



MANUEL D'UTILISATION AF71BP

FR



Four Encastrable

TABLE DES MATIERES

AVERTISSEMENT	-3-
DONNEES TECHNIQUES	-24-
PANNEAU DE COMMANDE	-25-
PROGRAMME ET FONCTIONS DE PRODUCTION	-26-
AVANT D'UTILISATION	-39-
FONTIONNEMENT	-40-
CONSEILS POUR LA CUISSON	-41-
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	-44-
INSTALLATION ELECTRIQUE	-48-
NOTES D'INSTALLATION	-49-
GUIDE DE DEPANNAGE	-51-
ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES	-53-



Séparez les éléments avant de trier



**CET APPAREIL EST DESTINE A UN USAGE DOMESTIQUE
UNIQUEMENT!**

**Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant la
première utilisation et conservez-les pour une référence
ultérieure.**

AVERTISSEMENT

L'appareil et ses pièces accessibles
deviennent chauds en cours
d'utilisation.

Évitez soigneusement de toucher les éléments chauffants présents à l'intérieur du four.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient en permanence sous surveillance.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manque d'expérience et de savoir-faire sous réserve qu'elles soient sous la surveillance d'une personne ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, et qu'elles comprennent les dangers que l'appareil présente. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Fonctionnement



Attention ! Danger d'incendie !

- Ne pas laisser de papiers ou tissus entrer en contact avec l'un des éléments chauffants.
- Ne pas ranger ni utiliser de produits chimiques corrosifs, des gaz, des objets inflammables ou des produits non alimentaires dans ou à proximité du four. Il est exclusivement conçu pour réchauffer ou cuire des aliments. L'utilisation de produits chimiques corrosifs à des fins de chauffage ou de nettoyage endommagera l'appareil et pourrait entraîner des blessures.
- Si des aliments présents à l'intérieur du four s'enflamment, gardez la porte fermée. Eteignez le four, puis débranchez-le de la source d'alimentation.
- Faites preuve de prudence lorsque

vous ouvrez la porte. En vous tenant sur le côté, ouvrez la porte lentement et légèrement, puis laissez l'air chaud et/ou la vapeur s'échapper. Tenez votre visage à l'écart de l'ouverture et assurez-vous qu'aucun enfant ou animal de compagnie ne se trouve à proximité du four. Après la libération de l'air chaud et/ou de la vapeur, continuez à cuisiner. Gardez les portes fermées à tout moment, à moins que leur ouverture ne soit nécessaire à des fins de cuisson ou de nettoyage.

- Utilisez exclusivement des ustensiles adaptés aux fours.



Attention ! Danger d'explosion !

- Aucun liquide ni aliment ne doit être cuit dans des récipients hermétiquement scellés dans la mesure où ceux-ci sont susceptibles d'exploser.
- Si vous constatez que de la fumée

s'échappe, éteignez le four et gardez la porte fermée afin d'étouffer toute flamme.

- Ne laissez aucun accessoire ou câble électrique entrer en contact avec les pièces chaudes de l'appareil.



Attention ! Surfaces chaudes !

Risques de brûlure !

- L'appareil devient chaud en cours d'utilisation. Evitez de toucher les éléments chauffants présents à l'intérieur du four.
 - Attention ! Les parties accessibles peuvent devenir chaudes en cours d'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
 - Ne déplacez jamais les grilles ni les ustensiles lorsque ceux-ci sont chauds. Attendez qu'ils aient refroidi.
- Le système d'éclairage dont ce four est doté constitue uniquement un éclairage

d'appoint. En aucun cas, il ne peut se substituer à l'éclairage principal de la cuisine.

CONSIGNES DE SECURITE



IMPORTANT!

Coupez toujours le courant avant de procéder à l'installation ou l'entretien.

Informations générales

- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et peut être intégré dans un meuble de cuisine standard ou encastré dans un meuble approprié.
- **IMPORTANT** : Les meubles ou encaastrements adjacents ainsi que tous

les matériaux utilisés pour l'installation doivent être capables de résister à une température minimum de 85 °C au-dessus de la température ambiante de la pièce où il se trouve pendant son utilisation.

- Certains types de meubles de cuisine en vinyle ou en laminé sont particulièrement vulnérables aux risques de dommages thermiques ou à la décoloration à des températures inférieures à celles prescrites ci-dessus.

- Les surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes en cours d'utilisation et conserver la chaleur après utilisation.

- Tout dommage résultant du non-respect de la tolérance des meubles à la température du four ou d'une distance trop petite entre les meubles et le four relèveront de la responsabilité du propriétaire.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par

le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Installation

- Le four doit être installé conformément aux instructions d'installation et l'ensemble des précautions doivent respectées.

- L'ensemble de l'installation doit être confié à une personne compétente ou à un électricien professionnel.

L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin de prévenir toute surchauffe.

- Pour les détails d'installation se référer à la partie d'installation du manuel d'utilisateur.

- En ce qui concerne les instructions pour l'installation correcte des

accessoires, le remplacement de l'ampoule, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.

Enfants

- Veuillez mettre les matériaux d'emballage au rebut avec précaution. Les matériaux d'emballage peuvent présenter des dangers pour les enfants.
- Veillez à tenir les enfants à l'écart de l'appareil. Surveillez vos enfants afin de vous assurer que ceux-ci ne jouent pas avec l'appareil. Il peut être dangereux de laisser les enfants toucher l'appareil.
- En mode autonettoyant pyrolytique, les surfaces vont devenir plus chaudes que d'habitude et les enfants doivent être tenus à l'écart.

Sécurité générale

- Ne posez aucun objet lourd sur la porte du four, qu'elle soit ouverte ou fermée, car cela risque d'endommager ses charnières.
- Ne laissez pas d'huile ou de graisse cuite chaude sans surveillance, car cela présente des risques d'incendie.
- Ne laissez pas d'huile ou de graisse cuite chaude sans surveillance, car cela présente des risques d'incendie.
- Ne posez pas de casseroles ou plats de cuisson directement sur la sole du four, même avec du papier d'aluminium sous ceux-ci.
- Ne laissez aucun câble ni aucune fiche entrer en contact avec les zones chauffantes de l'appareil.
- N'installez pas l'appareil à proximité de rideaux, ni de tissus d'ameublement.
- Ne tentez pas de soulever ou

déplacer les appareils de cuisson en vous servant de la porte ou la poignée. Cela peut endommager l'appareil ou blesser la personne qui soulève l'appareil.

Sécurité électrique

- En cas d'endommagement du cordon d'alimentation, veuillez en confier le remplacement exclusivement au fabricant, à son service de réparation ou à une personne possédant les mêmes qualifications, afin de prévenir tout risque.
- L'appareil doit être disposé de façon que la source d'alimentation soit accessible à tout moment.
- Avant de raccorder l'appareil à la source d'alimentation, vérifiez que la tension de la source d'alimentation et la

tension nominale correspondent aux spécifications d'alimentation figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.

- N'utilisez jamais un appareil endommagé ! En cas de dommage, débranchez l'appareil de la source d'alimentation, puis contactez votre revendeur.

- **Danger d'électrocution !** Ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même. En cas de dysfonctionnement, les réparations doivent être effectuées par du personnel qualifié uniquement.

- Afin d'éviter tout endommagement du cordon d'alimentation, veillez à ne pas l'écraser, le plier ou le frotter contre des bords coupants. Maintenez-le également à l'écart de toute surface chaude et flammes nues.

- Installez le cordon de sorte que personne ne puisse tirer dessus ou s'y prendre les pieds par inadvertance.

- N'ouvrez en aucun cas le boîtier de

l'appareil. N'insérez aucun objet étranger dans le boîtier de l'appareil.

- N'utilisez jamais d'accessoires non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient exposer l'utilisateur à des risques, voire endommager l'appareil. Utilisez uniquement des pièces et accessoires d'origine.

- Maintenez l'appareil à l'écart de toute surface chaude et flamme nue. Utilisez toujours l'appareil sur une surface nivelée, stable, propre et sèche. Protégez l'appareil de la chaleur, la poussière, la lumière directe du soleil, l'humidité, les égouttements et les éclaboussures.

- Ne placez aucun objet à flamme nue, comme une bougie, sur ou près de l'appareil.

Les installations fixes du domicile doivent être dotées d'un coupe-circuit

agissant sur tous les pôles.

- **AVERTISSEMENT** : S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe afin d'éviter un risque de choc électrique.

Si la surface est fêlée, débranchez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

- La déconnexion incorporée dans le câblage fixe est conforme à AS / NZS 3000.



Consignes de sécurité :
Attention, le verre est un produit extrêmement fragile.
Toujours porter des gants lors de la manipulation.

- Pour votre sécurité, ce produit est en

verre trempé. Ce type de verre est d'une grande résistance mais possède la caractéristique de conserver "la mémoire" des chocs.

- Par conséquent, il convient de **manipuler ce produit avec la plus grande précaution en évitant les chocs et les torsions**, notamment lors du montage.
- Éviter d'installer ce type de produit dans des zones où il serait fortement exposé aux chocs.
- Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le produit.
- Ne pas coller de film adhésif sur la surface du verre. En cas de rupture, cela générerait des morceaux de grande dimension qui pourraient être dangereux.

1. INTRODUCTION

- Lisez attentivement le présent manuel avant d'assembler, d'installer ou d'utiliser l'appareil. Il comporte d'importantes informations relatives à votre sécurité, ainsi qu'à l'utilisation et à l'entretien de l'appareil.

- Respectez l'ensemble des consignes de sécurité afin d'éviter tout dommage pouvant résulter d'un assemblage, d'une installation ou d'une utilisation incorrecte ! Respectez tous les avertissements apposés sur l'appareil.

- Conservez le présent manuel pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

Raccordement électrique



Danger d'électrocution !

Toute installation électrique doit être effectuée par un professionnel agréé.

- Toutes les fixations doivent être installées par une personne compétente conformément aux réglementations locales. En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

- **Important !** Coupez toujours l'alimentation secteur avant de procéder à l'installation ou l'entretien. Nous recommandons d'enlever le fusible ou de couper le disjoncteur au niveau du tableau électrique pendant la durée des travaux.

- Ce produit doit être mis à la terre. Si aucun fil de terre n'est disponible, veuillez faire appel à un électricien.

- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3mm dans tous les pôles doit être prévu dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.

- Connectez les conducteurs du câbles phase, neutre et de terre aux terminaux du commutateur avec fusible incorporé conformément au schéma. Assurez-vous que les connexions sont fermes.
- Le boîtier de dérivation doit être toujours accessible même lorsque votre four se trouve dans son encastrement afin de permettre la déconnexion de l'appareil de l'alimentation secteur.

Avertissements

- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.
- Attention : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes en cours de fonctionnement de l'appareil. Les jeunes enfants doivent être tenus suffisamment à l'écart en cours de fonctionnement de l'appareil.

- **Attention !** N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la paroi en verre de la porte du four. Cela risque de rayer la surface et d'entraîner le bris de la paroi en verre du four.

Nettoyage

- Déconnecter toujours l'appareil de la source d'alimentation avant de procéder à son nettoyage ou toute autre opération d'entretien... Si le commutateur avec fusible incorporé est difficile d'accès, coupez le courant en utilisant le disjoncteur correspondant au niveau du tableau électrique.
- Nettoyez minutieusement l'appareil avant sa première utilisation. Le four doit être nettoyé régulièrement et tout dépôt d'aliment doit être éliminé.

- Ne nettoyez jamais les surfaces du four à la vapeur.
- La cavité du four doit être nettoyée uniquement à l'eau tiède savonneuse, à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux. Aucun produit de nettoyage abrasif ne doit être utilisé.
- Toutes les taches susceptibles de se former sur la base du four proviennent de l'éclaboussure ou du renversement d'aliments ; ces éclaboussures se produisent pendant le processus de cuisson. Celles-ci peuvent éventuellement résulter de la cuisson d'aliments à une température excessivement élevée ou de l'utilisation de plats de cuisson trop petits.
- Vous devez sélectionner une température et un mode de cuisson adaptés aux aliments que vous cuisinez. Vous devez également vous assurer que les aliments sont placés dans un récipient de taille suffisante et que vous

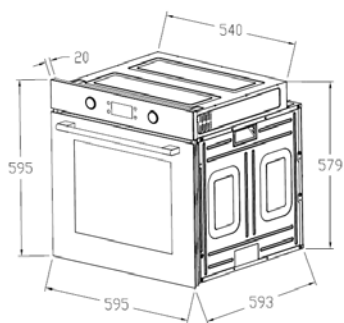
utilisez le bac à graisse lorsque nécessaire.

- Les déversements excédentaires doivent être enlevés avant le nettoyage et sortir tous vos accessoires.

2.UTILISATION PRÉVUE

- Cet appareil est exclusivement conçu pour la cuisson d'aliments. Ne l'utilisez à aucune autre fin (à des fins de rangement, par exemple). Toute autre utilisation pourrait endommager l'appareil, voire entraîner des blessures.

DONNEES TECHNIQUES



Dimensions du produit :

Hauteur : 595 mm

Largeur : 595 mm

Profondeur : 593 mm

Informations électriques

Tension nominale :

220-240 ~ 50-60Hz

Puissance d'entrée maximale :

3150W

Fil d'alimentation :

3 x 1.5mm²

Ampoule du four :

25 W/300°C screw type
pigmy

PANNEAU DE COMMANDE

Instruction d'icône de bouton



Image 1: Diagramme de boutons

K1: Rappel / commutateur de paramètres (température / temps)

K2: Horloge / reservation

K3: Démarrage

K4: Pause / annulation

KB1: Plus / moins (fonction de cuisson)

KB2: Plus / moins (température / temps)

Section d'affichage

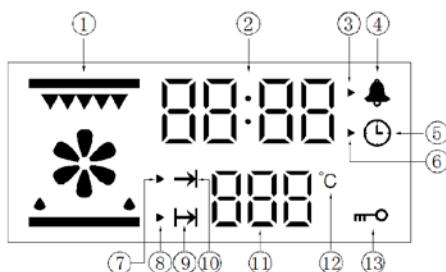


Image 2: Icône de l'écran d'affichage

Instruction d'icône de l'écran d'affichage

1. Icône de fonction

2. Afficher le temps

3. Icône de réglage de l'heure de rappel

4. Icône de temps de rappel

5. Icône d'heure système

6. Icône de réglage de l'heure système

7. Icône de réglage des paramètres de travail (temps et température)

8. Icône de réglage de l'heure de fin de cuisson

9. Fonction de reservation

10. Icône de travail du four

11. Afficher la température

12. Unité de degré Celsius °C

13. Fonction de verrouillage

Instruction d'icône de fonction

Icône	Fonction	Icône	Fonction
	Élément thermique extérieur supérieur		Élément thermique intérieur supérieur
	Ventilateur de chauffage (dégivrage)		Élément chauffant inférieur

PROGRAMME ET FONCTIONS DE PRODUCTION

1. Allumage

Branchez votre appareil au secteur, tous les voyants du tableau d'affichage s'allument pendant 1 seconde, puis passent à l'état de réglage de l'horloge. Heure par défaut afficher 12:00, l'heure « 12 » clignote, l'icône de réglage de l'horloge système « ► » clignote et l'icône de l'horloge système « ⌚ » est toujours allumée. L'horloge peut être entrée à ce moment.

- Reportez-vous à l'exigence de réglage de l'horloge pour plus de détails. Après 10 secondes sans aucune opération, le four entrera pour régler automatiquement les minutes.
- Dans les 10 secondes sans aucune opération lors du réglage des minutes, le four passe automatiquement en mode veille.
- En mode veille, l'écran affiche toujours l'heure du système (voir l'image 3 pour l'effet d'affichage).

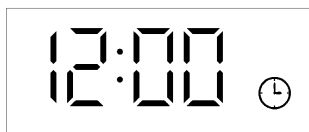


Image 3: Mode veille initial

Lorsque le four est allumé, le verrou de la porte du four commence à s'auto-inspecter.

Au cours de l'auto-inspection, la serrure de porte fonctionnera d'avant en arrière automatiquement. S'il n'y a pas d'alarme anormale dans les 20 secondes, l'auto-inspection est terminée.

Ou s'il affiche le code d'erreur « E-3 » pendant l'auto-inspection, veuillez-vous référer à la fonction de protection pour l'analyse des problèmes, vous pouvez toucher «» pour annuler le code d'erreur et revenir en mode veille.

2. Réglage de l'heure

En mode veille, appuyez une fois sur le bouton «» pour accéder à l'état de réglage de l'horloge système. À ce moment, la valeur de l'heure de l'horloge et l'icône de réglage «» clignotent (1 s / 1 heure) et l'heure est réglée en tournant le commutateur KB2. (0 ~ 23 ~ 0 est recyclable)

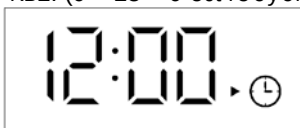


Image 4: Affichage du réglage du temps

- Après avoir réglé les heures, retouchez «» pour passer au réglage des minutes. Valeur des minutes et icône de réglage «» clignote à ce moment, vous pouvez régler le temps des minutes en tournant le commutateur de programmation KB2. (0 ~ 59 ~ 0 recyclable). Après avoir ajusté les minutes, retouchez «» pour confirmer, et le réglage de l'horloge va accomplir. Et à ce moment, l'icône de réglage de l'horloge «» s'éteint et la deuxième icône «» flashes (1s/1 time).
- ☐ Lorsque l'heure et les minutes sont réglées, l'icône de réglage de l'horloge système «» clignote et l'icône de l'horloge système «» est toujours allumé. Après confirmation, l'icône de réglage «» est éteinte et l'icône d'horloge système «» continue de s'afficher.
- Dans le réglage des heures, si vous ne touchez pas le bouton «» pour confirmer dans les 10 secondes, il passera automatiquement au réglage des minutes. Si le bouton «» n'est pas confirmé dans les 10 secondes après la fin du réglage de l'horloge, le système par défaut termine le réglage de l'horloge et revient automatiquement à l'état de veille. Si l'horloge n'est pas réglée dans les 20 secondes après la mise sous tension, l'horloge par défaut du système est 12:00 et passe en mode veille. Si l'alimentation est coupée, l'horloge sera réinitialisée.
- En mode veille, seule l'horloge système est affichée.

3. Les choix de fonction

- En état de veille, changez de fonction en tournant tour à tour le commutateur de programmation KB1, reportez-vous à l'image 5 pour la commande. (Non recyclable, la commande. (Non recyclable, la fonction du four se souviendra de la dernière opération)

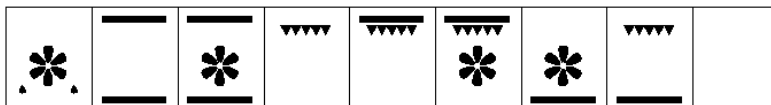


Image 5: Mode de fonctionnement du four

- Lors de la sélection de la fonction, la position de l'horloge indique le temps de cuisson par défaut de la fonction correspondante (elle affichera « Eco » en mode Eco), la position de la température indique la température par défaut de la fonction correspondante. Pour le mode de fonction à température réglable, le lieu de température affichera la valeur de température par défaut de la fonction correspondante et clignotera, l'icône de température « °C » clignotera, et l'icône de réglage des paramètres de travail « ► » clignotera ainsi que l'icône de fonctionnement du four « ➔ » sera toujours allumée. Vous pouvez tourner le commutateur de programmation KB2 pour régler la température de cuisson. Si la température n'est pas réglable pour ce niveau de fonction, la valeur d'horloge par défaut et l'icône de réglage des paramètres de fonctionnement « ► » clignotent ainsi que l'icône de fonctionnement du four « ➔ » sont toujours allumées.
- Pour le mode de fonction à température réglable, une fois la température de cuisson réglée, touchez «  » pour passer au réglage du temps de cuisson, l'affichage de l'horloge de l'écran affichera le temps de cuisson par défaut de la fonction correspondante et clignotera, l'icône de réglage des paramètres de travail « ► » clignotera et l'icône de temps de travail « ➔ » est toujours allumée, vous pouvez tourner le commutateur de programmation KB2 pour régler le temps de cuisson à ce moment.
- Pour la température n'est pas le mode de fonction réglable, vous pouvez régler directement le temps de cuisson.
- Veuillez-vous référer ci-dessus pour un fonctionnement détaillé.
- Si la durée et la température de cuisson ne sont pas réglées ou si vous ne touchez pas «  » dans les 10 secondes suivant la fin, le système revient automatiquement en mode veille. (Le tableau des fonctions de cuisson est joint derrière.)
- En état de fonctionnement, le four s'affiche comme suit:

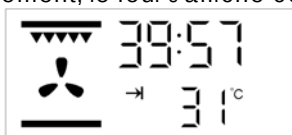


Image 6: effet d'affichage du statut de travail

- Lorsque le four est en fonctionne : « ➔ » l'icône de temps de cuisson s'affiche, l'horloge affiche le compte à rebours de cuisson, l'affichage du menu de sélection correspondant et la position de la température affiche la température de la cavité en temps réel.



Remarque:

- (1) La plage de réglage du temps de cuisson en fonction normale est de 0 minute à 10 heures.
 - (2) Lorsque le temps de cuisson est réglé sur 0 minute, si le bouton «  » est touché à ce moment, le four ne fonctionnera pas et le système reviendra automatiquement à l'état de veille.
- Lorsque le temps de cuisson est réglé sur 0 minute, si le réglage de la fonction de réservation est effectué à ce moment, après avoir réglé le temps de réservation, appuyez sur le bouton «  », le four ne fera pas de réservation et le système reviendra automatiquement à l'état de veille.
 - Lorsque le réglage du temps de cuisson ou de la température de cuisson est terminé, appuyez sur le bouton «  » pour démarrer le four et l'icône correspondante cesse de clignoter. Une fois que le four a commencé à fonctionner, le temps de cuisson commence à décompter par seconde.
 - Remarque sur la cuisson: Lorsque la température de la cavité est proche de la température réglée, le four vous invite à 2 secondes. Si le compte à rebours du temps de cuisson à 0, le four arrêtera la cuisson (le ventilateur d'extraction continuera de fonctionner) et le système reviendra automatiquement à l'état de veille. Le buzzer demandera en continu pendant 5 minutes (1 s / heure), le ventilateur d'extraction cessera de fonctionner une fois la température de la cavité inférieure à 100 °C.
 - Range Plage d'affichage de la température: pas inférieure à 30 °C, afficher Lo °C lorsqu'elle est inférieure à 30 °C.

4. Fonction de reservation

- Après avoir réglé la durée et la température de cuisson et avant de toucher «  » pour démarrer, appuyez sur «  » pour accéder au réglage de l'heure de fin de cuisson (fonction de réservation) (heure de fin par défaut = heure du système + heure de cuisson réglée), icône de l'heure de fin de cuisson «  » clignote (1 s / fois), l'icône de fonction de réservation «  » est toujours allumée et la valeur de l'heure de la position de l'horloge clignote à ce moment, en tournant le commutateur de programmation KB2 pour régler l'heure. Une fois le réglage de l'heure terminé, appuyez à nouveau sur «  » pour entrer le réglage de l'heure. À ce moment, la valeur des minutes de la position

de l'horloge clignote et l'heure des minutes peut être réglée en tournant le commutateur de programmation KB2 (vous pouvez utiliser le «» pour changer les réglages des heures et des minutes de façon circulaire.) Une fois le réglage de l'heure de fin de cuisson terminé, appuyez sur «» pour commencer, le four entrera dans l'état de réservation.

- La durée de réservation la plus longue est de 24 heures.
- Sous l'état de réservation, l'écran d'affichage s'affichera comme image 7. Tous les éléments et moteurs ne fonctionneront pas pour le moment.



Image 7: effet d'affichage de l'état de réservation

- Affichage de l'état de réservation: «» l'icône de réservation s'affiche, «» l'icône de l'horloge système s'affiche, la position de l'horloge affiche l'heure du système, le menu sélectionné s'affiche, la position de la température affiche le réglage ou la température de cuisson par défaut.
- If more than 10 seconds not confirmed during setting reservation function, the oven will automatically return to standby state.
- Sous statut de réservation, vous pouvez toucher «» pour interroger l'heure de début de cuisson (Temps de début de cuisson = temps de fin de cuisson-temps de cuisson).
- Si vous devez annuler le paramètre de réservation sous l'état de la réservation, vous pouvez toucher «» pour l'annuler et le four passera en mode veille.

5. Mode auto-nettoyant pyrolytique

- Vous pouvez passer en mode auto-nettoyant pyrolytique en tournant le commutateur de programmation KB1. La température par défaut de ce mode n'est pas réglable, le temps de travail par défaut est de 1,5 heure. Vous pouvez faire pivoter KB2 pour régler le temps de travail, la plage de temps de travail réglable est min. 1,5 heures et max. 2,5 heures.
- Après avoir sélectionné le mode autonettoyant pyrolytique et réglé le temps de travail, appuyez sur «» pour commencer à travailler. À ce moment, l'icône «» s'affiche, le verrouillage de la porte est activé, l'icône de verrouillage de la porte «» s'affiche toujours, indiquant que

la porte du four a été verrouillée et que le mode d'auto-nettoyage pyrolytique démarre, appuyez sur le bouton «» pour interrompre ou annuler le une fonction.

- Une fois la fonction d'auto-nettoyage confirmée et démarrée, la position de l'horloge indique le compte à rebours de travail, la position de la température indique «». La lampe du four ne peut pas être utilisée après l'activation du mode autonettoyant pyrolytique
- Après le démarrage de l'auto-nettoyage, la fonction de verrouillage de la porte sera automatiquement activée, la porte du four sera verrouillée et le processus d'auto-nettoyage démarre. Une fois le processus d'auto-nettoyage démarré, si l'écran affiche le code d'erreur « E-3 », veuillez-vous référer à la fonction de protection pour l'analyse des problèmes. Vous pouvez toucher «» pour annuler le code d'erreur et revenir en mode veille. Après avoir effacé le code d'erreur, réinitialisez la fonction d'auto-nettoyage et appuyez de nouveau sur «» pour démarrer.

6. Fonction de verrouillage de porte

6.1 Affichage du verrouillage de la porte: lorsque le processus d'auto-nettoyage est terminé, le four passe en mode veille. Lorsque la température de la cavité du four est supérieure à 300 °C, l'écran d'affichage affichera l'icône de verrouillage de la porte «» (effet d'affichage, reportez-vous à l'image 8.) Le verrouillage de la porte sera automatiquement libéré lorsque la température de la cavité est inférieure à 280 °C, l'icône de verrouillage de la porte «» sur le l'écran d'affichage s'éteindra à ce moment. (Reportez-vous à l'image 9 pour l'effet d'affichage.)

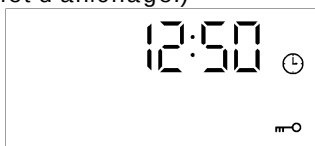


Image 8: effet d'affichage activé par le verrouillage de la porte en mode veille

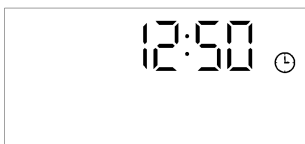


Image 9: effet d'affichage soulagé du verrouillage de la porte en mode veille

6.2 Le verrouillage de la porte est activé: le four sera verrouillé dans l'état suivant:

- Parmi tous les modes de fonctionnement (à l'exception du mode dégivrage), le verrouillage de la porte sera automatiquement activé lorsque la température de l'activée du four est supérieure à 300 °C.
- Pendant le processus d'auto-nettoyage, le verrouillage de la porte sera activé.
- Lorsque le four est en mode veille et que le capteur de température est en circuit ouvert ou en court-circuit, le verrouillage de la porte sera activé et le ventilateur de refroidissement fonctionnera toujours, l'effet d'affichage sera comme illustré sur la photo 8.

6.3 Le verrou de la porte est libéré: le four sera déverrouillé répondant aux exigences suivantes :

- Lorsque le processus d'auto-nettoyage est terminé ou en pause, le verrouillage de la porte du four ne sera automatiquement relâché que lorsque la température de la cavité du four descend en dessous de 280 °C. (Remarque: même si l'appareil est à nouveau sous tension, la porte du four ne sera automatiquement déverrouillée que lorsque la température de la cavité est inférieure à 280 °C.)
- Pendant un autre mode de fonctionnement, si la température du four est anormale, la porte du four ne sera soulagée que lorsque la température de la cavité est inférieure à 280 °C.

6.4 Déverrouillage forcé: dans le cas du verrouillage du four, vous pouvez appuyer et maintenir le bouton « K2 + K4 » pour déverrouiller en état de veille du four. Lorsque vous entendez le son « Di », le verrouillage de la porte est déverrouillé de force, l'icône de verrouillage de la porte s'éteint. La porte peut être ouverte et la fonction de verrouillage de la porte est désactivée.

 **Remarque: Une fois le verrou de la porte du four déverrouillé, le four doit être éteint et rallumé. Le verrou de la porte sera auto-testé après le processus de mise sous tension et le four peut être utilisé normalement après l'auto-test.**

7. Fonction de protection

7.1 L'écran affichera E-1 si le capteur est en court-circuit ou en circuit ouvert en mode de cuisson, l'avertisseur sonore demandera en continu 10 fois (1 s / heure), reportez-vous à l'effet d'affichage 10. Le four sera verrouillé à ce moment, appuyez sur le bouton «» peut revenir en mode veille.

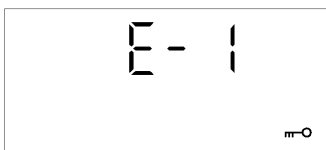


Image 10: effet d'affichage d'alarme anormale du capteur

7.2 Lorsque la température $< 35^{\circ}\text{C}$ après 5 minutes de chauffage (sauf pour le mode de dégivrage et le mode Eco), cela signifie que l'élément chauffant a un problème, l'écran affichera E-2, le buzzer demandera continuellement 10 fois (1 s / heure), reportez-vous à l'effet d'affichage illustré à la figure 11. Touchez le bouton «» pour revenir à l'état de veille à ce moment.

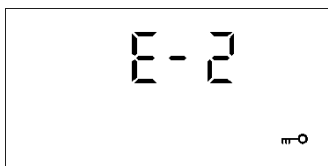


Image 11: effet d'affichage de l'alarme anormale de l'élément chauffant

7.3 Pendant le processus d'auto-nettoyage, si l'écran d'affichage affiche le code d'erreur « E-3 » lorsque la porte est verrouillée en place, cela signifie que le verrouillage de la porte ou le circuit de détection est défectueux. Lorsque le code d'erreur apparaît, le buzzer vous demandera 10 fois en continu (1 s / heure), affichera l'effet comme ci-dessous image 12). Le bouton «» peut revenir en mode veille.

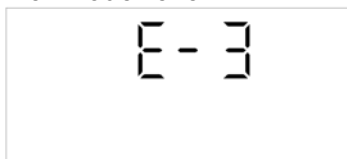


Image 12: effet d'affichage d'alarme anormale de verrouillage de porte

Dans n'importe quel état, lorsque la carte d'alimentation ne peut pas recevoir de données de communication valides de la carte d'affichage pendant 20 secondes, la carte d'alimentation éteint automatiquement toutes les charges et la carte d'affichage affiche "E-5". Lorsque la carte d'affichage ne peut pas recevoir de données de communication valides de la carte d'alimentation pendant 20 secondes, la carte d'affichage envoie des données pour fermer toutes les charges et la carte d'affichage affiche "E-6".

Code d'erreur	Description	Raison
E-1	Capteur ouvert ou court-circuité	Défaillance du capteur ou du circuit de détection
E-2	Sensor failure	Défaillance du capteur
E-3	Échec du verrouillage de la porte	Échec du verrouillage de la porte ou du circuit de détection
E-4	Échec du registre MCU	Échec du MCU
E-5	La carte d'alimentation ne peut pas recevoir les données de communication effectives de la carte d'affichage pendant 20 secondes et la carte d'alimentation éteint automatiquement toutes les charges.	Panne de la ligne de communication
E-6	La carte d'affichage ne peut pas recevoir de données de communication valides de la carte d'alimentation pendant 20 secondes, et la carte d'affichage envoie des données pour éteindre la charge.	Panne de la ligne de communication
E-7	La protection contre les températures élevées se produit et la charge est désactivée dans les 10 secondes.	Capteur ou circuit de commande de l'élément chauffant défectueux

8. Fonction d'enquête

- (1) Sous l'état du barbecue, appuyez sur le bouton «» une fois que vous pouvez interroger l'heure du système, la position de l'horloge indique l'heure actuelle du système, la deuxième icône clignote. Appuyez à nouveau sur le bouton «» ou 10 secondes plus tard pour revenir automatiquement à l'affichage de l'heure du barbecue.
- (2) Une fois le réglage de l'heure de rappel terminé et le four en état de réservation ou de barbecue, appuyez sur «» pour interroger le compte à rebours restant de l'alarme. Appuyez à nouveau sur le bouton «» ou 10 secondes plus tard pour revenir automatiquement à son état d'origine. Vous pouvez interroger l'heure d'alarme restante et

réinitialiser l'heure d'alarme en état de veille. Lorsque le compte à rebours de l'alarme est inférieur à 1 minute, la position de l'horloge affiche 0: 00.

- (3) Dans l'état de réservation, la première pression sur le «» peut interroger l'heure de début de cuisson, la position de l'horloge indique l'heure de début de cuisson, la valeur de l'horloge clignote. Appuyez à nouveau sur le bouton «» ou 10 secondes plus tard pour revenir automatiquement à l'affichage de l'heure du système.

9. Fonction de rappel

Appuyez sur le bouton «» en mode veille pour accéder au réglage de la fonction de rappel, à ce moment, la valeur de l'heure de la position de l'horloge clignote, la valeur des minutes s'allume longtemps. L'icône de réglage de l'heure de rappel «» clignote, l'icône de l'heure de rappel «» est toujours allumée.

- (1) Tournez le commutateur de programmation KB2 pour régler l'heure, à ce moment la valeur de l'heure est toujours lumineuse, la plage de réglage de la valeur est 0-23;
- (2) Appuyez à nouveau sur le bouton «», la valeur des minutes clignote et la valeur des heures reste lumineuse;
- (3) Tournez le commutateur de programmation KB2 pour régler la minute, à ce moment la valeur de la minute est toujours lumineuse, la plage de réglage est 0-59;
- (4) Lorsque l'heure de l'alarme est réglée, vous pouvez toucher «» pour confirmation. À ce moment, l'écran affiche l'heure système, l'icône de réglage de l'heure de rappel «» s'éteint, la deuxième icône «» clignote, le «» est toujours allumé et l'heure de rappel commence à décompter en secondes. Lorsque le compte à rebours est 00:00, le signal sonore retentit pendant 1 minute (1 s / heure) et l'icône de l'heure de rappel «» clignote toujours (1 s / heure), puis appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter de clignoter.

 Remarque:

- (1) Pendant la configuration, la deuxième icône «» et l'icône du réveil «» seront toujours lumineuses.
- (2) Pendant la configuration, appuyez sur le bouton «» pour annuler le réglage actuel de l'heure de rappel et revenir à l'état de veille.
- (3) Si une fonction de rappel a été définie, l'icône de rappel «» doit toujours être affichée lorsque le menu fonctionne et l'heure de rappel peut être interrogée.

10. Fonction démarrage / pause / annulation

- Après avoir configuré la fonction de cuisson, appuyez sur le bouton «▶|» pour commencer à travailler; si vous touchez le bouton «▶|» lorsque la cuisson est suspendue, vous pouvez reprendre le travail.
- Pendant la cuisson au four, appuyez une fois sur le bouton «||» pour interrompre la cuisson, la température et l'heure clignotent, l'icône de fonctionnement du four «→» clignote, l'icône de fonction est toujours allumée; Appuyez à nouveau sur le bouton «||» pour annuler la cuisson en cours.
- Lors du réglage de l'heure du système, appuyez sur le bouton «||» pour quitter directement l'état de réglage de l'horloge et revenir à l'état de veille.
- Lorsque la fonction du four, le temps de cuisson et la température sont réglés, appuyez sur le bouton «||» pour quitter l'état de réglage de la fonction et revenir à l'état de veille.
- Après avoir réglé la fonction de réservation ou avoir accédé à la fonction de réservation, appuyez sur la touche «||» pour revenir directement au mode veille.

Autres instructions

- (1) Son des boutons
- (2) Son pour toucher le bouton
- (3) Son d'alarme: son défectueux de l'élément chauffant, son de panne du capteur;
- (4) Son rapide: la température atteint la valeur réglée, le temps de cuisson décompte jusqu'à 0 et le temps de l'alarme décompte jusqu'à 0.

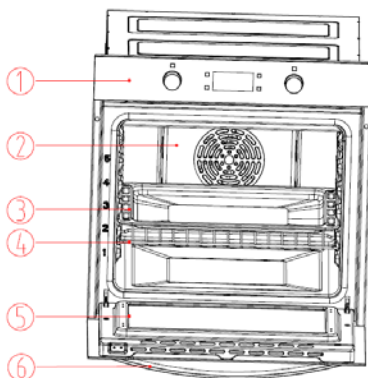
- Le mode de cuisson souhaité est sélectionné à l'aide du bouton de commande multifonction. Les fonctions qui peuvent être sélectionnées sont:

Function 1		Mode décongélation: Le ventilateur fonctionne sans chaleur pour réduire le temps de décongélation des aliments surgelés. Le temps nécessaire pour décongeler les aliments dépendra de la température ambiante, de la quantité et du type d'aliment. Vérifiez toujours l'emballage des aliments pour les instructions de décongélation.
---------------	---	--

Function 2		Mode four conventionnel (élément extérieur supérieur et inférieur): Cette méthode de cuisson permet une cuisson traditionnelle, avec la chaleur des éléments supérieur et inférieur. Cette fonction convient pour rôtir et cuire sur une seule étagère.
Function 3		Mode gril conventionnel: Cette méthode de cuisson est une méthode de cuisson conventionnelle, la chaleur du four de l'élément supérieur à l'élément inférieur et le ventilateur aident à faire circuler la chaleur pour obtenir un résultat de cuisson uniforme. Cette fonction convient pour rôtir et cuire sur une seule étagère.
Function 4		Mode demi-grill: Cette méthode de cuisson utilise uniquement la partie intérieure de l'élément supérieur, qui dirige la chaleur vers le bas sur les aliments. Cette fonction convient pour griller de petites portions de bacon, de pain grillé et de viande, etc.
Function 5		Mode gril complet: Cette méthode de cuisson utilise les parties intérieure et extérieure de l'élément supérieur, qui dirige la chaleur vers le bas sur les aliments. Cette fonction convient pour griller des portions moyennes ou grandes de saucisses, de bacon, de steaks, de poisson, etc.
Function 6		Mode de chauffage par ventilateur et gril: Ce mode utilise l'élément chauffant supérieur et le ventilateur ensemble, pour permettre au chauffage intérieur de circuler rapidement. Il convient à la cuisson rapide des aliments et au verrouillage de l'humidité intérieure des aliments, comme le bifteck, le hamburger et certains légumes.
Function 7		Mode ventilateur et élément inférieur: Cette méthode de cuisson utilise l'élément inférieur conjointement avec le ventilateur, ce qui aide à faire circuler la chaleur rapidement. Cette fonction convient aux aliments qui doivent chauffer le fond, par exemple la pizza, etc.
Function 8		Mode de cuisson à économie d'énergie: Cette méthode de cuisson utilise l'anneau intérieur supérieur et l'élément chauffant inférieur pour contrôler la température, ce qui rend la cuisson plus économe en énergie, principalement adaptée aux gros aliments, la température du four augmente lentement, la chaleur pénètre complètement et l'excès de chaleur la consommation est réduite.

Function 9		Mode autonettoyant (l'écran affichera «»): 1. Avant d'utiliser la fonction d'auto-nettoyage, tous les accessoires tels que la grille métallique, la plaque du four et les grilles latérales doivent être retirés du four, sinon la température élevée endommagera les raccords. 2. Lorsque la température de la cavité atteint la température élevée de carbonisation, la graisse et les résidus alimentaires seront carbonisés pour un nettoyage facile
Remarque: A. Le moteur d'échappement fonctionne à basse vitesse sous l'état Fonction1 - Fonction 7 et la fonction ECO, et le moteur d'échappement cesse de fonctionner lorsque la température de la cavité est inférieure à 100 °C en état de veille. B. Sous n'importe quelle fonction, si la température de la cavité est supérieure à 300 °C, le moteur d'échappement fonctionnera à grande vitesse.		

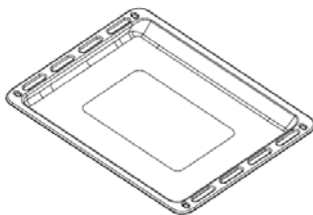
Accessories



- 1、Panneau de commande
- 2、Moteur du ventilateur (à l'arrière du plateau en acier)
- 3、Plat du four
- 4、grille métallique
- 5、Porte
- 6、Poignée

Plat du four

Pour gâteaux moelleux, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Il peut également être utilisé pour attraper la graisse qui dégouline lorsque vous faites griller directement sur la grille.



Grille métallique

Utilisé pour le rôtissage et pour placer les aliments à cuire, rôtis ou cuits dans des plats en cocotte sur la grille souhaitée.



AVANT D'UTILISER LE FOUR POUR LA PREMIÈRE FOIS

Chauffer le four

Pour éliminer l'odeur de la nouvelle cuisinière, chauffez le four lorsqu'il est vide et fermé. Une heure de chauffage Haut / Bas à 250 °C est idéale à cet effet. Assurez-vous qu'aucun résidu d'emballage n'a été laissé dans le compartiment de cuisson.

1. Utilisez le sélecteur de fonction pour régler le chauffage haut / bas.
2. Réglez le sélecteur de température sur 240 °C. Après une heure, éteignez le four. Pour ce faire, tournez le sélecteur de fonction en position d'arrêt.

Nettoyage des accessoires

Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau chaude savonneuse et un torchon doux.

Conseils pour économiser l'énergie

Les informations suivantes vous aideront à utiliser votre appareil de manière écologique et à économiser de l'énergie:

1. Utilisez des ustensiles de cuisine de couleur foncée ou recouverte d'émail dans le four car la transmission de chaleur sera meilleure.
2. Pendant la cuisson de vos plats, effectuez une opération de préchauffage si cela est conseillé dans le manuel d'utilisation ou les instructions de cuisson.
3. N'ouvrez pas la porte du four fréquemment pendant la cuisson.
4. Essayez de faire cuire plus d'un plat au four en même temps, dans la mesure du possible. Vous pouvez cuisiner en plaçant deux récipients de cuisson sur la grille.
5. Faites cuire plusieurs plats l'un après l'autre. Le four est déjà chaud.
6. Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant votre four quelques minutes avant la cuisson. N'ouvrez pas la porte du four.
7. Décongeler les plats surgelés avant de les cuire.

COMMENT UTILISER LE FOUR

Informations générales sur la cuisson, le rôtissage et les grillades
Risque d'échaudure par la vapeur chaude! Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four car de la vapeur peut s'échapper.

Conseils de cuisson

1. Utilisez des plaques métalliques ou des récipients en aluminium appropriés avec revêtement antiadhésif ou des moules en silicone résistant à la chaleur.
2. Tirez le meilleur parti de l'espace sur le rack.
3. Il est recommandé de placer le moule de cuisson au milieu de la grille.
4. Gardez la porte du four fermée.

Conseils pour rôtir

1. L'assaisonnement avec du jus de citron et du poivre noir améliorera les performances de cuisson lors de la cuisson d'un poulet entier, de dinde ou d'un gros morceau de viande.
2. La viande avec des os prend environ 15 à 30 minutes de plus avant d'être cuite qu'un rôti de la même taille sans os.
3. Vous devez calculer environ 4 à 5 minutes de cuisson par centimètre de hauteur de viande.

4. Laissez la viande reposer au four pendant environ 10 minutes après la cuisson. Le jus est mieux réparti sur tout le rôti et ne s'épuise pas lorsque la viande est coupée.
5. Le poisson dans un plat résistant au feu doit être placé sur la grille au niveau moyen ou inférieur.

Conseils pour griller

Le gril est idéal pour la cuisson de la viande, du poisson et de la volaille et permettra d'obtenir une belle surface brune sans trop sécher. Les morceaux plats, les brochettes de viande et les saucisses sont particulièrement adaptés pour les grillades, tout comme les légumes à forte teneur en eau tels que les tomates et les oignons.

CONSEILS POUR LA CUISSON ET LE GRIL

Conseils de cuisson

1. Comment savoir si la génoise est cuite. Environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson spécifié dans la recette, collez un bâton à cocktail dans le gâteau au point le plus élevé. Si le bâton à cocktail sort propre, le gâteau est prêt.
2. Le gâteau s'effondre. Utilisez moins de liquide la prochaine fois ou réglez la température du four 10 degrés plus bas. Respectez les temps de mélange spécifiés dans la recette.
3. Le gâteau s'est levé au milieu mais est plus bas autour du bord. Ne pas graisser les côtés du moule à gâteau à ressort. Après la cuisson, desserrez délicatement le gâteau avec un couteau.
4. Le gâteau devient trop foncé sur le dessus. Placez-le plus bas dans le four, sélectionnez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.
5. Le gâteau est trop sec. Quand c'est fait, faites de petits trous dans le gâteau à l'aide d'un bâton à cocktail. Arrosez ensuite de jus de fruits ou d'une boisson alcoolisée. La prochaine fois, sélectionnez une température supérieure de 10 degrés et réduisez le temps de cuisson.
6. Le pain ou le gâteau (par exemple le gâteau au fromage) a l'air bien, mais il est détrempé à l'intérieur (collant, strié d'eau). Utilisez un peu moins de liquide la prochaine fois et faites cuire un peu plus longtemps à une température inférieure. Pour les gâteaux avec une garniture

humide, faites d'abord cuire la base. Saupoudrez-le d'amandes ou de chapelure, puis placez la garniture sur le dessus. Veuillez suivre la recette et les temps de cuisson.

7. Le gâteau est inégalement doré. Sélectionnez une température légèrement inférieure pour vous assurer que le gâteau est cuit plus uniformément. Cuire les pâtisseries délicates sur un seul niveau en utilisant le chauffage supérieur / inférieur. Le papier sulfurisé en saillie peut affecter la circulation de l'air. Pour cette raison, coupez toujours du papier sulfurisé pour l'adapter à la plaque de cuisson.
8. Le fond d'un gâteau aux fruits est trop clair. Placez le gâteau un niveau plus bas la prochaine fois.
9. Le jus de fruits déborde. La prochaine fois, utilisez le bac universel plus profond, si vous en avez un.
10. Les petits articles de boulangerie faits de pâte à levure se collent les uns aux autres lors de la cuisson. Il devrait y avoir un espace d'env. 2 cm autour de chaque article. Cela donne suffisamment d'espace pour que les aliments cuits au four se dilatent bien et brunissent de tous les côtés.
11. Vous cuisinez à plusieurs niveaux. Les articles de la plaque de cuisson supérieure sont plus foncés que ceux de la plaque de cuisson inférieure. Utilisez toujours de l'air chaud 3D pour cuire à plusieurs niveaux. Les plaques de cuisson placées dans le four en même temps ne seront pas nécessairement prêtes en même temps.
12. De la condensation se forme lorsque vous faites cuire des gâteaux humides. La cuisson peut entraîner la formation de vapeur d'eau, qui s'échappe au-dessus de la porte. La vapeur peut se déposer et former des gouttelettes d'eau sur le panneau de commande ou sur les façades des unités adjacentes. C'est un processus naturel.

Conseils pour griller

1. Lors de la cuisson au gril, préchauffez le four pendant env. 4 minutes, avant de placer les aliments dans le compartiment de cuisson. Grillez toujours avec la porte du four fermée.
2. Dans la mesure du possible, les morceaux de nourriture que vous faites griller doivent être d'épaisseur égale. Cela leur permettra de dorer uniformément et de rester succulentes et juteuses.
3. Retournez les aliments que vous grillez après 2/3 du temps.
4. N'ajoutez pas de sel aux steaks avant qu'ils ne soient grillés.
5. Ajoutez un peu de liquide si la viande est maigre. Couvrir le fond du plat avec environ 1/2 cm de liquide.

6. Ajoutez généreusement du liquide pour les rôtis en pot. Couvrir la base du plat avec environ 1 à 2 cm de liquide.
7. Placez les aliments à griller directement sur la grille. Si vous faites griller une seule pièce, les meilleurs résultats sont obtenus en la plaçant au centre de la grille. La poêle universelle doit également être insérée au niveau 1. Les jus de viande sont collectés dans la poêle et le four est maintenu plus propre.
8. Lors de la cuisson au gril, n'insérez pas la plaque de cuisson ou la casserole universelle au niveau 4 ou 5. La chaleur élevée le déforme et le compartiment de cuisson peut être endommagé lors du retrait.
9. L'élément gril s'allume et s'éteint continuellement. C'est normal. Le réglage du gril détermine la fréquence à laquelle cela se produira.
10. Lorsque le rôti est prêt, éteignez le four et laissez-le reposer pendant 10 minutes supplémentaires. Cela permet une meilleure répartition des jus de viande.
11. Pour le rôti de porc à croûte, marquez la croûte en croix, puis posez le rôti dans le plat avec la croûte au fond.
12. Placer la volaille entière sur la grille inférieure, côté poitrine vers le bas. Tournez après 2/3 du temps spécifié.
13. Pour le canard ou l'oie, percez la peau sous les ailes. Cela permet à la graisse de s'épuiser.
14. Retournez les morceaux de poisson après 2/3 du temps, il n'est pas nécessaire de retourner le poisson entier. Placez le poisson entier dans le four dans sa position de nage avec sa nageoire dorsale tournée vers le haut. Placer une demi-pomme de terre ou un petit récipient allant au four dans la cavité stomacale du poisson le rendra plus stable.
15. Comment savoir quand le rôti est prêt. Utilisez un thermomètre à viande (disponible dans les magasins spécialisés) ou effectuez un «test à la cuillère ». Appuyez sur le rôti avec une cuillère. S'il se sent ferme, il est prêt. Si la cuillère peut être pressée, elle doit être cuite un peu plus longtemps.
16. Le rôti est trop foncé et le crépitement est partiellement brûlé. Vérifiez la hauteur et la température de l'étagère.
17. Le rôti a l'air bien mais les jus sont brûlés. La prochaine fois, utilisez un petit plat à rôtir ou ajoutez plus de liquide.
18. Le rôti a l'air bien mais les jus sont trop clairs et aqueux. La prochaine fois, utilisez un plat à rôtir plus grand et utilisez moins de liquide.
19. La vapeur s'échappe du rôti lorsqu'elle est arrosée. Ceci est normal et dû aux lois de la physique. La majorité de la vapeur s'échappe par la sortie de vapeur. Il peut se déposer et former de la condensation sur le panneau de commutation du refroidisseur ou sur les façades des unités adjacentes.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Toutes les opérations de nettoyage ne doivent être effectuées que lorsque le four est refroidi complètement.

L'appareil doit être déconnecté de l'alimentation secteur avant de commencer tout processus de nettoyage.

- O Le four doit être nettoyé soigneusement avant la toute première utilisation et après chaque utilisation. Cela évitera que les aliments résiduels soient cuits sur la cavité du four. Une fois que les aliments résiduels ont été cuits à plusieurs reprises, ils seront beaucoup plus difficiles à enlever.
- O Ne jamais nettoyer les surfaces du four avec un nettoyeur à vapeur.
- O La cavité du four doit être nettoyée avec de l'eau tiède et savonneuse, en utilisant une éponge ou un chiffon doux. Aucun nettoyant abrasif ne doit pas être utilisé.
- O Toutes les taches qui adhèrent sur la cavité du four proviennent d'éclaboussures d'aliments ou d'aliments renversés, qui se produisent pendant le processus de cuisson. Ceux-ci pourraient éventuellement être le résultat d'aliments cuits à une température trop élevée ou placés dans les trop petits ustensiles de cuisine.
- O Vous devez sélectionner une température correcte et une fonction de cuisson appropriée pour la cuisson. Assurez-vous également que les aliments soient placés dans un plat de taille adéquate et que vous utilisez la lèchefrite le cas échéant.
- O Les parties extérieures du four doivent être nettoyées avec de l'eau chaude et savonneuse, à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant abrasif pour le nettoyage.
- O Tout dommage à l'appareil causé par l'utilisation de produit de nettoyage inapproprié ne sera pas réparé gratuitement, même si l'appareil est toujours sous garantie.

Nettoyage du four

Aucun nettoyant pour four ou tout autre agent de nettoyage spécial n'est requis pour nettoyer le four. Il est recommandé d'essuyer le four avec un chiffon humide pendant qu'il est encore chaud.

Pour nettoyer les parois latérales et la porte du four

1. Abaissez les étagères latérales gauche et droite, la méthode consiste à pousser le bas des étagères et à tirer sur les côtés en même temps, poussez les étagères latérales et faites-les pivoter jusqu'au niveau, puis sortez le rack.
2. Nettoyage des côtés gauche et droit, l'ordre d'installation est opposé à l'ordre de démontage.

Retrait de la porte du four (Fig. 1)

- O Pour faciliter le nettoyage de l'intérieur du four, la porte peut être retirée.
 - O Le processus de retrait de la porte est détaillé ci-après :
 - O Fully open the door.
 - O Fold up the right and left side of locking rod. (A)
 - O Close the door until reach to stop step, hold on both left and right sides of the door, then reclose the door, upward and downward and pull out the door.
 - O The process of installing the door is shown below:
 - O Accord to the opposite order of door disassembly.
 - O When install oven door, make sure both hinge plug into opening mouth directly.
 - O Both sides of hinge rabbet must bite up each other.
 - O When open the door, spread down locking rod(B)
-  If the door drop accidentally or hinges shut up suddenly, do not push you hand in hinges. Please call your after-sale department.

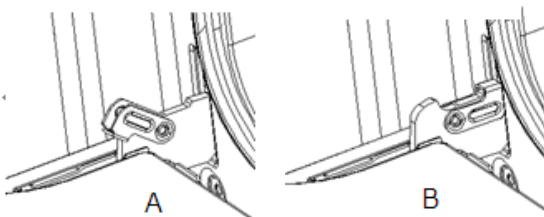


FIG.1

Nettoyage de la porte en verre (Fig. 2-5)

- Si possible, enlevez la porte en verre du four en suivant les instructions du fabricant. Utilisez de l'eau chaude avec un peu de détergent pour nettoyer les sections en verre de la porte.
 - N'utilisez pas de produits abrasifs qui pourraient endommager le verre. N'oubliez pas que si la surface du panneau en verre se raye, cela pourrait provoquer une panne dangereuse.
 - Pour faciliter le nettoyage, la vitre intérieure de la porte peut être retirée. Le démontage de la vitre est décrit ci-dessous.
- 1) Retirez la porte du four, placez-la sur un morceau de tissu.



FIG.2

- 2) Retirez les trois vis à l'aide d'un tournevis cruciforme.



FIG.3

- 3) Soulevez la porte en émail puis poussez vers l'avant

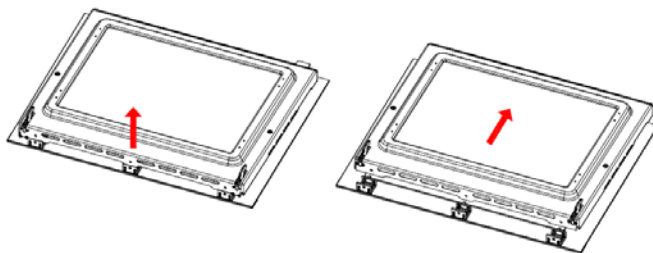


FIG.4

- 4) Retournez la porte en émail, retirez les quatre vis à l'aide d'un tournevis cruciforme.

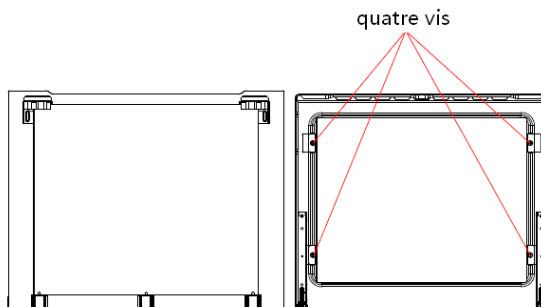


FIG.5

Remarquer! Dangereux!

Si le verre présente des rayures, cela peut entraîner des fissures.

N'utilisez pas la spatule en verre, le produit de nettoyage aigu et corrosif ou le détergent pour nettoyer la vitre.

Remplacement de l'ampoule du four (Fig. 6)

Non couvert par la garantie de l'appareil.

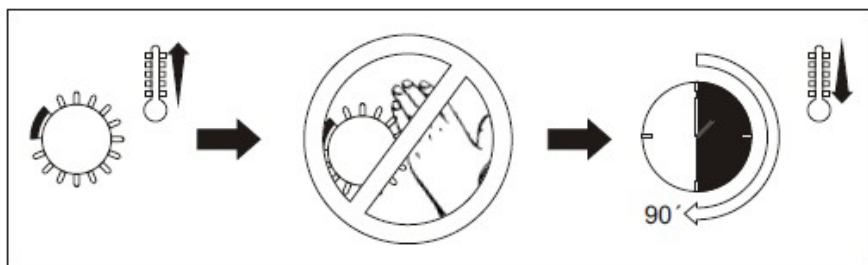


FIG.6



AVERTISSEMENT : Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique, ouvrez la porte du four et retirez les étagères du four.

Le four a une ampoule dont les caractéristiques sont les suivantes : 25 W, 300 °C.

1. Pendant son utilisation, l'appareil devient brûlant. Évitez de toucher les éléments chauffants présents à l'intérieur du four.

2. **AVERTISSEMENT :** S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe afin d'éviter un risque de choc électrique.
3. Retirez le couvercle de protection en verre de l'ampoule, en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
4. Dévissez l'ampoule usagée, puis mettez-la au rebut en toute sécurité et dans le respect de l'environnement.

Remarque :

Le protecteur en verre peut être très serré ; si besoin, utilisez une mâchoire pour le retirer.

**AMPOULE ET
PROTECTEUR
D'AMPOULE**



INSTALLATION ELECTRIQUE



Toute installation électrique permanente doit être conforme aux réglementations I.E.E les plus récentes ainsi qu'aux réglementations électriques locales. Pour votre propre sécurité, faites appel à un électricien dûment qualifié ou un entrepreneur professionnel pour procéder à l'installation électrique.

Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension indiquée sur sa plaque signalétique corresponde à celle de l'alimentation secteur à votre domicile.

AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS A LA TERRE.

- Notre entreprise ne peut être tenue responsable des dommages causés par l'utilisation de l'appareil sans prise de terre. Risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie en cas d'installation non professionnelle! L'appareil ne peut être connecté au secteur que par

une personne qualifiée et l'appareil n'est garanti qu'après une installation correcte.

- Risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie par endommagement du cordon d'alimentation! Le cordon d'alimentation ne doit pas être pincé, plié ou coincé, ni entrer en contact avec des parties chaudes de l'appareil. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un électricien qualifié.
- L'alimentation secteur doit correspondre aux données spécifiées sur la plaque signalétique de l'appareil. Le câble d'alimentation de l'appareil doit correspondre aux spécifications et à la consommation électrique.



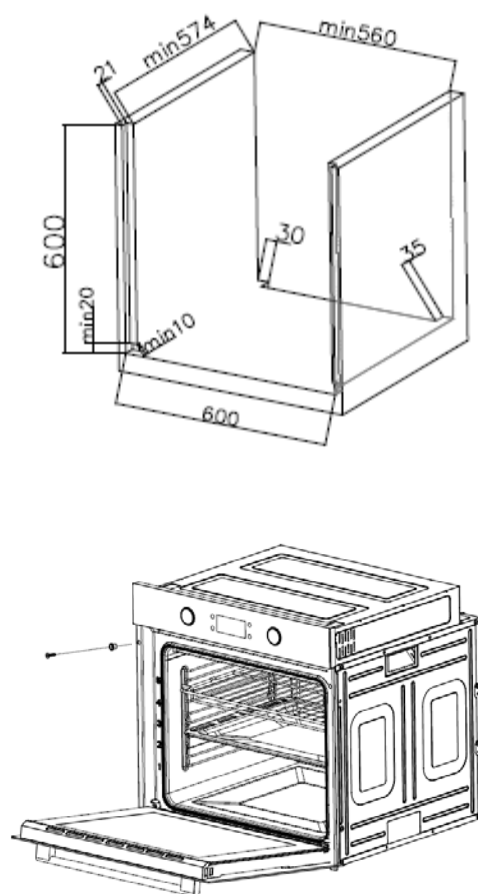
Risque de choc électrique!

Avant de commencer tout travail sur l'installation électrique, veuillez débrancher l'appareil du secteur.

NOTES D'INSTALLATION

Avant installation

- L'appareil doit être installé intégré dans l'armoire. Il doit être à distance de sécurité avec l'appareil et les murs de la cuisine. Détails s'il vous plaît vérifier l'image ci-dessous. (Valeurs en mm)
- Les surfaces, les stratifiés synthétiques et les adhésifs utilisés doivent être résistants à la chaleur (100 °C minimum) et les façades des unités voisines jusqu'à 70 °C.
- Les armoires de cuisine doivent être de niveau et fixes. Un espace de 5 mm est nécessaire entre l'appareil et les façades avoisinantes. S'il y a un tiroir sous le four, une étagère doit être installée entre le four et le tiroir.
Vérifiez que le four est bien fixé dans le boîtier. La fixation du four dans l'armoire se fait à l'aide de 2 vis. Une dans chaque coin du cadre de la porte du four.



GUIDE DE DEPANNAGE

Problème	Cause	Solution
Le four ne fonctionne pas	Les connexions de l'alimentation sont lâchées.	Vérifiez la lumière de la cuisine et si les appareils fonctionnent
	Dysfonctionnement de disjoncteur	Vérifiez si votre disjoncteur fonctionne ou pas
	Oublier de pousser la fonction minuterie	Remettre la fonction minuterie
La lampe du four ne fonctionne pas	La lampe a des défauts	Changez une lampe
	Il n'y pas de courant électrique	Vérifiez si le four ait du courant électrique
Le four arrête soudainement de fonctionner lors de l'utilisation.	Coupure de courant	Vérifiez la lumière de la cuisine et si les appareils fonctionnent
	La protection du thermostat à fermer	Vérifiez si le ventilateur fonctionne, si c'est ça, changez un thermostat à fermer.
Le four ne chauffe pas lors de l'utilisation	Ne réglez pas le contrôle de température.	Réglez la température.
	Si cet appareil a la minuterie, vous ne pouvez pas peut-être régler cette minuterie.	Réglez la minuterie.
	Il n'y pas de courant électrique.	Vérifiez le boîtier électrique.
	L'élément chauffant est endommagé.	Changez un élément chauffant.
L'eau sort de la porte vitrée lors de l'utilisation.	Le joint de porte est hermétique.	Changez un joint de porte.
	La charnière n'est pas assez forte.	Changez une charnière



IMPORTANT: Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, veuillez contacter votre revendeur. NE PAS ESSAYER DE REPARER L'APPAREIL PAR VOUS-MÊME

Le fabricant et le revendeur ne peuvent pas être tenus responsable de tout accident ou dommage causé par une utilisation impropre de l'appareil, ou si les instructions données dans le présent manuel n'ont pas été respectées.

Informations concernant les fours domestiques

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle	AF71BP	-	-
Type de four	Four électrique encastrable	-	
Masse de l'appareil	M	33,5	kg
Nombre de cavités	-		-
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)	électricité	-	-
Volume par cavité	V	71	l
Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)	EC _{cavitéélectrique}	0,77	kWh/cycle
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale)	EC _{cavitéélectrique}	0,81	kWh/cycle
Indice d'efficacité énergétique par cavité	EEI _{cavité}	90,9	-
Classe d'efficacité énergétique	-	A	-

1kWh/cycle= 3.6Mj/cycle

La méthode de mesure et de calcul du tableau ci-dessus est conforme au règlement de la Commission (UE) N° 65/2014 et 66/2014.

Le fabricant et le revendeur ne peuvent pas être tenus responsable de tout accident ou dommage causé par une utilisation impropre de l'appareil, ou si les instructions données dans le présent manuel n'ont pas été respectées.

ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES



La directive Européenne 2012/19/EU sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés 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 apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil.

Remarque :

- a. Afin de réduire l'impact sur l'environnement (par exemple, la consommation d'énergie) durant le processus de cuisson, assurez-vous que votre appareil est installé en suivant les instructions d'installation. Gardez le lieu d'installation bien aéré. Gardez le conduit d'extraction direct et aussi court que possible.
- b. Pour le modèle avec le mode d'opération manuel, nous vous recommandons d'arrêter le moteur dans les 10 minutes après la fin du processus de cuisson.
- c. Assurez-vous de démonter les composants correspondants en suivant les instructions d'installation lors de l'entretien. Avant de ré-installer les pièces, gardez-les bien dans un lieu sûr pour éviter tout dommage.



INSTRUCTIONS FOR USE

AF71BP

GB



Pyrolytic Built-In Electric Oven

Contents

WARNING	-2-
SPECIFICATIONS	-20-
CONTROL PANEL	-21-
PRODUCTION PROGRAM AND FUNCTIONS	-22-
BEFORE USING THE OVEN FOR THE FIRST TIME	-34-
HOW TO OPERATE THE OVEN	-34-
BAKING AND GRILLING TIPS	-35-
CLEANING AND MAINTENANCE	-38-
ELECTRICAL INSTALLSTION	-42-
INSTALLATION NOTES	-43-
TROUBLESHOOTING	-45-
ENVIRONMENTAL NOTE	-47-



THIS PRODUCT IS INTENDED FOR HOUSHOLD USE ONLY!

Please read these instructions carefully before the first use of this product and save this manual for your future reference.

WARNING

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 of 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.

Operation



Warning! Danger of fire!

- Do not allow paper or cloth to come in contact with any heating element.
- Never store or use corrosive chemicals, vapors, flammables or nonfood products in or near oven. It is specifically designed for use when heating or cooking food. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance and could result in injury.

- If food inside an oven should ignite, keep door closed. Switch off the oven and disconnect from supply power.
- Exercise caution when opening the door. Standing to the side, open the door slowly and slightly to let hot air and/or steam escape. Keep your face clear of the opening and make sure there are no children or pets near the oven. After the release of hot air and/or steam, proceed with your cooking. Keep doors closed at all time unless necessary for cooking or cleaning purposes.
- Only use utensils that are suitable for use with ovens.



Warning! Danger of explosion!

- Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- If smoke is observed, switch off the

oven and keep the door closed in order to stifle any flames.

- Do not allow any accessories or electric cables to contact the hot parts of the appliance.



Warning! Hot surfaces! Risk of burns!

- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Warning! Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- Never move racks or pans when they are hot. Wait until they cool.

Safety Advices



IMPORTANT!

Always switch off the electricity supply at the mains during installation and maintenance.

General Information

- This appliance is designed for domestic household use and can be built into a standard kitchen cabinet or housing unit.
- **IMPORTANT:** The adjacent furniture or housing and all materials used in the installation must be able to withstand a minimum temperature of 85°C above the ambient temperature of the room it is located in, whilst in use.
- Certain types of vinyl or laminate kitchen furniture are particularly prone

to heat damage or discolouration at temperatures below the guidelines given above.

- The appliance surfaces will become hot during use and retain heat after operation.
- Any damage caused by the non-compliance of temperature tolerance of oven during installation or by the too close distance between the furniture and the oven will be borne by the owner.

Installation

- The oven must be installed in accordance with the installation instructions and all measurements must be followed.
- All installation work must be carried out by a competent person or qualified electrician.

The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

- Regarding the instructions for the installation of the accessories, replacement of the bulb, please refer to below paragraphs of this manual.
- Regarding the instructions for the installation of the oven and connection to power supply, please refer to below paragraphs of this manual.

Children

- Please dispose of the packaging material carefully. Packaging material can be dangerous to children.
- Make sure to keep children away from the appliance, children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. It might be

dangerous to allow the children to touch the appliance.

- Under the pyrolytic self-cleaning mode, the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away.

General Safety

- Do not place heavy objects on the oven door or lean them on the oven door when it is open, as it may cause damages to the oven door hinges.
- Do not place those baked hot oil or fat unattended on unattended areas, as it will be a fire risk.
- Do not place pans or baking trays directly on the base of the oven cavity, even if aluminum foil is placed below them.
- Do not allow cable or plug to come into contact with the heating areas of

appliance.

- Do not install the appliance next to curtains or soft furnishings.
- Do not attempt to lift or move cooking appliances by using the oven door or handle, as this may cause damage to the appliance or result in injury to the person lifting the appliance.

Electrical safety

- 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.
- The appliance must be placed in such a way, that the power supply is accessible at all times.
- Before connecting the appliance to the power supply, check that the power supply voltage and current rating

corresponds with the power supply details shown on the appliance rating label.

- Never use a damaged appliance! Disconnect the appliance from the power source and contact your supplier if it is damaged.
- Danger of electric shock! Do not attempt to repair the appliance yourself. In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.
- To avoid damaging the cord, do not squeeze, bend or chafe it on sharp edges. Keep it away from hot surfaces and open flames as well.
- Lay out the cord in such a way that no unintentional pulling or tripping over it is possible.
- Do not open the appliance casing under any circumstances. Do not insert any foreign objects into the inside of the casing.
- Never use accessories which are not

recommended by the manufacturer. They could pose a safety risk to the user and might damage the appliance. Only use original parts and accessories.

- Keep the appliance away from any hot surfaces and open flames. Always operate the appliance on a level, stable, clean and dry surface. Protect the appliance against heat, dust, direct sunlight, moisture, dripping and splashing water.

- Do not place objects with open flames, e.g. candles, on top of or beside the appliance.

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

- The fixed wiring for applicant shall have an all-pole disconnection device. If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- Disconnection incorporated in the fixed wiring is in accordance with AS/NZS 3000.



Safety:

Attention, the glass is an extremely fragile.

Always wear gloves when handling.

For your safety, this product is made of tempered glass. This type of glass is highly resistant but has the feature to retain the "memory" of shocks.

Therefore, it should handle the product with the greatest care to avoid shocks and twists, especially during installation.

Avoid installing this type of product in areas where it would be highly exposed to shocks.

Do not let children play with the product.

Do not stick adhesive film on the glass surface. In case of breakage, it would generate large pieces that could be dangerous

1. INTRODUCTION

- Read this manual carefully before assembling, installing or using the appliance. It contains important information for your safety as well as operating and maintenance advices.
- Observe all safety instructions to avoid damage through improper assembly, installation or use! Follow all warnings on the appliance.
- Keep this manual for future use.

Electrical connection



Danger of electric shock!

Any electrical installation must be carried out by an authorised professional.

- All fittings must be installed by a competent person in accordance with local regulations. If in doubt, consult a qualified electrician.
- Important! Always switch off the electricity supply at the mains during installation and maintenance. We recommend that the fuse is withdrawn or circuit breaker switched off at the distribution board whilst work is in progress.
- This product must be earthed – if no earth feed wire is available, consult an electrician.
- Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in

accordance with the wiring rules.

To achieve this install appropriate switched fused connection unit.

- Note! A switched fused connection unit having a contact separation of at least 3mm in all poles should be connected in fixed wiring.
- Connect the incoming positive, neutral and earth cables to the terminals of the switched fused connection unit. Ensure connections are tight.
- The spur outlet must still be accessible even when your oven is located in its housing to enable the appliance to be disconnected from the mains supply.

Warnings

- A steam cleaner is not to be used.

- Warning: Accessible parts may become hot during use. Young children should kept well away when in use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or metal scrapers to clean the oven door glass as this can scratch the surface, which may result in the oven glass shattering.

Cleaning

- Always disconnect the power supply prior to cleaning the appliance. If the switched fused connection unit is difficult to reach, shut off the power supply by using the corresponding circuit breaker at the distribution board.
- Clean the appliance thoroughly before first use. The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

- Never clean the oven surfaces by steam cleaning.
- The oven cavity should only be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
- Any stains that may appear on the bottom of the oven will have originated from food splashes or spilt food, these splashes occur during the cooking process. These could possibly be a result of the food being cooked at an excessively high temperature or being placed in cookware that is too small.
- You should select a cooking temperature and function that is appropriate for the food that you are cooking. You should also ensure that the food is placed in an adequately sized dish and that you use the drip tray where appropriate.
- **Warning!** Do not use abrasive products to clean the glass door panel to avoid

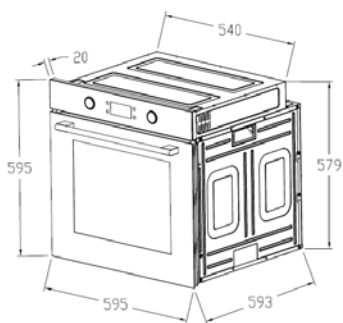
scratching it. Otherwise, severe failure might happen to the appliance.

- Excess spillage must be removed before cleaning and take out all your accessories.

2. INTENDED USE

- This appliance is only suitable for cooking food. Do not use it for other purposes, i.e. for storage purposes. Otherwise, it might lead to damage to the appliance or personal injury.

SPECIFICATIONS



Dimensions

Height: 595 mm

Width: 595 mm

Depth: 593 mm

Electrical details

Rated Voltage:

220-240 ~ 50-60 Hz

Max Rated Inputs:

3150W

Mains Supply Lead:

3 x 1.5mm²

Oven Light Bulb:

25 W/300°C screw type
pigmy

CONTROL PANEL

Button icon instruction



Pic 1: Buttons diagram

K1: Reminder/parameter switch (temperature/time)

K2: Clock/ reservation

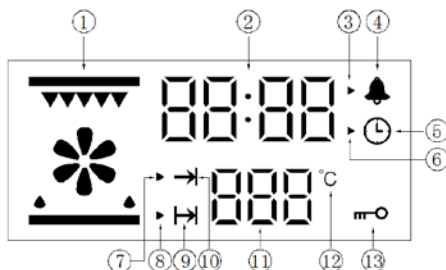
K3: Start-up

K4: Pause/ cancel

KB1: Plus/minus (cooking function)

KB2: Plus/minus (temperature/time)

Display section



Pic 2: Display screen icon

Display screen icon instruction

1. Function icon

2. Display the time value

3. Reminder time setting icon

4. Reminder time icon

5. System time icon

6. System time setting icon

7. Work parameter setting icon (time and temperature)

8. Cooking end time setting icon

9. Reservation function

10. Oven working icon

12. Unit of degree Celsius °C

11. Display the temperature value

13. Lock function

Function icon instruction

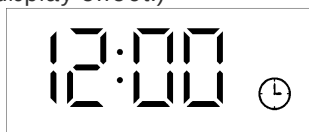
Icon	Function	Icon	Function
	Top outer heat element		Top inner heat element
	Heating fan (Defrost)		Bottom heat element

PROGRAM AND PRODUCTION FUNCTIONS

1. Power on

Connect your appliance to the mains supply, all indicator lights of the display board will light up for 1second and then enter the clock setting state. Default time show 12:00, hour “12” flashes, the system clock setting icon “▶” flashes, and the system clock icon “⌚” is always on. The clock can be input at this time, refer to clock setting requirement for details.

- After 10 seconds without any operation and the oven will enter to adjust minute automatically.
- Within 10 seconds without any operation when adjusting minute, the oven will enter standby mode automatically.
- Under the standby mode, the display always shows system time.(Refer to picture 3 for the display effect.)



Pic 3: Initial standby mode

When the oven is powered on, the oven door lock will start to self-inspection. During the self-inspection, the door lock will run back and forth automatically. If there is no abnormal alarm within 20 seconds, then self-inspection is completed. Or if it shows fault code “E-3” during the self-inspection, please refer to protection function for problem analysis, you can touch “” to cancel the fault code and return to standby mode.

2. Time setting

In the standby mode, touching the “” button once to enter the system clock setting state. At this time, the hour value of the clock and the setting icon “▶” flash (1s/1 time) and the hour is set by rotating the switch KB2. (0~23~0 is recyclable)

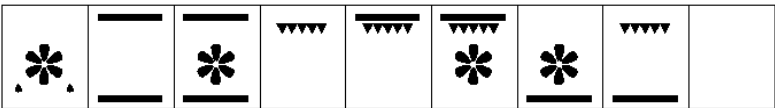


Pic 4: Hour and minute adjustment display effect

- After adjusting the hours, re-touch “” to switch to minute adjustment. Minute value and the setting icon “▶” flash at this time, you can set minute time by rotating programming switch KB2.(0~59~0 recyclable)
- After adjusting the minutes, re-touch the “” to confirm, clock setting accomplished. And at this time, the clock setting icon “▶” goes out and the second icon “: ” flashes (1s/1 time).
- When the hour and minute are set, the system clock setting icon “▶” flashes and the system clock icon “” is always on. After confirming, the setting icon “▶” is off and the system clock icon “” continues to be displayed. In the hour setting, if you do not touch the “” button to confirm within 10 seconds, it will automatically switch to the minute setting. If the “” button is not confirmed within 10 seconds after the clock setting is completed, the system defaults to complete the clock setting and automatically returns to the standby state. If the clock is not set within 20 seconds after power-on, the system default clock is 12:00 and enters standby state. If the power is turned off, the clock will be reset.
- In the standby state, only the system clock is displayed.

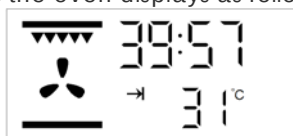
3. The choices of function

- Under standby status, switch different functions by rotating the programming switch KB1 in turn, refer to picture 5 for the order. (Non-recyclable, oven function will remember the last operation)



Pic 5: Oven function mode

- When selecting the function, the clock position shows the default cooking time of the corresponding function (it will show “Eco” under Eco mode), the temperature position shows the default temperature of the corresponding function. For temperature adjustable function mode, temperature place will display default temperature value of corresponding function and flash, temperature icon “°C” will flash, and the working parameter setting icon “▶” flash as well as the oven working icon “→” is always on. You can rotate the programming switch KB2 to set the cooking temperature. If temperature is not adjustable for that function level, the default clock value and the working parameter setting icon “▶” flash as well as the oven working icon “→” is always on.
- For temperature adjustable function mode, after the cooking temperature is set, touch “□” to switch to cooking time adjustment, display screen clock place will display default cooking time of corresponding function and flash, the working parameter setting icon “▶” flash and working time icon “→” is always on, you can rotate programming switch KB2 to set the cooking time at this time.
- For temperature is not adjustable function mode, you can set the cooking time directly.
Please refer to the above for detailed operation.
- If the cooking time and temperature are not set, or not touching “□” within 10 seconds of completion, the system automatically returns to standby status. (The cooking functions table are attached behind.)
- Under working status the oven displays as followings:



Pic 6: Working status display effect

- Oven display when working: “→” cooking time icon will display, clock place will display cooking countdown time, corresponding selection menu display, and the temperature position displays the real-time cavity temperature.



Note:

- (1) Normal function cooking time setting range is 0 minutes to 10 hours.
- (2) When the cooking time is set to 0 minutes, if the button “□” is touched at this time, the oven will not work and the system will automatically return to the standby state.

- When the cooking time is set to 0 minutes, if the reservation function setting is performed at this time, after setting the reservation time, touch the button “”, the oven will not make a reservation, and the system will automatically return to the standby state.
- When the cooking time or cooking temperature setting are finished, press “” button to start the oven and corresponding icon stop flashing. After the oven starts working, the cooking time begin to countdown by second.
- Cooking note: When cavity temperature is close to set temperature, oven will prompt for 2 seconds. If cooking time countdown to 0, oven will stop cooking (exhaust fan will continue to work), and the system return to standby status automatically. Buzzer will continuously prompt for 5 minutes(1s/time), exhaust fan will stop working after cavity temperature is below 100℃.
- Temperature display range: not lower than 30℃, display Lo℃ when lower than 30℃.

4. Reservation function

- After setting cooking time and temperature and before touching “” to start-up, touch “” to enter to cooking end time(reservation function) setting (default end time=system time +set cooking time), cooking end time icon “” will flash(1s/ time) , the reservation function icon “” is always on and the hour value of the clock position flashes at this time, rotating programming switch KB2 to set the hour. After the hour time setting is completed, touch “” again to enter the minute time setting. At this time, the minute value of clock position flashes, and the minute time can be set by rotating programming switch KB2.(You can use the “” to switch hour and minute settings circularly.)After cooking end time setting completed, touch “” to start, oven will enter reservation status.
- The longest reservation time is 24 hours.
- Under reservation status the display screen will display as picture 7. All elements and motors will not work at this time.



Pic 7: Reservation status display effect

- Reservation status display: “→” reservation icon will display, “🕒” system clock icon will display, clock position will display system time, the selected menu will display, temperature position will display setting or default cooking temperature.
- If more than 10 seconds not confirmed during setting reservation function, the oven will automatically return to standby state.
- Under reservation status, you can touch “🕒” to query the cooking start time (cooking start time=cooking end time-cooking time).
- If you need to cancel the reservation setting under reservation status, you can touch “🕒” to cancel it and oven will enter to standby mode.

5. Pyrolytic self-cleaning mode

- You can switch to pyrolytic self-cleaning mode by rotating programming switch KB1. The default temperature of this mode is not adjustable, default working time is 1.5 hours. You can rotate KB2 to adjust the working time, adjustable working time range is min. 1.5 hours and max. 2.5 hours.
- After selecting the pyrolytic self-cleaning mode and setting working time, touch “▶” to start working. At this time, “→” icon will display, door lock will be activated, door lock icon “🔒” will always display, indicating that the oven door has been locked and pyrolytic self-cleaning mode starts, touch “🕒” button can pause or cancel the function.
- After the self-cleaning function is confirmed and started, clock position shows working countdown time, temperature position shows “P30”. Oven lamp cannot be used after pyrolytic self-cleaning mode is activated.
- After start self-cleaning, door lock function will be activated automatically, the oven door will be locked and self-cleaning process starts. After self-cleaning process starts, if the display screen shows fault code “E-3”, please refer to protection function for problem analysis. You can touch “🕒” to cancel the fault code and return to standby mode. After clear the fault code, reset self-cleaning function, and touch “▶” again to start.

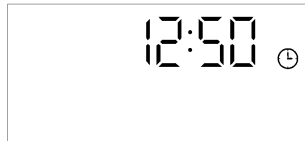
6. Door lock function

6.1 Door lock display: When self-cleaning process is completed, oven will enter standby mode. When oven cavity temperature is higher than 300℃, display screen will display door lock icon “🔒” (display effect refer to

picture 8.) Door lock will be relieved automatically when cavity temperature is lower than 280°C, door lock icon “” on the display screen will extinguish at this time.(Refer to picture 9 for display effect.)



Pic 8: Door lock activated display effect under standby status



Pic 9: Door lock relieved display effect under standby status

6.2 Door lock is activated: oven will be locked under following status:

- Among all function mode(except for defrost mode),door lock will automatically be activated when oven cavity temperature is higher than 300°C.
- During self-cleaning process, door lock will be activated.
- When oven is under standby mode, and temperature sensor is open-circuit or short circuit, door lock will be activated and cooling fan still works, display effect will be as picture 8 shown.

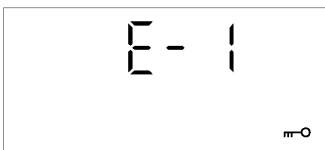
6.3 Door lock is relieved: oven will be unlocked meeting the following requirements:

- When self-cleaning process is completed or paused, oven door lock will automatically be relieved only when oven cavity temperature drops to below 280°C.If electricity is cut off during self-cleaning process, oven door will be unlocked only after power on again. (Note: Even if power on again, oven door will be automatically unlocked only when cavity temperature is below 280°C.)
- During other function mode working, if oven temperature is abnormal, the oven door will be relieved only when cavity temperature is below 280°C.

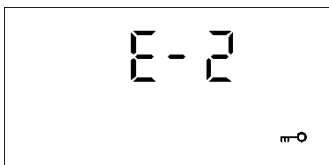
6.4 Forced unlocking: In the case of oven lock, you can press and hold the “K2+K4” button to unlock in the oven standby state. When you hear the sound “Di” the door lock is forced unlock, the door lock icon will be extinguished. The door can be opened and door lock function is disabled.

 **Note:** After the oven door lock is forcibly unlocked, the oven must be powered off and re-powered. The door lock will be self-tested after the power-on process, and the oven can be used normally after self-test.

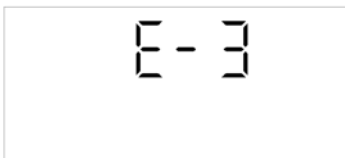
7. Protection function

7.1 Display will show E-1 if sensor is short circuit or open circuit under cooking mode, buzzer will continuously prompt for 10 times (1s/time), refer to display effect 10. Oven will be locked at this time, touch “A rectangular digital display screen showing the error code 'E-1' in large, black, seven-segment font. In the bottom right corner, there is a small icon of a door with a lock symbol.

Pic 10: Sensor abnormal alarm display effect

7.2 When the temperature $<35^{\circ}\text{C}$ after 5 minutes of heating (except for defrost mode and Eco mode), it means the heating element have a problem, display will show E-2, buzzer will continuously prompt for 10 times (1s/time), refer to display effect shown as pic 11. Touch “A rectangular digital display screen showing the error code 'E-2' in large, black, seven-segment font. In the bottom right corner, there is a small icon of a door with a lock symbol.

Pic 11: Heat element abnormal alarm display effect

7.3 During self-cleaning process, if display screen shows fault code “E-3” when door is locked into place, it means door lock or detection circuit is faulty. When the fault code appears, the buzzer will continuously prompt for 10 times (1s/time), display effect as below pic 12). Touch “A rectangular digital display screen showing the error code 'E-3' in large, black, seven-segment font. In the bottom right corner, there is a small icon of a door with a lock symbol.

Pic 12: Door lock abnormal alarm display effect

7.4 In any state, when the power board cannot receive valid communication data from the display board for 20 seconds, the power board automatically turns off all loads, and the display board displays "E-5". When the display board cannot receive valid communication data from the power board for 20 seconds, the display board sends data to close all loads, and the display board displays "E-6".

Error code	Description	Reason
E-1	Open or shorted sensor	Sensor or detection circuit failure
E-2	Sensor failure	Sensor or heating element failure
E-3	Door lock failure	Door lock or detection circuit failure
E-4	MCU Register failure	MCU failure
E-5	The power board cannot receive the effective communication data from the display board for 20 seconds, and the power board automatically turns off all loads.	Communication line failure
E-6	The display board cannot receive valid communication data from the power board for 20 seconds, and the display board sends data to turn off the load.	Communication line failure
E-7	High temperature protection occurs, and the load is turned off within 10 seconds.	Defective sensor or heating element drive circuit

8. Enquiry function

- (4) Under barbecue state, touch “” button once can query system time, the clock position shows the current time of the system, second icon will flash. Re-touch “” button or 10s later automatically return to the barbecue time display.
- (5) After the reminder time setting is completed, and the oven in the reservation or barbecue state, touch “” can query the alarm remaining countdown. Re-touch “” button or 10s later automatically return to its original state. You can query the remaining alarm time and reset the alarm time under standby state. When the alarm countdown time is less than 1 minute, the clock position shows 0: 00.

- (6) In the reservation status, first touch of the “” can query the cooking start time, the clock position shows the cooking start time, clock value flashes. Re-touch “” button or 10s later automatically return to the system time display.

9. Reminder function

Touch “” button under standby state to enter to reminder function setting, at this time the clock position hour value will flash, minute value will long lit. The reminder time setting icon “” flashes, the reminder time icon “” is always on.

- (5) Rotate programming switch KB2 to set the hour, at this time the hour value is always bright, the value setting range is 0-23;
- (6) Touch “” button again, minute value flashes, and hour value keeps bright;
- (7) Rotate programming switch KB2 to set the minute, at this time the value of the minute is always bright, the setting range is 0-59;
- (8) When the alarm time is set, you can touch “” for confirmation. At this time, the display shows the system time, the reminder time setting icon “” goes out, the second icon “” flashes, the “” is always on, and the reminder time starts to count down in seconds. When the time countdown is 00:00, buzzer will sound for 1 minute (1s/time), and the reminder time icon “” is always flashing (1s/time), then press any button to stop flashing.

 Note:

- (4) During setup, second icon “” and alarm clock icon “” will always bright.
- (5) During setup, touch “” button will cancel the current reminder time setting and return to standby state.
- (6) If a reminder function has been set, then reminder icon “” should always be displayed when the menu is working, and the reminder time can be queried.

10. Start/pause/cancel function

- After setting up the cooking function, touch “” button to start working; if touching “” button when the cooking is suspended, you can restart the work.
- During oven cooking, touch “” button once can pause the cooking, temperature and time will flash display, oven working icon “” flashes, function icon is always on; Touch “” button again will cancel current

cooking.

- When setting system time, press “

11. Other instructions

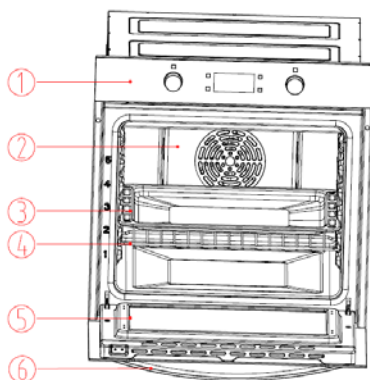
- (1) Button sound
- (2) Sound for touching the button
- (3) Alarm sound: Heating element faulty sound, sensor fault sound;
- (4) Prompt sound: The temperature reaches the set value, the cooking time counts down to 0, and the alarm time counts down to 0.

- The required cooking mode is selected using the multi-functional control button. The functions that may be selected are:

Function 1		Defrost mode: The fan runs without heat to reduce the defrosting time of frozen foods. The time required to defrost the food will depend on the room temperature, the quantity and type of food. Always check food packaging for the defrosting instructions.
Function 2		Conventional oven (top outer and lower element) mode: This method of cooking provides traditional cooking, with heat from the top and lower elements. This function is suitable for roasting and baking on one shelf only.
Function 3		Conventional grill mode: This method of cooking is a conventional cooking method, the oven heat from top element to lower element, and the fan helps to circulate the heat to achieve an even baking result. This function is suitable for roasting and baking on one shelf only.
Function 4		Half grill mode: This method of cooking utilizes the inner part only of the top element, which directs heat downwards onto the food. This function is suitable for grilling small portions of bacon, toast and meat etc.

Function 5		Full grill mode: This method of cooking utilizes the inner and outer parts of the top element, which directs heat downwards onto the food. This function is suitable for grilling medium or large portions of sausages, bacon, steaks, fish etc.
Function 6		Fan heating and grill mode: This mode by using top heat element and fan together, to let the inner heating circulate quickly. It is suitable for needing bake food quickly and locking the inner moisture of food, such as beefsteak, hamburger, and some vegetables.
Function 7		Fan and bottom element mode: This method of cooking utilizes the bottom element in conjunction with the fan, which helps to circulate the heat quickly. This function is suitable for food needing to heat bottom ,for example pizza etc.
Function 8		Energy saving grilling mode: This method of cooking uses the top inner ring and the bottom heating element to control the temperature, making the grilling more energy saving, mainly suitable for large food, oven temperature rises slowly, the heat fully penetrates and the excess heat consumption is reduced.
Function 9		Self-cleaning mode(the display will show “PCH”): 1. Before use of the self-cleaning function, all the accessories such as the wire rack, oven pan and side shelves must be taken out of the oven, otherwise the high temperature will damage the fittings. 2. When the temperature of the cavity reaches the high temperature of carbonization, the grease and food residue will be carbonized for easy cleaning.
Note: C. The exhaust motor works at low speed under the Function1 - Function 7 state and ECO function, and the exhaust motor stops working when the cavity temperature is lower than 100℃ in the standby state. D. Under any function, if the cavity temperature is higher than 300℃, the exhaust motor will work at high speed.		

Accessories



1、 Control panel

2、 Fan motor (behind steel plate)

3、 Oven tray

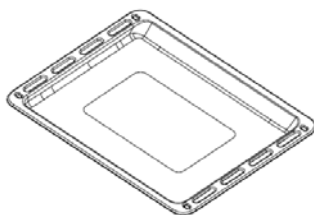
4、 Wire rack

5、 Door

6、 Handle

Oven tray

For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. It can also be used to catch dripping fat when you are grilling directly on the wire rack.



Wire rack

Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



BEFORE USING THE OVEN FOR THE FIRST TIME

Heating up the oven

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. An hour of Top/bottom heating at 250°C is ideal for this purpose. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment.

1. Use the function selector to set Top/bottom heating.
2. Set the temperature selector to 240°C. After an hour, switch off the oven. To do so, turn the function selector to the off position.

Cleaning the accessories

Before you use the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft dish cloth.

Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

1. Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
2. While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
3. Do not open the door of the oven frequently during cooking.
4. Try to cook more than one dish in the oven at the same time, whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire grill.
5. Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
6. You can save energy by switching off your oven a few minutes before the cooking time. Do not open the oven door.
7. Defrost frozen dishes before cooking them.

HOW TO OPERATE THE OVEN

General information on baking, roasting and grilling

Risk of scalding by hot steam! Take care when opening the oven door as steam may escape.

Tips for baking

1. Use non-stick coated appropriate metal plates or aluminium containers or heat-resistant silicone moulds.
2. Make best use of the space on the rack.
3. It is recommended to place the baking mould in the middle of the rack.
4. Keep the oven door closed.

Tips for roasting

1. Seasoning with lemon juice and black pepper will improve the cooking performance when cooking a whole chicken, turkey or a large piece of meat.
2. Meat with bones takes about 15 to 30 minutes longer before it is cooked than a roast of the same size without bones.
3. You should calculate about 4 to 5 minutes cooking time per centimetre height of the meat.
4. Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
5. Fish in a fire-resistant dish should be placed on the rack at the medium or lower level.

Tips for grilling

Grilling is ideal for cooking meat, fish and poultry and will achieve a nice brown surface without it drying out too much. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with a high water content such as tomatoes and onions.

BAKING AND GRILLING TIPS

Baking tips

1. How to establish whether sponge cake is baked through.
Approximately 10 minutes before the end of the baking time specified in the recipe, stick a cocktail stick into the cake at the highest point. If the cocktail stick comes out clean, the cake is ready.

2. The cake collapses. Use less fluid next time or set the oven temperature 10 degrees lower. Observe the specified mixing times in the recipe.
3. The cake has risen in the middle but is lower around the edge. Do not grease the sides of the spring form cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife.
4. The cake goes too dark on top. Place it lower in the oven, select a lower temperature and bake the cake for a little longer.
5. The cake is too dry. When it is done, make small holes in the cake using a cocktail stick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic beverage over it. Next time, select a temperature 10 degree higher and reduce the baking time.
6. The bread or cake (e.g. cheesecake) looks good, but is soggy on the inside (sticky, streaked with water). Use slightly less fluid next time and bake for slightly longer at a lower temperature. For cakes with a moist topping, bake the base first. Sprinkle it with almonds or bread crumbs and then place the topping on top. Please follow the recipe and baking times.
7. The cake is unevenly browned. Select a slightly lower temperature to ensure that the cake is baked more evenly. Bake delicate pastries on one level using Top/bottom heating. Protruding greaseproof paper can affect the air circulation. For this reason, always cut greaseproof paper to fit the baking tray.
8. The bottom of a fruit cake is too light. Place the cake one level lower the next time.
9. The fruit juice overflows. Next time, use the deeper universal pan, if you have one.
10. Small baked items made out of yeast dough stick to one another when baking. There should be a gap of approx. 2 cm around each item. This gives enough space for the baked items to expand well and turn brown on all sides.
11. You were baking on several levels. The items on the top baking tray are darker than that on the bottom baking tray. Always use 3D hot air to bake on more than one level. Baking trays that are placed in the oven at the same time will not necessarily be ready at the same time.
12. Condensation forms when you bake moist cakes. Baking may result in the formation of water vapor, which escapes above the door. The steam may settle and form water droplets on the control panel or on the fronts of adjacent units. This is natural process.

Grilling tips

1. When grilling, preheat the oven for approx. 4 minutes, before placing the food into the cooking compartment. Always grill with the oven door closed.
2. As far as possible, the pieces of food you are grilling should be of equal thickness. This will allow them to brown evenly and remain succulent and juicy.
3. Turn the food you are grilling after 2/3 of the time.
4. Do not add salt to steaks until they have been grilled.
5. Add in a little liquid if the meat is lean. Cover the base of the ovenware with approx. 1/2 cm of liquid.
6. Add liquid generously for pot roasts. Cover the base of the ovenware with approx. 1-2 cm of liquid.
7. Place the food to be grilled directly on the wire rack. If you are grilling a single piece, the best results are achieved by placing it in the centre of the wire rack. The universal pan should also be inserted at level 1. The meat juices are collected in the pan and the oven is kept cleaner.
8. When grilling, do not insert the baking tray or universal pan at level 4 or 5. The high heat distorts it and the cooking compartment can be damaged when removing it.
9. The grill element switches on and off continually. This is normal. The grill setting determines how frequently this will happen.
10. When the roast is ready, turn off the oven and allow it to rest for an additional 10 minutes. This allows better distribution of the meat juices.
11. For roast pork with a rind, score the rind in a crossways pattern, then lay the roast in the dish with the rind at the bottom.
12. Place whole poultry on the lower wire rack breast-side down. Turn after 2/3 of the specified time.
13. For duck or goose, pierce the skin on the underside of the wings. This allows the fat to run out.
14. Turn the pieces of fish after 2/3 of the time, whole fish does not have to be turned. Place the whole fish in the oven in its swimming position with its dorsal fin facing upwards. Placing half a potato or a small ovenproof container in the stomach cavity of the fish will make it more stable.
15. How to tell when the roast is ready. Use a meat thermometer (available from specialist shops) or carry out a "spoon test". Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.
16. The roast is too dark and the crackling is partly burnt. Check the shelf height and temperature.
17. The roast looks good but the juices are burnt. Next time, use a smaller roasting dish or add more liquid.

18. The roast looks good but the juices are too clear and watery. Next time, use a larger roasting dish and use less liquid.
19. Steam rises from the roast when basted. This is normal and due to the laws of physics. The majority of the steam escapes through the steam outlet. It may settle and form condensation on the cooler switch panel or on the fronts of adjacent units.

CLEANING AND MAINTENANCE



Cleaning operations must only be carried out when the oven is cool.

The appliance should be disconnected from your mains supply before commencing any cleaning process.

- The oven should be thoroughly cleaned before it is operated for the first time and after each use. This will avoid residual food stuffs becoming baked on the oven cavity. After residues have been baked on several times, they are far more difficult to remove.
- Never clean the oven surfaces by steam cleaning.
- The oven cavity should only be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
- Any stains that may appear on the bottom of the oven will have originated from food splashes or spilt food, these splashes occur during the cooking process. These could possibly be a result of the food being cooked at an excessively high temperature or being placed in cookware that is too small.
- You should select a cooking temperature and function that is appropriate for the food that you are cooking. You should also ensure that the food is placed in an adequately sized dish and that you use the drip tray where appropriate.

- Outer parts of the oven should only be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
- If you use any form of oven cleaner on your appliance, then you must check with the manufacturer of the cleaner that it is suitable for use on your appliance.
- **Any damage that is caused to the appliance by a cleaning product will not be fixed free of charge, even if the appliance is within the guarantee period.**

Cleaning the oven

No oven cleaner or any other special cleaning agent is required for cleaning the oven. It is recommended to wipe the oven with a damp cloth while it is still warm.

To clean the side walls and oven door

1. Take down left and right side-shelves, method is pushing the bottom of shelves and pull to sides at the same time, push up side shelves and rotate up to level, and pull out the rack.
2. Cleaning left and right sides, order of install is opposite to the order of take down.

Removing the door from the oven (Fig.1)

- To simplify cleaning the interior of the oven, the door can be removed.
- The process of removing the door is shown below:
- Full open the door.
- Fold up the right and left side of locking rod. (picture A)
- Close the door until reach to stop step, hold on both left and right sides of the door, then reclose the door, upward and downward and pull out the door.

- The process of installing the door is shown below:
- Accord to the opposite order of door disassembly.
- When install oven door, make sure both hinge plug into opening mouth directly.
- Both sides of hinge rabbet must bite up each other.
- When open the door, spread down locking rod (picture B)



If the door drop accidentally or hinges shut up suddenly, do not push your hand in hinges. Please call your after-sale department.

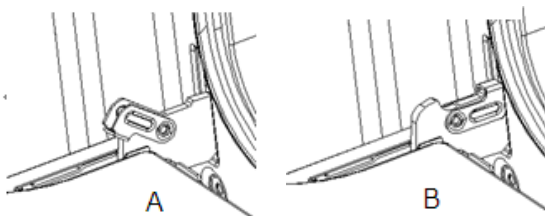


FIG.1

Cleaning the glass door (Fig.2-5)

- If possible, remove the oven door glass following the manufacture's instructions. Use warm water with a little detergent to clean the glass sections of the door.
 - Do not use abrasive products which could damage the glass. Remember that if the surface of the glass panel becomes scratched, it could cause a dangerous failure.
 - To simplify the cleaning, the inner glass panel can be taken out of the door. The method for removing the glass from the door is shown below. Install the glass use the opposite steps like removed.
- 1) Remove oven door, put it on a piece of cloth.



FIG.2

- 2) Remove the three screws using a cross screwdriver.



FIG.3

- 3) Lift up the enamel door and then push forward.

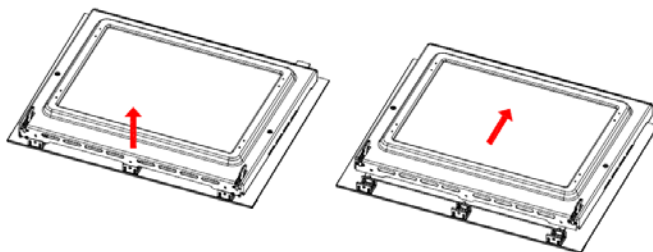


FIG.4

- 4) Flip the enamel door, remove the four screws using a cross screwdriver.

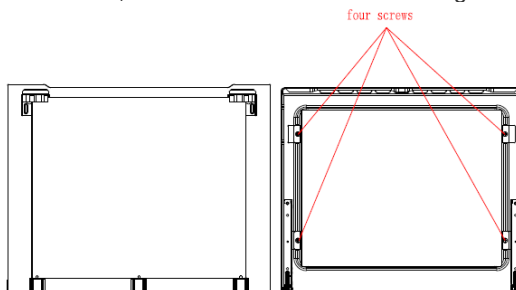


FIG.5

Notice! Dangerous!

If the glass has some scratches, it may lead to crack.

Don't use the glass spatula, acute and corrosive cleaning product or detergent to clean the glass.

Replacement of the oven light bulb (Fig.6)

Not covered by the appliance guarantee.

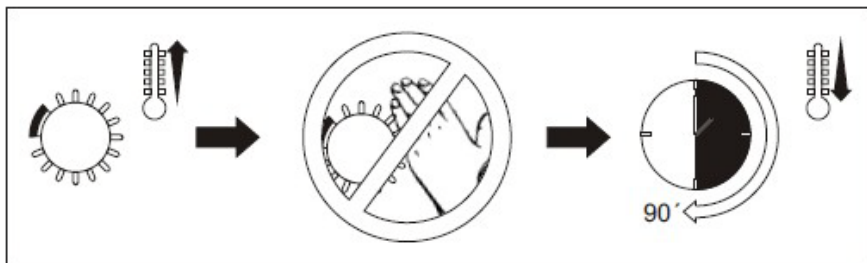


FIG.6



WARNING : Disconnect the appliance from the electricity supply, open the oven door remove the oven shelves.

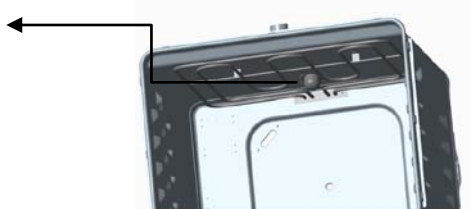
The oven has a light with the following characteristics:
25 W, 300 °C.

1. During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven
2. **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock
3. Remove the glass cover that protects the light bulb by turning it anti-clockwise.
4. Unscrew the old light bulb and dispose of it safely and ecologically.

Note:

The glass cover may be tight and, therefore, may need a grip to release it.

**BULB and
BULB PROTECTOR**



ELECTRICAL INSTALLATION



The installation must be carried out by a suitably qualified person, in accordance with the current version of the following.

Before connecting the appliance, make sure that the supply voltage marked on the Rating Plate corresponds with your mains supply voltage.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

- Our company shall not be held responsible for any damage caused by using the appliance without an earthed socket. Risk of electric shock,

short circuit or fire by unprofessional installation! The appliance may be connected to the mains supply only by an authorized qualified person and the appliance is only guaranteed after correct installation.

- Risk of electric shock, short circuit or fire by damage of the mains lead! The mains lead must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the appliance. If the mains lead is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.
- The mains supply must correspond to be data specified on the rating plate of the appliance. The appliance mains cable must correspond to the specifications and the power consumption.



Risk of electric shock!

Before starting any work on the electrical installation, please disconnect the appliance from the mains supply.

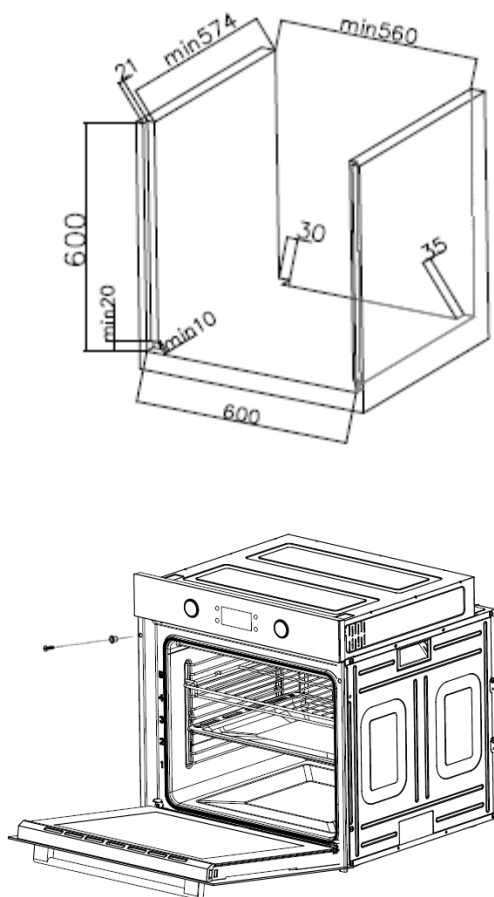
INSTALLATION NOTES

Before installation

The appliance should be installed built in the cabinet. It should be keep safety distance with appliance and the kitchen walls. Detail please check below picture. (Values in mm)

- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant(100°C minimum), and neighbouring unit fronts up to 70°C.
- Kitchen cabinets must be set level and fixed. A gap of 5 mm is required between the appliance and surrounding unit fronts.
- If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed between oven and drawer.

Check that the oven has been fixed securely in the housing. Fixing the oven into the cupboard is done using 2 screws. One in each corner of the oven door frame.



TROUBLESHOOTING

Fault	Cause	Solution
Oven isn't working	Interrupt electrical current	Check your kitchen light or other appliance if working on
	Breaker malfunction	Check if your breaker are working on
	Forgot to push the timer function	Reset the timer function
Lamp isn't coming on	Lamp have defectiveness	Change for a new lamp
	No electrical current	Check if the oven have electrical current
Oven stop working in a sudden during working	Power interrupt	Check your kitchen light or other appliance whether still working on
	Normal close thermostat protective	Check if the cool fan are working, if yes, need change for a new normal close thermostat
Oven not heating when operation	Not adjust the temperature controller	Set up the temperature
	If this model have timer, you may not set up the time	Set up the timer
	No power	Check the power box
	Heating element was damaged	Change for a new heating element
Water come out from the glass door when working	Door seal is blow-by	Change for a new door seal
	Hinge is not strong enough	Change for a new hinge



IMPORTANT: If your appliance appears not to be operating correctly, Please contact with dealer.

DO NOT ATTEMPT TO REPAIR THE APPLIANCE YOURSELF.

Information for domestic ovens

	Symbol	Value	Unit
Model identification	AF71BP	-	-
Type of oven	Build in Electric Oven	-	-
Mass of the appliance	M	33,5	Kg
Number of cavities	-	1	-
Heat source per cavity(electricity or gas)	Electricity	-	-
Volume per cavity	V	71	L
Energy consumption (electricity)required to heat a standardized load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity(electric final energy)	EC electric cavity	0,77	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity(electric final energy)	EC electric cavity	0,81-	kWh/cycle
Energy Efficiency Index per cavity	EEl cavity	90,9	-
Energy efficiency class	-	A	-

1kWh/cycle = 3.6MJ/ cycle

The measurement and calculation method of the above table was done in accordance with commission regulation (EU) No 65/2014 & 66/2014.

We decline liability for any damage or accident derived from any use of this product which is not in conformity with the instructions contained in this booklet.

ENVIRONMENTAL NOTE

ENVIRONMENTAL PROTECTION:



This product is marked with the symbol on the selective sorting of waste electronic equipment. This means that this product must not be disposed of with household waste but must be supported by a system of selective collection in accordance with Directive 2012/19/EU. It will then be recycled or dismantled to minimize impacts on the environment, electrical and electronic products are potentially dangerous for the environment and human health due to the presence of hazardous substances.

For more information, please contact your local or regional authorities.

Note :

- a. In order to reduce the environmental impact (e.g. energy use) of the cooking process, please be sure that your product is installed according to the user manual, keep the operation place ventilated, keep the extraction duct be direct and short as possible as it can be.
- b. For the product with manual operation mode, we suggest switch the motor off within 10 minutes after finishing the cooking process.
- c. Please be sure to dismantle related components according to the user manual when maintaining for non-destructive, protect the parts to make the re-installed work can be favoring and avoid damage.



Séparez les éléments avant de trier

BUT INTERNATIONAL
1 Avenue Spinoza
77184 Emerainville, France