum 250 ml of tap water.
Do not refill the cavity embossment during cooking or when the appliance is hot.

3. Turn the knob for the heating functions to select the heating function .
4. Turn the control knob to set the temperature.
5. Preheat the empty appliance for 10 min to create humidity.
6. Insert the food in the appliance.
7. When the cooking ends, turn the knob for the heating functions to the off position to turn off the appliance.
8. When the appliance is cold, remove the remaining water from the cavity embossment with a soft cloth.

WARNING!

Carefully open the door. Released humidity can cause burns.

6.5 Entering: Menu

Open the Menu to access Assisted Cooking dishes and settings.

1. Turn the knob for the heating functions to .

The display shows , , .




2. Turn the control knob and select the icon to enter submenu. Press OK.



6.6 Setting: Assisted Cooking

Assisted Cooking submenu consists of programmes that are designed for dedicated dishes. Programmes start with a suitable setting. You can adjust the time and the temperature during cooking.






















1. Turn the knob for the heating functions to .
2. Turn the control knob to select . Press OK.
3. Turn the control knob to select a dish (P1 - P...). Press OK.
4. Turn the control knob to adjust the weight. Option is available for selected dishes. Press OK.
5. Place the food inside the appliance. Press OK.
6. When the function ends, check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.




































Submenu: Assisted Cooking
















Legend	
	Weight adjustment available.
	Food sensor must be connected in order to use the function. Refer to Using the accessories.
	Fill the cavity embossment with water for steam cooking.

Legend	
	Preheat the appliance before you start cooking.
	Shelf level. Refer to Product description.



The display shows **P** and a **number** of the dish that you can check in the table.

Dish	Weight	Shelf level / Accessory
P1 Roast beef, rare		  2; baking tray
P2 Roast beef, medium	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P3 Roast beef, well done		
P4 Steak, medium	180 - 220 g per piece; 3 cm thick slices	   3; roasting dish on wire shelf
		Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P5 Beef roast / braised (prime rib, top round, thick flank)	1.5 - 2 kg	   2; roasting dish on wire shelf
		Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance.
P6 Roast beef, rare (slow cooking)		
P7 Roast beef, medium (slow cooking)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	  2; baking tray
		Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P8 Roast beef, well done (slow cooking)		
P9 Fillet of beef, rare (slow cooking)		
P10 Fillet of beef, medium (slow cooking)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	  2; baking tray
		Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P11 Fillet of beef, done (slow cooking)		
P12 Veal roast (e.g. shoulder)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm thick pieces	   2; roasting dish on wire shelf
		Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance. Roast covered.
P13 Lamb leg with bones	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm thick pieces	  2; roasting dish on baking tray
		Add liquid. Turn the meat after half of the cooking time.
P14 Whole chicken	1 - 1.5 kg; fresh	   2;  200 ml; casserole dish on baking tray
		Turn the chicken after half of the cooking time to get an even browning.

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
P15	Half chicken	0.5 - 0.8 kg	  3; baking tray
P16	Chicken breast	180 - 200 g per piece	  2; casserole dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes in a hot pan.
P17	Chicken legs, fresh	-	  3; baking tray If you marinated chicken legs first, set lower temperature and cook them longer.
P18	Duck, whole	2 - 3 kg	  2; roasting dish on wire shelf Put the meat on roasting dish. Turn the duck after half of the cooking time.
P19	Goose, whole	4 - 5 kg	  2; deep pan Put the meat on deep baking tray. Turn the goose after half of the cooking time.
P20	Meat loaf	1 kg	  2; wire shelf
P21	Whole fish, grilled	0.5 - 1 kg per fish	  2; baking tray Fill the fish with butter, spices and herbs.
P22	Fish fillet	-	  3; casserole dish on wire shelf
P23	Cheesecake	-	 2;  28 cm springform tin on wire shelf
P24	Apple cake	-	  2;  100 - 150 ml; baking tray
P25	Apple tart	-	 2; pie form on wire shelf
P26	Apple pie	-	  2;  100 - 150 ml;  22 cm pie form on wire shelf
P27	Brownies	2 kg of dough	 3; deep pan
P28	Muffins	-	  2;  100 - 150 ml; muffin tray on wire shelf
P29	Loaf cake	-	 2; loaf pan on wire shelf
P30	Baked potatoes	1 kg	 2; baking tray Put the whole potatoes with skin on baking tray.
P31	Wedges	1 kg	 3; baking tray lined with baking paper Cut potatoes into pieces.
P32	Grilled mixed vegetables	1 - 1.5 kg	 3; baking tray lined with baking paper Cut the vegetables into pieces.
P33	Croquettes, frozen	0.5 kg	 3; baking tray

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
P34	Pommes, frozen	0.75 kg	 3; baking tray
P35	Meat / vegetable lasagna with dry pasta sheets	1 - 1.5 kg	 2; casserole dish on wire shelf
P36	Potato gratin (raw potatoes)	1 - 1.5 kg	 1; casserole dish on wire shelf Rotate the dish after half of the cooking time.
P37	Pizza fresh, thin	-	  2;  100 ml; baking tray lined with baking paper
P38	Pizza fresh, thick	-	  2; baking tray lined with baking paper
P39	Quiche	-	 2; baking tin on wire shelf
P40	Baguette / Ciabatta / White bread	0.8 kg	  2;  150 ml; baking tray lined with baking paper More time needed for white bread.
P41	Whole grain / Rye / Dark bread	1 kg	  2;  150 ml; baking tray lined with baking paper / loaf pan on wire shelf

6.7 Changing: Settings

- Turn the knob for the heating functions to .
- Turn the control knob to select . Press **OK**.
- Turn the control knob to select the setting. Press **OK**.
- Turn the control knob to adjust the value. Press **OK**.
- Turn the knob for the heating functions to the off position to exit Menu.

Submenu: Settings

Setting	Value
01	Time of day Change
02	Display brightness 1 - 5

Setting	Value
03	Key tones 1 - Beep, 2 - Click, 3 - Sound off
04	Buzzer volume 1 - 4
05	Food Sensor Action 1 - Alarm and stop, 2 - Alarm
06	Uptimer On / Off
07	Light On / Off
08	Fast Heat Up On / Off
09	Cleaning Reminder On / Off
10	Demo mode Activation code: 2468
11	Software version Check
12	Reset all settings Yes / No


7. ADDITIONAL FUNCTIONS


7.1 Lock


This function prevents an accidental change of the appliance function.

When activated while the appliance is in use, it locks the control panel, ensuring that the current cooking settings continue uninterrupted.

When activated while the appliance is off, it keeps the control panel locked, preventing the appliance from being turned on unintentionally.



 OK - press and hold to turn on the function.

A signal sounds.  - flashes 3 times when the lock is turned on.

 OK - press and hold to turn off the function.

7.2 Automatic switch-off

For safety reasons, if the heating function is active and no settings are changed, the appliance will turn off automatically after a certain period of time.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	3

If you intend to run a heating function for a duration exceeding the automatic switch-off time, set the cooking time. Refer to Clock functions.





The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, Food Sensor, Time Delayed Start.

7.3 Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you turn off the appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.

8. CLOCK FUNCTIONS

8.1 Timer functions description


 Minute minder	To set a countdown timer. When the timer ends, the signal sounds. This function has no effect on the operation of the appliance and can be set at any time.
 Cooking time	To set cooking duration. When the timer ends, the signal sounds and the heating function will automatically turn off.
 Time Delayed Start	To postpone the start and / or end of cooking.
 Uptimer	To show how long the appliance operates. Maximum is 23 h 59 min. This function has no effect on the operation of the appliance and can be set at any time.

8.2 Setting: Minute minder

1. Press .



The display shows: 0:00 and .

2. Turn the control knob to set the Minute minder.

3. Press . The timer starts counting down immediately.

8.3 Setting: Cooking time



1. Turn the knobs to select the heating function and to set the temperature.

2. Press  until the display shows: 0:00 and .

3. Turn the control knob to set the Cooking time.

4. Press **OK**. The timer starts counting down immediately.
5. When the time ends, press **OK** and turn the knob for the heating functions to the off position.



8.4 Setting: Time Delayed Start

1. Turn the knobs to select the heating function and to set the temperature.
2. Press  until the display shows:  and **START**.
3. Turn the control knob to set the start time.
4. Press **OK**.



The display shows: --:--  **STOP**.

5. Turn the control knob to set the end time.
6. Press **OK**.
The timer starts counting down at a set start time.
7. When the time ends, press **OK** and turn the knob for the heating functions to the off position.

8.5 Setting: Uptimer

1. Turn the knob for the heating functions to  to enter Menu.
2. Turn the control knob to select  / Uptimer. Refer to Daily use, Menu: Settings.
3. Press **OK**.
4. Turn the control knob to turn the Uptimer on and off.
5. Press **OK**.

8.6 Setting: Time of day

1. Turn the knob for the heating functions to  to enter Menu.
2. Turn the control knob to select  / Time of day. Refer to Daily use, Menu: Settings.
3. Turn the control knob to set the clock.
4. Press **OK**.

9. USING THE ACCESSORIES

WARNING!

Refer to Safety chapters.

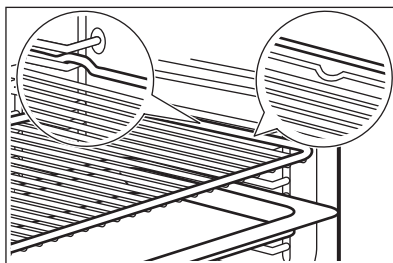
9.1 Inserting accessories

Accessories available depending on model. Scan the QR code to check how to use accessories supplied with your appliance. You can order optional accessories separately. For more information, please contact your local supplier.



A small indentation at the top increases safety and provides tilt protection. The indentations are also anti-tip devices. The rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

Insert the accessory (wire shelf / tray) between the guide bars of the shelf support. Make sure that the shelf touches the back of the oven interior.



If your tray has a slope, position it towards the back of the oven interior.


If there is an inscription on the accessory, make sure it is facing you.

If you are using a tray with holes place the tray / pan underneath, to collect dripping liquids.

9.2 Food Sensor

It measures the temperature inside the food.

There are two temperatures to be set:

- °C - the temperature inside the appliance. It should be at least 25°C higher than the food core temperature.
-  - the food core temperature.

Recommendations:

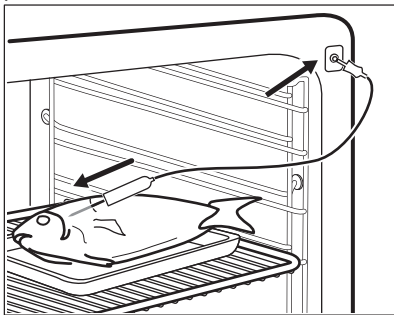
- Ingredients should be at room temperature.
- Do not use it for liquid dishes.
- During cooking the needle of the food sensor must be fully inserted in the dish.

Cooking with: Food Sensor

WARNING!

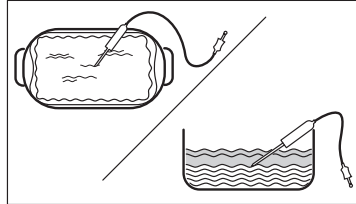
There is a risk of burns as Food Sensor and shelf supports become hot. Do not touch Food Sensor handle with bare hands. Always use oven gloves.

1. Turn on the appliance.
2. Set a heating function and, if necessary, the oven temperature.
3. Insert Food Sensor inside the dish:
Meat, poultry and fish
Insert the entire needle of the Food Sensor into the meat or fish at its thickest part.




Casserole

Insert the tip of Food Sensor exactly in the centre of the casserole. Food Sensor should be stabilized in one place during cooking. Use a solid ingredient to achieve that. Use the rim of the baking dish to support the silicone handle of Food Sensor. The tip of Food Sensor should not touch the bottom of a baking dish.



4. Plug Food Sensor into the socket located inside the appliance. Refer to "Product description" chapter.

The display shows the current temperature of Food Sensor.

5.  - press to set the core temperature of the sensor.
6. Turn the control knob to set the temperature.
7. Press OK.
8. When the food reaches the set temperature, the signal sounds. Check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.
9. Remove Food Sensor plug from the socket and remove the dish from the appliance.

10. HINTS AND TIPS

10.1 Cooking recommendations

The temperature and cooking times in the tables are for guidance only. They depend on the recipes, quality and quantity of the ingredients used.

Your appliance may bake or roast differently than your previous appliance. The hints







below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of food.

Count the shelf positions from the bottom of the oven floor.

If you cannot find the settings for a specific recipe, look for a similar one.

For energy saving tips refer to Energy efficiency.

Symbols used in the tables:

	Food type
	Heating function
	Temperature
	Accessory
	Shelf position
	Cooking time (min)




10.2 Moist Fan Baking - recommended accessories

Use dark and non-reflective tins and containers. They have better heat absorption than light colour and reflective dishes.

- **Pizza pan** - dark, non-reflective, diameter 28 cm
- **Baking dish** - dark, non-reflective, diameter 26 cm
- **Ramekins** - ceramic, diameter 8 cm, height 5 cm
- **Fan base tin** - dark, non-reflective, diameter 28 cm

10.3 Moist Fan Baking






For the best results follow suggestions listed in the table below.






	°C		
Pasta gratin	200 - 220	45 - 55	3
Potato gratin	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagne	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Bread pudding	190 - 200	55 - 70	3
Rice pudding	170 - 190	45 - 60	3
Apple cake, made of sponge cake mixture (round cake tin)	160 - 170	70 - 80	3
White bread	190 - 200	55 - 70	3

10.4 Information for test institutes

Tests according to: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Baking on one level

			°C		
Fatless sponge cake	True Fan Cooking	Wire shelf	160	45 - 60	2
Fatless sponge cake	Conventional Cooking	Wire shelf	160	45 - 60	2
Apple pie ¹⁾	True Fan Cooking	Wire shelf	160	55 - 65	2






			°C		
Apple pie ¹⁾	Conventional Cooking	Wire shelf	180	55 - 65	1
Shortbread	True Fan Cooking	Baking tray	140	25 - 35	2
Shortbread	Conventional Cooking	Baking tray	140	25 - 35	2
Small cakes, 20 per tray ²⁾	True Fan Cooking	Baking tray	150	20 - 30	3
Small cakes, 20 per tray ²⁾	Conventional Cooking	Baking tray	170	20 - 30	3
Toast ³⁾	Grill	Wire shelf	max.	1 - 2	5

1) 2 tins placed diagonally (Ø 20 cm). The right one to be positioned more in the front than the left one.

2) Preheat the empty appliance.

3) Preheat the empty appliance for 5 min.

Multilevel baking

			°C		
Shortbread	True Fan Cooking	Baking tray	140	25 - 45	2 and 4
Small cakes, 20 per tray ¹⁾	True Fan Cooking	Baking tray	150	25 - 35	2 and 4
Fatless sponge cake	True Fan Cooking	Wire shelf	160	45 - 55	2 and 4
Apple pie	True Fan Cooking	Wire shelf	160	55 - 65	2 and 4

1) Preheat the empty appliance.

11. CARE AND CLEANING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning

Cleaning agents

- Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.
- Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
- Clean stains with a mild detergent.

Everyday use

- Clean the interior of the appliance after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.
- Do not store food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the interior of

the appliance only with a microfibre cloth after each use.

Accessories

- Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.
- Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

11.2 Cleaning the cavity embossment

Clean the cavity embossment to remove limestone residue after cooking with steam.



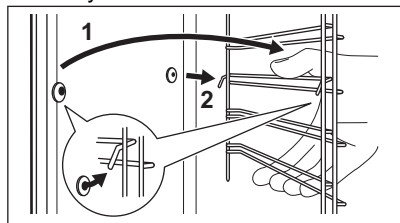
For the function: SteamBake clean the oven every 5 - 10 cooking cycles.

1. Pour 250 ml of white vinegar or citric acid into the cavity embossment. Use maximum 6% acidity vinegar without any additives.
2. Let the vinegar dissolve the limestone residue at the ambient temperature for 30 minutes.
3. Clean the cavity with warm water and a soft cloth.

11.3 Removing the shelf supports

Remove the shelf supports to clean the appliance.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Pull the front of the shelf support away from the side wall.
3. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.



4. Put the shelf supports back to the initial position. Repeat the steps in the reverse order.

If the telescopic runners are supplied, its retaining pins must point to the front.

11.4 Pyrolytic Cleaning



WARNING!

There is a risk of burns.



CAUTION!

If there are other appliances installed in the same cabinet, do not use them at the same time as this function. It can cause damage to the oven.

Do not start the function if you did not fully close the oven door.

1. Make sure that the appliance is cold.
2. Remove all accessories and removable shelf supports.
3. Clean the oven interior and the inner door glass with warm water, a soft cloth and a mild detergent.
4. Turn the knob for the heating functions to to enter Menu.
5. Turn the control knob to select and press OK.

Cleaning programme	Duration
C1 - Light cleaning	1 h
C2 - Normal cleaning	1 h 30 min
C3 - Thorough cleaning	3 h

6. Turn the control knob to select the cleaning programme and press OK.
7. Press OK to start cleaning. When the cleaning starts, the appliance door is locked and the lamp is off. Until the door unlocks the display shows .
8. After cleaning, turn the knob for the heating functions to the off position.
9. Wait until the appliance is cold and the door unlocks. Clean the oven interior with soft cloth and water.

11.5 Cleaning Reminder

When flashes on the display after cooking session, the appliance reminds you to clean it with pyrolytic cleaning. You can turn off the reminder in the submenu: Settings. Refer to Daily use, Changing: Settings.

11.6 Removing and installing door

You can remove the door and the internal glass panels to clean it. The number of glass panels is different for different models.



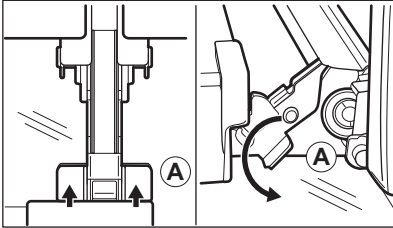
WARNING!

The door is heavy.

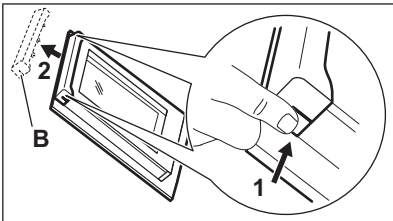
⚠ CAUTION!

Carefully handle the glass, especially around the edges of the front panel. The glass can break.

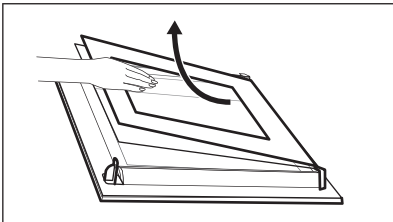
1. Make sure the appliance is cold.
2. Fully open the door.
3. Press the clamping levers **A** on the two door hinges.



4. Close the oven door to the first opening position (at approximate angle: 70°).
5. Hold the door with one hand on each side and pull it away from the oven at an upwards angle.
6. Put the door with the outer side down on a soft cloth on a stable surface.
7. Hold the door trim **B** on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



8. Pull the door trim to the front to remove it.
9. Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them up out of the guide.



10. Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.

After cleaning, do the above steps in the opposite sequence. Install the smaller panel first, then the larger and the door.

Make sure that the glass panels are inserted in the correct position otherwise the surface of the door may overheat.

11.7 Replacing the lamp

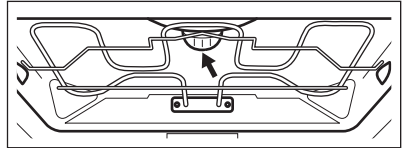
⚠ WARNING!

Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Disconnect the appliance from the mains.
3. Place the cloth on the oven floor.

Top lamp

1. Turn the glass cover to remove it.



2. Clean the glass cover.
3. Replace the lamp with a suitable 300°C heat-resistant lamp.
4. Install the glass cover.

12. TROUBLESHOOTING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 What to do if...

Problem	Check if...
You cannot activate or operate the appliance.	The appliance is correctly connected to an electrical supply.
The appliance does not heat up.	The automatic switch-off is deactivated.
The appliance does not heat up.	The appliance door is closed.
The appliance does not heat up.	The fuse is not blown.
The appliance does not heat up.	Lock is deactivated.
The lamp is turned off.	Moist Fan Baking - is activated.
The lamp does not work.	The lamp is burnt out.
The Food Sensor does not operate.	The plug of the Food Sensor is fully inserted into the socket.
Err C2	You removed the Food Sensor plug from the socket.
Err C3	The appliance door is closed or the door lock is not broken.
Err F102	The appliance door is closed.
Err F102	The door lock is not broken.
The display shows 00:00.	There was a power cut. Set the time of day.
The water leaks out of the cavity embossment.	There is too much water in the cavity embossment.



If the display shows an error code that is not in this table, turn the house fuse off and on to restart the appliance. If the error code recurs contact an Authorised Service Centre.

12.2 Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is located on the front frame of the appliance. It is visible when you open the door. Do not remove the rating plate from the appliance.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.):

Product number (PNC):

Serial number (S.N.):

13. ENERGY EFFICIENCY

13.1 Product information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode

Power consumption in standby	0.8 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	20 min

13.2 Energy saving tips

Following tips below will help you save energy when using your appliance.

Make sure that the appliance door is closed when the appliance operates. Do not open the appliance door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal cookware and dark, non-reflective tins and containers to improve energy saving.

Do not preheat the appliance before cooking unless specifically recommended.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.

Cooking with fan

When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

Residual heat

When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of

cooking. The residual heat inside the appliance will continue to cook.

Use the residual heat to keep the food warm or warm up other dishes.

When you turn off the appliance, the display shows the residual heat or temperature.

Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep the food warm. The residual heat indicator or temperature appears on the display.

Cooking with the lamp off

Turn off the lamp during cooking. Turn it on only when you need it.

Moist Fan Baking

Function designed to save energy during cooking.

When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec. You may turn on the lamp again but this action will reduce the expected energy savings.

14. SAUDI ARABIA - CUSTOMER SERVICE

Further after-sales service agencies overseas

In these countries our respective agents' own guarantee conditions are applicable. Please obtain further details directly.

First Distribution Company (FDC) Al Faisaliah Group

Main service center address:

Al Khalidiya area – Port Street – Building name: Mussa 4

AL Dammam, Kingdom of Saudi Arabia.

Postal address:


P.O Box 2728 Riyadh 11461


Kingdom of Saudi Arabia

tel. + 966 11 243-9732

fax +966 11 243-9674

15. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

Bienvenue chez Electrolux ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, des dépannages, des informations sur le service et les réparations :
www.electrolux.com/support

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	24
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	26
3. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	29
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	29
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	30
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	31
7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	36
8. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	36
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	37
10. CONSEILS.....	39
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	41
12. DÉPANNAGE.....	43
13. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....	44
14. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES.....	45

1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de

l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.

- Veillez à ce que les enfants n'utilisent pas .
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les gîtes ruraux et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou toute personne disposant de qualifications similaires afin d'éviter tout danger électrique.

- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- Avant le nettoyage par pyrolyse, retirez tous les accessoires et les dépôts/déversements excessifs de la cavité de l'appareil.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

AVERTISSEMENT!

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez les instructions d'installation disponibles sur notre site Web.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.

- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte de l'appareil s'ouvre sans retenue.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.

2.2 Branchement électrique

AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.
- Cet appareil est fourni uniquement avec un câble d'alimentation.

2.3 Utilisation

AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. L'air chaud peut être évacué.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Utilisez toujours du verre et des bocaux approuvés à des fins de conservation.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.

AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement sur le fond de l'appareil.
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
 - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
 - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.

- Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- N'utilisez que les accessoires fournis avec cet appareil ou recommandés par le fabricant.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

2.4 Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, désactivez l'appareil et débranchez la fiche secteur.
- Assurez-vous que l'appareil est froid. Les panneaux de verre peuvent se casser.
- Remplacez immédiatement les panneaux de verre de la porte lorsqu'ils sont endommagés. Veuillez contacter le service après-vente agréé.
- Faites attention lorsque vous retirez la porte de l'appareil, celle-ci est lourde.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

2.5 Nettoyage par pyrolyse



AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, d'incendie, d'émissions chimiques (fumées) en mode pyrolyse.

- Avant d'effectuer un nettoyage par pyrolyse et un préchauffage initial, retirez de la cavité du four :
 - tout résidu alimentaire excessif, déversement et dépôt d'huile ou de graisse.
 - tous les objets amovibles (y compris les grilles, les rails latéraux, etc., fournis avec l'appareil), en particulier les casseroles, poêles, plateaux, ustensiles anti-adhésifs, etc.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les jeunes enfants éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud et de l'air chaud est libéré des orifices d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse est un fonctionnement à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus de cuisson et des matériaux de construction. Par conséquent, il est recommandé aux consommateurs de :
 - veillez à assurer une bonne ventilation pendant et après le nettoyage par pyrolyse.
 - veillez à assurer une bonne ventilation pendant et après le préchauffage initial.
- Ne renversez pas ou n'appliquez pas d'eau sur la porte du four pendant et après le nettoyage par pyrolyse pour éviter d'endommager les panneaux de verre.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour les êtres humains, y compris pour les jeunes ou les personnes à la santé fragile.
- Maintenez les animaux domestiques à l'écart de l'appareil pendant et après le nettoyage par pyrolyse et le préchauffage initial. Les petits animaux de compagnie (en particulier les oiseaux et les reptiles) peuvent être très sensibles aux

changements de température et aux fumées émises.

- Les surfaces anti-adhésives des casseroles, des poêles, des plaques, des ustensiles, etc. peuvent être endommagées par le nettoyage par pyrolyse à haute température et peuvent également être source de fumées légèrement nocives.

2.6 Éclairage interne

AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et

ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

2.7 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.8 Mise au rebut

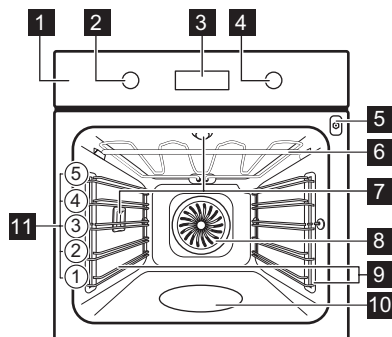
AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Vue d'ensemble



1 Bandeau de commande

- 2** Manette de sélection des modes de cuisson
- 3** Affichage
- 4** Manette de commande
- 5** Prise pour la sonde à viande
- 6** Résistance
- 7** Éclairage
- 8** Chaleur tournante
- 9** Support de grille, amovible
- 10** Bac de la cavité
- 11** Niveaux de la grille


4. BANDEAU DE COMMANDE

4.1 Allumer et éteindre l'appareil





Pour allumer l'appareil :

1. Appuyez sur les manettes. Les manettes sortent vers l'extérieur.

2. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson pour sélectionner la fonction.
3. Tournez la manette de commande pour choisir les réglages.

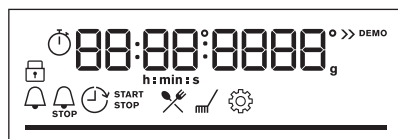
Pour éteindre l'appareil : tournez la manette des modes de cuisson sur la position Off (Arrêt). .













4.2 Vue d'ensemble du bandeau de commande

	Appuyez pour régler les fonctions du minuteur.
	Maintenez la touche enfoncée pour régler la fonction : Préchauffage rapide.
	Appuyez pour allumer et éteindre la lampe de l'appareil.
	Appuyez pour régler la température de cuisson à cœur des aliments avec : Sonde de cuisson
OK	Appuyez sur pour confirmer votre sélection.

4.3 Voyants de l'affichage

Affichage avec les principales fonctions :



	L'appareil est verrouillé.
	Sous-menu : Cuisson assistée.
	Sous-menu : Nettoyage.
	Sous-menu : Configurations
	Préchauffage rapide est activée.
	La cuisson à la vapeur est activée.
	Sonde de cuisson est activée.
	Minuteur est activée.
	Heure de cuisson est activée.
	Démarrage retardé est activée.
	Compteur est activée.
	Barre de progression - indique visuellement quand l'appareil atteint la température réglée ou quand le temps de cuisson s'arrête.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.


5.1 Réglage de l'heure

Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois à l'alimentation électrique, attendez que l'écran affiche : "00:00" ou "12:00" (selon le modèle).



1. Tournez la manette de commande pour régler l'heure.
2. Appuyez sur la touche **OK**.

5.2 Préchauffage et nettoyage initiaux

Préchauffez l'appareil vide avant la première utilisation et le premier contact avec des aliments. L'appareil est susceptible de dégager des odeurs désagréables et de la fumée. Ventilez la pièce pendant le préchauffage.

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.
2. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Reportez-vous à

Utilisation quotidienne. Laissez l'appareil fonctionner pendant 1 h.

3. Réglez la fonction  Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
4. Réglez la fonction  Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.


5. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
6. Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.
7. Remettez les accessoires et les supports d'étagère amovibles à leur position initiale.


6. UTILISATION QUOTIDIENNE


AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.


6.1 Modes de cuisson


 **Chaleur tournante**
Pour rôtir la viande et cuire les gâteaux. Réglez une température inférieure à celle du Chauffage Haut/Bas, car le ventilateur répartit la chaleur uniformément à l'intérieur du four.


 **Chauffage Haut/Bas**
Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.


 **SteamBake**
Pour ajouter de l'humidité en cours de cuisson. Pour obtenir la bonne couleur et une croûte croustillante pendant la cuisson. Pour rendre plus juteux pendant le réchauffement.


 **Plats Surgelés**
Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.


 **Fonction Pizza**
Pour cuire des pizzas et autres plats qui nécessitent plus de chaleur par le bas.

 **Cuisson de sole**
Pour faire dorer et obtenir un dessous croustillant. Utilisez le premier niveau le plus bas.

 **Chaleur Tournante Humide**
Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de l'appareil peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance de la chaleur peut être réduite. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section Utilisation quotidienne, Notes sur : Chaleur Tournante Humide.

 **Gril**
Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.

 **Turbo gril**
Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour cuire des gratins et faire dorer.

 Pour certaines fonctions du four, l'éclairage peut s'éteindre automatiquement à une température inférieure à 80 °C.

6.2 Remarques sur : Chaleur Tournante Humide

Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign (selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014). Tests conformes aux normes : IEC/EN 60350-1.


La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.


Pour les instructions de cuisson, reportez-vous à la section Conseils, Chaleur Tournante Humide. Pour des recommandations générales sur les économies d'énergie, reportez-vous à la section Efficacité énergétique, Conseils sur les économies d'énergie.

6.3 Réglage : Modes de cuisson

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour sélectionner un mode de cuisson.
2. Tournez le bouton de commande pour régler la température.

 Préchauffage rapide - appuyez et maintenez enfoncé pour raccourcir le temps de chauffage. Disponible avec certains modes de cuisson. Le ventilateur peut s'allumer automatiquement.

6.4 Réglage : SteamBake - Cuisson à la vapeur


1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Remplir le creux de la cavité avec 250 ml d'eau du robinet au maximum. Ne remplissez pas le bac de la cavité en cours de cuisson, ou lorsque l'appareil est chaud.
3. Tournez la manette des modes de cuisson pour sélectionner le mode de cuisson .
4. Tournez le bouton de commande pour régler la température.
5. Préchauffez l'appareil vide à 10 min pour créer de l'humidité.
6. Insérez les aliments dans l'appareil.
7. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour éteindre l'appareil.
8. Lorsque l'appareil est froid, enlevez l'eau restée dans le bac de la cavité à l'aide d'un chiffon doux.




AVERTISSEMENT!

Ouvrez soigneusement la porte. L'humidité qui s'échappe peut provoquer des brûlures.

6.5 Accès : Menu

Ouvrez le menu pour accéder à des plats à cuisson assistée et des configurations.



1. Tournez la manette des modes de cuisson pour .

L'affichage indique , , .

2. Tournez la manette de commande et sélectionnez l'icône pour accéder au sous-menu. Appuyez sur la touche OK.

6.6 Réglage : Cuisson assistée

Cuisson assistée Le sous-menu comprend des programmes conçus pour les plats dédiés. Les programmes commencent par une configuration appropriée. Vous pouvez régler la durée et la température pendant la cuisson.

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour .
2. Tournez le bouton de commande pour sélectionner . Appuyez sur OK.
3. Tournez le bouton de commande pour sélectionner un plat (P1 - P...). Appuyez sur la touche OK.
4. Tournez le bouton de commande pour régler le poids. L'option est disponible pour certains plats. Appuyez sur la touche OK.
5. Placez les aliments dans l'appareil. Appuyez sur la touche OK.
6. Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.

Sous-menu : Cuisson assistée

Légende



Réglage du poids disponible.



La sonde de cuisson doit être connectée pour pouvoir utiliser la fonction. Reportez-vous à Utilisation des accessoires.



Remplissez le bac de la cavité d'eau de cuisson à la vapeur.














































Préchauffez l'appareil avant de commencer la cuisson.

















Niveau de grille. Reportez-vous à Description du produit.



L'affichage indique **P** et un **certain nombre** de plats que vous pouvez vérifier dans le tableau.

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
P1	Rôti de bœuf, saignant		 2 ; plateau de cuisson
P2	Rôti de bœuf, moyen	1 - 1.5 kg ; 4 à 5 cm d'épaisseur	Faire frir la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P3	Rôti de bœuf, bien cuit		
P4	Steak de bœuf, à point	180 - 220 g par pièce ; 3 cm d'épaisseur	 3 ; plat à rôtir sur grille métallique
P5	Bœuf rôti/braisé (côte de bœuf, intérieur de ronde, flanchet)	1.5 - 2 kg	 2 ; plat à rôtir sur grille métallique
P6	Rôti de bœuf, saignant (cuisson basse température)		
P7	Rôti de bœuf, à point (cuisson basse température)	1 - 1.5 kg ; 4 à 5 cm d'épaisseur	 2 ; plateau de cuisson
P8	Rôti de bœuf, bien cuit (cuisson basse température)		
P9	Filet de bœuf rare (cuisson lente)		
P10	Filet de bœuf, moyen (cuisson lente)	0.5 - 1.5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur	 2 ; plateau de cuisson
P11	Filet de bœuf, cuit (cuisson lente)		
P12	Rôti de veau (par ex. épaule)	0.8 - 1.5 kg ; 4 cm d'épaisseur	 2 ; plat à rôtir sur grille métallique
P13	Gigot d'agneau avec os	1.5 - 2 kg ; 7 à 9 cm d'épaisseur	 2 ; plat à rôtir sur plateau de cuisson
P14	Poulet entier	1 - 1.5 kg ; frais	 2 ;  200 ml ; cocotte sur plateau de cuisson
P15	Demi poulet	0.5 - 0.8 kg	 3 ; plateau de cuisson
P16	Escalope de poulet	180 - 200 g par pièce	 2 ; cocotte sur grille métallique

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
P17	Cuisses de poulet, fraîches	-	  3 ; plateau de cuisson Si vous avez mariné les cuisses de poulet, réglez une température inférieure et faites-les cuire plus longtemps.
P18	Canard entier	2 - 3 kg	  2 ; plat à rôtir sur grille métallique Placez la viande sur un plat à rôtir. Retournez le canard à la moitié du temps de cuisson.
P19	Oie entière	4 - 5 kg	  2 ; poêle profonde Placez la viande sur un plateau de cuisson profond. Retournez l'oie à la moitié du temps de cuisson.
P20	Rôti haché	1 kg	  2 ; grille métallique
P21	Poisson entier, grillé	0.5 - 1 kg par poisson	  2 ; plateau de cuisson Remplissez le poisson avec du beurre, des épices et des herbes.
P22	Filet de poisson	-	  3 ; cocotte sur grille métallique
P23	Gâteau au fromage	-	 2 ;  28 cm moule à charnière sur grille métallique
P24	Gâteau aux pommes	-	  2 ;  100 - 150 ml ; plateau de cuisson
P25	Tarte aux pommes	-	 2 ; moule à tarte sur grille métallique
P26	Tarte aux pommes	-	  2 ;  100 - 150 ml ;  22 cm moule à tarte sur grille métallique
P27	Brownies	2 kg de pâte	 3 ; plat profond
P28	Muffins	-	  2 ;  100 - 150 ml ; plaque à muffins sur grille métallique
P29	Quatre-quarts	-	 2 ; moule quatre-quarts sur grille métallique
P30	Pommes de terre au four	1 kg	 2 ; plateau de cuisson Placez les pommes de terre entières avec la peau sur un plateau de cuisson.
P31	Pommes quartiers	1 kg	 3 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Coupez les pommes de terre en morceaux.
P32	Mélange de légumes grillés	1 - 1.5 kg	 3 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Coupez les légumes en morceaux.
P33	Croquettes surgelées	0.5 kg	 3 ; plateau de cuisson
P34	Pommes, surgelées	0.75 kg	 3 ; plateau de cuisson

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
P35	Lasagnes à la viande/aux légumes avec feuilles de pâtes sèches	1 - 1.5 kg	 2 ; cocotte sur grille métallique
P36	Gratin de pommes de terre (pommes de terre crues)	1 - 1.5 kg	 1 ; cocotte sur grille métallique Tournez le plat après la moitié du temps de cuisson.
P37	Pizza fraîche, fine	-	  2 ;  100 ml ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé
P38	Pizza fraîche, épaisse	-	  2 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé
P39	Quiche	-	 2 ; plat de cuisson sur grille métallique
P40	Baguette/Ciabatta/ Pain blanc	0.8 kg	  2 ;  150 ml ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Prolonger le temps pour le pain blanc.
P41	Céréales complètes / Riz / Pain noir	1 kg	  2 ;  150 ml ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé/moule quatre-quarts sur grille métallique

6.7 Modification : Configurations

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour .
2. Tournez le bouton de commande pour sélectionner . Appuyez sur OK.
3. Tournez la manette pour sélectionner le réglage. Appuyez sur la touche OK.
4. Tournez le bouton de commande pour régler la valeur. Appuyez sur la touche OK.
5. Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour quitter le Menu .

Sous-menu : Configurations

Réglage	Valeur
01	Heure actuelle Modifier
02	Affichage Luminosité 1 - 5

Réglage	Valeur
03	Son touches 1 - Bip, 2 - Clic, 3 - Son désactivé
04	Volume alarme 1 - 4
05	Action Sonde de cuisson 1 - Alarme et arrêt, 2 - Alarme
06	Compteur Marche / Arrêt
07	Eclairage four Marche / Arrêt
08	Préchauffage rapide Marche / Arrêt
09	Nettoyage conseillé Marche / Arrêt
10	Mode démo Code d'activation : 2468
11	Version du logiciel Contrôle
12	Réinitialiser tous les réglages Oui/Non


7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES


7.1 Touches Verrouil


Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire de la fonction de l'appareil.

Lorsqu'il est activé pendant que l'appareil est en cours d'utilisation, il verrouille le bandeau de commande, ce qui garantit que les réglages de cuisson actuels continuent sans interruption.

Lorsqu'il est activé alors que l'appareil est éteint, le bandeau de commande reste verrouillé, empêchant ainsi l'appareil d'être allumé involontairement.



 OK - maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction.

Un signal sonore retentit.  - clignote 3 x lorsque le verrouillage est activé.

 OK - maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction.

7.2 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, si le mode de cuisson est actif et qu'aucun réglage n'est modifié, l'appareil se met à l'arrêt automatiquement au bout d'un certain temps.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	3

Si vous comptez exécuter un mode de cuisson pendant une durée supérieure au temps d'arrêt automatique, réglez la durée de cuisson. Reportez-vous à Fonctions de l'horloge.


L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, Sonde de cuisson, Démarrage retardé.


7.3 Ventilateur de refroidissement


Lorsque l'appareil fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.


8. FONCTIONS DE L'HORLOGE

8.1 Description des fonctions du minuteur



 **Minuteur** Pour régler un compte à rebours. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil et peut être réglée à tout moment.

 **Heure de cuisson** Pour régler la durée de cuisson. Lorsque le minuteur se termine, le signal retentit et le mode de cuisson s'éteint automatiquement.



 **Démarrage retardé** Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.

 **Compteur** Pour indiquer la durée de fonctionnement de l'appareil. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil et peut être réglée à tout moment.




8.2 Réglage : Minuteur

- Appuyez sur la touche . L'affichage indique : 0:00 et .
- Tournez la manette de commande pour régler les Minuteur.
- Appuyez sur la touche OK. Le minuteur commence son décompte immédiatement.

8.3 Réglage : Heure de cuisson

1. Tournez les molettes pour sélectionner un mode de cuisson et régler la température.
2. Appuyez sur  jusqu'à ce que l'affichage indique : 0:00 et .
3. Tournez la manette de commande pour régler les Heure de cuisson.
4. Appuyez sur **OK**. Le minuteur commence son décompte immédiatement.
5. Lorsque la durée est écoulée, appuyez sur **OK** et tournez la manette des modes de cuisson sur la position arrêt.



8.4 Réglage : Démarrage retardé

1. Tournez les molettes pour sélectionner un mode de cuisson et régler la température.
 2. Appuyez sur  jusqu'à ce que l'affichage indique :  et **START**.
 3. Tournez la manette pour régler l'heure de début de cuisson.
 4. Appuyez sur la touche **OK**.
- L'affichage indique : --:--  **STOP**.
5. Tournez la manette de commande pour régler l'heure de fin.
 6. Appuyez sur la touche **OK**.



Le minuteur commence le décompte à l'heure réglée pour le début de la cuisson.

7. Lorsque la durée est écoulée, appuyez sur **OK** et tournez la manette des modes de cuisson sur la position arrêt.

8.5 Réglage : Compteur

1. Tournez la manette des modes de cuisson vers  pour saisir Menu.
2. Tournez le bouton de commande pour sélectionner  / Compteur. Reportez-vous à la section Utilisation quotidienne, Menu : Configurations.
3. Appuyez sur la touche **OK**.
4. Tournez la manette de commande pour activer et désactiver le compteur.
5. Appuyez sur la touche **OK**.

8.6 Réglage : Heure actuelle

1. Tournez la manette des modes de cuisson vers  pour saisir Menu.
2. Tournez le bouton de commande pour sélectionner  / Heure actuelle. Reportez-vous à la section Utilisation quotidienne, Menu : Réglages de base.
3. Tournez la manette de commande pour régler l'horloge.
4. Appuyez sur la touche **OK**.

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

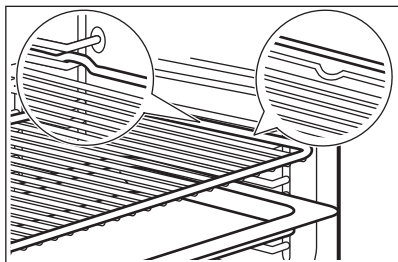
9.1 Insertion des accessoires

Accessoires disponibles en fonction du modèle. Scannez le code QR pour vérifier comment utiliser les accessoires fournis avec votre appareil. Vous pouvez commander les accessoires en option séparément. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre revendeur local.



Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité et empêche l'inclinaison. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser hors de la grille.

Insérez l'accessoire (grille métallique/plaque) entre les rails du support de grille. Assurez-vous que la clayette touche l'arrière de l'intérieur du four.



Si votre plateau a une pente, positionnez-le vers l'arrière de l'intérieur du four.


S'il y a une inscription sur l'accessoire, assurez-vous qu'il est face à vous.

Si vous utilisez un plateau avec des trous, placez le plateau/la poêle en dessous pour recueillir les liquides égouttants.

9.2 Sonde de cuisson

Cela mesure la température à l'intérieur des aliments.

Il y a deux températures à régler :

- °C - la température à l'intérieur de l'appareil. Elle doit être d'au moins 25 °C plus élevée que la température à cœur des aliments.
-  - la température à cœur des aliments.

Recommandations :

- Les ingrédients doivent être à température ambiante.
- Ne l'utilisez pas pour des plats liquides.
- Pendant la cuisson, l'aiguille du capteur d'aliments doit être complètement insérée dans le plat.

Cuisson avec : Sonde de cuisson

AVERTISSEMENT!

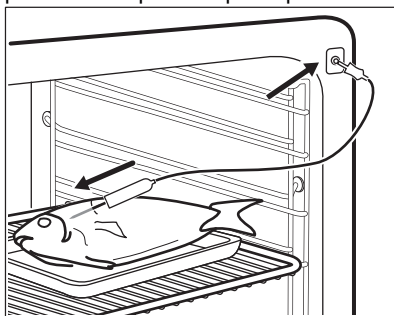
Il existe un risque de brûlures lorsque la sonde alimentaire et les supports de grille deviennent chauds. Ne touchez pas la poignée de la sonde de cuisson avec les mains nues. Utilisez toujours des gants de cuisine.

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.

3. Insérez la sonde de cuisson dans le plat :

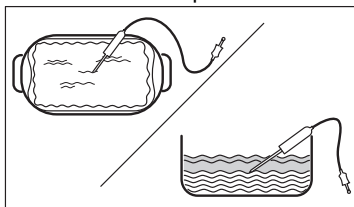
Viande, volaille et poisson

Insérez toute la longueur de l'aiguille de la sonde de cuisson dans la viande ou le poisson à sa partie la plus épaisse.




Ragoût

Introduisez la pointe de la sonde de cuisson exactement au centre de la cocotte. La sonde de cuisson doit être stable en un seul endroit pendant la cuisson. Pour y parvenir, utilisez un ingrédient solide. Utilisez le rebord du plat de cuisson pour appuyer la poignée en silicone de la sonde de cuisson. La pointe de la sonde de cuisson ne doit pas toucher le fond du plat de cuisson.



4. Branchez la sonde de cuisson dans la prise située à l'intérieur de l'appareil. Reportez-vous au chapitre « Description du produit ».

L'affichage indique la température actuelle de la sonde de cuisson.

5.  - appuyez pour régler la température à cœur du capteur.
6. Tournez le bouton de commande pour régler la température.
7. Appuyez sur la touche OK.
8. Dès que les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vérifiez si les aliments sont prêts.

Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.

9. Débranchez la sonde alimentaire et sortez le plat de l'appareil.

10. CONSEILS

10.1 Recommandations de cuisson

Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Elles varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés.

Votre appareil peut cuire ou rôtir différemment de votre appareil précédent. Les conseils ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types d'aliments spécifiques.

Comptez les niveaux de grille à partir du bas du four.

Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

Pour des conseils sur les économies d'énergie, reportez-vous à la section Efficacité énergétique.

Symboles utilisés dans les tableaux :



Type d'aliment



Mode de cuisson



Température



Accessoire



Niveau de la grille



Heure de cuisson (min)




10.2 Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés




Utilisez les moules et récipients foncés et non réfléchissants. Ils offrent une meilleure absorption de la chaleur que les plats réfléchissants de couleur claire.

- **Plaque à pizza** - sombre, non réfléchissante, diamètre 28 cm
- **Plat de cuisson** - sombre, non réfléchissant, diamètre 26 cm
- **Ramequins** - céramique, diamètre 8 cm, hauteur 5 cm
- **Moules à flan** - sombre, non réfléchissant, diamètre 28 cm

10.3 Chaleur Tournante Humide

Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.






	°C		
Gratin de pâtes	200 - 220	45 - 55	3
Gratin de pommes de terre	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagnes	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Pudding au pain	190 - 200	55 - 70	3
Gâteau de riz	170 - 190	45 - 60	3
Gâteau aux pommes, à base de mélange de génoise (moule à gâteau rond)	160 - 170	70 - 80	3

		°C		
Pain Blanc		190 - 200	55 - 70	3

10.4 Informations pour les laboratoires d'essais

Tests conformes aux normes : EN 60350-1, IEC 60350-1.

Cuisson sur un seul niveau






			°C		
Génoise allégée	Chaleur tournante	Grille métallique	160	45 - 60	2
Génoise allégée	Chauffage Haut/Bas	Grille métallique	160	45 - 60	2
Tarte aux pommes ¹⁾	Chaleur tournante	Grille métallique	160	55 - 65	2
Tarte aux pommes ¹⁾	Chauffage Haut/Bas	Grille métallique	180	55 - 65	1
Biscuits sablés	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	140	25 - 35	2
Biscuits sablés	Chauffage Haut/Bas	Plateau de cuisson	140	25 - 35	2
Petits gâteaux, 20 par plateau ²⁾	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	150	20 - 30	3
Petits gâteaux, 20 par plateau ²⁾	Chauffage Haut/Bas	Plateau de cuisson	170	20 - 30	3
Pain grillé ³⁾	Gril	Grille métallique	max.	1 - 2	5

1) 2 pains moulés placés en diagonale (Ø 20 cm). Le droit doit être positionné plus à l'avant que le gauche.

2) Préchauffez l'appareil vide.

3) Préchauffez l'appareil vide pour 5 min.

Cuisson sur plusieurs niveaux

			°C		
Biscuits sablés	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	140	25 - 45	2 et 4
Petits gâteaux, 20 par plateau ¹⁾	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	150	25 - 35	2 et 4
Génoise allégée	Chaleur tournante	Grille métallique	160	45 - 55	2 et 4
Tarte aux pommes	Chaleur tournante	Grille métallique	160	55 - 65	2 et 4

1) Préchauffez l'appareil vide.

11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Remarques concernant le nettoyage

Agents nettoyants

- Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux.
- Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
- Nettoyez les taches avec un détergent doux.

Utilisation quotidienne

- Essuyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.
- Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez l'intérieur de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.

Accessoires

- Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.
- Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

11.2 Nettoyage du gaufrage de la cavité

Nettoyez le bac de la cavité pour retirer les résidus de calcaire après une cuisson à la vapeur.



Pour la fonction : SteamBake nettoyez le four tous les 5 à 10 cycles de cuisson.

1. Versez 250 ml de vinaigre blanc ou d'acide citrique dans le bac de la cavité.

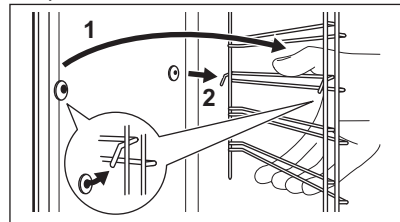
Utilisez du vinaigre à 6 % d'acidité maximum, sans additifs.

2. Laissez le vinaigre dissoudre les résidus de calcaire à température ambiante pendant 30 minutes.
3. Nettoyez la cavité avec de l'eau chaude et un chiffon doux.

11.3 Retrait des supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.
3. Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.



4. Remettez les supports de grille à leur position initiale. Répétez les étapes dans l'ordre inverse.

Si les rails télescopiques sont fournis, les goupilles de retenue doivent pointer vers l'avant.

11.4 Nettoyage par pyrolyse

⚠ AVERTISSEMENT!



Risque de brûlure.

⚠ ATTENTION!


Si un autre appareil est installé dans le même meuble, ne l'utilisez pas en même temps que cette fonction. Vous risqueriez d'endommager le four.

Ne démarrez pas la fonction si vous n'avez pas entièrement fermé la porte du four.


1. Assurez-vous que l'appareil est froid.

- Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles .
- Nettoyez l'intérieur du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.
- Tournez la manette des modes de cuisson vers  pour saisir Menu .
- Tournez le bouton de commande pour sélectionner  et appuyez sur OK.

Programme de nettoyage	Durée
C1 - Nettoyage léger	1 h
C2 - Nettoyage normal	1 h 30 min
C3 - Nettoyage complet	3 h

- Tournez la manette de commande pour sélectionner le programme de nettoyage et appuyez sur OK.
- Appuyez sur OK pour démarrer le nettoyage.
Lorsque le nettoyage commence, la porte de l'appareil se verrouille et l'éclairage s'éteint. La porte se déverrouille lorsque l'affichage indique .
- Après le nettoyage, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt.
- Attendez que l'appareil soit froid et que la porte se déverrouille. Nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon doux et de l'eau.

11.5 Nettoyage conseillé

Lorsque  clignote sur l'affichage après la cuisson, l'appareil vous rappelle de le nettoyer par pyrolyse. Vous pouvez désactiver le rappel dans le sous-menu : Configurations. Reportez-vous à la section Utilisation quotidienne, Modification : Configurations.

11.6 Retrait et installation de la porte

Vous pouvez retirer la porte ainsi que les panneaux de verre intérieurs pour les nettoyer. Le nombre de vitres diffère selon les modèles.

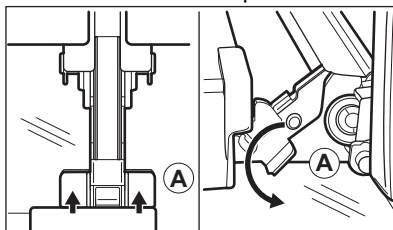
AVERTISSEMENT!

La porte est lourde.

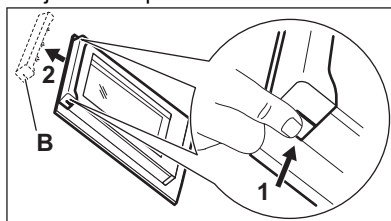
ATTENTION!

Manipulez soigneusement la vitre, en particulier autour des bords du panneau avant. Le verre peut se briser.

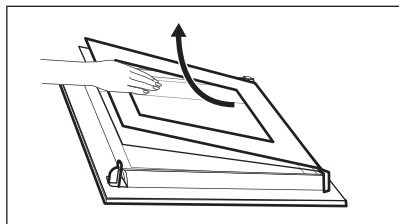
- Assurez-vous que l'appareil est froid.
- Ouvrez entièrement la porte.
- Appuyez sur les leviers de blocage **A** des deux charnières de porte.



- Fermez la porte du four à la première position (à un angle d'environ : 70 °).
- Tenez la porte en plaçant vos mains de chaque côté et soulevez-la en la tirant en biais vers le haut.
- Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.
- Tenez le cache de porte **B** sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.



- Retirez le cache de la porte en la tirant vers l'avant.
- Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur un par un et dégagez-les du guide.



10. Nettoyez la vitre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement la vitre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.

Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse. Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte.

Assurez-vous que les panneaux en verre sont insérés dans la bonne position, car la surface de la porte pourrait surchauffer.

11.7 Remplacement de l'ampoule

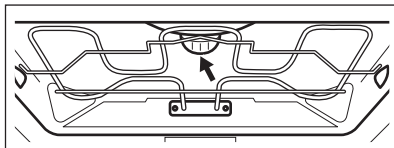
⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.
L'éclairage peut être chaud.

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Débranchez l'appareil.
3. Placez le chiffon sur le sol du four.

Lampe supérieure

1. Tournez le couvercle en verre pour le retirer.



2. Nettoyez le couvercle en verre.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
4. Installez le diffuseur en verre.

12. DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Que faire si...

Problème	Vérifiez que...
Vous ne pouvez pas mettre l'appareil en marche ni le faire fonctionner.	L'appareil est correctement branché à l'électricité.
L'appareil ne chauffe pas.	L'arrêt automatique est désactivé.
L'appareil ne chauffe pas.	La porte de l'appareil est fermée.
L'appareil ne chauffe pas.	Le fusible n'a pas disjoncté.
L'appareil ne chauffe pas.	Le Touches Verrouil est désactivé.
L'éclairage est éteint.	Chaleur Tournante Humide - est activé.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'ampoule est grillée.

Problème	Vérifiez que...
La Sonde de cuisson ne fonctionne pas.	La fiche de la Sonde de cuisson est complètement insérée dans la prise.
Err C2	Vous avez retiré la fiche de la Sonde de cuisson de la prise.
Err C3	La porte de l'appareil est fermée ou le verrouillage de la porte n'est pas cassé.
Err F102	La porte de l'appareil est fermée.
Err F102	Le verrouillage de la porte n'est pas cassé.
L'affichage indique 00:00.	Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle.
L'eau fuit du bac de la cavité.	Le bac de la cavité est trop rempli.



Si l'affichage indique un code d'erreur qui ne figure pas dans ce tableau, désactivez et réenclenchez le fusible de l'habitation pour redémarrer l'appareil. Si le code d'erreur réapparaît, contactez un service après-vente agréé.

12.2 Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque

signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de l'appareil. Elle est visible lorsque vous ouvrez la porte. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité de l'appareil.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (MOD.) :

Référence produit (PNC) :

Numéro de série (SN) :

13. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

13.1 Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode faible puissance applicable

Consommation d'énergie en mode veille	0.8 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	20 min

13.2 Conseils pour économiser l'énergie

Les conseils ci-dessous vous aideront à économiser de l'énergie lors de l'utilisation de votre appareil.

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en marche.

Évitez d'ouvrir l'appareil trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

Utilisez des plats en métal et des moules et récipients foncés et non réfléchissants pour accroître les économies d'énergie.

Ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson, sauf recommandation spécifique.

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

Cuisson avec ventilation

Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

Chaleur résiduelle

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température de l'appareil au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur de l'appareil poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou réchauffer d'autres plats.

Lorsque vous mettez l'appareil à l'arrêt, l'écran indique la chaleur résiduelle ou la température.

Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et garder les aliments au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

Cuisson avec l'éclairage éteint


Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Ne l'allumez que lorsque vous en avez besoin.


Chaleur Tournante Humide

Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes. Vous pouvez rallumer l'éclairage, mais cela réduira les économies d'énergie.

14. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

Recyclez les matériaux portant le symbole . Placez l'emballage dans les conteneurs appropriés pour le recycler. Contribuez à la protection de l'environnement et de la santé humaine en recyclant les déchets des appareils électriques et électroniques. Ne

jetez pas les appareils marqués du symbole  avec les déchets ménagers. Rapportez ce produit à votre centre de recyclage local ou renseignez-vous auprès de votre mairie.

13.2 نصائح لتوفير الطاقة -

سوف تساعدك النصائح التالية في توفير الطاقة عند استخدام الجهاز.

تأكد من إغلاق باب الجهاز عند يكون الجهاز قيد التشغيل. لا تفتح باب الجهاز كثيرًا أثناء الطهي. حافظ على نظافة حشية الباب وتأكد من أنها مثبتة بشكل سليم في مكانها.

استخدم أواني طهي معدنية وعلب وحاويات داكنة غير عاكسة لتحسين توفير الطاقة

لا تقم بتسخين الجهاز مسبقًا قبل الطهي ما لم ينصح بذلك على وجه الخصوص.

حافظ على الفواصل بين الطهي لأقل حد ممكن عند تجهيز عدد من الأطباق في وقت واحد.

الطهي بالمروحة

عندما يكون ذلك ممكنًا، استخدم وظائف الطهي مع المروحة لحفظ الطاقة.

الحرارة المتبقية

إذا زادت فترة الطهي عن 30 دقيقة، فاخفض حرارة الجهاز قبل نهاية الطهي بمدة 3 إلى 10 دقائق على

الأقل. وستستمر الحرارة المتبقية داخل الجهاز في طهي الطعام.

استخدم الحرارة المتبقية للحفاظ على الطعام دافئًا أو أطباقًا أخرى دافئة.

عند إطفاء الجهاز، توضح شاشة العرض الحرارة المتبقية أو درجة الحرارة المتبقية.

الحفاظ على سخونة الطعام

اختر أدنى إعداد ممكن لدرجة الحرارة لاستخدام الحرارة المتبقية والحفاظ على الطعام دافئًا. سيظهر مؤشر أو درجة حرارة الحرارة المتبقية على الشاشة.

الطهي مع انطفاء المصباح

قم بإطفاء المصباح عند الطهي. قم بتشغيله فقط عند الحاجة.

مروحة الترتيب أثناء الخبز

الغرض من هذه الوظيفة هو توفير الطاقة أثناء الطهي.

عندما تستخدم هذه الوظيفة، ينطفئ المصباح تلقائيًا بعد 30 ثانية. يمكنك تشغيل المصباح مرة أخرى لكن هذا الإجراء يقلل من توفير الطاقة المتوقع.

14. السعودية - خدمة العملاء

مزيد من وكالات تقديم خدمات ما بعد البيع في كافة أنحاء العالم

في هذه الدول يتم تطبيق كافة شروط وأحكام الضمان الخاص بوكلائنا. يرجى طلب المزيد من التفاصيل من هؤلاء الوكلاء مباشرة.

شركة (FDC) First Distribution مجموعة الفيصلية

عنوان مركز الخدمة الرئيسي:

منطقة الخالدية - شارع الميناء - اسم المبنى: موسى 4

الدمام، المملكة العربية السعودية.

العنوان البريدي:

ص. ب. 2728 الرياض 11461

المملكة العربية السعودية

هاتف: +966 11 243-9732

فاكس: +966 11 243-9674

15. المخاوف البيئية

التي عليها الرمز ♻ مع النفايات المنزلية. أعد المنتج إلى مرفق إعادة التدوير المحلي أو اتصل بمكتب البلدية.

أعد تدوير المواد التي تحمل الرمز ♻. ضع العبوة في الحاويات ذات الصلة لإعادة تدويرها. ساعد في حماية البيئة وصحة الإنسان عن طريق إعادة تدوير مخلفات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية. لا تتخلص من الأجهزة

12. استكشاف الأعطال وإصلاحها



تحذير
راجع فصول الأمان.

12.1 ماذا تفعل لو...

المشكلة	تحقق مما يلي...
يتعذر عليك تشغيل أو تشغيل الجهاز.	الجهاز موصل بالتيار الكهربائي بشكل صحيح.
الجهاز لا يسخن.	تم إلغاء تنشيط إيقاف التشغيل التلقائي.
الجهاز لا يسخن.	باب الجهاز مغلق.
الجهاز لا يسخن.	الفتيل تالف.
الجهاز لا يسخن.	قفل غير مفعّل.
ينطفئ المصباح.	مروحة الترطيب أثناء الخبز - مفعّل.
المصباح لا يعمل.	احترق المصباح.
مستشعر الطعام لا يعمل.	تم إدخال قابس مستشعر الطعام بشكل كامل في المقبس.
Err C2	لقد قمت بإزالة قابس مستشعر الطعام من المقبس.
Err C3	باب الجهاز مغلق أو قفل الباب غير مكسور.
Err F102	باب الجهاز مغلق.
Err F102	قفل الباب غير مكسور.
الشاشة تعرض 00:00.	حدث انقطاع في التيار الكهربائي. اضبط الوقت من اليوم.
تسرب المياه من نقش الفتحة.	توجد كمية مياه كبيرة للغاية في نقش الفتحة.

توجد البيانات الضرورية الخاصة بمركز الخدمة على لوحة بيانات المنتج. توجد لوحة بيانات المنتج على الإطار الأمامي للجهاز. يظهر عند فتح الباب. لا تتم بإزالة لوحة بيانات المنتج من الجهاز.

نوصي بكتابة البيانات هنا:

الطرز (MOD):

رقم المنتج (PNC):

الرقم التسلسلي (S.N):



إذا عرضت الشاشة رمز خطأ غير موجود في هذا الجدول، فقم بإيقاف تشغيل المصهر المنزلي ثم تشغيله لإعادة تشغيل الجهاز. إذا تكرر رمز الخطأ، فاتصل بمركز خدمة معتمد.

12.2 بيانات الخدمة

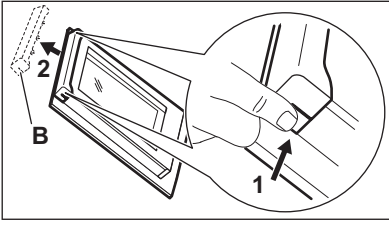
إذا لم تتمكن من حل المشكلة بنفسك، فاتصل بالموزع الخاص بك أو بمركز خدمة معتمد.

13. كفاءة الطاقة

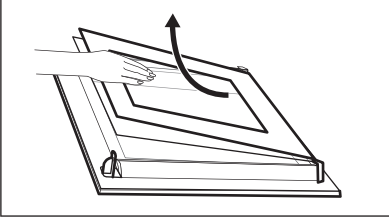
13.1 معلومات المنتج لاستهلاك الطاقة وأقصى وقت للوصول إلى وضع الطاقة المنخفض المناسب

0.8 وات

استهلاك الطاقة في وضع الاستعداد



8. اسحب طرف الباب إلى الأمام لإخراجه.
9. ثبت الألواح الزجاجية للباب على حافتها العلوية واحداً تلو الآخر ثم اسحبها لأعلى من المسار.



10. نظّف اللوح الزجاجي بالماء والصابون. جفف اللوح الزجاجي بعناية. لا تنظف المجاري الزجاجية في غسالة الأطباق.
- بعد التنظيف، نفذ الخطوات أعلاه بترتيب عكسي. ركب اللوح الأصغر أولاً يليه الأكبر والباب.
- تأكد من إدخال الألواح الزجاجية في الوضع الصحيح، وإلا قد يتعرض سطح الباب لسخونة عالية.

11.7 استبدال المصباح

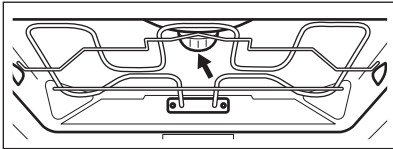


تحذير
خطر حدوث صدمة كهربائية.
يمكن أن يكون المصباح ساخناً.

1. أوقف تشغيل الجهاز وانتظر حتى يبرد.
2. افصل الجهاز عن مصادر التيار الرئيسية.
3. ضع قطعة القماش على أرضية الفرن.

المصباح العلوي

1. أدر الغطاء الزجاجي لإزالته.



2. نظف الغطاء الزجاجي.
3. استبدل المصباح بمصباح مناسب مقاوم لدرجة حرارة 300 درجة مئوية.
4. قم بتركيب الغطاء الزجاجي.

6. أدر مقبض التحكم لتحديد برنامج التنظيف واضغط على OK.

7. اضغط على OK لبدء التنظيف.
عندما يبدأ التنظيف، يتم قفل باب الجهاز وينطفئ المصباح. حتى يتم إلغاء قفل الباب، تعرض الشاشة [1].

8. بعد التنظيف، أدر مقبض وظائف التسخين إلى وضع إيقاف التشغيل.
9. انتظر حتى يبرد الجهاز ويتم إلغاء قفل الباب. نظف الجهاز من الداخل بقطعة قماش ناعمة وماء.

11.5 تذكير التنظيف

عندما / يومض على الشاشة بعد جلسة الطهي، يذكرك الجهاز بتنظيفه بالتحلل الحراري. يمكنك إيقاف تشغيل التذكير في القائمة الفرعية: الإعدادات. راجع الاستخدام اليومي، تغيير الإعدادات.

11.6 إزالة الباب وتركيبه

يمكنك إزالة الباب والألواح الزجاجية الداخلية وتنظيفهم. يختلف عدد الألواح الزجاجية باختلاف الطرز.

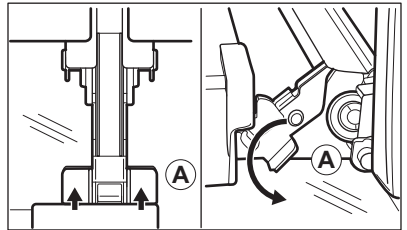


تحذير
الباب ثقيل.



تعامل مع الزجاج بعناية، خصوصاً حول حواف اللوحة الأمامية، فقد يتعرض الزجاج للكسر.

1. تأكد من أن الجهاز بارد.
2. افتح الباب بالكامل.
3. اضغط على أذرع التثبيت A على مفصلي الباب.



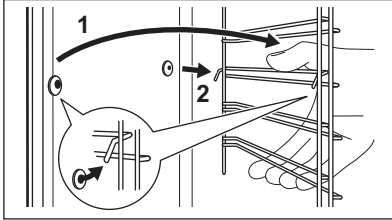
4. ألق باب الفرن إلى أول موضع للفتح (بزواية: 70° تقريباً).
5. أمسك الباب بيد على كل جانب، واسحبه بزواية لأعلى من الفرن.
6. ضع الباب بحيث يكون الجانب الخارجي لأسفل على قطعة قماش ناعمة على سطح مستقر.
7. ثبت طرف الباب B على الحافة العلوية للباب على الجانبين وادفع للدخل لتحرير سداة المشبك.

11. العناية والتنظيف



تحذير
راجع فصول الأمان.

2. اسحب الجانب الأمامي من دعامة الرف بعيداً عن الجدار الجانبي.
3. اسحب الجانب الخلفي من دعامة الرف بعيداً عن الجدار الجانبي وأخرجه.



4. أعد دعامات الأرفف إلى موضعها الأوجلي. كرر الخطوات بترتيب عكسي.
في حال تم تزويد المسارات التلسكوبية، يجب أن تشير المسامير المثبتة إلى الأمام.

11.4 التنظيف بالتحلل الحراري



هناك خطر الإصابة بحروق.



تنبية
إذا كانت هناك أجهزة أخرى مركبة في نفس الخزانة، فلا تستخدمها في نفس الوقت مع هذه الوظيفة. فقد يتسبب ذلك في تلف الجهاز.

لا تبدأ تشغيل الوظيفة إذا لم تقم بإغلاق باب الفرن بالكامل.

1. تأكد من أن باب الفرن مغلق.
2. قم بإزالة جميع الملحقات ودعامات الأرفف القابلة للإزالة.
3. نظف الجزء الداخلي من الفرن وزجاج الباب الداخلي بمياه دافئة وقطعة قماش ناعمة ومنظف خفيف.
4. أدر مقبض وطائف التسخين إلى \equiv للدخول إلى القائمة.
5. أدر مقبض التحكم لتحديد \equiv واضغط على OK.

المدة	برنامج التنظيف
h 1	C1 - تنظيف المصباح
h 30 min 1	C2 - التنظيف العادي
h 3	C3 - التنظيف الكامل

11.1 ملاحظات على التنظيف

مواد التنظيف

- لا تنظف الجزء الأمامي من الجهاز إلا بقطعة قماش من الألياف الدقيقة بماء دافئ ومنظف معتدل.
- استخدم محلول تنظيف لتنظيف الأسطح المعدنية.
- نظف البقع بسائل تنظيف خفيف.
- الاستخدام اليومي
- نظف الجهاز من الداخل بعد كل استخدام. قد يتسبب تراكم الدهون أو بقايا الطعام الأخرى في حدوث حريق.
- لا تخزن الطعام في الجهاز لمدة تزيد عن 20 دقيقة. قم بتجفيف الجزء الداخلي من الجهاز فقط باستخدام قطعة قماش من الألياف الدقيقة بعد كل استخدام.

الملحقات

- نظف جميع الملحقات بعد كل استخدام واتركها لتجف. لا تستخدم إلا قطعة قماش من الألياف الدقيقة مع ماء دافئ ومنظف معتدل. لا تنظف الملحقات داخل غسالة أطباق (باستثناء صينية).
- لا تنظف الملحقات غير اللاصقة باستخدام منظف كاشط أو أدوات حادة الحواف.

11.2 تنظيف نقش التجويف

قم بتنظيف نقش التجويف لإزالة البقايا الجيرية بعد الطهي بالبخار.






للوظيفة: SteamBake نظف الفرن كل 5-10 دورات طهي.

1. قم بصب ميليلتر 250 مل من الخل الأبيض أو حمض الستريك في نقش التجويف.
استخدم خل حمضي بنسبة 6% كحد أقصى دون إضافات.
2. اترك الخل يذوب البقايا الجيرية في درجة الحرارة المحيطة لمدة 30 دقيقة.
3. نظف التجويف بماء دافئ وقطعة قماش ناعمة.

11.3 دعامات الأرفف

قم بإزالة دعامات الأرفف لتنظيف الجهاز.

1. أوقف تشغيل الجهاز وانتظر حتى يبرد.

		°C	
3	60 - 45	190 - 170	بودينج الأرز
3	80 - 70	170 - 160	كعكة تفاح، مصنوعة من خليط الكيكة الإسفنجية (صينية كيك دائرية)
3	70 - 55	200 - 190	خبز أبيض

10.4 معلومات لمعاهد الاختبار

الاختبار وفقاً لـ: EN 60350-1، IEC 60350-1.

الطهي على مستوى واحد

		°C			
2	60 - 45	160	رف سلكي	الطهي الأمثل باستخدام المروحة	كعكة إسفنجية بدون دهون
2	60 - 45	160	رف سلكي	الطهي التقليدي	كعكة إسفنجية بدون دهون
2	65 - 55	160	رف سلكي	الطهي الأمثل باستخدام المروحة	فطيرة التفاح ⁽¹⁾
1	65 - 55	180	رف سلكي	الطهي التقليدي	فطيرة التفاح ⁽¹⁾
2	35 - 25	140	صينية خبز	الطهي الأمثل باستخدام المروحة	مخبوز هش
2	35 - 25	140	صينية خبز	الطهي التقليدي	مخبوز هش
3	30 - 20	150	صينية خبز	الطهي الأمثل باستخدام المروحة	/ فطائر صغيرة (20 لكل صينية) ⁽²⁾
3	30 - 20	170	صينية خبز	الطهي التقليدي	/ فطائر صغيرة (20 لكل صينية) ⁽²⁾
5	2 - 1	الحد الأقصى	رف سلكي	الشواء	الشوي ⁽³⁾

⁽¹⁾ علبتان موضوعتان بشكل قطري (20 Ø سم). الجانب الأيمن الذي سيتم وضعه في الأمام أكثر من الجانب الأيسر.

⁽²⁾ سخن الجهاز الفارغ مسبقاً.

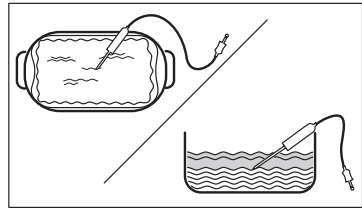
⁽³⁾ سخن الجهاز الفارغ مسبقاً لمدة دقيقة (دقائق).

خبز متعدد المستويات

		°C			
2 و 4	45 - 25	140	صينية خبز	الطهي الأمثل باستخدام المروحة	مخبوز هش
2 و 4	35 - 25	150	صينية خبز	الطهي الأمثل باستخدام المروحة	/ فطائر صغيرة (20 لكل صينية) ⁽¹⁾
2 و 4	55 - 45	160	رف سلكي	الطهي الأمثل باستخدام المروحة	كعكة إسفنجية بدون دهون
2 و 4	65 - 55	160	رف سلكي	الطهي الأمثل باستخدام المروحة	فطيرة التفاح

⁽¹⁾ سخن الجهاز الفارغ مسبقاً.

5. اضغط لضبط درجة الحرارة الرئيسية للمستشعر.
6. قم بتدوير مقبض الضبط لإعداد درجة الحرارة.
7. اضغط على OK.
8. عندما يصل الطعام إلى درجة الحرارة المضبوطة، تصدر إشارة صوتية. تحقق مما إذا كان الطعام جاهزاً. قم بتمديد وقت الطهي، إذا لزم الأمر.
9. أزل قايِس مستشعر الطعام من المقبس وقم بإزالة الطبق من الفرن.



4. قم بتوصيل مستشعر الطعام بالمقبس الموجود داخل الجهاز. راجع فصل "وصف المنتج". تعرض الشاشة درجة الحرارة الحالية لمستشعر الطعام.

10. تلميحات ونصائح

10.1 نصائح للطهي

إعدادات درجة الحرارة ومدة الطهي الموضحة في الجداول هي إعدادات إرشادية فقط. وهي تعتمد على الوصفات وعلى نوعية المقادير المستخدمة وكمياتها.

قد يخبز جهازك أو يشوي بطريقة مختلفة عن جهازك السابق. توضح التلميحات أدناه الإعدادات الموصى بها لدرجة الحرارة ومدة الطهي ووضع الرف لأنواع معينة من الطعام.

قم بعد مواضع الرف من أسفل أرضية الجهاز.

إذا لم تتمكن من البحث عن إعدادات لوصفة خاصة، فابحث عما يشابهها.

للحصول على نصائح لترشيد استهلاك الطاقة، راجع كفاءة الطاقة.

الرموز المستخدمة في الجداول:

☰	نوع الطعام
☒	وظيفة التسخين
°C	درجة الحرارة

☰	الملحقات
☒	موضع الرف
⚠	وقت الطهي (دقيقة/دقائق)

10.2 مروحة الترتيب أثناء الخبز - الملحقات الموصى بها

استخدم العلب والأوعية ذات الألوان الداكنة وغير العاكسة. حيث أن امتصاصها للحرارة أفضل من الأوعية ذات الألوان الفاتحة والأطباق العاكسة.

- صينية بيتزا - داكنة، غير عاكسة، قطرها 28 سم سم
- صينية خبز - داكنة، غير عاكسة، قطرها 26 سم سم
- أوان فخارية - سيراميك، قطر 8 سم، ارتفاع 5 سم
- علب ذات قاعدة خفيفة - داكنة، غير عاكسة، قطر 28 سم

10.3 مروحة الترتيب أثناء الخبز

للحصول على أفضل النتائج يُرجى اتباع الاقتراحات المذكورة في الجدول التالي.

☒	⚠	°C	☰
3	55 - 45	220 - 200	جارتن المعكرونة
3	85 - 70	200 - 180	غراناں البطاطس
3	95 - 70	190 - 170	مسقعة
3	90 - 75	200 - 180	لازانيا
3	85 - 70	200 - 180	كانيلوني
3	70 - 55	200 - 190	بودنج الخبز

9. استخدام الملحقات

⚠ تحذير

راجع فصول الأمان.

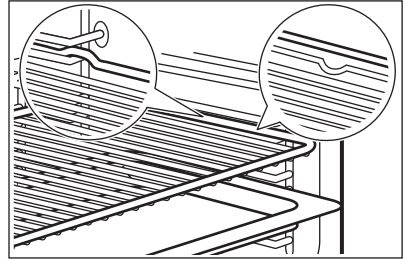
9.1 إدخال الملحقات



الملحقات متاحة حسب الطراز. امسح رمز QR للتحقق من كيفية استخدام الملحقات المرفقة مع جهازك. يمكنك طلب الملحقات الاختيارية بشكل منفصل. لمزيد من المعلومات، يرجى الاتصال بالمورد المحلي لديك.

يؤدي الثقب الصغير في الأعلى إلى زيادة السلامة وتوفير الحماية من الميل. الثلمات هي أيضاً أجهزة مضادة للانزلاق. تمنع العالية حول الرف انزلاق أواني الطهي من على الرف.

أدخل الملحق (رف سلكي / صينية) بين أشرطة التوجيه في دعامة الرف. تأكد من ملامسة الرف للجزء الخلفي من الجزء الداخلي للفرن .



إذا كانت الصينية بها منحدر، فضعها في اتجاه الجزء الخلفي من الجزء الداخلي للفرن.

إذا كان هناك نقش على الملحق، فتأكد من أنه مواجه نحوك.

إذا كنت تستخدم صينية بها فتحات، فضع الصينية/المقلدة تحتها لجمع السوائل المتساقطة.

9.2 مستشعر الطعام

يقيس درجة الحرارة داخل الطعام.

يوجد درجتا حرارة يجب ضبطهما:

- درجة الحرارة داخل الجهاز. يجب أن تكون على الأقل 25 ° م درجة على الأقل من درجة الحرارة الداخلية للطعام.

• درجة الحرارة الرئيسية للطعام.
التوصيات:

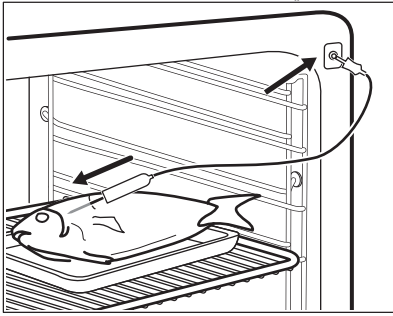
- يجب أن تكون المكونات بدرجة حرارة الغرفة.
- لا تستخدمه مع أطباق السوائل.
- في أثناء الطهي يجب إدخال إبرة مستشعر الطعام بالكامل في الطبق.

الطهي باستخدام: مستشعر الطعام

⚠ تحذير

يوجد خطر حدوث حروق لأن مستشعر الطعام ودعامات الرف تصبح ساخنة. لا تلمس مقبض مستشعر الطعام بيدين عاريتين. استخدم دائماً قفازات الفرن.

1. قم بتشغيل الجهاز.
2. اضبط وظيفة الحرارة ودرجة حرارة الفرن إذا لزم الأمر.
3. أدخل مستشعر الطعام داخل الطبق:
اللحم والدواجن والسماك
أدخل الإبرة الكاملة لمستشعر الطعام في اللحم أو السمك في الجزء الأكثر سمكاً.



طاقن

أدخل طرف مستشعر الطعام في وسط الطاجن بالضبط. يجب تثبيت مستشعر الطعام في مكان واحد أثناء الطهي. استخدم مكوناً صلباً لتحقيق ذلك. استخدم طرف طبق الطهي لدعم مقبض السيليكون الخاص بمستشعر الطعام. يجب ألا يلمس طرف مستشعر الطعام أسفل طبق الطهي.

7.3 التبريد بالمروحة

عند تشغيل الجهاز، يتم تشغيل مروحة التبريد تلقائيًا للحفاظ على برودة أسطح الجهاز. إذا قمت بإيقاف تشغيل الجهاز، فيمكن أن تستمر مروحة التبريد في العمل حتى يبرد الجهاز.

(ساعة) ⌚	(°م) 🌡️
3	250 - بحد أقصى

إذا كنت تنوي تشغيل وظيفة تسخين لمدة تتجاوز وقت إيقاف التشغيل التلقائي، فاضبط طول مدة الطهي. راجع وظائف الساعة.

لا يعمل إيقاف التشغيل التلقائي مع الوظائف: خفيف، مستشعر الطعام، البدء المؤجل بوقت.

8. وظائف الساعة

8.1 وصف وظائف المؤقت

⏰	مؤقت التذكير بالدقائق	لضبط وقت عد تنازلي. تصدر إشارة صوتية عند انتهاء المؤقت. لا تؤثر هذه الوظيفة على تشغيل الجهاز ويمكن ضبطها في أي وقت.
⏸️	وقت الطهي	لضبط مدة الطهي. عند انتهاء المؤقت، تصدر إشارة صوتية ويتم إيقاف تشغيل وظيفة التسخين تلقائيًا.
⌚	البدء المؤجل بوقت	لتأجيل بدء / أو انتهاء الطهي.
⌚	مؤقت التشغيل	لإظهار مدة تشغيل عمل الجهاز. الحد الأقصى 23 ساعة 59 دقيقة (دقائق). لا تؤثر هذه الوظيفة على تشغيل الجهاز ويمكن ضبطها في أي وقت.

8.2 الإعداد: مؤقت التذكير بالدقائق

1. اضغط على ⌚.
2. تعرض الشاشة: 0:00 و⏰.
3. أدر مقبض التحكم لضبط مؤقت التذكير بالدقائق.
4. اضغط على OK. يبدأ المؤقت في العد التنازلي على الفور.

8.3 الإعداد: وقت الطهي

1. أدر المقابض لتختار وظيفة التسخين وضبط درجة الحرارة.
2. اضغط على ⌚ إلى أن تعرض الشاشة: 0:00 و⏸️.
3. أدر مقبض التحكم لضبط وقت الطهي.
4. اضغط على OK. يبدأ المؤقت في العد التنازلي على الفور.

8.6 الإعداد: الوقت من اليوم

1. أدر مقبض وظائف التسخين إلى ≡ للدخول إلى القائمة.
2. أدر مقبض التحكم لتحديد ⚙️ / الوقت من اليوم. راجع الاستخدام اليومي، القائمة: الإعدادات.

5. عند انتهاء الوقت، اضغط OK ثم أدر مقبض وظائف التسخين إلى وضع إيقاف التشغيل.

8.4 الإعداد: البدء المؤجل بوقت



1. أدر المقابض لتختار وظيفة التسخين وضبط درجة الحرارة.
2. اضغط على ⌚ إلى أن تعرض الشاشة: ⌚ و START.
3. أدر مقبض التحكم لضبط وقت البدء.
4. اضغط على OK.
5. تعرض الشاشة: --:-- ⌚ STOP.
6. أدر مقبض التحكم لضبط وقت الإنهاء. اضغط على OK.
7. يبدأ المؤقت في العد التنازلي في وقت بدء محدد.
8. عند انتهاء الوقت، اضغط OK ثم أدر مقبض وظائف التسخين إلى وضع إيقاف التشغيل.

8.5 الإعداد: مؤقت التشغيل

1. أدر مقبض وظائف التسخين إلى ≡ للدخول إلى القائمة.
2. أدر مقبض التحكم لتحديد ⚙️ / مؤقت التشغيل. راجع الاستخدام اليومي، القائمة: الإعدادات.
3. اضغط على OK.
4. أدر مقبض التحكم لتشغيل مؤقت التشغيل وإيقاف تشغيله.
5. اضغط على OK.

الأطباق	الوزن	مستوى الرف / الملحق
P38 بيتزا طازجة وسميكة	-	2: صينية خبز مبطنه بورق الخبز
P39 فطائر محشوة	-	2: علبه خبز على رف سلكي
P40 خبز فرنسي / خبز شبانة / خبز أبيض	0.8 كجم	2: (لحم) 150 ميليلتر؛ صينية خبز مبطنه بورق الخبز يحتاج الخبز الأبيض إلى مزيد من الوقت.
P41 حبوب كاملة / جبن / الخبز الداكن	1 كجم	2: (لحم) 150 ميليلتر؛ صينية خبز مبطنه بورق الخبز / مقلاة رغيف على رف سلكي

6.7 التغيير: الإعدادات

1. أدر مقبض وظائف التسخين إلى .
2. أدر مقبض التحكم لاختيار  واضغط على OK.
3. أدر مقبض التحكم لتحديد الإعداد. اضغط على OK.
4. أدر مقبض التحكم لضبط القيمة. اضغط على OK.
5. أدر مقبض وظائف التسخين إلى وضع إيقاف التشغيل للخروج من القائمة.

القائمة الفرعية: الإعدادات

الإعداد	القيمة
01 الوقت من اليوم	تغيير
02 سطوع الشاشة	5 - 1
03 نغمات المفتاح	1 - صغير، 2 - نغرة، 3 - إيقاف الصوت


7. وظائف إضافية


7.1 قفل

تمنع هذه الوظيفة تغيير وظيفة الجهاز عن طريق الخطأ.

عند تفعيل الجهاز أثناء الاستخدام، فإنه يقوم بقفل لوحة التحكم، مع ضمان استمرار إعدادات الطهي الحالية دون انقطاع.

عند تشييط الجهاز أثناء إيقاف تشغيله، فإنه يحافظ على قفل لوحة التحكم، مما يمنع تشغيل الجهاز دون قصد.

OK  - اضغط مع الاستمرار لتشغيل الوظيفة.

تصدر إشارة صوتية.  3 - x - يومض عند تشغيل القفل.

OK  - اضغط مع الاستمرار لإيقاف تشغيل الوظيفة.

7.2 إيقاف التشغيل التلقائي

لأسباب تتعلق بالسلامة، إذا كانت وظيفة التسخين نشطة ولم يتم تغيير الإعدادات، فسيتم إيقاف تشغيل الجهاز تلقائياً بعد فترة زمنية معينة.

⌚ (ساعة)	⌚ (م)
12.5	115 - 30
8.5	195 - 120
5.5	245 - 200

الأطباق	الوزن	مستوى الرف / الملحق
P18 لحم بطء كاملة	2 - 3 كجم	☞ ☞ ☞ 2؛ طبق شواء على رف سلكى ضع اللحم على طبق الشواء. قلب البطء بعد مرور نصف مدة الطهى.
P19 لحم أوزة كاملة	4 - 5 كجم	☞ ☞ ☞ 2؛ مقلاة عميقة ضع اللحم فى صينية خبز عميقة. قلب الأوزة بعد مرور نصف مدة الطهى.
P20 لحم مفروم	1 كجم	☞ ☞ 2؛ رف سلكى
P21 سمكة كاملة، مشوية	0.5 - 1 كجم لكل سمكة	☞ ☞ 2؛ صينية الخبز احش السمك بالزبدة والتوابل والأعشاب.
P22 سمك ملى	-	☞ ☞ 3؛ طبق طاجن على رف سلكى
P23 تشيز كيك	-	☞ ☞ 2؛ 28 سم صينية سيرينجفورم رف سلكى
P24 كعكة التفاح	-	☞ ☞ 2؛ ☞ ☞ 150 - 100 ميليلتر؛ صينية الخبز
P25 فطيرة التفاح	-	☞ ☞ 2؛ قالب فطيرة على رف سلكى
P26 فطيرة التفاح	-	☞ ☞ ☞ 2؛ ☞ ☞ 150 - 100 ميليلتر؛ 22 سم قالب فطيرة على رف سلكى
P27 براونيز	2 كجم من العجين	☞ ☞ ☞ 3؛ مقلاة عميقة
P28 المافين	-	☞ ☞ ☞ 2؛ ☞ ☞ 150 - 100 ميليلتر؛ صينية مافن على رف سلكى
P29 كعكة مستطيلة	-	☞ ☞ 2؛ مقلاة مستطيلة الشكل على رف سلكى
P30 بطاطس مخبوزة	1 كجم	☞ ☞ 2؛ صينية الخبز ضع البطاطس بأكملها مع وضع القشرة على صينية الخبز.
P31 ودجز	1 كجم	☞ ☞ ☞ 3؛ صينية خبز مبطنة بورق الخبز قطع البطاطس إلى قطع.
P32 الخضروات المشوية المشكلة	1 - 1.5 كجم	☞ ☞ ☞ 3؛ صينية خبز مبطنة بورق الخبز قطع الخضروات إلى قطع.
P33 كروكيت، مجمد	0.5 كجم	☞ ☞ ☞ 3؛ صينية الخبز
P34 بطاطس مقلية مجمدة	0.75 كجم	☞ ☞ ☞ 3؛ صينية التفاح
P35 لازانيا اللحم / الخضروات مع رقائق المعكرونة الجافة	1 - 1.5 كجم	☞ ☞ 2؛ طبق طاجن على رف سلكى
P36 جراتان البطاطس (بطاطس نيئة)	1 - 1.5 كجم	☞ ☞ 1؛ طبق طاجن على رف سلكى أدر الطبق بعد مرور نصف مدة الطهى.
P37 بيتزا طازجة ورقعية	-	☞ ☞ ☞ 2؛ ☞ ☞ 100 ميليلتر؛ صينية خبز مبطنة بورق الخبز

تعرض الشاشة P ومجموعة من الطبق التي يمكنك التحقق منها في الجدول.

الأطباق	الوزن	مستوى الرف / الملحق
P1 لحم بقري مشوي - نصف مطهي	1 - 1.5 كجم؛ قطع بسمك 4 - 5 سم	2؛ صينية الخبز
P2 لحم بقري مشوي، متوسط النضج	1 - 1.5 كجم؛ قطع بسمك 4 - 5 سم	2؛ صينية الخبز
P3 لحم بقري مشوي كامل النضج	1 - 1.5 كجم؛ قطع بسمك 4 - 5 سم	2؛ صينية الخبز
P4 شرائح اللحم متوسطة النضج	180 - 220 جم لكل قطعة؛ شرائح بسمك 3 سم	3؛ طبق شواء على رف سلكي
P5 لحم بقري مشوي / مطهوء بطء (لحم ريش بقري، لحم أعلى الفخذ، لحم خاصة سميك)	1.5 - 2 كجم	2؛ طبق شواء على رف سلكي
P6 لحم بقري مشوي نصف مطهي (طهي بطيء)	1 - 1.5 كجم؛ قطع بسمك 4 - 5 سم	2؛ صينية الخبز
P7 لحم بقري مشوي متوسط النضج (طهي بطيء)	1 - 1.5 كجم؛ قطع بسمك 4 - 5 سم	2؛ صينية الخبز
P8 لحم بقري مشوي، استواء كامل (طهي بطيء)	1 - 1.5 كجم؛ قطع بسمك 4 - 5 سم	2؛ صينية الخبز
P9 فليه اللحم البقري، نادر (بطيء الطهي)	0.5 - 1.5 كجم؛ قطع بسمك 5 - 6 سم	2؛ صينية الخبز
P10 فليه لحم بقري، متوسط (بطيء)	0.5 - 1.5 كجم؛ قطع بسمك 5 - 6 سم	2؛ صينية الخبز
P11 فليه اللحم البقري، (بطيء الطهي)	0.5 - 1.5 كجم؛ قطع بسمك 4 سم	2؛ صينية الخبز
P12 لحم عجل مشوي (مثل الكنف)	0.8 - 1.5 كجم؛ قطع بسمك 4 سم	2؛ طبق شواء على رف سلكي
P13 فخذ لحم ضأن مع عظام	1.5 - 2 كجم؛ قطع بسمك 7 - 9 سم	2؛ طبق شواء على صينية الخبز
P14 دجاجة كاملة	1 - 1.5 كجم؛ طازجة	2؛ طبق شواء على صينية الخبز
P15 نصف دجاجة	0.5 - 0.8 كجم	3؛ صينية الخبز
P16 صدور الدجاج	180 - 200 جم لكل قطعة	2؛ طبق طاجن على رف سلكي
P17 أرجل دجاج، طازجة	-	3؛ صينية الخبز

7. عندما ينتهي الطهي، أدر المقبض الخاص بوظائف التسخين إلى وضع إيقاف التشغيل لإيقاف تشغيل الجهاز.
8. عندما يكون الجهاز بارداً، قم بإخراج الماء المتبقي من نقش التجفيف بقماشة ناعمة.

⚠ تحذير

افتح الباب بعناية. يمكن للرطوبة الصادرة أن تسبب حروقاً.

6.5 الدخول القائمة: ≡

افتح القائمة للوصول إلى أطباق وإعدادات الطهي بالمساعدة.

1. أدر مقبض ووظائف التسخين إلى ≡ الشاشنة تعرض / ⚙️ / ⚡️.
2. أدر مقبض التحكم وحدد الرمز للدخول إلى القائمة الفرعية. اضغط على OK.

6.6 الإعداد: الطهي المساعد ✎

الطهي المساعد تتألف القائمة الفرعية من برامج مصممة للأطباق المخصصة. تبدأ البرامج بإعداد مناسب. يمكنك ضبط الوقت ودرجة الحرارة أثناء الطهي.

1. أدر مقبض ووظائف التسخين إلى ≡.
2. أدر مقبض التحكم لاختيار ✎ واضغط على OK.
3. أدر مقبض التحكم لتحديد عدد الأطباق (-) P1 (...P).
4. أدر مقبض التحكم لضبط الوزن. الخيار متاح للأطباق المحددة. اضغط على OK.
5. ضعي الطعام داخل الجهاز. اضغط على OK.
6. تحقق مما إذا كان الطعام جاهزاً عند انتهاء عمل الوظيفة. قم بتمديد وقت الطهي، إذا لزم الأمر.

القائمة الفرعية: الطهي المساعد

مفتاح الكلمات

⏸ ضبط الوزن متاح.

🔗 يجب توصيل مستشعر الطعام من أجل استخدام الوظيفة. ارجع إلى استخدام الملحقات.

📄 املا نقش التجفيف بالماء للطهي بالبخار.

🕒 سخن الجهاز مسبقاً قبل بدء الطهي.

⏪ مستوى الرف. ارجع إلى وصف المنتج.

☑ الشواء
لشواء قطع الطعام الرقيقة ولتحميص الخبز.

☑ شواء تريو
لشواء قطع لحم كبيرة أو دواجن بالعظم على موضع الرف الواحد. لخبز الغرائن والتحمير.



قد يتوقف المصباح عن العمل تلقائياً عند درجة الحرارة الأقل من 80° م خلال بعض وظائف الفرن.

6.2 ملاحظات حول: مروحة الترتيب أثناء الخبز

استُخدمت هذه الوظيفة لتتوافق مع فئة كفاءة الطاقة ومتطلبات التصميم الاقتصادي (eodesign) (وفقاً لـ EU 65/2014 و EU 66/2014). الاختيار وفقاً لـ: IEC/EN 60350-1.

يجب إغلاق باب الفرن أثناء الطهي حتى لا تنقطع الوظيفة ويعمل الفرن بأعلى كفاءة ممكنة للطاقة.

عندما تستخدم هذه الوظيفة سينطفئ المصباح تلقائياً بعد مرور 30 ثانية.



للحصول على تعليمات الطهي، راجع تلميحاً ونصائح مروحة الترتيب أثناء الخبز. للحصول على توصيات عامة بشأن ترشيد استهلاك الطاقة، راجع كفاءة الطاقة، نصائح ترشيد استهلاك الطاقة.

6.3 الإعداد: وظائف التسخين

1. حرك مقبض ووظائف التسخين لتحديد وظيفة التسخين.
2. قم بتدوير مقبض ضبط لإعداد درجة الحرارة.
3. 🔊 التسخين السريع - اضغط مع الاستمرار على لتقليل وقت التسخين. ذلك متاح فقط لبعض وظائف التسخين. قد يتم تشغيل المروحة تلقائياً.




6.4 الإعداد: SteamBake - الطهي بالبخار

1. تأكد من أن باب الفرن مغلق.
2. املاً نقش التجفيف بحد أقصى 250 ميليلتر من ماء الصنبور.
لا تقم بإعادة ملء نقش التجفيف أثناء الطهي أو عندما يكون الجهاز ساحتاً.
3. حرك مقبض ووظائف التسخين لتحديد وظيفة التسخين. 🕒
4. قم بتدوير مقبض ضبط لإعداد درجة الحرارة.
5. قم بتسخين الجهاز أولاً وهو فارغ لمدة 10 دقيقة (دقائق) لعمل الرطوبة.
6. أدخل الطعام في الجهاز.

مؤقت التشغيل مفعّل.	
شريط التقدم - يشير بصرياً إلى الوقت الذي يصل فيه الجهاز إلى درجة الحرارة المضبوطة أو عندما يصل وقت الطهي إلى نهايته.	

مستشعر الطعام مفعّل.	
مؤقت التذكير بالدقائق مفعّل.	
وقت الطهي مفعّل.	
البدا المؤجل بوقت مفعّل.	

5. قبل الاستخدام الأول

1. فك جميع الملحقات ودعامات الأرفف القابلة للفك من الجهاز.
2. اضبط الوظيفة  اضبط درجة الحرارة القصوى. ارجع إلى الاستخدام اليومي. اترك الجهاز يعمل لمدة 1 ساعة.
3. اضبط الوظيفة  اضبط درجة الحرارة القصوى. اترك الجهاز يعمل لمدة 15 دقيقة (دقائق).
4. اضبط الوظيفة  اضبط درجة الحرارة القصوى. اترك الجهاز يعمل لمدة 15 دقيقة (دقائق).
5. أوقف تشغيل الجهاز وانتظر حتى يبرد.
6. نظف الجهاز والملحقات بقصعة فماش من الألياف الدقيقة وماء دافئ ومنظف معتدل فقط.
7. أعد الملحقات ودعامات الرفوف القابلة للإزالة إلى موضعها الأولي.

تحذير

راجع فصول الأمان.

5.1 ضبط الوقت

بعد أول اتصال بالتيار، يرجى الانتظار حتى تعرض الشاشة: "00:00" أو "12:00" (حسب الطراز).

1. أدر مقبض التحكم لضبط الوقت.
2. اضغط على OK.

5.2 التسخين الأولي والتنظيف

سخّن الجهاز الفارغ مسبقاً قبل أول استخدام وملامسة الطعام. قد يصدر عن الجهاز رائحة كريهة ودخان. قم بتهوئة الغرفة أثناء التسخين المسبق.



6. الاستخدام اليومي

تحذير

راجع فصول الأمان.

6.1 وظائف التسخين

الأطعمة المجمدة 	لتحضير الأطعمة السهلة (مثل البطاطس المقلية أو بطاطس ودجز أو سبرينغ رول).
وظيفة البيتزا 	لخبز البيتزا والأطباق الأخرى التي تتطلب حرارة أكبر من الأسفل.
تسخين قاع الفرن 	لتحمير وتحميص الجزء السفلي. استخدم موضع الرف السفلي.
مروحة الترتيب أثناء الخبز 	هذه الوظيفة مصممة لتوفير الطاقة أثناء الطهي. عند استخدام هذه الوظيفة، قد تختلف درجة الحرارة داخل الجهاز عن درجة الحرارة التي تم ضبطها. تستخدم الحرارة المتبقية. يمكن تقليل طاقة التسخين. لمزيد من المعلومات، راجع الاستخدام اليومي، ملاحظات حول: مروحة الترتيب أثناء الخبز.

الطهي الأمثل باستخدام المروحة 	لشواء اللحم ولحم الكعك. اضبط درجة حرارة أقل من الطهي التقليدي حيث تقوم المروحة بتوزيع الحرارة بالتساوي في الفرن من الداخل.
الطهي التقليدي 	للخبز وشواء الطعام على موضع رف واحد.
SteamBake 	لإضافة الرطوبة أثناء الطهي. للحصول على اللون المناسب والقشرة المتموجة أثناء الخبز. لمنحك المزيد من العصرية في حالة إعادة التسخين.

- اتصل بالهيئة المحلية للحصول على معلومات حول كيفية التخلص من الجهاز.
- أفضل الجهاز عن مصدر التيار الرئيس.
- أفضل كبل الكهرباء الرئيسى القريبة من الجهاز وتخلص منها.

• استخدم قطع الغيار الأصلية فقط.

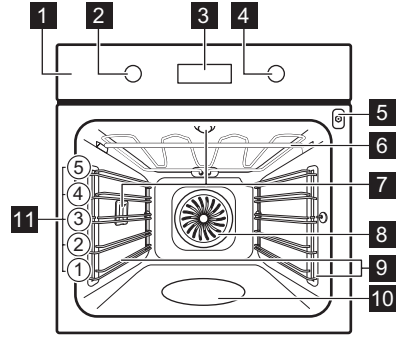
2.8 التخلص من الجهاز

تحذير ⚠

خطر التعرض للإصابة أو الاحتراق.

3. وصف المنتج

3.1 نظرة عامة

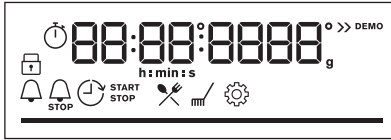


- 1 لوحة التحكم
- 2 مقبض وطائف التسخين
- 3 شاشة العرض
- 4 مقبض التحكم
- 5 مقبس مستشعر الطعام
- 6 عنصر التسخين
- 7 مصباح
- 8 المروحة
- 9 دعم الرف، قابل للإزالة
- 10 نقش التجويف
- 11 مواضع الأرفف

4. لوحة التحكم

4.3 مؤشرات الشاشة

الشاشة تتضمن الوظائف الأساسية:



الجهاز مغلق. 🔒

القائمة الفرعية: الطهي المساعد. 🍴

القائمة الفرعية: التنظيف. 🧼

القائمة الفرعية: الإعدادات. ⚙️

التسخين السريع مفعّل. ⚡

تم تنشيط الطهي بالبخار. 🌫️

4.1 تشغيل وإيقاف تشغيل الجهاز.

لتشغيل الجهاز:

1. اضغط على المقابض. تخرج المقابض.
 2. أدر مقبض وطائف التسخين لتحديد وظيفة.
 3. أدر مقبض التحكم لضبط الإعدادات.
- لإيقاف تشغيل الجهاز، أدر مقبض وطائف التسخين إلى وضع الإيقاف [0].

4.2 عرض لوحة التحكم

اضغط لضبط وطائف المؤقت. ⏰

اضغط مع الاستمرار لضبط الوظيفة: التسخين السريع. 🔥

اضغط لتشغيل مصباح الجهاز وإيقاف تشغيله. 💡

اضغط لضبط درجة حرارة الطعام الرئيسية باستخدام: مستشعر الطعام. 🍴

اضغط لتأكيد اختيارك. OK

- أي أشياء قابلة للإزالة (بما في ذلك الأرفف والقضبان الجانبية وما إلى ذلك، المرفقة مع الجهاز) خاصة أي أواني غير قابلة للانصاق أو أواني أو صواني أو أدوات، وما إلى ذلك.
- اقرأ بعناية جميع تعليمات التنظيف بالتحلل الحراري.
- أبق الأطفال بعيدين عن الجهاز أثناء عملية التنظيف بالتحلل الحراري. الجهاز يصبح ساخناً للغاية كما يتم إطلاق الهواء الساخن من فتحات التبريد الأمامية.
- التنظيف بالتحلل الحراري هو عملية ذات درجة حرارة عالية يمكن أن تطلق أبخرة من بقايا الطهي ومواد البناء، لذلك ينصح المستهلكون بما يلي:
- وفر تهوية جيدة أثناء وبعد كل عملية تنظيف بالتحلل الحراري.
- وفر تهوية جيدة أثناء وبعد التسخين المسبق الأولي.

لا تسكب أو تضع الماء على باب الفرن أثناء التنظيف بالتحلل الحراري وبعده لتجنب إتلاف الألواح الزجاجية.

تعتبر الأبخرة الصادرة من جميع الأفران التي تعمل بالتحلل الحراري / بقايا الطهي لا تمثل ضرراً على الإنسان، بما في ذلك الأطفال أو الأشخاص الذين يعانون من حالات طبية.

- أبعد الحيوانات الأليفة عن الجهاز أثناء التنظيف بالتحلل الحراري والتسخين المسبق الأولي وبعدهما. قد تكون الحيوانات الأليفة الصغيرة (خاصة الطيور والزواحف) حساسة للغاية لتغيرات درجة الحرارة والأدخنة المنبعثة.
- يمكن أن تتضرر الأسطح غير اللاصقة في الأواني والمقالي والصواني والأدوات وما إلى ذلك من خلال عملية التنظيف بالتحلل الحراري عالية الحرارة لجميع الأفران التي تعمل بالتحلل الحراري، ويمكن أن تكون أيضاً مصدراً للأبخرة الضارة منخفضة المستوى.

2.6 المصباح الداخلي



خطر حدوث صدمة كهربائية.

- فيما يتعلق بالمصباح (المصابيح) داخل هذا المنتج ومصباح قطع الغيار التي تباع بشكل منفصل: هذه المصابيح مخصصة لتحمل أقصى ظروف مادية في الأجهزة المنزلية، مثل درجة الحرارة، الاهتزاز، الرطوبة، وأنها مخصصة للإشارة إلى معلومات خاصة بالحالة التشغيلية للجهاز. وهي ليست مخصصة للاستخدام في تطبيقات أخرى أو لإضاءة الغرف المنزلية.
- يحتوي هذا المنتج على مصدر إضاءة من فئة توفير الطاقة G.
- استخدم فقط المصابيح ذات المواصفات المماثلة.

2.7 الصيانة

- لإصلاح الجهاز، اتصل بمركز الخدمة المعتمد.

- لا تضع رقائق ألومنيوم مباشرة في الجزء السفلي من تجويف للجهاز.
- لا تضع الماء مباشرة في الجهاز وهو ساخن.
- لا تحتفظ بالأطباق والأطباق الرطبة في الجهاز بعد الانتهاء من الطهي.
- توخ الحذر عند فك الملحقات وعند تركيبها.
- لا يؤثر تغيير لون طبقة المينا أو الفولاذ المقاوم للصدأ على أداء الجهاز.
- استخدم مقفلة عميقة لصناعة الكعك الرطب.
- عصائر الفاكهة قد تسبب بقعاً قد تكون دائمة.
- استخدم فقط الملحقات المتوفرة مع هذا الجهاز أو الموصى بها من قبل الشركة المصنعة.
- احرص دائماً على غلق باب الجهاز عند الطهي.
- إذا تم تثبيت الجهاز خلف لوح أثاث (مثل باب) فأحرص على عدم إغلاق الباب أبداً والجهاز يعمل.
- قد تتراكم الحرارة والرطوبة خلف لوحة أثاث مغلقة وتسبب في تلف لاحق للجهاز أو وحدة المبيت أو الأرضية. لا تغلق لوحة الأثاث إلى أن يبرد الجهاز تماماً بعد الاستخدام.

2.4 العناية والتنظيف



خطر تعرض الجهاز للضرر أو الاحتراق أو التلف.

- أوقف تشغيل الجهاز وافصل قابس التيار الرئيسي عن مقبس التيار قبل الصيانة.
- تأكد من أن الجهاز بارد. هناك خطر أن تنكسر الألواح الزجاجية.
- استبدل ألواح الباب الزجاجية فوراً عند تلفها. اتصل بمركز الخدمة المعتمد.
- توخ الحذر عند إزالة الباب من الجهاز، حيث إن الباب ثقيل.
- نظف الجهاز بانتظام لمنع تعرض مادة السطح الليلي.
- نظف الجهاز بقطعة قماش ناعمة ومبللة. لا تستخدم إلا المنظفات المحايدة. لا تستخدم منتجات كاشطة، أو حشوات تنظيف كاشطة، أو مذيبات، أو أشياء معدنية.
- في حالة استخدام رذاذ تنظيف الأفران، اتبع تعليمات السلامة الموجودة على العبوة.

2.5 التنظيف بالتحلل الحراري



خطر الإصابة / الحرائق / الانبعاثات الكيميائية (الأدخنة) في وضع التحلل الحراري.

- قبل إجراء التنظيف بالتحلل الحراري وإزالة التسخين المسبق الأولي من تجويف الفرن:
- أي بقايا طعام زائدة أو انسكابات / رواسب زيوت أو شحوم.

2. تعليمات الأمان

2.1 التركيب

⚠ تحذير

يجب ألا يقوم بتركيب هذا الجهاز إلا شخص مؤهل.

- إذا كان مقبس التيار الرئيسي مرتخياً، فلا تقم بتوصيل قابس التيار الرئيسي.
- تجنب سحب كابل التيار الكهربائي لفصل الجهاز.
- احرص دائماً على سحب قابس التيار الرئيسي.
- استخدم فقط أجهزة العزل الصحيحة: قواطع حماية الخطوط، والمنصهرات (المنصهرات اللولبية المزلة من الحامل)، وعواتق التسريب الأرضي، ومفاتيح التلامس.
- يجب أن يشتمل التركيب الكهربائي على جهاز عزل يسمح لك بفصل الجهاز عن مصدر الكهرباء الرئيسي عند كل الأقطاب. ويجب أن يتضمن جهاز العزل فتحة توصيل بعرض 3 ملم كحد أدنى.
- أغلق باب الجهاز بالكامل قبل توصيل قابس التيار الكهربائي بمقبس التيار الرئيسي.
- لا يرفق مع هذا الجهاز سوى كابل للتوصيل بالتيار الكهربائي.

- قم بإزالة جميع مواد التغليف.
- لا تقوم بتركيب جهاز تالف أو استخدامه.
- اتبع تعليمات التركيب المتوفرة على موقعنا الإلكتروني.
- احذر دائماً عند تحريك الجهاز لتقل وزنه. استخدم دائماً قفازات أمان وحذاء مغلق.
- لا تسحب الجهاز من المقبض.
- تركيب الجهاز في مكان آمن وملائم يلي متطلبات التركيب.
- حافظ على أدنى مسافة من الأجهزة والوحدات الأخرى.
- قبل تركيب الجهاز، تأكد من أن باب الجهاز يفتح بدون أي عوائق.
- الجهاز مزود بنظام تبريد كهربائي. يجب تشغيله باستخدام مصدر للطاقة الكهربائية.

2.3 الاستخدام

⚠ تحذير

خطر التعرض للإصابة أو حروق أو صدمة كهربائية أو انفجار.

- لا تغير مواصفات هذا الجهاز.
- تأكد من عدم انسداد فتحات التهوية.
- لا تترك الجهاز بدون رقابة أثناء التشغيل.
- قم بإيقاف تشغيل الجهاز بعد كل مرة تقوم فيها باستخدام الجهاز.
- كن حذراً عندما تفتح باب الجهاز أثناء تشغيل الجهاز. يمكن إطلاق الهواء الساخن.
- لا تشغل الجهاز ويديك مبتلتان أو عندما يكون على تماس مع الماء.
- لا تضغط على الباب المفتوح.
- لا تستخدم الجهاز كسطح عمل أو كسطح تخزين.
- افتح باب الجهاز بعناية. استخدم مكونات بها كحول يمكن أن يؤدي إلى مزج الكحول مع الهواء.
- لا تترك الشرر أو اللهب المكشوف يلامس الجهاز عند فتح الباب.
- استخدم دائماً الزجاج والبرطمانات المعتمدة لأغراض الحفظ.
- لا تضع منتجات قابلة للاشتعال أو مواد مبللة بمنتجات قابلة للاشتعال داخل الجهاز أو بالقرب منه أو عليه.

⚠ تحذير

خطر التعرض للجهاز للتلف.

- لمنع تلف أو تغير لون طبقة الميتا:
 - لا تضع إوائبي الخز أو أي أجسام أخرى مباشرة على أرضية تجويف الجهاز.

2.2 التوصيل الكهربائي

⚠ تحذير

هناك احتمال لنشوب حريق أو التعرض لصدمة كهربية.

- يجب تركيب جميع التوصيلات الكهربائية بواسطة فني كهرباء مؤهل.
- يجب توصيل الجهاز بالأرضي.
- تأكد من أن المعايير المدونة على لوحة تصنيف الجهد متوافقة مع تصنيفات الجهد الكهربائي لمصدر الطاقة الرئيسي.
- يجب دائماً استخدام مقبس مقاوم للصدمة الكهربائية ومركب بشكل صحيح.
- تجنب استخدام المشتركات الكهربائية متعددة القوابس وكابلات الإطالة.
- احرص على عدم إتلاف القابس وكابل التيار الرئيسي. عند الحاجة لاستبدال كابل التيار الرئيسي، فيجب أن يقوم مركز الخدمة المعتمد بتنفيذ ذلك.
- لا تدع الكابلات الرئيسية تلمس أو تقترب من باب الجهاز أو الفتحة أسفله، خاصة عندما يعمل أو يكون الباب ساخناً.
- يجب تثبيت الحماية ضد الصدمة للأجزاء المكشوفة والمعزولة بطريقة لا يمكن إزالتها باستخدام أدوات.
- تجنب توصيل قابس التيار الرئيسي بالمقبس الرئيسي إلا بعد الانتهاء من التركيب. تأكد من حرية الوصول دون معوقات إلى قابس التيار الرئيسي بعد التركيب.

- تحذير: يصبح الجهاز وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. ابعد الأطفال والحيوانات الأليفة عن الجهاز عند الاستخدام وعند التبريد.
- إذا كان الجهاز يحتوى على إمكانية التأمين من الأطفال، يجب أن يتم تنشيطها.
- يجب ألا يقوم الأطفال بالتنظيف وصيانة المستخدم للجهاز بدون إشراف.

1.2 السلامة العامة

- هذا الجهاز مصمم لأغراض الطهي فقط.
- هذا الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي الفردي في بيئة داخلية.
- يمكن استخدام هذا الجهاز في المكاتب، وغرف النزلاء في الفنادق، وغرف النزلاء في فنادق المبيت والإفطار، ودور النزلاء في المزارع، وأماكن الإقامة الأخرى المماثلة التي يقتصر استخدامه فيها على الاستخدام المنزلي (المعتاد).
- يجب ألا يقوم بتركيب هذا الجهاز واستبدال الكابل إلا شخص مؤهل.
- لا تستخدم الموقد قبل تركيب الهيكل المدمج.
- قبل تنفيذ أي عمليات صيانة، قم بفصل الجهاز من الكهرباء.
- في حالة تلف سلك الإمداد الكهربائي، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو مركز الخدمة المعتمد التابع لها أو غيره من الأشخاص المؤهلين لتفادي التعرض للخطر.
- تحذير: تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية.
- تحذير: يصبح الجهاز وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتجنب لمس عناصر التسخين أو سطح تجويف الجهاز.
- استخدم دائماً قفازات الفرن لإزالة الملحقات أو أواني الفرن، أو وضعها.
- لا تستخدم سوى مستشعر الطعام (مستشعر درجة الحرارة الداخلية) الموصى به لهذا الجهاز.
- لإزالة دعامات الرف اسحب أولاً الجزء الأمامي من دعامة الرف، ثم الطرف الخلفي بعيداً عن الجدران الجانبية. ركب دعامات الأرفف بتسلسل عكسي.
- لا تستخدم منظف بخار لتنظيف الجهاز.
- لا تستخدم منظفات كاشطة، أو ممسحات معدنية حادة لتنظيف الباب الزجاجي نظراً لأنها قد تخدش السطح، مما قد يؤدي إلى تهشم الزجاج.
- قبل التنظيف بالتحلل الحراري، قم بإزالة جميع الملحقات والرواسب/ الانسكاب الزائد من تجويف الجهاز.

مرحبًا بكم في إلكترولوكس! نشكرك على اختيارك لجهازنا.

الحصول على نصائح الاستخدام، والكتيبات الترويجية، واستكشاف المشكلات وإصلاحها، ومعلومات الصيانة والإصلاح:

www.electrolux.com/support



عرضة للتغيير بدون إشعار

المحتويات

1. معلومات الأمان..... 63
2. تعليمات الأمان..... 61
3. وصف المنتج..... 59
4. لوحة التحكم..... 59
5. قبل الاستخدام الأول..... 58
6. الاستخدام اليومي..... 58
7. وظائف إضافية..... 54
8. وظائف الساعة..... 53
9. استخدام الملحقات..... 52
10. تلميحَات ونصائح..... 51
11. العناية والتنظيف..... 49
12. استكشاف الأعطال وإصلاحها..... 47
13. كفاءة الطاقة..... 47
14. السعودية - خدمة العملاء..... 46
15. المخاوف البيئية..... 46

1. ⚠ معلومات الأمان

قبل تركيب الجهاز واستخدامه، يرجى قراءة التعليمات الواردة بعناية. المصنع ليست مسؤولاً عن أي إصابات أو أضرار تقع نتيجة للتركيب أو الاستخدام غير الصحيح. احتفظ دائماً بالتعليمات في مكان آمن ويمكن الوصول إليه للرجوع إليها مستقبلاً.

1.1 سلامة الصغار والأشخاص الضعفاء

- يمكن استخدام هذا الجهاز بمعرفة الأطفال بدءاً من سن 8 سنوات فما فوق والأشخاص الذين يعانون من ضعف في القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو عدم الخبرة أو المعرفة شريطة توفير الإشراف والتوجيه لهم فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر ذات الصلة.
- يجب إبعاد الأطفال الأقل من 8 سنوات والأشخاص ذوي الإعاقات الشديدة والمعقدة إلا إذا توفر الإشراف المستمر.
- ينبغي الإشراف على الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
- قم بإبعاد كافة الأغلفة بعيداً عن متناول الأطفال وتخلص منها على نحو ملائم.

electrolux.com

867387999-A-412025



CE