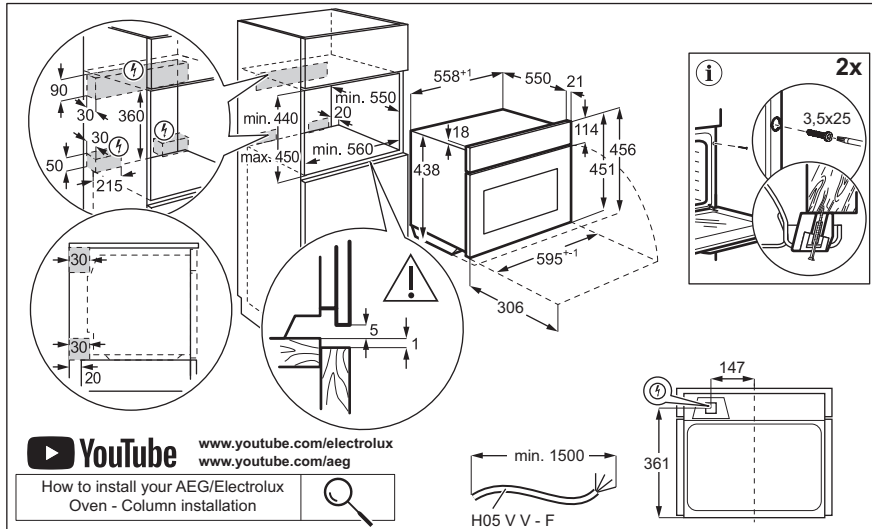
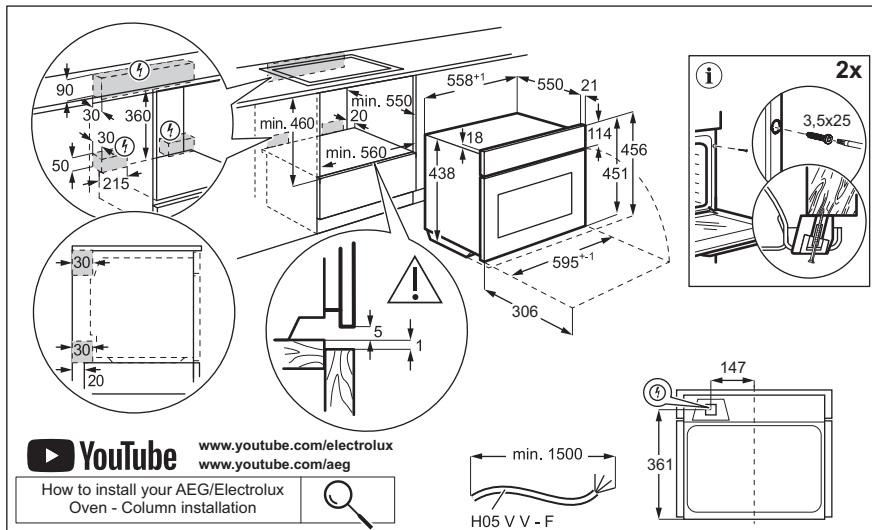


KVLBE09H

EN	User Manual Microwave combi-oven	3
FR	Notice d'utilisation Four à micro-ondes combiné	25
AR	دليل المستخدم فرن ميكروويف متعدد الأغراض	67



INSTALLATION / INSTALLATION / التركيب



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.....	6
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	8
4. CONTROL PANEL.....	9
5. BEFORE FIRST USE.....	10
6. DAILY USE.....	10
7. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	13
8. CLOCK FUNCTIONS.....	14
9. USING THE ACCESSORIES.....	15
10. HINTS AND TIPS.....	16
11. CARE AND CLEANING.....	21
12. TROUBLESHOOTING.....	22
13. ENERGY EFFICIENCY.....	23
14. SAUDI ARABIA - CUSTOMER SERVICE	23
15. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	24

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.
- Do not activate the microwave function when the appliance is empty. Metal parts inside the cavity can create electric arcing.
- Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking. This requirement is not applicable if the manufacturer specifies size and shape of metallic containers suitable for microwave cooking.
- **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the appliance must not be operated until it has been repaired by a qualified person.
- **WARNING:** Only a qualified person can carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- **WARNING:** Do not heat liquids and other foods in sealed containers. They are liable to explode.
- Use only utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- When heating food in plastic or paper containers, observe the appliance due to the possibility of ignition.
- The appliance is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling. Care must be taken when handling the container.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in the appliance since they may explode, even after microwave heating has ended.
- 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.
- The appliance should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- 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.
- Failure to maintain the appliance in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

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, ensure it is level and that the door opens without any 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.
- 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.

- Do not put flammable products or items moistened with flammable products in, near or on the appliance.
- Do not use microwave function to preheat the appliance.

WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discolouration to the enamel:
 - 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.
- Make sure that the food sensor is not trapped by the appliance door.
- 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.
- Make sure the cavity and the door are wiped dry after each use. Steam produced during the operation of the appliance condensates on cavity walls and can cause corrosion.
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Fat and food remaining in the appliance can cause fire and electric arcing when the microwave function operates.
- 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 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.

2.6 Service

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

2.7 Disposal

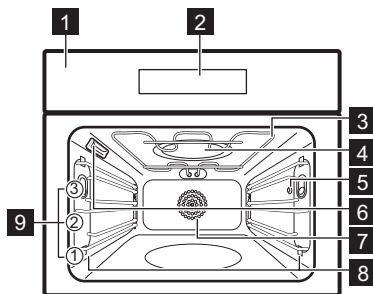
WARNING!

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

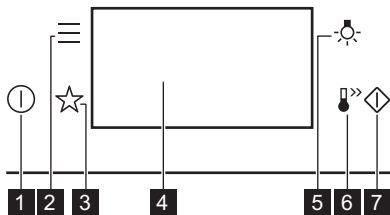
3.1 General overview



- 1 Control panel
- 2 Display
- 3 Heating element
- 4 Microwave generator
- 5 Socket for the food sensor
- 6 Lamp
- 7 Fan
- 8 Shelf support, removable
- 9 Shelf positions

4. CONTROL PANEL

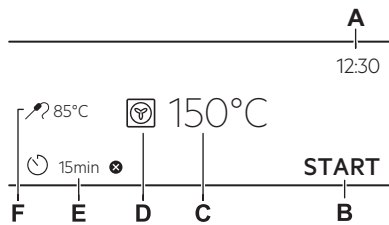
4.1 Control panel overview



- 1** **ON / OFF**
Press and hold to turn the appliance on and off.
- 2** **Menu**
Lists the appliance options and setting functions.
- 3** **Favourites**
Lists the favourite settings.
- 4** **Display**
Shows the current settings of the appliance.
- 5** **Lamp switch**
To turn the lamp on and off.
- 6** **Fast Heat Up**
To turn on and off the function: Fast Heat Up.
- 7** **Microwave quick start**
To turn on microwave function (1000 W and 30 seconds).

4.2 Display

Display with key functions set.



- A. Time of Day
- B. START / STOP
- C. Temperature / Microwave timer
- D. Heating functions
- E. Timer
- F. Food Sensor (selected models only)

Display indicators	
	To confirm the selection / setting.
	To go one level back in the menu.
	To undo the last action.
	To turn the options on and off.
	The appliance is locked.
	The sound alarm function is activated.
	The sound alarm and stop cooking function is activated.
	Pop up message only is activated.
	Delayed start function is activated.
	To cancel the setting.

The display shows various messages. When a message window appears, press the display to continue.

5. BEFORE FIRST USE

 WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 First connection

The display shows welcome message after the first connection.

You have to set: Language, Display Brightness, Key Tones, Buzzer Volume, Time of Day.

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

STANDARD



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.



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.



Frozen Foods
Perfect for ready meals (e.g. french fries, croquettes or spring rolls).



Conventional Cooking
To bake and roast food on one shelf position.



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



Bottom Heat
Choose this function after a cooking process to brown the food more on the bottom if needed. Use the lowest shelf level.

SPECIALS



Preserving
To preserve vegetables and fruits, place canning jars in a baking tray filled with water, using heat-resistant jars with bayonet or screw caps of the same size. Use the lowest shelf position.

	Dehydrating To dry sliced fruit, vegetables and mushrooms. To allow the moisture-saturated air to escape and the fruit to dry better, it is advisable to open the oven door occasionally during the drying process.
	Plate Warming To preheat plates for serving.
	Dough Proving To speed up the rising of the yeast dough. Cover the surface of the dough to prevent from drying.
	Au Gratin For dishes such as lasagna or potato gratin. To bake gratins and to brown.
	Slow Cooking Low temperature cooking process. It's perfect to cook delicate food (e.g., beef, veal or lamb). For a richer flavour and better browning, sear the meat before placing it in the oven.
	Keep Warm To keep food warm. Please note that some dishes may continue to cook and dry out while being kept warm. Cover the dishes if necessary.
	Bread Baking Use this function to prepare bread and bread rolls with professional-like result in terms of crispiness, colour and crust gloss.

MICROWAVE

	Microwave Heating up, cooking, power range: 100 - 1000 W
	Defrost Defrosting various types of food, power range: 100 - 200 W
	Reheat Heating up pre-prepared meals, power range: 300 - 700 W
	Popcorn Preparing popcorn bags, power range: 600 - 800 W
	Melting Melting chocolate and butter, power range: 100 - 400 W
	Liquid Heating up drinks and soups, power range: 600 - 1000 W

MICROWAVE COMBINATION

	True Fan Cooking + MW Baking on one shelf position. The function with MW boost, power range: 100 - 400 W.
	Conventional Cooking + MW Baking and roasting food on one shelf position. The function with MW boost, power range: 100 - 400 W.
	Grill + MW To roast and brown food on one shelf position. Function with MW boost, power range: 100 - 400 W.
	Turbo Grilling + MW To roast large pieces of meat on one shelf position. To bake gratins and to brown. The function with MW boost, power range: 100 - 400 W.

For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy saving tips.

6.2 Setting: Heating functions

1. Turn on the appliance. The display shows the default heating function and the temperature.
 2. Press the symbol of the heating function to enter the submenu.
 3. Select the heating function and press OK.
 4. Set the temperature. Press OK.
 5. Press START.
- Food Sensor - you can plug the sensor at any time before or during cooking. Refer to Using the accessories, Food sensor.
6. STOP - press to turn off the heating function.
 7. Turn off the appliance.



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

6.3 Setting: Microwave functions

1. Remove all accessories, except the wire shelf.
2. Turn on the appliance.

- Press the symbol of the heating function to enter the submenu.
- Select the microwave heating function and press **OK**.
- Set the microwave power. Press **OK**.
- Press **START**.
- STOP** - press to turn off the heating function.
- Turn off the appliance.



If you open the door, the function stops.
To start it again, press **START**.

6.4 Setting: Microwave combination functions

Microwave combination functions combine standard heating functions with microwave boost to shorten cooking time and improve cooking results.

- Turn on the appliance. The display shows the default heating function and the temperature.
- Press the symbol of the heating function to enter the submenu.
- Select the microwave combination function and press **OK**. The display shows the temperature.
- Set the temperature. Press **OK**.
- Press: **W**. The display shows the microwave power settings.
- Set the microwave power. Press **OK**.
- Press **START**.

Food Sensor - you can plug the sensor at any time before or during cooking. Refer to Using the accessories, Food Sensor.

- STOP** - press to turn off the heating function.
- Turn off the appliance.

6.5 Setting: Microwave quick start

The microwave can be turned on at any time with: Microwave quick start.

- Press and hold . The microwave runs for 30 sec with the maximum power.
- Press **+30 s** to extend the cooking time.

6.6 Menu

Press to enter the menu.

Menu item		Description
Assisted Cooking		Lists automatic programmes.
Favourites		Lists the favourite settings.
Options		To set the appliance configuration.
Settings	Setup	To set the appliance configuration.
	Service	Shows the software version and configuration.

Submenu for: Options

Submenu	Description
Light	Turns the lamp on and off.
Child Lock	Prevents accidental activation of the appliance.
Fast Heat Up	Shortens the heat up time. It is available only for some of the heating functions.
Digital Clock Style	Changes the format of the displayed time indication.

Submenu for: Settings

Setup

Submenu	Description
Language	Sets the appliance language.
Display Brightness	Sets the display brightness.
Key Tones	Turns the tone of the touch fields on and off. It is not possible to mute the tone for .
Buzzer Volume	Sets the volume of key tones and signals.
Time of Day	Sets the current time and date.

Service

Submenu	Description
Demo Mode	Activation / deactivation code: 2468
Software Version	Information about software version.
Reset All Settings	Restores factory settings.

6.7 Setting: Assisted Cooking

Assisted Cooking submenu consists of a set of additional functions and programs that are designed for dedicated dishes. Each dish in this submenu is provided with a suitable setting. You can adjust the time, temperature and if available microwave power during cooking.

For some of the dishes you can also cook with Food Sensor. The degree to which a dish is cooked:

- Rare
- Medium
- Well Done

For some of the dishes you can also cook with Weight Automatic.

1. Turn on the appliance.
2. Press .
3. Press . Enter Assisted Cooking.
4. Choose a dish or a food type.
5. Place the food inside the appliance and press **START**.

When the function ends, check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

7. ADDITIONAL FUNCTIONS

7.1 Favourites ☆

You can save up to 3 of your favourite settings, such as heating function and cooking time.

1. Turn on the appliance.
 2. Select the preferred setting.
 3. Press .
 4. Select: Favourites / Save current settings.
 5. Press **+** to add the setting to the list of Favourites.
 6. Press **OK**.
-  - press to reset the setting.
-  - press to cancel the setting.

7.2 Function lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.

1. Turn on the appliance.
 2. Set a heating function.
 3. ☆,  - press at the same time to turn on the function.
- ☆,  - press at the same time to turn off the function.

7.3 Child Lock

This function prevents accidental activation of the appliance.

1. Turn on the appliance.
 2. Press .
 3. Select Options / Child Lock.
 4. Press the code letters in an alphabetical order.
 5. Turn off the appliance.
- Child Lock is activated.
Access to: Timer and lamp is available.

To enable the use of the appliance, press the code letters in an alphabetical order.

To deactivate this function repeat the above steps.

7.4 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

 (°C)	 (h)
200 - 230	5.5

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, End time.

8. CLOCK FUNCTIONS

8.1 Clock functions description

Function	Description
Timer	To set the length of cooking. Maximum is 23 h 59 min. You can set what happens when the time is up by setting the preferred: End Action.
End Action	Sound Alarm - when the time is up the signal sounds. You can set this function at any time, even when the appliance is turned off.
	Sound Alarm and stop cooking - when the time is up the signal sounds and the heating function turns off. Not available for microwave functions.
	Pop up message only - when the time is up the message appears on the display. You can set this function at any time, even when the appliance is turned off.
Delayed start	To postpone the start and / or end of cooking. Not available for microwave functions.
Time Extension	To extend the cooking time.
Uptimer	To show how long the appliance operates. Maximum is 23 h 59 min. You can turn the function on and off. This function has no effect on the operation of the appliance.

8.2 Setting: Time of Day

1. Turn on the appliance.
2. Press: Time of Day.
3. Set the time.

7.5 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.

4. Press OK.

8.3 Setting: Timer

1. Choose the heating function and set the temperature.
2. Press .
3. Set the time.
You can select the preferred End action by pressing ● ● ● .
4. Press OK. Repeat the action until the display shows the main screen.
When 10% of cooking time is left and the food does not seem to be ready, you can extend cooking time. You can also change the heating function. Press **+1min** to extend the cooking time.

8.4 Setting: Delayed start

1. Set the heating function and the temperature.
2. Press .
3. Set the cooking time.
4. Press ● ● ● .
5. Press: Delayed start.
6. Choose the desired start time.
7. Press OK. Repeat the action until the display shows the main screen.

8.5 Setting: Uptimer

1. Press .
2. Press ● ● ● .
3. Press: Uptimer.

- Slide or press  to show the running time on the main screen.
- Press **OK**. Repeat the action until the display shows the main screen.

8.6 Changing timer settings

You can change the set time during cooking at any time.

- Press .
- Set the timer value.
- Press **OK**.

9. USING THE ACCESSORIES

WARNING!

Refer to Safety chapters.

9.1 Inserting accessories

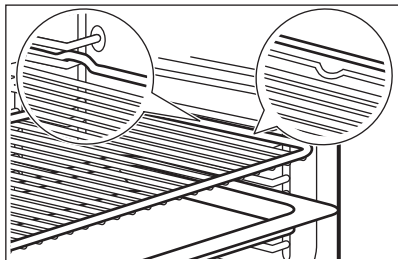
Accessories available depending on model. Scan the QR code to check how to use accessories supplied with your appliance. You can order optional accessories separately. For more information, please contact your local supplier.



Use only suitable cookware and material. Refer to "Hints and tips" chapter, Microwave suitable cookware and materials.

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 and the feet point down.



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

If your wire shelf has a step, position it towards the front 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. You can use it with standard and microwave combi heating functions.

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.

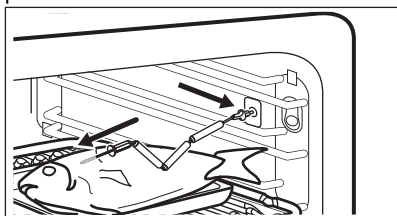
- Turn on the appliance.
- Set a heating function or a dish and, if necessary, the oven temperature.

Do not use Food Sensor with microwave functions, only standard heating functions and microwave combination functions. Refer to Daily use.

3. Insert Food Sensor inside the dish:

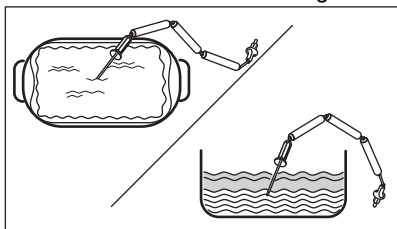
Meat, poultry and fish

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.

The display shows the current temperature of Food Sensor.

5. - press to set the core temperature of the sensor.

6. ● ● ● - press to set the preferred option:

- Sound Alarm - when food reaches the core temperature, the signal sounds.
- Sound Alarm and stop cooking - when food reaches the core temperature, the signal sounds and the cooking stops.

7. Select the option and repeatedly press OK to go to main screen.

8. Press START .

9. When the food reaches the set temperature, the signal sounds. Check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

10. Remove Food Sensor plug from the socket and remove the dish from the appliance.

10. HINTS AND TIPS

10.1 Cooking recommendations

Cooking and baking processes are only suitable on one level.

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

°C	Temperature
	Accessory
	Weight (kg)
	Microwave power (W)
	Shelf position
	Cooking time (min)

10.2 Slow Cooking

This function allows you to prepare lean, tender pieces of meat and fish. Use the Food

10.3 Information for test institutes

Baking on one level

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

Sensor to measure temperature inside the food. Refer to the table below to find the recommended appliance temperature setting °C that will allow you to achieve the desired temperature inside the food  °C

For roasting flavour and colour, fry the meat in a hot pan for several minutes before inserting it to the appliance. Put the food in the roasting dish and place it on a wire shelf.

 °C	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

				°C	
Small cakes, 20 per tray ¹⁾	Conventional Cooking	Baking tray ³⁾²⁾	2	150	18 - 28
Small cakes, 20 per tray ¹⁾	True Fan Cooking	Baking tray ³⁾²⁾	2	150	18 - 28
Fatless sponge cake ¹⁾	Conventional Cooking	Wire shelf	1	170	25 - 35
Fatless sponge cake ¹⁾	True Fan Cooking	Wire shelf	1	170	28 - 38
Shortbread ¹⁾	Conventional Cooking	Baking tray ^{3) 2)}	2	140	28 - 38
Shortbread ¹⁾	True Fan Cooking	Baking tray ^{3) 2)}	2	140	25 - 35
Apple pie ⁴⁾	Conventional Cooking	Wire shelf	1	170	65 - 75
Apple pie ⁴⁾	True Fan Cooking	Wire shelf	1	170	57 - 67
Toast ^{5) 1)}	Grill	Wire shelf	2	230	7 - 12

¹⁾ Preheat the appliance until set temperature is reached. Do not use the function: Fast Heat Up.

²⁾ Use baking tray with the slope towards the back of the oven interior.

³⁾ Baking tray must touch the back of the oven interior.

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

⁵⁾ According to: IEC 60350-1:2016 and IEC 60350-1:2023.

Microwave and microwave combi functions

Tests according to: EN 60705, IEC 60705.

Use wire shelf. It must touch the back of the oven interior.

			°C		
Sponge cake ¹⁾	Microwave	500	-	1	8 - 10
Meatloaf ²⁾¹⁾	Microwave	300	-	1	30 - 35
Egg custard ³⁾	Microwave	400	-	1	18 - 23
Defrosting minced meat (500 g) ⁴⁾	Microwave	200	-	1	7 - 8
Cake ³⁾	Conventional Cooking + MW	200	170	1	22 - 27
Potato gratin ⁵⁾	Turbo Grilling + MW	200	180	1	35 - 40
Chicken (1100 g) ⁶⁾	Turbo Grilling + MW	200	200	1	30
	Turbo Grilling	-			18 - 23

1) Turn container around by 1/2, halfway through the cooking time.

2) Use MW suitable clingfilm during cooking. Prick the clingfilm several times before cooking.

3) Do not turn the food during the cooking process.

4) Turn the meat upside down over the longest side, one time after 1/3 and a second time after 2/3 of the elapsed cooking time.

5) Turn container clockwise by 1/4, halfway through the cooking time.

6) Place a plate at the bottom of the oven. Place chicken directly on wire shelf with breast side down. After 30 min, turn the chicken upside down and change the heating function to: Turbo Grilling.

Additional recipes

					°C	
Meringues ¹⁾	Conventional Cooking	Baking tray ³⁾²⁾	2	-	100	90 - 180
Meringues ¹⁾	True Fan Cooking	Baking tray ³⁾²⁾	2	-	100	90 - 180
Scones ¹⁾	Conventional Cooking	Baking tray ²⁾	3	-	200	11 - 13
Scones ¹⁾	True Fan Cooking	Baking tray ²⁾	3	-	190	10 - 12
Chicken ⁴⁾	Turbo Grilling	Baking tray ²⁾	1	-	200	65 - 75
Popcorn ⁵⁾	Microwave	Flat ceramic plate	bottom	700	-	3 - 4
Plated meals, chilled (1 portion) ^{7) 6)}	Microwave	Wire shelf ⁸⁾	1	500	-	7 - 9
Liquids in baby bottles ⁹⁾	Microwave	-	bottom	1000	-	0.5
Lasagne, frozen (400 g) ¹⁰⁾	Turbo Grilling + MW	Wire shelf ⁸⁾	1	100	210	23 - 28

						
Lasagne, frozen (600 g) ¹⁰⁾	Conventional Cooking + MW	Wire shelf ⁸⁾	1	200	190	48 - 53
Pizza, frozen ¹⁰⁾	Conventional Cooking + MW	Wire shelf ⁸⁾	1	200	210	12 - 16
Grilled vegetables, mixed	Turbo Grilling + MW	Wire shelf ⁸⁾	1	300	180	20 - 25
Stuffed mushrooms	Turbo Grilling + MW	Wire shelf ⁸⁾	1	300	180	12 - 17
Lasagne with dry pasta sheets	Conventional Cooking + MW	Wire shelf ⁸⁾	1	200	165	30 - 35

- 1) Preheat the appliance until set temperature is reached. Do not use the function: Fast Heat Up.
- 2) Use baking tray with the slope towards the back of the oven interior.
- 3) Use baking paper.
- 4) Place chicken with breast side down. Turn it upside down halfway through the cooking time.
- 5) The bag should be taken out of the appliance when the kernels stop popping.
- 6) Cover the food with a microwavable plastic lid.
- 7) Turn container around by 1/2, halfway through the cooking time.
- 8) Wire shelf must touch the back of the oven interior.
- 9) Position the bottle in the centre of the cavity bottom without using any accessories.
- 10) Do not turn the food during the cooking process.

10.4 Microwave recommendations

Place the food in the centre of the wire shelf.
Use first shelf position.

Turn or stir the food halfway through the cooking time to improve the results.

Stir liquid dishes from time to time.

Stir the food before serving.

Put the spoon into the cup or glass when heating up liquids, to improve heat distribution and avoid overboiling. The spoon must not touch any part of the oven interior, this may cause sparking.

Place the food into the appliance without packaging. The packaged ready meals can be put into the appliance only when the packaging is microwave safe. Refer to Hints and tips, Microwave suitable cookware and materials section.

Do not cover the food when using Microwave combi functions. Refer to Daily use.

Do not use Microwave functions or Microwave combination functions when there is no food inside the appliance.

Microwave cooking

Cover the food for cooking or reheating with microwave functions. If you want to keep a crust, cook food without a cover.

Do not overcook the dishes by setting the power and time too high. The food can dry out, burn or cause fire.

Do not use the appliance to cook eggs or snails in their shells, because they can burst. Pierce the yolk of fried egg before reheating it.

Pierce food with skin or peel several times before cooking.

Cut vegetables into similar-sized pieces.

After you turn off the appliance, take the food out and let it stand for a few minutes to allow the heat distribute evenly.

Microwave defrosting

Place the frozen, unwrapped food on a small upturned plate with a container below it, or on a defrosting rack or plastic sieve so that the defrosting liquid can leak out.

Remove defrosted pieces subsequently.

To cook fruit and vegetables without defrosting them first, you can use a higher microwave power.

Turning improves the results. For sensitive foods such as meat, turn upside down twice during defrosting.

10.5 Microwave suitable cookware and materials

For the microwave use only suitable cookware and materials. Use below table as a reference.

Check the cookware / material / food container specification before use.

For other specific microwave cookware not listed in this table, follow manufacturer instructions.

Cookware / Material			
Ovenproof glass and porcelain with no metal components, e.g. heat-proof glass	✓	✓	✓
Non-ovenproof glass and porcelain without any silver, gold, platinum or other metal decorations	✓	✗	✗
Glass and glass ceramic made of ovenproof / frost-proof material	✓	✓	✓
Ovenproof ceramic and earthenware without any quartz or metal components and glazes which contain metal	✓	✓	✓
Ceramic, porcelain and earthenware with unglazed bottom or with small holes, e.g. on handles	✗	✗	✗
Heat-resistant plastic up to 200 °C	✓	✓	✗
Cardboard, paper only	✓	✗	✗
Clingfilm	✓	✗	✗
Microwave clingfilm	✓	✓	✗
Roasting dishes made of metal, e.g. enamel, cast iron	✗	✗	✗
Baking tins, black lacquer or silicon-coated	✗	✗	✗
Baking tray	✗	✗	✗
Wire shelf	✓	✓	✓

10.6 Power settings

Below data is for guidance only.

800 - 1000 W

- Heating up liquids

600 - 700 W

- Simmering rice

- Cooking vegetables
 - Popcorn
- 400 - 500 W**
- Heating one-plate meals
 - Simmering stews
 - Defrosting and heating ready frozen meals

300 W

- Cooking / Heating delicate food
- Heating baby food
- Continuing cooking

100 - 200 W

- Defrosting bread, fruit, cakes, pastries, cheese, butter, meat and fish

- Melting chocolate and butter

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.
- Clean the appliance ceiling carefully from residue and fat.
- 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.

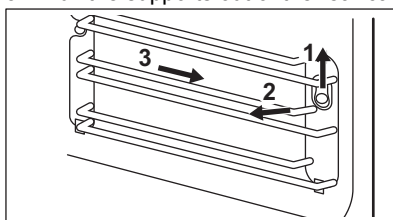
Accessories

- 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 Removing the shelf supports

Remove the shelf supports to clean the appliance.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Carefully pull the shelf supports up and out of the front catch.
3. Pull the supports out of the rear catch.



Install the shelf supports in the opposite sequence.

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

11.3 Replacing the lamp



WARNING!

Risk of burns, the glass cover may be hot. Use protective glove when touching the lamp.

Only service is allowed to replace the lamp. Contact your Authorised Service Centre.

12. TROUBLESHOOTING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 What to do if...

Problem description	Cause and remedy
You cannot activate or operate the appliance.	The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.
The appliance does not heat up.	The clock is not set. To set the clock refer to Clock functions.
	The door is not closed correctly.
	The fuse is blown. Make sure the fuse is the cause of the problem. If the problem recurs, contact a qualified electrician.
	Child Lock is activated.
The lamp is turned off.	The lamp is burnt out. Replace the lamp. For details refer to Care and cleaning.

12.2 Error codes

When the software error occurs, the display shows error message. You will find the list of problems in the table below. When the following error message continues to appear on the display, it means a faulty subsystem may have been disabled. In such a case contact your dealer or an Authorized Service Centre.

Code and description	Remedy
F102 - the door is not fully closed or the door lock is broken.	Close the door. Turn the appliance off and on.
F111 - Food Sensor is not correctly inserted into the socket.	Fully plug Food Sensor into the socket.
F240, F439 - the touch fields on the display do not work properly.	Clean the surface of the display. Make sure there is no dirt on the touch fields.
F908 - the appliance system cannot connect with the control panel.	Turn the appliance off and on.
F131 - the temperature of magnetron sensor is too high. ¹⁾	Turn the appliance off and wait until it cools down. Turn the appliance on again.

¹⁾ If one of these errors occurs, the rest of the appliance functions will continue to work as usual.

12.3 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 (only when you use a non-microwave function).

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.

If a programme with Duration is activated and the cooking time is longer than 30 min, the heating elements automatically turn off earlier in some appliance functions.

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.

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

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.....	25
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	28
3. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	31
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	31
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	32
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	33
7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	36
8. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	37
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	38
10. CONSEILS.....	39
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	44
12. DÉPANNAGE.....	45
13. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....	47
14. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES.....	47

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 ne jouent pas avec l'appareil .
- 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.
- N'activez pas la fonction Micro-ondes lorsque l'appareil est vide. Les pièces métalliques à l'intérieur de la cavité peuvent créer un arc électrique.
- Les aliments ou boissons dans des récipients en métal ne doivent jamais être chauffés au micro-ondes. Cet avertissement ne s'applique pas si le fabricant indique la taille et la forme des récipients métalliques adaptés à la cuisson au micro-ondes.
- **AVERTISSEMENT** : Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, l'appareil ne doit pas être utilisé tant qu'il n'a pas été réparé par un professionnel qualifié.
- **AVERTISSEMENT** : Toute opération de maintenance ou réparation nécessitant le retrait d'un couvercle assurant la protection contre l'exposition à l'énergie du micro-ondes ne doit être effectuée que par un professionnel qualifié.
- **AVERTISSEMENT** : Ne chauffez pas les liquides et autres aliments dans des récipients scellés. Ils sont susceptibles d'exploser.
- N'utilisez que des ustensiles adaptés à une utilisation dans un four à micro-ondes.
- Lorsque vous faites cuire des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, observez l'appareil car ces matières peuvent s'enflammer.
- L'appareil est destiné à chauffer des aliments et des boissons. Le séchage d'aliments ou de vêtements et le

réchauffement de coussinets, de chaussons, d'éponges, de linge humide et autres peuvent provoquer des blessures, l'inflammation ou un incendie.

- Si de la fumée est émise, mettez à l'arrêt ou débranchez l'appareil et laissez la porte fermée pour étouffer les flammes.
- Le chauffage au micro-ondes des boissons peut provoquer une ébullition différée. Prenez des précautions lorsque vous manipulez le récipient.
- Le contenu des biberons et des petits pots pour bébés doit être remué ou secoué et la température vérifiée avant de consommer, afin d'éviter tout risque de brûlure.
- Les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être réchauffés dans l'appareil car ils pourraient exploser, même après la fin de la cuisson au micro-ondes.
- 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.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et retirez les dépôts alimentaires.
- 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.
- Si vous ne maintenez pas l'appareil dans des conditions de propreté, il peut entraîner une détérioration de la surface qui pourrait affecter la durée de vie de l'appareil et provoquer une situation dangereuse.

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, assurez-vous qu'il est bien à niveau et que la porte s'ouvre sans aucune difficulté.
- 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 multiprises 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.
- 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.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.

- N'utilisez pas la fonction micro-ondes pour préchauffer l'appareil.



AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - 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.
- Assurez-vous que la sonde de cuisson n'est pas coincée par la porte de l'appareil.
- 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.
- Veillez à sécher la cavité et la porte de l'appareil avec un chiffon après chaque utilisation. La vapeur produite pendant le fonctionnement de l'appareil se condense sur les parois de la cavité et peut provoquer une corrosion.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Les résidus de graisse et d'aliments dans l'appareil peuvent provoquer un incendie et un arc électrique lorsque la fonction micro-ondes est en cours.
- 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 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.

2.6 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.

- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.7 Mise au rebut



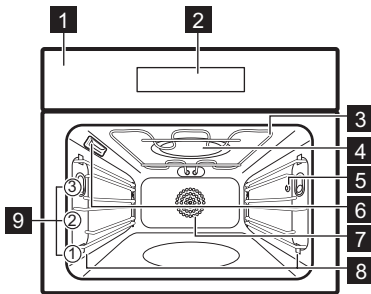
AVERTISSEMENT!

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

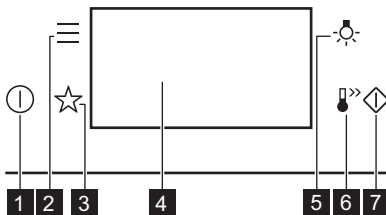
3.1 Vue d'ensemble



- 1 Panneau de commande
- 2 Affichage
- 3 Résistance
- 4 Générateur de micro-ondes
- 5 Prise pour la sonde à viande
- 6 Éclairage
- 7 Ventilateur
- 8 Support de grille, amovible
- 9 Niveaux de la grille

4. BANDEAU DE COMMANDE

4.1 Vue d'ensemble du bandeau de commande

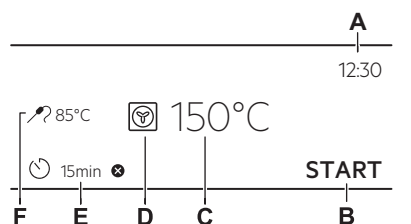


- 1 **Activez / Désactivez**
Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre l'appareil.
- 2 **Menu**
Répertorie les options de l'appareil et les fonctions de réglage.
- 3 **Mes programmes**
Indique les réglages favoris.

- 4 **Affichage**
Affiche les réglages actuels de l'appareil.
- 5 **Curseur de l'éclairage**
Pour allumer et éteindre l'éclairage.
- 6 **Préchauffage Rapide**
Pour activer et désactiver la fonction : Préchauffage Rapide.
- 7 **Départ rapide micro-ondes**
Pour activer la fonction micro-ondes (1 000 W et 30 secondes).

4.2 Affichage

Affichage avec les principales fonctions réglées



- A.** Heure actuelle
- B.** DEMARRER / ARRETER
- C.** Température / Minuteur micro-ondes
- D.** Modes de cuisson
- E.** Minuteur
- F.** Sonde de cuisson (uniquement sur certains modèles)

Voyants de l'affichage

- OK** Pour confirmer la sélection/le réglage.
- <** Pour remonter d'un niveau dans le menu.
- ↶** Pour annuler la dernière action.

Voyants de l'affichage

- Pour activer et désactiver les options.
- L'appareil est verrouillé.
- La fonction de son alarme est activée.
- Le son alarme et la fonction d'arrêt de cuisson sont activés.
- Seul le message contextuel est activé.
- Démarrage retardé fonction est activée.
- Pour annuler le réglage.



L'écran affiche différents messages. Lorsqu'une fenêtre de message apparaît, appuyez sur l'affichage pour continuer.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Première connexion

L'affichage indique un message de bienvenue après la première connexion.

Vous devez régler : Langue, Affichage Luminosité , Son touches , Volume Alarme , Heure actuelle .

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

FONCTIONS STANDARD

**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 une position de grille. Pour cuire des gratins et faire dorer.

**Chaleur tournante**

Pour rôtir de la viande et cuire des gâteaux. Réglez une température inférieure à celle d'une Cuisine traditionnelle, car le ventilateur répartit la chaleur uniformément à l'intérieur du four.

**Plats surgelés**

Parfait pour les repas préparés (par ex. frites, pommes quartier ou nems).

**Chauffage Haut/ Bas**

Pour cuire et rôtir des aliments sur une seule position de grille.

**Fonction Pizza**

Pour cuire des pizzas et autres plats qui nécessitent plus de chaleur par en-dessous.

**Chauffage inférieur**

Choisissez cette fonction après une cuisson pour dorer davantage les aliments sur le dessous, si besoin. Utilisez le niveau de grille le plus bas.

PROGRAMMES SPÉCIAUX

**Stéilisation**

Pour préserver les légumes et les fruits, placez les pots de conserve dans une plaque de cuisson remplie d'eau, en utilisant des pots à baïonnette résistants à la chaleur ou des couvercles à vis de même taille. Utilisez la position de grille la plus basse.

**Déshydratation**

Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches. Pour permettre à l'air saturé en humidité de s'échapper et au fruit de mieux sécher, il est conseillé d'ouvrir la porte du four occasionnellement pendant le processus de séchage.

**Chauffe-plats**

Pour préchauffer vos assiettes avant de les servir.

**Levée de pâte/pain**

Pour accélérer la levée de la pâte levée. Couvrez la surface de la pâte pour éviter qu'elle ne sèche.

**Gratiner**

Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Pour cuire des gratins et faire dorer.

**Cuisson basse température**

Processus de cuisson à basse température. Il est idéal pour cuire des aliments délicats (par ex., bœuf, veau ou agneau). Pour une saveur plus riche et un meilleur brunissement, faites dorer la viande avant de la placer dans le four.

**Maintien au chaud**

Pour maintenir les aliments au chaud. Veuillez noter que certains plats peuvent continuer à cuire et sécher tout en restant chauds. Couvrir les plats si nécessaire.

**Cuisson du pain**

Utilisez cette fonction pour préparer des pains et petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en matière de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.

MICRO-ONDES

**Micro-ondes**

Chauffage, cuisson, plage de puissance : 100 - 1000 W

**Décongélation**

Décongélation de différents types d'aliments, plage de puissance : 100 À 200 W

**Réchauffer**

Chauffage de plats préparés, plage de puissance : 300 - 700 W

**Pop corn**

Préparation de sacs de pop-corn, plage de puissance : 600 - 800 W

**Fondre**

Fondre du chocolat et du beurre, plage de puissance : 100 - 400 W

**Liquides**

Chauffage de boissons et de soupes, plage de puissance : 600 - 1000 W

MICRO-ONDES, COMBINAISON

**Chaleur tournante + Micro-ondes**

Cuisson sur une position de grille. La fonction avec boostage Micro-ondes, plage de puissance : 100 - 400 W.

**Chauffage Haut/Bas + Micro-ondes**

Cuisson et rôtissage sur une position de grille. La fonction avec boostage Micro-ondes, plage de puissance : 100 - 400 W.

**Gril + Micro-ondes**

Pour griller et faire dorer les aliments sur une seule grille. Fonction avec Micro-ondes boost, plage de puissance : 100 - 400 W.

**Turbo Gril+ Micro-ondes**

Pour rôtir de grosses pièces de viande sur une position de grille. Pour cuire des gratins et faire dorer. La fonction avec boostage Micro-ondes, plage de puissance : 100 - 400 W.

Pour obtenir des recommandations générales sur les économies d'énergie, consultez le chapitre « Efficacité énergétique, « Conseils pour économiser l'énergie ».

6.2 Réglage : Modes de cuisson

1. Mettez en fonctionnement l'appareil. Le mode de cuisson par défaut et la température s'affichent.
2. Appuyez sur le symbole du mode de cuisson  pour accéder au sous-menu.
3. Sélectionnez le mode de cuisson et appuyez sur **OK** :
4. Réglez la température. Appuyez sur la touche **OK**.
5. Appuyez sur la touche **START** .
Sonde de cuisson - vous pouvez brancher la sonde à tout moment avant ou pendant la

cuisson. Reportez-vous à la section Utilisation des accessoires, Sonde de cuisson.

6. **STOP** - appuyez pour désactiver le mode de cuisson.
7. Éteignez l'appareil.



Durant certains modes de cuisson, l'éclairage peut s'éteindre automatiquement à une température inférieure à 80 °C.

6.3 Réglage : Fonction micro-ondes

1. Retirez tous les accessoires, à l'exception de la grille métallique.
2. Allumez l'appareil.
3. Appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu.
4. Sélectionnez le mode de cuisson micro-ondes et appuyez sur **OK**.
5. Réglez la puissance du micro-ondes. Appuyez sur la touche **OK**.
6. Appuyez sur la touche **START** .
7. **STOP** - appuyez pour couper le mode de cuisson.
8. Éteignez l'appareil.



Si vous ouvrez la porte, la fonction s'arrête. Pour la redémarrer, appuyez sur **START** .

6.4 Réglage : Fonctions combinées du micro-ondes

Les Fonctions combinées du micro-ondes associent des modes de cuisson standard au boost micro-ondes pour raccourcir le temps de cuisson et améliorer les résultats de cuisson.

1. Mettez en fonctionnement l'appareil. Le mode de cuisson par défaut et la température s'affichent.
2. Appuyez sur le symbole du mode de cuisson  pour accéder au sous-menu.
3. Sélectionnez les fonctions combinées du micro-ondes et appuyez sur **OK**. La température s'affiche.

- 4. Réglez la température. Appuyez sur la touche OK.
- 5. Appuyez sur **W**. L'affichage indique les réglages de puissance du micro-ondes.
- 6. Réglez la puissance du micro-ondes. Appuyez sur la touche OK.
- 7. Appuyez sur la touche **START**.
Sonde de cuisson - vous pouvez brancher la sonde à tout moment avant ou pendant la cuisson. Reportez-vous à la section Utilisation des accessoires, Sonde de cuisson.
- 8. **STOP** - appuyez pour désactiver le mode de cuisson.
- 9. Mettez à l'arrêt l'appareil.

6.5 Réglage : Départ rapide micro-ondes

Le micro-ondes peut être allumé à tout moment avec : Départ rapide micro-ondes.

- 1. Appuyez sur  et maintenez-le enfoncé. Le micro-ondes fonctionne pendant 30 sec à la puissance maximale.
- 2. Appuyez sur **+30 s** pour prolonger le temps de cuisson.

6.6 Menu

Appuyez sur  pour accéder au menu.

Élément du menu		Description
Cuisson assistée		Indique les programmes automatiques.
Mes programmes		Indique les réglages favoris.
Options		Pour régler l'appareil.
Configurations	Configuration	Pour régler l'appareil.
	Service	Affiche la version et la configuration du logiciel.

Sous-menu pour : Options

Sous-menu	Description
Eclairage four	Allume et éteint l'éclairage.

Sous-menu	Description
Sécurité enfants	Empêche l'activation accidentelle de l'appareil.
Préchauffage Rapide	Réduit la durée de préchauffage. Uniquement disponible avec certains modes de cuisson.
Affichage Heure	Change le format de l'affichage de l'heure.

Sous-menu pour : Configurations

Configuration

Sous-menu	Description
Langue	Définit la langue de l'appareil.
Affichage Luminosité	Règle la luminosité de l'affichage.
Son touches	Active et désactive la tonalité des champs tactiles. Il n'est pas possible de couper la tonalité pour  .
Volume Alarme	Règle le volume des signaux sonores et des tonalités des touches.
Heure actuelle	Règle l'heure et la date actuelles.

Service

Sous-menu	Description
Mode démo	Code d'activation/désactivation : 2468
Versión du logiciel	Informations sur la version logicielle.
Réinitialiser tous les réglages	Restaure les réglages d'usine.

6.7 Réglage : Cuisson assistée

Le sous-menu Cuisson assistée comprend un ensemble de fonctions et de programmes supplémentaires conçus pour les plats dédiés. Chaque plat de ce sous-menu est fourni avec un réglage approprié. Vous pouvez ajuster la durée et la température, et si disponible la puissance du micro-ondes pendant la cuisson.

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec la Sonde de cuisson. Le niveau de cuisson du plat :

- Saignant
- À point
- Bien cuit

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec le Poids automatique.

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Appuyez sur la touche .

3. Appuyez sur . Passez à la Cuisson assistée.
4. Choisissez un plat ou un type d'aliment.
5. Placez les aliments dans l'appareil et appuyez sur START.

Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.

7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

7.1 Mes programmes ☆

Vous pouvez sauvegarder jusqu'à 3 de vos configurations favorites, tels que le mode de cuisson et le temps de cuisson.

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
 2. Sélectionnez le réglage préféré.
 3. Appuyez sur la touche .
 4. Sélectionnez : Mes programmes / Enregistrer les réglages actuels.
 5. Appuyez sur + pour ajouter le réglage à la liste de : Mes programmes.
 6. Appuyez sur la touche OK.
-  - appuyez pour réinitialiser le réglage.
-  - appuyez pour annuler le réglage.

7.2 Verrouillage des touches

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

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
 2. Sélectionnez un mode de cuisson.
 3. ☆,  - appuyez simultanément pour activer la fonction.
- ☆,  - appuyez simultanément pour activer la fonction.

7.3 Sécurité enfants

Cette fonction empêche l'activation accidentelle de l'appareil.

1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur la touche .
3. Sélectionnez Options / Sécurité enfants.

4. Appuyez sur les lettres du code par ordre alphabétique.
 5. Éteignez l'appareil.
- Sécurité enfants est activée.
Accès à : Minuteur et lampe sont disponibles.

Pour permettre l'utilisation de l'appareil, appuyez sur les lettres du code par ordre alphabétique.

Pour désactiver cette fonction, répétez les étapes ci-dessus.

7.4 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 - 230	5.5

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, Fin de cuisson.

7.5 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 de l'horloge

Fonction	Description
Minuteur	Pour définir la durée de la cuisson. Le maximum est de 23 h 59 min. Vous pouvez définir ce qui se passe lorsque la durée s'est écoulée en définissant la valeur préférée de : Fin de l'action.
Fin de l'action	Son alarme - lorsque la durée s'est écoulée, le signal retentit. Vous pouvez régler cette fonction à tout moment, même lorsque l'appareil est à l'arrêt. Son et arrêt du four - lorsque la durée s'est écoulée, le signal retentit et le mode de cuisson s'éteint. Non disponible pour les fonctions micro-ondes. Information display : lorsque la durée s'est écoulée, le message apparaît à l'écran. Vous pouvez régler cette fonction à tout moment, même lorsque l'appareil est à l'arrêt.
Démarrage retardé	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson. Non disponible pour les fonctions micro-ondes.
Prolongation de la durée	Pour rallonger le temps de cuisson.
Compteur	Pour indiquer la durée de fonctionnement de l'appareil. Le maximum est de 23 h 59 min. Vous pouvez activer et désactiver la fonction. Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four.

8.2 Réglage : Heure actuelle

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Appuyez sur Heure actuelle.
3. Réglez l'heure.
4. Appuyez sur la touche **OK**.

8.3 Réglage : Minuteur

1. Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.

2. Appuyez sur la touche .
3. Réglez l'heure.

Vous pouvez sélectionner la Fin de l'action préférée en appuyant sur **• • •**.

4. Appuyez sur **OK**. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché. S'il ne reste que 10 % du temps de cuisson et que les aliments ne semblent toujours pas cuits, vous pouvez prolonger le temps de cuisson. Vous pouvez également modifier le mode de cuisson. Appuyez sur **+1min** pour prolonger le temps de cuisson.

8.4 Réglage : Démarrage retardé

1. Réglez le mode de cuisson et la température.
2. Appuyez sur la touche .
3. Réglez le temps de cuisson.
4. Appuyez sur la touche **• • •**.
5. Appuyez sur Démarrage retardé.
6. Choisissez l'heure de début souhaitée.
7. Appuyez sur **OK**. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

8.5 Réglage : Compteur

1. Appuyez sur la touche .
2. Appuyez sur la touche **• • •**.
3. Appuyez sur Compteur.
4. Faites glisser ou appuyez sur  pour afficher la durée de fonctionnement sur l'écran principal.
5. Appuyez sur **OK**. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

8.6 Modification des réglages du minuteur

Vous pouvez modifier la durée à tout moment en cours de cuisson.

1. Appuyez sur la touche .
2. Réglez la valeur du minuteur.

3. Appuyez sur la touche OK.

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Insertion des accessoires

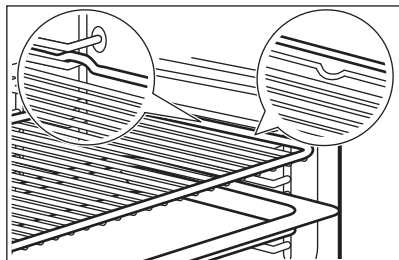
Accessoires disponibles en fonction du modèle. Scannez le code QR pour vérifier comment utiliser les accessoires fournis avec votre appareil. Vous pouvez commander les accessoires en option séparément. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre revendeur local.



Utilisez uniquement des récipients et des matériaux adaptés. Reportez-vous au paragraphe « Ustensiles et matériaux adaptés aux micro-ondes » dans le chapitre « Conseils ».

Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité et empêche l'inclinaison. Les crans 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 grille touche l'arrière de l'intérieur du four et que les pieds pointent vers le bas.



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

Si votre grille métallique comporte un pas, positionnez-le vers l'avant 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. Vous pouvez l'utiliser avec les modes de cuisson standard et les fonctions combinées du micro-ondes.

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.

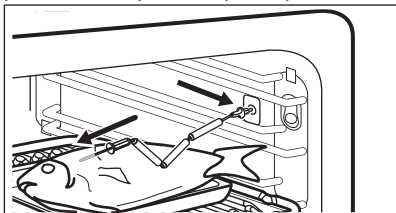
1. Allumez l'appareil.
2. Réglez le mode de cuisson ou un plat et, si nécessaire, la température du four. N'utilisez pas la sonde de cuisson avec les fonctions micro-ondes, uniquement les modes de cuisson standard et les

fonctions combinées du micro-ondes.
Reportez-vous à Utilisation quotidienne.

3. Insérez la sonde de cuisson dans le plat :

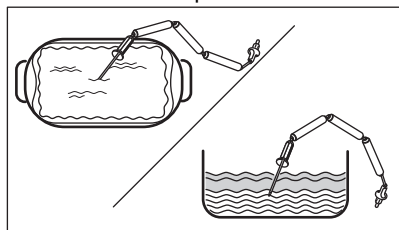
Viande, volaille et poisson

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 à la section 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. ● ● ● - appuyez pour définir l'option préférée :
 - Son alarme - lorsque les aliments atteignent la température au cœur, le signal sonore retentit.
 - Son et arrêt du four - lorsque les aliments atteignent la température à cœur, le signal sonore retentit et le four se met à l'arrêt.
7. Sélectionnez l'option et appuyez à plusieurs reprises sur OK pour accéder à l'écran principal.
8. Appuyez sur la touche START .
9. 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.
10. Débranchez la sonde alimentaire et sortez le plat de l'appareil.

10. CONSEILS

10.1 Recommandations de cuisson

Les processus de cuisson ne conviennent qu'à un seul niveau.

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
	Poids (kg)
	Puissance du micro-ondes (W)
	Niveau de la grille
	Heure de cuisson (min)

10.2 Cuisson basse température

Cette fonction permet de cuire des morceaux minces et tendres de viande et poisson.

10.3 Informations pour les laboratoires d'essais

Cuisson sur un seul niveau

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

Utilisez la sonde de cuisson pour mesurer la température à l'intérieur des aliments. Reportez-vous au tableau ci-dessous pour connaître le réglage de température recommandé pour l'appareil  °C qui vous permettra d'atteindre la température souhaitée à l'intérieur des aliments  °C

Pour la saveur et la couleur du rôti, faites frire la viande dans une poêle chaude pendant plusieurs minutes avant de la placer dans l'appareil. Placez les aliments dans le plat à rôti et mettez-le sur une grille métallique.

 °C	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

				°C	
Petits gâteaux, 20 par plateau ¹⁾	Chauffage Haut/ Bas	Plateau de cuisson ³⁾²⁾	2	150	18 - 28
Petits gâteaux, 20 par plateau ¹⁾	Chaleur tournante	Plateau de cuisson ³⁾²⁾	2	150	18 - 28
Génoise allégée ¹⁾	Chauffage Haut/ Bas	Grille métallique	1	170	25 - 35
Génoise allégée ¹⁾	Chaleur tournante	Grille métallique	1	170	28 - 38
Biscuits sablés ¹⁾	Chauffage Haut/ Bas	Plateau de cuisson ^{3) 2)}	2	140	28 - 38
Biscuits sablés ¹⁾	Chaleur tournante	Plateau de cuisson ^{3) 2)}	2	140	25 - 35
Tarte aux pommes ⁴⁾	Chauffage Haut/ Bas	Grille métallique	1	170	65 - 75
Tarte aux pommes ⁴⁾	Chaleur tournante	Grille métallique	1	170	57 - 67

					
Pain grillé 5) 1)	Gril	Grille métallique	2	230	7 - 12

1) Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte. N'utilisez pas la fonction : Préchauffage Rapide.

2) Placez le plateau de cuisson avec la pente vers l'arrière de l'intérieur du four.

3) Le plateau de cuisson doit toucher l'arrière de l'intérieur du four.

4) 2 pains moulés placés en diagonale (Ø 20 cm). Le droit doit être positionné plus à l'avant que le gauche.

5) Selon : IEC 60350-1:2016 et IEC 60350-1:2023.

Fonctions micro-ondes et combi micro-ondes

Tests conformes aux normes : EN 60705, IEC 60705.

Utilisez la grille métallique. Il doit toucher l'arrière de l'intérieur du four.

					
Génoise 1)	Micro-ondes	500	-	1	8 - 10
Rôti haché 2)1)	Micro-ondes	300	-	1	30 - 35
Crème anglaise aux œufs 3)	Micro-ondes	400	-	1	18 - 23
Décongélation de la viande hachée (500 g) 4)	Micro-ondes	200	-	1	7 - 8
Gâteaux 3)	Chauffage Haut/Bas + Micro-ondes	200	170	1	22 - 27
Gratin de pommes de terre 5)	Turbo Gril+ Micro-ondes	200	180	1	35 - 40
Poulet (1 100 g) 6)	Turbo Gril+ Micro-ondes	200	200	1	30
	Turbo gril	-			18 - 23

1) Tournez le récipient d'1/2 tour à la moitié du temps de cuisson.

2) Utilisez un film alimentaire MW approprié pendant la cuisson. Piquez le film alimentaire plusieurs fois avant de cuisiner.

3) Ne tournez pas les aliments pendant le processus de cuisson.

4) Retournez la viande à l'envers sur le côté le plus long, une fois après 1/3 et une deuxième fois après 2/3 du temps de cuisson écoulé.

5) Tournez le récipient d'1/4 de tour dans le sens des aiguilles d'une montre à la moitié du temps de cuisson.

6) Placez une assiette au fond du four. Placez le poulet directement sur la grille métallique avec le côté poitrine vers le bas. Après 30 min, retournez le poulet à l'envers et réglez le mode de cuisson sur : Turbo gril.

Recettes supplémentaires

						
Meringues 1)	Chauffage Haut/ Bas	Plateau de cuisson 3)2)	2	-	100	90 - 180

						
Meringues ¹⁾	Chaleur tournante	Plateau de cuisson ³⁾²⁾	2	-	100	90 - 180
Scones ¹⁾	Chauffage Haut/ Bas	Plateau de cuisson ²⁾	3	-	200	11 - 13
Scones ¹⁾	Chaleur tournante	Plateau de cuisson ²⁾	3	-	190	10 - 12
Poulet ⁴⁾	Turbo gril	Plateau de cuisson ²⁾	1	-	200	65 - 75
Popcorn ⁵⁾	Micro-ondes	Plaque plate en céramique	des-sous	700	-	3 - 4
Plats cuisinés, réfrigérés (1 portion) ^{7) 6)}	Micro-ondes	Grille métallique ⁸⁾	1	500	-	7 - 9
Liquides dans les biberons ⁹⁾	Micro-ondes	-	des-sous	1000	-	0.5
Lasagnes, surgelées (400 g) ¹⁰⁾	Turbo Gril+ Micro-ondes	Grille métallique ⁸⁾	1	100	210	23 - 28
Lasagnes, surgelées (600 g) ¹⁰⁾	Chauffage Haut/Bas + Micro-ondes	Grille métallique ⁸⁾	1	200	190	48 - 53
Pizza, surgelée ¹⁰⁾	Chauffage Haut/Bas + Micro-ondes	Grille métallique ⁸⁾	1	200	210	12 - 16
Mélange de légumes grillés	Turbo Gril+ Micro-ondes	Grille métallique ⁸⁾	1	300	180	20 - 25
Champignons farcis	Turbo Gril+ Micro-ondes	Grille métallique ⁸⁾	1	300	180	12 - 17
Lasagne avec feuilles de pâtes sèches	Chauffage Haut/Bas + Micro-ondes	Grille métallique ⁸⁾	1	200	165	30 - 35

1) Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte. N'utilisez pas la fonction : Préchauffage Rapide.

2) Placez le plateau de cuisson avec la pente vers l'arrière de l'intérieur du four.

3) Utilisez un papier cuisson.

4) Placez le poulet avec le côté poitrine vers le bas. Retournez la viande à l'envers à la moitié du temps de cuisson.

5) Le sac doit être retiré de l'appareil lorsque les grains cessent de sauter.

6) Couvrez les aliments avec un couvercle en plastique compatible micro-ondes.

7) Tournez le récipient d'1/2 tour à la moitié du temps de cuisson.

8) La grille métallique doit toucher l'arrière de l'intérieur du four.

9) Positionnez le flacon au centre du fond de la cavité sans utiliser d'accessoires.

10) Ne tournez pas les aliments pendant le processus de cuisson.

10.4 Recommandations pour le micro-ondes

Placez les aliments au centre de la grille métallique. Utilisez le premier niveau de la grille.

Pour de meilleurs résultats, retournez ou remuez les aliments à la moitié du temps de cuisson.

De temps en temps, mélangez les plats liquides en cours de cuisson.

Mélangez les aliments avant de les servir.

Placez la cuillère dans la tasse ou le verre lorsque vous chauffez des liquides, afin d'améliorer la répartition de la chaleur et éviter de trop faire bouillir. La cuillère ne doit pas toucher l'intérieur du four, car cela pourrait provoquer des étincelles.

Placez les aliments dans l'appareil sans les emballer. Les plats préparés emballés peuvent être placés dans l'appareil uniquement si l'emballage est adapté à la cuisson au micro-ondes. Reportez-vous à la section Conseils, Ustensiles de cuisine et matériaux adaptés aux micro-ondes.

Ne couvrez pas les aliments lorsque vous utilisez les fonctions combinées Micro-ondes. Reportez-vous à Utilisation quotidienne.

N'utilisez pas les fonctions Micro-ondes ou les fonctions combinées Micro-ondes lorsqu'il n'y a pas de nourriture à l'intérieur de l'appareil.

Cuisson au micro-ondes

Couvrez les aliments pour la cuisson ou le réchauffage avec les fonctions Micro-ondes. Si vous souhaitez que les aliments restent croustillants, faites-les cuire sans les couvrir.

Ne cuisez pas trop les plats en réglant une puissance ou une durée trop élevées. Les aliments peuvent se dessécher, brûler ou prendre feu.

N'utilisez pas l'appareil pour cuire des œufs ou des escargots dans leur coquille car ils peuvent exploser. Percez le jaune des œufs au plat avant de les réchauffer.

Percez plusieurs fois les aliments comportant une peau ou pelez-les avant de les faire cuire.

Coupez les légumes en morceaux de même taille.

Après avoir mis à l'arrêt l'appareil, sortez le plat et laissez-le reposer pendant quelques minutes pour que la chaleur se répartisse uniformément.

Décongélation au micro-ondes

Placez les aliments surgelés déballés sur une petite assiette retournée avec un récipient en dessous, ou sur une grille de décongélation ou une passoire en plastique afin que l'eau de décongélation puisse s'évacuer.

Retirez ensuite les morceaux décongelés.

Vous pouvez utiliser une puissance de micro-ondes plus élevée pour cuire les fruits et légumes sans les décongeler.

Le tournage améliore les résultats. Pour les aliments sensibles tels que la viande, retournez-les deux fois pendant la décongélation.

10.5 Ustensiles de cuisine et matériaux adaptés aux micro-ondes

Pour la cuisson au micro-ondes, n'utilisez que des récipients et matériaux adaptés. Utilisez le tableau ci-dessous comme référence.

Vérifiez les caractéristiques des ustensiles de cuisine/des matériaux/du récipient alimentaire avant utilisation.

Pour les autres récipients de cuisson à micro-ondes qui ne sont pas répertoriés dans ce tableau, suivez les instructions du fabricant.

Ustensiles de cuisine / Matériaux			
Verre et porcelaine allant au four ne contenant aucun composant métallique, par ex. le verre résistant à la chaleur	✓	✓	✓

Ustensiles de cuisine / Matériaux			
Verre et porcelaine n'allant pas au four sans décor en argent, or, platine ou métal	✓	X	X
Verre et vitrocéramique en matériau résistant aux températures élevées/basses	✓	✓	✓
Récipients en céramique et en faïence allant au four sans composant en quartz ou en métal ni vernis contenant du métal	✓	✓	✓
Céramique, porcelaine et faïence dont le fond n'est pas verni ou avec de petits trous, par exemple sur les poignées	X	X	X
Plastique résistant à la chaleur jusqu'à 200 °C	✓	✓	X
Carton, papier uniquement	✓	X	X
Film étirable	✓	X	X
Film étirable pour micro-ondes	✓	✓	X
Plats à rôtir en métal, par ex. en émail, en fonte	X	X	X
Moules à gâteaux, laqués noirs ou avec revêtement en silicone	X	X	X
Plateau de cuisson	X	X	X
Grille métallique	✓	✓	✓

10.6 Réglages de puissance

Les données ci-dessous sont fournies à titre indicatif uniquement.

800 - 1000 W

- Chauffage de liquides

600 - 700 W

- Faire mijoter du riz
- Cuisson des légumes
- Popcorn

400 - 500 W

- Réchauffer des plats pour une assiette
- Faire mijoter des ragôts

- Décongélation et réchauffage de plats cuisinés surgelés

300 W

- Cuire / Réchauffer des aliments délicats
- Réchauffer des aliments pour bébés
- Poursuivre la cuisson

100 - 200 W

- Décongélation de pain, fruits, gâteaux, pâtisseries, fromage, beurre, viande et poisson
- Faire fondre du chocolat et du beurre

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.
- Nettoyez soigneusement la voûte de l'appareil pour éliminer les résidus et la graisse.
- 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.

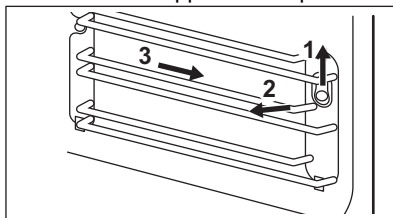
Accessoires

- 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 Retrait des supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Tirez avec précaution les supports de grille vers le haut et sortez-les du loquet avant.
3. Sortez les supports de la prise arrière.



Installer les supports de grille dans l'ordre inverse.

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

11.3 Remplacement de l'ampoule

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de brûlures, le couvercle en verre peut être chaud. Utilisez un gant de protection lorsque vous touchez l'ampoule.

Seul le service après vente est autorisé à remplacer l'ampoule. Contactez le service après-vente agréé.

12. DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Que faire si...

Description du problème	Cause et solution
Vous ne pouvez pas mettre l'appareil en fonctionnement ni le faire fonctionner.	L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.

Description du problème	Cause et solution
L'appareil ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée. Pour régler l'horloge, reportez-vous à la section Fonctions de l'horloge. La porte n'est pas correctement fermée. Le fusible a disjoncté. Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si le problème se reproduit, faites appel à un électricien qualifié. Sécurité enfants est activée.
L'éclairage est éteint.	L'ampoule est grillée. Remplacez l'ampoule. Pour plus de détails, reportez-vous à la section Entretien et nettoyage.

12.2 Codes d'erreur

Quand une erreur de logiciel se produit, l'affichage indique un message d'erreur. Vous trouverez la liste des problèmes dans le tableau ci-dessous. Lorsque le message d'erreur suivant continue à apparaître sur l'affichage, un sous-système défectueux a peut-être été désactivé. Dans ce cas, vous devez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.

Code et description	Solution
F102 - la porte n'est pas complètement fermée ou le verrouillage de la porte est cassé.	Refermez la porte. Mettez à l'arrêt puis de nouveau en fonctionnement l'appareil.
F111 - la Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée dans la prise.	Enfoncez bien la Sonde de cuisson dans la prise.
F240, F439 - les champs tactiles de l'affichage ne fonctionnent pas correctement.	Nettoyez la surface de l'affichage. Vérifiez que les champs tactiles sont propres.
F908 - le système de l'appareil ne peut pas se connecter au bandeau de commande.	Mettez à l'arrêt puis de nouveau en fonctionnement l'appareil.
F131 - la température du capteur magnétron est trop élevée. ¹⁾	Mettez à l'arrêt l'appareil et attendez qu'il refroidisse. Mettez de nouveau l'appareil en fonctionnement.

¹⁾ Si l'une de ces erreurs se produit, les autres fonctions de l'appareil continuent à fonctionner normalement.

12.3 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 (uniquement lorsque vous utilisez une fonction sans micro-ondes).

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.

Si un programme avec Durée est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants s'éteignent automatiquement plus tôt dans certaines fonctions de l'appareil.

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.

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 كثيراً أثناء الطهي. حافظ على نظافة حشية الباب وتأكد من أنها مثبتة بشكل سليم في مكانها.

استخدم أواني طهي معدنية وعلب وحوايات داكنة غير عاكسة لتحسين توفير الطاقة (فقط عندما تستخدم وظيفة غير الميكروويف).

لا تقم بتسخين الجهاز مسبقاً 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 ممكناً، استخدم وظائف الطهي مع المروحة لحفظ الطاقة.

الحرارة المتبقية

إذا زادت فترة الطهي عن 30 دقيقة، فافض 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 دافئاً أو أطباقاً أخرى دافئة.

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

في بعض وظائف الجهاز، إذا تم تفعيل برنامج المدة وكان وقت الطهي أطول من 30 دقيقة، فسيتم إيقاف تشغيل عناصر التسخين تلقائياً في وقت مبكر.

الحفاظ على سخونة الطعام

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

الطهي مع انطفاء المصباح

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

14. السعودية - خدمة العملاء

الدمام، المملكة العربية السعودية.

العنوان البريدي:

ص. ب. 2728 الرياض 11461

المملكة العربية السعودية

هاتف: +966 11 243-9732

فاكس: +966 11 243-9674

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

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

وصف المشكلة	السبب والتعويض
الجهاز لا يسخن.	الساعة غير مضبوطة. لضبط الساعة، راجع وظائف الساعة.
	الباب غير مغلق بشكل صحيح.
	المنصهر تالف. تأكد من أن المنصهر هو سبب المشكلة. إذا تكررت مشكلة المنصهر، اتصل بفني كهرباء مؤهل.
	Child Lock (قفل منع عبث الأطفال) مفعل.
ينطفئ المصباح.	احتراق المصباح. استبدل المصباح. لمزيد من التفاصيل، راجع العناية والتنظيف.

12.2 رموز الخطأ

عند حدوث خطأ في البرنامج، تعرض الشاشة رسالة خطأ. بإمكانك الاطلاع على قائمة المشكلات في الجدول أدناه. عندما استمرار رسالة الخطأ التالية في الظهور على الشاشة، فهذا يعني أنه ربما تم تعطيل النظام الفرعي المعيب. في هذه الحالة، اتصل على الوكيل أو مركز خدمة معتمد.

الكود والوصف	الإصلاح
F102 - الباب غير مغلق بالكامل أو قفل الباب مكسور.	أغلق الباب. لتشغيل وإيقاف تشغيل الجهاز.
F111 - Food Sensor (مستشعر الطعام) غير مُدخّل بشكل صحيح في المقبس.	قم Food Sensor (مستشعر الطعام) بتوصيل المقبس بالكامل.
F240, F439 - حقول اللمس على الشاشة لا تعمل بشكل صحيح.	نظف سطح الشاشة. تأكد من عدم وجود أوساخ على حقول اللمس.
F908 - لا يستطيع نظام الفرن الاتصال بلوحة التحكم.	لتشغيل وإيقاف تشغيل الجهاز.
F131 - درجة حرارة مستشعر الماجنترون مرتفعة جدًا. (1)	إوقف تشغيل الجهاز وانتظر حتى يبرد. قم بتشغيل الجهاز مرة أخرى.

(1) في حالة حدوث أحد هذه الأخطاء، فإن بقية وظائف الفرن ستواصل العمل كالمعتاد.

12.3 بيانات الخدمة

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

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

نوصي بكتابة البيانات هنا:

الطراز (MOD.):
رقم المنتج (PNC):
الرقم التسلسلي (S.N.):

13. كفاءة الطاقة

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

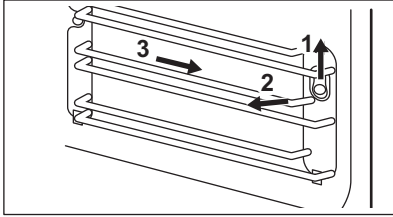
استهلاك الطاقة في وضع الاستعداد	0.8 وات
الحد الأقصى من الوقت المطلوب لوصول الجهاز تلقائيًا إلى وضع الطاقة المنخفضة المناسب	20 دقيقة (دقائق)

11. العناية والتنظيف

11.2 دعامات الأرفف

قم بإزالة دعامات الأرفف لتنظيف الجهاز.

1. أوقف تشغيل الجهاز وانتظر حتى يبرد.
2. اسحب دعامات الرف بعناية لأعلى ولخارج المزلاج الأمامي.
3. اسحب الدعامات خارج المزلاج الخلفي.



رَكِّبْ دعامات الأرفف بتسلسل عكسي.

في حال تم تزويد المسارات التلسكوبية، يجب أن تشير المسامير المثبتة إلى الأمام.

11.3 استبدال المصباح

⚠ تحذير

خطر الحروق، قد يكون الغطاء الزجاجي ساخناً.
استخدم قفازاً واقياً عند لمس المصباح.

لا يُسمح إلا بإجراء الصيانة لاستبدال المصباح. اتصل
بمركز الخدمة المعتمد الخاص بك.

⚠ تحذير

راجع فصول الأمان.

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 بوسائل تنظيف خفيف.
- الاستخدام اليومي
- نظف الجهاز من الداخل بعد كل استخدام. قد يتسبب تراكم الدهون أو بقايا الطعام الأخرى في حدوث حريق.
- نظف سقف الجهاز بعناية من البقايا والدهون.
- 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.

12. استكشاف الأعطال وإصلاحها

⚠ تحذير

راجع فصول الأمان.

12.1 ماذا تفعل لو...

وصف المشكلة	السبب والتعويض
يتعذر عليك تشغيل أو تشغيل الجهاز.	الجهاز غير متصل بمصدر كهرباء أو أنه متصل بشكل غير صحيح.

10.5 أواني الطهي والمواد المناسبة للاستخدام بالميكروويف

مع الميكروويف، لا تستخدم سوى الأواني والمواد المناسبة. استخدم الجدول التالي كمرجع.

تحقق من مواصفات أواني الطهي/المواد/حاويات الطعام قبل الاستخدام.

بالنسبة إلى أواني الطهي الأخرى الخاصة بالميكروويف غير المذكورة في هذا الجدول، اتبع تعليمات جهة التصنيع.

فك التجمد بالميكروويف

قم بوضع الطعام المجمد غير المغلف على طبق صغير مغلول بحاوية أسفله، أو على رف لفك التجمد أو منخل بلاستيكي بحيث يمكن أن يتسرب سائل فك التجمد للخارج.

قم بإزالة القطع التي تم فك تجمدها لاحقًا.

يمكنك استخدام طاقة عالية للميكروويف لطهي الفاكهة والخضراوات دون فك تجمدها أولاً.

يؤدي التقلب إلى تحسين النتائج. للأطعمة الحساسة مثل اللحوم، قلبها مرتين خلال عملية الإذابة.

أواني الطهي / المواد			
			
✓	✓	✓	الزجاج والبورسلين المقاومين لحرارة الفرن بدون مكونات معدنية، مثل الزجاج المقاوم للحرارة
✗	✗	✓	الزجاج والبورسلين غير المقاومين لحرارة الفرن بدون فضة أو ذهب أو بلاتينيوم أو زخارف معدنية أخرى
✓	✓	✓	الزجاج والسيراميك الزجاجي المصنوعين من مواد مقاومة لحرارة الفرن/البودة الشديدة
✓	✓	✓	أواني السيراميك والأواني الخزفية المقاومة للفرن ذات القاع غير المطلي أو المكونات المعدنية والطبقات التي بها معادن
✗	✗	✗	أواني السيراميك والبورسلين والأواني الخزفية ذات القاع غير المطلي أو التي بها فتحات صغيرة، على المقابض مثلاً
✗	✓	✓	بلاستيك مقاوم للحرارة حتى 200 درجة مئوية ° م
✗	✗	✓	ورق مقوى، ورق فقط
✗	✗	✓	غلاف بلاستيكي
✗	✓	✓	غلاف بلاستيكي للميكروويف
✗	✗	✗	أطباق الشواء المصنوعة من المعدن، مثل طبقة المينا وحديد الصب
✗	✗	✗	علب الطهي، المطلية بالورنيش الأسود أو المطلية بالسيليكون
✗	✗	✗	صينية خبز
✓	✓	✓	رف سلكي

400 - 500 وات

- تسخين الوجبات ذات الطبق الواحد
- طهي البخنة
- فك تجمد الطعام وتسخين الوجبات المجمدة
- 300 وات
- طهي/تسخين الطعام الرقيق
- تسخين طعام الأطفال
- الاستمرار في الطهي

10.6 إعدادات الطاقة

البيانات الواردة أدناه لأغراض الإرشاد فقط.

800 - 1000 وات

- تسخين السوائل
- 600 - 700 وات
- طهي الأرز
- طهي الخضراوات
- الفشار

						
53 - 48	190	200	1	رف سلكي (8)	Conventional Cooking + MW (الطهي التقليدي + الميكروويف)	لازانيا، مجمدة (600 جم) (10)
16 - 12	210	200	1	رف سلكي (8)	Conventional Cooking + MW (الطهي التقليدي + الميكروويف)	بيتزا، مجمدة (10)
25 - 20	180	300	1	رف سلكي (8)	Turbo Grilling + MW (شواء تريو + ميكروويف)	الخضروات المشوية المشككة
17 - 12	180	300	1	رف سلكي (8)	Turbo Grilling + MW (شواء تريو + ميكروويف)	عيش غراب محشي
35 - 30	165	200	1	رف سلكي (8)	Conventional Cooking + MW (الطهي التقليدي + الميكروويف)	لازانيا مع شرائح معكرونة جافة

- (1) سخن الجهاز مسبقاً حتى يتم الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة. لا تستخدم وظيفة : Fast Heat Up (التسخين السريع).
- (2) استخدم صينية الخبز بحيث يكون الميل في اتجاه الجزء الخلفي من الجزء الداخلي للفرن.
- (3) استخدم ورق الخبز.
- (4) ضع الدجاجة بحيث يكون جانب الصدر لأسفل. اقلبها رأساً على عقب في منتصف مدة الطهي.
- (5) يجب إخراج الكيس من الجهاز عندما تتوقف النواة عن الانزلاق.
- (6) قم بتغطية الطعام بغطاء بلاستيكي قابل للتجفيف.
- (7) أدر الوعاء بشكل دائري بمقدار النص، في منتصف مدة الطهي.
- (8) يجب أن يلمس الرف السلكي الجزء الخلفي من الجزء الداخلي للفرن.
- (9) ضع الزجاجاة في وسط قاعدة التجويف دون استخدام أي ملحقات.
- (10) لا تقم بتدوير الطعام أثناء عملية الطهي.

10.4 توصيات الميكروويف

ضع الطعام في وسط الرف السلكي. استخدم موضع الرف الأول.

قلّب الطعام أو اخلطه في منتصف وقت الطهي لتحسين النتائج.

قلّب الأطباق السائلة من وقت لآخر.

قلّب الطعام قبل تقديمه.

ضع المعلقة في الكوب أو الزجاج عند تسخين السوائل، لتحسين توزيع الحرارة وتجنب الإفراط في الغليان. يجب ألا تلمس المعلقة أي جزء من الجزء الداخلي للفرن، فقد يتسبب ذلك في شرر.

ضع الطعام في الجهاز بدون تغليف. يمكن وضع الوجبات الجاهزة المعبأة في الجهاز فقط عندما تكون العبوة آمنة في الميكروويف. راجع تلميحات وتصانح، وأواني الطهي والمواد المناسبة للاستخدام في الميكروويف.

لا تقم بتغطية الطعام عند استخدام وظائف الميكروويف المتعدد. ارجع إلى الاستخدام اليومي.

لا تستخدم وظائف الميكروويف أو وظائف الميكروويف المجمعة في حالة عدم وجود طعام داخل الجهاز.

الطهي بالميكروويف

قم بتغطية الطعام للطهي أو إعادة التسخين بوظائف الميكروويف. قم بطهي الطعام بدون غطاء وذلك إذا كنت ترغب في الحفاظ على قرمشته.

لا تفرط في طهي الأطباق عن طريق ضبط الطاقة والوقت على مستوى عالٍ جداً. يمكن أن يجف الطعام أو يحترق أو يسبب حريقاً.

لا تستخدم الجهاز لطهي البيض أو القواقع بقشرتها نظراً لأنها قد تتفجر. انقب صفار البيض أو البيض المقلي قبل إعادة تسخينه.

انقب الطعام الذي به جلد أو قشره عدة مرات قبل الطهي.

قطع الخضراوات إلى قطع متساوية الحجم.

بعد إطفاء الجهاز، أخرج الطعام واتركه لعدة دقائق للسماح بتوزيع الحرارة بالتساوي.

		°C			
27 - 22	1	170	200	Conventional Cooking + MW (الطهي التقليدي + الميكروويف)	كين (3)
40 - 35	1	180	200	Turbo Grilling + MW (شواء تريو + ميكروويف)	غراناتان البطاطس (5)
30	1	200	200	Turbo Grilling + MW (شواء تريو + ميكروويف)	دجاج (1100 جم) (6)
23 - 18			-	Turbo Grilling (شواء تريو)	

- (1) أدر الوعاء بشكل دائري بمقدار النص، في منتصف مدة الطهي.
- (2) استخدم الميكروويف المناسب في أثناء الطهي. انقب ورق الف الشفاف عدة مرات قبل الطهي.
- (3) لا تقم بتدوير الطعام أثناء عملية الطهي.
- (4) اقلب اللحم رأساً على عقب على أطول جانب، مرة واحدة بعد الثلث ومرة ثانية بعد الثلثين من وقت الطهي المنقضي.
- (5) أدر الوعاء في اتجاه عقارب الساعة بمقدار الربع، في منتصف مدة الطهي.
- (6) ضع طبقاً في أسفل الفرن. ضع الدجاجة مباشرة على الرف السلكي مع جعل جانب الصدر لأسفل. بعد 30 دقيقة (دقائق)، اقلب الدجاج رأساً على عقب وقم بتغيير وظيفة التسخين إلى: Turbo Grilling (شواء تريو).

وصفات إضافية

	°C					
180 - 90	100	-	2	صينية خبز (2) (3)	Conventional Cooking (الطهي التقليدي)	مارينج (1)
180 - 90	100	-	2	صينية خبز (2) (3)	True Fan Cooking (الطهي الأمثل باستخدام المروحة)	مارينج (1)
13 - 11	200	-	3	صينية خبز (2)	Conventional Cooking (الطهي التقليدي)	كعكات محشوة (1)
12 - 10	190	-	3	صينية خبز (2)	True Fan Cooking (الطهي الأمثل باستخدام المروحة)	كعكات محشوة (1)
75 - 65	200	-	1	صينية خبز (2)	Turbo Grilling (شواء تريو)	دجاج (4)
4 - 3	-	700	أسفل	لوح سيراميكي مسطح	Microwave (ميكروويف)	فشار (5)
9 - 7	-	500	1	رف سلكي (8)	Microwave (ميكروويف)	وجبات مطبوخة، مبردة (جزء واحد) (6) (7)
0.5	-	1000	أسفل	-	Microwave (ميكروويف)	سوائل في زجاجات الأطفال (9)
28 - 23	210	100	1	رف سلكي (8)	Turbo Grilling + MW (شواء تريو + ميكروويف)	لازانيا، مجمدة (400 جم) (10)

10.3 معلومات لمعاهد الاختبار

الطهي على مستوى واحد
الاختبار وفقاً لـ: EN 60350-1، IEC 60350-1.

	°C				
28 - 18	150	2	صينية خبز (2) (3)	Conventional Cooking (الطهي التقليدي)	فطائر صغيرة (20 لكل صينية) (1)
28 - 18	150	2	صينية خبز (2) (3)	True Fan Cooking (الطهي الأمثل باستخدام المروحة)	فطائر صغيرة (20 لكل صينية) (1)
35 - 25	170	1	رف سلكي	Conventional Cooking (الطهي التقليدي)	كعكة إسفنجية بدون دهون (1)
38 - 28	170	1	رف سلكي	True Fan Cooking (الطهي الأمثل باستخدام المروحة)	كعكة إسفنجية بدون دهون (1)
38 - 28	140	2	صينية خبز (2) (3)	Conventional Cooking (الطهي التقليدي)	مخبوز هش (1)
35 - 25	140	2	صينية خبز (2) (3)	True Fan Cooking (الطهي الأمثل باستخدام المروحة)	مخبوز هش (1)
75 - 65	170	1	رف سلكي	Conventional Cooking (الطهي التقليدي)	فطيرة التفاح (4)
67 - 57	170	1	رف سلكي	True Fan Cooking (الطهي الأمثل باستخدام المروحة)	فطيرة التفاح (4)
12 - 7	230	2	رف سلكي	Grill (الشواء)	الشوي (1) (5)

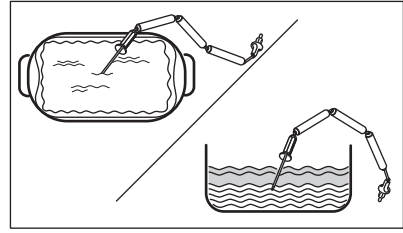
- (1) سخن الجهاز مسبقاً حتى يتم الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة. لا تستخدم وظيفة: Fast Heat Up (التسخين السريع).
- (2) استخدم صينية الخبز بحيث يكون الميل في اتجاه الجزء الخلفي من الجزء الداخلي للفرن.
- (3) يجب أن تلمس صينية الطهي الجزء الخلفي من الجزء الداخلي للفرن.
- (4) عليتان موضوعتان بشكل قطري (20 Ø سم). الجانب الأيمن الذي سيتم وضعه في الامام أكثر من الجانب الأيسر.
- (5) وفقاً لما يلي: IEC 60350-1:2016 و IEC 60350-1:2023.

وظيفة الميكروويف المتعدد ومعايير الميكروويف
الاختبار وفقاً لـ: EN 60705، IEC 60705.

استخدم رف شبكي. يجب أن يلمس الجزء الخلفي من الجزء الداخلي للفرن.

	°C				
10 - 8	-	1	500	Microwave (ميكروويف)	كعكة إسفنجية (1)
35 - 30	-	1	300	Microwave (ميكروويف)	رغيف لحم (2) (1)
23 - 18	-	1	400	Microwave (ميكروويف)	كاسترد البيض (3)
8 - 7	-	1	200	Microwave (ميكروويف)	فك تجمد اللحم المفروم (500 جم) (4)

- Sound Alarm (إنذار صوتي) - عندما يصل الطعام إلى درجة الحرارة الأساسية، تصدر إشارة صوتية.
 - Sound Alarm and stop cooking (إنذار صوتي وإيقاف الطهي) - عندما يصل الطعام إلى درجة الحرارة الأساسية، تصدر إشارة صوتية ويتوقف الطهي.
7. حدد الخيار وكرر الضغط على OK للانتقال إلى الشاشة الرئيسية.
8. اضغط على START.
9. عندما يصل الطعام إلى درجة الحرارة المضبوطة، تصدر إشارة صوتية. تحقق مما إذا كان الطعام جاهزاً. قم بتمديد وقت الطهي، إذا لزم الأمر.
10. أزل قابس مستشعر الطعام من المقبس وقم بإزالة الطبق من الفرن.



4. قم بتوصيل مستشعر الطعام بالمقبس الموجود داخل الجهاز. يرجى الرجوع إلى وصف المنتج. تعرض الشاشة درجة الحرارة الحالية لمستشعر الطعام.
5. اضغط لضبط درجة الحرارة الرئيسية للمستشعر.
6. • • • - اضغط لضبط الخيار المفضل:

10. تلميحات ونصائح

10.1 نصائح للطهي

عمليات الطهي والخبز مناسبة فقط على مستوى واحد.

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	
درجة الحرارة	°C
الملحقات	
الوزن (كجم)	

طاقة الميكرويف (وات)

موضع الرف

وقت الطهي (دقيقة (دقائق))

10.2 Slow Cooking (طهي بطيء)

تسمح لك هذه الوظيفة بتحضير قطع اللحم الطري والخالي من الدهون والسمك. استخدم مستشعر الطعام لقياس درجة الحرارة داخل الطعام. راجع الجدول أدناه لمعرفة إعداد درجة حرارة الجهاز

الموصى به °C سيسمح لك بتحقيق درجة الحرارة المرغوبة داخل الطعام °C

لنهكة لشيء واللون، قم بقلبي اللحم في إناء ساخن لعدة دقائق قبل إدخاله في الجهاز. ضع الطعام في طبق الشواء وضعه على رف سلكي.

°C	°C
90	65 >
110	75 - 66
150	75 <

9. استخدام الملحقات



تحذير
راجع فصول الأمان.

9.1 إدخال الملحقات

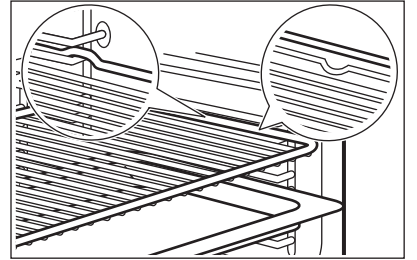


الملحقات متاحة حسب الطراز. امسح رمز QR للتحقق من كيفية استخدام الملحقات المرفقة مع جهازك. يمكنك طلب الملحقات الاختيارية بشكل منفصل. لمزيد من المعلومات، يرجى الاتصال بالمورد المحلي لديك.

لا تستخدم سوى أواني الطهي والمواد المناسبة. راجع فصل "تلميحان ونصائح"، المواد وأواني الطهي المناسبة للميكروويف.

يؤدي الثقب الصغير في الأعلى إلى زيادة السلامة وتوفير الحماية من الميل. التلمحات 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 ملاصقة الرف للجزء الخلفي من الجزء الداخلي للفرن وأن القوائم تشير إلى الأسفل.



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

إذا كان رف الأسلاك يحتوي على تنوء، فضعه باتجاه الجزء الأمامي من الجزء الداخلي للفرن.

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

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

9.2 Food Sensor (مستشعر الطعام)

يقيس درجة الحرارة داخل الطعام. يمكنك استخدامه مع وظائف التسخين القياسية والمجمعة للميكروويف.

يوجد درجتا حرارة يجب ضبطهما:

- $^{\circ}\text{C}$ - درجة الحرارة داخل الجهاز. يجب أن تكون على الأقل 25°C درجة على الأقل من درجة الحرارة الداخلية للطعام.
- $^{\circ}\text{F}$ - درجة الحرارة الرئيسية للطعام.

التوصيات:

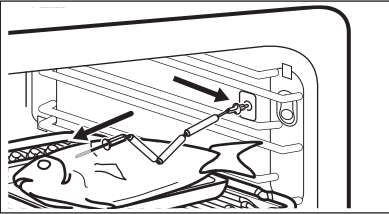
- يجب أن تكون المكونات بدرجة حرارة الغرفة.
- لا تستخدمه مع أطباق السوائل.
- في أثناء الطهي يجب إدخال إبرة مستشعر الطعام بالكامل في الطبق.

الطهي باستخدام: Food Sensor (مستشعر الطعام)



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

1. قم بتشغيل الجهاز.
2. اضبط وظيفة الحرارة أو الطبق، ودرجة حرارة الفرن إذا لزم الأمر.
لا تستخدم مستشعر الطعام مع وظائف الميكروويف، وإنما مع وظائف التسخين القياسية فقط ووظائف الميكروويف المجمعة. يرجى الرجوع إلى الاستخدام اليومي.
أدخل مستشعر الطعام داخل الطبق:
3. اللحم والدواجن والسماك
أدخل الإبرة الكاملة لمستشعر الطعام في اللحم أو السمك في الجزء الأكثر سمكاً.



طاجن
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.

7.5 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.

8. وظائف الساعة

8.1 وصف وظائف الساعة

الوظيفة	الوصف
Timer (الموقت)	اضبط طول مدة الطهي. الحد الأقصى 23 ساعة 59 دقيقة (دقائق). يمكنك تحديد الإجراء الذي سيتم تنفيذه عند انتهاء الوقت المحدد من خلال تعيين الخيار المفضل: End Action (إجراء الانتهاء).
End Action (الانتهاء)	Sound Alarm (إنذار صوتي) - عندما يكون الوقت منوطًا، يصدر تنبيه صوتي. يمكن ضبط هذه الوظيفة في أي وقت، حتى في حال كان الجهاز مطفأ.
	Sound Alarm and stop cooking (إنذار صوتي وإيقاف الطهي) - عند انتهاء الوقت، يصدر تنبيه صوتي وتتوقف وظيفة التسخين. غير متاحة لوظائف الميكروويف.
	Pop up message only (الرسالة المنبثقة فقط) - عند انتهاء الوقت، تظهر الرسالة على الشاشة. يمكن ضبط هذه الوظيفة في أي وقت، حتى في حال كان الجهاز مطفأ.
Delayed start (البدء المؤجل)	لتأجيل بدء و/أو انتهاء الطهي. غير متاحة لوظائف الميكروويف.
Time Extension (تمديد الوقت)	لتمديد وقت الطهي.
Uptimer (موقت التشغيل)	لإظهار مدة تشغيل عمل الجهاز. الحد الأقصى 23 ساعة 59 دقيقة (دقائق). يمكنك تشغيل الوظيفة وإيقاف تشغيلها. هذه الوظيفة ليس لها تأثير على تشغيل الجهاز.

8.2 الإعداد: Time of Day (الوقت من اليوم)

1. قم بتشغيل الجهاز.
2. اضغط على: Time of Day (الوقت من اليوم).
3. اضبط الوقت.
4. اضغط على OK.

8.3 الإعداد: Timer (الموقت)

1. اختر وظيفة تسخين واضبط درجة الحرارة.
2. اضغط على ⌚.

3. اضبط الوقت.
- يمكنك تحديد إجراء النهاية المفضل بالضغط على

• • •

4. اضغط على OK. كرر الإجراء حتى تظهر الشاشة الرئيسية.
- عندما يتبقى 10% من وقت الطهي المحدد ويبدو أن الطعام لم ينضج بعد، يمكنك تمديد فترة الطهي.
- يمكنك أيضًا تغيير وظيفة التسخين. لتمديد مدة الطهي اضغط على 1min+.

8.4 الإعداد: Delayed start (البدء المؤجل)

1. اضبط وظيفة التسخين ودرجة الحرارة.
2. اضغط على ⌚.
3. اضبط وقت الطهي.
4. اضغط على • • •.
5. اضغط على: Delayed start (البدء المؤجل).
6. اختر وقت البدء المرغوب.
7. اضغط على OK. كرر الإجراء حتى تظهر الشاشة الرئيسية.

8.5 الإعداد: Uptimer (موقت التشغيل)

1. اضغط على ⌚.
2. اضغط على • • •.
3. اضغط على: Uptimer (موقت التشغيل).
4. اسحب أو اضغط على ⏻ لعرض وقت التشغيل على الشاشة الرئيسية.
5. اضغط على OK. كرر الإجراء حتى تظهر الشاشة الرئيسية.

8.6 تغيير إعدادات الموقت

يمكنك تغيير الوقت المضبوط خلال الطهي في أي وقت.

1. اضغط على ⌚.
2. اضبط قيمة الموقت.
3. اضغط على OK.

بالنسبة لبعض الأطباق يمكنك أيضاً الطهي باستخدام Food Sensor (مستشعر الطعام). درجة طهي الطبق:

- Rare (نبي)
- Medium (متوسط)
- Well Done (كامل النضج)

بالنسبة لبعض الأطباق، يمكنك أيضاً الطهي باستخدام Weight Automatic (الوزن التلقائي).

1. قم بتشغيل الجهاز.
2. اضغط على .
3. اضغط على  أدخل Assisted Cooking (طهي مساعد).
4. اختر طبق ونوع الطعام.
5. ضع الطعام داخل الجهاز واضغط على START. تحقق مما إذا كان الطعام جاهزاً عند انتهاء عمل الوظيفة. قم بتمديد وقت الطهي، إذا لزم الأمر.

7. وظائف إضافية

7.1 Favourites (المفضلات) ☆

يمكنك حفظ ما يصل إلى 3 من إعداداتك المفضلة، مثل وظيفة التسخين ووقت الطهي.

1. قم بتشغيل الجهاز.
2. حدد الإعداد المفضل.
3. اضغط على .
4. حدد: Favourites (المفضلات) / حفظ الإعدادات الحالية.
5. اضغط على + لإضافة الإعداد إلى قائمة: Favourites (المفضلات).
6. اضغط على OK.
7. اضغط لإعادة ضبط الإعداد.
8. اضغط لإلغاء الإعداد.

7.2 قفل الوظيفة

تمنع هذه الوظيفة تغيير وظيفة الجهاز عن طريق الخطأ.

1. قم بتشغيل الجهاز.
2. ضبط وظيفة تسخين.
3. ☆، ☹ - اضغط في نفس الوقت لتشغيل الوظيفة.
4. ☆، ☹ - اضغط في نفس الوقت لتشغيل الوظيفة.

7.3 Child Lock (قفل منع عبث الأطفال)

تمنع هذه الوظيفة تشغيل الجهاز عن طريق الخطأ.

1. قم بتشغيل الجهاز.

7.4 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	230 - 200

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: Light (خفيف)، Food Sensor (مستشعر الطعام)، وقت الانتهاء.

6.4 الإعداد: وظائف الميكروويف المجمعة

يجمع وظائف الميكروويف المجمعة بين وظائف التسخين القياسية مع تعزيز الميكروويف لتقليل وقت الطهي وتحسين نتائج الطهي.

1. قم بتشغيل الجهاز. تعرض الشاشة وظيفة التسخين الافتراضية ودرجة الحرارة.
2. اضغط على رمز وظيفة التسخين (🔥) لدخول القائمة الفرعية.
3. حدد وظيفة الميكروويف واضغط على OK. تعرض الشاشة درجة الحرارة.
4. اضبط درجة الحرارة. اضغط على OK.
5. اضغط على: W. تعرض شاشة العرض إعدادات طاقة الميكروويف.
6. اضبط طاقة الميكروويف. اضغط على OK.
7. اضغط على START.
- Food Sensor (مستشعر الطعام) - يمكنك توصيل المستشعر في أي وقت قبل الطهي أو خلاله. راجع قسم استخدام الملحقات، Food Sensor (مستشعر الطعام).
8. STOP - اضغط لإيقاف تشغيل وظيفة التسخين.
9. قم بإيقاف تشغيل الجهاز.

6.5 الإعداد: البدء السريع للميكروويف

يمكن تشغيل الميكروويف في أي وقت: البدء السريع للميكروويف.

1. اضغط مع الاستمرار على ⬅. يعمل الميكروويف لمدة 30 ثانية مع أقصى طاقة.
2. اضغط على +30 s لتمديد مدة الطهي.

6.6 Menu (القائمة)

اضغط ≡ للدخول إلى القائمة.

عنصر القائمة	الوصف
Assisted Cooking (طهي مساعد)	يحتوي على قائمة بالبرامج التلقائية.
Favourites (المفضلات)	تحتوي على قائمة بالمفضلات المفضلة.
Options (الخيارات)	يستخدم لضبط تهيئة الجهاز.
Settings (الإعدادات)	Setup (ضبط) يستخدم لضبط تهيئة الجهاز.
Service (الصيانة)	يعرض إصدار البرنامج والتكوين.

القائمة الفرعية لـ: Options (الخيارات)

القائمة الفرعية	الوصف
Light (خفيف)	تشغيل المصباح وإيقاف تشغيله.
Child Lock (قفل منع عب الأطفال)	يمنع تشغيل الجهاز عن طريق الخطأ.
Fast Heat Up (التسخين السريع)	تقلل وقت التسخين. ذلك متاح فقط لبعض وظائف التسخين.
Digital Clock Style (الساعة الرقمية)	يُغير تسبق مؤشر الوقت المعروض.

القائمة الفرعية لـ: Settings (الإعدادات)

Setup (ضبط)

القائمة الفرعية	الوصف
Language (اللغة)	تضبط لغة الجهاز.
Display Brightness (سطوع الشاشة)	لضبط سطوع الشاشة.
Key Tones (نغمات المفاتيح)	لتشغيل نغمة حقول اللمس وإيقاف تشغيلها. من غير المحتمل كتم النغمة لـ ①.
Buzzer Volume (مستوى صوت الجرس)	لضبط مستوى النغمات والإشارات الرئيسية.
Time of Day (الوقت من اليوم)	لضبط الوقت والتاريخ الحالي.

Service (الصيانة)

القائمة الفرعية	الوصف
Demo Mode (وضع تجريبي)	كود التفعيل/الغاء التفعيل: 2468
Software Version (إصدار البرنامج)	معلومات عن إصدار البرنامج.

Grill + MW (الشواية + الميكروويف) 
لشواء الطعام وتحميره على موضع رف واحد.
الوظيفة المزودة بخاصية تعزيز الميكروويف، نطاق الطاقة: 100 - 400 وات.

Turbo Grilling + MW (شواء تريو + ميكروويف) 
لشواء قطع لحم أكبر في موضع رف واحد. لخبز الغرatin والتحمير. الوظيفة المزودة بخاصية تعزيز الميكروويف، نطاق الطاقة: 100 - 400 وات.

للاطلاع على نصائح عامة حول توفير الطاقة، يُرجى الرجوع إلى فصل "كفاءة الطاقة". نصائح لتوفير الطاقة.

6.2 الإعداد: وظائف التسخين

1. قم بتشغيل الجهاز. تعرض الشاشة وظيفة التسخين الافتراضية ودرجة الحرارة.
2. اضغط على رمز وظيفة التسخين  لدخول القائمة الفرعية.
3. حدد وظيفة التسخين واضغط على OK.
4. اضبط درجة الحرارة. اضغط على OK.
5. اضغط على START.
6. Food Sensor (مستشعر الطعام) - يمكنك توصيل المستشعر في أي وقت قبل الطهي أو خلاله. راجع استخدام الملحقات، مستشعر الطعام.
7. STOP - اضغط لإيقاف تشغيل وظيفة التسخين. قم بإيقاف تشغيل الجهاز.



قد يتوقف المصباح عن العمل تلقائيًا عند درجة الحرارة الأقل من 80 °م أثناء بعض وظائف التسخين.

6.3 الإعداد: وظائف الميكروويف

1. قم بإزالة جميع الملحقات باستثناء الرف السلكي.
2. قم بتشغيل الجهاز.
3. اضغط على رمز وظيفة التسخين لدخول القائمة الفرعية.
4. حدد وظيفة تسخين الميكروويف واضغط على OK.
5. اضبط طاقة الميكروويف. اضغط على OK.
6. اضغط على START.
7. STOP - اضغط لإيقاف تشغيل وظيفة التسخين.
8. قم بإيقاف تشغيل الجهاز.



إذا فتحت الباب، فستتوقف الوظيفة عن العمل. لتشغيلها مرة أخرى، اضغط على START.

Slow Cooking (طهي بطيء) 
عملية طهي منخفضة الحرارة. مثالي لطهي الطعام اللين (مثل اللحم البقري أو لحم العجل أو لحم الضأن). للحصول على نكهة أكثر غنى ولون بني أفضل، اشوي اللحم قبل وضعه في الفرن.

Keep Warm (الحفاظ على السخونة) 
لحفاظ على الطعام دافئًا. يرجى ملاحظة أن بعض الأطباق قد تستمر في الطهي والتجفيف مع الحفاظ على دفئها. قم بتغطية الأطباق إذا لزم الأمر.

Bread Baking (خبز الخبز) 
استخدم هذه الوظيفة لتحضير الخبز ولقائف الخبز. نتيجة تبدو احترافية فيما يتعلق بالهشاشة واللون ولمعان القشرة.

MICROWAVE (ميكروويف)

Microwave (ميكروويف) 
التسخين، والطهي، نطاق الطاقة: 100 - 1000 وات

Defrost (إزالة الثلج) 
فك تجمد أنواع مختلفة من الطعام، نطاق الطاقة: 200 - 1000 وات

Reheat (إعادة التسخين) 
تسخين الوجبات المجهزة مسبقًا، نطاق الطاقة: 300 - 700 وات

Popcorn (فشار) 
تحضير أكياس الفشار، نطاق الطاقة: 600 - 800 وات

Melting (الإذابة) 
تذويب الشوكولاتة والزبدة، نطاق الطاقة: 100 - 400 وات

Liquid (السائل) 
تسخين المشروبات والحساء، نطاق الطاقة: 600 - 1000 وات

MICROWAVE COMBINATION (مجموعة الميكروويف)

True Fan Cooking + MW (الطهي الأمثل بالمروحة + الميكروويف) 
الطهي على موضع رف واحد. الوظيفة المزودة بخاصية تعزيز الميكروويف، نطاق الطاقة: 100 - 400 وات.

Conventional Cooking + MW (التقليدي + الميكروويف) 
خبز الطعام وشويه على موضع رف واحد. الوظيفة المزودة بخاصية تعزيز الميكروويف، نطاق الطاقة: 100 - 400 وات.

5. قبل الاستخدام الأول



تحذير

راجع فصول الأمان.

5.1 التوصيل الأول

تعرض الشاشة رسالة الترحيب بعد التوصيل الأول.

يجب عليك ضبط: Language (اللغة)، Display Brightness (سطوع الشاشة)، Key Tones (نغمات المفتاح)، Buzzer Volume (مستوى صوت الجرس)، Time of Day (الوقت من اليوم).

5.2 التسخين الأولي والتنظيف

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

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 بقطعة قماش من الألياف الدقيقة وماء دافئ ومنظف معتدل فقط.
7. أعد الملحقات ودعامات الأرفف القابلة للإزالة إلى موضعها الأولي.

6. الاستخدام اليومي



تحذير

راجع فصول الأمان.

6.1 وظائف التسخين

STANDARD (قياسي)

Grill (الشواء)

لشواء قطع الطعام الرقيقة ولتحميص الخبز.

Turbo Grilling (شواء تربو)

لشواء قطع لحم كبيرة أو دواجن بالعظم على موضع الرف الواحد. لخبز الغرatin والتحمير.

True Fan Cooking (الطهي الأمثل باستخدام المروحة)

لشواء اللحم وخبز الكعك. اضبط درجة حرارة أقل من الطهي التقليدي حيث تقوم المروحة بتوزيع الحرارة بالتساوي في الفرن من الداخل.

Frozen Foods (الأطعمة المجمدة)

مثالي للوجبات الجاهزة (مثل البطاطس المقلية أو الكروكيت أو لفائف الربيغ).

Conventional Cooking (الطهي التقليدي)

لطهي وشواء الطعام على موضع رف واحد.

Pizza Function (وظيفة البيتزا)

لخبز البيتزا والأطباق الأخرى التي تتطلب حرارة أكبر من الأسفل.

Bottom Heat (تسخين قاع الفرن)

اختر هذه الوظيفة بعد عملية الطهي لتقوم بتحمير الطعام أكثر في الأسفل إذا لزم الأمر. استخدم مستوى الرف الأدنى.

SPECIALS (الوظائف الخاصة)

Preserving (حفظ الأطعمة)

للحفاظ على الخضروات والفواكه، ضع أوعية تعبيل في صينية خبز مملوءة بالماء، باستخدام أوعية ذات أغشية مسمارية مقاومة للحرارة أو ذات حجم مماثل. استخدم موضع الرف السفلي.

Dehydrating (تجفيف المياه)

لتجفيف فاكهة وخضراوات وقطر مقطعة لشرائح. للسماح بتسرب الهواء المشبع بالرطوبة وجفاف الفاكهة بشكل أفضل، ينصح بفتح باب الفرن من وقت لآخر أثناء عملية التجفيف.

Plate Warming (تدفئة طبق)

لتدفئة الأطباق مسبقاً لتقديمها.

Dough Proving (ثبات العجين)

لتسريع رفع العجين المضاف إليه الخميرة. قم بتغطية سطح العجين لمنع التجفيف.

Au Gratin (الغرatin)

لأطباق مثل اللازانيا أو غراتان البطاطس. لخبز الغرatin والتحمير.

4. لوحة التحكم

4.1 عرض لوحة التحكم

- A. Time of Day (الوقت من اليوم)
B. START / STOP (بدء / إيقاف التشغيل)
C. Temperature (درجة الحرارة) / مؤقت الميكروويف
D. وظائف التسخين
E. Timer (المؤقت)
F. Food Sensor (مستشعر الطعام) (طرازات محددة فقط)

مؤشرات الشاشة

OK لتأكيد التحديد/ الضبط.

< للعودة مستوى واحد في القائمة.

↶ للتراجع عن آخر إجراء.

⏻ لتشغيل الخيارات وإيقاف تشغيلها.

🔒 الجهاز مغلق.

🔔 تم تفعيل وظيفة الإنذار الصوتي.

🔔 تم تفعيل وظيفة الإنذار الصوتي وإيقاف الطهي.

STOP

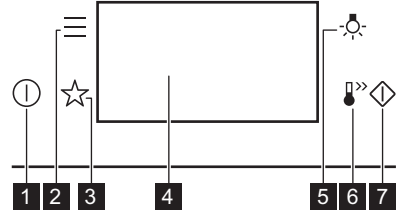
🔔 تم تفعيل الرسالة المبنقة فقط.

⌚ Delayed start (البداية المؤجل) تم تفعيلها.

✖ لإلغاء الإعداد.



تعرض الشاشة رسائل مختلفة. عند ظهور نافذة رسالة، اضغط على الشاشة للمتابعة.



1 **ON (تشغيل) / OFF (إيقاف)**
اضغط مع الاستمرار لتشغيل الجهاز وإيقاف تشغيله.

2 **Menu (القائمة)**
يُبين خيارات الجهاز ووظائف الإعداد.

3 **Favourites (المفضلات)**
تحتوي على قائمة بالإعدادات المفضلة.

4 **شاشة العرض**
يعرض الإعدادات الحالية للجهاز.

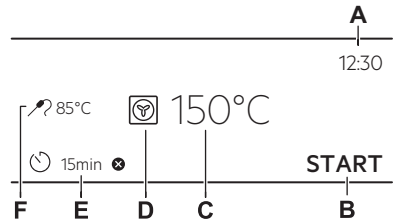
5 **مفتاح المصباح**
لتشغيل المصباح وإيقاف تشغيله.

6 **Fast Heat Up (التسخين السريع)**
لتشغيل الوظيفة وإيقاف تشغيلها: Fast Heat Up (التسخين السريع).

7 **البداية السريعة للميكروويف**
لتشغيل وظيفة الميكروويف (1000 وات و30 ثانية).

4.2 شاشة العرض

شاشة العرض مع ضبط الوظائف الرئيسية.



2.4 العناية والتنظيف

⚠ تحذير

خطر تعرض الجهاز للضرر أو الاحتراق أو التلف.

- فيما يتعلق بالمصباح (المصابيح) داخل هذا المنتج ومصابيح قطع الغيار التي تباع بشكل منفصل: هذه المصابيح مخصصة لتحمل أقصى ظروف مادية في الأجهزة المنزلية ، مثل درجة الحرارة ، الاهتزاز ، الرطوبة ، و أنها 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.

2.6 الصيانة

- لإصلاح الجهاز، اتصل بمركز الخدمة المعتمد.
- استخدم قطع الغيار الأصلية فقط.

2.7 التخلص من الجهاز

⚠ تحذير

خطر التعرض للإصابة أو الاختناق.

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

- أوقف تشغيل الجهاز وافصل قابس التيار الرئيسي عن مقبس التيار قبل الصيانة.
- تأكد من أن الجهاز بارد. هناك خطر أن تتكسر الألواح الزجاجية.
- استبدل ألواح الباب الزجاجية فوراً عند تلفها. اتصل بمركز الخدمة المعتمد.
- تأكد من أن التجويف والباب يتم تجفيفهما بالمسح بعد كل استخدام. ينتج البخار أثناء تشغيل الجهاز ويتكثف على جدران التجويف ويمكن أن يسبب الصدأ.
- نظف الجهاز بانتظام لمنع تعرض مادة السطح للبلل.
- يمكن أن تسبب الدهون والأغذية المتبقية في الجهاز في الحريق والشرر الكهربائي عندما تعمل وظيفة الميكروويف.
- 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.

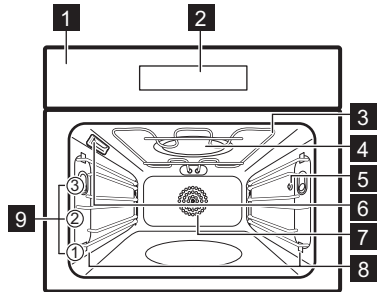
2.5 المصباح الداخلي

⚠ تحذير

خطر حدوث صدمة كهربائية.

3. وصف المنتج

3.1 نظرة عامة



- 1 لوحة التحكم
- 2 شاشة العرض
- 3 عنصر التسخين
- 4 مولد الميكروويف
- 5 مقبس مستشعر الطعام
- 6 مصباح
- 7 المروحة
- 8 دعم الرف، قابل للإزالة
- 9 مواضع الأرفف

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 حذرًا عندما تفتح باب الجهاز أثناء تشغيل الجهاز. يمكن إطلاق الهواء الساخن.
- لا تشغل الجهاز ويدك 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. استخدام مكونات بها كحول يمكن أن يؤدي إلى مزج الكحول مع الهواء.
- لا تترك الشرر أو اللهب المكشوف يلامس الجهاز عند فتح الباب.
- لا تضع منتجات قابلة للاشتعال أو مواد مبللة بمنتجات قابلة للاشتعال داخل الجهاز أو بالقرب منه أو عليه.
- لا تستخدم وظيفة الميكروويف لتسخين الجهاز تسخينًا مسبقًا.

⚠ تحذير

خطر التعرض للجهاز للتلف.

- لمنع تلف أو تغير لون طبقة المينا:
 - لا تضع رقائق ألومنيوم مباشرة في الجزء السفلي من تجويف للجهاز.
 - لا تضع الماء مباشرة في الجهاز وهو ساخن.
 - لا تحتفظ بالأطباق والأطبقة الرطبة في الجهاز بعد الانتهاء من الطهي.
 - توخ الحذر عند فك الملحقات وعند تركيبها.
- لا يؤثر تغير لون طبقة المينا أو الفولاذ المقاوم للصدأ على أداء الجهاز.
- استخدم مقلاة عميقة لصناعة الكعك الرطب.
- عصائر الفاكهة قد تسبب بقعًا قد تكون دائمة.
- استخدم فقط الملحقات المتوفرة مع هذا الجهاز أو الموصى بها من قبل الشركة المصنعة.
- احرص دائمًا على علق باب الجهاز عند الطهي.
- تأكد من عدم انحشار مستشعر الطعام بباب الجهاز.
- إذا تم تثبيت الجهاز خلف لوح أثاث (مثل باب) فاحرص على عدم إغلاق الباب أبدًا والجهاز يعمل.
- قد تراكم الحرارة والرطوبة خلف لوحة أمان مغلقة وتسبب في تلف لاحق للجهاز أو وحدة المبيت أو الأرضية. لا تغلق لوحة الأمان إلى أن يبرد الجهاز تمامًا بعد الاستخدام.

- حافظ على أدنى مسافة من الأجهزة والوحدات الأخرى.
- قبل تركيب الجهاز، تأكد من أنه مستوي وأن الباب يفتح دون أي قيود.
- الجهاز مزود بنظام تبريد كهربائي. يجب تشغيله باستخدام مصدر للطاقة الكهربائية.

2.2 التوصيل الكهربائي

⚠ تحذير

هناك احتمال لنشوب حريق أو التعرض لصدمة كهربائية.

- 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 دائمًا استخدام مقبس مقاوم للصدمة الكهربائية ومركب بشكل صحيح.
- لا تستخدم مهايئات متعدد القوابس وكابلات تمديد.
- احرص على عدم إتلاف القابض وكابل التيار الرئيسي. عند الحاجة لاستبدال كابل التيار الرئيسي، فيجب أن يقوم مركز الخدمة المعتمد بتنفيذ ذلك.
- لا تدرع الكابلات الرئيسية تلمس أو تقترب من باب الجهاز أو الفتحة أسفل، خاصة عندما يعمل أو يكون الباب ساخنًا.
- 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.
- إذا كان مقبس التيار الرئيسي مرتخيًا، فلا تقم بتوصيل قابس التيار الرئيسي.
- تجنب سحب كابل التيار الكهربائي لفصل الجهاز.
- احرص دائمًا على سحب قابس التيار الرئيسي.
- استخدم فقط أجهزة العزل الصحيحة: قواطع حماية الخطوط، والمنصهرات (المنصهرات اللولبية المزالة من الحامل)، وعوائق التسريب الأرضي، ومفاتيح التلامس.
- يجب أن يشتمل التركيب الكهربائي على جهاز عزل يسمح لك بفصل الجهاز عن مصدر الكهرباء الرئيسي عند كل الاقتراب. ويجب أن يتضمن جهاز العزل فتحة توصيل بعرض 3 ملم كحد أدنى.
- لا يفرق مرفق مع هذا الجهاز سوى كابل للتوصيل بالتيار الكهربائي.

- تحذير: يجب أن يقوم شخص مؤهل فقط بإجراء أي صيانة أو عملية إصلاح تتضمن إزالة الغطاء الذي يوفر الحماية ضد التعرض لطاقة الميكروويف.
- تحذير: لا تقم بتسخين السوائل والأطعمة الأخرى في حاويات محكمة الغلق. فهي عرضة للانفجار.
- استخدم فقط الأواني الملائمة للاستخدام في أفران الميكروويف.
- عند تسخين الأطعمة في الحاويات البلاستيكية أو الورقية، احرص على مراقبة الجهاز نظراً لإمكانية اشتعال هذه الحاويات.
- إجهاد مصمم لتسخين الأطعمة والمشروبات. قد يؤدي تجفيف الأطعمة أو الملابس وتسخين حشوات التدفئة والنعال والإسفنجية والقماش المبلل وما شابه ذلك إلى التعرض للإصابة أو الإشعال أو نشوب حريق.
- في حالة انبعاث دخان، قم بإيقاف تشغيل الجهاز أو فصله عن مصدر التيار الكهربائي واترك الباب مغلقاً لإخماد أي لهب.
- تسخين المشروبات بالميكروويف يمكن أن يؤدي إلى تأخر حدوث الغليان الانفجاري. يجب توخي الحذر عند التعامل مع الحاوية.
- يجب تليب أو رج محتويات زجاجات الإرضاع وبرطمانات طعام الأطفال والتحقق من درجة الحرارة قبل الاستهلاك لتجنب الحروق.
- يجب عدم تسخين البيض الموجود في قشرته والبيض المسلوق في الجهاز نظراً لأنه قد ينفجر، حتى بعد انتهاء تسخين الميكروويف.
- لإزالة دعامات الرف اسحب أولاً الجزء الأمامي من دعامة الرف، ثم الطرف الخلفي بعيداً عن الجدران الجانبية. ركب دعامات الأرفف بتسلسل عكسي.
- يجب تنظيف الجهاز بانتظام وإزالة أي بقايا طعام.
- 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.
- عدم الحفاظ على الجهاز في حالة نظيفة قد يؤدي إلى تلف السطح مما قد يؤثر سلباً على عمر الجهاز وقد يؤدي إلى حدوث حالة خطيرة.

2. تعليمات السلامة

2.1 التركيب

⚠ تحذير

يجب ألا يقوم بتركيب هذا الجهاز إلا شخص مؤهل.

- قم بإزالة جميع مواد التغليف.
- لا تقوم بتركيب جهاز تالف أو استخدامه.

- اتبع تعليمات التركيب المتوفرة على موقعنا الإلكتروني.
- احذر دائماً عند تحريك الجهاز لثقل وزنه. استخدم دائماً قفازات أمان وحذاء مغلق.
- لا تسحب الجهاز من المقبض.
- تركيب الجهاز في مكان آمن وملائم يلبي متطلبات التركيب.

- تحذير: يصبح الجهاز وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. أبعد 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 دائما قفازات الفرن لإزالة الملحقات أو أواني الفرن، أو وضعها.
- لا تستخدم سوى مستشعر الطعام (مستشعر درجة الحرارة الداخلية) الموصى به لهذا الجهاز.
- لا تقم بتفعيل وظيفة الميكروويف عندما يكون الجهاز فارغًا. الأجزاء المعدنية داخل التجويف قد تتسبب في حدوث قوس كهربائي.
- غير مسموح بالحاويات المعدنية للأطعمة والمشروبات أثناء الطهي بالميكروويف. هذا الشرط لا يسري إذا كان المصنع يحدد حجم وشكل الحاويات المعدنية المناسبة للطهي بالميكروويف.
- تحذير: في حالة تلف الباب أو موانع تسرب الباب، يجب عدم تشغيل الجهاز إلا بعد أن يتم إصلاحه بواسطة شخص مؤهل.

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.....	67
2.	تعليمات السلامة.....	65
3.	وصف المنتج.....	63
4.	لوحة التحكم.....	62
5.	قبل الاستخدام الأول.....	61
6.	الاستخدام اليومي.....	61
7.	وظائف إضافية.....	58
8.	وظائف الساعة.....	57
9.	استخدام الملحقات.....	56
10.	تلميح ونصائح.....	55
11.	العناية والتنظيف.....	50
12.	استكشاف الأعطال وإصلاحها.....	50
13.	كفاءة الطاقة.....	49
14.	السعودية - خدمة العملاء.....	48
15.	المخاوف البيئية.....	48

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.

