



BE6915001M

EN User Manual
FR Notice d'utilisation

2
26



 **AEG**

perfekt in form und funktion



CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	6
4. CONTROL PANEL	8
5. BEFORE FIRST USE	8
6. DAILY USE	9
7. USING THE ACCESSORIES	15
8. HINTS AND TIPS.....	16
9. CARE AND CLEANING.....	19
10. TROUBLESHOOTING	22
11. INSTALLATION	22
12. ENERGY EFFICIENCY	24
13. ENVIRONMENTAL CONCERNS	25

FOR PERFECT RESULTS

Thank you for choosing this AEG product. We have created it to give you impeccable performance for many years, with innovative technologies that help make life simpler – features you might not find on ordinary appliances. Please spend a few minutes reading to get the very best from it.

Visit our website for:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
www.aeg.com






Register your product for better service:
www.aeg.com/productregistration



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.aeg.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

We recommend the use of original spare parts.
When contacting Service, ensure that you have the following data available.
The information can be found on the rating plate. model, PNC, Serial Number.

-  Warning / Caution-Safety information
-  General information and tips
-  Environmental information

Subject to change without notice.

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance 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 use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Children of less than 3 years should be kept away unless continuously supervised.

1.2 General Safety

- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Before maintenance cut the power supply.

- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- 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.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- 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.
- Only use the core temperature sensor recommended for this appliance.

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.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.
- The sides of the appliance must stay adjacent to appliances or to units with the same height.

2.2 Electrical connection



WARNING

Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not contact an electrician.
- 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 to come in touch with the appliance door, specially when 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 complies with the E.E.C. Directives.
- Do not put ammable products or items that are wet with ammable products in, near or on the appliance.

**WARNING**

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
 - do not put aluminium foil directly on the bottom 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.
- Discoloration of the enamel has no effect on the performance of the appliance. It is not a defect in the sense of the warranty law.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- Always cook with the oven door closed.

2.3 Use**WARNING**

Risk of injury, burns and electrical shock or explosion.

- Use this appliance in a household only.
- 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 release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has 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 come in contact with the appliance when you open the door.

2.4 Care and cleaning**WARNING**

Risk of injury, re, 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 Service.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.

- Remaining fat or food in the appliance can cause re.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.
- Do not clean the catalytic enamel (if applicable) with any kind of detergent.

2.5 Internal light

- The type of light bulb or halogen lamp used for this appliance is only for household appliances. Do not use it for house lighting.



WARNING

Risk of electrical shock.

- Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the power supply.
- Only use lamps with the same specifications.

2.6 Disposal

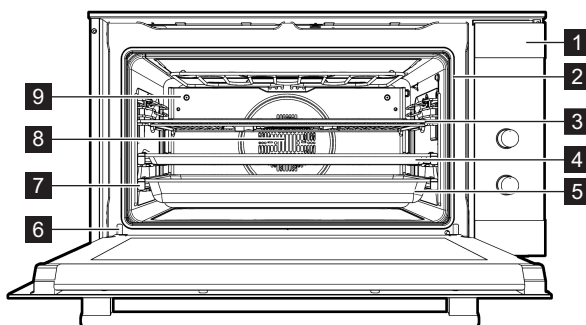


WARNING

Risk of injury or suffocation.

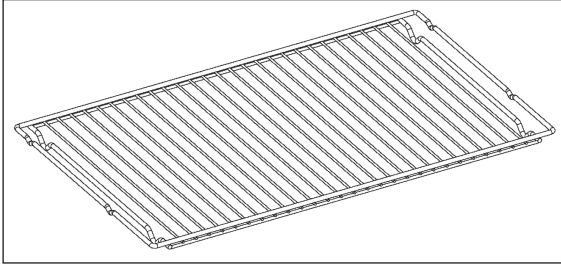
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.
- Remove the door catch to prevent children and pets to get closed in the appliance

3. PRODUCT DESCRIPTION

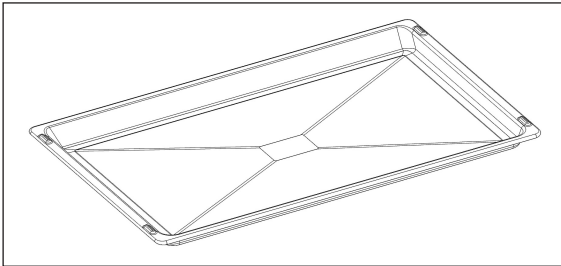


- 1 Control panel
- 2 Socket for Core Temperature Sensor
- 3 Wire shelf
- 4 Enamel baking tray
- 5 Enamel roasting tray
- 6 Oven door
- 7 Self levels
- 8 Hot air fan
- 9 Fold down grill (Top heat/Grill)

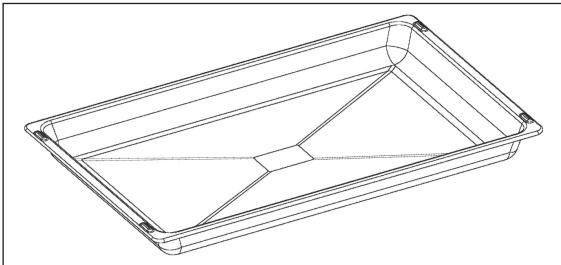
3.1 Accessories

**Wire shelf**

For cookware, cake tins, roastst

**Baking tray**

For cakes and biscuits

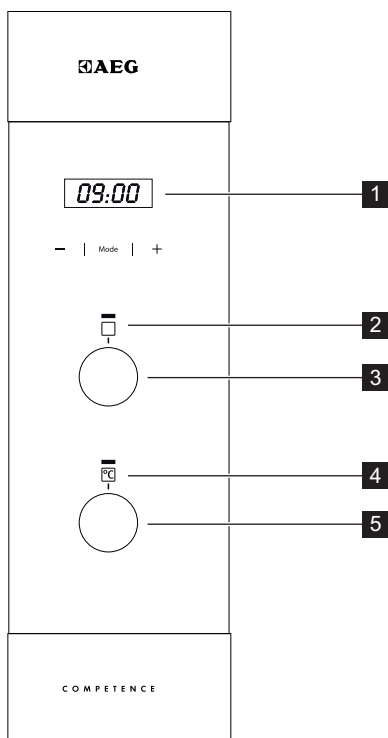
**Grill- /Roasting pan**

To take and roast or as a pan to collect fat

3.2 Other Accesories (depending on the model)

- **Pizza stone**
To cook pizzas in a traditional way.
- **Core temperature sensor**
To measure how far the food is cooked.
- **Telescopic runners**
For shelves and trays.
- **Inner grid**
To use together with the roasting pan.



4. CONTROL PANEL



- 1 Electronic timer
- 2 Function indicator
- 3 Function selector
- 4 Temperature indicator
- 5 Temperature selector

5. BEFORE FIRST USE

There may be traces of grease and other substances in the oven as a result of its manufacturing process. These should be removed by means of the following procedure:

- Remove all of the packaging from your oven, including the protective plastic, if any.
- Turn the oven to setting , or else place it on the defect setting , at 200°C, for 1 hour. Consult the Quick

Start Guide accompanying this manual on how to do this.

- Cool the oven with the door open so that it ventilates and no odours remain inside it.
- Once cold, clean the oven and accessories.

During this first operation, smoke and smells will be produced. The kitchen should therefore be well ventilated.

6. DAILY USE



CAUTION

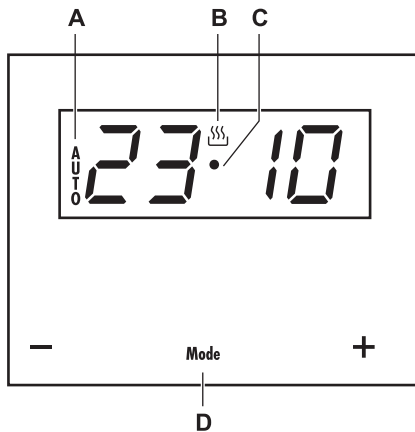
The electronic clock features Touch-Control technology. To operate, simply touch the glass control symbols with your fingertip.

The touch control sensitivity continuously adapts to ambient conditions. Make sure the glass surface of the control panel is

clean and free of obstacles when plugging in the oven.

If the clock does not respond correctly when you touch the glass, unplug the oven for a few seconds and then plug it in again. Doing this causes the sensors to adjust automatically so that they will react once more to fingertip control.

6.1 Setting the time on the Electronic Clock



When the oven is connected to the power network, AUTO (A) and the figures on the timer will flash. Set the current time of day as follows:

- 1 Press in the **-** and **+** buttons simultaneously till you hear a beep. A point (C) between the figures of the timer will start flashing.
- 2 Set the correct time of day using the **-** and **+** buttons. You will hear a beep confirming the time selected. The heat symbol (B) stays lit.



IMPORTANT

The time can be changed whenever you like; follow the instructions above to do so.

6.2 Manual Operation












The oven is ready to be used when the clock has been set. Select a cooking function and a temperature.

When you begin cooking, temperature indicator lights up to indicate that the

oven is heating the contents; the indicator goes out when the selected temperature is reached.

Set the controls to **0** to turn the oven off.

6.3 Oven Functions

Oven function	Application
 Off position	Switch off oven
 Cooking	It is used for sponges and cakes where the heat received must be uniform to achieve a spongy texture.
 Conventional with fan	Appropriate for roasts and cakes. The fan spreads the heat uniformly inside the oven.
 Grilling	For preparing dishes with superficial roasting. It allows the outer layer to be browned without affecting the inside of the food. Ideal for flat food, such as steaks, ribs, fish, toast.
 Fast Grilling	Allows greater surfaces to be prepared, than with the grill, together with higher power reducing the time required for browning of the food.
 Grilling with fan	Allows uniform roasting at the same time as surface browning. Ideal for grills. Special for large volume pieces, such as poultry, game etc. It is recommended to put the item on a rack with a tray beneath to collect the stock and juices.
 True fan cooking	The fan distributes the heat produced by an element located at the rear of the oven. Due to the uniform heat distribution, it allows roasting and baking to take place at two heights at the same time. This cooking mode allows defrosting of food. To do this, set the temperature selector to position.
 Pizza Setting	To bake food on 1 shelf position for a more intensive browning and a crispy bottom. Set the temperature to 220° during 24 min. to preheat the oven.
 Lower element	Heats only from beneath. Suitable for heating dishes and raising pastry and similar.
 Grill and Lower element	Special for roasts. It can be used for any piece, whatever its size.
 Defrost	To defrost frozen food.



CAUTION

While using the Grilling, Fast Grilling or Grilling with fan, the door must be kept closed.



NOTE

The pilot light remains on in any cooking function.

6.4 Functions of the Electronic Clock

The timer has different functions:

Clock timer

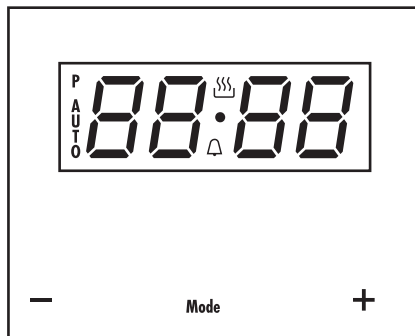
- This timer will give off an acoustic signal after the time period has expired. The oven does not have to be in use for this to happen.

Baking time

- When the baking time set has elapsed, the oven will switch off automatically.

End time

- When the end time set has elapsed, the oven will switch off automatically.



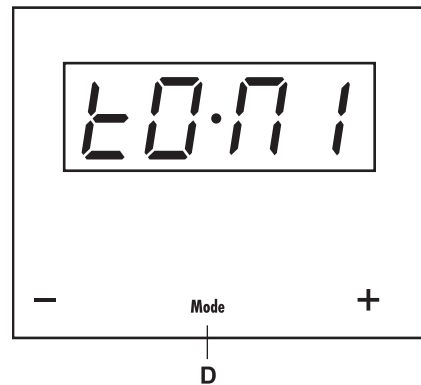
i IMPORTANT

Baking time and end time

- When the end time set has elapsed, the oven will switch off automatically. The baking time set determines when the oven will be switched on. This function is used to automatically switch the oven on and off. The switch-on time of the oven is calculated by inputting an end time and the baking time required.

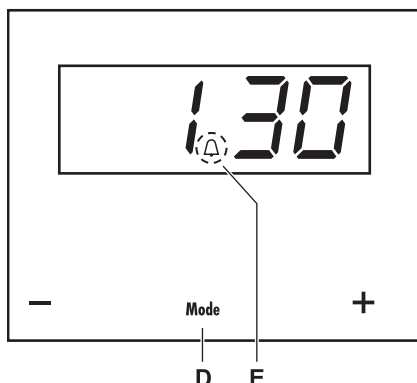
6.5 Changing the timer pitch

- 1 Simultaneously press the buttons **-** and **+**.
A point of light will flash between the figures on the timer.
- 2 Press the time button (D).
The indicator ton1 will appear on the timer screen.
- 3 Repeatedly pressing the **-** button will change the pitch of the clock timer.



6.6 Setting the time on a clock timer

- 1 Hold the time button (D) for a few moments till the timer symbol between the figures on the timer starts flashing.
- 2 Set the alarm time of the clock timer using the **-** and **+** buttons. You will hear a beep and the display will show the current time. The clock timer is programmed. An acoustic signal will go off after the time set has elapsed and the timer symbol (E) will begin flashing.
- 3 Press any key to switch off the acoustic signal. The timer symbol continues to flash.
- 4 Hold the time button in for a few moments to end the clock timer function.



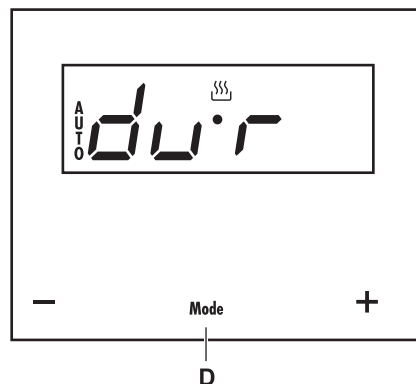
i **IMPORTANT**

You can check the time remaining on the clock timer whenever you wish by holding the time button (D) in for a few moments till the clock symbol starts flashing. You can then change the time selected by pressing the **-** and **+** buttons. You will hear a beep confirming the change.

6.7 Setting a baking time

- 1 Hold the time button (D) in for a few moments till you hear a beep. If the time button (D) is then pressed again, the word **time** appears in the display.
- 2 Set the baking time using the **-** and **+** buttons.
You will hear a beep, the current time appears and the **AUTO** symbol stays lit. When the baking time has elapsed, the oven will switch off automatically.
- 3 Set a baking function and temperature.
After the baking time has elapsed, the oven is switched off and an acoustic signal goes off.
- 4 Press any key to switch off the acoustic signal.
The oven remains switched off and the **AUTO** symbol flashes.
- 5 Hold the time button (A) in for a few moments till you hear a beep to end the function. Turn the oven function knob and temperature knob to the off position to switch the oven off.
You can check the baking time remaining whenever you wish by holding

the time button (A) in for a few moments till the **AUTO** symbol starts flashing. You can then change the baking time by pressing **-** or **+** buttons. You will hear a beep confirming the change.

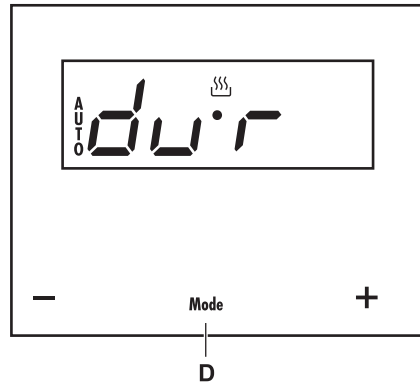
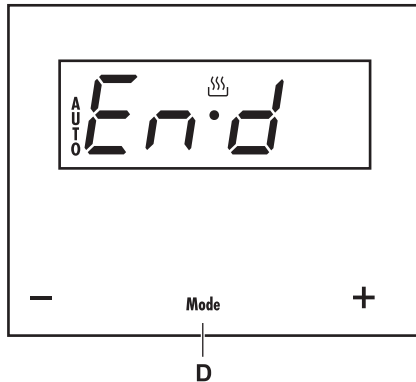


i **IMPORTANT**

Hold the time button (D) in for a few moments to end the baking time function.

6.8 Setting an end time

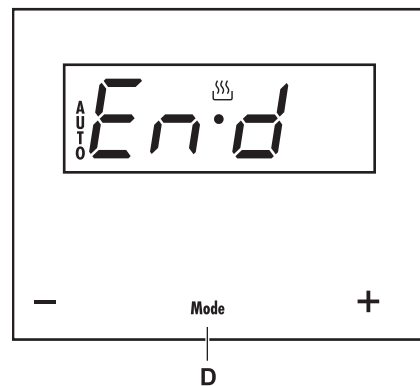
- 1 Hold the time button (D) in for a few moments till you hear a beep.
- 2 Press the time button (D) again till the word **End** appears in the display.
- 3 Set the end time using the **-** and **+** buttons.
You will hear a beep, the current time appears and the **AUTO** symbol stays lit. When the end time is reached, the oven will switch off automatically.
- 4 Set a baking function and temperature.
If the end time is reached, the oven is switched off and an acoustic signal goes off.
- 5 Press any key to switch off the acoustic signal.
The oven remains switched off and the **AUTO** symbol flashes.
- 6 Hold the time button (D) in for a few moments till you hear a beep to end the function. Turn the oven function knob and temperature knob to the off position to switch the oven off.



i IMPORTANT

An end time can still be set while the oven is in use. Follow the instructions above to do so (in that case the oven function and temperature do not have to be reset).

You can check the end time of the baking process whenever you wish by holding the time button (A) in for a few moments. If you want to change the end time, you should cancel the function by simultaneously pressing the **-** and **+** buttons. Then set an end time again.



6.9 Setting baking time and end time

- 1 Hold the time button (D) in for a few moments till you hear a beep. If the time button (D) is then pressed again, the word time appears in the display.
- 2 Set the baking time using the **-** and **+** buttons.
- 3 Press the time button (D) again till the word End appears in the display.
- 4 Set the end time with the **-** and **+** buttons.
You will hear a beep, the current time appears and the AUTO symbol stays lit.
- 5 Set a baking function and temperature.
The oven remains switched off, with the AUTO symbol in the display. The oven has been programmed.

The oven starts when the baking process should begin and bakes for the baking time set. The AUTO symbol and the baking symbol are lit in the display.

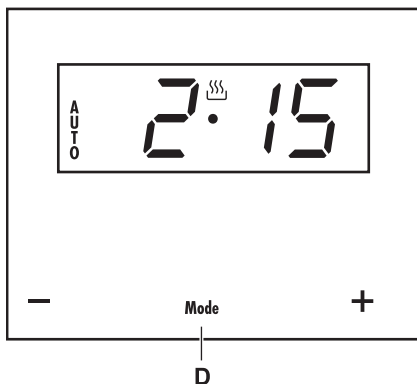
i PLEASE NOTE

The time at which the baking process starts is the end time minus the baking time. For example: the end time is set to 5:00 PM and the baking time is 2 hours. In that case the oven will switch on at 3:00 PM!

The oven will be switched off and an acoustic signal will go off once the baking time programmed has elapsed.

- 6 Press any key to switch off the acoustic signal.
The oven remains switched off and the AUTO symbol flashes.
- 7 Hold the time button (D) in for a few moments till you hear a beep to end the function. Turn the oven function knob and temperature knob to the off position to switch the oven off.
You can check the baking process whenever you wish by holding the time button (D) in for a few moments.

If you wish to change the programming, you should cancel the function by simultaneously pressing the **-** and **+** buttons. Then set the baking time and an end time again.



i PLEASE NOTE

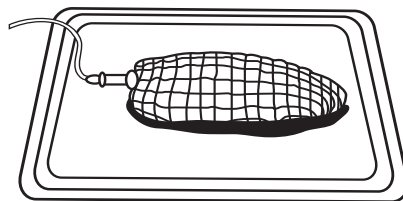
When the power is interrupted, the programming of the timer is deleted and the figures 00:00 appear in the display. Set the current time of day and programme the timer again.

6.10 Setting the Core temperature sensor

The Core temperature sensor measures the temperature in the meat to be roasted. The oven switches off automatically when the probe detects a preselected temperature.

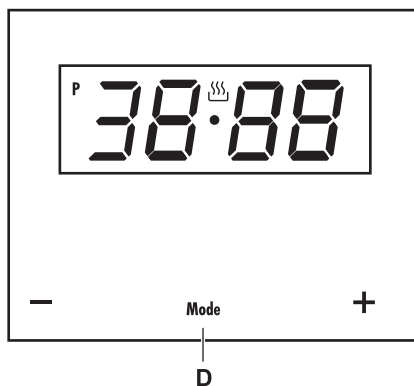
Roasting with the Core temperature sensor provides an optimum roasting result regardless of the type of meat or fish to be roasted.

- Only use the original Core temperature sensor that comes with the oven.
- Insert the probe in the meat before starting roasting.
- Insert the probe in one side of the meat to be roasted, so that the point ends up in the middle of the meat.
- Insert the probe in the meat all the way to the handle.
- We recommend turning the meat halfway the process. Take this into account when inserting the probe.
- The point of the probe should not touch any bones or fat zones. Neither should it end up in a hollow zone, as may be the case for poultry.



6.11 Using the Core temperature sensor

- 1 Place the meat to be roasted with the Core temperature sensor in it in the oven.
- 2 Remove the cover from the connection point at the top right of the oven and insert the plug of the probe into the connection point.
- 3 As soon as the Core temperature sensor is connected to the oven you see the temperature measured by the probe on the left in the display and the temperature selected standard for the probe (80°C) on the right. The display alternately shows the current time of day and the temperature set and the temperature measured by the probe.



i IMPORTANT

If the Core temperature sensor measures very low temperatures (for very cold products), the display shows 30°C. If the Core temperature sensor measures very high temperatures, the display shows 99°C.

An acoustic signal goes off if the probe is not connected properly.

- 4 Simultaneously press the buttons **-** and **+**.

- 5 Press the time button (D) twice.
- 6 Set the desired temperature for the inside of the meat using the **-** and **+** buttons (see the table). Hold the buttons in for a few moments the first time. Then quickly press them repeatedly.
- 7 Set a baking function and roasting temperature.
When the probe senses the temperature you selected in the meat to be roasted, the oven switches off and you will hear an acoustic signal.
- 8 Press any key to switch off the acoustic signal.
- 9 Set the operating buttons of the oven to the off position and remove the Core temperature sensor.
- 10 The perfectly roasted meat can now be served.



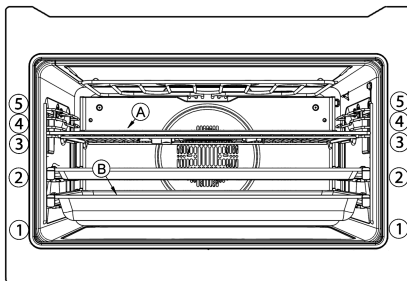
PLEASE NOTE

When roasting with the Core temperature sensor you access the programming functions of the timer such as the clock timer, by holding the time button in for a few moments. The temperatures of the probe are always displayed on the timer screen. The clock timer is set when the timer symbol lights up.

Roast	Probe temperature	Remarks
Roast beef	35 - 40° C	Rare
Roast beef	45 - 50° C	Medium
Roast beef	55 - 60° C	Well-done
Leg of lamb	65 - 70° C	
Shank	80 - 85° C	
Loin (section)	65 - 70° C	
Ham	80 - 85° C	
Chicken	75 - 80° C	
Roast turkey	80 - 85° C	

7. USING THE ACCESORIES

7.1 Wire-Shelf and trays



Your oven will come supplied with the following oven furniture:

(A) Oven shelf

(B) Enamelled deep baking tray

The numbers 1 – 5, indicate the different shelf positions that you can utilise within the oven.

You should use the shelf position(s) that you find are best suited to your personal cooking preferences.

Insert the oven shelf and deep baking tray between the 2 side rails at any position (1 to 5) on both sides. The oven shelf has safety stops to prevent accidental withdraw. After engaging the oven shelf into the side rails, as you push the oven shelf into the oven, lift the front of the shelf slightly to bypass the stops and allow the oven shelf to slide fully into the rails.

To remove the oven shelf, gently pull the oven shelf outwards. When the shelf stops, lift the front slightly to bypass the safety stops and then completely withdraw the oven shelf from the oven.

When installed correctly, the shelf and tray should be horizontal and not on an angle.

7.2 Telescopic Runners

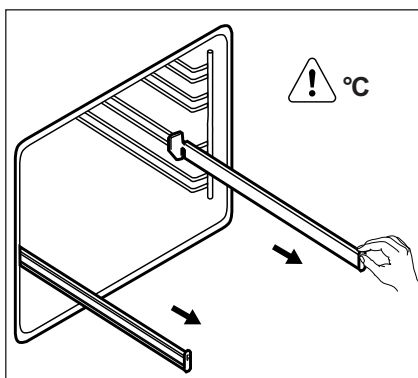
- i** Keep the installation instructions for the telescopic runners for future use.

With telescopic runners you can put in and remove the shelves more easily.

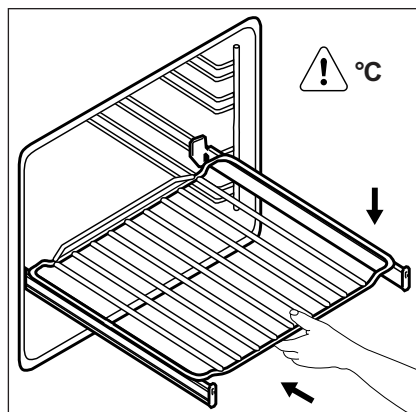
! **CAUTION**

Do not clean the telescopic runners in the dishwasher. Do not lubricate the telescopic runners.

- 1 Pull out the right and left hand telescopic runners.



- 2 Put the wire shelf on the telescopic runners and carefully push them into the appliance.



Make sure you push back the telescopic runners fully in the appliance before you close the oven door.

8. HINTS AND TIPS

8.1 General information

- The oven must always be operated with the door closed.
- The manufacturer takes no responsibility for any use of the oven other than for the home preparation of food.
- Do not store oil, fats or inflammable materials inside the oven. This may be dangerous if the oven is turned on.
- Do not lean or sit on the open oven door. You could damage it, as well as endanger your own safety.
- Do not cover the bottom of the oven with aluminium foil as this may affect cooking performance and damage the enamel inside the oven and the interior of your kitchen unit.
- To cook any food, insert the tray or grill in the side rails in the oven.
- Do not place containers or food on the bottom surface of the oven. Always use the trays and grill.
- Do not pour water on the bottom surface of the oven when in use; this may damage the enamel.
- Open the oven door as little as possible during cooking. This will reduce power consumption.
- It is normal for condensation to occur on the oven door when cooking dishes with a high liquid content.
- Clean the oven interior to remove traces of grease or food, which could later give off smoke and odours and cause stains to appear.

8.2 Cooking tables

Starters

Food	Weight	Tray Position	Cooking	Temperature (°C)	Time	Receptacle
Pasty	2	2 and 3	☐☐☐	160-180	30-40	Tray
			☐☐☐	160-180	30-35	
			☐☐☐			
Pizza	1,2	2 and 3	☐☐☐	190-210	15-20	Grid
			☐☐☐	170-190	15-20	
			☐☐☐			
Quiche	2	2 and 3	☐☐☐	170-190	30-35	Quiche Mould
			☐☐☐	160-180	30-40	
			☐☐☐	160-180	40-45	
Vegetable Pastry	3,5	1	☐☐☐	190-210	30-35	Shallow dish
			☐☐☐	170-190	30-35	
			☐☐☐	170-190	25-30	
Vegetable Pie	2,5	1	☐☐☐	190-210	55-65	Shallow dish
			☐☐☐	170-190	45-50	
			☐☐☐	170-190	45-50	
Baked potatoes	1,5	1	☐☐☐	180-200	60-65	Tray
			☐☐☐	180-200	50-55	
			☐☐☐	180-200	50-55	

Fish

Food	Weight	Tray Position	Cooking	Temperature (°C)	Time	Receptacle
Salted Dorado	2	2 and 3	☐☐☐	190-210	25-30	Tray
			☐☐☐	180-200	25-30	
			☐☐☐			
Salmon in greased paper	2	2 and 3	☐☐☐	180-200	20-25	Tray
			☐☐☐	170-190	15-20	
			☐☐☐			
Trout	2	2 and 3	☐☐☐	190-210	20-25	Shallow dish
			☐☐☐	180-200	15-20	
			☐☐☐	180-200	20-25	

Food	Weight	Tray Position	Cooking	Temperature (°C)	Time	Receptacle
Sole	1	1		170-190	15-20	Tray
				160-180	10-15	
Hake	1,5	1		190-210	25-30	Tray
				180-200	20-25	
Fish Pie	2,5	1		190-210	40-45	Casserole dish
				180-200	50-55	

Meat

Food	Weight	Tray Position	Cooking	Temperature (°C)	Time	Receptacle
Suckling Pig	4	2 and 3		170-190	75-85	Tray
				160-180	75-85	
				160-180	80-90	
Rabbit	3	2 and 3		180-200	60-65	Tray
				160-180	45-50	
				170-190	45-50	
Lamb	3	2 and 3		190-210	60-65	Tray
				170-190	50-55	
				180-200	45-50	
Chicken	3	2 and 3		190-210	50-55	Tray
				170-190	45-50	
Salted Pork Loin	1,5	1		170-190	40-45	Tray
				160-180	30-35	
				170-190	30-35	
Joint of Meat	1,75	1		170-190	35-40	Casserole dish
				170-190	30-35	
Roast-beef	2,5	1		190-210	40-45	Tray
				180-200	40-45	
Hamburguers	1	1		180-200	5-10	Grid
Sausages	2	1		180-200	15-20	Grid

Cakes and desserts

Food	Weight	Tray Position	Cooking	Temperature (°C)	Time	Receptacle
Flan	1	2 and 3	—	160-170	60-65	Bread Mould
			☉	140-160	40-45	
Cup Cakes	1	2 and 3	—	160-180	30-35	Tray
			☉	140-160	35-30	
Cheesecake	2	2 and 3	—	180-200	45-50	Cheesecake Mould
			☉	160-180	30-40	
Puff-pastry biscuits	0,5	2 and 3	—	180-200	20-25	Tray
			☉	170-190	20-25	
Hojaldre	0,5	1	—	170-190	15-20	Tray
		2 and 3	☉	170-180	15-20	
Yoghurt	1 litre	(*)	— ☉	50	8 hours	Yoghurt pots

(*) Place the yoghurt pots directly on the bottom of the oven.

9. CARE AND CLEANING



CAUTION

Disconnect the appliance from mains power supply before any operation.

9.1 Cleaning the Oven Interior

1 Easy-to-clean enamel ovens

Use nylon brushes or sponges with warm soapy water to clean enamelled surfaces such as the bottom of the oven. Clean when the oven is cold. Use oven-cleaning products only on enamelled surfaces and always follow the manufacturer's instructions.

2 Ovens coated in special enamel adapted to other cleaning systems

Please consult the Specifications Sheet for your oven.



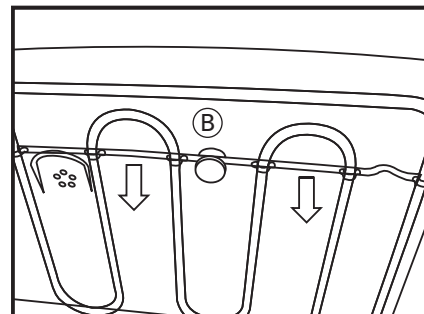
CAUTION

Do not clean the oven interior with steam or pressurised water cleaning equipment. Do not use metal scouring pads, wire brushes or any utensil that can scratch the enamel.

Use of Fold-down Grill (depending on Model)

To clean the top part of the oven:

- Wait until the oven is cold.
- In other oven models, push the rod of the grill element (B) with both hands until it is released from the upper fastening point.



- Turn the element round and clean the upper part of the oven.
- Finally, return the grill element to its original position.

! **CAUTION**

For your own safety, never turn the oven on with-out the rear panel in position since this protects the fan.

9.2 Cleaning the Oven Exterior and Accessories

Clean the outside of the oven and accessories with warm soapy water or with a mild detergent.

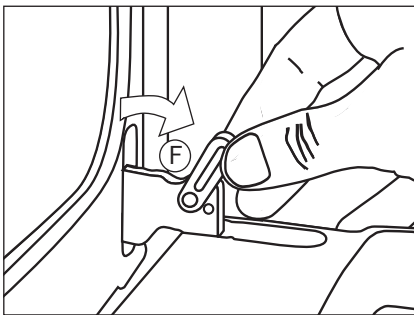
Take great care when cleaning stainless steel surfaces. Use only sponges or cloths that do not scratch.

9.3 Cleaning the Oven Door

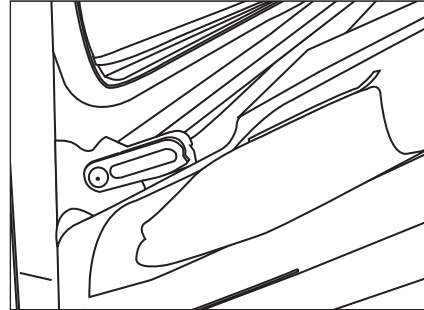
Do not use metal scouring pads, wire brushes or commercially available or abrasive powder cleansers to clean the oven door as they could scratch the surface and cause the glass to break.

In some oven models the door may be removed to make them easier to clean, by proceeding as follows:

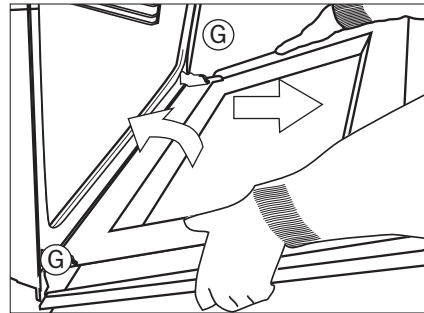
- 1 Open the door.
- 2 Turn the two clamps (F) right round.



- 3 Close the door until it fits in the two clamps.



- 4 Holding the door at the sides with both hands, raise and remove the door from the oven until the hinges (G) have been completely removed.



To mount the door, proceed in reverse order.

! **CAUTION**

Do not remove the safety pins at any time since the hinge is taut and may cause injury. It would also be impossible to mount the door without the pins being in place.

To mount the door, hold it with both hands and insert the hinges in the appropriate openings in the front of the oven. Slowly open the door until it is fully open.

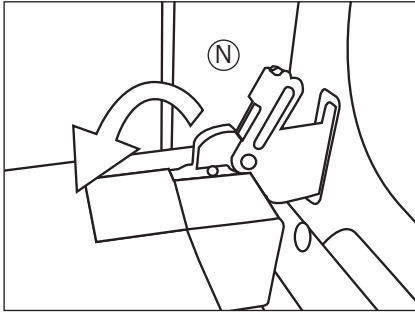
9.4 Cleaning the Large Inner

! **CAUTION**

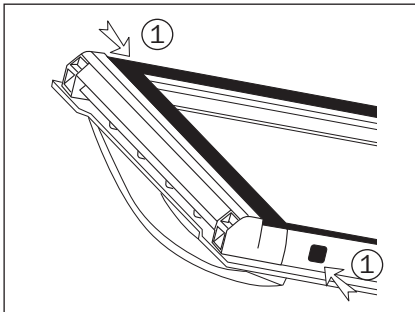
Be very careful when removing the inner glass, as the oven door will close.

Instructions to remove / replace inside glass panels. 90 cm oven

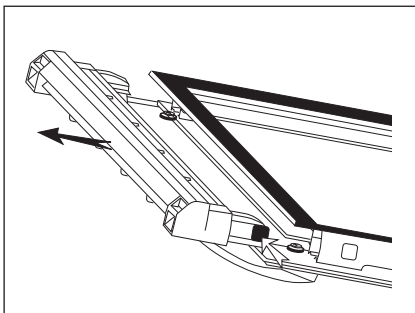
- 1 Open the oven door.
- 2 Fully rotate the two clamps (N) to stop the door from closing.



- 3 Squeeze point 1 located on the upper part of both sides of the oven door.



- 4 Continue squeezing point 1 and pull out the upper clasp of the door.



- 5 The inside glass panels will now be loose and can be easily cleaned with window cleaning liquid and a soft cloth.

! WARNING

If the door has not been blocked with the clamp (N), please take care when removing the inside glass panels as the oven door will close.

- 6 Once clean, return the glass panels in the same order so that the word TERMOGLASS can be read.
- 7 Replace the upper clasp of the door, making sure that the side tabs fit in point 1.

9.5 Changing the Oven Light bulb

! CAUTION

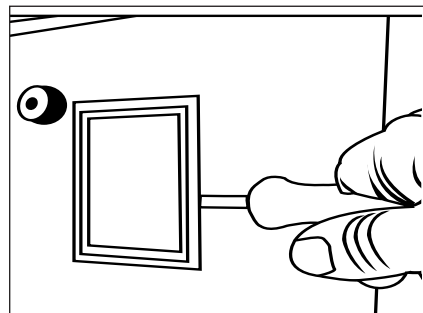
First make sure the oven is unplugged before proceeding to change the bulb.

! WARNING

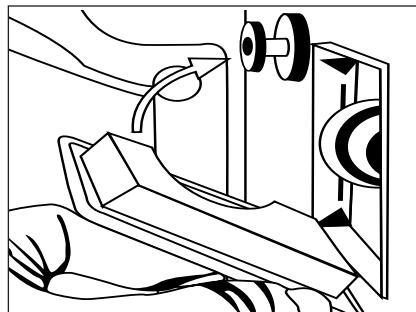
Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

The replacement bulb must be resistant to temperatures up to 300°C. You can order one from the Technical Assistance Service.

- Loosen the lens from the lampholder with the help of the appropriate tool.



- Exchange the bulb.
- Replace the lens, making sure it fits in the correct position without forcing it.



10. TROUBLE SHOOTINGS

The oven stops working

- Check the power connection.
- Check the fuses and the circuit breaker for your installation.
- Make sure the timer is either in the manual or programmed setting.
- Check the position of the function and temperature setting.

The light inside the oven does not go on

- Change the bulb.
- Check that it has been properly inserted according to the Instruction Manual.

The heating pilot light does not turn on

- Select a temperature.
- Select a function.

- It should only come on while the oven is heating up to the temperature selected.

Oven smoking during use

- Normal during first use.
- Clean the oven regularly.
- Reduce the amount of grease or oil in the tray.
- Do not use temperatures higher than those indicated in the cooking chart.

The expected cooking results are not achieved

Check the cooking chart for guidance on how your oven operates.

CAUTION

If these problems persist despite these tips, contact Technical Service.

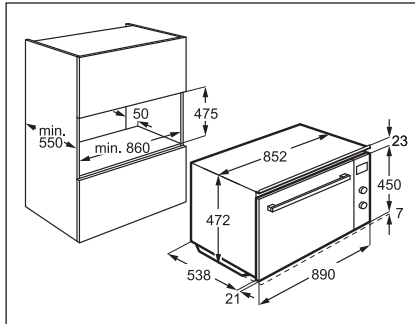
11. INSTALLATION

This information is exclusively for the installer, who is responsible for the oven's assembly and electrical connection. If you install the oven yourself, the manufacturer will not accept liability for possible damage.

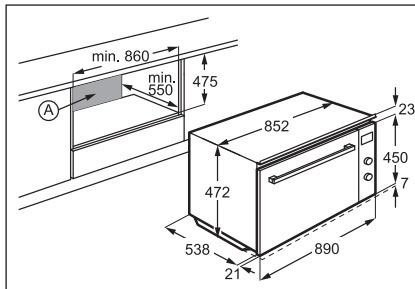
11.1 Prior to Installation

Please refer to electrical safety instructions on page 3 of this manual before installation.

- To unpack the oven, pull on the tab located at the bottom of the box and hold it by the side handles, never by the oven door handle.
- The opening in the kitchen unit must be that indicated on the diagram. The minimum size of the unit base must be 550 mm.



- With built-in multifunction ovens, the rear of the unit, corresponding to the shaded area (A), must have nothing projecting out (unit reinforcement, pipes, sockets, etc.).



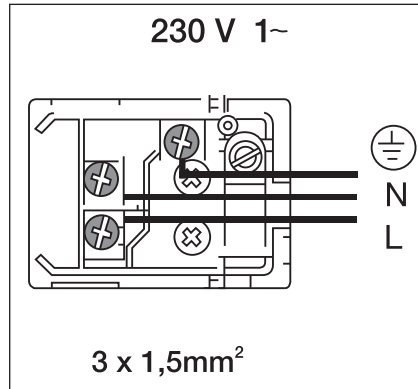
- The adhesive used in the plastic lining the kitchen units must be able to withstand temperatures over 85°C.

11.2 Electrical Connection

The installer must ensure that:

- The mains power voltage and frequency correspond to what is marked on the identification plate.
- The wiring system can withstand the maximum power marked on the identification plate.
- After connecting the power, check that all electrical parts of the oven are working correctly.

- Disconnection from the electrical supply must be allowed after the oven is in the installed position.



11.3 Oven Installation

For all ovens, after the power has been connected:

- 1 Position the oven inside the unit and ensure that the power cable is not trapped or in contact with parts of the oven that heat up.
- 2 Anchor the oven to the unit with the screws supplied, screwing them into the unit through the holes that can be seen when the door is open.
- 3 Make sure that the body of the oven is not in contact with the walls of the unit and that there is a separation of at least 2 mm with the adjacent units.

11.4 Technical information

If the appliance does not work, inform Technical Service of the kind of problem you are experiencing and give the:

- 1 Serial Number (S-No)
- 2 Model of Appliance (Mod.)

You will find this information engraved on the identification plate. This plate is on the bottom of the oven and can be seen when opening the door.

12. ENERGY EFFICIENCY

12.1 Product Fiche and information according to EU 65-66/2014

Supplier's name	AEG	
Model identification	BE6915001M	
Energy Efficiency Index	102,3	
Energy efficiency class	A	
Energy consumption with a standard load, conventional mode	1.00 kWh/cycle	
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.89 kWh/cycle	
Number of cavities	1	
Heat source	Electricity	
Volume	77 l	
Type of oven Built-In	Oven	
Mass	BE6915001M EU	53 kg
	BE6915001M SA/UK	51 kg

EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.

12.2 Energy saving

The appliance contains features which help you save energy during everyday cooking.

- **General hints**

- Make sure that the oven door is closed properly when the appliance operates and keep it closed as much as possible during the cooking.
- Use metal dishes to improve the energy saving.
- When possible, put the food inside the oven without heating it up.

- When the cooking duration is longer than 30 minutes, reduce the oven temperature to minimum, 3 - 10 minutes before the end of the cooking time, depending on the duration of the cooking. The residual heat inside the oven will continue to cook.
- Use the residual heat to warm up other foods.


- **Cooking with fan** - when possible, use the cooking functions with fan to save energy.
- **Keep food warm** - if you want to use the residual heat to keep the meal warm, choose the lowest possible temperature setting.

13. ENVIRONMENT CONCERNS

The packaging is made from totally recyclable materials which can be put to other uses. Consult your local council regarding the necessary procedures for disposing of these materials.



CAUTION

The  symbol on the product or packaging indicates that this appliance cannot be disposed of as normal household waste. It should

be taken to an electrical and electronic equipment collection point for recycling. In this way, any negative consequences for the environment and public health from incorrect handling can be avoided. Contact your local council, household waste disposal service or the establishment you bought the product from for more information on recycling the appliance.

SOMMAIRE

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	27
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	28
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	32
4. PANNEAU DE COMMANDE.....	33
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	33
6. UTILISATION QUOTIDIENNE	34
7. UTILISATION DES ACCESSOIRES	41
8. CONSEILS UTILES.....	42
9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	45
10. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	48
11. INSTALLATION	48
12. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	50
13. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	51

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour qu'il vous offre des performances irréprochables pour longtemps, en intégrant des technologies innovantes qui vous simplifient la vie grâce à des caractéristiques que vous ne trouverez pas forcément sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

Visitez notre site Internet pour:



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations:
www.aeg.com



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service:
www.aeg.com/productregistration



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil:
www.aeg.com/shop

SERVICE APRÈS-VENTE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes: Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique. Modèle, PNC, numéro de série.



Avertissement/Attention : consignes de sécurité.



Informations générales et conseils.



Informations écologiques.

Sous réserve de modifications.

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables



AVERTISSEMENT

Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Les enfants de moins de 3 ans ne doivent pas être laissés sans surveillance à proximité de l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.

- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Retirez le plus gros des salissures avant le nettoyage par pyrolyse. Retirez tous les accessoires du four.
- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour cet appareil.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois extérieures. Installez les supports de grille selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.

2. INSTRUCTIONS 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 scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- L'appareil est lourd, prenez toujours des précautions lorsque vous le déplacez. Portez toujours des gants de sécurité.

- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.

Branchement électrique



AVERTISSEMENT

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Contactez un professionnel qualifié ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation secteur entrer en contact avec la porte de l'appareil, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.

- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- 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 être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.

2.2 Utilisation



AVERTISSEMENT

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

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Maintenez toujours la porte de l'appareil fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange

d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.

- 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 ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.



AVERTISSEMENT

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de l'appareil.
 - Ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
 - Ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil une fois la cuisson terminée.
 - Faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail est sans effet sur les performances de l'appareil. Il ne s'agit pas d'un défaut dans l'acceptation de la garantie.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.

Cuisson à la vapeur



AVERTISSEMENT

Risque de brûlures et de dommages matériels à l'appareil.

- Au cours de la cuisson à la vapeur, n'ouvrez pas la porte. De la vapeur pourrait s'échapper.

2.3 Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT

Risque de blessure corporelle, d'incendie ou de dommage matériel à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service de maintenance.
- Soyez prudent lorsque vous ôtez la porte de l'appareil. Elle est lourde.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à recurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

Nettoyage par pyrolyse



AVERTISSEMENT

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

- Avant d'utiliser la fonction de nettoyage par pyrolyse ou avant la première utilisation de l'appareil, retirez de la cavité du four :
 - Tout résidu excessif de nourriture, tout dépôt ou toute éclaboussure de graisse ou d'huile.
 - Tout objet amovible (y compris les grilles, les rails latéraux, etc., fournis avec le produit), en particulier tout récipient antiadhésif, plateau, plaque, ustensile, etc.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse

est en cours. L'appareil devient très chaud et de l'air chaud s'échappe des fentes d'aération avant.

- Le nettoyage par pyrolyse est un processus à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus alimentaires et des matériaux dont est fait le four. Par conséquent, nos clients doivent suivre les conseils ci-dessous :
 - Assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après la première utilisation à température maximale.
 - Assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
- Certains oiseaux et reptiles sont extrêmement sensibles (plus que les êtres humains) aux fumées pouvant se dégager lors du processus de nettoyage des fours à pyrolyse.
 - Ne laissez aucun animal, en particulier aucun oiseau, à proximité de l'appareil pendant et après un nettoyage par pyrolyse ; la première fois, utilisez la température de fonctionnement maximale dans une pièce bien ventilée.
- Les animaux de petite taille peuvent également être très sensibles aux changements de température survenant à proximité d'un four à pyrolyse.
- Les surfaces antiadhésives des ustensiles de cuisine (poêles, casseroles, plaques de cuisson, etc.) peuvent être endommagées par la très haute température nécessaire au nettoyage par py-

rolyse et peuvent également dégager, dans une moindre mesure, des fumées chimiques nocives.

- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour les êtres humains, y compris pour les enfants en bas âge et les personnes à la santé fragile.

2.4 Éclairage interne

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne l'utilisez pas pour éclairer votre logement.



AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution.

- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications.

2.5 Mise au rebut

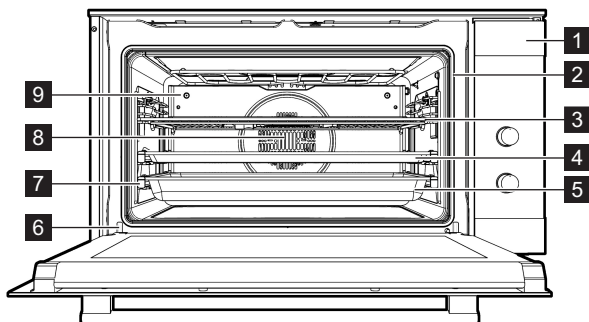


AVERTISSEMENT

Risque de blessure ou d'asphyxie.

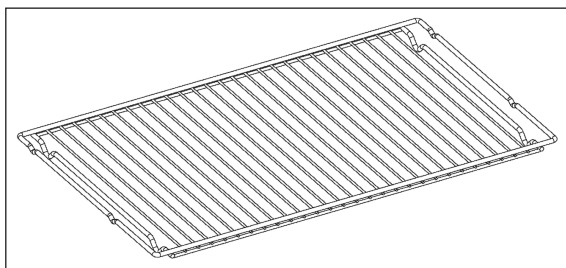
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage de la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL



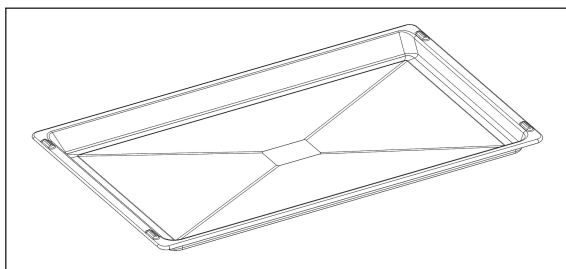
- 1 Panneau de commande
- 2 Prise pour la sonde à viande
- 3 Grille
- 4 Plaque de cuisson en émail
- 5 Plaque à rôtir en émail
- 6 Porte du four
- 7 Position des grilles
- 8 Ventilateur
- 9 Gril inclinable

3.1 Accessoires



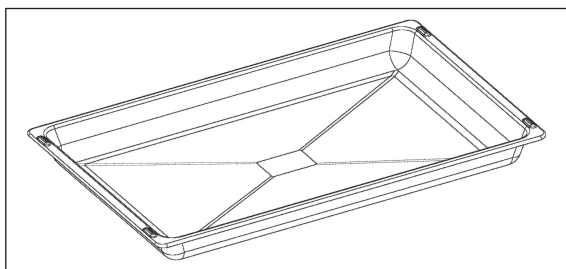
Grille

Permet de poser des plats, des moules à gâteau et de rôtir.



Plaque de cuisson

Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits.



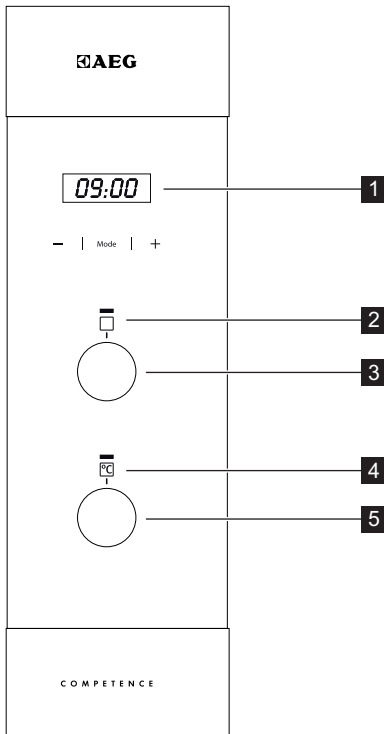
Plat à rôtir/griller

Pour cuire et griller ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.

3.2 Autres accessoires (selon le modèle)

- **Pierre à pizza**
Pour cuire des pizzas de façon traditionnelle.
- **Sonde à viande**
Pour mesurer le degré de cuisson des aliments.
- **Rails télescopiques**
Pour les grilles et les plaques de cuisson.
- **Grille intérieure**
Se place dans le plat à rôtir.



4. PANNEAU DE COMMANDE



- 1 Minuterie électronique
- 2 Indicateur de fonction
- 3 Sélecteur de fonction
- 4 Indicateur de température
- 5 Sélecteur de température

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Il se peut que le four présente des résidus de graisse et d'autres substances en raison du procédé de fabrication. Éliminez-les en suivant la procédure suivante :

- Retirez tous les emballages de votre four, ainsi que le plastique protecteur (si présent).
- Placez le four sur la position , ou sur la position par défaut , à 200 °C, pendant 1 heure. Consultez le Guide d'utilisation rapide qui vous a

été fourni avec ce manuel pour savoir comment vous y prendre.

- Laissez refroidir le four avec la porte ouverte afin qu'il s'aère et qu'il ne reste aucune odeur.
- Une fois refroidi, lavez le four et ses accessoires.

Il se peut que de la fumée et des odeurs se dégagent de l'appareil au cours de cette première utilisation. La cuisine devra donc être bien aérée.

6. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT

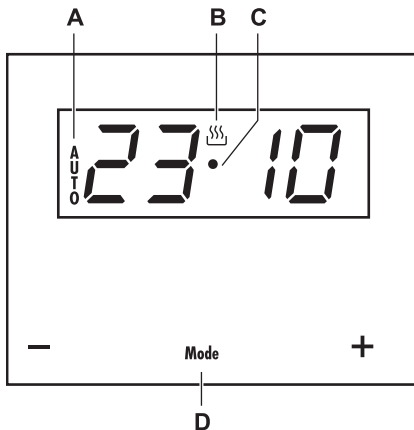
L'horloge électronique est équipée de la technologie Touch-Control. Appuyez sur les symboles de l'écran de commande avec le bout du doigt.

La sensibilité de l'écran tactile s'adapte constamment aux conditions ambiantes. Assurez-vous que l'écran du panneau de

commande est propre et sans obstacles lorsque vous branchez le four.

Si l'horloge ne se met pas en route lorsque vous touchez l'écran, débranchez le four quelques secondes et rebranchez-le. Ce procédé permet aux capteurs de se régler automatiquement afin d'obéir à nouveau à la technologie tactile.

6.1 Réglage de l'heure



Lorsque le four est connecté au réseau électrique, appuyez sur AUTO (A) et les chiffres de la minuterie clignoteront. Réglez l'heure comme suit:

- 1 Appuyez sur les touches **-** et **+** en même temps jusqu'à ce que vous entendiez un bip. Un point (C) commencera à clignoter entre les chiffres de la minuterie.
- 2 Appuyez sur les touches **-** et **+** pour régler l'heure. Vous entendrez un bip qui confirmera la procédure. Le voyant de chauffe (B) reste allumé.

i IMPORTANT

Vous pouvez modifier l'heure à n'importe quel moment en suivant la procédure décrite ci-dessus.







6.2 Opération manuelle

Le four est prêt à l'emploi lorsque l'horloge a été réglée. Sélectionnez un mode de cuisson et une température.

Lorsque vous commencez à cuisiner, l'indicateur de température s'allume et indique que le four chauffe son contenu ; l'indicateur disparaît lorsque la température fixée est atteinte.

Éteignez le four en appuyant sur **0**.

6.3 Fonctions du four

Fonction du four	Utilisation
 Position Arrêt	L'appareil est éteint.
 Cuisson conventionnelle	Pour les gâteaux et autres gâteaux spongieux nécessitant une cuisson uniforme.
 Cuisson traditionnelle à turbine	Idéale pour les rôtis et les gâteaux. Le ventilateur répartit la chaleur uniformément à l'intérieur du four.
 Gril	Pour faire griller des aliments. Cette fonction permet de dorer la couche extérieure sans modifier l'intérieur des aliments. Idéal pour des aliments peu épais tels que le bifteck, les côtelettes, le poisson et les toasts.
 Maxigril	Cette fonction de cuisson permet de faire griller de plus grandes surfaces que le gril normal, à une puissance plus forte, pour dorer plus rapidement les aliments.
 Maxigril à turbine	Il permet de rôtir de façon uniforme et de dorer en même temps la surface. Idéal pour les grillades. Spécialement conçu pour de plus gros morceaux tels que volailles, gibier, etc. Il est recommandé de placer le morceau de viande sur la grille du four et la plaque en-dessous pour la récupération du jus ou des graisses.
 Chaleur tournante	La turbine répartit la chaleur dégagée par la résistance située à l'arrière du four. L'uniformité de la température générée permet de cuire et de rôtir sur 2 niveaux en même temps. Ce mode de cuisson permet de décongeler les aliments. Pour ce faire, réglez la température sur la position 0.
 Fonction pizza	Pour cuire des aliments sur une seule position pour qu'ils soient plus dorés et plus croustillants en-dessous. Préchauffez le four à 220° pendant 24 minutes.
 Sole	Seule la résistance inférieure fonctionne. Idéale pour chauffer des plats ou faire lever des pâtes à gâteaux et autres.
 Gril + sole	Fonction de cuisson spécialement conçue pour les rôtis. Elle peut être utilisée pour tout type de morceaux, indépendamment de la taille.
 Décongélation	Pour décongeler des aliments surgelés.



AVERTISSEMENT

Lors de l'utilisation de la fonction gril, maxigril ou maxigril à turbine, la porte doit rester fermée.



REMARQUE

La lumière reste allumée pour toutes les fonctions de cuisson.

6.4 Fonctions de l'horloge électronique

Les différentes fonctions de la minuterie:

Minuteur

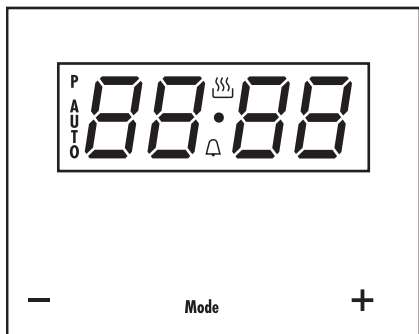
- El temporizador emitirá una señal acústica cuando el tiempo concluya. El horno no tiene que estar encendido para que funcione.

Durée de cuisson

- Le four s'éteindra automatiquement une fois que la durée programmée se sera écoulée.

Fin de cuisson

- Le four s'éteindra automatiquement une fois que le temps de cuisson programmé se sera écoulé.



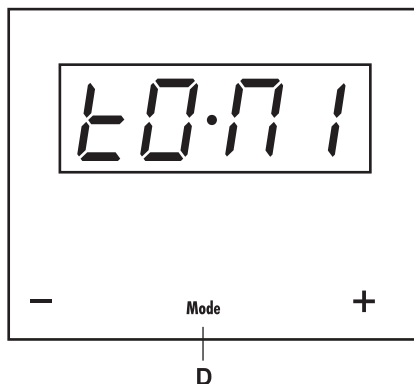
i IMPORTANT

Durée et fin de cuisson

- Le four s'éteindra automatiquement une fois que le temps de cuisson programmé se sera écoulé. La fonction fin de cuisson sert à définir à quel moment le four s'allumera. Grâce à cette fonction l'appareil s'allumera et s'éteindra automatiquement. L'heure de mise en marche du four est calculée en introduisant l'heure de fin de cuisson et la durée de cuisson requise.

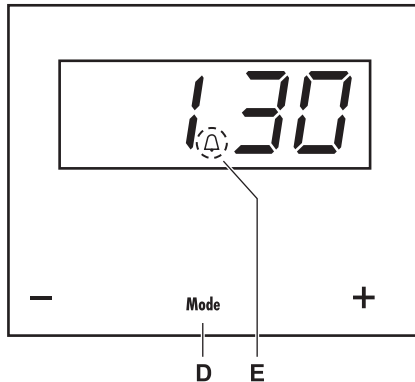
6.5 Changer la tonalité du minuteur

- 1 Appuyez simultanément sur les touches **-** et **+**. Vous verrez un point lumineux clignoter entre les chiffres du minuteur.
- 2 Appuyez sur la touche horloge (D) et vous verrez l'indication «ton1» sur l'afficheur du minuteur.
- 3 En appuyant de manière répétée sur la touche **-**, vous pourrez modifier la tonalité de l'avertisseur sonore.



6.6 Réglage du minuteur

- 1 Appuyez quelques secondes sur la touche horloge (D) et vous verrez le symbole du minuteur clignoter entre les chiffres de la minuterie.
- 2 Sélectionnez le temps après lequel vous désirez que l'horloge sonne en appuyant sur les touches **-** ou **+**. Vous entendrez alors un bip puis l'heure actuelle s'affichera, indiquant que le minuteur est programmé. Une fois écoulé le délai programmé, un signal sonore se fera entendre et le symbole du minuteur (E) se mettra à clignoter.
- 3 Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore. Le symbole du minuteur continuera de clignoter.
- 4 Appuyez quelques secondes sur la touche horloge afin de terminer la fonction.



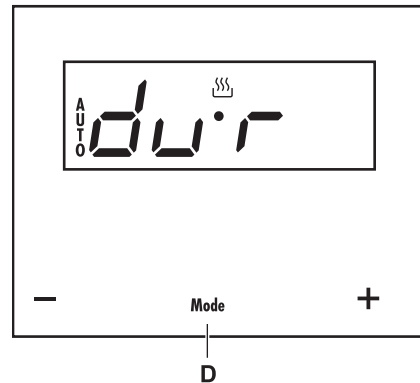
i **IMPORTANT**

Vous pouvez visualiser à tout moment le temps restant en appuyant de façon prolongée sur la touche horloge (D) jusqu'à ce que le symbole de l'horloge clignote. Vous pouvez alors modifier le temps sélectionné en appuyant sur les touches **-** ou **+**. Vous entendrez ensuite un bip confirmant la modification.

6.7 Minuteur de durée de fonctionnement

- 1 Appuyez quelques secondes sur la touche horloge (D) jusqu'à l'émission d'un bip. En appuyant de nouveau sur la touche horloge (D), le mot « Durée » apparaît sur l'afficheur de l'horloge.
- 2 Sélectionnez la durée de cuisson en appuyant sur les touches **-** et **+**. Après quoi, un bip retentit, l'heure apparaît et le symbole «AUTO» reste allumé. Lorsque la durée de cuisson sera écoulée, le four s'éteindra automatiquement.
- 3 Sélectionnez une fonction et une température de cuisson. Une fois la durée de cuisson écoulée, le four s'éteint et un signal sonore retentit.
- 4 Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore. Le four reste éteint et le symbole « AUTO » continue de clignoter.
- 5 Appuyez quelques secondes sur la touche horloge (A) jusqu'à l'émission d'un bip pour terminer la fonction. Ensuite, mettez les commandes de

fonction et température en position arrêt pour éteindre le four. Vous pouvez visualiser à tout moment le temps restant en appuyant de façon prolongée sur la touche horloge (A) jusqu'à ce que le symbole «AUTO» clignote. Vous pouvez alors modifier la durée de cuisson en appuyant sur les touches **-** ou **+**. Vous entendrez ensuite un bip confirmant la modification.



i **IMPORTANT**

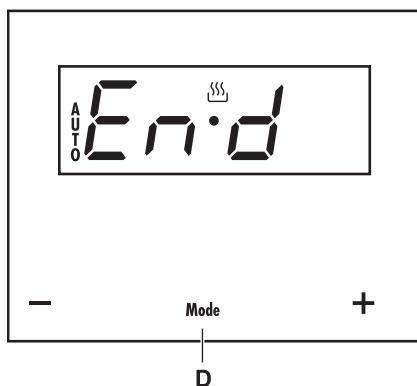
Appuyez plusieurs secondes sur la touche horloge (D) afin de terminer la fonction.

6.8 Réglage fin de cuisson

- 1 Appuyez quelques secondes sur la touche horloge (D) jusqu'à l'émission d'un bip.
- 2 En appuyant de nouveau sur la touche horloge (D), le mot «Fin» apparaît sur l'afficheur de l'horloge.
- 3 Sélectionnez l'heure de la fin de cuisson en appuyant sur les touches **-** et **+**. Après quoi, un bip retentit, l'heure actuelle apparaît et le symbole «AUTO» reste allumé. Lorsque l'heure de fin de cuisson est atteinte, le four s'éteint automatiquement.
- 4 Sélectionnez une fonction et une température de cuisson. Lorsque l'heure de fin de cuisson est atteinte, le four s'éteint et un signal sonore retentit.
- 5 Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

Le four reste éteint et le symbole «AUTO» continue de clignoter.

- Appuyez quelques secondes sur la touche horloge (D) jusqu'à l'émission d'un bip pour terminer la fonction. Ensuite, mettez les commandes de fonction et température en position arrêt pour éteindre le four.



i IMPORTANT

Vous pouvez établir l'heure de la fin de cuisson pendant que le four fonctionne. Suivez les instructions ci-dessus. Il n'est pas nécessaire dans ce cas-là de réinitialiser la fonction et la température.

Vous pouvez visualiser à tout moment l'heure prévue de fin de cuisson en appuyant de façon prolongée sur la touche horloge (A). Si vous désirez modifier l'heure de fin de cuisson, vous devrez annuler la fonction en appuyant simultanément sur les touches - et +, et établir une nouvelle heure de fin de cuisson.

6.9 Réglage de la durée et de la fin de cuisson

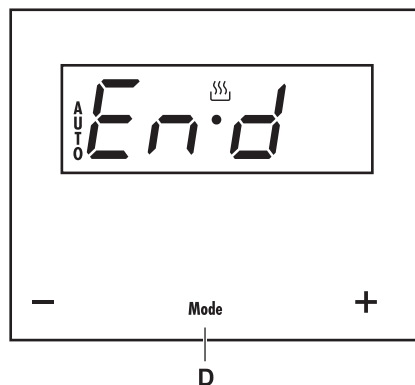
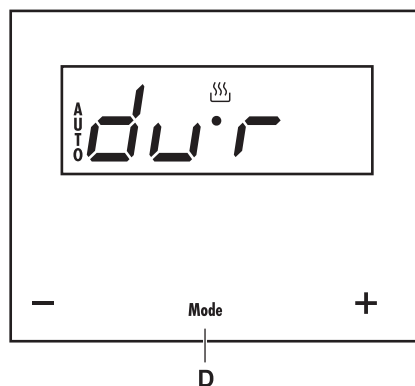
- Appuyez plusieurs secondes sur la touche horloge (D) jusqu'à l'émission d'un bip. En appuyant de nouveau sur la touche horloge (D), le mot «Durée» apparaît sur l'afficheur de l'horloge.

- Sélectionnez la durée de cuisson en appuyant sur les touches - et +.
- En appuyant de nouveau sur la touche horloge (D), le mot «Fin» apparaît sur l'afficheur de l'horloge.
- Sélectionnez l'heure de la fin de cuisson en appuyant sur les touches - et +.

Après quoi, un bip retentit, l'heure actuelle apparaît et le symbole «AUTO» reste allumé.

- Sélectionnez une fonction et une température de cuisson. Le four reste éteint et le symbole «AUTO» apparaît sur l'afficheur de l'horloge.

Le four a été programmé avec succès. Le four commence à chauffer à l'heure programmée et ce durant le temps établi. Le symbole «AUTO» et le symbole de cuisson apparaissent sur l'afficheur de l'horloge.

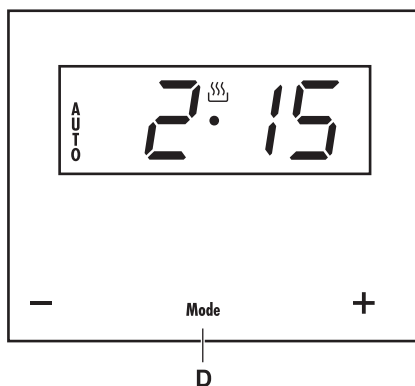


i **REMARQUE IMPORTANTE**

L'heure à laquelle l'appareil commence à chauffer équivaut à l'heure de fin de cuisson moins le temps de cuisson. Par exemple, l'heure de la fin de cuisson est réglée à 17 h 00 et la durée de cuisson est de 2 heures. Dans ce cas précis, le four se mettra en route à 15 h 00.

Une fois la durée de cuisson écoulée, le four s'éteindra et un signal sonore retentira.

- 6 Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore. Le four reste éteint et le symbole «AUTO» continue de clignoter.
- 7 Appuyez quelques secondes sur la touche horloge (D) jusqu'à l'émission d'un bip pour terminer la fonction. Ensuite, mettez les commandes fonction et température en position arrêt pour éteindre le four. Vous pouvez visualiser à tout moment l'heure prévue de fin de cuisson en appuyant de façon prolongée sur la touche horloge (D). Si vous souhaitez modifier la programmation, vous devrez annuler la fonction en appuyant simultanément sur les touches **-** et **+**, et établir une nouvelle durée et heure de fin de cuisson.

**i** **REMARQUE IMPORTANTE**

En cas de coupure de courant, la programmation de la minuterie s'annule et les chiffres 00:00 apparaissent sur l'afficheur de

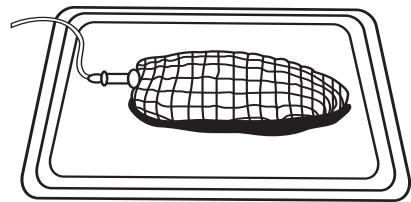
l'horloge. Réglez l'heure et programmez à nouveau la minuterie.

6.10 Réglage de la sonde à viande

La sonde à viande mesure la température à cœur de la viande. L'appareil s'éteint automatiquement lorsque la sonde détecte que la température réglée est atteinte.

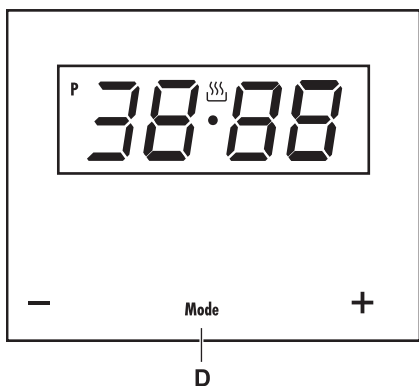
La sonde à viande s'adapte parfaitement à tout type de viande ou de poisson à rôtir.

- Utilisez seulement la sonde à viande qui vous a été fournie avec le four.
- Introduisez la sonde dans la viande avant que l'appareil ne commence à rôtir.
- Introduisez la sonde d'un côté de la viande de façon à ce que la pointe atteigne le centre de la viande.
- Introduisez la sonde dans la viande jusqu'à la poignée.
- Il est recommandé de tourner la viande à la moitié du procédé de cuisson. Tenez-en compte au moment d'introduire la sonde.
- La pointe de la sonde ne doit toucher ni les os ni le gras. Elle ne doit pas non plus finir dans une zone creuse, comme cela pourrait être le cas pour la volaille.

**6.11 Utilisation de la sonde à viande**

- 1 Placez dans le four la viande à rôtir avec la sonde à viande à l'intérieur.
- 2 Retirez la protection de la prise située en haut à droite du four et branchez-y la fiche de la sonde.
- 3 Une fois que la sonde à viande est branchée au four, la température mesurée par la sonde apparaîtra à gauche sur l'afficheur et la température à cœur par défaut (80 °C) à droite. L'afficheur montre

alternativement l'heure actuelle, la température par défaut et la température mesurée par la sonde.



i **IMPORTANT**

Si la sonde à viande mesure des températures très basses (pour des produits très froids), l'afficheur montre 30 °C. Si la sonde à viande mesure des températures très hautes, l'afficheur montre 99 °C. Un signal sonore retentit si la sonde n'est pas branchée correctement.

- 4 Appuyez simultanément sur les touches **-** et **+**.
- 5 Appuyez sur la touche horloge (D) à deux reprises.

- 6 Réglez la température souhaitée pour l'intérieur de la viande en appuyant sur les touches **-** et **+** (voir le tableau).

Lors de la première utilisation, appuyez quelques secondes sur les touches. Puis appuyez à nouveau dessus, mais rapidement cette fois-ci.

- 7 Sélectionnez une fonction de cuisson et une température pour le rôti. Lorsque la sonde placée dans la viande à rôtir atteint la température sélectionnée, le four s'éteint et un signal sonore retentit.
- 8 Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.
- 9 Mettez les commandes en position arrêt et retirez la sonde à viande.
- 10 La viande parfaitement rôtie peut alors être servie.

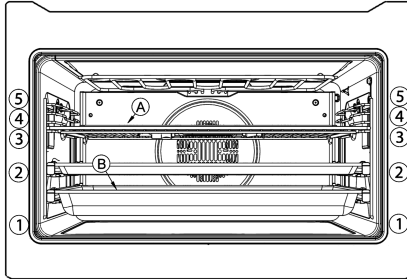
i **REMARQUE IMPORTANTE**

Lorsque vous faites un rôti à l'aide de la sonde à viande, vous avez accès aux commandes de la minuterie tel que le minuteur, en appuyant plusieurs secondes sur la touche horloge. Les températures de la sonde apparaissent toujours sur l'écran de la minuterie. Le minuteur est programmé lorsque son symbole s'allume.

Rôti	Température de la sonde	Remarques
Rôti de bœuf	35 - 40° C	Saignant
Rôti de bœuf	45 - 50° C	À point
Rôti de bœuf	55 - 60° C	Bien cuit
Gigot d'agneau	65 - 70° C	
Jarret	80 - 85° C	
Échine	65 - 70° C	
Jambon	80 - 85° C	
Poulet	75 - 80° C	
Rôti de dinde	80 - 85° C	

7. UTILISATION DES ACCESSOIRES

7.1 Grille et plaques de cuisson



Les accessoires suivants vous sont fournis avec le four:

(A) Grille

(B) Plaque de cuisson creuse en émail

Les chiffres allant de 1 à 5 indiquent les différentes hauteurs où vous pouvez placer la grille.

Choisissez la position de la grille en fonction de vos préférences personnelles de cuisson.

Insérez la grille et la plaque de cuisson entre les deux rails à n'importe quelle hauteur (de 1 à 5). La grille a des crans de sécurité afin d'éviter qu'elle tombe accidentellement. Après avoir placé la grille sur les rails de chaque côté, alors que vous la poussez dans le four, soulevez l'avant de la grille doucement afin de la placer entre les crans et de lui permettre de glisser sur les rails.

Pour retirer la grille du four, tirez-la doucement vers l'extérieur. Lorsque la grille se bloque, soulevez légèrement l'avant afin de contourner les crans de sécurité et retirez complètement la grille du four.

Une fois positionnées correctement, la grille et la plaque de cuisson doivent être à l'horizontale.

7.2 Rails télescopiques

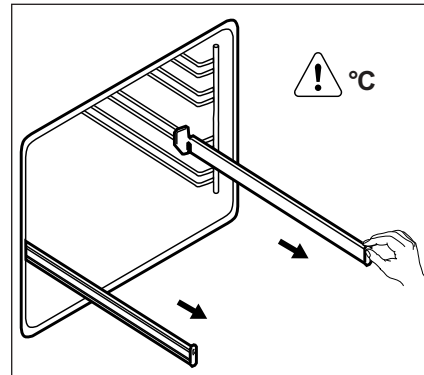
i Conservez les instructions d'installation des rails télescopiques pour une utilisation ultérieure.

Grâce aux rails télescopiques, les grilles du four peuvent être insérées et retirées plus facilement.

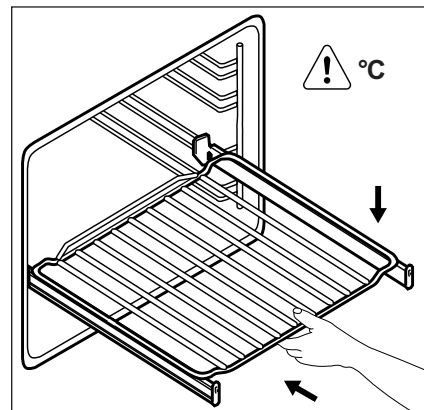
! AVERTISSEMENT

Les rails télescopiques ne passent pas au lave-vaisselle. Ne lubrifiez pas les rails télescopiques.

- 1 Tirez sur les rails télescopiques de droite et de gauche pour les sortir.
2. Placez la grille sur les rails télescopiques et poussez-les dans l'appareil avec précaution.



Assurez-vous d'avoir poussé complètement les rails télescopiques dans l'appareil avant de fermer la porte du four.















8. CONSEILS UTILES







8.1 Informations générales

- Veillez à ce que la porte du four soit toujours fermée lors de son utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en ce qui concerne l'usage non domestique du four.
- Ne conservez pas d'huile, de graisses ou de produits inflammables à l'intérieur du four. Cela peut être dangereux si le four est allumé.
- Ne vous appuyez pas ni ne vous asseyez sur la porte ouverte du four. Vous pourriez l'abîmer ou mettre en danger votre propre sécurité.
- Ne placez jamais d'aluminium en contact avec la sole de votre four. Cela modifierait les résultats de cuisson et entraînerait une détérioration de l'émail ainsi que de l'appareil.
- Avant de cuire n'importe quel aliment, insérez la plaque de cuisson ou la grille sur les rails télescopiques du four.
- Ne placez pas de récipient ou de nourriture sur la sole du four. Utilisez toujours les plaques de cuisson ou les grilles.
- Ne versez pas d'eau sur la sole du four lorsqu'il est en route ; cela pourrait abîmer l'émail.
- Ouvrez le moins possible la porte du four au cours de la cuisson afin de réduire la consommation d'électricité.
- De la condensation peut se former sur la porte du four lorsque vous cuisez des plats avec beaucoup de liquide.
- Nettoyez l'intérieur du four afin d'éliminer toute trace de graisse et de nourriture, qui pourrait par la suite dégager de la fumée et des odeurs ou faire des taches.


















8.2 Tableaux de cuisson

Hors-d'œuvre

Type de plat	Poids	Position de la grille	Mode de cuisson	Température (°C)	Durée de cuisson	Récipient
Pâtes	2	2 et 3		160-180	30-40	Plaque de cuisson
				160-180	30-35	
						
Pizza	1,2	2 et 3		190-210	15-20	Grille
				170-190	15-20	
						
Quiche	2	2 et 3		170-190	30-35	Moule à tarte
				160-180	30-40	
				160-180	40-45	
Feuilleté aux légumes	3,5	1		190-210	30-35	Plat peu profond
				170-190	30-35	
				170-190	25-30	

Type de plat	Poids	Position de la grille	Mode de cuisson	Température (°C)	Durée de cuisson	Récipient
Tarte aux légumes	2,5	1		190-210	55-65	Plat peu profond
				170-190	45-50	
				170-190	45-50	
Pommes de terre au four	1,5	1		180-200	60-65	Plaque de cuisson
				180-200	50-55	
				180-200	50-55	

Poisson

Type de plat	Poids	Position de la grille	Mode de cuisson	Température (°C)	Durée de cuisson	Récipient
Daurade salée	2	2 et 3		190-210	25-30	Plaque de cuisson
				180-200	25-30	
						
Saumon en papillote	2	2 et 3		180-200	20-25	Plaque de cuisson
				170-190	15-20	
						
Truite	2	2 et 3		190-210	20-25	Plat peu profond
				180-200	15-20	
				180-200	20-25	
Sole	1	1		170-190	15-20	Plaque de cuisson
				160-180	10-15	
						
Merlu	1,5	1		190-210	25-30	Plaque de cuisson
				180-200	20-25	
						
Tarte au poisson	2,5	1		190-210	40-45	Cocotte
				180-200	50-55	

Viande

Type de plat	Poids	Position de la grille	Mode de cuisson	Température (°C)	Durée de cuisson	Récipient
Cochon de lait	4	2 et 3		170-190	75-85	Plaque de cuisson
				160-180	75-85	
				160-180	80-90	
Lapin	3	2 et 3		180-200	60-65	Plaque de cuisson
				160-180	45-50	
				170-190	45-50	
Agneau	3	2 et 3		190-210	60-65	Plaque de cuisson
				170-190	50-55	
				180-200	45-50	
Poulet	3	2 et 3		190-210	50-55	Plaque de cuisson
				170-190	45-50	
Échine de porc salée	1,5	1		170-190	40-45	Plaque de cuisson
				160-180	30-35	
				170-190	30-35	
Rôti	1,75	1		170-190	35-40	Cocotte
				170-190	30-35	
Rôti de bœuf	2,5	1		190-210	40-45	Plaque de cuisson
				180-200	40-45	
Hamburgers	1	1		180-200	5-10	Grille
Saucisses	2	1		180-200	15-20	Grille

Gâteaux et desserts

Type de plat	Poids	Position de la grille	Mode de cuisson	Température (°C)	Durée de cuisson	Récipient
Flan	1	2 et 3		160-170	60-65	Moule à pain
				140-160	40-45	
Madeleines	1	2 et 3		160-180	30-35	Plaque de cuisson
				140-160	35-30	
Cheesecake	2	2 et 3		180-200	45-50	Moule à cheesecake
				160-180	30-40	

Type de plat	Poids	Position de la grille	Mode de cuisson	Température (°C)	Durée de cuisson	Récipient
Biscuits feuilletés	0,5	2 et 3	—	180-200	20-25	Plaque de cuisson
			☉	170-190	20-25	
Pâte feuilletée	0,5	1	—	170-190	15-20	Plaque de cuisson
		2 et 3	☉	170-180	15-20	
Yaourt	1 litre	(*)	— ☉	50	8 heures	Pots de yaourt

(*) Coloque los tarros de yogur directamente sobre la base del horno.

9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT

Avant toute intervention, débranchez l'appareil du réseau électrique.

9.1 Nettoyage de l'intérieur du four

1 Fours en émail faciles à nettoyer

Quand le four est froid, utilisez une brosse en nylon ou une éponge et de l'eau savonneuse tiède pour les surfaces émaillées (comme la sole du four). Si vous utilisez des produits nettoyants pour fours, appliquez-les seulement sur les surfaces émaillées et en respectant les instructions du fabricant.

2 Fours recouverts d'un émail spécial nécessitant d'autres méthodes de nettoyage

Veillez consulter les caractéristiques de votre four.



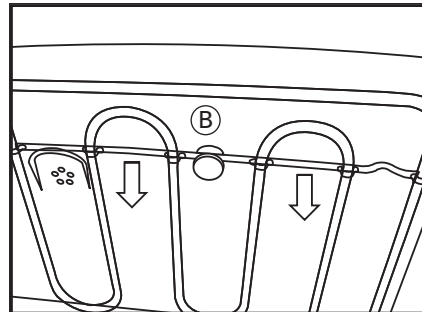
AVERTISSEMENT

Ne nettoyez pas l'intérieur de votre four avec des appareils de nettoyage à vapeur ou à eau sous pression. N'utilisez pas non plus d'éponge métallique, de brosse en fer ou tout ustensile pouvant rayer l'émail.

Utilisation du gril inclinable (selon les modèles)

Nettoyage de la partie supérieure du four :

- Attendez que le four soit froid.
- Sur d'autres modèles de four, abaissez la résistance du gril (B) avec les deux mains jusqu'à ce qu'elle sorte de la fixation supérieure.



- Retournez la résistance et nettoyez la partie supérieure du four.
- Enfin, remplacez la résistance dans sa position d'origine.



AVERTISSEMENT

Pour votre propre sécurité, n'allumez jamais le four si la partie arrière, qui protège le ventilateur, n'est pas bien positionnée.

9.2 Nettoyage de l'extérieur du four et des accessoires

Nettoyez l'extérieur du four et les accessoires à l'eau tiède savonneuse, ou avec un détergeant doux.

Pour les surfaces inoxydables, prenez garde à n'utiliser que des éponges ou des chiffons qui ne pourront pas les rayer.

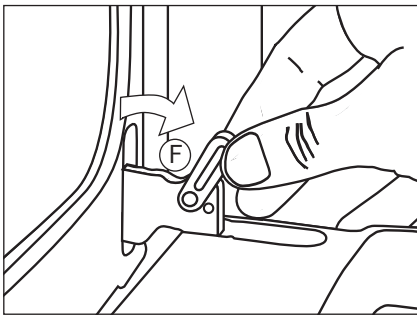
9.3 Nettoyage de la porte du four

N'utilisez pas d'éponge métallique, de brosse en fer ni de poudres abrasives pour nettoyer la porte du four, car cela pourrait endommager sa surface et briser la vitre.

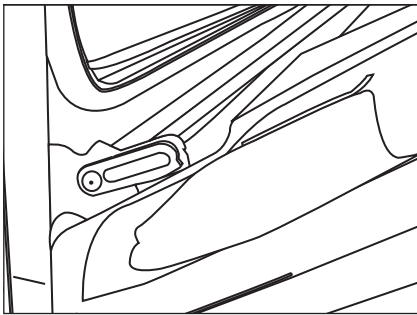
Certains modèles ont une porte amovible afin de faciliter son nettoyage.

Procédez comme suit :

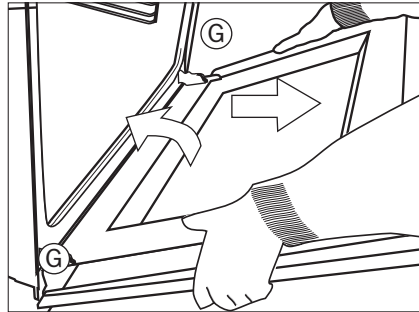
- 1 Ouvrez la porte.
- 2 Tournez les deux leviers (F) vers la droite.



- 3 Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle s'intègre aux deux leviers.



- 4 Tout en tenant la porte du four des deux côtés à l'aide des deux mains, soulevez-la et retirez-la jusqu'à ce que les charnières (G) aient été complètement enlevées.



Pour remonter la porte, suivez les étapes dans l'ordre inverse.

! AVERTISSEMENT

N'enlevez pas les broches de sécurité lorsque la charnière est tendue. Elle pourrait occasionner des blessures. Il serait également impossible de remonter la porte si les broches n'étaient pas à leur place.

Pour remonter la porte, tenez-la avec les deux mains et insérez les charnières dans les ouvertures prévues à cet effet, à l'avant du four. Ouvrez doucement la porte jusqu'à ce qu'elle soit totalement ouverte.

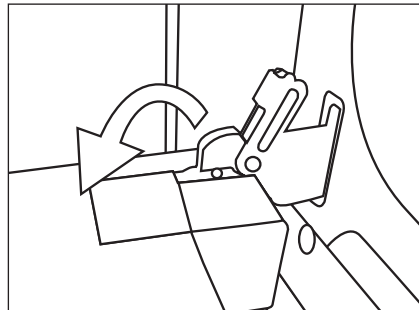
9.4 Nettoyage de l'intérieur

! AVERTISSEMENT

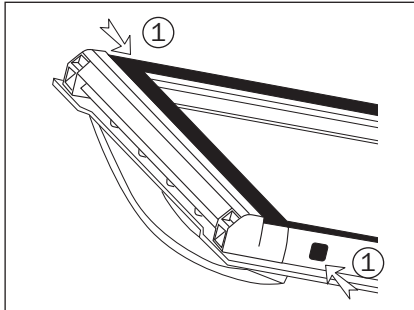
Faites très attention lorsque vous retirez les panneaux de verre, car la porte du four se fermera.

Instructions démontage / montage des vitres intérieures. Four de 90 cm

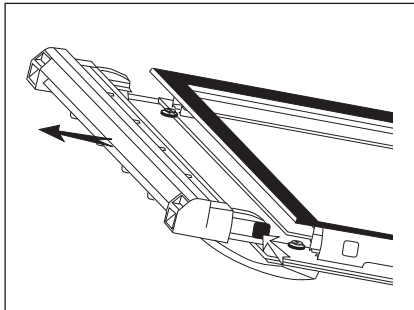
- 1 Ouvrez la porte du four.
- 2 Tournez complètement les deux leviers (N) afin d'empêcher que la porte se ferme.



- 3 Appuyez sur le point 1 situé sur la partie supérieure des deux côtés de la porte du four.



- 4 Continuez d'appuyer sur le point 1 et retirez le système de verrouillage supérieur de la porte.



- 5 Les vitres ne sont plus fixées au four. Vous pouvez donc les nettoyer avec du produit pour les vitres et un linge doux.

- !** **AVERTISSEMENT**
Si la porte n'a pas été bloquée par le levier (N), retirez les vitres avec précaution puisque la porte du four se fermera.

- 6 Une fois le nettoyage terminé, remettez en place les vitres dans le même ordre de façon à ce que l'on puisse lire TERMOGLASS.
7 Remettez en place le système de verrouillage supérieur de la porte, en vous assurant que les attaches s'intègrent dans le point 1.

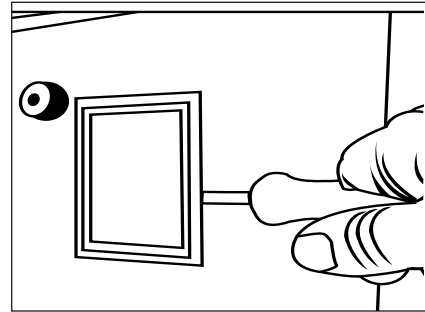
9.5 Remplacement de l'ampoule du four

- !** **AVERTISSEMENT**
Avant de changer l'ampoule, assurez-vous que le four est bien débranché.

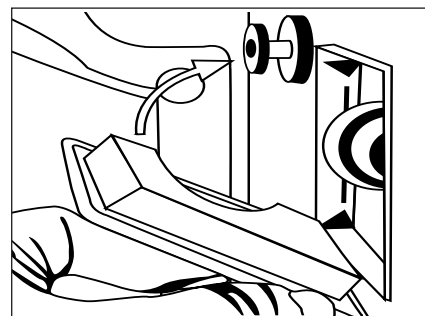
- !** **AVERTISSEMENT**
Éteignez le four. Il existe un risque d'électrocution.

Remplacez l'ampoule du four par une ampoule résistant à une température de 300 °C. Commandez-la auprès du Service d'assistance technique.

- Retirez la lentille de la douille à l'aide d'un outil.



- Remplacez l'ampoule.
- Remontez la lentille sans forcer, en vous assurant qu'elle est bien emboîtée.



10. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Le four ne fonctionne pas

- Vérifiez le branchement.
- Vérifiez les fusibles et le disjoncteur de votre installation.
- Assurez-vous que l'horloge est en mode manuel ou programmé.
- Vérifiez la position du sélecteur de fonction et de température.

La lumière à l'intérieur du four ne s'allume pas

- Remplacez l'ampoule.
- Vérifiez que le montage est correct à l'aide du Manuel d'instructions.

Le témoin de chauffage ne s'allume pas

- Sélectionnez une température.
- Sélectionnez une fonction.
- Il ne doit être allumé que lorsque le four est en préchauffage pour atteindre la température sélectionnée.

Génération de fumée lors du fonctionnement du four

- Processus normal lors de la première utilisation.
- Nettoyez régulièrement le four.
- Réduisez la quantité de graisse ou d'huile ajoutée sur la plaque.
- N'utilisez pas de températures plus élevées que celles indiquées sur le tableau de cuisson.

La cuisson n'atteint pas les résultats espérés

Revoir les tableaux de cuisson pour avoir une indication sur le fonctionnement de votre four.



AVERTISSEMENT

Si malgré ces conseils le problème persiste, prenez contact avec le Service d'assistance technique.

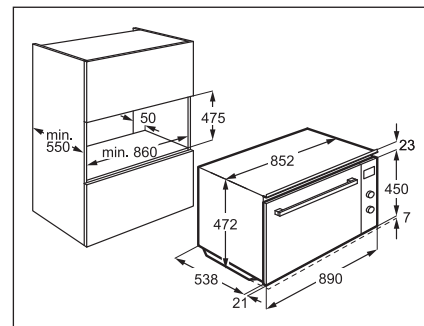
11. INSTALLATION

Cette information est destinée exclusivement à l'installateur, puisqu'il est responsable du montage et du branchement électrique du four. Si vous installez vous-même votre four, le fabricant n'assumera pas la responsabilité des éventuels dommages.

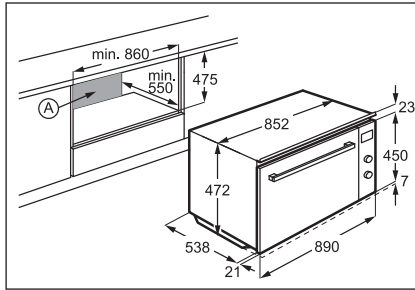
11.1 Avant l'installation

Antes de la proceder a la instalación, consulte las instrucciones de seguridad eléctrica de la página 3 de este manual.

- Pour déballer le four, tirez sur la languette située sur la partie inférieure de la boîte. Tenez-la par les poignées situées sur les côtés, mais jamais par la poignée de la porte du four.
- L'ouverture dans le meuble doit avoir les dimensions indiquées sur la figure. La dimension minimale de l'ouverture est de 550 mm.



- Pour ce qui est des fours encastrables multifonctions, la partie arrière du meuble correspondant à la zone foncée (A) ne doit pas présenter d'éléments saillants (renforts de meubles, tuyaux, prise électrique, etc.).

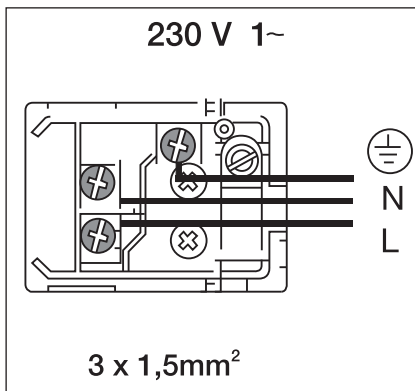


- La colle utilisée pour le revêtement plastique des meubles doit supporter des températures supérieures à 85 °C.

11.2 Branchement électrique

L'installateur doit vérifier que:

- La tension et la fréquence du réseau correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique.
- L'installation électrique peut supporter la puissance maximale indiquée sur la plaque signalétique.
- Après le branchement électrique, vérifiez le bon fonctionnement de tous les éléments électriques du four.
- Une fois le four installé, vous devrez pouvoir le débrancher de la prise électrique.



11.3 Installation du four

Pour tous les fours et après avoir effectué le branchement électrique:

- 1 Placez le four dans le meuble en vous assurant que le cordon d'alimentation n'est pas coincé ni en contact avec des parties chaudes du four.
- 2 Unissez le four au meuble à l'aide des 2 vis fournies, en les fixant au meuble grâce aux trous que l'on peut voir lorsque la porte est ouverte.
- 3 Vérifiez que l'ensemble extérieur du four n'est pas en contact avec les parois du meuble et qu'il y a au moins un espace de 2 mm avec les meubles voisins.

11.4 Informations techniques

Si l'appareil ne fonctionne pas, informez le Service d'assistance technique du type de défaillance que vous rencontrez en indiquant:

- 1 Le numéro de Série (S-No)
 - 2 Le modèle de l'Appareil (Mod.)
- que vous trouverez sur la plaque signalétique. Cette plaque est située sur la partie inférieure du four, que vous pourrez voir en ouvrant la porte.

12. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

12.1 Fiche produit et informations selon la norme UE 65-66/2014

Nom du fournisseur	AEG	
Identification du modèle	BE6915001M	
Index d'efficacité énergétique	102,3	
Classe d'efficacité énergétique	A	
Consommation d'énergie avec charge standard, mode conventionnel	1,00 kWh/cycle	
Consommation d'énergie avec charge standard, mode avec ventilateur	0,89 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume sonore	77 l	
Type de four	Four encastré	
Masse	BE6915001M EU	53 kg
	BE6915001M SA/UK	51 kg

EN 60350-1 - Appareils de cuisson électroménagers - Partie 1 : Cuisinières, fours, fours à vapeur et grils - Méthodes de mesure des performances.

12.2 Économie d'énergie

Cet appareil est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien.

• Conseils généraux

- Assurez-vous que la porte du four est correctement fermée quand l'appareil est en marche et maintenez-la fermée autant que possible pendant la cuisson.
- Utilisez des plats en métal pour améliorer l'économie d'énergie.
- Si possible, placez les aliments à l'intérieur du four sans les réchauffer.

- Quand la durée de cuisson est supérieure à 30 minutes, diminuez la température du four à 3-10 minutes minimum, selon la durée de la cuisson, avant que le temps de cuisson ne s'écoule. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four continuera à cuire.
- Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer les autres aliments.


- **Cuisson avec ventilateur** - si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec le ventilateur pour économiser de l'énergie.
- **Maintien des aliments au chaud** - si vous souhaitez utiliser la chaleur résiduelle pour garder le plat chaud, sélectionnez la température la plus basse possible. L'affichage indique la température de la chaleur résiduelle.

13. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

L'emballage est fait de matériaux totalement recyclables. Informez-vous auprès de votre mairie en ce qui concerne les procédures à adopter pour se débarrasser de ces matériaux.



AVERTISSEMENT

Ne jetez pas les produits ou les emballages portant le symbole  avec les ordures ménagères.

Recyclez vos produits électriques et

électroniques en les déposant dans les conteneurs prévus à cet effet.

De cette manière, vous éviterez des conséquences néfastes pour l'environnement et pour la santé publique. Pour obtenir plus d'informations sur le recyclage de l'appareil, contactez votre mairie, le centre de traitement des déchets ménagers ou votre distributeur.

www.aeg.com/shop



3172742-002



AEG

perfekt in form und funktion



3172742-002

www.aeg.com/shop



 **AEG**


perfekt in form und funktion

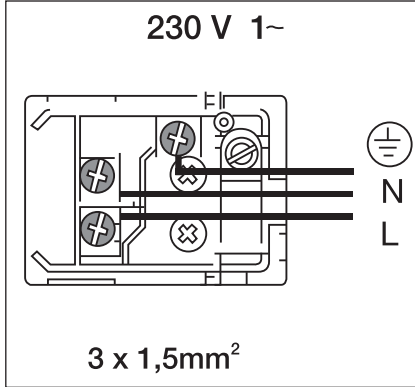
13. القضايا البيئية

إعادة تدويرها. خلاف ذلك، يمكن أن تكون هذه الأخيرة مضرّة بالبيئة والصحة العمومية. للحصول على معلومات أكثر تفصيلاً حول إعادة تدوير الأجهزة، يرجى الاتصال بمجلس مدينتك، أو بالخدمات البلدية أو بالمتجر الذي اشتريته منه الجهاز.

يمكن إعادة تدوير مواد التعبئة والتغليف بحيث يمكن استغلالها مرة أخرى. إسأل السلطات المحلية عن ما يجب القيام به مع هذه المواد.

تحذير !

الرمز  على الجهاز أو على عبوته يشير إلى أنه لا يمكن أن تعامل معه كنفائيات منزلية عادية. يجب أن تقوم بإيداعه عند نقطة جمع المعدات الكهربائية والإلكترونية

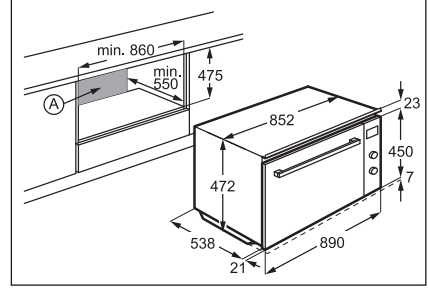


3.11 تركيب الفرن

لجميع الأفران، و بعد توصيلها بالشبكة الكهربائية:

- 1 ضع الفرن في الصندوق و تأكد من أن سلك التغذية ليس عالقاً أو على اتصال مع الأجزاء الساخنة من الفرن.
- 2 لتثبيت الفرن في الصندوق، قم بوضع المسامير الموردة في الثقوب التي يمكن رؤيتها بعد فتح الباب.
- 3 تحقق من أن الفرن ليس على اتصال مع جدران مجلس الصندوق، و ان هناك مسافة فاصلة لا تقل عن 2 ملم مع الوحدات المجاورة.

تظهر هذه المعلومات على لوحة الخصائص الموجودة في الجزء السفلي من الفرن. قم بفتح باب الفرن لرؤيتها.



- يجب على اللاصق المستخدم في الطلاء البلاستيكي للأثاث ان يتحمل درجات حرارة نفوق 85 درجة مئوية.

2.11 التوصيل الكهربائي

يجب أن يتحقق المركب من ما يلي:

- من أن جهد و توتر التيار يتوافق مع ما ورد في لوحة الخصائص .
- من أن التركيب الكهربائي يمكن أن يتحمل قوة قصوى مشار إليها في في لوحة الخصائص.
- من أن جميع العناصر الإلكترونية للفرن تعمل بشكل جيد بعد التزصيل بشبكة الكهرباء.
- أنه يجب التمكن من قطع التيار الكهربائي بعد التركيب .

12. المعلومات التقنية

إذا لم يعمل الجهاز، قم بإبلاغ قسم الخدمات التقنية عن نوع الشذوذ الملاحظ، مشيراً إلى:

- 1 الرقم التسلسلي (No S)
- 2 موديل من الجهاز (Mod.)

10. ماذا تفعل لو . . .

الفرن لا يعمل

- تحقق من التوصيل بشبكة الكهرباء.
- تحقق من المنصهرات و محددات تركيبها.
- تحقق من ان جهاز ضبط الوقت يوجد في وضعية يدوية او مبرمجة.
- تحقق من وضعية إعدادات الوظيفة و الحرارة.
- عملية عادية عند الإستعمال الأول
- قم بتنظيف دوري للفرن.
- قم بتقليل كمية الدهون و الزيوت في الوعاء.
- لا تستعمل درجات حرارة عالية تفوق الموجودة في جداول الطبخ.

الضوء الداخلي للفرن لا يعمل

- قم باستبدال المصباح.
- تحقق من التركيب الصحيح حسب دليل الإرشادات.
- لا يتم الحصول على النتائج المرغوبة
- إطلع على جداول الطبخ لمعرفة كيفية عمل فرنك.

تحذير

- إذا لم تفلح هذه الإرشادات في حل المشكل, إتصل بقسم الخدمات التقنية.

مؤشر التسخين لا يسطع

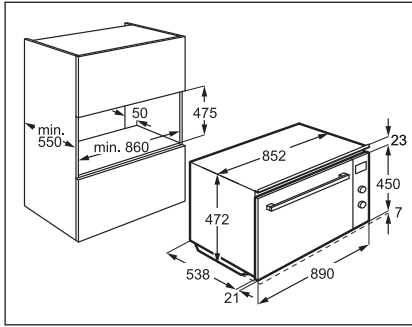
- قم باختيار درجة حرارة.
- قم باختيار وظيفة.
- يجب ان يكون مضيقاً فقط عند تسخين الفرن حتى يصل إلى درجة الحرارة المختارة.

11. التركيب

هذه المعلومات موجهة حصرياً للمركب لأنه الشخص المسؤول عن التركيب و الإيصال الكهربائي. إذا قمت بالتركيب بنفسك فلن يتحمل الصانع الأضرار الممكن حدوثها.

1.11 قبل التركيب

- قبل التركيب يجب الإطلاع على إرشادات السلامة الكهربائية في الصفحة رقم 3 من هذا الكتاب.
- لتفريغ الفرن قم بسحب اللسین الموجود في الجهة السفلى للصندوق و امسكه من المقابض الجانبية و لا تمسكه ابدأ من مقبض باب الفرن.
- الإدخال في المكان المخصص في المطبخ يجب أن يتم بإتباع الصور. حجم الصندوق يجب ان تكون 550 ملم على الأقل.



- في حال الأفران متعددة الوظائف, فإن الجزء العلوي للصندوق و الموافق للمنطقة المظلمة في الشكل 4, لا يجب أن يتوفر على أي مخرج (دعائم الصندوق, أنابيب, قواعد المقبس الخ..)

5.9 إستبدال مصباح الفرن

تحذير !

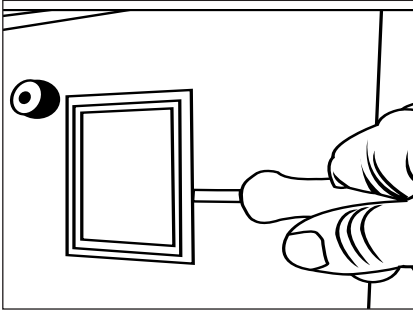
قبل إستبدال المصباح تأكد من أن الفرن مفصول عن الكهرباء.

تحذير !

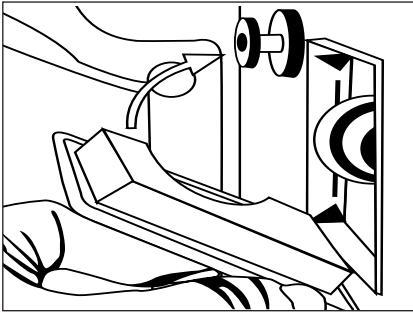
قبل إستبدال المصباح تأكد من أن الجهاز غير مشغول لنفادي صعقات كهربائية.

يمكن أن يتحمل المصباح درجات حرارة تصل إلى 300 °C و يمكن طلبها من قسم الخدمات التقنية.

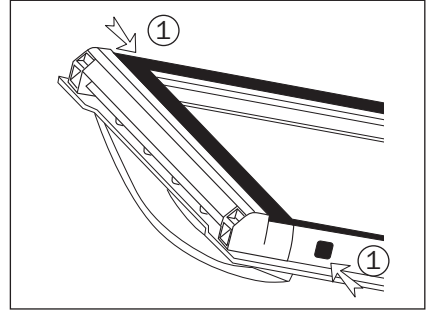
- أخرج العدسة من دعامة المصباح باستعمال ادوات مناسبة.



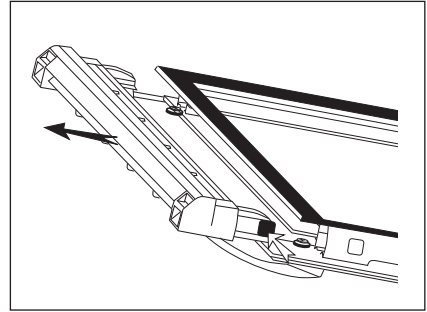
- استبدل المصباح.
- أعد وضع العدسة مع التأكد من أنها مثبتة في وضعية صحيحة و دون الضغط بقوة عليها.



3 اضغط على النقطة 1 الموجودة في الجزء العلوي لكلتا جهتي باب الفرن.



4 واصل الضغط على النقطة 1 ثم قم بإزالة إغلاق الإقفال العلوي للباب.



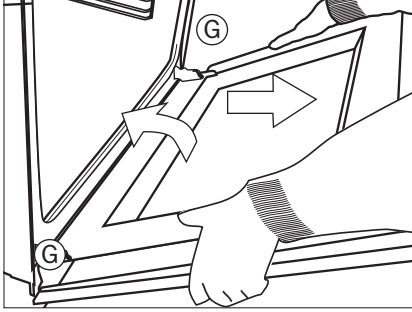
5 يمكنك الآن تنظيف الزجاج الداخلي بسهولة بواسطة محلول تنظيف الزجاج و قماش رطب.

تحذير !

إذا لم تقفل الباب بواسطة مقبض الإقفال (N) يجب الاحتياط عند إزالة الزجاج الداخلي لأن باب الفرن ستعلق.

6 بعد تنظيف الزجاج قم بإعادته لمكانه بإتباع نفس الترتيب. يجب أن تقرأ كلمة . TERMOGLASS

7 قم بوضع مغلقة العلوية للباب مع التأكد من أن الشفات الجانبية تتناسب مع النقطة 1.



لإعادة تركيب الباب قم باتباع المراحل السابقة بشكل عكسي.

تحذير

لا تقم بإزالة دبابيس الأمان في أي وقت من الأوقات، و في حال كان المفصل متصلا بالتيار يمكن أن يسبب ضررا. وعلاوة على ذلك، فإنه من المستحيل أن تركيب الباب إذا لم تكن الدبابيس مركبة.

لتثبيت الباب، قم بمسكها بكلتا اليدين ثم ضع المصقلات في فتحات الجزء الأمامي من الفرن. قم بفتح الباب ببطء حتى تفتح بشكل كامل.

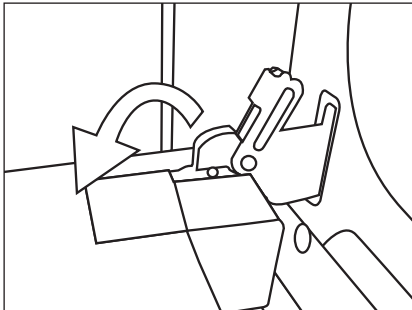
4.9 التنظيف الداخلي

تحذير !

إنتبه عند إزالة الزجاج الداخلي لأن باب الفرن ستغلق.

إرشادات تفكيك/ تركيب اللوحات الزجاجية الداخلية. فرن 90 سنتيمتر.

- 1 إفتح باب الفرن
- 2 قم بإدارة مقابض الإقفال (N) لتجنب

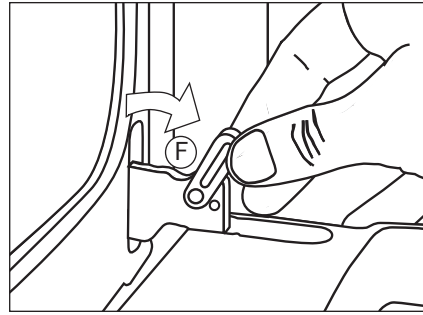


3.9 تنظيف باب الفرن

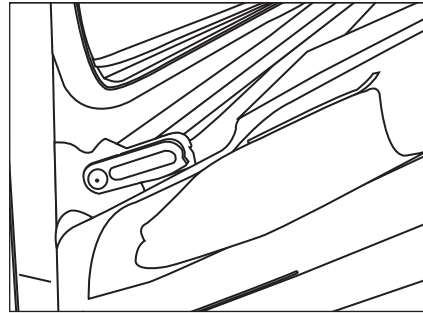
لا تستعمل أقمشة صلبة أو فرشاة بالأسلاك أو مساحيق كاشطة لتنظيف باب الفرن لأن ذلك قد يخدش المساحة و يحدث كسور في الزجاج.

في بعض موديلات الفرن يمكن إزالة الباب من أجل تسهيل تنظيفها. إتبع الطريقة التالية:

- 1 إفتح باب الفرن
- 2 قم بإدارة مقابض الإقفال (F) إلى اليمين.



- 3 قم بإغلاق الباب حتى تثبت تماما.



- 4 إمسك الباب جانبيا باستعمال كلتا اليدين و اجذبها نحو الأعلى حتى تنفصل تماما عن المصقلات (G).

نوع الطبق	الوزن	وضعية الرف	الطبخ	الحرارة (°C)	الوقت	الحاوية
عجين الفطير	0,5	2 y 3	—	180-200	20-25	وعاء
			Ⓞ	170-190	20-25	
عجين الفطير	0,5	1	—	170-190	15-20	وعاء
			Ⓞ	170-180	15-20	
الزبادي	1 لتر واحد	(*)	—	50	8 ساعات	جرة الزبادي

(*): قم بوضع حاويات الزبادي مباشرة داخل الفرن

9. الصيانة و النظافة

تحذير !

قم بفصل الجهاز عن الكهرباء قبل القيام بأي عملية صيانة.

1.9 تنظيف داخل الفرن

1 فرن مطلي سهل التنظيف

إستعمل فرشاة النايلون أو إسفنج مبل بماء دافئ و الصابون لتنظيف المساحات المطلية ز قاعدة الفرن. تأكد من أن الفرن بارد. في حال إستعمال مساحيق التنظيف قم بوضعها فقط على المساحات المطلية مع إتباع تعليمات الصانع.

2 فرن ذو طلاء خاص معد لأنظمة

تنظيف أخرى

إطلع على ورقة مميزات الفرن.

تحذير !

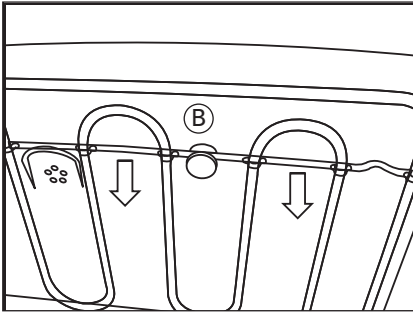
لا تنظف داخل الفرن بأجهزة تنظيف بالبخار او الماء بقوة الضغط. كذلك يمنع إستعمال الأقمشة الصلبة أو الفرشاش بالأسلاك أو الأدوات التي يمكن أن تخدش الطلاء.

إستعمال عنصر تسخين قابل للطي (حسب

الموديل)

لتنظيف الجزء العلوي للفرن :

- إنتظر حتى يبرد الفرن.
- في موديلات اخرى للفرن , قم بدفع قضيب دعم عنصر التسخين (B) حتى



- قم بقلبها و نظف الجزء العلوي للفرن.
- و أخيرا قم بإعادة وضع قضيب دعم عنصر التسخين إلى مكانه الأصلي.

تحذير !

من أجل سلامتك , لا تقم بتشغيل الفرن دون اللوحة الخلفية التي تحمي المروحة.

2.9 التنظيف الخارجي للفرن و

لملحقاته

قم بالتنظيف الخارجي للفرن و لملحقاته باستعمال ماء دافئ و الصابون أو مسحوق رطب. يجب الإحتياط عند تنظيف المساحات ذات الفولاذ المقاوم للصدأ و إستعمال إسفنج أو أقمشة لا تخدش.

اللحوم

نوع الطبق	الوزن	وضعية الرف	الطبخ	الحرارة (°C)	الوقت	الحاوية
الخنزير	4	3 أو 2	☐☐☐	170-190	75-85	وعاء
				160-180	75-85	
				160-180	80-90	
ارنب	3	3 أو 2	☐☐☐	180-200	60-65	وعاء
				160-180	45-50	
				170-190	45-50	
خروف	3	3 أو 2	☐☐☐	190-210	60-65	وعاء
				170-190	50-55	
				180-200	45-50	
دجاج	3	3 أو 2	☐☐☐	190-210	50-55	وعاء
				170-190	45-50	
ساق الخنزير	1,5	1	☐☐☐	170-190	40-45	وعاء
				160-180	30-35	
				170-190	30-35	
قطع اللحم	1,75	1	☐☐☐	170-190	35-40	قدر
				170-190	30-35	
لمح البقر	2,5	1	☐☐☐	190-210	40-45	وعاء
				180-200	40-45	
هامبرغر	1	1	☐☐☐	180-200	5-10	شبكة معدنية
السجق	2	1	☐☐☐	180-200	15-20	شبكة معدنية

الكعك والحلويات

نوع الطبق	الوزن	وضعية الرف	الطبخ	الحرارة (°C)	الوقت	الحاوية
فلان	1	3 أو 2	☐☐☐	160-170	60-65	قالب للخبز
				140-160	40-45	
كب كيك	1	3 أو 2	☐☐☐	160-180	30-35	وعاء
				140-160	35-30	
فطيرة الجبن	2	3 أو 2	☐☐☐	180-200	45-50	قالب لفطيرة الجبن
				160-180	30-40	

نوع الطبق	الوزن	وضعية الرف	الطبخ	الحرارة (°C)	الوقت	الحاوية
حلوى الخضر	2,5	1	☞	190-210	55-65	مصدر مسطح
			☞	170-190	45-50	
			☞	170-190	45-50	
بطاطس مشوية	1,5	1	☞	180-200	60-65	وعاء
			☞	180-200	50-55	
			☞	180-200	50-55	

الأسماك

نوع الطبق	الوزن	وضعية الرف	الطبخ	الحرارة (°C)	الوقت	الحاوية
سمك الدورادا بالملح	2	2 أو 3	☞	190-210	25-30	وعاء
			☞	180-200	25-30	
			☞			
سمك السلمون	2	2 أو 3	☞	180-200	20-25	وعاء
			☞	170-190	15-20	
			☞			
سمك السلمون المرقط	2	2 أو 3	☞	190-210	20-25	مصدر مسطح
			☞	180-200	15-20	
			☞	180-200	20-25	
سمك موسى	1		☞	170-190	15-20	وعاء
			☞	160-180	10-15	
سلفيدجسن لفة	1,5	1	☞	190-210	25-30	وعاء
			☞	180-200	20-25	
			☞			
فطيرة السمك	2,5	1	☞	190-210	40-45	قدر
			☞	180-200	50-55	

8. نصائح مفيدة

1.8 معلومات عامة

- لطبخ المأكولات أدخل الوعاء أو الرف السلكي داخل المسالك الجانبية للفرن.
- لا تضع الحاوية و لا الأغذية في داخل قاعدة الفرن مباشرة بل عليك دائما إستعمال الوعاء و الرف السلكي .
- لا تصب الماء على قاعدة الفرن عند إستغاله لأن ذلك يمكن أن يضر بالطاء.
- إبان الطبخ حاول تجنب فتح الباب لكي تقلص إستهلاك الطاقة.
- عند تحضير مأكولات بكمية كبيرة من السوائل من الطبيعي أن تحدث نكتفات على الباب.
- قم بتنظيف داخل الفرن لإزالة الدهون و بقايا الأغذية التي يمكن أن تبعث روائح و أذخنة و تسبب ظهور البقع مستقبلا .
- يجب أن تكون باب الفرن مغلقة دائما عند تشغيله.
- لا يتحمل الصانع مسؤولية الأضرار الناجمة عة الإستعمال السيء للجهاز المصمم لإعداد المأكولات المنزلية.
- لا تحتفظ بالزيوت و الدهنيات أو المواد القابلة للإشتعال داخل الفرن لأنها يمكن أن تشكل خطرا عند إشتعال الفرن.
- لا ترتكز و لا تجلس على باب الفرن المفتوحة لأن ذلك يمكن أن يتلفها و يهدد سلامتك الشخصية.
- لا تغطي قاعدة الفرن بورق الألومينيوم لأن ذلك يمكن أن يمس الطبخ و يضر الطلاء الداخلي للفرن و كذلك المعدات في المطبخ.

2.8 جدول الطبخ

مقالات

نوع الطبق	الوزن	وضعية الرف	الطبخ	الحرارة (°C)	الوقت	الحاوية
عجينة	2	3 أو 2	☐	160-180	30-40	وعاء
				160-180	30-35	
بيتزا	1,2	3 أو 2	☐	190-210	15-20	شبكة معدنية
				170-190	15-20	
الكعك	2	3 أو 2	☐	170-190	30-35	قالب الكعك
				160-180	30-40	
				160-180	40-45	
فطيرة الخضروات	3,5	1	☐	190-210	30-35	مصدر مسطح
				170-190	30-35	
				170-190	25-30	

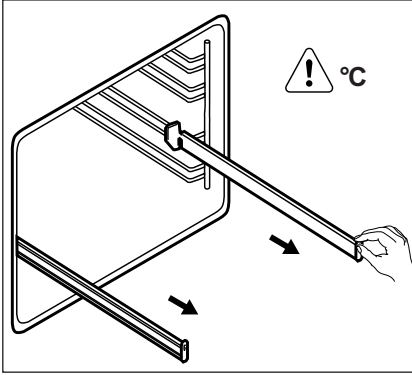
7. إستعمال الملاحق.

1.7 الرف السلكي و الوعاء

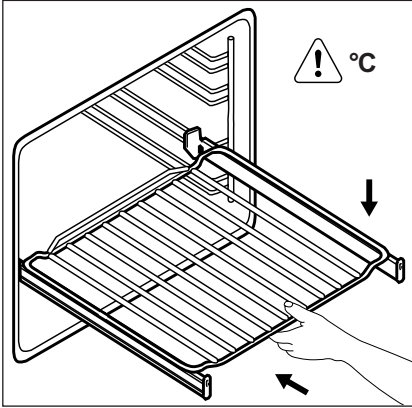
تحذير !

لا تنظف المجاري التلسكوبية في آلة غسل الصحون و لاتقم بتشحيم المجاري التلسكوبية

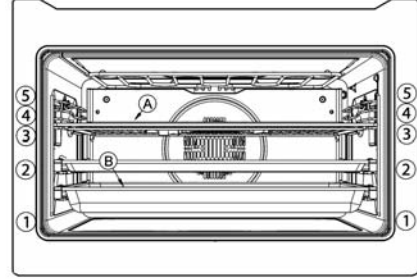
1 إسحب المجاري التلسكوبية اليسرى و اليمنى.



2 ضع الرف السلكي على المجاري التلسكوبية و ادفعها بحرص في الجهاز.



تأكد من دفع المجاري التلسكوبية بالكامل في الجهاز قبل غلق باب الفرن.



فرنك مزود بالمحقات التالية :

(A) رف سلكي

(B) وعاء الكيك مطلي و عميق

الأرقام 1 إلى 5 تشير إلى الوضعيات المختلفة للوعاء داخل الفرن.

إختر الوضعية الأنسب لإختياراتك عند الطبخ. قم بإدخال الرف السلكي و الوعاء العميق بين المسالك الجانبية في أي من الوضعيات الممكنة (1 إلى 5) في كلتا الجهتين.

الشبكة المعدنية مزودة بموانع لتجنب الحوادث. يعد ضبط الرف السلكي في المسالك الجانبية و دفعه داخل الفرن، قم برفع الجزء الأمامي من الرف السلكي قليلا لتحرير الموانع و السماح بإنزلاقه كليا عبر المسالك.

من أجل إزالة الرف السلكي قم بجذبه بحذر إلى الخارج . عندما يتوقف قم برفع الجزء الأمامي قليلا لتحرير الموانع و بعدها قم بإخراج الرف السلكي من الفرن.

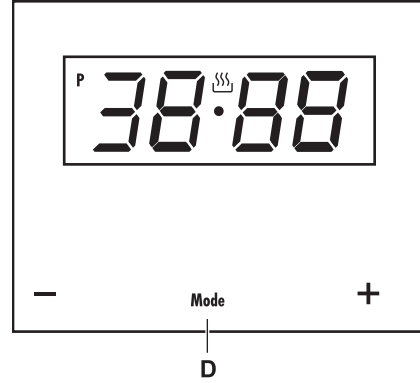
التثبيت الصحيح للرف السلكي و الوعاء يكون أفقيا و ليس مائلا.

2.7 المجاري التلسكوبية

إحتفظ بإرشادات تركيب المجاري التلسكوبية لإستخدامها في المستقبل.

و باستخدام المجاري التلسكوبية يمكنك وضعها و إزالة الأرفف بسهولة.

- 6 قم بضبط الحرارة المرغوبة في داخل اللحم عبر الأزرار - و + . (أنظر الجدول) في المرة الأولى قم بالضغط المتواصل على الأزرار لمدة بضع ثوان . و بعدها قم بالضغط على الأزرار عدة مرات.
- 7 قم بإختيار وظيفة الطهي و درجة الحرارة للشواء. و عندما يقيس المستشعر الحرارة المختارة سينطفئ الفرن و ستسمع إشارة صوتية.
- 8 قم بالضغط على أي زر لإنهاء الإشارة الصوتية.
- 9 قم بتوجيه أزرار وظيفة الفرن إلى وضعية الإطفاء و قم بإزالة مستشعر درجات الحرارة.
- 10 يكون اللحم المشوي جيدا جاهزا للتقديم.



هام ⓘ

في حال قياس درجات حرارة منخفضة من طرف مستشعر درجات الحرارة (للمنتجات الباردة) , ستظهر الشاشة 30°C . في حال قياس درجات حرارة مرتفعة من طرف مستشعر درجات الحرارة , ستظهر الشاشة 99°C . إذا لم يوصل مستشعر درجات الحرارة بشكل صحيح سيتم تفعيل إشارة صوتية.

4 قم بالضغط على الأزرار - و + في نفس الوقت.

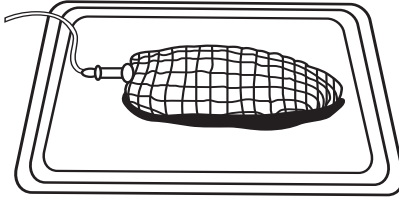
5 قم بالضغط مرتين على زر الساعة (D)

تحذير ⓘ
عند الشواء باستعمال مستشعر الحرارة يمكنك الولوج إلى وظائف أخرى لبرمجة جهاز ضبط الوقت , مثل المنبه و ذلك بالضغط على زر الساعة لوضع ثوان. تظهر درجة حرارة المستشعر داشما على شاشة جهاز ضبط الوقت . و يكون المنبه مضبوطا عندما يشتعل رمز جهاز ضبط الوقت.

الشواء	درجة حرارة المستشعر	ملاحظات
لحم بقر	$35-40^{\circ}\text{C}$	متوسط النضج
لحم بقر	$45-50^{\circ}\text{C}$	مناسب
لحم بقر	$55-60^{\circ}\text{C}$	مكتمل النضج
رجل الخروف	$65-70^{\circ}\text{C}$	
ساق	$80-85^{\circ}\text{C}$	
قطع لحم الخاصرة	$65-70^{\circ}\text{C}$	
لحم الخنزير	$80-85^{\circ}\text{C}$	
لحم الدجاج	$75-80^{\circ}\text{C}$	
لحم الديك الرومي المشوي	$80-85^{\circ}\text{C}$	

10.6 ضبط مستشعر درجات الحرارة الرئيسي

- يقيس مستشعر درجات الحرارة الرئيسي الحرارة الداخلية للحم الذي يتم شوائه. سينطفئ الفرن تلقائياً عندما يحدد مستشعر درجات الحرارة الرئيسي الحرارة المبرمجة.
- يسمح مستشعر درجات الحرارة الرئيسي بالحصول على شواء متكامل بغض النظر عن نوعية اللحم أو السمك المستعمل.
- قم فقط باستعمال مستشعر درجات الحرارة المدمج مع الفرن.
- قم بإدخال مستشعر درجات الحرارة في اللحم قبل شوائه.
- قم بإدخال مستشعر درجات الحرارة في جهة اللحم بحيث يصل رأسه إلى وسط اللحم.
- يجب إدخال المستشعر حتى الوصول إلى المقبض.
- ننصح بقلب اللحم عند بلوغ نصف العملية. يجب أخذ هذا بعين الاعتبار عند إدخال المستشعر.
- لا يجب أن يحاذي رأس المستشعر العظام أو المناطق الدهنية. و لا يجب أن يصل إلى المناطق الفارغة، مثلاً في حال طهي الطيور.



11.6 استخدام مستشعر درجات الحرارة

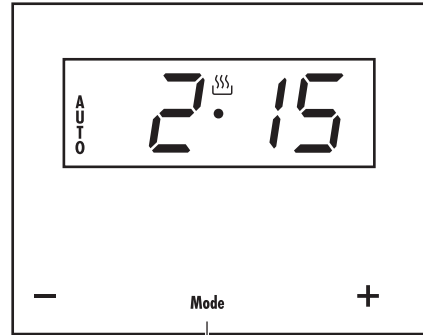
- 1 قم بوضع اللحم و مستشعر درجات الحرارة في داخل الفرن.
- 2 قم بإزالة الواقي عن نقطة الإتصال في الجهة العليا اليمنى للفرن و قم بإدخال مقبس مستشعر درجات الحرارة في نقطة الإتصال.
- 3 عند إقبال مستشعر درجات الحرارة بالفرن، ستظهر درجة الحرارة المقاسة بواسطة المستشعر على يسار الشاشة و الحرارة المختارة لمستشعر درجات الحرارة (80 °C) على يمين الشاشة. ستظهر الشاشة التوقيت الحالي و الحرارة المبرمجة و الحرارة المقاسة بواسطة مستشعر درجات الحرارة بشكل متناوب.

تحذير i

ساعة بدء الطهي تساري وقت الإنتهاء ناقص مدة الطهي. مثلاً: إذا تمت برمجة وقت الإنتهاء على الساعة 17:00 و كانت مدة الطهي هي 2 ساعات، سيشتعل الفرن على الساعة 15:00.

سينطفئ الفرن و يتم تفعيل الإشارة الصوتية عند إتمام مدة الطهي المبرمجة.

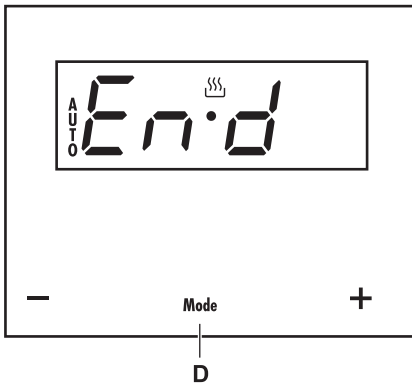
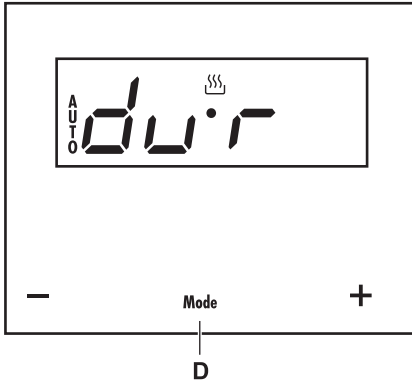
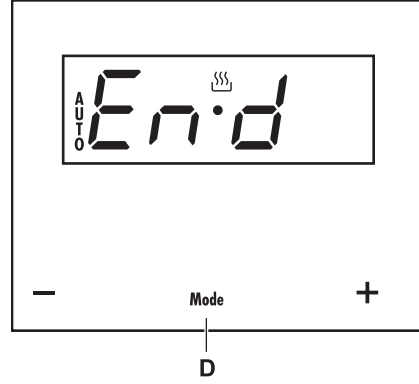
- 6 قم بالضغط على أي زر لإلغاء الإشارة الصوتية. سيبقى الفرن منطفئا و يبدأ رمز AUTO في الوميض.
- 7 قم بالضغط على زر الساعة (D) ليضع ثوان حتى يسمع صوت لإنهاء الوظيفة. قم بإدارة زر التحكم في وظائف الفرن و زر التحكم في درجة الحرارة إلى وضعية الإيقاف من أجل إطفاء الفرن. يمكنك الإطلاع على الوقت المتبقي متى شئت ذلك. و لهذا الغرض قم بالضغط على زر الساعة (D) ليضع ثوان من أجل تغيير البرنامج، قم بإلغاء الوظيفة و ذلك بالضغط على الأزرار - و + في نفس الوقت، ثم قم بإعادة ضبط مدة الطهي و وقت الإنتهاء.



تحذير i

عند إنقطاع التزويد بالكهرباء، سيتم مسح برنامج جهاز ضبط الوقت و ستظهر على شاشة أرقام 00:00. قم بإعادة ضبط التوقيت الحالي و قم ببرمجة جهاز ضبط الوقت من جديد.

- 6 قم بالضغط على زر الساعة (D) لوضع ثوان حتى يسمع صوت لإنهاء الوظيفة. قم بإدارة زر التحكم في وظائف الفرن و زر التحكم في درجة الحرارة إلى وضعية الإيقاف من أجل إطفاء الفرن.
- 2 قم بضبط مدة الطهي عن طريق الأزرار - و + .
- 3 قم بالضغط من جديد على زر الساعة (D) حتى تظهر كلمة نهاية Fin على الشاشة.
- 4 قم بضبط وقت الإنهاء عن طريق الأزرار - و + . سيصدر صوت و ستظهر الساعة الحالية على الشاشة و رمز AUTO سيبقى مضيئاً.
- قم بإختيار وظيفة و درجة حرارة الطهي . سيبقى الفرن منطفئاً و يظهر رمز AUTO على الشاشة.
- الفرن مبرمج . سيشتعل الفرن عندما يحين وقت عملية الطهي و سيشتغل طوال مدة الطهي المحددة. سيظهر رمز AUTO و رمز الطهي مضيئان على الشاشة.



هام i

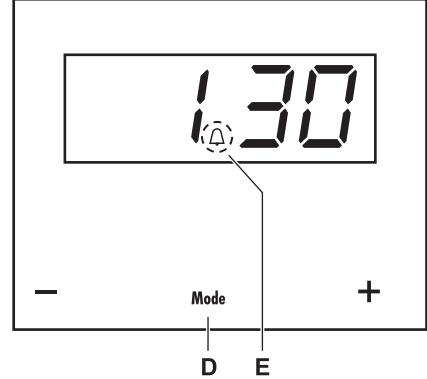
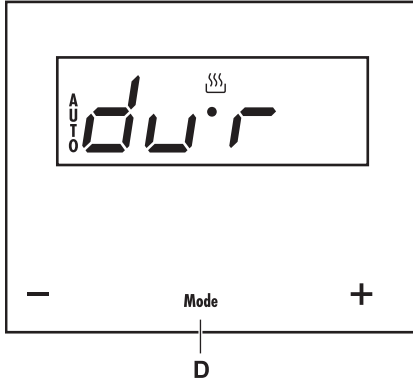
يمكن ضبط ساعة الإنهاء و لو كان الفرن مشتغلاً من أجل القيام بذلك إتبع الإرشادات

السابقة (في هذه الحالة لا يتعين إعادة ضبط الوظائف و لا درجة حرارة الفرن) . يمكنك الإطلاع على الوقت المتبقي لإنهاء الطهي متى شئت ذلك. و لهذا الغرض قم بالضغط على زر الساعة (A) لوضع ثوان من أجل تغيير ساعة الإنهاء , قم بالغاء الوظيفة و ذلك بالضغط على الأزرار - و + في نفس الوقت , ثم قم بإعادة ضبط وقت الإنهاء .

9.6 ضبط مدة الطهي و وقت الإنهاء

- 1 قم بالضغط على زر الساعة (D) لوضع ثوان حتى يسمع صوت. إذا قمت بالضغط مرة أخرى على زر الساعة (D) ستظهر على الشاشة كلمة وقت.

يمكنك الإطلاع على الوقت المتبقي متى شئت ذلك. و لهذا الغرض قم بالضغط على زر الساعة (A) لوضع ثوان حتى يبدأ رمز AUTO في الوميض. من أجل تغيير الوقت الذي تم إختياره قم بالضغط على الأزرار - و + و سوف يصدر صوت يؤكد التغيير.



هام **i**

يمكنك الإطلاع على الوقت المتبقي متى شئت ذلك. و لهذا الغرض قم بالضغط على زر الساعة (D) لوضع ثوان حتى يبدأ رمز الساعة في الوميض. من أجل تغيير الوقت الذي تم إختياره قم بالضغط على الأزرار - و + و سوف يصدر صوت يؤكد التغيير.

هام **i**

من أجل إنهاء وظيفة مدة الطهي قم بالضغط على زر الساعة (D) لوضع ثوان.

7.6 ضبط مدة الطهي

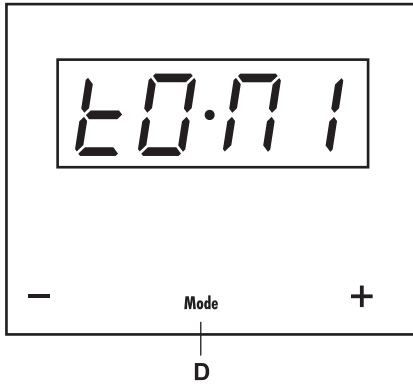
- 1 قم بالضغط على زر الساعة (D) لوضع ثوان حتى يسمع صوت. إذا قمت بالضغط مرة أخرى على زر الساعة (D) ستظهر على الشاشة كلمة وقت.
- 2 قم بضبط مدة الطهي عن طريق الأزرار - و + . ستظهر الساعة الحالية على الشاشة و رمز AUTO سيبقى مضيئاً. عند إنتهاء مدة الطهي سينطفئ الفرن تلقائياً.
- 3 قم بإختيار وظيفة و درجة حرارة الطهي . عند إنتهاء مدة الطهي سينطفئ الفرن تلقائياً و سيتم تفعيل إشارة صوتية.
- 4 قم بالضغط على أي زر لإلغاء الإشارة الصوتية. سيبقى الفرن منطفئاً و يبدأ رمز AUTO في الوميض.
- 5 قم بالضغط على زر الساعة (A) لوضع ثوان حتى يسمع صوت لإنهاء الوظيفة. قم بإدارة زر التحكم في وظائف الفرن و زر التحكم في درجة الحرارة إلى وضعية الإيقاف من أجل إطفاء الفرن.

8.6 ضبط وقت الإنتهاء

- 1 قم بالضغط على زر الساعة (D) لوضع ثوان حتى يسمع صوت.
- 2 قم بالضغط من جديد على زر الساعة (D) حتى تظهر كلمة نهاية Fin على الشاشة.
- 3 قم بضبط وقت الإنتهاء عن طريق الأزرار - و + . سيصدر صوت و ستظهر الساعة الحالية على الشاشة و رمز AUTO سيبقى مضيئاً. عند بلوغ وقت الإنتهاء سينطفئ الفرن تلقائياً.
- 4 قم بإختيار وظيفة و درجة حرارة الطهي . عند بلوغ وقت الإنتهاء سينطفئ الفرن تلقائياً و سيتم تفعيل إشارة صوتية.
- 5 قم بالضغط على أي زر لإلغاء الإشارة الصوتية. سيبقى الفرن منطفئاً و يبدأ رمز AUTO في الوميض.

5.6 تغيير نبرة جهاز ضبط الوقت

- 1 قم بالضغط في نفس الوقت على الأزرار + و - .
تبدأ نقطة موجودة بين أرقام جهاز ضبط الوقت في الوميض.
- 2 قم بالضغط على زر الساعة (D) . سوف يظهر المؤشر tonI على شاشة جهاز ضبط الوقت.
- 3 قم بالضغط على زر - من أجل تغيير نبرة المنبه.



6.6 ضبط الساعة في جهاز ضبط الوقت

- 1 قم بالضغط على زر الساعة (D) لبضع ثوان حتى يبدأ رمز جهاز ضبط الوقت الواقع بين أرقام جهاز ضبط الوقت في الوميض.
- 2 قم بضبط ساعة التنبيه في جهاز ضبط الوقت عن طريق الأزرار + و - . سيصدر صوت وستظهر الساعة الحالية على الشاشة. جهاز ضبط الوقت مبرمج. سيتم تفعيل الإشارة الصوتية عندما ينتهي الوقت المبرمج و يبدأ رمز جهاز ضبط الوقت (E) في الوميض.
- 3 قم بالضغط على أي زر لإيقاف الإشارة الصوتية. سيواصل رمز جهاز ضبط الوقت الوميض.
- 4 قم بالضغط على زر الساعة لبضع ثوان من أجل إيقاف وظيفة جهاز ضبط الوقت.

4.6 وظائف الساعة الإلكترونية

جهاز ضبط الوقت عدة وظائف :
منبه

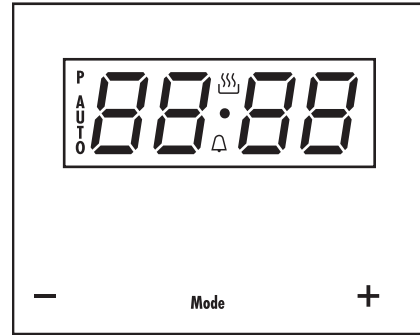
- يرسل جهاز ضبط الوقت صوتاً عند إنتهاء الوقت. لا يجب أن يكون الفرن مشتعل لكي يعمل جهاز ضبط الوقت .

مدة الطهي

- عند إنتهاء وقت الطهي المبرمج سينطفئ الفرن تلقائياً.

وقت الإنتهاء

- عند إنتهاء الوقت سينطفئ الفرن تلقائياً.



هام ⓘ

مدة الطهي و وقت الإنتهاء

- عند إنتهاء الوقت سينطفئ الفرن تلقائياً.تؤشر مدة الطهي المبرمجة متى سيشتعل الفرن. تستعمل هذه الوظيفة لإشعال و إطفاء الفرن تلقائياً. تحسب مدة إشتعال الفرن بتحديد وقت الإنتهاء و مدة الطهي المناسبة.

3.6 وظائف الفرن

وظيفة الفرن	التطبيق
0	وضعية الإطفاء إطفاء الفرن
— —	السخونة العليا + السفلى يستعمل للكعك و الفطائر لأن السخونة يجب أن تكون منتظمة من أجل الحصول على قوام إسفنجي
	تقليدي مع مروحة مناسب للشواء و الحلويات. توزع المروحة الحرارة بطريقة منتظمة داخل الفرن
	عنصر التسخين من أجل إعداد أطباق بشواء سطحي. يسمح بإعطاء القشرة الخارجية لونا ذهبيا دون المساس بداخل الأغذية. مثالي للأغذية قليلة السماكة مثل شرائح اللحم و الضلوع و الأسكاك و الخبز المحمص
	عنصر التسخين السريع يسمح بطبخ مساحات أكبر من عنصر التسخين و بسبب قوته يقلص الوقت من أجل إعطاء اللون الذهبي للأغذية
	عنصر التسخين + توربو يسمح بشواء منتظم و إعطاء اللون الذهبي في نفس الوقت، مثالي لحفلات الشواء. خاص بالأجزاء الكبيرة الحجم مثل الدواجن، و الطيور المصطادة، الخ. نوصي بوضع القطعة على الرف السلكي مع وضع وعاء أسفلها لجمع العصائر و مرق الطبخ.
	التوربو توزع المروحة الحرارة التي ينتجها العنصر الذي يقع في الجزء الخلفي من الفرن. ويفضل توزيع الحرارة الموحد، يمكنك شواء و التحميص على مستويين في آن واحد. هذا النمط من الطهي يسمح بتذويب الطعام المجمد. للقيام بذلك، قم بتعيين محدد درجة الحرارة إلى وضع 0.
	البيتزا يحمص الأغذية في مستوى مناسب للحصول على مزيد من الاحمرار وقاعدة مقرمشة. ضبط درجة الحرارة على 200 درجة مئوية لمدة 24 دقائق لتسخين الفرن.
	التسخين السفلي تعمل المقاومة السفلى فقط و هي مناسبة لتسخين الأطباق و تحضير الحلويات و أشباهها
	عنصر التسخين + التسخين السفلي خاص بالتحميص و لمكن استعماله على أي جزء بغض النظر عن حجمه
	إزالة التجميد إزالة التجميد عن المواد المجمدة

ملاحظة

يبقى المؤشر مشغلا في جميع وظائف الطهي.

تحذير

يجب أن يبقى الباب مقفلا عند استخدام وظيفة التحميص أو التحميص السريع أو التحميص + توربو.

6. الإستعمال اليومي



إذا لم تستجب الساعة عند نقر لوحة التحكم, قم بفصل الجهاز عن شبكة الكهرباء لبضع ثوان ثم أعد توصيله.
بهذه الطريقة تعدل المستشعرات تلقائياً و ستعمل من جديد عند نقرها بالأصابع.

تتوفر الساعة الإلكترونية على تقنية التحكم عن طريق اللمس. لإستعمالها قم بالنقر على الرموز الموجودة في لوحة التحكم عن طريق الأصابع.

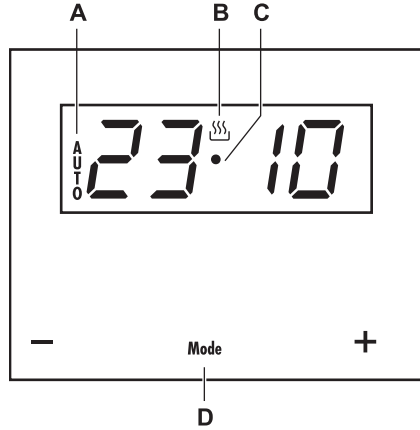
حساسية تقنية التحكم عن طريق اللمس تتماشى باستمرار مع الشروط البيئية. عند إيصال الجهاز بشبكة الكهرباء, تأكد من أن سطح لوحة التحكم نظيف و خال من العوائق.

1.6 ضبط الوقت في الساعة الإلكترونية

عندما يكون الجهاز متصلاً بالكهرباء وتومض علامة (A) AUTO و أرقام الساعة, قم بضبط إعجاجات الساعة بإتباع المراحل التالية:
1 قم بالضغط في نفس الوقت على الأزرار - و + حتى تسمع صوتاً. تبدأ النقطة (C) الموجودة بين أرقام جهاز ضبط الوقت في الوميض.
2 قم بضبط الساعة الصحيحة بواسطة الأزرار - و + . سوف تسمع صوتاً يؤكد الساعة المختارة. يبقى مؤشر السخونة (B) مضيئاً.

هام:

يمكنك تغيير الساعة متى شئت و ذلك بإتباع الإرشادات السابقة.



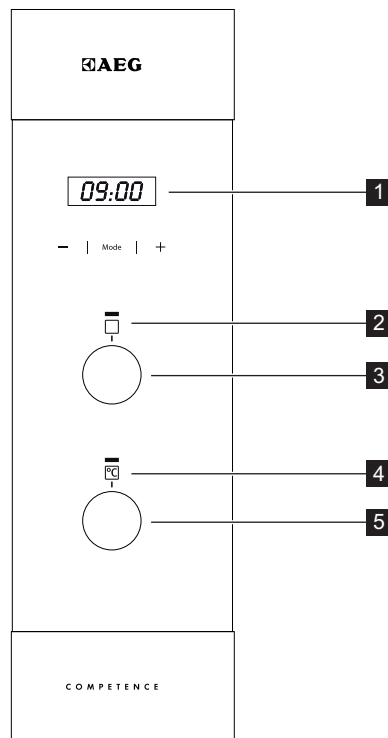
2.6 التشغيل اليدوي

يصبح افرن جاهزا للاستعمال عندما يتم إعداد الساعة. قم باختيار وظيفة للطهي و درجة الحرارة.

عند بدء عملية الطهي سيشتعل مؤشر الحرارة كدليل على أن الفرن يسخن و ينطفئ هذا المؤشر معلنا ان الفرن قد وصل إلى درجة الحرارة المختارة.
و من أجل إطفاء الفرن قم بتوجيه عناصر التحكم إلى الوضعية 0 .

4. لوحة التحكم

- 1 جهاز ضبط الوقت الإلكتروني
- 2 مؤشر الوظائف
- 3 زر إختيار الوظائف
- 4 مؤشر درجة الحرارة
- 5 زر إختيار درجة الحرارة

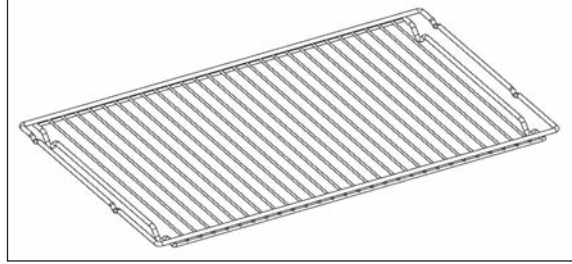


5. قبل الأستخدام الأول

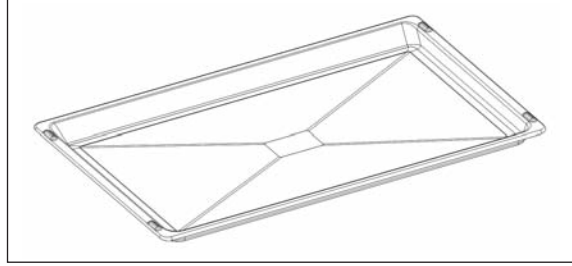
- دع الفرن يبرد و ذلك عن طريق ترك باب الفرن مفتوحة لتهويته و لكي لا تبقى الروائح بداخله.
- عندما يبرد الفرن قم بتنظيفه و تنظيف ملحقاته.
- قد تنبعث روائح و دخان خلال الإستعمال الأول. تأكد من أن مجرى الهواء في المطبخ ملائمة.
- يمكن أن تكون داخل الفرن باقايا دهنية أو شوائب أخرى و ذلك راجع للتصنيع. لإزالتها إتبع الطريقة التالية:
- قم بإزالة جميع عناصر التغليف بما فيها البلاستيك الواقى إذا كان متوفرا في فرنك.
- إضبط الفرن على وضعية , أو الإعداد الافتراضي , على درجة حرارة 200°C لمدة ساعة واحدة. للمزيد من التفاصيل, راجع دليل الأستخدام السريع المرفق مع هذا الكتاب.

1.3 الملحقات

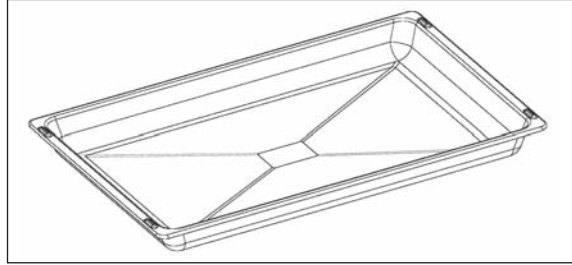
رف سلكي
لأواني الطهي , علب الكيك , أطباق
الشواء



وعاء الكيك
للعكك و البسكويت



عنصر التسخين/ مصدر الفرن
للطهي و الشواء أو جمع الدهون



2.3 ملحقات اخرى (حسب الموديل)

- **المجاري التلسكوبية**
- **للأرفف و الصواني**
- **شبكة معدنية داخلية**
- **لإستخدامها مع مصدر الفرن**
- **حجر للبيتزا**
- **لطهي البيتزا بالطريقة التقليدية**
- **مقيس لمستشعر درجات الحرارة**
- **الرئيسي**

للاستخدام في الأجهزة المنزلية. ولا يجوز استخدامه للإضاءة المنزلية.

تحذير !
خطر حدوث صدمة كهربائية.

- قبل استبدال المصباح، قم بفصل الجهاز من مصدر التيار الكهربائي.
- استخدم فقط المصابيح ذات المواصفات المماثلة.

7.2 التخلص من الجهاز

تحذير !
هناك خطر حدوث إصابة أو اختناق.

- افصل الجهاز عن مصدر الكهرباء الرئيسي.
- اقطع كابل التيار الرئيسي وتخلصي منه.
- قم بإزالة مزلاج الباب لمنع احتباس الأطفال أو الحيوانات الأليفة في الجهاز.

– إخراج أبة حيوانات (خصوصاً الطيور) من المكان المجاور لموقع الجهاز أثناء وبعد التنظيف بالتخلل الحراري والاستخدام الأولي للتشغيل على أقصى درجة حرارة للحصول على تهوية جيدة.

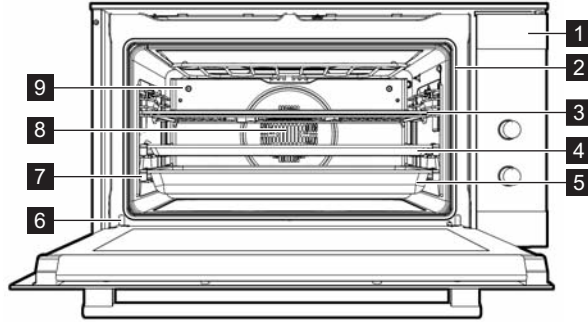
- وقد تكون الحيوانات الصغيرة حساسة لتغيرات درجات الحرارة في المكان المجاور لكافة أفران التخلل الحراري عند تشغيل برنامج التنظيف الذاتي بالتخلل الحراري.
- ويمكن أن تلف الأسطح التي لا تتصق على الأواني والقدور والصواني والأواني المنزلية عن طريق تشغيل التنظيف بالتخلل الحراري ذي درجات الحرارة المرتفعة لأفران التخلل الحراري كما يمكن أن تكون أيضاً مصدرًا لأبخرة ضارة ذات مستوى منخفض.
- وتعتبر الأبخرة الصادرة من كافة أفران التخلل الحراري / بقايا الطهي لا تمثل ضرراً على الإنسان، بما في ذلك الأطفال أو الأشخاص الذين يعانون من حالات طبية.

6.2 المصباح الداخلي

- إن نوع مصباح الإضاءة أو مصباح الهالوجين المستخدم مع هذا الجهاز مخصص فقط

3. وصف المنتج

- 1 لوحة التحكم
- 2 مقبس لمستشعر درجات الحرارة الرئيسي
- 3 رف سلكي
- 4 وعاء مطلي لصناعة الكيك
- 5 وعاء مطلي للشواء
- 6 باب الفرن
- 7 مواضع الوعاء
- 8 مروحة الهواء الساخن
- 9 عنصر تسخين قابل للطي



3.2 الاستخدام



هناك خطر التعرض للإصابة أو حروق أو صدمة كهربائية أو انفجار.

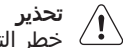
- استخدم هذا الجهاز في المنزل فقط.
- لا تبغري مواصفات هذا الجهاز.
- تأكد من عدم انسداد فتحات التهوية.
- لا تترك الجهاز دون رقابة أثناء التشغيل.
- قم بإلغاء تنشيط الجهاز بعد كل استخدام.
- توخ الحذر عند فتح باب الجهاز أثناء تشغيله.
- قد ينبعث هواء ساخن.
- يحظر تشغيل الجهاز إذا كانت يداك مبتلتيين أو في حالة تعرضه للماء.
- تجنب الضغط على الباب المفتوح.
- لا تستخدم الجهاز كسطح للعمل أو كسطح تخزين.
- افتح باب الجهاز بعناية. قد يؤدي استخدام المكونات المحتوية على الكحول إلى خلق مزيج من الكحول والهواء.
- لا تدع الشرارات أو السنة اللهب المكشوفة تقترب من الجهاز عند فتح الباب.
- لا تضعي منتجات أو عناصر قابلة للاشتعال مبللة مع منتجات قابلة للاشتعال في الجهاز، أو بالقرب منه، أو فوقه.



هناك احتمال لتعرض الجهاز للتلف.

- لمنع إتلاف طبقة الإنامل أو تغير لونها:
 - يحظر وضع أواني الفرن أو الأشياء الأخرى في الجهاز مباشرة في الجزء السفلي.
 - لا تضع رقائق ألومنيوم مباشرة في الجزء السفلي للجهاز.
 - لا تضع المياه داخل الجهاز مباشرة وهو ساخن.
 - لا تحتفظ بالأطباق والأطعمة الرطبة داخل الجهاز بعد الانتهاء من الطهي.
 - توخ الحذر عند إزالة الملحقات أو تركيبها.
 - ليس لزوال لون طبقة الإنامل أي أثر على أداء الجهاز. لذا فهو لا يعتبر عيباً وفقاً لقانون الضمان.
 - استخدم مقلاة عميقة للطائر الرطبة. تترك عصائر الفواكه بقاءً قد تكون دائمة.
 - هذا الجهاز مصمم لأغراض الطهي فقط. ولا يجب استخدامه للأغراض الأخرى، مثل تدفئة الغرفة.
 - قم دائماً بالطهي وباب الفرن مغلقاً.

4.2 العناية والتنظيف



خطر التعرض للإصابة أو نشوب حريق أو إتلاف الجهاز.

- أوقف تشغيل الجهاز وافصلي قابس التيار الرئيسي عن مقبس التيار الرئيسي قبل الصيانة.
- تأكد من أن الجهاز بارد. كما يحتمل تعرض الألواح الزجاجية للكسر.
- استبدل ألواح الباب الزجاجية فوراً عند تلفها.
- اتصل بمركز الخدمة.
- توخ الحذر عند إخراج الباب من الجهاز. فهذا الباب ثقيل الوزن!
- قم بتنظيف الجهاز بشكل منتظم لمنع تلف مادة السطح.
- قد يؤدي ترك الدهون أو الأطعمة على الجهاز إلى نشوب حريق.
- نظفي الجهاز بقطعة قماش ناعمة مبللة. لا تستخدمي إلا المنظفات المحايدة. لا تستخدمي منتجات كاشطة، أو أقمشة التنظيف الكاشطة أو المذيبات أو أشياء معدنية.
- في حالة استخدام رذاذ تنظيف الأفران، اتبع تعليمات السلامة الموجودة على العبوة.
- لا تقم بتنظيف طبقة المينا المحفزة (إن وجدت) بأي نوع من أنواع المنظفات.

5.2 التنظيف بالتحلل الحراري



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

- قبل إجراء وظيفة التنظيف بالتحلل الحراري الذاتي أو وظيفة الاستخدام لأول مرة، يرجى إزالة ما يلي من تجويف الفرن:
 - أي فضلات طعام زائدة أو انسكابات/بقايا زيت أو دهون.
 - أي أشياء قابلة للإزالة (بما في ذلك الأرفف والقضبان الجانبية، إلخ، المزودة مع الجهاز) خصوصاً الأواني المقاومة للالتصاق والقدور وصواني الخبز والأواني المنزلية، إلخ.
- اقرأ كافة إرشادات التنظيف بالتحلل الحراري بعناية.
- يجب إبقاء الأطفال بعيداً عن الجهاز أثناء تشغيل التنظيف بالتحلل الحراري.
- يصبح الجهاز شديد السخونة وينبعث هواء ساخن من فتحات التهوية الأمامية.
- التنظيف بالتحلل الحراري هو عملية ذات درجة حرارة عالية يمكنها أن تطلق أبخرة من بقايا الطهي ومواد البناء، ولهذا فإننا ننصح المستهلكين كثيراً بما يلي:
 - توفير تهوية جيدة أثناء وبعد كل تنظيف بالتحلل الحراري.
 - توفير تهوية جيدة أثناء وبعد الاستخدام الأولي للتشغيل على أقصى درجة حرارة.
 - وعلى خلاف البشر، قد تكون بعض الطيور والزواحف حساسة للأبخرة المنبعثة أثناء عملية تنظيف كافة أفران التحلل الحراري.

- في حالة تلف كبل الإمداد الكهربى، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو مركز الخدمة المعتمد التابع لها أو غيره من الأشخاص المؤهلين لتفادي التعرض للخطر.
- يجب إزالة الانسكاب الزائد قبل التنظيف بالتحلل الحراري. قم بإزالة جميع الأجزاء من الفرن.
- لإزالة دعامات الأرفف، اسحب أولاً الجزء الأمامي لدعامة الرف ثم الطرف الخلفي بعيداً عن الجدران الجانبية. قم بتركيب دعامات الأرفف في تسلسل عكسي.
- وهذا يعنى أن قطع الاتصال يجب أن يتم دمجها في الأسلاك الثابتة وفق قواعد الأسلاك.
- لا تستخدم سوى مستشعر درجات الحرارة الرئيسي الموصى به لهذا الجهاز.

2. تعليمات الأمان

1.2 التركيب

- يجب دائماً استخدام مقبس مقاوم للصدمات الكهربائية مركب بشكل صحيح.
- تجنب استخدام محولات وكبلات تمديد متعددة المنافذ.
- احرص على عدم إتلاف قابس وكابل التيار الرئيسي. في حالة الحاجة إلى استبدال كابل التيار الكهربائي، فيجب أن يقوم مركز الخدمة المعتمد بتنفيذ ذلك.
- يحظر ملامسة كابلات التيار الرئيسي لياق الجهاز، خصوصاً عندما يكون الباب ساخناً.
- يجب تثبيت الحماية ضد الصدمة للأجزاء الحية والمعزولة بطريقة لا يمكن إزالتها باستخدام أدوات.
- قومي بتوصيل قابس التيار الرئيسي بمقبس التيار الرئيسي عند الانتهاء من التركيب فقط. تأكدي من إمكانية الوصول إلى منافذ التيار الكهربائي بعد التركيب.
- إذا كان مقبس التيار الرئيسي مرتخياً، فلا تقم بتوصيل قابس التيار الرئيسي.
- تجنب سحب كابل التيار الكهربائي لفصل الجهاز. يجب دائماً سحب قابس التيار الكهربى.

تحذير ⚠️
لا يجب تركيب هذا الجهاز إلا بمعرفة شخص مؤهل.

- أزيلى جميع الأغلفة.
- لا تقومي بتركيب جهاز تالف أو استخدامه.
- التزمي بتعليمات التركيب الواردة مع الجهاز.
- توخى دائماً الحذر عند نقل الجهاز نظراً لأنه ثقيل الوزن. احرصي دائماً على ارتداء قفازات الأمان.
- لا تسحب الجهاز من المقبض.
- حافظ على أدنى مسافة من الأجهزة والوحدات الأخرى.
- تأكد من إحاطة الجهاز بتركيبات آمنة أسفل منه وحوله عند تركيبه.
- يجب أن تظل جوانب الجهاز بالقرب من الأجهزة أو الوحدات الموجودة على نفس الارتفاع.

2.2 للتوصيل الكهربى

- استخدم فقط أجهزة العزل الصحيحة: قواطع حماية الخطوط، والمصنهرات (المنصهرات اللولبية المزالة من الحامل)، وعواتق التسرب الأرضى، ومفاتيح التلامس.
- يجب أن يشمل التركيب الكهربى على جهاز عزل يسمح لك بفصل الجهاز عن مصدر الكهرباء الرئيسي عند كل الأقطاب. ويجب أن يتضمن جهاز العزل فتحة توصيل بعرض 3 ملم كحد أدنى.
- أغلق باب الجهاز بالكامل قبل توصيل قابس التيار الكهربائي بمقبس التيار الرئيسي.
- يتوافق هذا الجهاز مع توجيهات السوق الأوروبية المشتركة (E.E.C.).

تحذير ⚠️
هناك احتمال لنشوب حريق أو التعرض لصدمة كهربية.

- يجب إجراء جميع التوصيلات الكهربائية بواسطة فني كهربائي مؤهل.
- يجب تأريض الجهاز.
- تحققى من توافق البيانات الكهربائية الموجودة على لوحة القياس مع مصدر الطاقة، إذا لم يكن الأمر كذلك، فاتصلى بفني كهربائي.

1 معلومات الأمان ⚠️

قبل تركيب الجهاز واستخدامه، يرجى قراءة التعليمات الواردة بعناية. الشركة المصنعة غير مسؤولة في حالة التركيب والاستخدام غير الصحيح، والذي قد يؤدي إلى حدوث إصابات وتلف الجهاز. احتفظ دائماً بالتعليمات الواردة مع الجهاز للرجوع إليها لاحقاً.

1.1 أمان الأطفال والأشخاص الضعفاء

- يمكن استخدام هذا الجهاز بمعرفة الأطفال بدءاً من سن 8 سنوات فما فوق والأشخاص الذين يعانون من ضعف 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.
- لا تسمحي للأطفال بالعبث في الجهاز.
- احتفظي بجميع مواد التغليف بعيداً عن متناول يد الأطفال.
- يجب إبقاء الأطفال والحيوانات الأليفة بعيداً عن الجهاز عند تشغيله أو تبريده. حيث إن الأجزاء التي يمكن الوصول إليها تكون ساخنة.
- إذا كان لدى الجهاز جهاز آخر مدمج لسلامة الأطفال، فنوصيك بتنشيطه.
- يجب ألا يتم التنظيف أو الصيانة المنزلية بواسطة الأطفال من دون رقابة.
- يجب إبعاد الأطفال أقل من 3 سنوات إلا تحت إشراف مستمر.

2.1 السلامة العامة

- لا يجب تركيب هذا الجهاز واستبدال الكبل إلا بمعرفة شخص مؤهل.
- يصبح الجهاز ساخناً من الداخل أثناء التشغيل. ومن ثم تجنب لمس عناصر التسخين في الجهاز. استخدم دائماً قفازات الفرن لإزالة الملحقات أو أواني الفرن أو وضعها.
- قبل الصيانة، افصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- تأكد من أن الجهاز متوقف عن العمل قبل استبدال المصباح لتفادي احتمالية الإصابة بصدمة كهربائية.
- لا تستخدم منظفاً بخارياً لتنظيف الجهاز.
- لا تستخدم منظفات كاشطة أو ممسحات معدنية حادة لتنظيف الباب الزجاجي نظراً لأنها قد تخدش السطح، مما قد يؤدي إلى تهشم الزجاج.

المحتويات

4	1. معلومات الأمان
5	2. تعليمات الأمان
7	3. وصف المنتج
9	4. لوحة التحكم
9	5. قبل الأستخدام الأول
10	6. الإستعمال اليومي
17	7. إستعمال الملاحق.
18	8. نصائح مفيدة
21	9. الصيانة و النظافة
24	10. ماذا تفعل لو . . .
24	11. التركيب
25	12. المعلومات التقنية
26	13. القضايا البيئية

للحصول على أفضل النتائج

شكراً لكم على شرائكم هذا المنتج من منتجات AEG. لقد صممنا هذا المنتج ليمتلككم أداءً فائقاً لعدة سنوات، حيث نستخدم أحدث التقنيات المتطورة التي تساعد على جعل حياتكم أكثر سهولة وبسر. إن هذا الجهاز يحتوي على مجموعة من المزايا والخصائص التي لن تجدوا مثلها في غيره من الأجهزة العادية. لذا نرجو منكم قضاء بضع دقائق في قراءة هذا الدليل للتعرف على الجهاز واستخدامه بالشكل الأمثل.

تفضلوا بزيارة موقعنا الإلكتروني للحصول على:

احصل على نصائح الاستخدام والكتيبات الترويجية ومستكشف المشاكل ومعلومات الخدمة:
www.aeg.com



سجل المنتج للحصول على خدمة أفضل:
www.registreaeg.com



بادر بشراء الملحقات والمواد الاستهلاكية وقطع الغيار الأصلية لجهازك:
www.aeg.com/shop



رعاية وخدمة العملاء

استخدم دائماً قطع الغيار الأصلية فقط. عند الاتصال بمركز الخدمة المعتمد، تأكد من توفر المعلومات التالية لديك: الموديل، PNC، الرقم المسلسل.

توجد هذه البيانات على لوحة القياس.

! معلومات تحذيرية / تنبيهية متعلقة بالسلامة

i تعليمات عامة ونصائح

🌱 التعليمات البيئية

عرضة للتغيير بدون إشعار





AEG
perfekt in form und funktion