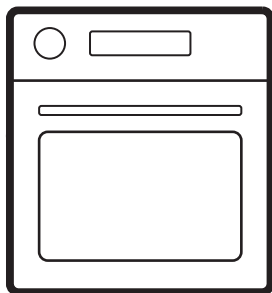




Electrolux



electrolux.com/register



EVE9616DFX

Subject to change without notice.

1. SAFETY INFORMATION.....	2	7. HINTS AND TIPS.....	10
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	4	8. CARE AND CLEANING.....	11
3. INSTALLATION.....	5	9. TROUBLESHOOTING.....	13
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	7	10. SAUDI ARABIA - CUSTOMER SERVICE	
5. BEFORE FIRST USE.....	8		13
6. DAILY USE.....	8	11. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	14

1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance read the supplied instructions carefully. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that result from 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 packaging away from children and dispose of it properly.
 - **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away during use and cooling.
 - Activate the child safety device, if available.
 - Children must not clean or maintain 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.
- 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.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Use only the food sensor (core temperature sensor) recommended for this appliance.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

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.
- Be careful when moving the appliance, as it is heavy. Use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable location 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.
- Make sure the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains.
- Avoid damaging the mains cable. If replacement is needed, it must be done by our Authorized Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below, especially when it operates or the door is hot.
- Shock protection of live and insulated parts must be fastened securely and should not be removable without tools.
- 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 that disconnects the

appliance from the mains at all poles, with a contact opening width of at least 3 mm.

- This appliance is supplied without a main plug and a main cable.

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of the appliance.
- Ensure ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Turn off the appliance after each use.
- Be careful when opening the appliance door during operation, as hot air and flammable vapors from ingredients 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.
- Keep sparks and open flames away from the appliance when the door is open.
- Do not place flammable products near the appliance.

WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not place aluminum foil directly on the cavity bottom.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not leave moist dishes and food in the appliance after cooking.
 - be careful when removing or installing accessories.
- Enamel or stainless steel discoloration does not affect performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes, as fruit juices can cause permanent stains.
- Always cook with the appliance door closed.

- If the appliance is installed behind a furniture panel, do not close the panel during use or until the appliance is fully cooled to prevent heat and moisture damage.
- 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.
- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.

2.4 Care and cleaning

⚠ WARNING!

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

- Turn off the appliance before maintenance.
- Ensure the appliance is cold to avoid glass breakage. If the door glass panels are damaged, contact the authorized service centre for replacement.
- Clean and dry the appliance, its cavity, and accessories after each use to prevent steam condensation, corrosion, and surface deterioration.
- Use a microfibre cloth, warm water, and neutral detergents for cleaning the appliance and accessories. Do not use abrasive products, pads, solvents, sharp-edged or metal objects.
- Follow safety instructions on packaging when using an oven spray.

2.5 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, then cut off and dispose of the electrical cable.

3. INSTALLATION

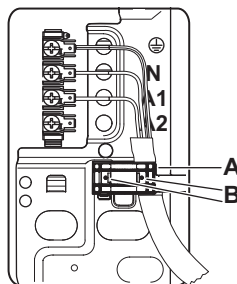
⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

3.1 General Information

- Use the level on the front and rear forms of the appliance to level it and prevent the telescopic runners from moving.
- Under the control panel, there are two mounting holes on each side. Fit the black screws with the plastic spacers provided.

3.2 Electrical installation



1. Remove the terminal cover plate from the rear panel of the appliance.
2. Insert the wires through the hole in the cover plate and connect them to the terminals.

3. Engage the wires in the plastic clip (A).
Secure the plastic clip with two long silver screws (B) (supplied in a separate bag) .

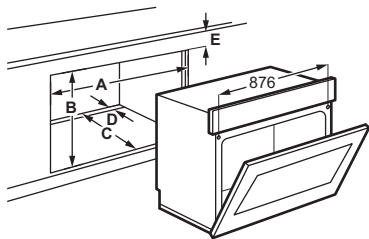
4. Attach the cover plate to the rear panel.

3.3 Technical data

Model	Product dimensions (h x w x d) (mm)	Electrical connection (V/Hz)	Min. fuse rating (A)	Max. power rating (kW)	Max. current rating (A)
EVE9616DFX	596 x 895 x 572	220-240 / 50/60	16	3.6	15

3.4 Installing the appliance

Check if the dimensions of the furniture meet the installation requirements.



Installation requirements

A - width (mm), B - height (mm), C - depth (mm), D - gap depth (mm)

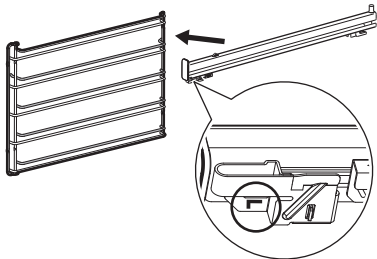
Type	A	B	C	D
Flush fit	900	600	580	20-50
Proud fit	864	590	560	20-50

❗ For the best integration within a kitchen, install this appliance in a cupboard that gives a flush fit with the surrounding cupboard fronts. The recommended recess (E) is 20mm.

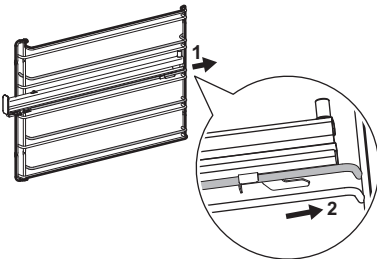
3.5 Accessories

Installing telescopic runners

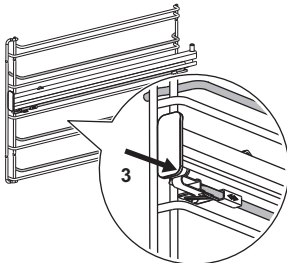
Obtain left hand shelf support and left hand runner.



Mount the runner on the shaded wire by attaching the rear clips to the back of the wire at an angle, as illustrated.



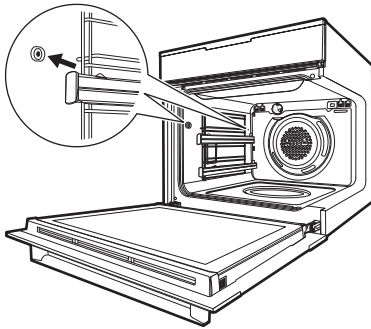
Push the runner front clip over wire until you hear a click.



Follow the same procedure to install the right hand runner.

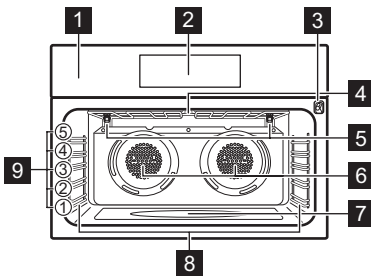
Installing shelf supports

Insert the rear peg fully into the designated rear access hole, then align and firmly push the front peg into the front access hole.



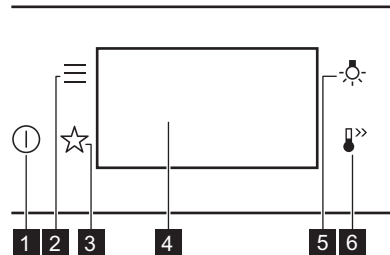
To remove the shelf supports follow the procedure in the opposite sequence.

4. PRODUCT DESCRIPTION



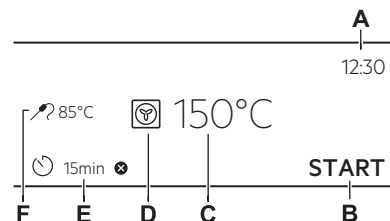
- 1 Control panel
- 2 Display
- 3 Socket for the food probe
- 4 Heating element
- 5 Top lamp
- 6 Fan
- 7 Cavity embossment
- 8 Shelf support, removable
- 9 Shelf positions

Control Panel



- 1 On/Off
- 2 Menu
- 3 Favourite programme
- 4 Display
- 5 Lamp Switch
- 6 Fast heat up

Display



A. Time of day

- B. START / STOP
- C. Temperature
- D. Heating functions
- E. Timer
- F. Food probe

Display indicators

OK	To confirm the selection / setting.
<	To go one level back in the menu.
↶	To undo the last action.

Display indicators

	To turn the options on and off.
	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.

5. BEFORE FIRST USE

5.1 Initial preheating and cleaning

1. Clean the appliance with a microfibre cloth, warm water, and mild detergent.
2. Remove all accessories and shelf supports.
3. Preheat the empty appliance to remove any odours. Ventilate the room.

4. Set the function and the temperature to 180°C, let the appliance operate for 30 min.
5. Turn off the appliance and let it cool.
6. Clean the appliance again. Replace accessories and shelf supports.

6. DAILY USE

6.1 Heating functions

	Rapid heat - Frozen meals (e.g. pizza, pastries). Cook on the top shelf position. You may use this function to pre-heat the oven faster and then select the required function.
	Full grill - Grilling meat, toasting bread. Use with a deep pan under a wire shelf. Preheat for 3 min.
	Fan grill - Roasting larger pieces of meat. Use with a deep pan under a wire shelf. Set temperature to 180°C.
	Fan bake - Multi-shelf cooking, reheating cooked foods, pastries and complete oven meals. You can use food probe with this function.
	Pastry - Browning bases of pizzas, pies, and pastries. Place the tray on the lower shelf positions.
	Dough proving - To speed up and enhance dough proving.

	Defrost - Defrosting, raising dough, drying fruit/vegetables/herbs.
	Slow cooking - Gentle and slow cooking of lean and tender pieces of meat and fish.
	SteamBake - Adding humidity at the beginning of baking. Before preheating add max 250 ml of water to the cavity embossment. Preheat for 10 min.
	Fan assist bake - Baking on maximum two shelf positions simultaneously. Remove food from the upper shelf once cooked to allow lower-shelf items finish cooking. You can use food probe with this function.
	Pizza - Baking pizzas, quiches and pies. To make intensive browning and a crispy bottom use the middle shelf position.



AirFry Plus - Frying food with less oil or without baking paper (e.g. for french fries, pizza).



Eco mode - Saving energy by retaining moisture and operating in a low-power setting.

6.2 Functions

Setting Heating functions

1. Turn on the appliance.
2. Press and select the heating function. Press **OK**.
3. Press the temperature value on the display to change the setting. Press **OK** and then **START**.
4. To turn off the heating function press **STOP**.

Setting Timer

To set the length of cooking. Maximum is 23 h 59 min.

1. Choose the heating function and set the temperature.
2. Press and set the time.
3. You can select the preferred End action by pressing ● ● ●.
4. Press **OK** until the display shows the main screen.

You can change the set time during cooking at any time. Press , set the time and press **OK**. To cancel the timer press .

Setting Time of day

1. Turn on the appliance, press > Settings > Setup > Time of day.
2. Set the time and press **OK**.

Setting Delayed start

To postpone the start of cooking:

1. Set the heating function and the temperature and press .
2. Set the cooking time, press ● ● ● > Delayed start.
3. Choose the desired start time and press **OK** until the display shows the main screen.

Setting Function lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.

1. Turn on the appliance. Set a heating function.
2. , - press at the same time and hold for approximately 5 sec to turn the function on or off.

Setting Child lock

This function prevents accidental activation of the appliance.

1. Turn on the appliance.
2. Press > Options > Child lock.
3. Press the code letters in an alphabetical order.

When this function is activated, access to: Timer, and lamp is available.

Setting Assisted cooking

Assisted cooking suggests settings for different dishes, such as temperature, heating function and time. You can change the settings during cooking, if needed.

1. Turn on the appliance.
2. Press > Assisted cooking.
3. Choose a food type and dish and follow the steps on screen.
4. 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.

Setting Favourite programme

You can save up to 3 favourite configurations (heating mode, cooking time, temperature, cleaning function).

1. Turn on the oven and select the preferred setting.
2. Press > Favourites > Save current settings.
3. Press > **OK**.

press to reset the setting, press to cancel the setting.

Automatic switch off

For safety, the oven automatically turns off after a period of no user interaction.

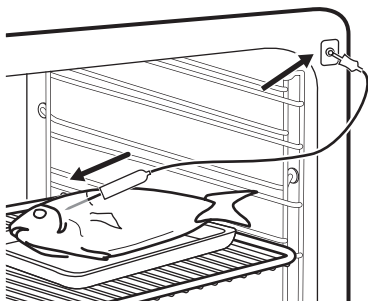
- 30°C - 115°C > 12.5 h
- 120°C - 195°C > 8.5 h
- 200°C - 245°C > 5.5 h

- 250°C - max > 3 h

The function does not work with: Light, Food probe, End time, Slow cooking.

6.3 Food probe

1. Set a heating function or select a dish from the Assisted cooking menu.
2. Insert food probe into the thickest part of the dish. Make sure the dish is completely defrosted.



3. Plug food probe into the socket located inside the appliance.
4. - press to set the core temperature of the probe.
5. Press START .
6. When the food reaches the set temperature, the signal sounds. Check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

6.4 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.



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

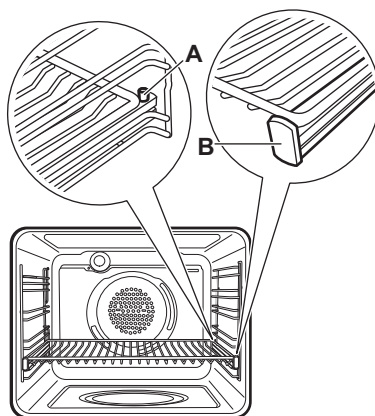
If your tray has a slope, position it towards the back of the oven interior.

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

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

Fitting trays to telescopic runners:

Push the shelf or tray along the top of the runner until it touches the back post (A). Lower the front of the shelf or tray onto the runner and make sure it sits behind the front post (B) of the slide.



7. HINTS AND TIPS

7.1 Cooking recommendation

SteamBake function

For best results, pour max. 250 ml of cold water onto the cavity bottom. Preheat the appli-

ance for 10 min. Place the food on shelf position 2.

Food	Temperature (°C)	Time (min)
Bread loaves	180 - 200	35 - 45
Bread rolls	190 - 210	20 - 25
Gluten free bread	180 - 200	40 - 50
Pizza (fresh)	210 - 220	15 - 20
Focaccia	200 - 210	20 - 30
Rolled/spooned biscuits	160 - 170	10 - 15
Plain/fruit scones	200 - 210	10 - 15
Cupcakes	180	20 - 25
Sponge cake - 4 eggs	170	20 - 30
Shallow butter cake	170	25 - 30
Cream puffs	200	20 - 30
Puff pastry	200	15 - 20

Food	Temperature (°C)	Time (min)
Frozen croissants	170 - 180	15 - 25

AirFry Plus function

For best results preheat the appliance for 10 min and place the food on shelf position 3.

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Accessory
Chicken nuggets	220	15 - 25	AirFry Plus tray
Croquettes	220	15 - 25	AirFry Plus tray
Crumbed fish	220	15 - 25	AirFry Plus tray
Chicken schnitzel	230	15 - 20	AirFry Plus tray
French fries	220	25 - 30	AirFry Plus tray
Frozen croissant	170	30 - 40	Grid and baking paper ¹⁾

¹⁾ Place the food on shelf position 2.

8. CARE AND CLEANING

8.1 Notes on cleaning

- Clean the interior of the appliance and the accessories after each use with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.
- Clean stains with a mild detergent.
- Use a cleaning solution for metal surfaces.
- Clean and check the door gasket around the frame of the cavity.
- Do not store food in the appliance for longer than 20 min. Dry the interior of the appliance only with a microfibre cloth after each use.
- Do not use abrasive cleaner or sharp-edged objects to clean the appliance or the accessories.

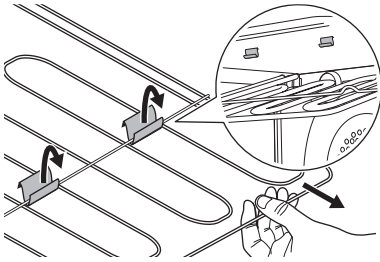
Cleaning the cavity embossment

1. Pour 250 ml of white vinegar or citric acid into the cavity embossment. Use maximum 6% acidity vinegar without any additives.

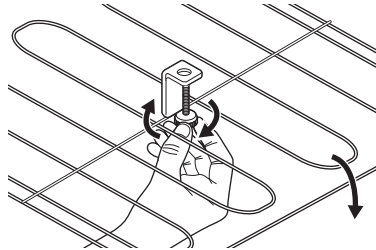
2. Let the vinegar dissolve the limestone residue at the ambient temperature for 30 min.
3. Clean the cavity with warm water and a soft cloth.

8.2 Removing grill

1. Turn off the appliance and wait until it is cold to clean it.
2. Remove the shelf supports.
3. **For retaining clips models:** Push the edge of the grill clips towards back of the oven. The grill drops down freely.



4. **For rotating latch models:** Rotate the grill latch 180°. The grill drops down freely.

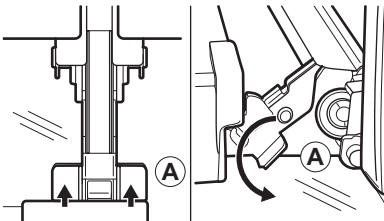


5. Clean the oven ceiling with warm water, a soft cloth and a mild detergent. Let it dry.
6. Install the grill in the opposite sequence.
7. Install the shelf supports.

8.3 Removing and installing door

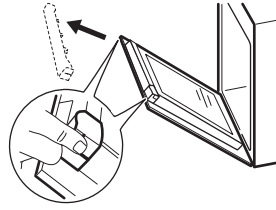
The door is heavy.

1. Make sure the appliance is cold.
2. Fully open the door.
3. Press the hinge levers on both sides of the door.

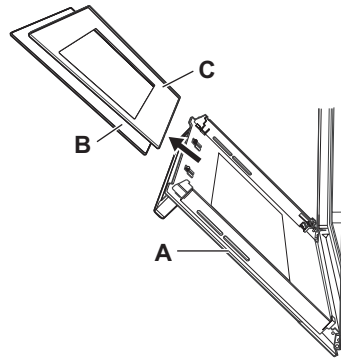


4. Close the door partially until it stops, then lift it off the hinges.
5. Place the door on a soft cloth on a stable surface.

6. Release the trim holding the glass panels in place.



7. Remove the inner glass panel (C) and the middle glass panel (B) from the oven door. The outside glass (A) cannot be removed for cleaning. Clean the panels with water and soap using a non abrasive sponge and then dry them thoroughly. Do not clean the glass panels in the dishwasher.



After cleaning, do the above steps in the opposite sequence.

During assembly, make sure the painted surface is facing down.

8.4 Replacing the lamp

Wait until the appliance is cold.

1. To replace the top lamp, turn and remove the glass cover.
2. Clean the glass cover.
3. Insert a high temperature resistant lamp.
4. Install the glass cover.

9. TROUBLESHOOTING

9.1 Troubleshooting

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Service details are on the rating plate, located on the front frame. It is visible when you open the door. Do not remove the rating plate.

Oven or grill do not operate

- Set the Time of day.
- Deactivate DEMO mode (activation/deactivation code 2468).
- Household fuse is blown or power supply is off.
- Deactivate Child lock.

The lamp is not working

- Turn on the light at control panel.
- Lamp is blown or the socket is loosen.
- Household fuse is blown.

Food probe problems

- **Error message REMOVE FOOD PROBE.**
 - The cooking function used is not compatible with the food probe.
- **The display does not show the temperature setting.** - Food probe plug is not fully inserted into the socket on the front panel or the food is not fully defrosted.
- **The centre of the food is undercooked.**
 - Insert the food probe at least 75% into the centre of the food.

Appliance problems

- **The door cannot be replaced after removal.** - Attach the hinge lever to its correct position.
- **Functions and temperature appear on display but the appliance does not work.** - Deactivate DEMO mode (activation/deactivation code 2468).

- **The appliance seal is loose.** - The seal on non-pyrolytic models may appear loose but the appliance operates properly when closed.
- **Steam and condensation collect on the food and in the appliance cavity.** - Do not leave dishes in the oven for more than 15-20 min after cooking.

9.2 Error codes

F111 - Food probe is not correctly inserted into the socket. Fully plug Food probe 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, F113 - the appliance system cannot connect with the control panel. Restart the appliance.

9.3 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.):

10. 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

11. 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 ap-

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

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	15	7. CONSEILS.....	24
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	17	8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	25
3. INSTALLATION.....	18	9. DÉPANNAGE.....	26
4. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	20	10. CONSIDÉRATIONS	
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	21	ENVIRONNEMENTALES.....	27
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	21		

1. ⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra pas être tenu 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 comme il se doit.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés pendant l'utilisation et le refroidissement.
- Activez le dispositif de sécurité enfant, s'il est disponible.

- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entretenir l'appareil 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 maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastree.
- 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.

- Un moyen de déconnexion doit être prévu dans le câblage fixe conformément aux règles nationales d'installation.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs poin-

tus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils

peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.

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.
- Faites attention 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.

- Les branchements électriques doivent être effectués par un technicien qualifié.
- Vérifiez que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques du secteur.
- Évitez d'endommager le câble d'alimentation. Si un remplacement est nécessaire, il 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

fermement fixée et ne doit pas être amovible sans outils.

- N'utiliser que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles, (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolation déconnectant l'appareil du secteur à tous les pôles, d'une largeur d'ouverture de contact d'au moins 3 mm.
- Cet appareil est fourni sans fiche électrique ni câble d'alimentation.

2.3 Utilisation

AVERTISSEMENT!

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

- Ne modifiez pas les spécifications de l'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 en cours de fonctionnement, car de l'air chaud et des vapeurs inflammables provenant des ingrédients peuvent se dégager.
- 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.
- Tenez les étincelles et les flammes nues éloignées de l'appareil lorsque la porte est ouverte.
- Ne placez pas de produits inflammables à proximité de l'appareil.

AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :

- ne placez pas de feuilles d'aluminium directement au fond de la cavité.
- ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
- ne laissez pas de plats et d'aliments humides dans l'appareil après la cuisson.
- soyez prudent lorsque vous retirez ou installez des accessoires.

- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable n'affecte pas les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour les gâteaux humides, car les jus de fruits peuvent provoquer des taches permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière le panneau d'un meuble, ne fermez pas le panneau pendant l'utilisation ou tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement pour éviter les dommages dus à la chaleur et à l'humidité.
- Concernant la/les lampe(s) se trouvant à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions ambiantes 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 prévues pour être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas pour l'éclairage des pièces d'une maison.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des lampes ayant les mêmes spécifications.
- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez

uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.4 Entretien et nettoyage

AVERTISSEMENT!

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

- Éteignez l'appareil avant la maintenance.
- Assurez-vous que l'appareil est froid pour éviter que le verre ne se brise. Si les panneaux de verre de la porte sont endommagés, contactez le service après-vente agréé en vue de leur remplacement.
- Nettoyez et séchez l'appareil, sa cavité et ses accessoires après chaque utilisation pour éviter la condensation, la corrosion et la détérioration de la surface.
- Utilisez un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et des détergents neutres pour le nettoyage de l'appareil et des accessoires. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons, de solvants, d'objets tranchants ou métalliques.
- Respectez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage lorsque vous utilisez un spray pour four.

2.5 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 de l'alimentation secteur, puis coupez et éliminez le câble électrique.

3. INSTALLATION

AVERTISSEMENT!

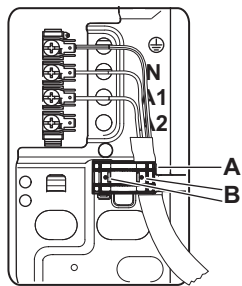
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3.1 Informations générales

- Utilisez le niveau sur les formes avant et arrière de l'appareil pour le mettre à niveau et empêcher les rails télescopiques de bouger.
- Sous le bandeau de commande, il y a deux trous de montage de chaque côté.

Installez les vis noires avec les entretoises en plastique fournies.

3.2 Installation électrique



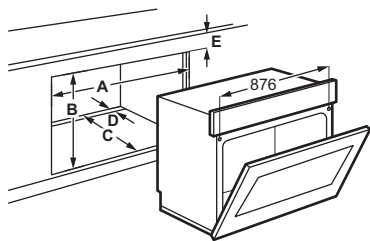
1. Retirez la plaque du cache du bornier du panneau arrière de l'appareil.
2. Insérez les fils à travers le trou dans la plaque du cache et connectez-les aux bornes.
3. Engagez les fils dans le clip en plastique (A). Fixez le clip en plastique avec deux longues vis argentées (B) (fournies dans un sac séparé).
4. Fixez la plaque de cache au panneau arrière.

3.3 Données techniques

Modèle	Dimensions du produit (h x l x p) (mm)	Branchement électrique (V/Hz)	Classe mini- male du fu- sible (A)	Classe de puis- sance max- imale (kW)	Classe de courant maximale (A)
EVE9616DFX	596 x 895 x 572	220-240 / 50/60	16	3,6	15

3.4 Installation de l'appareil

Vérifiez si les dimensions du mobilier correspondent aux exigences d'installation.



Exigences d'installation

A - largeur (mm), **B** - hauteur (mm), **C** - profondeur (mm), **D** - profondeur de l'écart (mm)

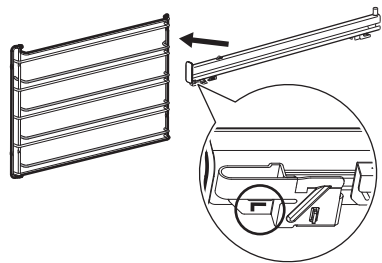
Type	A	B	C	D
Montage affleurant	900	600	580	20-50
Montage protubérant	864	590	560	20-50

❗ Pour une meilleure intégration dans une cuisine, installez cet appareil dans un placard qui s'intègre parfaitement aux façades des placards environnants. Le logement recommandé (E) est 20mm.

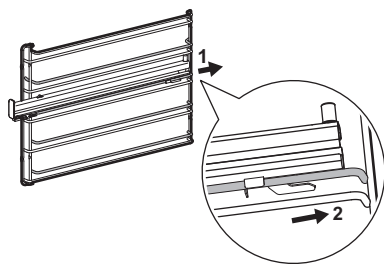
3.5 Accessoires

Installation de rails télescopiques

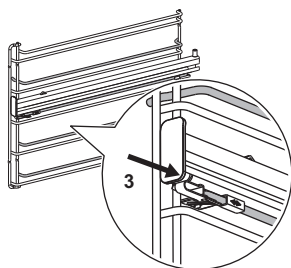
Procurez-vous le support de grille gauche et le rail gauche.



Fixez le rail sur le fil ombragé en attachant les clips arrière à l'arrière du fil en formant un angle, comme illustré.



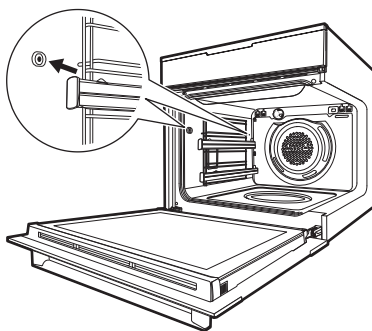
Poussez le clip avant du rail sur le fil jusqu'à ce que vous entendiez un clic.



Suivez la même procédure pour installer le rail droit.

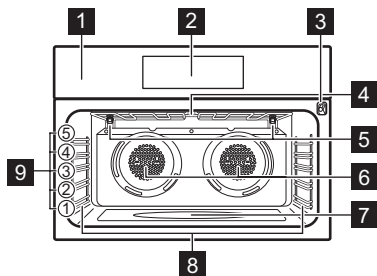
Installation de supports de grilles

Insérez complètement la cheville arrière dans le trou d'accès arrière prévu à cet effet, puis alignez et enfoncez fermement la cheville avant dans le trou d'accès avant.



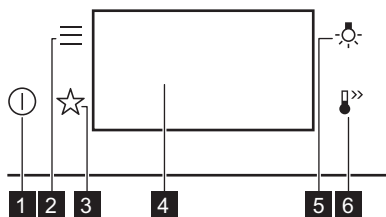
Pour retirer les supports d'étagère, suivez la procédure dans l'ordre inverse.

4. DESCRIPTION DU PRODUIT



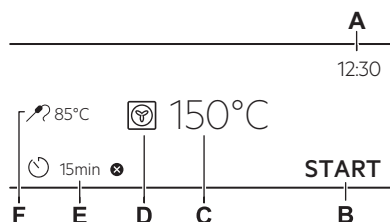
- 1 Panneau de commande
- 2 Affichage
- 3 Prise pour la sonde alimentaire
- 4 Résistance
- 5 Lampe supérieure
- 6 Ventilateur
- 7 Bac de la cavité
- 8 Support de grille, amovible
- 9 Niveaux de la grille

Bandeau de commande



- 1 Allumé/A l'arrêt
- 2 Menu
- 3 Programmes préférés
- 4 Affichage
- 5 Interrupteur de l'éclairage
- 6 Préchauffage rapide

Affichage



- A. Heure actuelle
- B. START / ARRETER
- C. Température
- D. Modes de cuisson
- E. Minuteur
- F. sonde alimentaire

Voyants de l'affichage

OK Pour confirmer la sélection/le réglage.

Voyants de l'affichage

- < Pour remonter d'un niveau dans le menu.
- ↶ Pour annuler la dernière action.
- ☑ Pour activer et désactiver les options.
- 🔔 La fonction de son alarme est activée.
- 🔔 STOP Le son alarme et la fonction d'arrêt de cuisson sont activés.
- 🔔 Seul le message contextuel est activé.
- 🕒 Départ différé fonction est activée.
- ⊗ Pour annuler le réglage.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

5.1 Préchauffage et nettoyage initiaux

1. Nettoyez l'appareil avec un chiffon en microfibre, de l'eau tiède et un détergent doux.
2. Retirez tous les accessoires et les supports de grille.
3. Préchauffez l'appareil vide pour éliminer les odeurs. Aérez la pièce.

4. Sélectionnez la fonction et réglez la température sur 180°C, puis laissez l'appareil fonctionner pendant 30 min.
5. Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir.
6. Nettoyez de nouveau l'appareil. Remplacez les accessoires et les supports de grille.

6. UTILISATION QUOTIDIENNE

6.1 Modes de cuisson



Cuisson rapide - Repas surgelés (p. ex. pizza, pâtisseries). Cuire sur le niveau de grille supérieur. Vous pouvez utiliser cette fonction pour préchauffer le four plus rapidement, puis sélectionner la fonction souhaitée.



Gril complet - Viande grillée, pain grillé. À utiliser avec une poêle profonde sous une grille métallique. Préchauffez pendant 3 min.



Grille du ventilateur - Rôtir de gros morceaux de viande. À utiliser avec une poêle profonde sous une grille métallique. Régler la température sur 180°C.



Cuisson à chaleur tournante - Cuisson sur plusieurs grilles, réchauffage d'aliments cuits, de pâtisseries et de repas complets au four. Vous pouvez utiliser la sonde alimentaire avec cette fonction.

	Petites pâtisseries - Faire dorer des pizzas, des tartes et des pâtisseries. Placez le plateau sur le niveau de grille inférieur.
	Levée de pâte/pain - Pour accélérer et améliorer la levée de pâte/pain.
	Décongélation - Décongélation, levée de pâte, séchage de fruits/légumes/herbes.
	Cuisson basse température - Cuisson douce à basse température de morceaux de viande et de poisson maigres et tendres.
	SteamBake - Ajout d'humidité en début de cuisson. Avant le préchauffage, versez au maximum 250 ml d'eau dans le bac de la cavité. Préchauffez pendant min 10.
	Cuisson assistée par ventilateur - Cuisson sur deux niveaux maximum simultanément. Retirez les aliments de la grille supérieure une fois cuits pour permettre aux articles de la grille inférieure de terminer la cuisson. Vous pouvez utiliser la sonde alimentaire avec cette fonction.
	Pizza - Cuisson de pizzas, quiches et tartes. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant, utilisez la position de grille centrale.
	AirFry Plus - Faire frire des aliments avec moins d'huile ou sans papier sulfurisé (par ex. pour frites, pizzas).
	Mode eco - Économiser de l'énergie en retenant l'humidité et en fonctionnant avec un réglage faible puissance.

6.2 Fonctions

Réglage Modes de cuisson

1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur  et sélectionnez le mode de cuisson. Appuyez sur OK.
3. Appuyez sur la valeur de température affichée à l'écran pour modifier le réglage. Appuyez sur OK, puis sur START.
4. Appuyez sur STOP pour désactiver le mode de cuisson.

Réglage Minuteur

Pour définir la durée de la cuisson. Le maximum est de 23 h 59 min.

1. Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.
2. Appuyez sur  et réglez l'heure.
3. Vous pouvez sélectionner la Fin de l'action préférée en appuyant sur ● ● ●.
4. Appuyez sur OK jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

Vous pouvez modifier la durée à tout moment en cours de cuisson. Appuyez sur , réglez l'heure et appuyez sur OK. Pour désactiver le minuteur, appuyez sur .

Réglage Heure actuelle

1. Allumez l'appareil, appuyez sur  > Configurations > Configuration > Heure actuelle.
2. Réglez l'heure et appuyez sur OK.

Réglage Départ différé

Pour reporter le début de la cuisson :

1. Réglez le mode de cuisson et la température et appuyez sur .
2. Réglez le temps de cuisson, puis appuyez sur ● ● ● > Départ différé.
3. Choisissez l'heure de départ désirée et appuyez sur OK jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

Réglage Verrouillage des touches

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

1. Allumez l'appareil. Sélectionnez un mode de cuisson.
2.  ,  - appuyez simultanément sur les deux boutons et maintenez-les enfoncés pendant environ 5 sec pour activer ou désactiver la fonction.

Réglage Sécurité enfants

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

1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur  > Options > Sécurité enfants.
3. Appuyez sur les lettres du code par ordre alphabétique.

Lorsque cette fonction est activée, l'accès à : Minuteur, et à l'éclairage est disponible.

Réglage Cuisson assistée

La fonction de cuisson assistée propose des réglages adaptés à différents plats, tels que la température, le mode de cuisson et la durée. Vous pouvez modifier les réglages pendant la cuisson si nécessaire.

1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur $\equiv > \text{Cuisson assistée}$.
3. Choisissez un type de nourriture et un plat, puis suivez les étapes à l'écran.
4. 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.

Réglage Programmes préférés

Vous pouvez enregistrer jusqu'à 3 configurations favorites (mode de cuisson, temps de cuisson, température, fonction de nettoyage).

1. Allumez le four et sélectionnez le réglage préféré.
2. Appuyez sur $\equiv > \text{Favoris} > \text{Enregistrer les configurations actuels}$.
3. Appuyez sur $+$ > **OK**.
- ↶ : appuyez pour réinitialiser le réglage. ⊗ : appuyez pour annuler le réglage.

Arrêt automatique

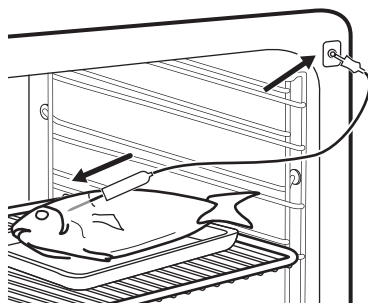
Pour des raisons de sécurité, le four s'éteint automatiquement après une période sans interaction de l'utilisateur.

- 30°C - 115°C > 12.5 h
- 120°C - 195°C > 8.5 h
- 200°C - 245°C > 5.5 h
- 250°C - max > 3 h

La fonction ne marche pas avec : Eclairage four, sonde alimentaire, Fin de cuisson, Cuisson basse température.

6.3 sonde alimentaire

1. Sélectionnez un mode de cuisson ou un plat dans le menu Cuisson assistée.
2. Insérez la sonde alimentaire dans la partie la plus épaisse du plat. Assurez-vous que le plat est entièrement décongelé.



3. Branchez la sonde alimentaire dans la prise située à l'intérieur de l'appareil.
4. ↻ - appuyez pour régler la température à cœur de la sonde.
5. Appuyez sur **START**.
6. 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.

6.4 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.



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.

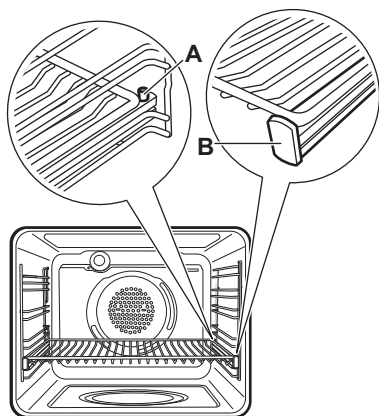
Si votre plateau a une pente, positionnez-le vers l'arrière de l'intérieur du four.

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

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

Installation de plateaux sur des rails télescopiques :

Poussez l'étagère ou le plateau le long du haut du rail jusqu'à ce qu'il touche le montant arrière (**A**). Abaissez l'avant de la grille ou du plateau sur le rail et assurez-vous qu'elle se trouve derrière le montant avant (**B**) de la glissière.



7. CONSEILS

7.1 Recommandations de cuisson

SteamBake fonction

Pour de meilleurs résultats, versez au maximum 250 ml d'eau froide au fond de la cavité. Préchauffez l'appareil pendant 10 min. Placez les aliments sur le niveau de grille 2.

Aliments	Température (°C)	Durée (min)
Miches de pain	180 - 200	35 - 45
Pain & Petits pains	190 - 210	20 - 25
Pain sans gluten	180 - 200	40 - 50
Pizza fraîche	210 - 220	15 - 20
Focaccia	200 - 210	20 - 30
Biscuits roulés/à la cuillère	160 - 170	10 - 15
Scones nature/aux fruits	200 - 210	10 - 15
Cupcakes	180	20 - 25
Génoise - Œufs 4	170	20 - 30

Aliments	Température (°C)	Durée (min)
Gâteau au beurre peu profond	170	25 - 30
Choux à la crème	200	20 - 30
Pâtisseries feuilletées	200	15 - 20
Croissants surgelés	170 - 180	15 - 25

AirFry Plus fonction

Pour de meilleurs résultats, préchauffez l'appareil pendant 10 min et placez les aliments sur le niveau de grille 3.

Aliments	Température (°C)	Durée (min)	Accessoire
Nuggets de poulet	220	15 - 25	Plateau AirFry Plus
Croquettes	220	15 - 25	Plateau AirFry Plus
Poisson émietté	220	15 - 25	Plateau AirFry Plus
Escalope panée de poulet	230	15 - 20	Plateau AirFry Plus

Aliments	Température (°C)	Durée (min)	Accessoire
Frites	220	25 - 30	Plateau AirFry Plus
Croissant surgelé	170	30 - 40	Grille et papier sulfurisé ¹⁾

¹⁾ Placer les aliments sur le niveau de grille 2.

8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

8.1 Remarques concernant le nettoyage

- Après chaque utilisation, nettoyez l'intérieur de l'appareil et les accessoires avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.
- Nettoyez les taches avec un détergent doux.
- Utilisez une solution de nettoyage pour les surfaces métalliques.
- Nettoyez et contrôlez le joint de la porte autour du cadre de la cavité.
- Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 min. Séchez l'intérieur de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.
- Ne nettoyez pas l'appareil ou les accessoires avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

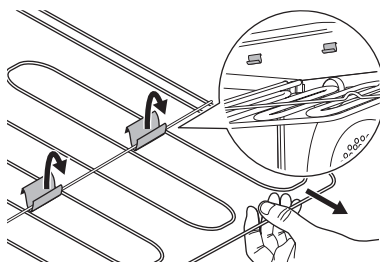
Nettoyage du gaufage de la cavité

1. Versez 250 ml de vinaigre blanc ou d'acide citrique dans le bac de la cavité. Utilisez du vinaigre à 6% d'acidité maximum, sans additifs.
2. Laissez le vinaigre dissoudre les résidus de calcaire à température ambiante pendant 30 min.
3. Nettoyez la cavité avec de l'eau chaude et un chiffon doux.

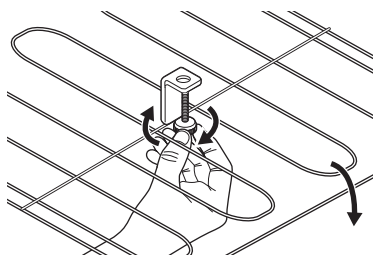
8.2 Retrait de la grille

1. Éteignez le four et attendez qu'il soit froid pour le nettoyer.
2. Retirez les supports de grille.
3. **Pour les modèles à clips de fixation :** Poussez le bord des clips du gril vers

l'arrière du four. Le gril s'abaisse librement.



4. **Pour les modèles à loquet rotatif :** Faites pivoter le loquet du gril de 180°. Le gril s'abaisse librement.



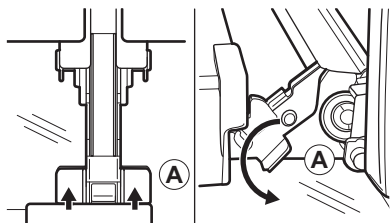
5. Nettoyez la voûte du four avec de l'eau chaude, un chiffon doux et un détergent doux. Laissez-la sécher.
6. Installez la grille dans l'ordre inverse.
7. Installez les supports de grille.

8.3 Retrait et installation de la porte

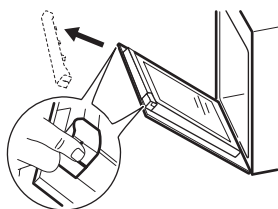
La porte est lourde.

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Ouvrez entièrement la porte.

- Appuyez sur les leviers de charnière des deux côtés de la porte.

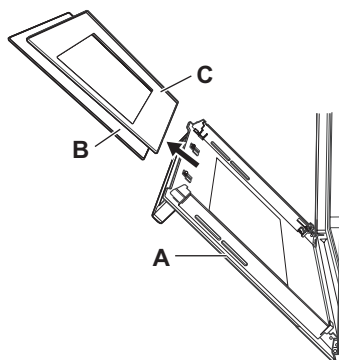


- Fermez partiellement la porte jusqu'à ce qu'elle s'arrête, puis soulevez-la des charnières.
- Posez la porte sur un chiffon doux placé sur une surface stable.
- Retirez la garniture qui maintient les panneaux de verre en place.



- Retirez le panneau de verre intérieur (C) et le panneau de verre central (B) de la porte du four. La vitre extérieure (A) ne peut pas être retirée pour être nettoyée. Nettoyez les panneaux à l'eau et au

savon à l'aide d'une éponge non abrasive, puis séchez-les soigneusement. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.



Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse.

Lors de l'assemblage, assurez-vous que la surface peinte est orientée vers le bas.

8.4 Remplacement de l'ampoule

Attendez que l'appareil soit froid.

- Pour remplacer la lampe supérieure, tournez et retirez le couvercle en verre.
- Nettoyez le couvercle en verre.
- Insérez une lampe résistante aux températures élevées.
- Installez le couvercle en verre.

9. DÉPANNAGE

9.1 Dépannage

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Les détails de service figurent sur la plaque signalétique située sur le cadre avant. Elle est visible lorsque vous ouvrez la porte. Ne retirez pas la plaque signalétique.

Le four ou le gril ne fonctionnent pas

- Réglez l'heure actuelle.
- Désactiver le mode DEMO (code d'activation/désactivation 2468).
- Le fusible domestique est grillé ou l'alimentation électrique est coupée.
- Désactivez la sécurité enfant.

L'éclairage ne fonctionne pas

- Allumez l'éclairage sur le bandeau de commande.
- L'éclairage est grillé ou la prise est desserrée.
- Le fusible domestique est grillé.

Problèmes de sonde alimentaire

- Message d'erreur REMOVE FOOD PROBE.** - Le mode de cuisson utilisé n'est pas compatible avec la sonde alimentaire.
- L'affichage ne montre pas le réglage de la température.** - La prise de la sonde alimentaire n'est pas complètement insérée dans la prise du panneau avant ou les aliments ne sont pas complètement décongelés.

- **Le centre de l'aliment n'est pas assez cuit.** - Insérez la sonde alimentaire d'au moins 75% dans le centre de l'aliment.

Problèmes d'appareil

- **La porte ne peut pas être remplacée après avoir été retirée.** - Fixez le levier de charnière dans sa position correcte.
- **Les fonctions et la température apparaissent sur l'affichage, mais l'appareil ne fonctionne pas.** - Désactiver le mode DEMO (code d'activation/désactivation 2468).
- **Le joint de l'appareil est lâche.** - Le joint sur les modèles non pyrolytiques peut sembler lâche, mais l'appareil fonctionne correctement lorsqu'il est fermé.
- **La vapeur et la condensation s'accumulent sur les aliments et dans la cavité de l'appareil.** - Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15-20 min après la cuisson.

9.2 Codes d'erreur

F111 - la sonde alimentaire n'est pas correctement insérée dans la prise. Enfoncez bien la sonde alimentaire dans la prise.

F240, F439 - les champs tactiles de l'affichage ne fonctionnent pas correctement. Net-

toyez la surface de l'affichage. Vérifiez que les champs tactiles sont propres.

F908, F113 - le système de l'appareil ne peut pas se connecter au bandeau de commande. Redémarrez l'appareil.

9.3 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) :

10. 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 appa-

reils 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.

- يتجمع البخار والتكثيف على الطعام وفي تجويف الجهاز. - لا تترك الأطباق في الفرن لأكثر من 15-20 دقيقة (دقائق) بعد الطهي.

9.2 رموز الخطأ

- F111** - مسبار الطعام غير مُدخّل بشكل صحيح في المقبس. قم بمسبار 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, F113** - لا يستطيع نظام الفرن الاتصال بلوحة التحكم. أعد تشغيل الجهاز.

9.3 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.):

- DEMO وضع التعطيل (رمز التفعيل/التعطيل 2468).
- انقطع التيار الكهربائي عن المنزل بسبب احتراق الفيوز الكهربائي.
- تعطيل قفل الأطفال.

المصباح لا يعمل

- قم بتشغيل الضوء في لوحة التحكم.
- المصباح محترق أو أن المقبس غير مثبت بإحكام.
- الفيوز الكهربائي المنزلي محترق.

مشاكل مسبار الطعام

- رسالة خطأ **REMOVE FOOD PROBE**. - وظيفة الطهي المستخدمة غير متوافقة مع مسبار الطعام.
- لا تعرض الشاشة إعداد درجة الحرارة. - لم يتم إدخال قابس مسبار الطعام بالكامل في المقبس الموجود على اللوحة الأمامية أو لم يتم إذابة الطعام تمامًا.
- مركز الطعام غير مطبوخ جيدًا. - أدخل مسبار الطعام على الأقل 75% في وسط الطعام.

مشاكل الجهاز

- لا يمكن استبدال الباب بعد الإزالة. - قم بتوصيل ذراع المفصلة بموضعها الصحيح.
- تظهر الوظائف ودرجة الحرارة على الشاشة ولكن الجهاز لا يعمل. - DEMO وضع التعطيل (رمز التفعيل/التعطيل 2468).
- مانع التسرب في الجهاز غير محكم. - قد يبدو مانع التسرب في الطرازات غير المعالجة حراريًا غير محكم، لكن الجهاز يعمل بشكل صحيح عند إغلاقه.

10. السعودية - خدمة العملاء

- منطقة الخالدية - شارع الميناء - اسم المبنى: موسى 4 الدمام، المملكة العربية السعودية.
- العنوان البريدي:**
ص. ب. 2728 الرياض 11461
المملكة العربية السعودية
- هاتف: +966 11 243-9732
- فاكس: +966 11 243-9674

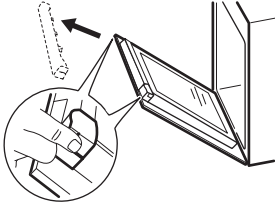
- مزبد من وكالات تقديم خدمات ما بعد البيع في كافة أنحاء العالم
- في هذه الدول يتم تطبيق كافة شروط وأحكام الضمان الخاص بوكالاتنا. يرجى طلي المزبد من التفاصيل من هؤلاء الوكلاء مباشرة.
- شركة **First Distribution (FDC)** مجموعة الفيصلية
- عنوان مركز الخدمة الرئيسي:

11. المخاوف البيئية

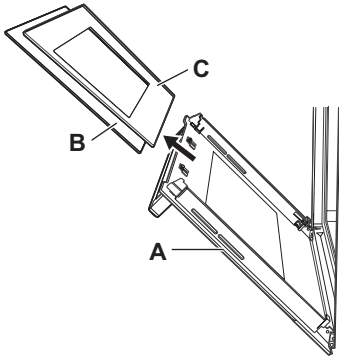
التي عليها الرمز ♻ مع النفايات المنزلية. أعد المنتج إلى مرفق إعادة التدوير المحلي أو اتصل بمكتب البلدية.

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

5. ضع الباب على قطعة قماش ناعمة على سطح مستقر.
6. قم بفك الإطار الذي يثبت الألواح الزجاجية في مكانها.



7. قم بإزالة اللوحة الزجاجية الداخلية (C) واللوحة الزجاجية الوسطى (B) من باب الفرن. لا يمكن إزالة الزجاج الخارجي (A) للتنظيف. نظف الألواح بالماء والصابون باستخدام إسفنجة غير كاشطة ثم جففها جيداً. لا تنظف المجاري الزجاجية في غسالة الأطباق.

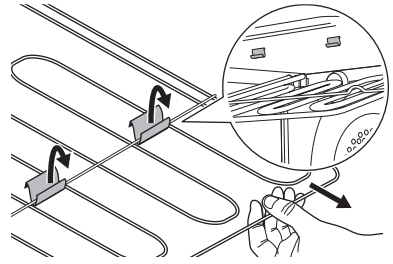


بعد التنظيف، نفذ الخطوات أعلاه بترتيب عكسي. أثناء التجميع، تأكد من أن السطح المطلي مواجه للأسفل.

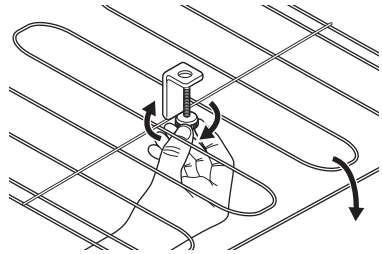
8.4 استبدال المصباح

انتظر حتى يبرد الجهاز.

1. لاستبدال المصباح العلوي، قم بتدوير الغطاء الزجاجي وإزالته.
2. نظف الغطاء الزجاجي.
3. قم بتركيب مصباح مقاوم لدرجات الحرارة العالية.
4. قم بتركيب الغطاء الزجاجي.



4. لنماذج المزلج الدوار: أدر مزلج الشواية 180 درجة. الشواية تنزل بحرية.

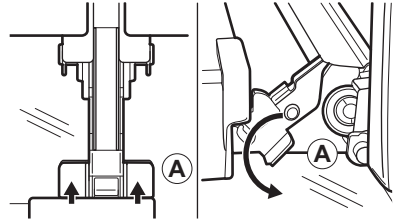


5. نظف سقف الفرن بماء دافئ وقطعة قماش ناعمة ومنظف معتدل. اتركه يجف.
6. قم بتركيب الشواية بالترتيب المقابل.
7. ركب دعامات الأرفف.

8.3 إزالة الباب وتركيبه

الباب ثقيل.

1. تأكد من أن الجهاز بارد.
2. افتح الباب بالكامل.
3. اضغط على أذرع المفصلات على جانبي الباب.



4. أغلق الباب جزئياً حتى يتوقف، ثم ارفعه من المفصلات.

9. استكشاف الأعطال وإصلاحها

9.1 استكشاف الأعطال وإصلاحها

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

الخدمة على لوحة البيانات، الموجودة على الإطار الأمامي. يظهر عند فتح الباب. لا تنزل لوحة البيانات.

- لا يعمل الفرن أو الشواية
- اضبط الوقت من اليوم.

7. تلميحَات ونصائح

7.1 توصيات للطهي

وظيفة SteamBake

للحصول على أفضل النتائج، اسكب كمية قصوى 250 ميليلتر من الماء البارد على قاع التجويف. سخن الجهاز مسبقاً لمدة 10 دقيقة (دقائق). ضع الطعام على الرف 2.

الطعام	درجة الحرارة (°م)	الوقت (دقيقة (دقائق))
أرغفة الخبز	200 - 180	45 - 35
لغائف خبز	210 - 190	25 - 20
خبز خال من الغلوتين	200 - 180	50 - 40
بيتزا (طازجة)	220 - 210	20 - 15
فوكاتشيا	210 - 200	30 - 20
بسكويت ملفوف/مغرف	170 - 160	15 - 10
كعكات عادية/ بالفواكه	210 - 200	15 - 10
كب كيك	180	25 - 20
كيك إسفنجي - 4 بيض	170	30 - 20
كيك الزبدة الرقيقة	170	30 - 25
معجنات هشّة بالكريمة	200	30 - 20

الطعام	درجة الحرارة (°م)	الوقت (دقيقة (دقائق))
المعجنات الهشة	200	20 - 15
كرواسون مجمد	180 - 170	25 - 15

وظيفة AirFry Plus

للحصول على أفضل النتائج، قم بتسخين الجهاز مسبقاً لمدة 10 دقيقة (دقائق) وضع الطعام على الرف 3.

الطعام	درجة الحرارة (°م)	الوقت (دقيقة (دقائق))	الملحقات
كتل دجاج صلبة	220	25 - 15	AirFry Plus صينية
كروكيت	220	25 - 15	AirFry Plus صينية
سمك مقرمش	220	25 - 15	AirFry Plus صينية
شنيتزل الدجاج	230	20 - 15	AirFry Plus صينية
بطاطس مقليه	220	30 - 25	AirFry Plus صينية
كرواسون مجمد	170	40 - 30	شبكة وورق خبز (1)

(1) ضع الطعام على الرف 2.

8. العناية والتنظيف

8.1 ملاحظات على التنظيف

- قم بتنظيف الجزء الداخلي من الجهاز وملحقاته بعد كل استخدام باستخدام قطعة قماش من الألياف الدقيقة وماء دافئ ومنظف معتدل.
- نظف البقع بوسائل تنظيف خفيف.
- استخدم محلول تنظيف للأسطح المعدنية.
- نظف حشية الباب حول إطار التجويف وافحصها.
- لا تخزن الطعام في الجهاز لمدة تزيد عن 20 دقيقة (دقائق). قم بتجفيف الجزء الداخلي من الجهاز فقط باستخدام قطعة قماش من الألياف الدقيقة بعد كل استخدام.
- لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو الأشياء ذات الحواف الحادة لتنظيف الجهاز أو ملحقاته.

تنظيف نقش التجويف

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

8.2 إزالة الشوائب

1. قم بإيقاف تشغيل الجهاز وانتظر حتى يبرد لتنظيفه.
2. أزل دعائم الأرفف.
3. لنماذج مشابك الشب: ادفع حافة مشابك الشبواية نحو الجزء الخلفي من الفرن. الشبواية تنزل بحرية.

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

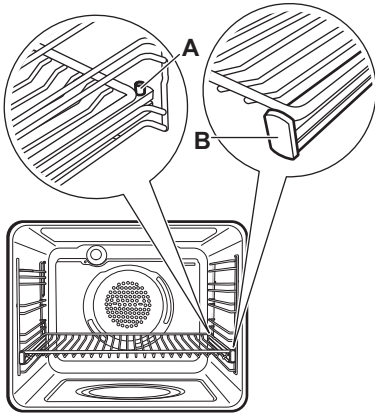
إذا كانت الصينية بها منحدر، فضعها في اتجاه الجزء الخلفي من الجزء الداخلي للفرن.

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

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

تركيب الصواني للمجاري التلوكوية:

ادفع الرف أو الصينية على طول الجزء العلوي من المجرى حتى يلامس العمود الخلفي (A). أنزل الجزء الأمامي من الرف أو الصينية على المجرى وتأكد من وضعه خلف العمود الأمامي (B) للشريحة.



إيقاف التشغيل التلقائي

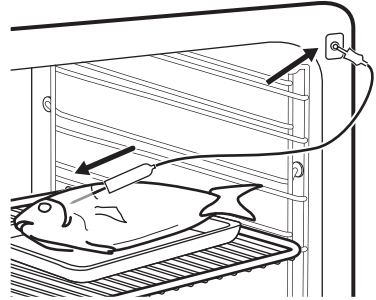
لأسباب تتعلق بالسلامة، يتم إيقاف تشغيل الفرن تلقائيًا بعد فترة من عدم تفاعل المستخدم.

- م - 115° م < 30° 12.5 ساعة
- م - 195° م < 120° 8.5 ساعة
- م - 245° م < 200° 5.5 ساعة
- max - م < 250° 3 ساعة

لا تعمل هذه الوظيفة مع: خفيف، مسبار الطعام، وقت الانتهاء، طهي بطيء.

6.3 مسبار الطعام

1. اضبط وظيفة التسخين أو اختر طبقًا من القائمة الطهي المساعد.
2. أدخل مسبار الطعام في الجزء الأكثر سمكًا من الطبق. تأكد من إذابة الطبق تمامًا.



3. قم بتوصيل مسبار الطعام بالمقبس الموجود داخل الجهاز.

4. اضغط لضبط درجة الحرارة الأساسية للمسبار.

5. اضغط على START (زر البدء).

6. عندما يصل الطعام إلى درجة الحرارة المضبوطة، تصدر إشارة صوتية. تحقق مما إذا كان الطعام جاهزًا. قم بتمديد وقت الطهي، إذا لزم الأمر.

6.4 الملحقات



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

الإعداد البدء المؤجل

لتأجيل بدء الطهي:

1. اضبط وظيفة التسخين ودرجة الحرارة واضغط على .
2. اضبط وقت الطهي، ثم اضغط على .
3. اختر وقت البدء المطلوب واضغط على OK حتى تظهر الشاشة الرئيسية.

الإعداد قفل الوظيفة

تمنع هذه الوظيفة تغيير وظيفة الفرن عن طريق الخطأ.

1. قم بتشغيل الجهاز. ضبط وظيفة تسخين.
2. ☆، ⚡ - اضغط في نفس الوقت واستمر بالضغط لمدة تقريبية 5 ثانية لتشغيل الوظيفة أو إيقافها.

الإعداد قفل منع عبث الأطفال

تمنع هذه الوظيفة تشغيل الجهاز عن طريق الخطأ.

1. قم بتشغيل الجهاز.
2. اضغط على  < الخيارات < قفل منع عبث الأطفال.
3. اضغط على الحروف المرمزة بترتيب أبجدي. عند تفعيل هذه الوظيفة، يمكنك الوصول إلى: المؤقت، والمصباح متوقف.

الإعداد الطهي المساعد

يقترح نظام الطهي المساعد إعدادات لأطباق مختلفة، مثل درجة الحرارة ووظيفة التسخين والوقت. يمكنك تغيير الإعدادات أثناء الطهي، إذا لزم الأمر.

1. قم بتشغيل الجهاز.
2. اضغط على  < الطهي المساعد.
3. اختر نوع الطعام والطبق واتبع الخطوات التي تظهر على الشاشة.
4. ضع الطعام داخل الجهاز واضغط على START (البدء). تحقق مما إذا كان الطعام جاهزاً عند انتهاء عمل الوظيفة. قم بتمديد وقت الطهي، إذا لزم الأمر.

الإعداد البرنامج المفضل

يمكنك توفير ما يصل إلى 3 الإعدادات المفضلة (وضع التسخين، وقت الطهي، درجة الحرارة، وظيفة التنظيف).

1. قم بتشغيل الفرن واختر الإعداد المفضل.
2. اضغط على  < المفضلة < حفظ الإعدادات الحالية.
3. اضغط على  < OK.
- ⤴ لإعادة ضبط الإعداد، واضغط على  لإلغاء الإعداد.

SteamBake - إضافة الرطوبة في بداية الطهي. قبل التسخين المسبق، أضف الحد الأقصى 250 ميليلتر من الماء إلى نقش الجوف. سخن مسبقاً لمدة 10 دقيقة (دقائق).



خبز بمساعدة المروحة - الخبز على رقيق كحد أقصى في وقت واحد. أزل الطعام من الرف العلوي بعد طهيهِ للسماح للأطعمة الموجودة على الرف السفلي بإكمال عملية الطهي. يمكنك استخدام مسبار الطعام مع هذه الوظيفة.



بيتزا - خبز البيتزا والفتائر المحشوة والفتائر المحلاة. لبدء التخمير المكثف والقاعدة المقرمشة، استخدم موضع الرف الأوسط.



AirFry Plus - قللي الطعام بكمية أقل من الزيت أو بدون ورق الخبز (على سبيل المثال، البطاطس المقلية والبيتزا).



الوضع Eco - توفير الطاقة عن طريق الاحتفاظ بالبرطوبة والتشغيل في وضع منخفض الطاقة.



6.2 الوظائف

الإعداد وظائف التسخين

1. قم بتشغيل الجهاز.
2. اضغط على  وحدد وظيفة التسخين. اضغط OK.
3. اضغط على قيمة درجة الحرارة على الشاشة لتغيير الإعداد. اضغط على OK ثم START (بدء).
4. لإيقاف تشغيل وظيفة التسخين اضغط STOP (إيقاف).

الإعداد المؤقت

لضبط طول مدة الطهي. الحد الأقصى هو 23 ساعة 59 دقيقة (دقائق).

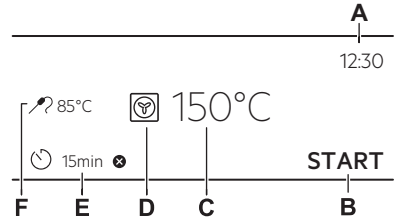
1. اختر وظيفة تسخين واضبط درجة الحرارة.
2. اضغط على  واضبط الوقت.
3. يمكنك اختيار المفضل إجراء الانتهاء بالضغط على .

4. اضغط على OK حتى تظهر الشاشة الرئيسية. يمكنك تغيير الوقت المضبوط خلال الطهي في أي وقت. اضغط على ، ثم اضبط الوقت واضغط على OK. لإلغاء المؤقت، اضغط على .

الإعداد الوقت من اليوم

1. قم بتشغيل الجهاز، ثم اضغط على  < الإعدادات < ضبط < الوقت من اليوم.
2. اضبط الوقت واضغط على OK.

شاشة العرض



A. الوقت من اليوم

B. بدء / إيقاف التشغيل

C. درجة الحرارة

D. وظائف التسخين

E. المؤقت

F. مسبار الطعام

مؤشرات الشاشة

OK لتأكيد التحديد/ الضبط.

مؤشرات الشاشة

< للعودة مستوى واحد في القائمة.

↶ للتراجع عن آخر إجراء.

⏻ لتشغيل الخيارات وإيقاف تشغيلها.

🔔 تم تفعيل وظيفة الإنذار الصوتي.

🔔 STOP تم تفعيل وظيفة الإنذار الصوتي وإيقاف الطهي.

🔔 تم تفعيل الرسالة المنبثقة فقط.

⌚ البدء المؤجل تم تفعيلها.

✖ لإلغاء الإعداد.

5. قبل الاستخدام الأول

5.1 التسخين الأولي والتنظيف

1. نظف الجهاز بقطعة قماش من الألياف الدقيقة وماء دافئ ومنظف معتدل.

2. أزل جميع الملحقات ودعامات الرفوف.

3. قم بتسخين الجهاز وهو فارغ لإزالة أي روائح. قم بتهوية الغرفة.

4. اضبط الوظيفة 🌡️ ودرجة الحرارة على 180 °م، ودع الجهاز يعمل لـ 30 دقيقة (دقائق).

5. أوقف تشغيل الجهاز واتركه ليبرد.

6. نظف الجهاز مرة أخرى. أعد تركيب الملحقات ودعامات الرفوف.

6. الاستخدام اليومي

6.1 وظائف التسخين

🔧 تسخين سريع - الوجبات المجمدة (مثل البيتزا والمعجنات). قم بالطهي على موضع الرف العلوي. يمكنك استخدام هذه الوظيفة لتسخين الفرن مسبقًا بشكل أسرع ثم تحديد الوظيفة المطلوبة.

🔧 الشواية الكاملة - شواء اللحم، تحميص الخبز. يستخدم مع مقلاة عميقة أسفل رف سلكي. سخن مسبقًا على 3 دقيقة (دقائق).

🔧 الشواية بالمروحة - شواء قطع لحم كبيرة. يستخدم مع مقلاة عميقة أسفل رف سلكي. اضبط درجة الحرارة على 180 °م.

🔧 الخبز بالمروحة - الطهي على أرفف متعددة، وإعادة تسخين الأطعمة المطهية والمعجنات ووجبات الفرن الكاملة. يمكنك استخدام مسبار الطعام مع هذه الوظيفة.

🔧 المعجنات - تحمير قواعد البيتزا والفطائر والمعجنات. ضع الصينية على موضع الرف السفلي.

🔧 تخمير العجين - لتسريع وتحسين عملية تخمير العجين.

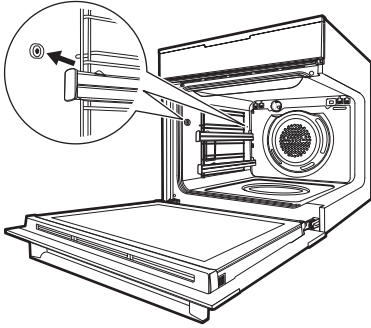
🔧 إزالة الثلج - إذابة التجمد، تخمير العجين، تجفيف الفاكهة/الخضراوات/الأعشاب.

🔧 طهي بطيء - طهي لطيف ويطيء لقطع اللحم والسلمك الخالية من الدهون والطرية.

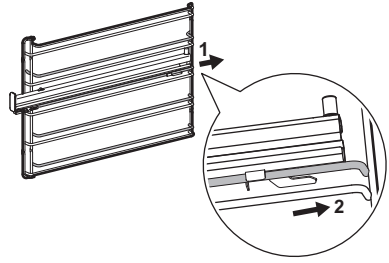
اتبع نفس الإجراء لثبيت المجرى الأيمن.

ثبيت دعامات الرف

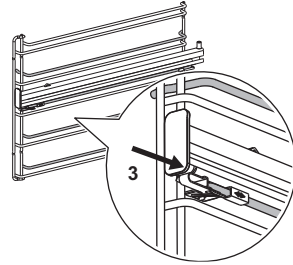
أدخل الوتد الخلفي بالكامل في فتحة الوصول الخلفية المخصصة، ثم قم بمحاذاة الوتد الأمامي وإدفعه بقوة إلى فتحة الوصول الأمامية.



لإزالة دعامات الرف، اتبع الإجراء بالتسلسل المعاكس.

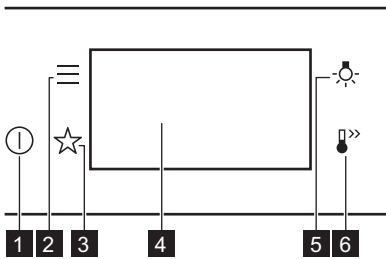


ادفع مشبك المجرى الأمامي فوق السلك حتى تسمع نقرة.

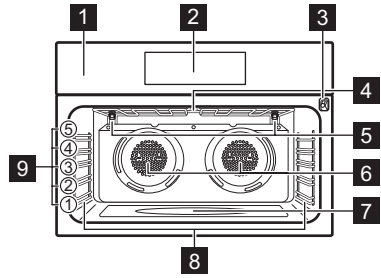


4. وصف المنتج

لوحة التحكم



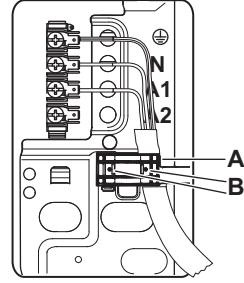
- 1 تشغيل/إيقاف
- 2 القائمة
- 3 البرنامج المفضل
- 4 شاشة العرض
- 5 مفتاح المصباح
- 6 التسخين السريع



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

3.2 التركيب الكهربائي

1. قم بإزالة لوحة الغطاء الطرفي من اللوحة الخلفية للجهاز.
2. أدخل الأسلاك من خلال الفتحة الموجودة في غطاء اللوحة وقم بتوصيلها بالأطراف.
3. قم بتثبيت الأسلاك في المشبك البلاستيكي (A).
قم بتثبيت المشبك البلاستيكي باستخدام برغيين فضيين طويلين (B) (مرفقين في كيس منفصل).
4. قم بتثبيت غطاء اللوحة على اللوحة الخلفية.



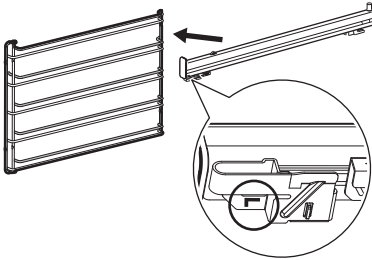
3.3 البيانات الفنية

الطراز	أبعاد المنتج (الارتفاع * العرض * العمق) (مم)	التوصيل الكهربائي (فولت/هيرتز)	الحد الأدنى لتصنيف المنصهر (أمبير)	الحد الأقصى لتصنيف الطاقة (كيلو الحالى (أمبير) وات)	الحد الأقصى للتصنيف
EVE9616DFX	596 x 895 x 572	220-240 / 50/60	16	3.6	15

3.5 الملحقات

تركيب المجاري التلسكوبية

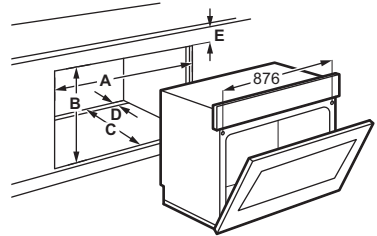
احصل على دعامة الرف الأيسر والمجرى الأيسر.



قم بتثبيت المجرى على السلك المظلل عن طريق ربط المشابك الخلفية بالجزء الخلفي من السلك بزاوية، كما هو موضح.

3.4 تثبيت الجهاز

تأكد من أن أبعاد الأثاث تتوافق مع متطلبات التركيب.



متطلبات التركيب

A - عرض (مم)، B - ارتفاع (مم)، C - العمق (مم)، D - عمق الفجوة (مم)

النوع	A	B	C	D
التركيب المتساو	900	600	580	20-50
التركيب البارز	864	590	560	20-50

① للحصول على أفضل اندماج داخل المطبخ، قم بتركيب هذا الجهاز في خزانة تتناسب بشكل متساو مع واجهات الخزائن المحيطة. التجويف الموصى به (E) 20مم.

- إذا تم تركيب الجهاز خلف لوحة أثاث، فلا تُغلق اللوحة أثناء الاستخدام أو حتى يبرد الجهاز تماماً لمنع تلفه بسبب الحرارة والرطوبة.
- فيما يتعلق بالمصباح (المصابيح) داخل هذا المنتج ومصباح قطع الغيار التي تباع بشكل منفصل: هذه المصابيح مخصصة لتحمل الظروف المادية القاسية في الأجهزة المنزلية، مثل درجة الحرارة، أو الاهتزاز، أو الرطوبة، أو هي مخصصة لإعطاء معلومات عن حالة تشغيل الجهاز. وهي غير مخصصة للاستعمال في تطبيقات أخرى وغير مناسبة لإضاءة الغرف المنزلية.
- يحتوي هذا المنتج على مصدر إضاءة من فئة توفير الطاقة G.
- استعمل فقط المصابيح ذات المواصفات نفسها.
- لإصلاح الجهاز، اتصل بمركز الخدمة المعتمد.
- استخدم قطع الغيار الأصلية فقط.

2.4 العناية والتنظيف

⚠ تحذير

خطر تعرض الجهاز للضرر أو الاحتراق أو التلف.

- أوقف تشغيل الجهاز قبل إجراء الصيانة.
- تأكد من أن الجهاز بارد لتجنب كسر الزجاج. في حال تلف الواح زجاج الباب، يرجى الاتصال بمركز الخدمة المعتمد لاستبدالها.
- نظف الجهاز وتجويفه وملحقاته وجففها جيداً بعد كل استخدام لمنع تكثف البخار والتآكل وتلف السطح.
- استخدم قطعة قماش من الألياف الدقيقة وماء دافئ ومنظفات محايدة لتنظيف الجهاز وملحقاته. لا تستخدم منتجات كاشطة أو ضمادات أو مذيبيات أو أشياء حادة الحواف أو معدنية.
- اتبع تعليمات السلامة الموجودة على العبوة عند استخدام بخاخ الفرن.

2.5 التخلص من الجهاز

⚠ تحذير

خطر التعرض للإصابة أو الاختناق.

- اتصل بالهيئة المحلية للحصول على معلومات حول كيفية التخلص من الجهاز.
- افصل الجهاز عن التيار الكهربائي، ثم اقطع كابل الكهرباء وتخلص منه.

- إزالتها من الحامل)، والموصلات وعواتق التسريب الأرضي.
- يجب أن يحتوي التركيب الكهربائي على جهاز عزل يفصل الجهاز عن التيار الكهربائي من جميع الأقطاب، مع مسافة فتح تلامس لا تقل عن 3 مم.
- لا يرفق مع هذا الجهاز كابل رئيسي ومقبس رئيسي للتوصيل بالتيار الكهربائي.

2.3 الاستخدام

⚠ تحذير

خطر التعرض للإصابة أو حروق أو صدمة كهربائية أو انفجار.

- لا تغير مواصفات الجهاز.
- تأكد من عدم انسداد فتحات التهوية.
- لا تترك الجهاز بدون رقابة أثناء التشغيل.
- أوقف تشغيل الجهاز بعد كل استخدام.
- توخ الحذر عند فتح باب الجهاز أثناء التشغيل، حيث يمكن أن ينطلق هواء ساخن وأبخرة قابلة للاشتعال من المكونات.
- لا تشغل الجهاز وبديك مبتلآن أو عندما يكون على تماس مع الماء.
- لا تضغط على الباب المفتوح.
- لا تستخدم الجهاز كسطح عمل أو كسطح تخزين.
- أبعد الشرر واللهب المكشوف عن الجهاز عند فتح الباب.
- لا تضع منتجات قابلة للاشتعال بالقرب من الجهاز.

⚠ تحذير

خطر التعرض للجهاز للتلف.

- لمنع تلف أو تغير لون طبقة المينا:
 - لا تضع ورق الألمنيوم مباشرة على قاع التجويف.
 - لا تضع الماء مباشرة في الجهاز وهو ساخن.
 - لا تترك الأطباق والأطعمة الرطبة داخل الجهاز بعد الطهي.
 - توخ الحذر عند فك الملحقات وعند تركيبها.
- لا يؤثر تغير لون المينا أو الفولاذ المقاوم للصدأ على أداء الجهاز.
- استخدم صينية عميقة للكعك الرطب، لأن عصائر الفاكهة قد تسبب بقعاً دائمة.
- احرص دائماً على غلق باب الجهاز عند الطهي.

3. التركيب

⚠ تحذير

راجع فصول الأمان.

3.1 معلومات عامة

- استخدم المستوى الموجود على الشكّلين الأمامي والخلفي للجهاز لتسويته ومنع المجاري التلسكوبية من التحرك.

- تحت لوحة التحكم، توجد فتحتان للتركيب على كل جانب. قم بتركيب المسامير السوداء بالفواصل البلاستيكية المتوفرة.

- لتجنب لمس عناصر التسخين أو سطح تجويف الجهاز.
- استخدم دائماً قفازات الفرن، لإزالة الملحقات أو أواني الفرن، أو وضعها.
- لا تستخدم سوى مستشعر الطعام (مستشعر درجة الحرارة الداخلية) الموصى به لهذا الجهاز.
- لإزالة دعامات الرف اسحب أولاً الجزء الأمامي من دعامة الرف، ثم الطرف الخلفي بعيداً عن الجدران الجانبية. ركب دعامات الأرفف بتسلسل عكسي.
- لا تستخدم منظف بخار لتنظيف الجهاز.
- لا تستخدم منظفات كاشطة، أو ممسحات معدنية حادة لتنظيف الباب الزجاجي نظراً لأنها قد تخدش السطح، مما قد يؤدي إلى تهشم الزجاج.

- 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.
- يجب دمج وسائل الفصل في الأسلاك الثابتة وفقاً لقواعد تمديد الأسلاك.
- 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

2. تعليمات السلامة

2.1 التركيب



يجب ألا يقوم بتركيب هذا الجهاز إلا شخص مؤهل.

2.2 التوصيل الكهربائي



هناك احتمال لنشوب حريق أو التعرض لصدمة كهربائية.

- يجب تركيب جميع التوصيلات الكهربائية بواسطة فني كهرباء مؤهل.
- تأكد من أن المعايير الموجودة على لوحة البيانات متوافقة مع التصنيفات الكهربائية للتيار الكهربائي الرئيسي.
- تجنب إتلاف كابل الطاقة. إذا كانت هناك حاجة للاستبدال، يجب أن يتم ذلك بواسطة مركز الخدمة المعتمد لدينا.
- لا تدع الكابلات الرئيسية تلمس أو تقترب من باب الجهاز أو الفتحة أسفل، خاصة عندما يكون الباب ساخناً.
- يجب تأمين حماية الصدمات للأجزاء الحية والمعزولة بشكل آمن ولا ينبغي أن تكون قابلة للإزالة بدون أدوات.
- استخدم أجهزة العزل المناسبة فقط: فتحات حماية الخط، والمصاهر (المصاهر اللولبية التي تمت

- قم بإزالة جميع مواد التغليف.
- لا تقوم بتركيب جهاز تالف أو استخدامه.
- اتبع تعليمات التركيب المتوفرة على موقعنا الإلكتروني.
- احذر عند تحريك الجهاز، لثقل وزنه. استخدم قفازات الأمان وأحذية مغلقة.
- لا تسحب الجهاز من المقبض.
- قم بتركيب الجهاز في مكان آمن ومناسب يستوفي متطلبات التركيب.
- 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.

7.	تلميحَات ونصائح.....	30
8.	العناية والتطهير.....	30
9.	استكشاف الأعطال وإصلاحها.....	29
10.	السعودية - خدمة العملاء.....	28
11.	المخاوف البيئية.....	28

1.	معلومات السلامة.....	38
2.	تعليمات السلامة.....	37
3.	التركيب.....	36
4.	وصف المنتج.....	34
5.	قبل الاستخدام الأول.....	33
6.	الاستخدام اليومي.....	33

1. ⚠ معلومات السلامة

- احفظ مواد التغليف بعيداً عن متناول الأطفال وتخلص منها بشكل صحيح.
- تحذير: يصبح الجهاز وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. أبعد الأطفال والحيوانات الأليفة أثناء الاستخدام والتبريد.
- قم بتفعيل جهاز قفل الأمان للأطفال، إن وجد.
- يجب ألا يقوم الأطفال بتطهير الجهاز أو صيانتة 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 حيث لا يتجاوز هذا الاستخدام مستويات الاستخدام المنزلي المتوسطة.

قبل تركيب الجهاز واستخدامه، يرجى قراءة التعليمات الواردة بعناية. الشركة المصنعة غير مسؤولة عن أي إصابات أو أضرار تنتج عن التركيب 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.

[illegible]

