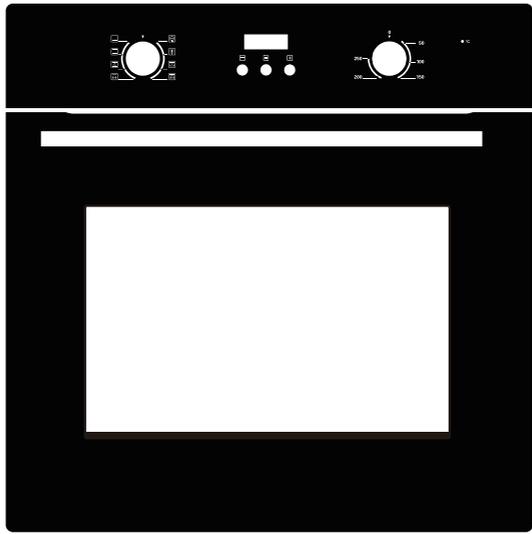




Four encastré électrique
Manuel d'utilisation
FAR ref:FMC70 SOWAGE 14



REMERCIEMENT

Merci d'avoir acheté notre produit. Nous espérons que vous apprécierez les nombreuses fonctionnalités et avantages qu'il procure. Avant d'utiliser ce produit, merci de bien lire la totalité de la notice. Conservez ce manuel dans un endroit sûr pour des références futures. Assurez-vous que les autres personnes qui utilisent le produit sont également familières avec ces instructions.

AVERTISSEMENT

Lors de la première utilisation, une odeur peut s'échapper de l'appareil, dû à la colle utilisée pour les panneaux d'isolation du four. Cela est totalement normal, Si cela se produit, attendez simplement que l'odeur disparaisse avant de mettre le plat à l'intérieur du four.

- ◆ Ne pas utiliser de matière abrasive ou d'éponge métallique pour nettoyer la vitre du four. Cela pourrait rayer la surface et causer des dommages irréversibles.
- ◆ Lors de l'utilisation, l'appareil devient très chaud. Des précautions doivent être prises afin d'éviter de toucher des éléments chauds à l'intérieur du four.
- ◆ Ne pas autoriser les enfants à s'approcher du four lors de son utilisation, spécialement quand le grill est allumé.
- ◆ Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe du four et ainsi éviter tout choc électrique.
- ◆ Un moyen de déconnection doit être incorporé au système de connexion en conformité avec les systèmes de câblage.
- ◆ Les enfants doivent être surveillés afin d'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- ◆ L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (incluant les enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ayant le manque d'expérience ou de connaissance, à moins qu'ils soient sous la surveillance ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires par une personne responsable de leur sécurité.
- ◆ MISE EN GARDE: Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation.
- ◆ Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- ◆ Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
 - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - des fermes;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - des environnements du type chambres d'hôtes.
- ◆ L'appareil et ses surfaces accessibles sont susceptibles de devenir chauds au cours de l'utilisation.
- ◆ Prenez soin de ne pas toucher les éléments chauffants.
- ◆ Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- ◆ Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- ◆ Ne pas mettre en marche au moyen d'un programmateur, d'une minuterie, ou d'un système de commande à distance séparé ou tout autre dispositif qui met l'appareil sous tension automatiquement.

CONSEILS DE SECURITE

- ◆ Ne pas utiliser le four sans être chaussé, ou avec les mains ou pieds mouillés.
- ◆ Réduire le nombre d'ouverture de la porte du four.
- ◆ L'appareil doit être installé par un technicien compétent. Le fabricant n'est pas responsable des dommages que l'appareil pourrait causer en cas d'une mauvaise installation, ou une installation par une personne non compétente.
- ◆ Quand la porte ou le tiroir du four est ouvert, ne rien laisser dessus, vous pourriez déséquilibrer votre appareil ou endommager la porte.
- ◆ Certaines parties de l'appareil peuvent rester chaudes pendant un certain temps ; il faut attendre que ces parties refroidissent avant de toucher les points directement exposés à la chaleur.
- ◆ Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant longtemps, il est conseillé de le débrancher.
- ◆ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, ses agents ou autres personnes aux qualifications similaires dans le but d'éviter un danger.
- ◆ Avant nettoyage, retirer tous les accessoires et les débordements excessifs dans le four.

INSTALLATION DU FOUR

Montez le four dans l'espace prévu dans le meuble de cuisine, il peut être fixé sous le plan de travail ou dans un caisson. Fixer le four en position en le vissant, en utilisant les deux trous de fixation dans le cadre.

Pour localiser les trous de fixation, ouvrez la porte du four et regardez à l'intérieur. Afin de permettre une ventilation adéquate, les mesures et distances devront être respectées lors de la fixation du four.

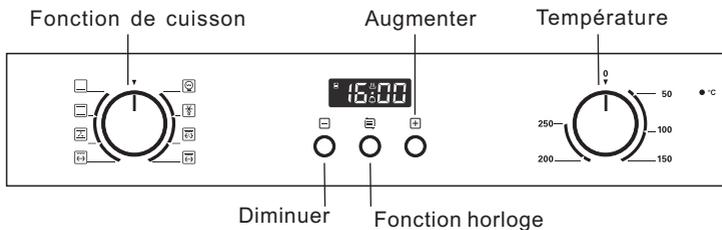
IMPORTANT

Pour que le four fonctionne correctement, le meuble de cuisine doit être adapté. Les panneaux du meuble de cuisine qui sont à côté du four doivent être faits d'une matière résistante à la chaleur. Veillez à ce que les colles des meubles faits de bois contre plaqué peuvent résister à des températures supérieures à 120°C. Les plastiques et colles qui ne peuvent pas supporter de telles températures vont fondre et se déformer. Une fois que le four est installé à l'intérieur, toutes les parties électriques devront être complètement isolées, en conformité avec la loi relative à la sécurité des consommateurs. Tous les gardes doivent être solidement fixés rendant impossible de retirer le four sans l'utilisation d'outils spéciaux. Retirez le fond du meuble de cuisine afin d'assurer un courant d'air suffisant autour du four. La plaque doit avoir un écart arrière d'au moins 45 mm.



DESCRIPTION DU PRODUITS

Modèle	FMC70 SOWAGE 14
Alimentation électrique	220-240V/50-60Hz
Puissance max	3000W
Capacité	65L



Symbole	Description des fonctions
	Lampe du four : Ce qui permet à l'utilisateur de surveiller la cuisson sans ouvrir la porte.
	Décongélation: La circulation d'air à température ambiante permet une décongélation plus rapide de nourriture congelée, (sans l'utilisation de chaleur). C'est une manière douce mais rapide d'accélérer la décongélation de plats préparés ou produits à la base de crème etc.
	Cuisson par le bas : un élément caché dans le fond du four fournit une chaleur concentrée sur la base de la nourriture sans brunissement. Ce mode est idéal pour les plats à cuisson lente tels que ragout, pâtisserie et pizza où une base croustillante est souhaitée.
	Cuisson par le haut et bas: le haut et le bas marchent ensemble pour fournir une cuisson par convection. Le four doit être préchauffé à la température requise. Cette fonction est idéale pour les plats à cuisson lente, comme des grands gâteaux. De meilleurs résultats sont obtenus en plaçant la nourriture au centre du four.
	Par convection avec ventilateur: La combinaison du ventilateur et des deux éléments de chauffe fournit une pénétration de la chaleur plus importante, économisant 30 à 40% d'énergie. Les plats sont légèrement dorés sur l'extérieur et encore humide à l'intérieur. Remarque : cette fonction convient pour griller ou rôtir de grosses pièces de viande à haute température.
	Grill par radiation : le grill s'allume et s'éteint pour maintenir la température. La température peut être réglée de 50 à 250 °C. Ce mode de cuisson optionnelle peut fonctionner avec le tournebroche.
	Double grill avec ventilateur : la résistance ainsi que l'élément du haut fonctionnent ensemble avec le ventilateur. La température peut être réglée de 50 à 200°C. Cette fonction optionnelle peut fonctionner avec le moteur du tournebroche
	Double grill : la résistance et l'élément du haut sont en marche. La température peut être réglée de 50 à 250 °C. Cette fonction optionnelle peut fonctionner avec le moteur du tournebroche.

MODE D'EMPLOI

Quand le four est connecté pour la première fois à l'électricité, attendez l'affichage automatique de "12.30", un bip retentit une fois et un "." flash.

Assurez-vous que l'heure est correctement réglée avant d'utiliser le four. A noter que l'affichage est en format 24h, par exemple, 2 heures de l'après-midi (2 PM) sera affiché 14 :00.

Pour régler l'heure

- 1> Pressez le bouton "+" "-" pour ajuster l'heure.
- 2> Pressez le bouton  pour valider l'heure.
- 3> Pressez le bouton "+" "-" pour ajuster les minutes.
- 4> Pressez le bouton  pour valider les minutes et retourner en mode veille.

Réglage de la fonction temps

En mode veille, pressez  pour entrer en fonction temps, l'ordre de réglage des fonctions est : Mode veille - Minuterie - Durée - Heure de fin - Mode veille. Ensuite, sélectionnez le mode de cuisson et ajustez la température de cuisson si besoin.

Réglage de l'alarme :

Cette fonction peut être utilisée pour recevoir une alarme sonore en complément de l'ajustement de la durée réglée.

- 1> Pressez le bouton  pour sélectionner la fonction minuterie. Le symbole approprié  "." clignote.
- 2> Utilisez les boutons "+" "-" pour ajuster la minuterie (se référer aux instructions pour régler l'heure). Quand l'heure de l'alarme est réglée, le symbole fixe  "s'affiche.
- 3> Quand le temps est écoulé, l'alarme sonne et le symbole  commence à clignoter. Pressez pendant 3 secondes un des boutons et l'alarme sonore va s'arrêter, le symbole  disparaît de l'écran. Cette alarme n'est qu'un signal sonore et n'est liée à aucune autre fonction.

Programme semi-automatique selon la durée de cuisson :

Cette fonction est utilisée pour cuire en fonction du temps de cuisson. Le plat à cuire est placé dans le four.

Le four doit être réglé en fonction du mode de cuisson et température désirés.

- 1> Pressez le bouton  jusqu'à ce que vous voyez "Dur" sur l'écran. (Avant de régler le temps de cuisson)
- 2> Utilisez le bouton "+" "-" pour régler le temps de cuisson désiré. (se référer aux instructions pour régler l'heure.) Après le réglage, l'heure s'affiche sur l'écran ainsi que le symbole "A" (automatique) . Le four se met va également s'allumer.
- 3> En complément de la durée, la minuterie va éteindre le four et produire une alarme sonore. Le symbole "A" va également commencer à clignoter. Après avoir replacé les boutons mode de cuisson et température à zéro, une longue pression de 3 secondes sur un des boutons arrêtera l'alarme sonore.

Programme semi-automatique selon l'heure de fin :

Cette fonction est utilisée pour cuire en fonction de l'heure de fin de cuisson désirée. Le plat à cuire est placé dans le four. Le four doit être réglé en fonction du mode de cuisson et température désirés.

1> Pressez le bouton  jusqu'à ce que vous voyez "End" sur l'écran.

Et le symbole "A" et l'heure vont respectivement commencer à clignoter.

2> Utilisez les boutons "+" "-" pour régler l'heure de fin de cuisson. (se référer aux instructions pour régler l'heure.)

3> Lorsque l'opération de réglage est terminée, l'heure va s'afficher ainsi que les symboles "A"  sur l'écran. Lors du réglage, le four va également s'allumer.

4> En complément du réglage de la durée, la minuterie va éteindre le four et produire une alarme sonore. Egalement, le symbole "A" va commencer à clignoter. Après avoir replacé les boutons mode de cuisson et température à zéro, une longue pression de 3 secondes sur un des boutons arrêtera l'alarme sonore.

Programme automatique :

Cette fonction est utilisée pour cuire après un certain temps, avec une certaine durée. Le plat à cuire est placé dans le four.

Le four doit être réglé en fonction du mode de cuisson et la température désirés.

Premièrement: Pressez le bouton  jusqu'à ce que vous voyez "Dur" s'afficher sur l'écran. Utilisez les boutons "+" "-" pour régler la durée de cuisson. Lorsque l'opération de réglage est terminée, l'heure va s'afficher et le symbole "A" va s'allumer continuellement.

Ensuite: maintenez le bouton  jusqu'à ce que vous voyez "End" s'afficher.

Quand vous voyez "End" s'afficher, le symbole "A" et l'heure vont commencer à clignoter, avec en plus le réglage de la durée de cuisson. Réglez l'heure de fin de cuisson, en utilisant les boutons "+" et "-", pendant que la minuterie est dans cette position. Lorsque le réglage est terminé, l'heure et le symbole "A" vont s'allumer et s'afficher continuellement à l'écran.

Remarque : Vous pouvez régler une durée supérieur à 23.59 en ajoutant à l'heure du jour le temps de cuisson.

Le four va démarrer automatiquement à l'heure calculée en déduisant la durée de cuisson à l'heure de fin de cuisson, et va s'arrêter à l'heure de fin de cuisson réglée. La minuterie va produire une alarme sonore et le symbole "A" va commencer à clignoter. Après avoir replacé les boutons mode de cuisson et température à zéro, une longue pression de 3 secondes sur un des boutons arrêtera l'alarme sonore.

Remarque : Une fois que le mode automatique est réglé, les réglages d'heure ne peuvent plus être modifiés. Modifier l'heure entrainera une annulation automatique des programmes réglés précédemment. Si vous avez besoin de régler de nouveau le mode automatique, vous devez sortir des réglages du mode actuel pour régler de nouveau le mode automatique comme expliqué dans la partie précédente.

Spécifications

1> une longue pression sur "+" ou "-" de plus de 3 secondes, le temps va progressivement et rapidement augmenter ou diminuer par tranche de 5 secondes.

2> Lors du réglage de chaque mode, si il n'y a pas d'action pendant 5 minutes, le four va revenir en mode veille automatiquement.

3> Lors du réglage de la fonction, un appui long de plus de 3 secondes sur "☒" entrainera une annulation et reviendra au mode veille (remarque: lors du réglage du système d'heure, la date et l'heure révisée sera ensuite affichée en mode veille)

4> Pendant le réglage de l'heure, un appui long sur "+" ou "☒", un bip sonne, cela annule le réglage en cours.

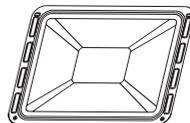
5> Nous vous suggérons de chauffer le four à 200 degrés pendant 15 minutes afin de brûler tous résidus

ACCESSOIRES

Grille : peut être utilisée pour les plats grillés, les plats à four ou autres pour rôtir etc.



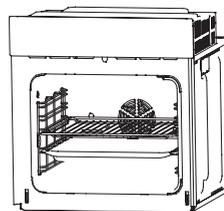
Lèche frite : pour la cuisson de grande quantité de nourriture, de grosses pièces de viande, de pâtisserie ou pour collecter le gras de cuisson et jus de viande.



AVERTISSEMENT D'UTILISATION DES GRILLES / ETAGERES :

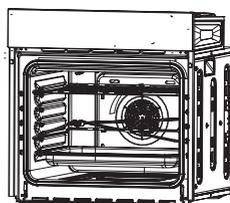
Pour assurer la sécurité lors de l'utilisation des grilles, un placement correct de la grille entre les rails de chaque côté du four est obligatoire.

Cela permet d'assurer la stabilité du lèche frite lorsqu'on sort la grille du four.



ACCESSOIRE DE ROTISSERIE

La rotisserie fonctionne avec le grill pour cuire des tranches de viande ou de la volaille, et dorer les aliments.



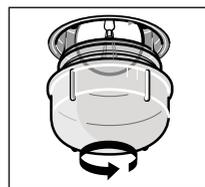
REEMPLACEMENT DE L'AMPOULE

L'ampoule est une ampoule spéciale à résistance haute température (240V~25W). Procéder comme suit pour la remplacer :

1> Déconnectez l'alimentation électrique du four ou couper le disjoncteur correspondant.

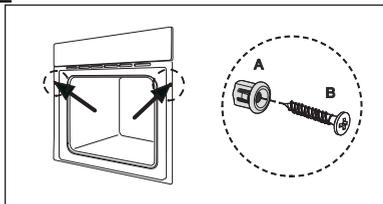
2> Dévissez la glace de protection de la lampe et remplacez l'ampoule par une nouvelle de même type.

3> Vissez la glace de couverture afin de la remettre en place comme à l'origine.

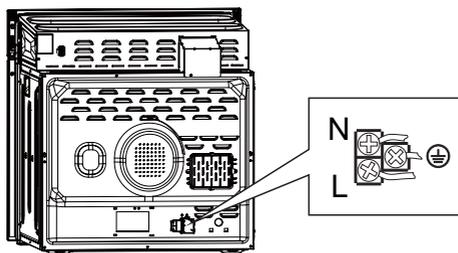


SECURISER LA FIXATION AU MEUBLE

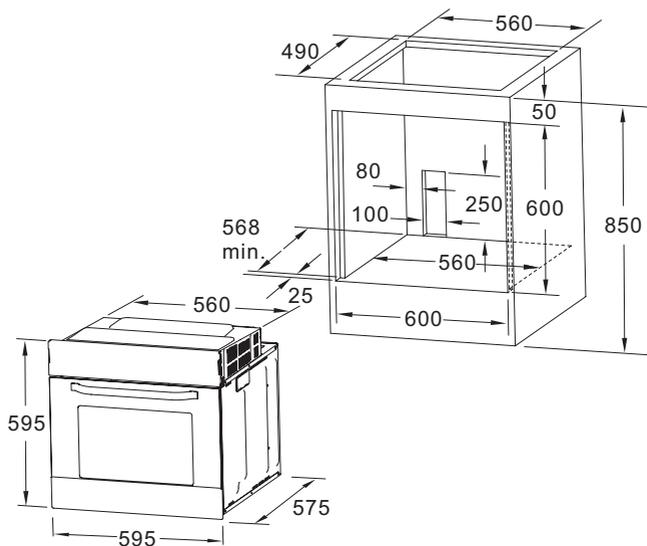
1. Insérez le four dans l'encadrement prévu.
2. Ouvrez la porte du four.
3. Fixez le four au meuble d'encastrement à l'aide des deux entretoises A à placer dans les trous du cadre du four, et les vis à bois B.



CONNECTION DU FOUR



INSTALLATION



REMARQUE : Le nombre d'accessoires inclus dépend du modèle.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Par soucis d'une bonne apparence et fiabilité, gardez l'appareil propre. La conception moderne de l'appareil permet un entretien minimum. Les parties de l'appareil qui entrent en contact avec la nourriture doivent être nettoyées régulièrement.

- ◆ Avant tout entretien ou nettoyage, déconnectez l'appareil de l'électricité.
- ◆ Réglez tous les boutons sur la position OFF.
- ◆ Attendez que l'intérieur du four soit juste tiède pour le nettoyer, cela en facilite grandement le nettoyage.
- ◆ Nettoyez la surface du four avec un tissu humide, une brosse à poil mou ou une éponge avant d'essuyer avec un tissu sec.
- ◆ En cas de salissures tenaces, utilisez de l'eau chaude avec un produit de nettoyage non abrasif.
- ◆ Pour le nettoyage de la vitre du four, n'utilisez pas d'équipement abrasif, cela pourrait rayer la surface ou l'endommager.
- ◆ Ne jamais laisser de substance acide (jus de citron, vinaigre) sur les pièces en acier inoxydable.
- ◆ Ne pas utiliser un nettoyeur haute pression pour nettoyer. Les moules peuvent être nettoyés avec un détergent doux.

Enlèvement des appareils ménagers usagés

La directive européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usages ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil

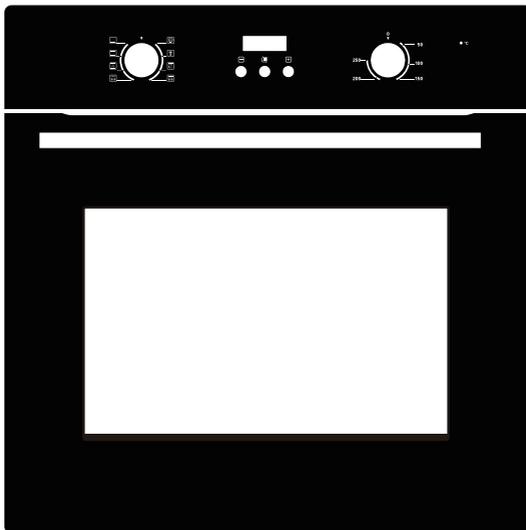




Built-In Electric Oven

User Manual

FAR ref:FMC65 SOWAGE



ACKNOWLEDGMENT

Thank you for purchasing our product. We hope you enjoy using the many features and benefits it provides. Before using this product please study this entire Instruction Manual carefully. Keep this manual in a safe place for future reference. Ensure that other people using the product are familiar with these instructions as well.

WARNING

When the oven is first switched on, it may give off an unpleasant smell. This is due to the bonding agent used for the insulating panels within the oven. This is completely normal, if it does occur, you merely have to wait for the smell to clear before putting food into the oven.

- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass of the oven. This can scratch the surface and may result in permanent damage to the glass.
- During use, the appliance becomes very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Do not allow children to go near the oven when it is operating, especially when the grill is on.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring specifications.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- A steam cleaner is not to be used.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments
- The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- 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. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Do not use with a programmer, timer, separate remote-control system or any other device that switches on automatically.

SAFETY HINTS

- Do not use the oven unless you are wearing something on your feet. Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
- For oven: Oven door should not be opened often during the cooking period.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement, and installation by unauthorized personnel.
- When the door or drawer of oven is open do not leave anything on it, you may unbalance your appliance or break the door.
- Some parts of appliance may keep its heat for a long time; it is required to wait for it to cool down before touching onto the points that are exposed to the heat directly.
- If you will not use the appliance for a long time, it is advised to plug it off.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Before cleaning, remove all the accessories and excess spillage in the oven.

FITTING THE OVEN INTO THE KITCHEN UNIT

Fit the oven into the space provided in the kitchen unit; it may be fitted underneath a work top or into an upright cupboard. Fix the oven in position by screwing into place, using the two fixing holes in the frame. To locate the fixing holes, open the oven door and look inside. To allow adequate ventilation, the measurements and distances adhered to when fixing the oven.

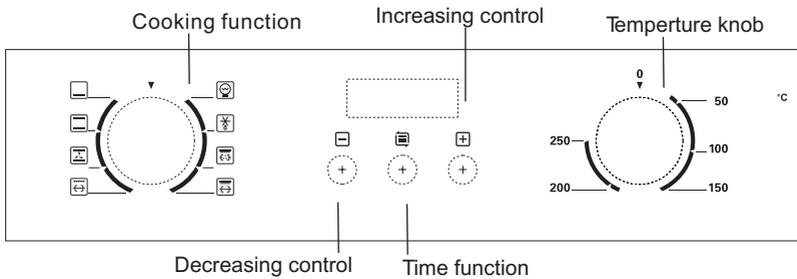
IMPORTANT

If the oven is to work properly, the kitchen housing must be suitable. The panels of the kitchen unit that are next to the oven must be made of a heat resistant material. Ensure that the glues of units that are made of veneered wood can withstand temperatures of at least 120°C. Plastics or glues that cannot withstand such temperatures will melt and deform the unit, once the oven has been lodged inside the units, electrical parts must be completely insulated. This is a legal safety requirement. All guards must be firmly fixed into place so that it is impossible to remove them without using special tools. Remove the back of the kitchen unit to ensure an adequate current of air circulates around the oven. The hob must have a rear gap of at least 45 mm.



PRODUCT DESCRIPTION

Modele	FMC65 SOWAGE
Voltage	220-240V/50-60Hz
Max power	3000W
Capacity	65L



Symbol	Function description
	Oven Lamp: which enables the user to observe the progress of cooking without opening the door.
	Defrost: The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food, (without the use of any heat). It's a gentle but quick way to speed up the defrosting time and thawing of ready-made dishes and cream filled produce etc.
	Bottom heat: A concealed element in the bottom of the oven provides a more concentrative heat to the base of food without browning. This is ideal for slow cooking dishes such as casseroles, stews, pastries and pizzas where a crispy base is desired.
	Both heat: The top and bottom work together to provide convectional cooking. The oven needs to be pre-heated to the required temperature, and is idea for single items, such as large cakes. Best results are achieved by placing food in the center of the oven.
	Convectional with fan: Combination of the fan and both heating elements provides more even heat penetration, saving up to 30-40% of energy. Dishes are lightly browned on the outside and still moist on the inside. Note: This function is suitable for grilling or roasting big pieces of meat at a higher temperature.
	Radiant grilling: The inner grill element switches on and off to maintain temperature. The temperature can be set within the range of 50-250°C. This is optional function that can be work with rotisserie motor.
	Double grilling with fan: The inside radiant element and top element are working with fan. The temperature can be set within the range of 50-250°C. This is optional function that can be work with rotisserie motor.
	Double grilling: The inside radiant element and top element are working. The temperature can be set within the range of 50-250°C. This is optional function that can be work with rotisserie motor.

OPERATION INSTRUCTIONS

When the oven is first connected to the electrical supply, wait for the display automatically show "12.30", a beep sound once and the "." flash. Ensure the correct time of the day is set before using the oven. please note: that is 24 hour clock, for example 2PM shown as 14.00.

To set the correct time of day

- 1> Press "+" "-" button to adjust the hour setting.
- 2> Press "" to confirm the hour setting.
- 3> Press "+" "-" button to adjust the minute setting.
- 4> Press "" to confirm the minute setting and return to waiting state.

Time function setting

In waiting state, Press "" can enter the time function state, the sequence of the function setting is : Waiting state-Minute minder-Dur-End-Waiting state. Then selected cooking function and adjust the cook temperature, if required.

Audible warning time adjustment:

This function can be used to receive audible warning at the completion of the adjusted time period.

- 1> Press "" button to select the minute minder function. The relevant " " ." symbol will flash.
- 2> Use "+" "-" button to adjust minute minder. (Refer to the instructions for setting the correct time of day.) some time after the completion of the adjustment, the " "symbol will begin to light continuously. When the " "symbol begins to light continuously, the audible warning time adjustment is done.
- 3> When the time is up, the timer gives an audible warning and the " "symbol begins to flash on the screen. Long pressing any key for 3 second, it will stop the audible warning and the " "symbol disappears on the screen. Audible warning time adjustment is for warning purposes only.

Semi-automatic programming according to cooking period:

This function is used to cook in the desired time range, The food to be cooked are put into the oven. The oven is adjusted to the desired cooking function and temperature degree.

- 1> Press "" button until you see " Dur " on the timer screen. (Before setting cooking period.)
- 2> Use "+" "-" button to adjust cooking period for the food you wish to cook. (Refer to the instructions for setting the correct time of day.) some time after the adjustment operation is completed, the day's time will appear on the screen and the symbols "A"(auto) " " will light on the screen. While doing this, the oven will also start to operate.
- 3> At the completion of the set duration, the timer will stop the oven and give an audible warning. Also, the symbol "A" will begin to flash on the screen. After bringing the cooking function and oven temperature button to "0" position. Long pressing any key for 3 second, it will stop the audible warning.

Semi-automatic programming according to finishing time:

This function is used to cook according to the desired finishing time. The food to be cooked is put into the oven. The oven is adjusted to the desired cooking function and temperature degree.

- 1> Press "" button until you see " End " on the timer screen. (Before setting finished time). And the symbol "A" and the day time will respectively begin to flash.

- 2>Use "+" "-" button to adjust finishing time. (Refer to the instructions for setting the correct time of day.)
- 3>some time after the adjustment operation is completed, the day's time will appear on the screen and the symbols "A" " "will light on the screen. While doing this, the oven will also start to operate.
- 3>At the completion of the set duration, the timer will stop the oven and give an audible warning. Also, the symbol "A" will begin to flash on the screen. After bringing the cooking function and oven temperature button to "0" position. Long pressing any key for 3 second, it will stop the audible warning.

Full-automatic programming:

This function is used to cook after a certain period of time, with a certain duration. The food to be cooked is put into the oven. The oven is adjusted to the desired cooking function. The oven temperature is adjusted to the desired degree depending on the food to be cooked.

First: Press " " button until you see "Dur " on the timer screen. Use "+" "-" button to adjust cooking period for the food you wish to cook. Some time after the adjustment operation is completed, the day's time will appear on the screen and the symbols "A" will begin to continuously light on the screen.

Second: keep pressing on " " button until you see "End" on the timer screen. When you see "End" on the timer screen, the symbol "A" and the day's time will begin to flash, with the addition of the set cooking period. Adjust the finishing time for the food, by using the "+" and "-" keys, while the timer is in this position. Some time after the adjustment operation is completed, the day's time will appear on the screen and the symbol "A" will begin to continuously light on the screen.

You can set a time which can be up 23.59 hours after the time obtained by adding the cooking period to the day's time.

The oven will start operating at the time calculated by deducting the cooking period from the set finishing time, and will stop at the set finishing time. The timer will give an audible warning and the symbol "A" will begin to flash. After bringing the cooking function and oven temperature button to "0" position. Long pressing any key for 3 second, it will stop the audible warning.

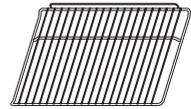
Please note: Once setting full-automatic mode, all the time can not be changed. Change time means cancel automatic programme and enter into corresponding mode. If you need to reset automatic mode, need to stop setting the current mode, to set the automatic mode according to the above steps again.

Specification

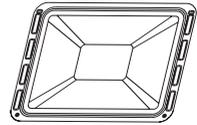
- 1> Long press on "+" or "-" for more than 3 seconds, the date will progressively and rapidly increase or decrease in the rate of 5 seconds.
- 2> When setting each of the mode, if there is none operation for 5 minutes, then it will return to waiting state.
- 3> When setting each of the function, long press on " " for 3 seconds can cancel current setting and enter to waiting state. (remark: When setting the system time, revised time date will be displayed when return to waiting state.)
- 4> During time function setting, long press on "+" " ", a beep sounds, it can cancel the current time function setting.
- 5> We suggest that you run the oven elements for 15 minutes at 200 degrees to burn off any residue from their surfaces.

ACCESSORIES

Wire shelves : For grill dishes, cake pan with items for roasting and grilling.

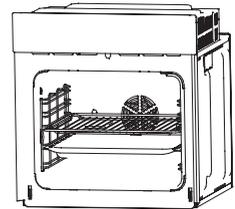


Universal pan: For cooking large quantities of food such as moist cakes, pastries, frozen food etc, or for collecting fat/ spillage and meat juices.



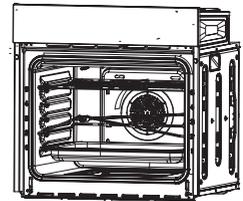
SHELF PLACEMENT WARNING:

To ensure the oven shelves operate safely, correct placement of the shelves between the side rails is imperative. This will ensure that during careful removal of the shelf or tray, hot food items should not slide out.



USE OF ROTISSERIE ACCESSORIES

The rotisserie works in combination with the grill element to cook cuts of meat or poultry, at the same time browning to perfection.



BULB REPLACEMENT

The bulb in the light is a special bulb, and has high temperature resistance (240V~25W).

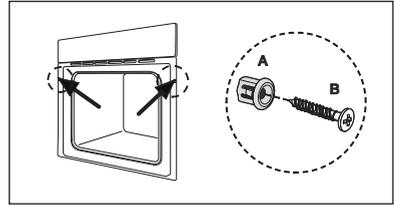
For replacement, proceed as follows:

- 1>.Disconnect power from the mains outlet or switch off the circuit breaker of the unit's mains outlet.
- 2>.Unscrew the covering glass and replace the bulb with a new one of the same type.
- 3>.Screw the covering glass back in place.

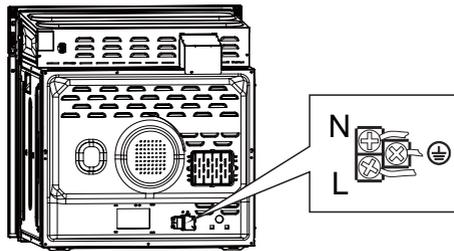


SECURING THE OVEN TO THE CABINET

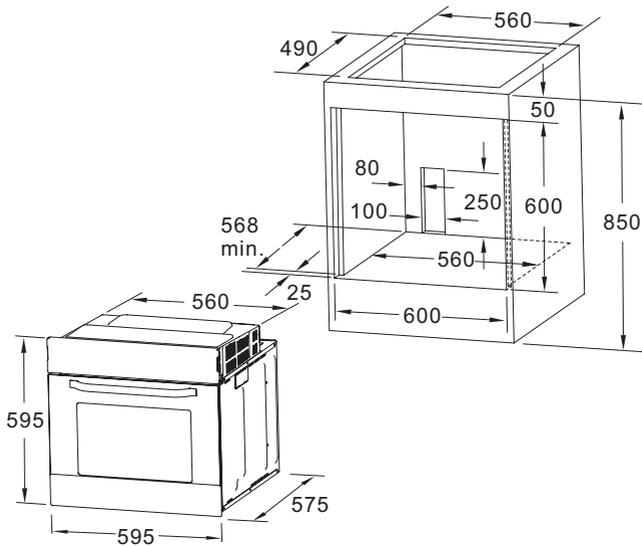
1. Fit oven into the cabinet recess.
2. Open the oven door.
3. Secure the oven to the kitchen cabinet with two distance holders "A" which fit the holes in the oven frame and fit the two wood screws "B".



CONNECTION OF THE OVEN



INSTALLATION



NOTE: The number of accessories included depends on the particular appliance purchased.

CLEANING AND MAINTENANCE

For the sake of a good appearance and reliability, keep the unit clean. The modern design of the unit facilitates maintenance to a minimum. The parts of the unit which come into contact with food have to be cleaned regularly.

- Before any maintenance and cleaning, disconnect the power.
- Set all controls in the OFF position.
- Wait until the inside of the unit is not hot but only slightly warm- cleaning is easier than when warm.
- Clean the surface of the unit with a damp cloth, soft brush or fine sponge and then wipe dry.
In case of heavy soiling, use hot water with non- abrasive cleaning product.
- For cleaning the glass of the oven door, do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers, these can scratch the surface or lead to the glass being damaged.
- Never leave acidic substances (lemon juice, vinegar) on stainless steel parts.
- Do not use a high pressure cleaner for cleaning the unit. The baking pans may be washed in mild detergent.

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment(WEEE).

By ensuring this product is disposed correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



importé par CONFORAMA France SA
80 Boulevard du Mandinet
LOGNES
77432 Marne la Vallée Cedex 2
FRANCE