FAR



FMC7326 BL

MANUEL D'INSTRUCTIONS

Nous vous remercions d'avoir choisi la qualité FAR. Ce produit a été créé par notre équipe de professionnels et selon la réglementation européenne en vigueur. Pour une meilleure utilisation de votre nouvel appareil, nous vous recommandons de lire attentivement ce manuel d'instructions et de le conserver pour toute référence ultérieure.

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité..... FR-2
Description du produit.....FR-16
Instructions d'installation FR-21
Instructions d'utilisation FR-26
Entretien et nettoyage.....FR-37
Dépannage..... FR-44
Spécifications techniques et énergétiques..... FR-46
Enlèvement des appareils ménagers usagés..... FR-47
SAV - Garantie..... FR-51

Consignes de sécurité

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- AVERTISSEMENT: En cours d'utilisation, l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds.
- Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à distance, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- Lorsque le dispositif de commande est réglé à une position plus élevée que pour les opérations normales de cuisson pour le nettoyage, les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal et il convient d'éloigner les enfants.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la façon d'installer correctement les étagères, référez-vous à la section ci-après de la notice.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
  - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels.

- les fermes et l’utilisation par les clients des hôtels, motels et autresenvironnements à caractèrerésidentiel;
- les environnements de type chambres d’hôtes;
- la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.

- MISE EN GARDE : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.
- NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- MISE EN GARDE : Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- MISE EN GARDE : S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.
- En ce qui concerne les informations pour l'installation, la manipulation, l'entretien et la mise au rebut de l’appareil, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.
- MISE EN GARDE : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.
- 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.

- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il convient de faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four/ le verre des couvercles à charnières de la table de cuisson (le cas échéant), ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.
- Les éclaboussures excessives doivent être enlevées avant le nettoyage.
  En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.
  En ce qui concerne les informations pour la méthode de remplacement des lampes d'éclairage, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.

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. Éteignez 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'incendie !

- 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 SÉCURITÉ

IMPORTANT!

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

- 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 encastrements 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.

Installation

- Le four doit être installé conformément aux instructions d'installation et l'ensemble des précautions doivent être 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 d'éviter une surchauffe.
- Pour les détails d'installation se référer à la partie d'installation du manuel d'utilisateur.
- En ce qui concerne les informations pour l'installation, la manipulation, l'entretien et la mise

au rebut de l’appareil, 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

- Sur la porte ouverte du four : Ne pas poser de charge lourde, s’assurer qu’aucun enfant ne puisse monter ni s’asseoir dessus.
- 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.

- 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.
- Évitez (harmonisation impératif) 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 de tous les pôles doit être prévu dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.
- Connectez les conducteurs des 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.
- Le four doit être mis hors tension avant de retirer la protection. La protection doit être remise en place conformément aux instructions après le nettoyage.
- Le changement de certaines pièces de votre appareil électro-ménager peut entraîner un danger.
- Assurez-vous de disposer de toutes les compétences requises et des outils nécessaires pour effectuer les opérations d'autoréparation en toute sécurité. Dans le cas contraire, faites appel à un professionnel agréé.

Nettoyage

- Déconnectez 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.
- Les éclaboussuresexcessives doivent être enlevés avant le nettoyage et sortir tous vos accessoires.

Attention! Lorsque vous utilisez la fonction d'autonettoyage, seul le plateau peut être placé dans le four.

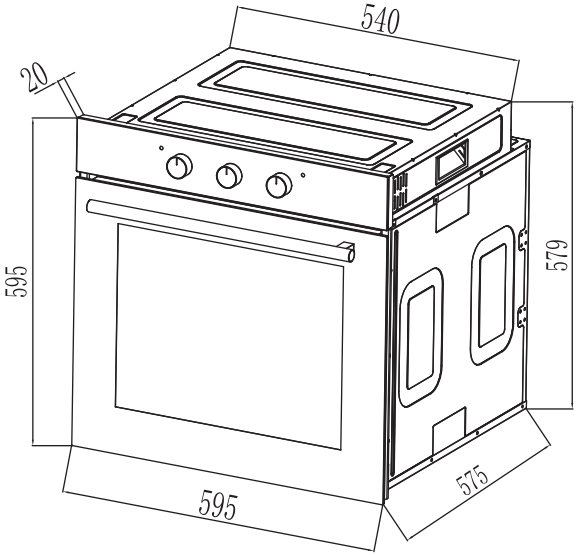
Le changement de certaines pièces de votre appareil électro-ménager peut entraîner un danger. Assurez-vous de disposer de toutes les compétences requises et des outils nécessaires pour effectuer les opérations d’autoréparation en toute sécurité. Dans le cas contraire, faites appel à un professionnel agréé.

2.UTILISATION PRÉVUE

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

Description du produit

Données techniques



Dimensions du produit :

Hauteur : 595 mm

Largeur : 595 mm

Profondeur : 575 mm

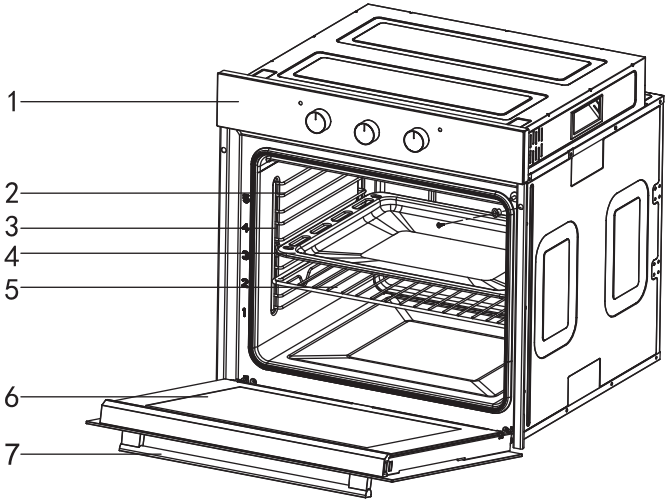
Informations électriques :

Tension nominale : 220-240 V ~ 50-60 Hz

Puissance d'entrée maximale : 2800 W

Fil d'alimentation : 3 x 1.5 mm²

Ampoule du four : 25 W/300°C type de vis pygmy

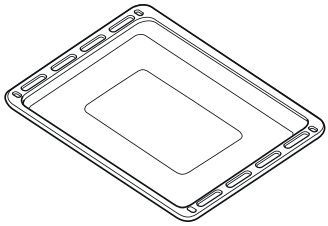


1. Panneau de commande
2. Grille de support latérale
3. Paroi catalytique
4. Lèchefrite
5. Grille métallique
6. Porte
7. Poignée

Les accessoires:

Lèchefrite

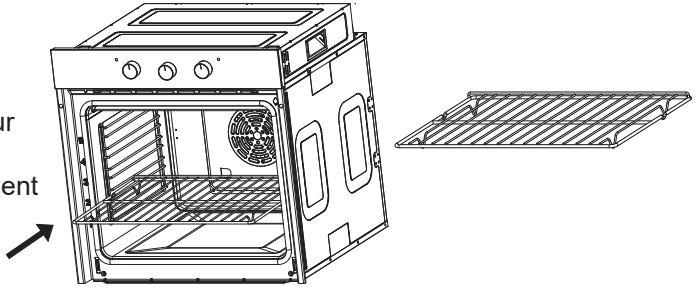
Pour gâteaux moelleux, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Cet accessoire peut également être utilisé pour attraper la graisse qui dégouline lorsque vous faites griller directement sur la grille.



Grille métallique

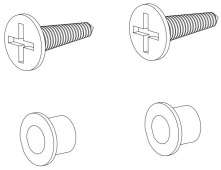
Utilisée pour le rôtissage et pour placer les aliments à cuire, rôtis ou cuits dans des plats en cocotte sur l'étagère souhaitée.

Mettez la grille dans le four dans le sens de la flèche. Puis insérez horizontalement jusqu'à ce qu'il soit fixé.



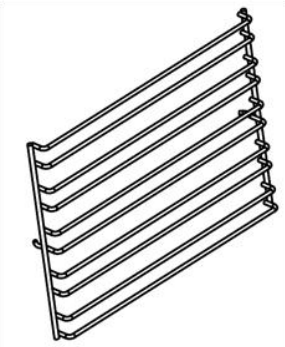
Vis et rondelle

2 vis et 2 rondelles, utilisés pour fixer le four.



Les repères ①②③④⑤ correspondent aux cinq hauteurs différentes proposées.
Pour les tablettes latérales amovibles, vous pouvez ajuster quatre positions de hauteur distinctes pour la cuisson des aliments.
Elles servent à poser les grilles et les plaques qui s'encastrent sur les côtés de la cavité du four. Pour la cuisson de plats volumineux, ces tablettes peuvent être retirées. La grille métallique peut alors être placée directement au fond du four, en utilisant les fonctions Gril, Grand Gril ou Grand Gril ventilé (avec ventilateur).

IMPORTANT : Lorsque vous placez des plats au fond du four, N'UTILISEZ PAS les fonctions utilisant la résistance inférieure (de base), afin d'éviter une concentration excessive de chaleur au fond de l'appareil (Valable uniquement pour certains modèles).



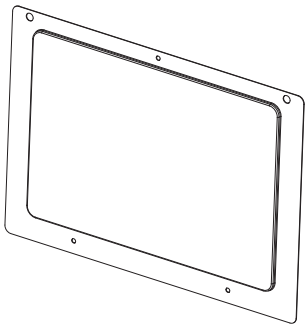
Plaque d’autonettoyage/paroi catalytique

Retrait de la paroi catalytique :

Avant de retirer la paroi catalytique, ôtez d’abord les grilles de support latérales de gauche et de droite (reportez-vous à la procédure Retrait et installation des grilles de support latérales). Une fois les grilles de support latérales retirées, tournez la vis du guide de grille dans le sens inverse des aiguilles d’une montre à l’aide d’un tournevis cruciforme. Tenez alors la paroi catalytique avec les mains et tirez-la pour la sortir.

Installation de la paroi catalytique :

Alignez le côté rainuré de la paroi catalytique avec la rainure correspondante sur la paroi de la cavité en veillant à également aligner les trous de vis. Insérez la vis dans le guide de grille et serrez-la à l’aide d’un tournevis cruciforme.



Instructions d’installation

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 dment 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 correspond 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.

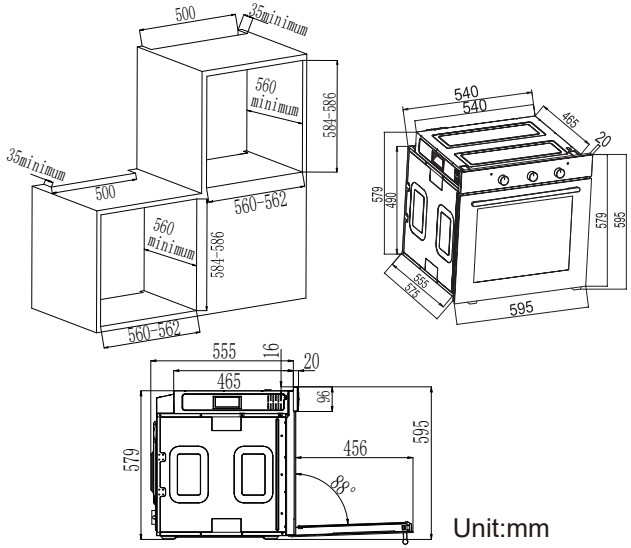


Risque de choc électrique!
Avant de commencer tout travail sur l'installation électrique, veuillez débrancher l'appareil du secteur.

Avant installation

L'appareil doit être intégré dans un meuble. Il doit être à distance de sécurité avec l'appareil et les murs de la cuisine. Pour plus d'informations, veuillez consulter l'image ci-dessous. (Valeurs en mm)

- ◇ Les surfaces, les stratifiés synthétiques et les adhésifs utilisés doivent être résistants à la chaleur (100℃ minimum), et les façades des unités voisines jusqu'à 70℃.
- ◇ Les armoires de cuisine doivent être placées de niveau et fixées. 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.



Unit:mm

Mode d'installation Installation et branchement
Risques de dommages matériels!

- La porte et/ou la poignée ne doivent pas être utilisées pour soulever ou déplacer l'appareil.

◇ Pour l'installation, l'appareil doit être branché conformément à toutes les réglementations locales relatives au gaz et/ou à l'électricité.

◇ Transportez l'appareil avec au moins de 2 personnes.

◇ Utilisez les fentes ou les poignées en fil situées des deux côtés pour déplacer l'appareil.



Connexion à l'alimentation électrique
Ce produit doit être mis à la terre !

◇ Le fabricant et le revendeur ne peuvent pas être tenus responsables de tout dommage causé par l'utilisation de l'appareil sans une prise de courant reliée à la terre. Risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie en cas d'installation non professionnelle !Le branchement de l'appareil au réseau électrique ne peut être effectué que par une personne qualifiée et autorisée. L'appareil n'est garanti qu'après une installation correcte.

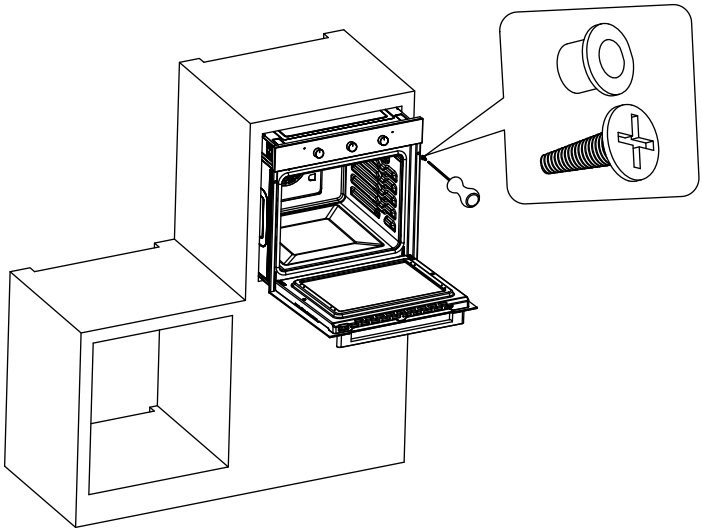
◇ Risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie en cas d'endommagement du câble d'alimentation ! Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou coincé, ni entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un électricien qualifié.

◇ L'alimentation électrique doit correspondre aux données indiquées 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 toute intervention sur l'installation électrique, veuillez débrancher l'appareil du réseau électrique.

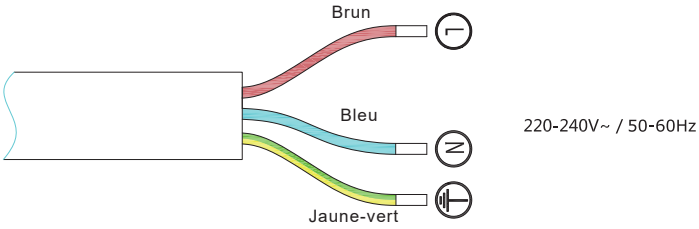
Installation

1. Faites glisser le four dans l'ouverture de l'armoire, alignez-le et fixez-le.
2. Fixez votre four à l'aide des 2 vis et rondelles comme indiqué sur la figure.



Vérification finale

1. Raccordez correctement l'appareil au réseau électrique et mettez-le sous tension.

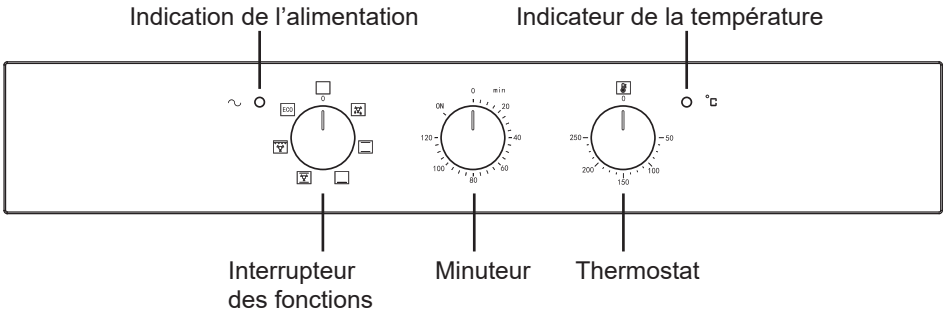


2. Vérifiez le fonctionnement.

Instructions d'utilisation

PANNEAU DE COMMANDE

Tableau de bord

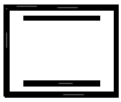


La fonction four

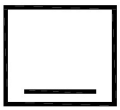
Cet appareil dispose de 6 fonctions de gril.



DÉGIVRAGE : Le ventilateur fonctionne sans chaleur pour réduire le temps de décongélation des aliments congelés. Le temps nécessaire à la décongélation des aliments dépend de la température ambiante, de la quantité et du type d'aliments.



FOUR CONVENTIONNEL (éléments supérieur et inférieur) : Ce mode de cuisson permet une cuisson traditionnelle, avec une chaleur provenant des éléments supérieur et inférieur. Cette fonction convient au rôtissage et à la cuisson sur une seule étagère.



L'ÉLÉMENT INFÉRIEUR : Ce mode de cuisson utilise conjointement l'élément inférieur. Cette fonction convient à la stérilisation et à la conservation des bocaux.



CUISSON INTENSIVE : Cette méthode de cuisson est une méthode de cuisson conventionnelle, le four chauffe de l'élément supérieur à l'élément inférieur et le ventilateur aide à faire circuler la chaleur pour obtenir un résultat de cuisson uniforme.



VENTILATEUR ET GRIL : Ce mode de cuisson utilise la résistance de voûte associée au ventilateur, ce qui permet d'obtenir une circulation rapide de la chaleur. Cette fonction est utile lorsque vous voulez faire dorer rapidement des aliments et « sceller » les jus, notamment pour les steaks, les hamburgers, certains légumes, etc.

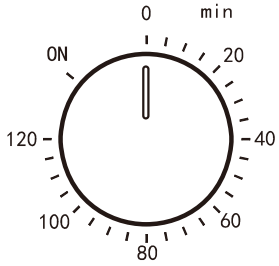


Mode gril à économie d'énergie : Cette méthode de cuisson utilise l'anneau extérieur supérieur et l'élément chauffant inférieur pour contrôler la température, ce qui rend le gril plus économe en énergie. Il convient principalement aux aliments de grande taille, la température du four augmente lentement, la chaleur pénètre complètement et la consommation de chaleur excessive est réduite.

Minuterie du four

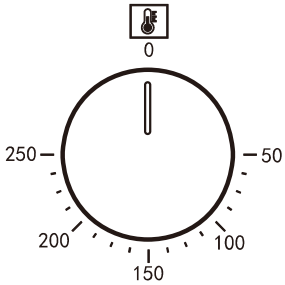
• Si vous n'avez pas besoin d'utiliser la minuterie du four, réglez la minuterie sur « ON », comme illustré sur le schéma, puis branchez l'appareil à la prise secteur.

• Si vous devez utiliser la minuterie, formulation correcte le bouton de la minuterie sur la durée souhaitée, entre 0 et 120 min, pour que le four s'arrête une fois le temps écoulé.



Espace avant correct attendu

Le bouton de réglage du thermostat permet de régler la température du four. Vous pouvez sélectionner une température comprise entre 50 et 250 °C. Le voyant de chauffage rouge s'allume lorsque l'élément chauffant est en fonctionnement.



AVANT D'UTILISER LE FOUR POUR LA PREMIÈRE FOIS

Chauffer le four
Pour éliminer l'odeur de votre nouvel appareil, chauffez le four lorsqu'il est vide et fermé. Une heure de chauffage Haut / Bas à 240 ℃ 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 ℃. 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. Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.

COMMENT UTILISER LE FOUR

Informations générales sur la cuisson, le rôtissage et les grillades
Risque de brûlure 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 un récipient 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 cuisiniez 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 en 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.

Entretien et nettoyage



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.

- 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.

- Ne jamais nettoyer les surfaces du four avec un nettoyeur à vapeur.
- 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 des ustensiles trop petits de cuisine.
- 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.
- Tout dommage à l'appareil causé par l'utilisation de produits de nettoyage inappropriés ne sera pas réparé gratuitement, même si l'appareil est toujours sous garantie.

Nettoyage du four

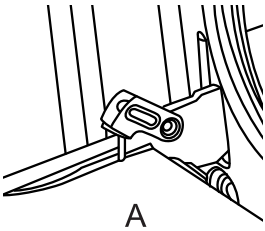
Aucun nettoyant pour four ou tout autre agent de nettoyage spécial n'est requis pour nettoyer le four. Il est recommandé d'essuyer le four avec un chiffon humide pendant qu'il est encore tiède.
Pour nettoyer les parois latérales et la porte du four.

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.

Détachement et fixation de la porte du four

La porte du four peut être détachée pour être nettoyée ou pour retirer les panneaux de porte.
Chaque charnière de porte est équipée d'une tige de verrouillage. Lorsqu'elle est fermée, la porte est fixée en place et ne peut pas être démontée. Si vous souhaitez retirer la porte, ouvrez la tige de verrouillage, la charnière sera bloquée et ne bougera pas.
Lorsque la charnière n'est pas verrouillée, elle se ferme soudainement avec une grande force .
Veillez à ce que la tige de verrouillage soit toujours fermée et assurez-vous qu'elle le soit lorsque vous retirez la porte.

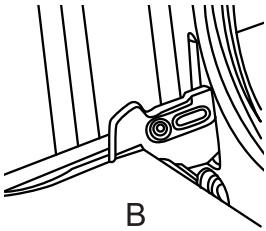
Retirer la porte


A

- Ouvrez complètement la porte.
- Relever les côtés droit et gauche de la tige de verrouillage. (image A)
- Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle atteigne la butée , tenez les côtés gauche et droit de la porte, puis refermez la porte, de haut en bas et tirez-la vers l'extérieur.

Installer la porte du four

Selon l'ordre inverse du démontage de la porte


B

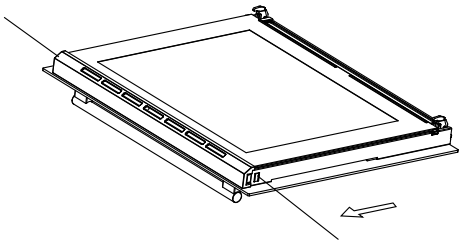
- Lors de l'installation de la porte du four, veillez à ce que les deux charnières s'insèrent directement dans l'ouverture.
- Les feuillures des deux côtés des charnières doivent s'emboîter l'une dans l'autre.
- Lors de l'ouverture de la porte, écarter la tige de verrouillage (image B).

⚠ Si les gouttes tombent accidentellement ou si les charnières se referment brusquement, n'introduisez pas votre main dans les charnières. Veuillez appeler votre service après-vente.

Démontage et installation du panneau de porte

Retirer

- Retirez la porte du four et posez-la sur un chiffon.
- Utilisez les deux mains pour appuyer sur le bouton du support de verre intérieur de la porte. Le support s'éjectera automatiquement.
- Retirez le verre intérieur et le verre intermédiaire.



Avis ! Dangereux !

Si le verre présente des rayures, il risque de se fissurer.
N'utilisez pas de spatule à verre, de produit de nettoyage abrasif et corrosif ou de détergent pour nettoyer le verre.

Installer

- Placer le verre intérieur dans la rainure de pression du verre.
- Alignez les côtés droit et gauche avec le logement de la carte et poussez la vitre à sa place.
- Fermer la porte du four.

Remplacement de l'ampoule du four (Fig. 6)
Non couvert par la garantie de l'appareil.

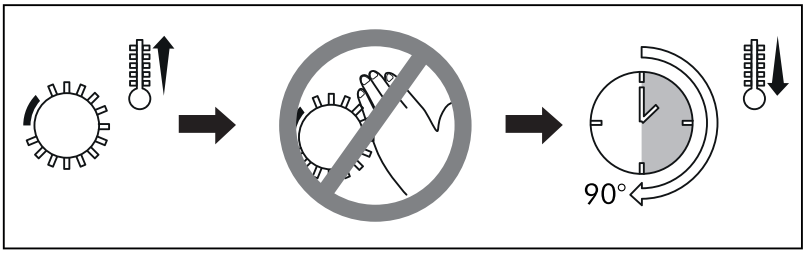


FIG. 6

AVERTISSEMENT : Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique, ouvrez la porte du four et retirez les étagères du four.
Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
La source lumineuse de ce produit peut être remplacée par l'utilisateur final.
Veuillez débrancher l'appareil avant toute opération de changement de source lumineuse. Il convient de retirer la source lumineuse à la fin de la vie utile du produit, le tri et le recyclage étant effectués séparément.

Ampoule haute température (300 °C) avec les paramètres suivants :

- Tension : 230 V ~
- Puissance : 25 W
- Filetage : G9



abat-jour lampe [lãp] base de lampe [baz də lãp]

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.

Problème de mise en forme

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

AMPOULE ET PROTECTEUR D'AMPOULE



Dépannage

Problème	Cause	Solution
Le four ne fonctionne pas	Plus de courant électrique	Vérifiez la lumière de la cuisine et si les appareils fonctionnent
	Dysfonctionnement de disjoncteur	Vérifiez si votre disjoncteur fonctionne ou pas
	Oublier d'activer la fonction minuterie	Remettre la fonction minuterie
La lampe du four ne fonctionne pas	La lampe a des défectuosités	Changez la lampe
	Il n'y a pas de courant électrique	Vérifiez si le four a 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 a coupé le fonctionnement	Vérifiez si le ventilateur fonctionne, si oui, le thermostat doit être remplacé.
Le four ne chauffe pas lors de l'utilisation	La température n'est pas réglée.	Réglez la température
	Vous n'avez peut-être pas réglé la minuterie.	Réglez la minuterie.
	Iln'y pas de courant électrique.	Vérifiez le boîtier électrique.
	L'élément chauffant est endommagé.	Changez l'élément chauffant.
De l'eau sort de la porte vitrée lors de l'utilisation.	Le joint de porte n'est plus hermétique.	Changez le joint de porte.
	La charnière n'est pas assez forte.	Changez la charnière



IMPORTANT: Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, veuillez contacter votre revendeur.

NE PAS ESSAYER DE RÉPARER L'APPAREIL PAR VOUS-MÊME

Le fabriquant et le revendeur ne peuvent pas être tenus responsables 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.

Spécifications techniques et énergétiques

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle	FMC7326 BL	-	-
Type de four	Four électrique encastrable	-	-
Masse de l'appareil	M	30,4	kg
Nombre de cavités	-	1	-
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)	L'électricité	-	-
Volume par cavité	V	73	L
Consommation d'énergie (électricité) nécessaire pour chauffer une charge standardisée dans une cavité d'un four à chauffage électrique pendant un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)	EC cavité électrique	0,82	kWh/cycle
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge standardisée dans une cavité d'un four électrique pendant un cycle en mode ventilé par cavité (énergie électrique finale)	EC cavité électrique	0,90	kWh/cycle
Indice d'efficacité énergétique par cavité	EEI cavity	95,3	-
Classe d'efficacité énergétique	-	Classe A	-

Consommation électrique en mode veille	-	N/A	-
Consommation d'énergie en mode arrêt	-	N/A	-
Temps après lequel l'équipement passe automatiquement en mode veille	-	N/A	-
Temps après lequel l'équipement passe en mode d'arrêt automatique	-	0,00	-

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 fabriquant et le revendeur ne peuvent pas être tenus responsables 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.

Enlèvement des appareils ménagers usagés



La directive européenne 2012/19/UE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (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 valorisation et de recyclage des matériaux qui les composent, et de réduire l'impact sur la santé humaine et sur l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour vous rappeler les obligations de collecte sélective .

Retrouvez également cette notice d'utilisation sur notre site internet : www.conforama.fr

CE

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 tout 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 réinstaller les pièces, gardez-les bien dans un lieu sûr pour éviter tout dommage.



Séparez les éléments avant de trier

Note environnementale

Remarque : Avant de jeter un vieil appareil, éteignez-le et débranchez-le de l'alimentation électrique. Coupez et rendez toute prise inutile. Coupez le câble directement derrière l'appareil pour éviter toute utilisation abusive. Celui-ci doit être réalisé par une personne compétente.

Cet appareil est marqué conformément à la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (WEEE). En vous assurant que ce produit est mis au rebut correctement, vous contribuerez à éviter les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine, qui pourraient autrement être causées par une gestion inappropriée des déchets de ce produit.

Le symbole  sur le produit ou sur les documents accompagnant le produit indique que

cet appareil ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Au lieu de cela, il doit être remis au point de collecte applicable pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

L'élimination doit être effectuée conformément aux réglementations environnementales locales pour l'élimination des déchets. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie ou votre bureau local de gestion des déchets.

Les matériaux d'emballage que nous utilisons sont respectueux de l'environnement et peuvent être recyclés. Veuillez jeter tous les matériaux d'emballage dans le respect de l'environnement.



SAV - Garantie

Nous déclinons toute responsabilité pour tout dommage ou accident résultant d'une utilisation de cet appareil qui ne serait pas conforme aux instructions contenues dans ce manuel.
Conformément à l'Article L. 217 du code de la consommation, votre produit bénéficie d'une garantie légale de conformité de 2 ans.

Achat de l'appareil dans un magasin Conforama :
Retrouvez également cette notice d'utilisation sur notre site internet : www.conforama.fr
En cas de problème et avant de vous rendre à votre magasin Conforama, merci de contacter notre service après-vente Conforama pour les produits électrodomestiques, à l'adresse suivante: https://sav-client.conforama.fr.
appelez-le : 09 69 32 05 05 du lundi au samedi de 8h30 à 19h00 prix d'un appel local.

INSTRUCTION MANUAL

Thank you for choosing FAR quality. This product has been developed by our team of professional and according to European regulations in force. In order to get the most out of your new appliance, we recommend that you read this instruction manual carefully and keep it for future reference.

TABLE OF CONTENTS

Important safety instructions..... GB-2
Product overview..... GB-13
Installation instructions..... GB-18
Operating instructions..... GB-22
Cleaning and maintenance..... GB-31
Troubleshooting..... GB-38
Technical specifications..... GB-40
Disposal of your old appliance..... GB-42
Customer service..... GB-45

Important safety instructions

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as
  – staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  – farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  – bed and breakfast type environments;
  – catering and similar non-retail applications.
- 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.
- The appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- Regarding the instructions for the installation of the oven tray and wire rack, please refer to below paragraphs of this manual.
- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surface.
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock. Regarding the instructions for installation and electric connection of the appliance, thanks to refer to the below paragraph of the manual.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away. 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.
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass. Excess spillage must be removed before cleaning.
During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food thanks to refer to the below paragraph of the manual. Regarding the information of the method for replacing illuminating lamps, thanks to refer to the below paragraph of the manual.

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.

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 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

- 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.
- 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.

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.

Noted! Only the tray can put in the oven when using the self-cleaning function.

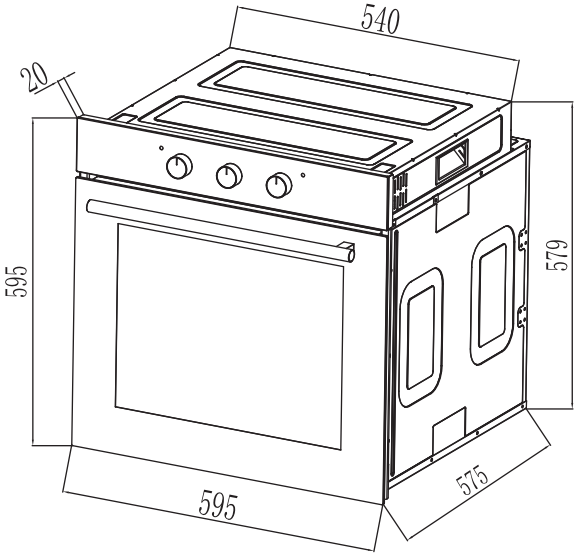
Replacing certain parts of your household electrical appliance may lead to a danger. Please ensure that you have the necessary skills and own all tools required to carry out the self-repair operations safely. Otherwise, please contact a qualified professional.

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.

Product overview

Specifications



Dimensions:

Height : 595 mm

Width : 595 mm

Depth : 575 mm

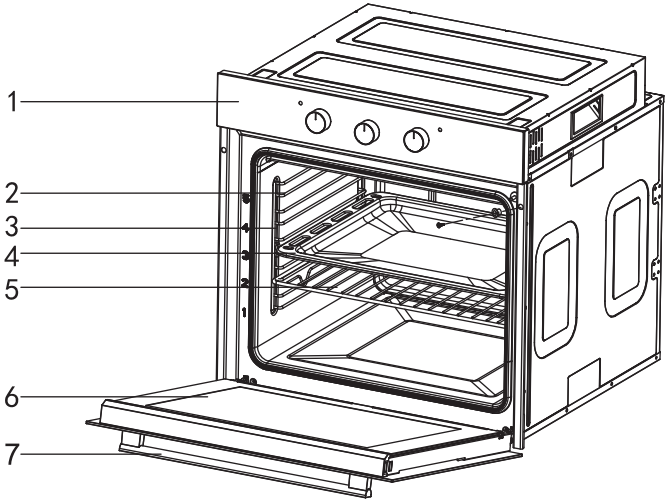
Electrical details :

Rated Voltage : 220-240V ~ 50-60Hz

Max Rated Inputs : 2800W

Mains Supply Lead : 3 x 1.5mm²

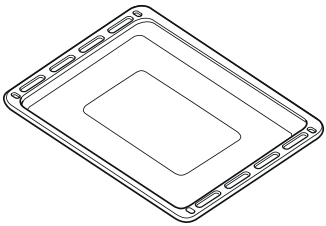
Oven Light Bulb : 25 W/300°C screw type pigmy



1. Control panel
2. Side rack
3. Catalytic liner
4. Tray
5. Wire Rack
6. Door
7. Handle

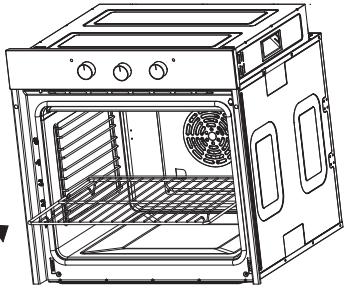
Accessories:

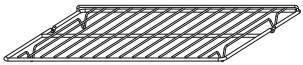
Oven tray
For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. It can also be used to catch dripping fat when you are grilling directly on the wire rack.



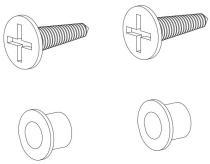
Wire rack
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.

Put the wire rack into the oven in the direction of the arrow. And horizontally insert until it is fixed

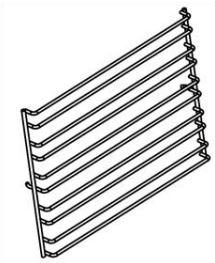




Screw and washer
2 screws and 2 washers, used for fixing the oven.



Side shelf
①②③④⑤ on behalf of five different height positions for your choosing.For removable side shelf, you can adjust four different height positions to bake food.Used for placing grills and trays which fixed to the sides of the oven cavity. For cooking larger, these side shelves can be removed, wire rack can be put on the oven floor, using functions as grill, full grill, full grill with fan.
NOTE: When placing dishes on the oven floor, please DO NOT use functions with bottom heater to prevent heat gathering at bottom.
(Only for specific models)



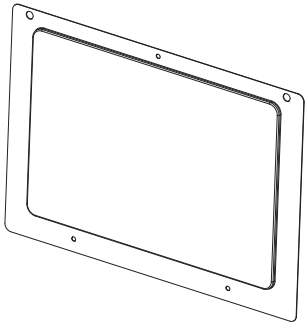
Auto-cleaning board/catalytic liner

Removal of Catalytic Liner:

Before removing the catalytic liner, first remove the left and right side shelves (refer to the procedure Remove and Install Side Shelves). After removing the side shelves, use a Phillips screwdriver to turn the screw on the rack roller counterclockwise. Then, grasp the catalytic liner with your hands and pull it out.

Installation of Catalytic Liner:

Align the grooved side of the catalytic liner with the corresponding groove on the cavity wall, ensuring the screw holes are also aligned. Insert the screw into the rack roller and tighten it using a Phillips screwdriver.



Installation instructions

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!

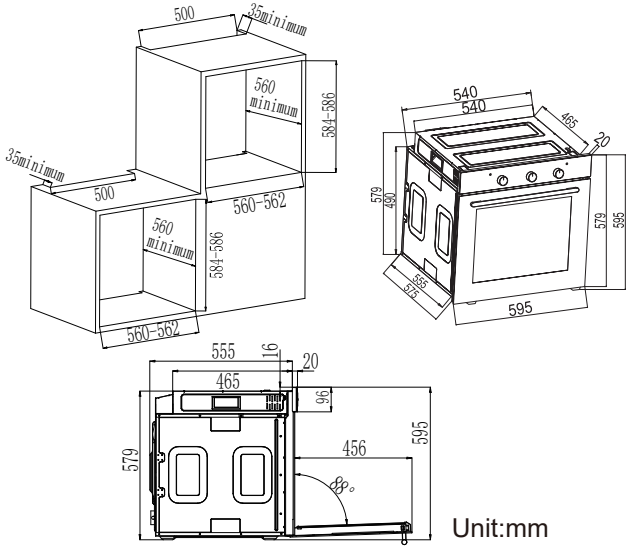
Before starting any work on the electrical installation, please disconnect the appliance from the mains supply.

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℃minimum), and neighbouring unit fronts up to 70℃.
- ◇ 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.



Unit:mm

Installation method Installation and connection

- The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.

◇ For installation the appliance must be connected in accordance with all local gas and/or electrical regulations.

◇ Carry the appliance with at least two persons.

◇ Use the slots or wire handles located at both sides to move the appliance.



Connection to the mains supply

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.

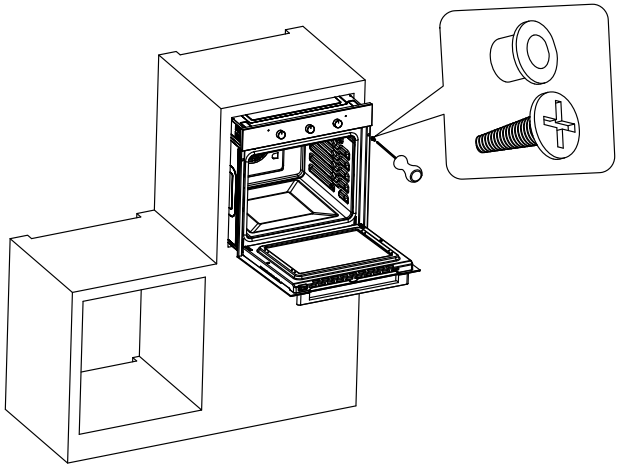
◇ The mains supply must correspond to be data specified on the rating plate of the appliance. The appliance mains cable must correspond to the specifications and the power consumption.

Risk of electric shock!

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

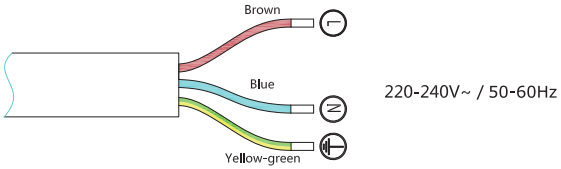
Installation

1. Slide the oven through the cabinet aperture, align and secure.
2. Fix your oven with the 2 screws and washers as indicated in the figure.



Final check

1. Connect the appliance to the mains supply correctly and switch on the mains supply.

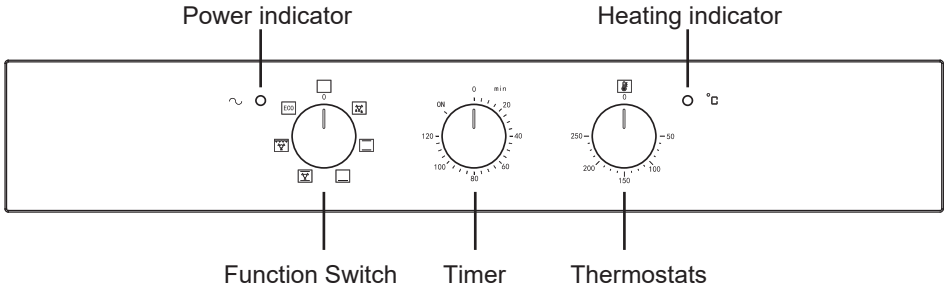


2. Check function.

Operating instructions

CONTROL PANEL

Botton

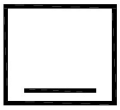


The oven function

This appliance have 6 grill functions available.

DEFROST: 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.

CONVENTIONAL OVEN (top and lower element): 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.



BOTTOM ELEMENT: This method of cooking utilises the bottom element in conjunction. This function is suitable for sterilizing and preserving jars.



INTENSIVE BAKE: This method of cooking is a conventional cooking method, the oven heats from the top element to the lower element to lower element, and the fan helps to circulate the heat to achieve an even baking result.



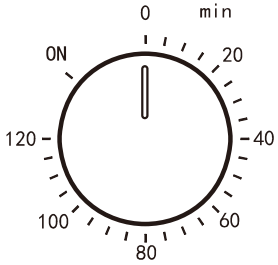
FAN AND GRILL: This method of cooking utilises the top element in conjunction with the fan, which helps to provide a quick circulation of heat. This function is suitable where quick browning is required and “sealing” the juices in, such as steaks, hamburgers, some vegetables etc.



Energy saving Grilling mode: This method of cooking uses the top outer ring and the bottom heating element to control the temperature, making the grilling more energy saving,mainly suitable for large - sized food items, oven temperature rises slowly, the heat fully penetrates and the excess heat consumption is reduced.

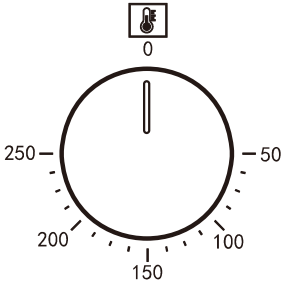
The oven timer

• If no need to use the oven programmer, setting the timer on “ON” and connected to your mains supply, see the picture.
• If need to timing, you could turn the timer knob as you wish, the choose time is 0~120 mins, the oven power off when the timing finished.



Thermostat control knob

The oven thermostat control knob sets the required temperature of the oven. It is possible to regulate the temperature within a range of 50 - 250°C.



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 240℃ 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℃. 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 5minutes 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 tin 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 2/3of 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.
- 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 th 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.

Detaching and attaching the oven door

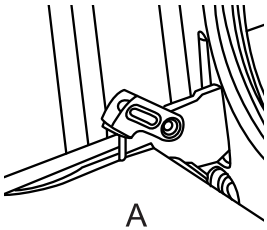
For cleaning purposes and to remove the door panels, you can detach the oven door. Every door hinge has a locking rod, when it is closed, the door is fixed in place and cannot be disassembled. If you want to remove the door, open the locking rod, hinge will be locked and will not move.



When the hinge is not locked, it will suddenly close with great force. Make sure locking rod closed all the time, and ensure when remove the door.

Remove the door

- 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.

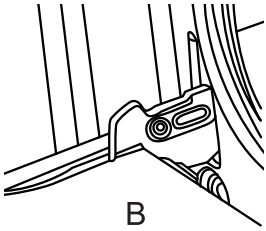


A

Install the oven door

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)



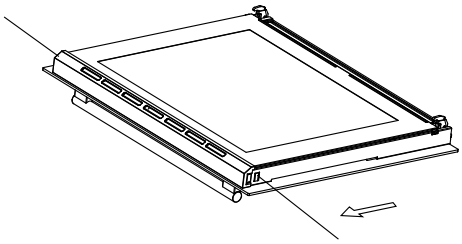
B

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

Remove and install door panel

Remove

- Remove oven door, put it on a piece of cloth.
- Use two hand to push the button of the door inner glass bracket.The bracket will eject automatic.
- Take away the inner glass and middle glass.



Notice! Dangerous!

If the glass has some scratches, it may lead to crack.
Don’t use the glass spatula, abrasive and corrosive cleaning product or detergent to clean the glass.

Install

- Plug the inner glass into glass pressure groove.
- align both the right and left sides with the card slot and push the glass to its place.
- Put on the oven door.

Replacement of the oven light bulb (Fig.6)

Not covered by the appliance guarantee.

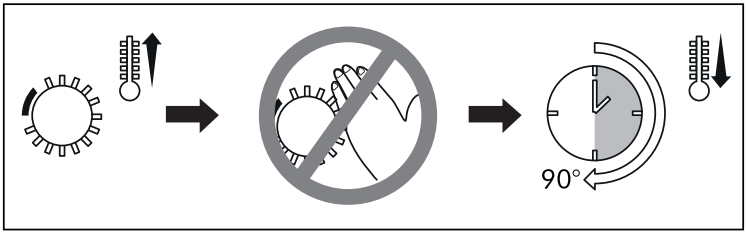
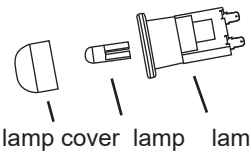


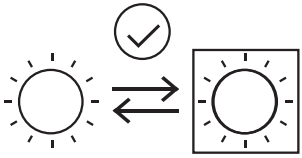
FIG. 6

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

This product contains a light source of energy efficiency class G. Light source in this product can be replaced by the end user. Please unplug the appliance before any light source change operation. The light source shall be removed at the end of the product's useful life, with sorting and recycling done separately.
High temperature bulb(300℃) with the following parameters:

- voltage 230 V~
- power 25 W
- thread G9





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



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 active 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 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.

Technical specifications

	Symbol	Value	Unit
Model identification	FMC7326 BL	-	-
Type of oven	Build in Electric Oven	-	-
Mass of the appliance	M	30.4	kg
Number of cavities	-	1	-
Heat source per cavity (electricity or gas)	Electricity	-	-
Volume per cavity	V	73	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	0.82	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	0.90	kWh/cycle
Energy Efficiency Index per cavity	EEI cavity	95.3	-
Energy efficiency class	-	Classe A	-
Power consumption standby mode	-	N/A	-

Power consumption off mode	-	N/A	-
Time after which the equipment reaches automatically standby mode	-	N/A	-
Time after which the equipment reaches automatically off mode	-	0.00	-

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.

Disposal of your old appliance

ENVIRONMENTAL PROTECTION:



European directive 2012/19/EU on Waste from Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that used household appliances are not thrown into the normal municipal waste stream. Used appliances must be collected separately in order to optimize the rate of recovery and recycling of materials that compose them, and to reduce the impact on human health and on the environment. The crossed bin symbol is affixed to all the products to remind you of the obligations of separated collection.

This instruction book is also available on our website: www.conforama.fr.



Séparez les éléments avant de trier

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.

Environmental note

Note: Before discarding an old appliance, switch off and disconnect it from the power supply. Cut off and render any plug useless. Cut the cable off directly behind the appliance to prevent misuse. This should be undertaken by a competent person.

This appliance is marked according to the European directive 2012/19/UE on Waste electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

The symbol  on the product or on the documents accompanying the product indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office or local waste management office.

The packaging materials that we use are environmentally friendly and can be recycled. Please discard all packaging material with due regard for the environment.



Customer service

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

In accordance with Article L. 217 of the Consumer Code, your product benefits from a legal guarantee of conformity of 2 years.

Purchase product at Conforama store:

This instruction book is also available on our website: www.conforama.fr

If you have a problem with your product, before going to your Conforama store, please get in touch with our aftersales services for electrical household appliances:

http://sav-client.conforama.fr /

or call :09 69 32 05 05 from Monday to Saturday, 8:30 to 19:00 price of a local call .

CONFORAMA FRANCE
80 Boulevard du Mandinet
LOGNES 77432 MARNE-
LA-VALLEE CEDEX 2 FRANCE



Séparez les éléments avant de trier

Conforama