



Meet delights for your home here



## 24-Inch Built-In Wall Oven Four Encastrable **FP10040**

USA office: Fontana AUS office: Truganina GBR office: Ipswich FRA office: Saint Vigor d'Ymonville

If you're having difficulty, our friendly customer team is always here to help.



USA:cs.us@costway.com  
AUS:cs.au@costway.com  
GBR:cs.uk@costway.com  
FRA:cs.fr@costway.com

THIS INSTRUCTION BOOKLET CONTAINS **IMPORTANT** SAFETY INFORMATION. PLEASE READ AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

EN



### Before You Start

- ⚠ Please read all instructions carefully.
- ⚠ Retain instructions for future reference.
- ⚠ Separate and count all parts and hardware.
- ⚠ Read through each step carefully and follow the proper order.
- ⚠ We recommend that, where possible, all items are assembled near to the area in which they will be placed in use, to avoid moving the product unnecessarily once assembled.
- ⚠ Always place the product on a flat, steady and stable surface.
- ⚠ Keep all small parts and packaging materials for this product away from babies and children as they potentially pose a serious choking hazard.

FR



### Avant de Commencer

- ⚠ Veuillez lire attentivement toutes les instructions.
- ⚠ Conservez les instructions pour vous y référer ultérieurement.
- ⚠ Vérifiez toutes les pièces et les accessoires.
- ⚠ Lisez attentivement chaque étape et suivez l'ordre correct.
- ⚠ Nous recommandons que, dans la mesure du possible, tous les produits soient assemblés à proximité de la zone où ils seront utilisés, afin d'éviter tout déplacement inutile du produit une fois assemblé.
- ⚠ Placez toujours le produit sur une surface plane et stable.
- ⚠ Conservez toutes les petites pièces de ce produit et les matériaux d'emballage hors de portée des bébés et des enfants, car ils pourraient présenter un risque d'étouffement.

## PRECAUTIONS

### EXPLANATION OF SYMBOLS

#### ⚠ WARNING

Hazards or unsafe practices which COULD result in severe personal injury or death.

#### ⚠ CAUTION

Hazards or unsafe practices which COULD result in minor personal injury.

#### ⚠ WARNING:

Read and understand all safety precautions. Failure to follow all instructions described in this user manual may result in electric shock, fire and/or serious personal injury. The warnings, cautions and instructions discussed in this user manual cannot cover all possible conditions and situations that may occur.

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

#### ⚠ WARNING:

When properly cared for, your wall oven has been designed to be safe and reliable. Read all instructions carefully before use. These precautions will reduce the risk of burns, electric shock, fire and injury to people. When using this kitchen appliance, basic safety precautions must be followed; including those in the following pages.

## PROPER INSTALLATION AND MAINTENANCE

### ▲IMPORTANT:

Save this manual for the local electrical inspectors use.

- Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.
- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified service personnel. Connect only to a properly grounded outlet.
- This appliance is intended for normal family household use only. It is not approved for outdoor use. If you have any questions, ask qualified technician for help.
- DO NOT store or use corrosive chemicals, vapors, flammables or nonfood products in or near this appliance. 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.
- DO NOT operate this appliance if it is not working properly, or if it has been damaged. Contact an qualified service personnel.
- DO NOT obstruct oven vents.
- DO NOT repair or replace any part of the appliance, unless specifically recommended in this manual. Refer all servicing of this appliance to a qualified service personnel.

## FIRE SAFETY

- DO NOT use aluminum foil or protective liners to line any part of the appliance, especially the oven bottom. Installing these liners may result in risk of electric shock or fire.
- If materials inside an oven should ignite, keep door closed. Turn

off the appliance and disconnect the circuit at the circuit breaker box.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this manual. For example, NEVER use the appliance for warming or heating the room. NEVER use the appliance for storage.
- ALWAYS have a working smoke detector near the kitchen.
- In the event that personal clothing or hair catches fire, drop and roll immediately to extinguish flames. Smother flames from food fires other than grease fires with baking soda.
- Have an appropriate fire extinguisher available, nearby, highly visible and easily accessible near the oven.

### ▲WARNING:

To reduce the risk of personal injury in the event of a grease fire, observe the following.

- Smother flames with a close-fitting lid, cookie sheet, or metal tray, then turn off the burner. Exercise caution to prevent burns. If the flames do not go out immediately, evacuate and call the fire department.
- NEVER pick up a flaming pan. You may be burned.
- DO NOT use water on grease fires.
- Smother the fire or flame. Or use dry chemical or foam-type extinguishers.
- Use an extinguisher ONLY if:
  - 1) You know you have a Class ABC extinguisher, and you already know how to operate it.
  - 2) The fire is small and contained in the area where it started.
  - 3) The fire department is being called.
  - 4) You can fight the fire with your back to an exit.

## BURN PREVENTION

- DO NOT touch heating elements or interior surfaces of oven. Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, DO NOT touch, or let clothing, potholders, or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Among these surfaces are oven vent openings, surfaces near these openings and oven doors.

- Exercise caution when opening the appliance. 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 unit. After the release of hot air and/or steam, proceed with your cooking. Keep doors shut unless necessary for cooking or cleaning purposes. DO NOT leave open doors unattended.

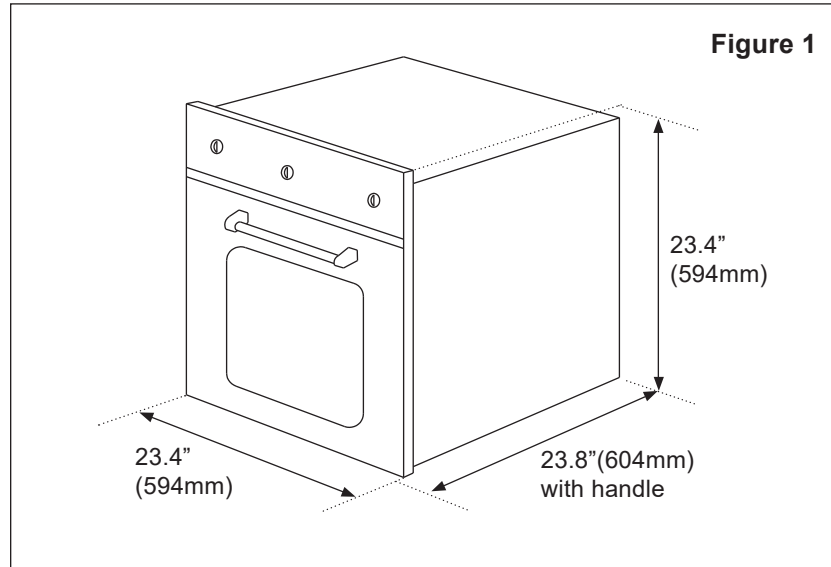
- DO NOT heat or warm unopened food containers. Build-up of pressure may cause the container to burst and cause injury.
- ALWAYS place oven racks in desired location while oven is cool. If a rack must be moved while oven is hot, DO NOT let potholder contact the heating elements.
- ALWAYS use dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. DO NOT let potholder touch hot heating elements. DO NOT use a towel or other bulky cloth.
- Secure all loose garments before beginning. Tie long hair so that it does not hang loose, and DO NOT wear loose fitting clothing or hanging garments, such as ties, scarves, jewelry, or dangling sleeves.

## CHILD SAFETY

- When children become old enough to use the appliance, it is the legal responsibility of the parents or legal guardians to ensure that they are instructed in safe operation of the appliance by qualified persons.
- DO NOT allow anyone to climb, stand, lean, sit, or hang on any part of the appliance, especially a door, warming drawer or storage drawer. This can damage the appliance, and the unit may tip over, potentially causing severe injury.
- DO NOT allow children to use this appliance unless closely supervised by an adult. Children and pets should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should NEVER be allowed to play in its vicinity, whether or not the appliance is in use.
- Items of interest to children should NOT be stored in an appliance, in cabinets above an appliance or on the backsplash. Children climbing on an appliance to reach items could be potentially cause serious injury.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

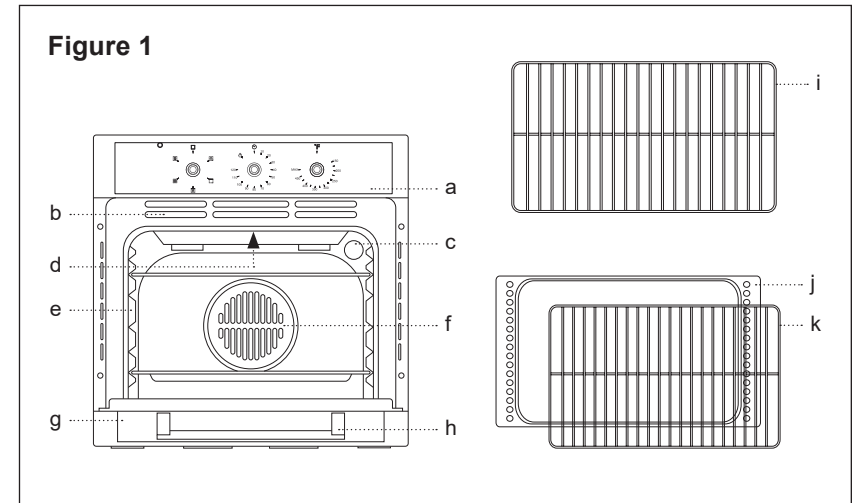
## SPECIFICATIONS



Width	23.4" (594 mm)
Height	23.4" (594 mm)
Depth	23.8" (604 mm)
Weight	71 lbs. (32 kg)
Power Supply	240 V / 60 Hz
Net / Usable Capacity	2.19 Cu. Ft.
Gross / Total Capacity	2.47 Cu. Ft.
Rated Power	2300 W

## PRECAUTIONS

### PRODUCT PARTS & ACCESSORIES



- a. Control Panel    b. Cooling Vents    c. Oven Interior Light
- d. Top Central Heating Element    e. Rack Position Guide
- f. Convection Fan and Heating Element    g. Oven Door
- h. Door Handle    i. Oven Rack    j. Broiler Pan
- k. Broiler Pan Rack

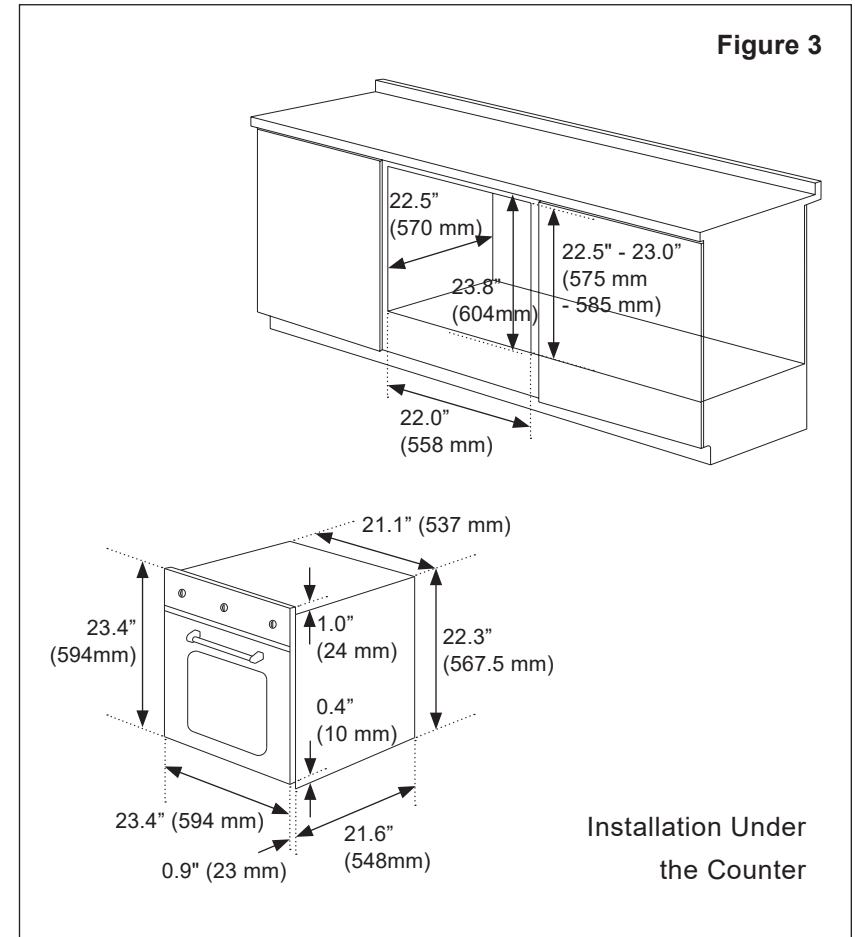
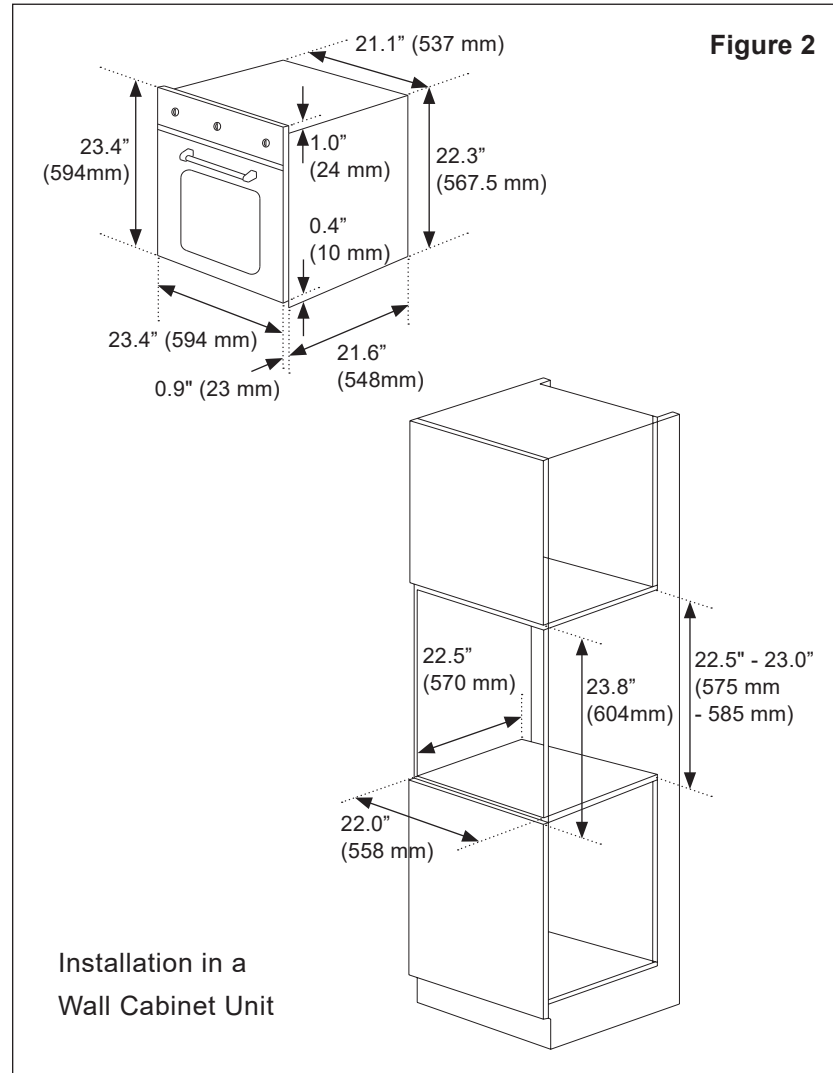
## INSTALLATION INSTRUCTIONS

### ▲ **WARNING:**

Only a qualified service personnel in compliance with the instructions provided must install the appliance. The manufacturer declines all responsibility for improper installation, which may harm persons and animals and damage property.

## LOCATION REQUIREMENTS

In order to ensure that the built-in appliance functions properly, the cabinet containing it must be appropriate. The figures below and the next page give the dimensions of the cut-out for installation in a wall cabinet unit or under the counter. (Refer to Figure 2 and 3.)



### ▲IMPORTANT:

Installation must be in compliance with the consumption declaration. In order to ensure adequate ventilation, the back panel of the cabinet unit must be removed. When installing the oven, it is better to have it rest on two wooden strips. If the oven rests on a continuous, flat surface, there must be an aperture of at least 1 3/4" x 22" (45 x 560mm). (Refer to Figure 4.)

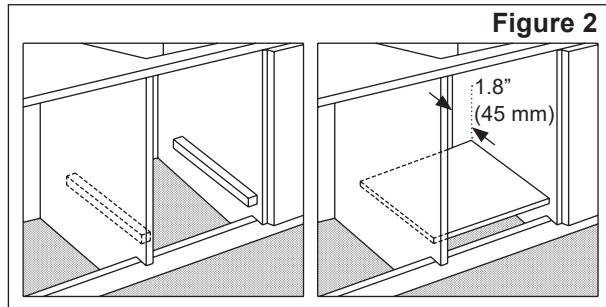


Figure 2

- The panels of the adjacent cabinets must be made of heat-resistant material. In particular, cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 212°F/100°C.
- In compliance with current safety standards, contact with the electrical parts of the oven must not be possible once it has been installed.
- All parts, which ensure the safe operation of the appliance, must be removable only with the aid of a tool.
- To fasten the oven to the cabinet, open the door of the oven and attach it by inserting the 4 wooden screws into the 4 holes located on the perimeter of the frame.

## ELECTRICAL REQUIREMENTS

### ▲WARNING: Electrical Shock Hazard

DO NOT use an extension cord.

- Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.
- Any additions, changes or conversions required in order for this appliance to satisfactorily meet the application needs must be

made by a qualified service personnel in accordance with the manufacturer's instructions and all codes and requirements of the authority having jurisdiction. Failure to follow the instructions could result in serious injury or property damage. The qualified service personnel performing this work assumes responsibility for the conversion.

- This appliance needs to be installed directly to the main (without a plug). To do so, follow instructions in the "Three-Wire Connection" section. If you wish to install this appliance directly to the main (without a plug), it must be installed by a qualified service personnel.
- DO NOT operate this appliance using a 2-prong adapter or an extension cord. If a 2-prong wall receptacle is the only available outlet, it is the personal responsibility of the consumer to have it replaced with a properly grounded 3-prong or 4-prong wall receptacle installed by a qualified service personnel. Severe shock or damage to the range may occur if the range is not installed by a qualified service personnel.
- This appliance features a pilotless electric ignition for energy savings and reliability. It operates on a 208-240V/50-60Hz 12-15 Amp power supply.
- A separate circuit, protected by a 15 amp time delay fuse or circuit breaker, is required.
- For personal safety, the appliance must be properly grounded.

## ELECTRICAL INSTALLATION

### ▲WARNING:

It is the responsibility and obligation of the consumer to contact a qualified service personnel to ensure the electrical installation is adequate and conformance with all local codes and ordinances.

**▲ IMPORTANT:**

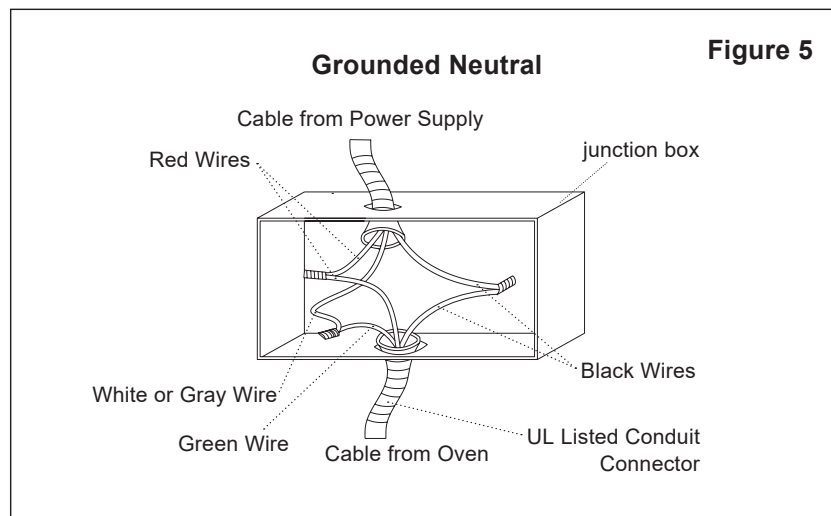
The power supply to the appliance must be cut off before any adjustments or maintenance work is done on it. Air duct is supposed to use in ventilation.

This oven is dual rated, designed to be connected to either 208/240V AC, 60Hz, 3-wire, two-phase power supply.

The electrical supply should be 3-wire two-phase AC. Install a suitable conduit box (not furnished).

An appropriately sized, U-listed conduit connector must be used to correctly attach the 4-WIRE BRANCH CIRCUIT Refer to Figure B: conduit to the junction box.

CIRCUIT REQUIRED	
208V, 60Hz	240V,60Hz
12 AMP	15 AMP

**3-WIRE BRANCH CIRCUIT**

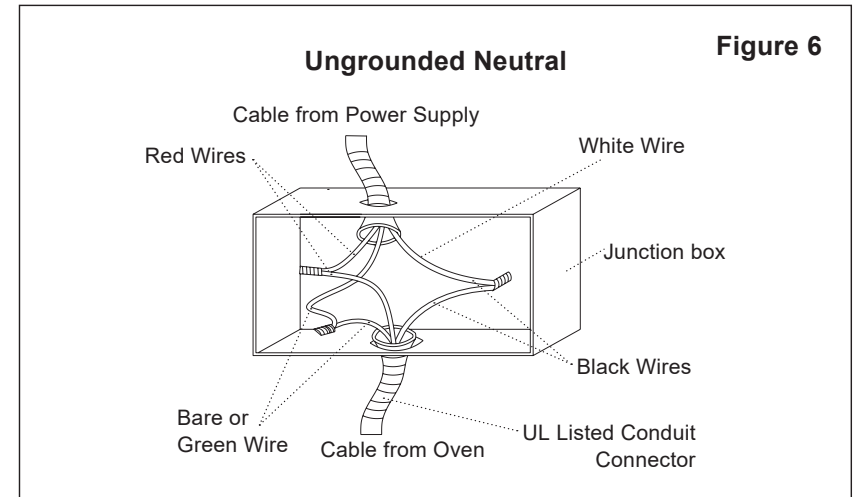
Refer to Figure 5. Where local codes allow the connection of green ground wire from the oven to the branch circuit white neutral wire (gray or white colored wire):

- If local codes permit, connect the green ground wire from the oven to the branch circuit neutral wire (gray or white colored wire).
- Connect the red and black leads from the oven to the corresponding leads in the junction box.

**4-WIRE BRANCH CIRCUIT**

Refer to Figure B:

- Disconnect ground from neutral at free end of conduit.
- Connect the green ground wire from the oven to the ground wire in the junction box (bare or green colored wire).
- Connect the red and black leads from the oven to the corresponding leads in the junction box.





## BEFORE USE

This multi-function oven combines the advantages of traditional convection ovens with those of the more modern fan assisted models in a single appliance. It is an extremely versatile appliance that allows you to choose easily and safely between different cooking modes.

### ▲ **IMPORTANT:**

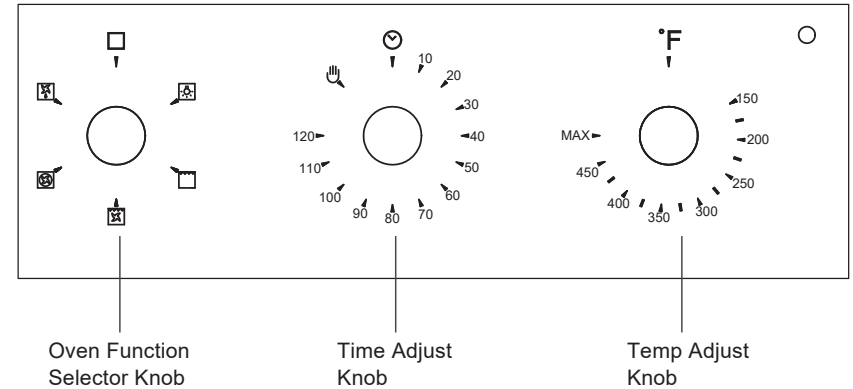
The first time you use your appliance, we recommend that set the thermostat to the highest setting and leave the oven on for about half an hour with nothing in it, with the oven door shut. Then open the oven door and let the room air in. The odor that is often detected during this initial use is due to the evaporation of substances used to protect the oven during storage and until it is installed.

### ▲ **IMPORTANT:**

Place the dripping pan provided on the bottom shelf of the oven to prevent any sauce and/or grease from dripping onto the bottom of the oven only when grilling food.

- For all other types of cooking, NEVER use the bottom shelf and NEVER place anything on the bottom of the oven when it is in operation because this could damage the enamel.
- ALWAYS place your cookware (dishes, aluminum foil, etc.) on the grid provided with the appliance inserted especially along the oven guides.

## OPERATION INSTRUCTIONS



## COOKING MODES



**Oven Light:** Turns the oven light on when selected



**Broil:** Best for melting cheese, toasting and browning. For optimal results, use in conjunction with the Broil temperature setting.



**Fan Grill:** Utilizes a high heat grilling element and fan to circulate hot air throughout the oven. Ideal for cooking large cuts of meats so that they are moist inside and crisp on the outside. Use a thermometer to check the internal temperature. It is recommended to set the temperature no higher than 400°F/204.5°C.



**Convection Cooking:** Utilizes the powerful heating element surrounding the fan to evenly distribute heat throughout the oven. This is great for multi-shelf cooking because the fan ensures each rack is heated.



**Defrost:** Circulates air at room temperature to defrost food. For foods such as meat, fish, and bread, Convection Cooking Mode, set between 175°F~225°F/79.5°C~107°C, can be used to accelerate the Defrosting process.

## TIMER

To use the timer, the buzzer must be wound up by turning the knob one full turn clockwise, then turn it back to the desired time so that the minutes on the knob match the reference mark on the panel. The minute minder can be used independently of an oven cooking function for a time period of up to 120 minutes. To set the timer, turn the knob fully clockwise until it stops and then turns it back anticlockwise to the required time. The time period that has been set will expire when the control knob reaches zero, a brief audible signal will sound.

Important: If you have the oven or grill in use whilst the timer is counting down. When the countdown ends, the oven will continue to heat. You must turn off the oven/grill using the oven function and temperature control knob. If you have the oven or grill in use whilst the timer is counting down. When the countdown ends, the oven or grill will stop to work, another will continue to heat. You must turn off the oven/grill using the oven function and temperature control knob.

## PRACTICAL COOKING ADVICE

### Broil

1. Position the temperature knob between 150°F/65.5°C and Max/Broil.
2. The top central heating element will come on.

3. The extremely high and direct temperature of the heating element makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking the juices in to keep them tender.
4. The "Broil" mode is also highly recommended for dishes that require a high temperature on the surface like beef steaks, veal, rib steak, filets, and hamburgers.

### Fan Grill

1. Position the temperature knob between 150°F/65.5°C and 400°F/204.5°C.
2. The top central heating element and fan will come on.
3. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating element through forced circulation of the air throughout the oven.
4. This helps prevent food from burning on the surface, allowing the heat to penetrate right into the food.
5. Excellent results are achieved with kebabs made with meats and vegetables, sausages, ribs lamb chops, chicken in a spicy sauce, quail, and pork chops.
6. The "Fan Grill" mode is also ideal for cooking fish steaks like swordfish and stuffed cuttlefish.

### Convection Cooking

1. Position temperature knob between 150°F/65.5°C and 475°F/246°C.
2. The rear heating element and fan will come on, guaranteeing delicate heat distributed uniformly throughout the oven.

3. The "Convection Cooking" mode is also ideal for baking and cooking delicate foods, especially cakes that need to rise and for the preparation of certain tartlets on 3 shelves at the same time. Here are a few examples: cream puffs, sweet and savory biscuits, savory puffs, Swiss rolls and small portions of vegetables au gratin.

### Defrost

1. Position the temperature knob to any temperature.
2. The fan in the oven will circulate the air at room temperature around the food.
3. This is recommended for defrosting of any type of food, but in particular for delicate types of food which do not require heat, such as ice cream cakes, cream or custard desserts, and fruitcakes.
4. By using the fan, the defrosting time is approximately halved. In case of meat, fish and bread, it is possible to accelerate the process using the "Convection Cooking" and setting the temperature between 175°F/225°F and 79.5°C/107°C.

### Cooling Ventilation

In order to cool down the exterior of the appliance, this model is equipped with a cooling fan, which comes on automatically when the oven is hot. When the fan is on, a normal flow of air can be heard exiting between the oven door and the control panel.

**▲NOTE:** When cooking is done, the fan stays on until the oven cools down sufficiently.

## CARE AND MAINTENANCE

### CLEANING

#### ▲WARNING:

To avoid the risk of electric shock, ALWAYS ensure the appliance is turned off and completely cool before cleaning or doing any sort of maintenance.

#### ▲CAUTION

- To avoid possible burns, use care when cleaning the appliance.
- DO NOT attempt to clean the appliance whenever the oven or burner heads are still hot.
- To avoid possible burns, DO NOT attempt any of the following cleaning instructions before turning off all of the surface burners and allowing them to cool.

**▲NOTE:** ALWAYS follow label instructions on cleaning products.

### Control Knobs

- For general cleaning, use hot, soapy water and a cloth.
- For more difficult soils and built-up grease, apply a liquid detergent directly onto the soil. Rinse with a damp cloth and dry.
- DO NOT use steel wool or acidic cleaners on the knobs as they can scratch.

### Stainless Steel Exterior

- Clean stainless steel with hot, soapy water and a dishcloth. Rinse with clean water and a cloth.

- DO NOT use cleaners with high concentrations of chlorides or chlorines. DO NOT use harsh scrubbing cleaners. Only use kitchen cleaners that are especially made for cleaning stainless steel.

### Glass Door Exterior

- Clean the glass door using non-abrasive products or sponges and dry it with a soft cloth.
- Use glass cleaner. Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

### Oven Interior

- This appliance DOES NOT have a self-cleaning feature.
- Use an appropriate cleaning product designed specifically to clean the inside of ovens.
- The soap should be rinsed away and the interior dried thoroughly.
- Avoid using abrasive detergents (for example cleaning powders, etc) and abrasive sponges for dishes or acids (such as lime scale – remover, etc) as these could damage the enamel.
- If the grease spots and dirt are particularly tough to remove, use a special product for oven cleaning, following the instructions provided on the packet.
- NEVER use a steam cleaner for cleaning inside of oven.
- If you use your oven for an extended period of time, condensation may form. Dry it using a soft cloth.
- There is a rubber seal surrounding the oven opening which

guarantees its perfect functioning. Check the condition of this seal on a regular basis. If necessary, clean it and avoid using abrasive products or objects to do so. It is recommend to avoid using the oven until it has been repaired.

- NEVER line the oven bottom with aluminum foil, as the consequent accumulation of heat could compromise the cooking and even damage the enamel.

**▲NOTE:** ALWAYS follow label instructions on cleaning products.

### Interior Lower Grill Element

- To remove the element, support one side with your hand while removing the retainer with the other.
- When cleaning, make sure not to apply excessive force on the element as it is fragile.
- Reposition the element and secure the retainer back in place.
- DO NOT use the oven with the grill element hanging down – it must be repositioned after cleaning.

### Removing Oven Door

**▲WARNING:**

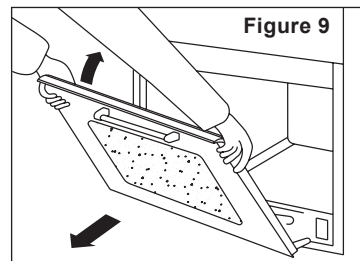
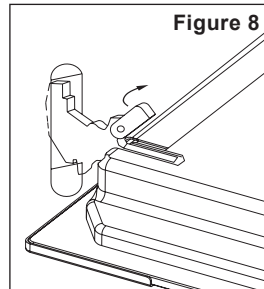
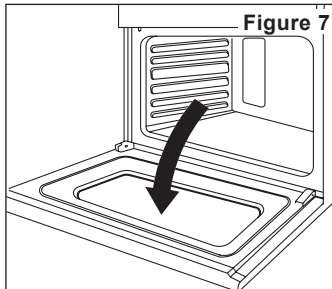
- Make sure oven is cool and power to the oven has been turned off REPLACING OVEN INTERIOR LIGHT before removing the door. Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The oven door is heavy and fragile. Use both hands to remove the oven door. The door front is glass. Handle carefully to avoid breaking.

- Grasp only the sides of the oven door. DO NOT grasp the handle as it may swing in your hand and cause damage or injury.
- Failure to grasp the oven door firmly and properly could result in personal injury or product damage.
- To avoid injury from hinge bracket snapping closed, be sure that both levers are securely in place before removing the door. Also, DO NOT force door open or closed. The hinge could be damaged and injury could result.

Follow these instructions:

1. Open the door fully. (Refer to Figure 7.)
2. Lift up and push the small levers located on the two hinges all the way back. (Refer to Figure 8.)
3. While holding the door on each side, shut the door until it touches the levers. Then continue closing the door until it is about 4 inches (10cm) from being fully closed.
4. Pull the door towards you, pulling it out of its seat. The door will gently come away from the oven. (Refer to Figure 9.)

5. To replace the door, perform the reverse of the above procedure.



**▲ NOTE:** If the door does not come away from oven easily, DO NOT force it.

## REPLACING OVEN INTERIOR LIGHT

**▲ WARNING:** Electrical Shock Hazard

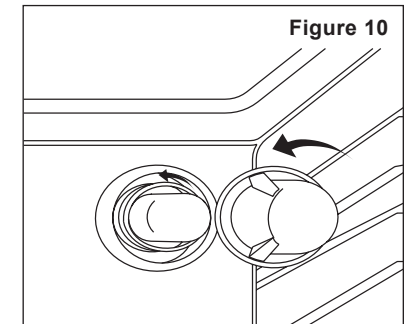
Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

1. Disconnect the oven from the power supply by means of the omni-polar switch used to connect the appliance to the electrical mains, or unplug the appliance if the plug is accessible.
2. Remove the glass cover of the light bulb holder turning counter-clockwise. (Refer to Figure 10.)

3. Replace the old light bulb with a new oven-safe light bulb with the following characteristics:

- Voltage: 208-240V
- Wattage: 25W
- Type: E14

4. Put the glass cover back and reconnect the oven to the main power supply.

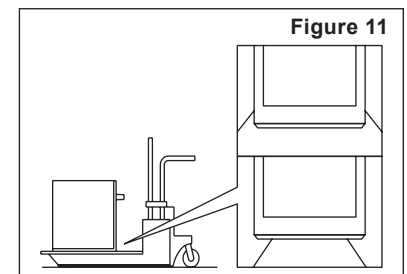


## TRANSPORTING

**▲ WARNING:** Electrical Shock Hazard

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

1. Before moving your oven, or performing maintenance, disconnect it from the power supply.



2. To avoid damage to the oven vent, use transportation that is wide enough to hold the entire bottom of the unit. (Refer to Figure 11.)

## TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Causes	Solutions
Will not operate or turn on.	No power	Verify that the electrical wires are connected to the mains properly. Refer to “Electrical Installation” section.
	Household fuse is blown or circuit breaker is tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
Oven will not operate.	Oven controls are set incorrectly.	Make sure the oven is on and set on the correct cooking mode.
Cooling fan runs during baking and broiling.	No problem	It is normal for the fan to automatically run while the oven is in use and for some time after to cool.
Oven temperature too high or too low.	Oven was not preheated.	Allow the oven to preheat so it is at the proper temperature when your food goes in.
	Racks are positioned incorrectly.	Try changing the rack position.
	Batter is not evenly distributed.	Check that the batter is level in the pan.

Oven temperature too high or too low.	Improper cook time was being used.	Adjust the cook time.
	Oven door was opened while cooking.	Oven peeking releases oven heat and can result in longer cook times.
Baked items are too brown on the bottom.	Oven rack is placed too low.	Move rack to a higher position in the oven.
Pie crust edges are browning early.	Temperature is too hot.	Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.
Oven light does not work.	Light bulb is loose or defective.	Tighten or replace the bulb.
	Switch operating light is broken.	Contact a qualified technician.
Oven makes clicking noise.	No problem	This is the sound of the heating element turning on and off and is normal.
Display flashes.	Power outage or surge	Reset the clock. If the oven was in use, reset it.

## PRÉCAUTIONS

### EXPLICATION DES SYMBOLES

#### ▲AVERTISSEMENT

Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT entraîner des blessures corporelles graves ou la mort.

#### ▲ATTENTION

Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT entraîner des blessures corporelles mineures.

#### ▲AVERTISSEMENT:

Lisez et comprenez toutes les précautions de sécurité. Le non-respect de toutes les instructions décrites dans ce manuel d'utilisation peut entraîner un choc électrique, un incendie et/ou des blessures corporelles graves. Les avertissements, attentions et instructions abordés dans ce manuel d'utilisation ne peuvent pas couvrir toutes les conditions et situations possibles qui peuvent se produire.

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

#### ▲AVERTISSEMENT:

Lorsqu'il est correctement entretenu, votre four mural a été conçu pour être sûr et fiable. Lisez attentivement toutes les instructions avant utilisation. Ces précautions réduiront le risque de brûlures, d'électrocution, d'incendie et de blessures. Lors de l'utilisation de cet appareil de cuisine, des précautions de sécurité de base doivent être suivies ; y compris ceux des pages suivantes.

## INSTALLATION ET ENTRETIEN CORRECTS

#### ▲IMPORTANT:

Conservez ce manuel pour l'usage des inspecteurs électriques locaux.

- Demandez à l'installateur de vous indiquer l'emplacement du disjoncteur ou du fusible. Marquez-le pour une référence facile.
- Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un personnel de service qualifié. Connectez uniquement à une prise correctement mise à la terre.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique familial normal uniquement. Il n'est pas homologué pour une utilisation en extérieur. Si vous avez des questions, demandez de l'aide à un technicien qualifié.
- NE PAS entreposer ni utiliser de produits chimiques corrosifs, de vapeurs, de produits inflammables ou de produits non alimentaires dans ou à proximité de cet appareil. Il est spécialement conçu pour être utilisé lors du chauffage ou de la cuisson des aliments. L'utilisation de produits chimiques corrosifs pour le chauffage ou le nettoyage endommagera l'appareil et pourrait entraîner des blessures.
- NE PAS utiliser cet appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Contactez un personnel de service qualifié.
- NE PAS obstruer les événements du four.
- NE PAS réparer ou remplacer une pièce de l'appareil, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel. Confiez tout entretien de cet appareil à un personnel de service qualifié.



## SÉCURITÉ INCENDIE

- NE PAS utiliser de papier d'aluminium ou de doublures de protection pour tapisser toute partie de l'appareil, en particulier le fond du four.

L'installation de ces revêtements peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

- Si des matériaux à l'intérieur d'un four s'enflamment, gardez la porte fermée. Éteignez l'appareil et débranchez le circuit au niveau du boîtier du disjoncteur.
- Utilisez cet appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu, tel que décrit dans ce manuel. Par exemple, NE JAMAIS utiliser l'appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce. NE JAMAIS utiliser l'appareil pour le stockage.
- Ayez TOUJOURS un détecteur de fumée fonctionnel près de la cuisine.
- Si des vêtements personnels ou des cheveux prennent feu, laissez-les tomber et roulez-les immédiatement pour éteindre les flammes. Étouffez les flammes des feux d'aliments autres que les feux de graisse avec du bicarbonate de soude.
- Ayez à disposition un extincteur approprié, à proximité, bien visible et facilement accessible près du four.

### ▲IMPORTANT:

Pour réduire le risque de blessure en cas d'incendie de graisse, respectez les consignes suivantes.

- Étouffez les flammes avec un couvercle hermétique, une plaque à biscuits ou un plateau en métal, puis éteignez le brûleur. Faites preuve de prudence pour éviter les brûlures. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, évacuez et appelez les pompiers.

- NE JAMAIS ramasser une casserole enflammée. Vous pourriez être brûlé.
- NE PAS utiliser d'eau sur les feux de graisse.
- Étouffer le feu ou la flamme. Ou utilisez des extincteurs à poudre ou à mousse.
- Utilisez un extincteur UNIQUEMENT si:
  - 1) Vous savez que vous avez un extincteur de classe ABC et vous savez déjà comment le faire fonctionner.
  - 2) Le feu est petit et contenu dans la zone où il s'est déclaré.
  - 3) Les pompiers sont appelés.
  - 4) Vous pouvez combattre le feu avec votre dos à une sortie.

## PRÉVENTION DES BRÛLURES

- NE PAS toucher les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four. Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, NE PAS toucher ou laisser les vêtements, les maniques ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four jusqu'à ce qu'ils aient eu suffisamment de temps pour refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Parmi ces surfaces figurent les ouvertures de ventilation du four, les surfaces proches de ces ouvertures et les portes du four.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de l'appareil. Debout sur le côté, ouvrez lentement et légèrement la porte pour laisser s'échapper l'air chaud et/ou la vapeur. Gardez votre visage éloigné de l'ouverture et assurez-vous qu'il n'y a pas d'enfants ou d'animaux domestiques à proximité de l'appareil. Après le dégagement d'air chaud et/ou de vapeur, poursuivez votre cuisson.



Gardez les portes fermées à moins que cela ne soit nécessaire à des fins de cuisson ou de nettoyage. NE PAS laisser les portes ouvertes sans surveillance.

- NE PAS chauffer ou réchauffer des récipients alimentaires non ouverts. L'accumulation de pression peut faire éclater le récipient et causer des blessures.
- Placez TOUJOURS les grilles du four à l'endroit désiré lorsque le four est froid. Si une grille doit être déplacée alors que le four est chaud, NE PAS laisser la manique entrer en contact avec les éléments chauffants.
- Utilisez TOUJOURS des maniques sèches. Des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. NE PAS laisser la manique toucher les éléments chauffants chauds. NE PAS utiliser une serviette ou un autre tissu volumineux.
- Fixez tous les vêtements amples avant de commencer. Attachez les cheveux longs afin qu'ils ne pendent pas et NE PAS porter de vêtements amples ou de vêtements suspendus, tels que des cravates, des foulards, des bijoux ou des manches pendantes.

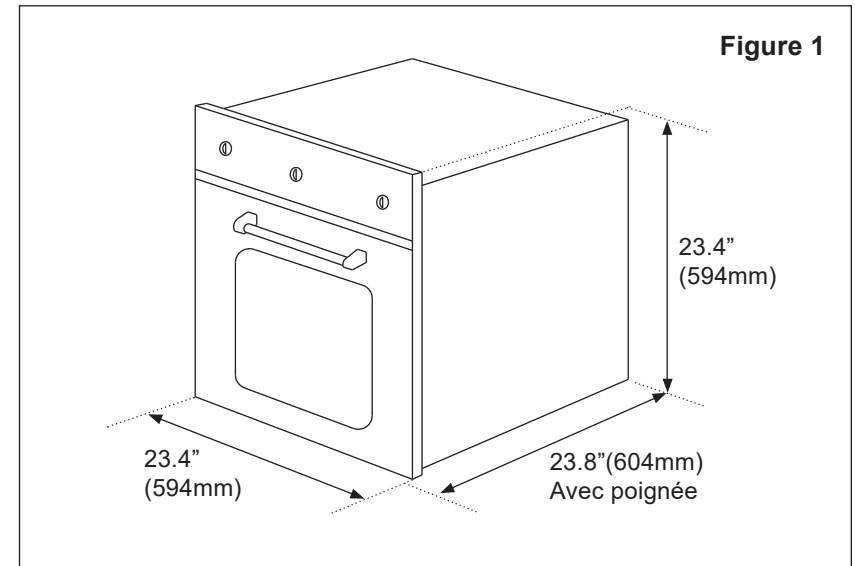
## SÉCURITÉ DES ENFANTS

- Lorsque les enfants deviennent assez grands pour utiliser l'appareil, il est de la responsabilité légale des parents ou des tuteurs légaux de s'assurer qu'ils sont formés à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil par des personnes qualifiées.
- NE PAS laisser personne grimper, se tenir debout, s'appuyer, s'asseoir ou se suspendre à une partie quelconque de l'appareil, en particulier une porte, un tiroir-réchaud ou un tiroir de rangement. Cela peut endommager l'appareil et l'appareil peut basculer, causant potentiellement des blessures graves.

- NE PAS permettre aux enfants d'utiliser cet appareil à moins d'être étroitement surveillés par un adulte. Les enfants et les animaux domestiques ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé. Ils ne doivent JAMAIS être autorisés à jouer à proximité, que l'appareil soit utilisé ou non.
- Les articles intéressants pour les enfants ne doivent PAS être rangés dans un appareil, dans des armoires au-dessus d'un appareil ou sur le dosseret. Les enfants grimpaient sur un appareil pour atteindre des objets pourraient potentiellement causer des blessures graves.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

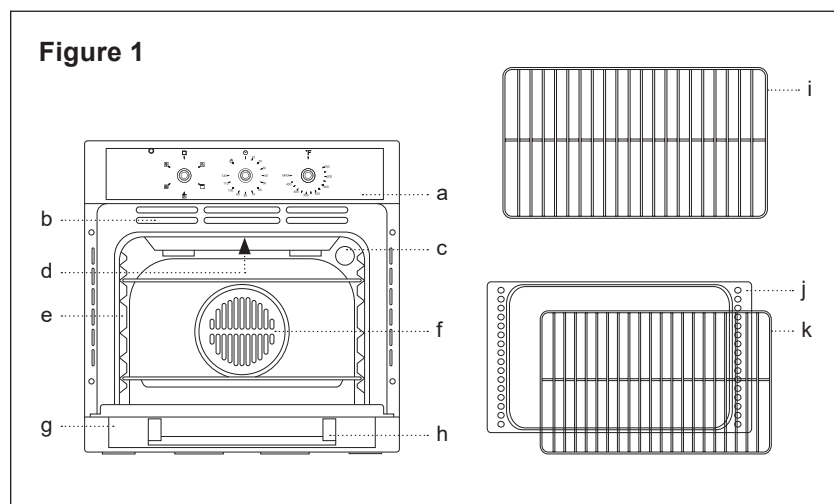
## SPÉCIFICATIONS



Largeur	594 mm (23.4")
Hauteur	594 mm (23.4")
Profondeur	604 mm (23.8")
Poids	32 kg (71 lbs)
Source de courant	240V/60Hz
Capacité nette/utilisable	62L (2.19 Cu.Ft.)
Capacité brute/totale	70L (2.47 Cu.Ft.)
Puissance nominale	2300W

## PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

### PIÈCES & ACCESSOIRES DU PRODUIT



- a. Panneau de commande      b. Évents de refroidissement  
 c. Éclairage intérieur du four      d. Élément chauffant central supérieur  
 e. Guide de positionnement de grille

- f. Ventilateur de convection et élément chauffant  
 g. Porte de four      h. Poignée de porte      i. Grille de four  
 j. Lèchefrite      k. Grille de lèchefrite

## INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

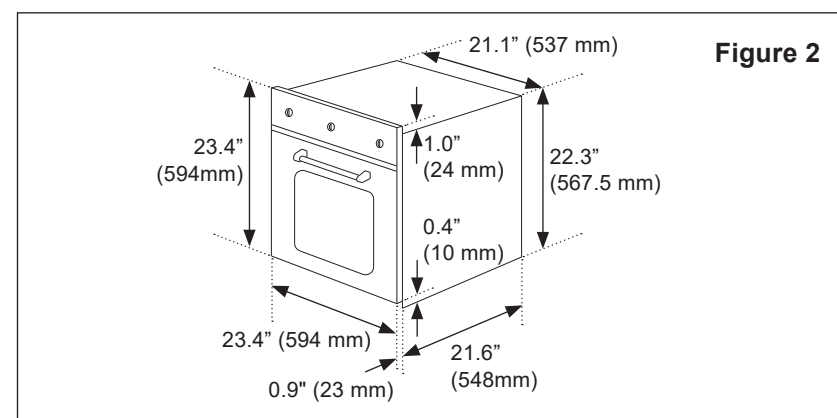
### ▲ AVERTISSEMENT:

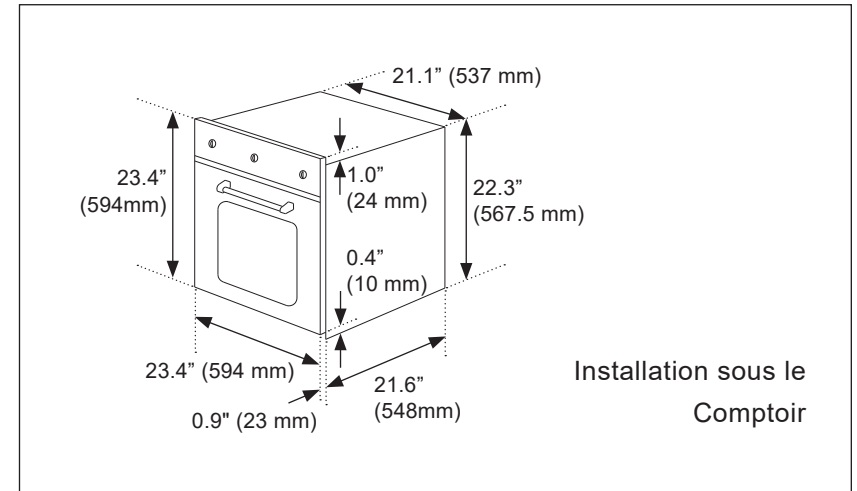
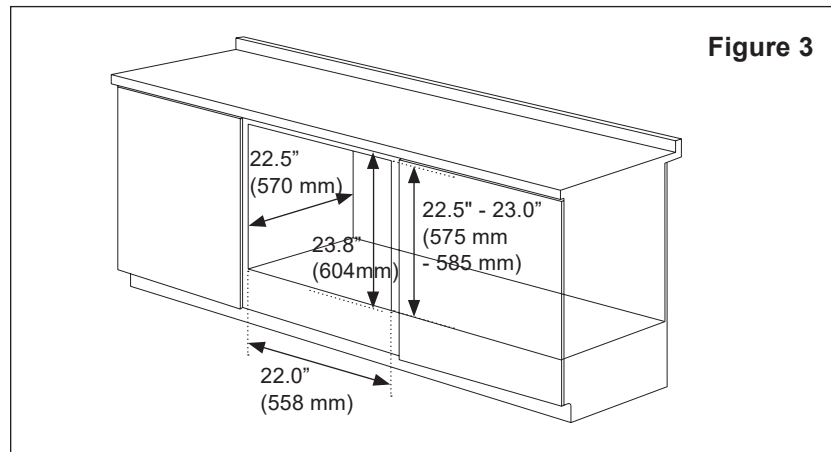
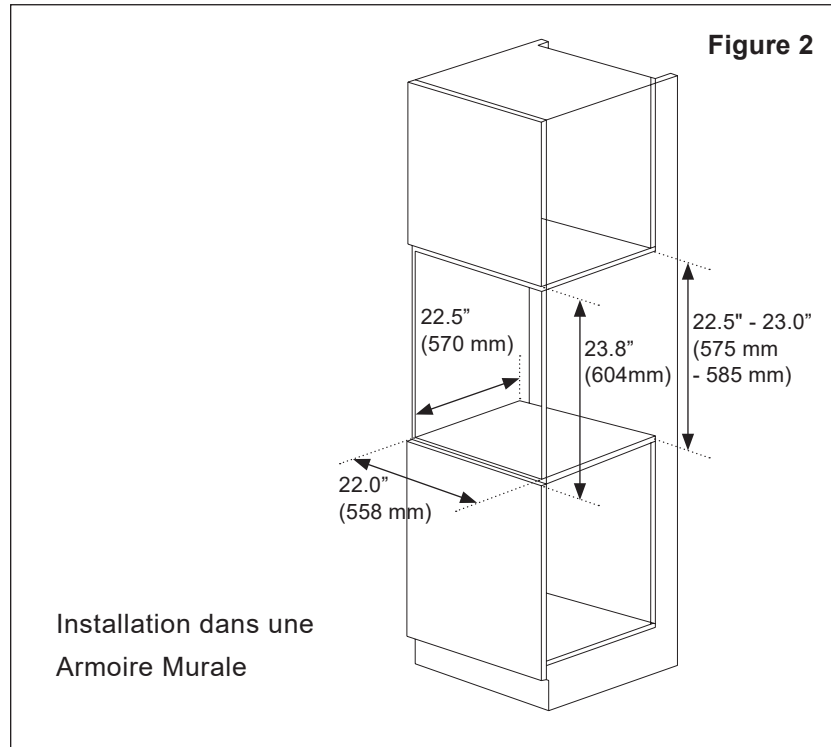
Seul un personnel de service qualifié conformément aux instructions fournies doit installer l'appareil. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation incorrecte pouvant blesser des personnes et des animaux et endommager des biens.

### EXIGENCES D'EMPLACEMENT

Afin d'assurer le bon fonctionnement de l'appareil encastrable, le meuble qui le contient doit être adapté.

Les figures ci-dessous et la page suivante donnent les dimensions de la découpe pour une installation dans une armoire murale ou sous le comptoir. (Reportez-vous aux figures 2 et 3.)

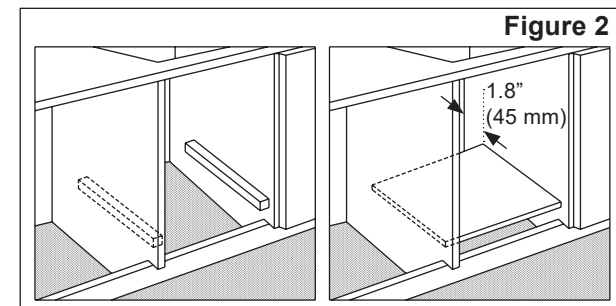




**▲IMPORTANT:**

IL'installation doit être conforme à la déclaration de consommation. Afin d'assurer une ventilation adéquate, le panneau arrière de l'appareil en armoire doit être retiré.

Lors de l'installation du four, il est préférable de le faire reposer sur deux lattes de bois. Si le four repose sur une surface continue et plane, il doit y avoir une ouverture d'au moins 1 ¾" x 22" (45 x 560 mm). (Reportez-vous à la figure 4.)



- Les panneaux des armoires adjacentes doivent être en matériau résistant à la chaleur. En particulier, les armoires avec un extérieur en placage doivent être assemblées avec des colles pouvant supporter des températures allant jusqu'à 100°C/212°F.
- Conformément aux normes de sécurité en vigueur, le contact avec les parties électriques du four ne doit pas être possible une fois celui-ci installé.
- Toutes les pièces qui assurent le fonctionnement sûr de l'appareil ne doivent être démontables qu'à l'aide d'un outil.
- Pour fixer le four au meuble, ouvrez la porte du four et fixez-le en insérant les 4 vis à bois dans les 4 trous situés sur le pourtour du cadre.

## EXIGENCES ÉLECTRIQUES

### ▲AVERTISSEMENT: Risque de Choc Électrique

- NE PAS utiliser de rallonge.
- Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort, un incendie ou un choc électrique.
- Tous les ajouts, modifications ou conversions nécessaires pour que cet appareil réponde de manière satisfaisante aux besoins de l'application doivent être effectués par un personnel de service qualifié conformément aux instructions du fabricant et à tous les codes et exigences de l'autorité compétente. Le non-respect des instructions peut entraîner des blessures graves ou des dommages matériels. Le personnel de service qualifié effectuant ce travail assume la responsabilité de la conversion.
- Cet appareil doit être installé directement sur le secteur (sans prise). Pour ce faire, suivez les instructions de la section «Connexion à Trois Fils ». Si vous souhaitez installer cet appareil

directement sur le secteur (sans prise), il doit être installé par un personnel de service qualifié.

- NE PAS faire fonctionner cet appareil à l'aide d'un adaptateur à 2 broches ou d'une rallonge. Si une prise murale à 2 broches est la seule prise disponible, il est de la responsabilité personnelle du consommateur de la faire remplacer par une prise murale à 3 ou 4 broches correctement mise à la terre et installée par un personnel de service qualifié. Des chocs graves ou des dommages à la cuisinière peuvent survenir si la cuisinière n'est pas installée par un personnel de service qualifié.
- Cet appareil est doté d'un allumage électrique sans veilleuse pour des économies d'énergie et une grande fiabilité. Il fonctionne sur une alimentation 208-240V/50-60Hz 12-15 Amp.
- Un circuit séparé, protégé par un fusible temporisé de 15 ampères ou un disjoncteur, est requis.
- Pour votre sécurité personnelle, l'appareil doit être correctement mis à la terre.

## INSTALLATION ÉLECTRIQUE

### ▲AVERTISSEMENT:

Il est de la responsabilité et de l'obligation du consommateur de contacter un personnel de service qualifié pour s'assurer que l'installation électrique est adéquate et conforme à tous les codes et ordonnances locaux.

### ▲IMPORTANT:

L'alimentation électrique de l'appareil doit être coupée avant toute intervention de réglage ou d'entretien sur celui-ci. Le conduit d'air est censé être utilisé dans la ventilation.

Ce four est à double classification, conçu pour être connecté à une alimentation électrique biphasée 208/240V AC, 60Hz, 3 fils.

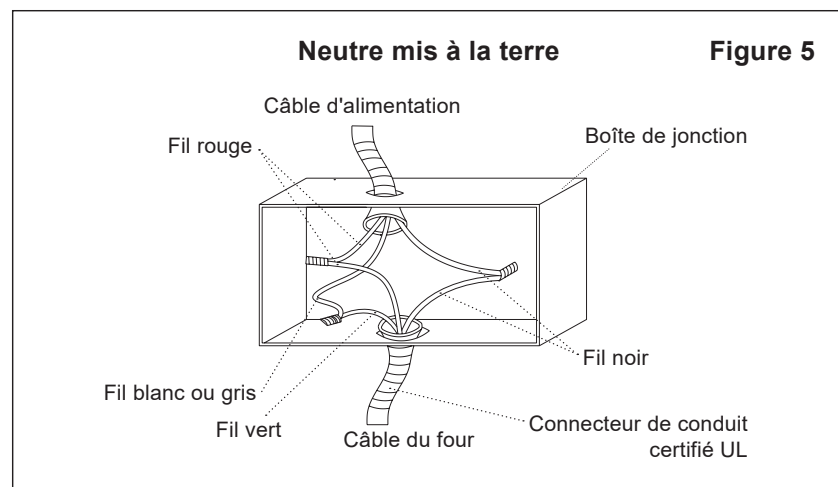
CIRCUIT REQUIS	
208V, 60Hz	240V,60Hz
12 AMP	15 AMP

L'alimentation électrique doit être un courant alternatif biphasé à 3 fils. Installez une boîte de dérivation appropriée (non fournie). Un connecteur de conduit de taille appropriée, certifié UL, doit être utilisé pour fixer correctement le conduit à la boîte de jonction.

### CIRCUIT DE DÉRIVATION À 3 FILS

Reportez-vous à la figure 5. Si les codes locaux le permettent, raccordez le fil de terre vert du four au fil neutre blanc du circuit de dérivation (fil de couleur grise ou blanche) :

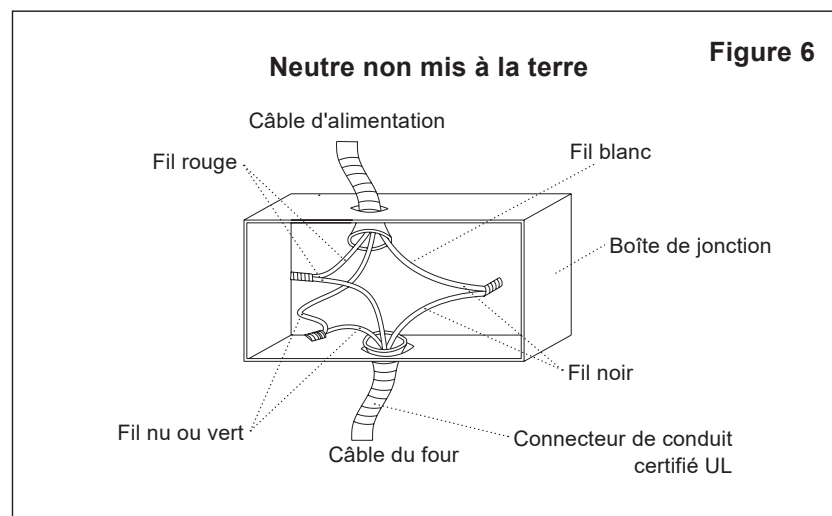
- Si les codes locaux le permettent, connectez le fil de terre vert du four au fil neutre du circuit de dérivation (fil de couleur grise ou blanche).
- Connectez les fils rouge et noir du four aux fils correspondants dans la boîte de jonction.



### CIRCUIT DE DÉRIVATION À 4 FILS

Reportez-vous à la figure 6 :

- Déconnectez la terre du neutre à l'extrémité libre du conduit.
- Connectez le fil de terre vert du four au fil de terre de la boîte de jonction (fil nu ou de couleur verte).
- Connectez les fils rouge et noir du four aux fils correspondants de la boîte de jonction.



## AVANT UTILISATION

Ce four multifonctions combine les avantages des fours à convection traditionnels avec ceux des modèles plus modernes à ventilation assistée dans un seul appareil. C'est un appareil extrêmement polyvalent qui vous permet de choisir facilement et en toute sécurité entre différents modes de cuisson.

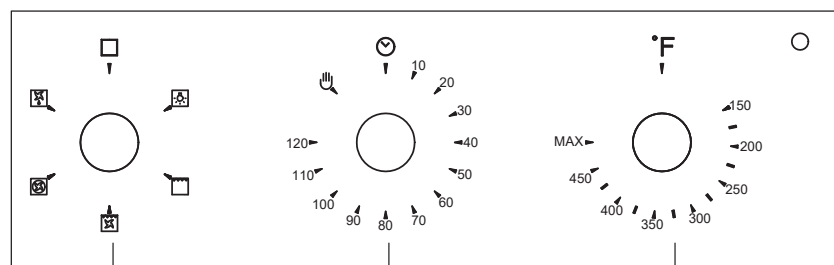
**▲ IMPORTANT:**

Lors de la première utilisation de votre appareil, nous vous conseillons de régler le thermostat sur la position la plus élevée et de laisser le four allumé environ une demi-heure sans rien dedans, la porte du four fermée. Ouvrez ensuite la porte du four et laissez entrer l'air dans la pièce. L'odeur que l'on détecte souvent lors de cette première utilisation est due à l'évaporation des substances servant à protéger le four pendant son stockage et jusqu'à son installation.

**▲ IMPORTANT:**

Placez la lèchefrite fournie sur la grille inférieure du four pour éviter que de la sauce et/ou de la graisse ne coule sur le fond du four uniquement lors de la cuisson des aliments.

- Pour tous les autres types de cuisson, NE JAMAIS utiliser la grille du bas et NE JAMAIS poser quoi que ce soit sur le fond du four lorsqu'il est en marche car cela pourrait endommager l'émail.
- Placez TOUJOURS vos ustensiles de cuisine (plats, papier aluminium, etc.) sur la grille fournie avec l'appareil insérée notamment le long des glissières du four.

**INSTRUCTIONS D'UTILISATION**

Bouton de sélection des fonctions du four

Bouton de réglage de l'heure

Bouton de réglage de la température

**MODES DE CUISSON**

**Lumière du Four :** Allume la lumière du four lorsqu'elle est sélectionnée.



**Griller:** Idéal pour faire fondre le fromage, cuire et dorer. Pour des résultats optimaux, utilisez en conjonction avec le réglage de la température de gril.



**Gril Ventilé :** Utilise un élément de gril à haute température et un ventilateur pour faire circuler l'air chaud dans tout le four. Idéal pour cuire de grosses pièces de viande afin qu'elles soient moelleuses à l'intérieur et croustillantes à l'extérieur. Utilisez un thermomètre pour vérifier la température interne. Il est recommandé de ne pas régler la température à plus de 204,5°C/400°F.



**Cuisson par Convection :** Utilise le puissant élément chauffant entourant le ventilateur pour répartir uniformément la chaleur dans tout le four. C'est idéal pour la cuisson à plusieurs niveaux, car le ventilateur garantit que chaque grille est chauffée.



**Décongélation:** Fait circuler l'air à température ambiante pour décongeler les aliments. Pour les aliments tels que la viande, le poisson et le pain, le mode de cuisson par convection, réglé entre 79,5°C-107°C/175°-225°F, peut être utilisé pour accélérer le processus de décongélation.

## MINUTERIE

Pour utiliser la minuterie, il faut remonter la sonnerie en tournant le bouton d'un tour complet dans le sens des aiguilles d'une montre, puis le ramener à l'heure souhaitée de façon à ce que les minutes du bouton correspondent au repère du panneau. La minuterie peut être utilisée indépendamment d'une fonction de cuisson du four pour une période de temps allant jusqu'à 120 minutes. Pour régler la minuterie, tournez le bouton à fond dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête, puis tournez-le à nouveau dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à l'heure souhaitée. La période de temps qui a été réglée expire lorsque le bouton de commande atteint zéro, un bref signal sonore retentit.

Important : Si vous utilisez le four ou le gril pendant que la minuterie compte à rebours. Lorsque le compte à rebours se termine, le four continue de chauffer. Vous devez éteindre le four/grill à l'aide du bouton de réglage des fonctions et de la température du four.

Si vous utilisez le four ou le gril pendant que la minuterie compte à rebours. Lorsque le compte à rebours se termine, le four ou le gril s'arrêtera de fonctionner, un autre continuera à chauffer. Vous devez éteindre le four/grill à l'aide du bouton de réglage des fonctions et de la température du four.

## CONSEILS PRATIQUES DE CUISINE

### Griller (Broil)

1. Positionnez le bouton de température entre 65,5°C/150°F et Max/Gril.
2. L'élément de chauffage central supérieur s'allumera.

3. La température extrêmement élevée et directe de l'élément chauffant permet de dorer la surface des viandes et des rôtis tout en emprisonnant les jus pour les garder tendres.

4. Le mode « Griller » est également fortement recommandé pour les plats nécessitant une température élevée en surface comme les steaks de boeuf, le veau, l'entrecôte, les filets et les hamburgers.

### Gril Ventilé (Fan Grill)

1. Positionnez le bouton de température entre 65,5°C/150°F et 204,5°C/400°F.
2. L'élément chauffant central supérieur et le ventilateur s'allumeront.
3. Cette combinaison de caractéristiques augmente l'efficacité du rayonnement thermique unidirectionnel de l'élément chauffant grâce à la circulation forcée de l'air dans tout le four.
4. Cela aide à empêcher les aliments de brûler à la surface, permettant à la chaleur de pénétrer directement dans les aliments.
5. D'excellents résultats sont obtenus avec des brochettes à base de viandes et de légumes, des saucisses, des côtelettes d'agneau, du poulet dans une sauce épicée, des cailles et des côtelettes de porc.
6. Le mode « Gril Ventilé » est également idéal pour cuire des steaks de poisson comme l'espadon et les seiches farcies.

### Cuisson par Convection (Convection Cooking)

1. Positionnez le bouton de température entre 65,5°C/150°F et 246°C/475°F.

2. L'élément chauffant arrière et le ventilateur s'allumeront, garantissant une chaleur délicate distribuée uniformément dans tout le four.

3. Le mode « Cuisson par Convection » est également idéal pour la cuisson et la cuisson d'aliments délicats, notamment les gâteaux qui ont besoin de lever et pour la préparation de certaines tartelettes sur 3 grilles en même temps. En voici quelques exemples : choux à la crème, biscuits sucrés et salés, choux salés, nems et petites portions de légumes gratinés.

### Décongélation (Defrost)

1. Positionnez le bouton de température sur n'importe quelle température.
2. Le ventilateur du four fera circuler l'air à température ambiante autour des aliments.
3. Ceci est recommandé pour la décongélation de tout type d'aliments, mais en particulier pour les aliments délicats qui ne nécessitent pas de chaleur, tels que les gâteaux à la crème glacée, les desserts à la crème ou à la crème et les gâteaux aux fruits.
4. En utilisant le ventilateur, le temps de dégivrage est réduit de moitié environ. Dans le cas de la viande, du poisson et du pain, il est possible d'accélérer le processus en utilisant la « Cuisson par Convection » et en réglant la température entre 79,5°C-107°C /175°F-225°F.

### Ventilation de Refroidissement

Afin de refroidir l'extérieur de l'appareil, ce modèle est équipé d'un

ventilateur de refroidissement qui s'allume automatiquement lorsque le four est chaud. Lorsque le ventilateur est en marche, on entend un flux d'air normal sortir entre la porte du four et le panneau de commande.

#### ▲ **REMARQUE:**

Lorsque la cuisson est terminée, le ventilateur reste allumé jusqu'à ce que le four refroidisse suffisamment.

## SOIN ET ENTRETIEN

### NETTOYAGE

#### ▲ **AVERTISSEMENT:**

Pour éviter tout risque de choc électrique, assurez-vous TOUJOURS que l'appareil est éteint et complètement refroidi avant de le nettoyer ou d'effectuer tout type d'entretien.

#### ▲ **ATTENTION:**

- Pour éviter d'éventuelles brûlures, faites attention lorsque vous nettoyez l'appareil.
- NE PAS essayer de nettoyer l'appareil tant que le four ou les têtes de brûleur sont encore chauds.
- Pour éviter d'éventuelles brûlures, NE PAS essayer des instructions de nettoyage suivantes avant d'éteindre tous les brûleurs de surface et de les laisser refroidir.

▲ **REMARQUE:** Suivez TOUJOURS les instructions figurant sur l'étiquette des produits de nettoyage.



### Boutons de Contrôle

- Pour un nettoyage général, utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon.
- Pour les salissures plus difficiles et la graisse accumulée, appliquez un détergent liquide directement sur la salissure. Rincez avec un chiffon humide et séchez.
- NE PAS utiliser de laine d'acier ou de nettoyeurs acides sur les boutons car ils peuvent rayer.

### Extérieur en Acier Inoxydable

- Nettoyez l'acier inoxydable avec de l'eau chaude savonneuse et un torchon. Rincez à l'eau claire et avec un chiffon.
- NE PAS utiliser de nettoyeurs à fortes concentrations de chlorures ou de chlore. NE PAS utiliser de nettoyeurs agressifs. N'utilisez que des nettoyeurs de cuisine spécialement conçus pour le nettoyage de l'acier inoxydable.

### Extérieur de Porte en Verre

- Nettoyez la porte vitrée avec des produits non abrasifs ou des éponges et séchez-la avec un chiffon doux.
- Utilisez un nettoyeur pour vitres. Appliquez le nettoyeur pour vitres sur un chiffon doux ou une éponge, pas directement sur le panneau.

### Intérieur du Four

- Cet appareil N'A PAS de fonction d'auto-nettoyage.

- Utilisez un produit de nettoyage approprié conçu spécifiquement pour nettoyer l'intérieur des fours.
- Le savon doit être rincé et l'intérieur soigneusement séché.
- Évitez d'utiliser des détergents abrasifs (par exemple des poudres de nettoyage, etc.) et des éponges abrasives pour la vaisselle ou des acides (tels que le calcaire - détartrant, etc.) car ils pourraient endommager l'émail.
- Si les taches de graisse et les salissures sont particulièrement tenaces, utilisez un produit spécial pour le nettoyage du four en suivant les instructions fournies sur le paquet.
- NE JAMAIS utiliser un nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'intérieur du four.
- Si vous utilisez votre four pendant une période prolongée, de la condensation peut se former. Séchez-le à l'aide d'un chiffon doux.
- Il y a un joint en caoutchouc entourant l'ouverture du four qui garantit son parfait fonctionnement. Vérifiez régulièrement l'état de ce joint. Si nécessaire, nettoyez-le et évitez d'utiliser des produits ou des objets abrasifs pour le faire. Il est recommandé d'éviter d'utiliser le four tant qu'il n'a pas été réparé.
- NE JAMAIS tapisser le fond du four avec du papier d'aluminium, car l'accumulation de chaleur qui en résulterait pourrait compromettre la cuisson et même endommager l'émail.

**▲REMARQUE:** Suivez TOUJOURS les instructions sur l'étiquette de nettoyage des produits.

### Élément de Grille Inférieur Intérieur

- Pour retirer l'élément, soutenez un côté avec votre main tout en retirant le dispositif de retenue avec l'autre.
- Lors du nettoyage, assurez-vous de ne pas appliquer une force excessive sur l'élément car il est fragile.
- Repositionnez l'élément et fixez le dispositif de retenue en place.
- NE PAS utiliser le four avec la résistance du gril pendante – elle doit être repositionnée après le nettoyage.

### Retirer la Porte du Four

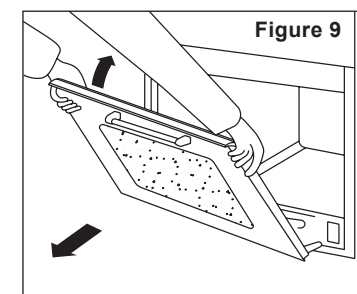
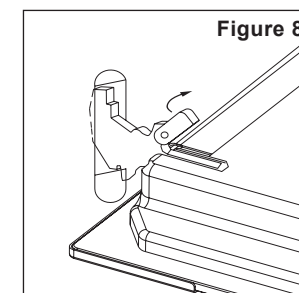
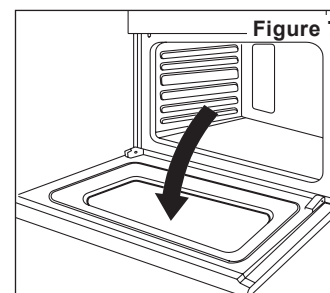
#### ⚠ AVERTISSEMENT:

- Assurez-vous que le four est froid et que l'alimentation du four a été coupée avant de retirer la porte. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou des brûlures.
- La porte du four est lourde et fragile. Utilisez les deux mains pour retirer la porte du four. La façade de la porte est en verre. Manipulez avec précaution pour éviter de casser.
- Saisissez uniquement les côtés de la porte du four. NE saisissez PAS la poignée car elle pourrait se balancer dans votre main et causer des dommages ou des blessures.
- Si vous ne saisissez pas la porte du four fermement et correctement, vous risquez de vous blesser ou d'endommager le produit.
- Pour éviter les blessures causées par la ferrure du support de charnière, assurez-vous que les deux leviers sont bien en place avant de retirer la porte. Aussi, NE PAS forcer la porte pour l'ouvrir ou la fermer. La charnière pourrait être endommagée et des blessures pourraient en résulter.

Suivez ces instructions :

1. Ouvrez complètement la porte. (Reportez-vous à la figure 7.)
2. Soulevez et repoussez complètement les petits leviers situés sur les deux charnières. (Reportez-vous à la figure 8.)
3. Tout en tenant la porte de chaque côté, fermez la porte jusqu'à ce qu'elle touche les leviers. Continuez ensuite à fermer la porte jusqu'à ce qu'elle soit à environ 10 cm (4 inches) de sa fermeture complète.
4. Tirez la porte vers vous en la tirant hors de son siège. La porte se détachera doucement du four. (Reportez-vous à la figure 9.)
5. Pour replacer la porte, effectuez l'inverse de la procédure ci-dessus.

⚠ **REMARQUE:** Si la porte ne se détache pas facilement du four, NE PAS forcer.



## REPLACEMENT DE L'ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR DU FOUR

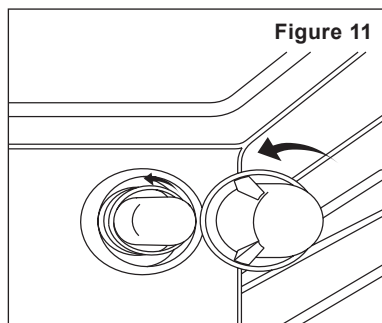
### ▲ **AVERTISSEMENT:** Risque de Choc Électrique

Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort, un incendie ou un choc électrique.

1. Débranchez le four de l'alimentation électrique au moyen de l'interrupteur omnipolaire utilisé pour connecter l'appareil au secteur électrique, ou débranchez l'appareil si la prise est accessible.
2. Retirez le couvercle en verre du support de l'ampoule en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. (Reportez-vous à la Figure 10.)
3. Remplacez l'ancienne ampoule par une nouvelle ampoule allant au four avec les caractéristiques suivantes :

- Tension : 208-240V
- Puissance : 25W
- Type : E14

4. Remettez le couvercle en verre et rebranchez le four à l'alimentation électrique principale.



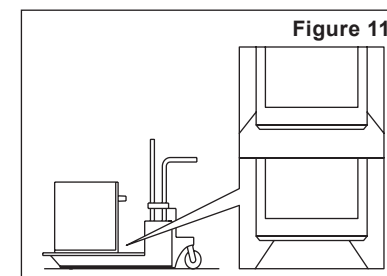
## TRANSPORT

### ▲ **AVERTISSEMENT:** Risque de Choc Électrique

Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort, un incendie ou un choc électrique.

1. Avant de déplacer votre four ou d'effectuer un entretien, débranchez-le de l'alimentation électrique.

2. Pour éviter d'endommager l'évent du four, utilisez un transport suffisamment large pour contenir tout le bas de l'appareil. (Reportez-vous à la Figure 11.)



## DÉPANNAGE

Problème	Causes Possibles	Solutions
Ne fonctionnera pas ou ne s'allumera pas.	Aucune puissance	Vérifiez que les fils électriques sont correctement connectés au secteur. Reportez-vous à la section «Installation Électrique».
	Le fusible domestique est grillé ou le disjoncteur est déclenché.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
Le four ne fonctionnera pas.	Les commandes du four sont mal réglées.	Assurez-vous que le four est allumé et réglé sur le bon mode de cuisson.
Le ventilateur de refroidissement fonctionne pendant la cuisson et la cuisson au gril.	Aucun problème	Il est normal que le ventilateur fonctionne automatiquement pendant que le four est en cours d'utilisation et pendant un certain temps après pour refroidir.
Température du four trop élevée ou trop basse.	Le four n'a pas été préchauffé.	Laissez le four préchauffer afin qu'il soit à la bonne température lorsque vos aliments entrent.

Température du four trop élevée ou trop basse.	Les grilles sont mal positionnées.	Essayez de changer la position de la grille.
	La pâte n'est pas uniformément répartie.	Vérifiez que la pâte est de niveau dans le moule.
	Un temps de cuisson inapproprié a été utilisé.	Ajustez le temps de cuisson.
	La porte du four a été ouverte pendant la cuisson.	Le fait de jeter un coup d'œil au four libère la chaleur du four et peut entraîner des temps de cuisson plus longs.
Les plats cuisinés sont trop bruns au fond.	La grille du four est placée trop bas.	Déplacez la grille vers une position plus élevée dans le four.
Les bords de la croûte à tarte brunissent tôt.	La température est trop élevée.	Utilisez du papier d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte et/ou réduire la température de cuisson.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'ampoule est desserrée ou défectueuse.	Serrez ou remplacez l'ampoule.
	Le voyant de fonctionnement de l'interrupteur est cassé.	Contactez un technicien qualifié.
Le four fait un bruit de claquement.	Aucun problème	C'est le bruit de l'élément chauffant qui s'allume et s'éteint et c'est normal.
L'affichage clignote.	Panne de courant ou surtension	Réinitialisez l'horloge. Si le four était en cours d'utilisation, réinitialisez-le.

EN



### Return / Damage Claim Instructions

- ⚠ **DO NOT discard the box / original packaging.**  
In case a return is required, the item must be returned in original box. Without this your return will not be accepted.
- ⚠ **Take a photo of the box markings.**  
A photo of the markings (text) on the side of the box is required in case a part is needed for replacement. This helps our staff identify your product number to ensure you receive the correct parts.
- ⚠ **Take a photo of the damaged part (if applicable).**  
A photo of the damage is always required to file a claim and get your replacement or refund processed quickly. Please make sure you have the box even if it is damaged.
- ⚠ **Send us an email with the images requested.**  
Email us directly from marketplace where your item was purchased with the attached images and a description of your claim.

FR



### Instructions De Retour / Réclamation De Dommages

- ⚠ **NE PAS jeter la boîte/l'emballage d'origine.**  
Dans le cas où un retour est requis, l'article doit être retourné dans sa boîte d'origine. Sans cela, votre retour ne sera pas accepté.
- ⚠ **Prenez une photo des marquages de la boîte.**  
Une photo des marquages (texte) sur le côté de la boîte est requise au cas où une pièce serait nécessaire pour le remplacement. Cela aide notre personnel à identifier votre numéro de produit pour s'assurer que vous recevez les bonnes pièces.
- ⚠ **Prenez une photo des dommages (le cas échéant).**  
Une photo des dommages est toujours requise pour déposer une réclamation et obtenir rapidement votre remplacement ou votre remboursement. Assurez-vous d'avoir la boîte même si elle est endommagée.
- ⚠ **Envoyez-nous un e-mail avec les images demandées.**  
Envoyez-nous un e-mail directement depuis le marché où votre article a été acheté avec les images ci-jointes et une description de votre réclamation.