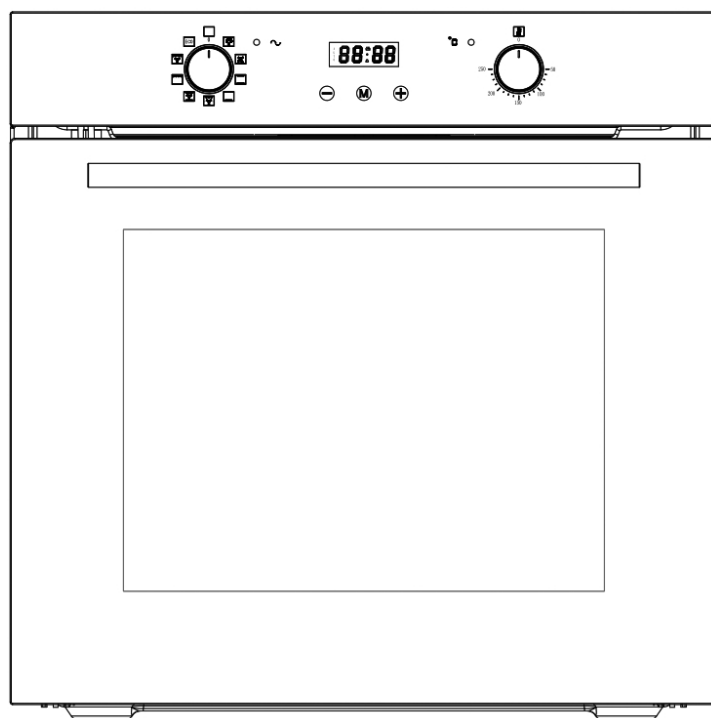


linarie

BAZAS

Electric Built-in Oven

LABO73MX



EN Operation, Installation
& Instruction Manual

www.linarie.com.au

Register
your
product
online

CONGRATULATIONS

Congratulations and thank you for choosing Linärie to introduce a new comfort of cooking in your home. We are sure you will find your new appliance a pleasure to use and a great asset to your kitchen.

This appliance complies with all relevant safety requirements in Australia. Inappropriate use can, however, lead to personal injury and damage to property.

In order to operate the unit correctly and safely, please read this instruction manual carefully before installation and usage. This user manual which provides you with all required instructions related to safety, installation, use and maintenance of the appliance.

For future reference, please store this booklet in a safe place and ensure that all users are familiar with the contents. Pass them on to any future owner of the appliance.

Record Model & Serial Number

Model

Serial Number

Register your product www.linarie.com.au

IMPORTANT

Adherence to the directions for use in this manual is extremely important for health and safety. Failure to strictly adhere to the requirements in this manual may result in personal injury, property damage and affect your ability to make a claim under Linärie's manufacturer's warranty provided with your product. Products must be used, installed and operated in accordance with this manual. You may not be able to claim on Linärie's manufacturer's warranty in the event that your product fault is due to failure to adhere this manual.

Correct Conditions of Use

- The appliance is intended for use in the home and similar environments only. It is not intended for commercial use.
- **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.
- 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.


 Linärie do not assume any liability for damage arising from non-adherence to these documents and from improper assembly. The electricity connection must be made by a qualified specialist. Installation must comply with the valid standards, regulations and laws. All safety and warning information and the operating and installation instructions must be complied with.

TABLE OF CONTENTS

1.	Important safety information	2
2.	Installation	10
	Installation and connection	11
	Prior to start up of the appliance	13
3.	Your new oven	13
4.	Control panel	17
	Digital timer control	19
4.	Operation instructions.....	22
5.	Before using the oven for the first time	31
6.	How to operate the oven	32
7.	Troubleshooting	33
8.	Maintenance and cleaning	39

1. Important safety information

This User Instruction Manual contains important information, including safety & installation points, which will enable you to get the most out of your appliance. Please keep it in a safe place so that it is easily available for future reference; for you or any person not familiar with the operation of the appliance.

Warning:

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge or 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.
- A steam cleaner is not to be used.
- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept well away when in use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or metal scrapers to clean the oven door glass as this can scratch the surface, which may result

in the oven glass shattering.

- Do not use abrasive products to clean the glass door panel to avoid scratching it. Otherwise, severe failure might happen to the appliance.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- The air must not be discharged into a flue that is used for exhausting fumes from appliances burning gas or other fuels.

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.
- 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.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory, or mental capabilities, or by those who lack experience and knowledge, unless they have been given supervision and instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety .

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.

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 those baked hot oil or fat unattended

on unattended areas, as it will be a fire risk.

- Do not place pans or baking trays directly on the base of the oven cavity, even if aluminum foil is placed below them.
- Do not allow cable or plug to come into contact with the heating areas of appliance.
- Do not install the appliance next to curtains or soft furnishings.
- Do not attempt to lift or move cooking appliances by using the oven door or handle, as this may cause damage to the appliance or result in injury to the person lifting the appliance.

Electrical safety

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- The appliance must be placed in such a way, that the power supply is accessible at all times.
- Before connecting the appliance to the power supply, check that the power supply voltage and current rating corresponds with the power supply details shown on the appliance rating label.
- Never use a damaged appliance! Disconnect the appliance from the power source and contact your supplier if it is damaged.
- Danger of electric shock! Do not attempt to repair the appliance yourself. In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.
- To avoid damaging the cord, do not squeeze, bend or chafe it on sharp edges. Keep it away from hot surfaces and open flames as well.

- Lay out the cord in such a way that no unintentional pulling or tripping over it is possible.
- Do not open the appliance casing under any circumstances. Do not insert any foreign objects into the inside of the casing.
- Never use accessories which are not recommended by the manufacturer. They could pose a safety risk to the user and might damage the appliance. Only use original parts and accessories.
- Keep the appliance away from any hot surfaces and open flames. Always operate the appliance on a level, stable, clean and dry surface. Protect the appliance against heat, dust, direct sunlight, moisture, dripping and splashing water.
- Do not place objects with open flames, e.g. candles,

on top of or beside the appliance.

- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The fixed wiring for applicant shall have an all-pole disconnection device.




Safety:

- Attention, the glass is 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

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.

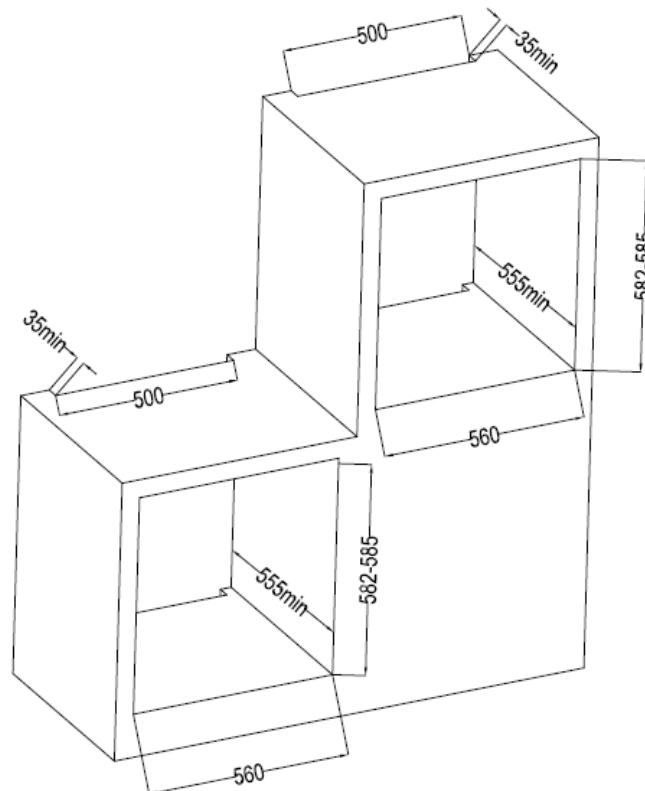
- Any stains that may appear on the bottom of the oven will have originated from food splashes or spilt food, these splashes occur during the cooking process. These could possibly be a result of the food being cooked at an excessively high temperature or being placed in cookware that is too small.
- 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.

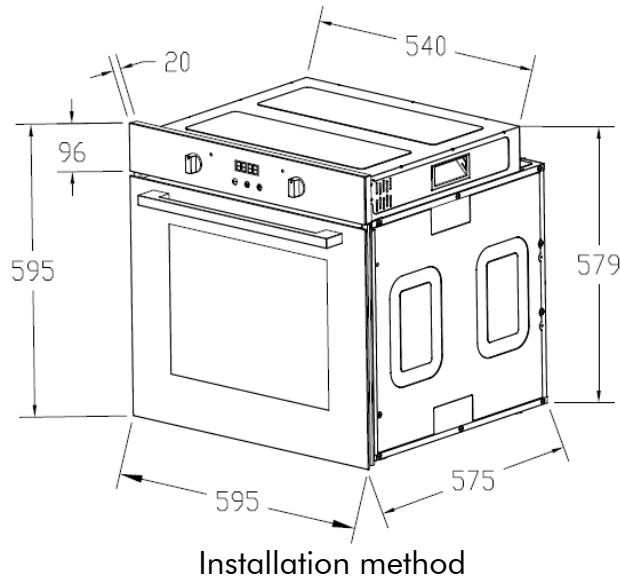
2. Installation

Before installation

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

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





Installation and connection

▲ Material damage!

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

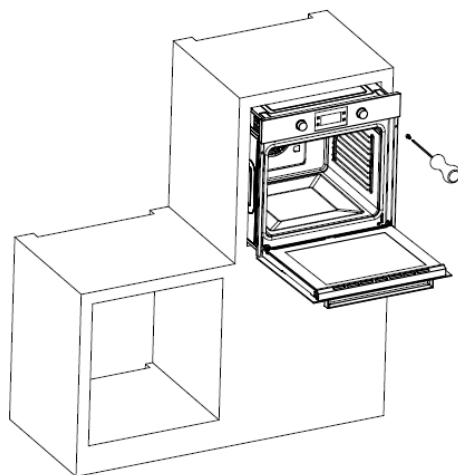


Risk of electric shock!

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

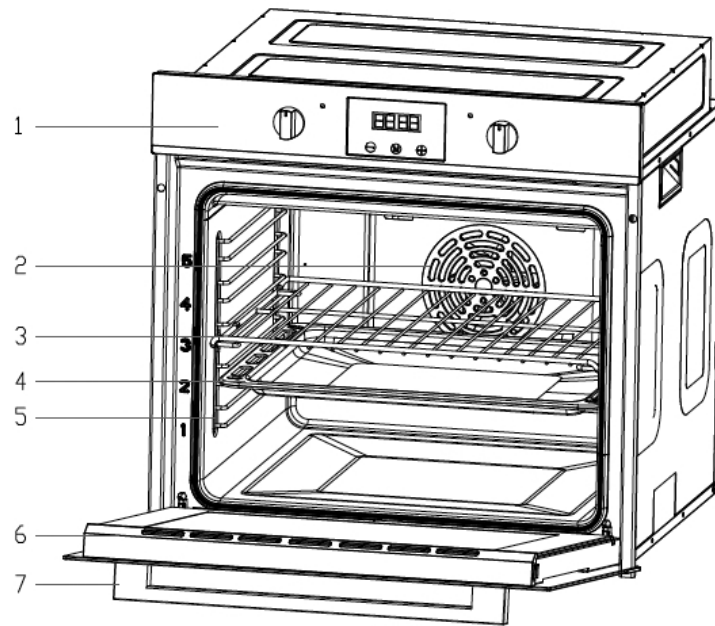
1. Connect the appliance to the mains supply and switch on the mains supply.
2. Check function.

Prior to start up of the appliance

- Once this simple operation has been carried out the oven is ready to use for cooking.
- This appliance is exclusively for domestic use.
- Use the oven to cook food only.
- Before cooking, make sure all oven accessories that are not required are removed from the oven.
- Pre-heat the oven to the cooking temperature before using it.
- Place the cooking trays in the center of oven and leave space in between when using more than one, so that the air can circulate.
- Do not put oven trays on the base of the oven or cover it with aluminium foil. This will cause thermal accumulation. The cooking and roasting times will not coincide and the enamel may be damaged.
- Try to open the oven door as little as possible to see the food (the oven light remains on during cooking).
- Take care when opening the door to avoid contact with hot parts and steam.

3. Your new oven

Oven overview



- | | |
|--------------------------------|---------------|
| 1. Control panel | 5. Side shelf |
| 2. Fan motor(inner the cover) | 6. Door |
| 3. Wire rack | 7. Handle |
| 4. Tray | |

Technical specifications

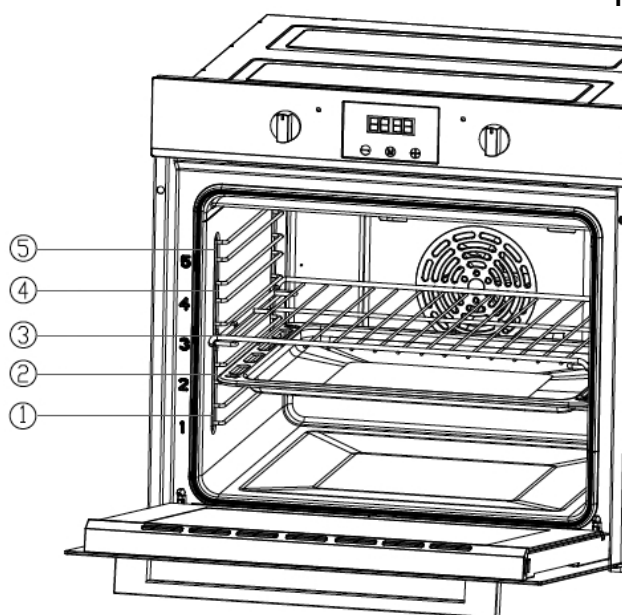
Voltage/frequency	220-240V ~ 50Hz
Total power consumption	2800W
Cable type/section	H05VV-F 3*1.5mm ²
Cable length	1.2m
External dimensions(height/width/depth)	595/595/575 (mm)
Installation dimensions(height/width/depth)	600/600/ min 575 (mm)
Main oven	Multi-function oven
Energy efficiency class	A
Oven lamp	25W/300°C halogen I G9
Grill power consumption	2800W

Your accessories

- The accessories supplied with your appliance are suitable for making many meals. Ensure that you always insert the accessories into the cooking compartment the right way round.
- There is also a selection of optional accessories, with which you can improve on some of your favorite dishes, or simply to make working with your oven more convenient.

Inserting accessories

You can insert the accessories into the cooking compartment at 5 different levels. Always insert them as far as they will go so that the accessories do not touch the door panel.



The accessories can be pulled out approximately halfway until they lock in place. This allows dishes to be removed easily.

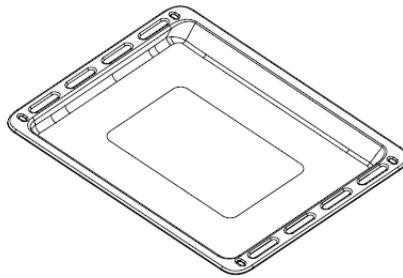
Note: The accessories may deform when they become hot.

Once they cool down again, they regain their original shape.

This does not affect their operation.

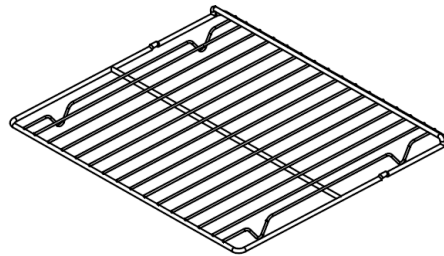
Oven pan

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.

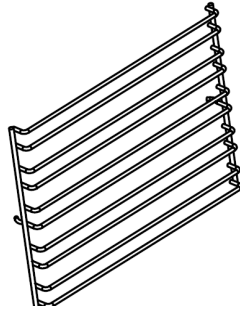


Side shelf

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.

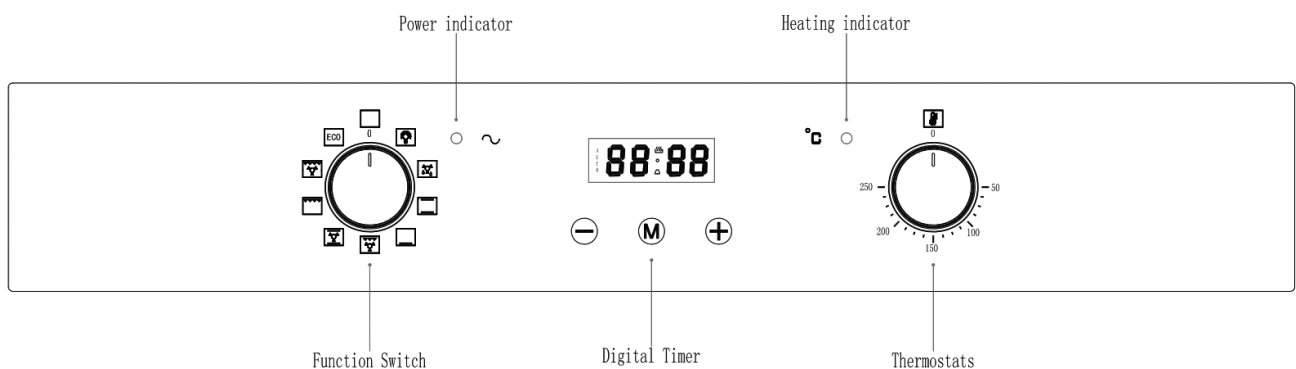
For cooking larger, these side shelf can be removed, wire rack can be put on the oven floor, using functions as grill, full grill, full grill with fan.

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)**



4. Control panel

Here, you will see an overview of the control panel. Depending on the appliance model, individual details may differ.



Function selector

Use the function selector to set the type of heating.

This appliance have 9 functions available.



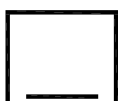
OVEN LIGHT: This mode switches on the oven light and other electric devices do not work.



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.



FAN AND HALF GRILL: This method of cooking utilises the inner part of the top element with the fan, which directs heat downwards onto the food. This function is suitable for grilling small portions of bacon, toast and meat etc.



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



FULL GRILL: This method of cooking utilises the inner and outer parts of the top element, which directs heat downwards onto the food. This function is suitable for grilling medium or large portions of sausages, bacon, steaks, fish etc.



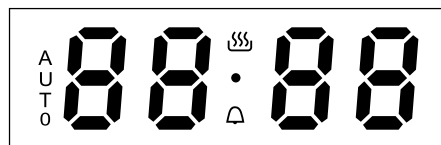
FAN AND GRILL: This method of cooking utilises the top element in conjunction with the fan, which helps to provide a quick circulation of heat. This function is suitable where quick browning is required and “sealing” the juices in, such as steaks, hamburgers, some vegetables etc.



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 food, oven temperature rises slowly, the heat fully penetrates and the excess heat consumption is reduced.

Digital timer control

Control panel



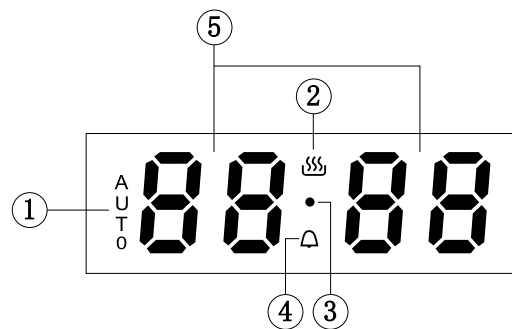
Control panel diagram

1.1 Function icon instruction

Icons	Function
⊖	Minus button
⊕	Plus button/ audible signal selecting key
Ⓜ	Program button

1.2 Display screen icon instruction

Icons	Function	Icons	Function
1	"Auto" function symbol	4	Clock symbol
2	Oven in use symbol	5	Display the time, can display system time, clock and cooking time
3	Decimal point symbol		



Display section diagram

Timer working status

Switching the timer status

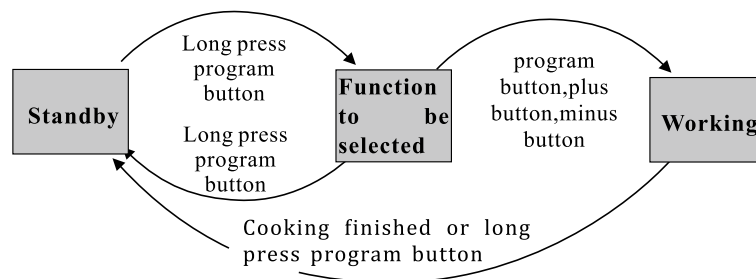
The timer has 3 status, they are standby, function to be selected and working status.

Stand-by status: After connected to the power supply, the display screen displays the system time, the decimal point symbol flashes, it is the status before entering cooking function; If exceeds 10 seconds without any operation under standby mode, the display brightness automatically reduces, press any key to recover to the original brightness.

Function to be selected status: Long press program button under standby status, the display screen will show system time, it is the status when oven in use symbol and decimal point symbol keep bright.

Working status: After completed setting any one of the system time, clock, cooking time or cooking end time, the display screen will show system time, and it is the status when corresponding working icon keep bright.

Status switching diagram refer to below:

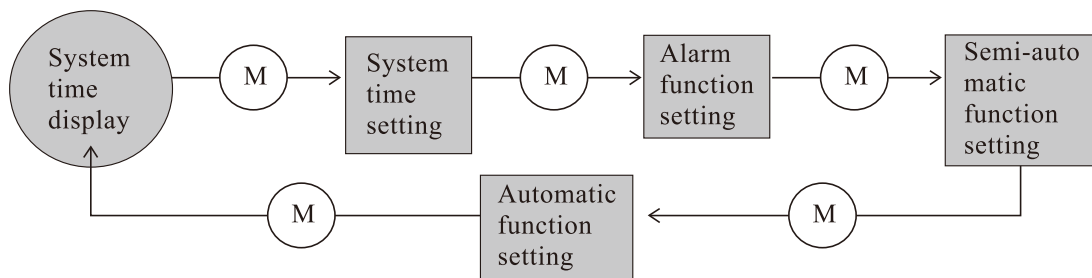


Status switching diagram

1. Timer function mode switching

Long press program button “M” for 3s enter to system time setting status, without any operation after 5S, system time, oven in use symbol “☰” and decimal point symbol “●” keep bright display; you can circularly switch the oven timer function mode by program button “M”.

The operation flow and corresponding functional sequence are as followings:

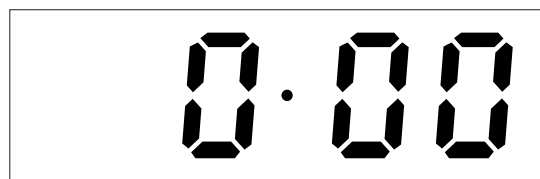


Timer function mode switching diagram

4. Operation instructions

4.1 Power on

For the first time, the buzzer “beep” for one time to show that the timer enters into the standby state. The clock shows the time of the system and starts the timing. Power-on displays as “0.00”, the display screen displays the system time, the decimal point symbol “•” is flashing, 1 second 1 time, like Pic 5. You can push “⊕” to choose 3 kinds of ring tone, The default is the second ring tone. Whenever user wants to adjust the ring tone again, press “⊕”.

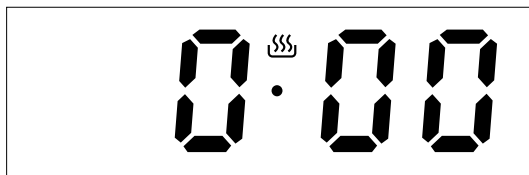


Pic 5 Power-on default clock diagram (standby state)

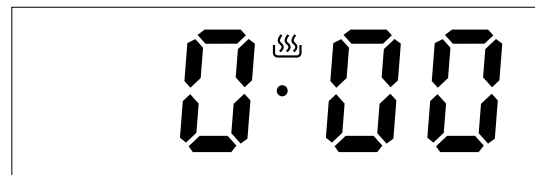
4.2 Start up and time setting

When the display is flashing, press “Ⓜ” for 3 seconds to start up the oven. Then oven in use symbol “🔥” lights up and decimal point symbol “•” twinkles. When decimal point

symbol “●” twinkles, press “⊕” or “⊖” to set the system time. After choosing the time, lift the finger off the buttons and wait for 5 seconds, then decimal point symbol “●” stop twinkling. It means time is well set. Like pic 8. Whenever user wants to set the time again, In the status of pic 7, push “Ⓜ” one time, when user sees decimal point symbol “●” twinkles, then can set the time again.

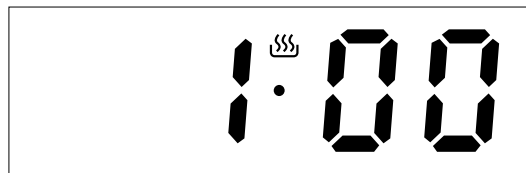


Pic 6 Clock setting state diagram
(second icon flickering)



Pic 7 Feature to be selected state diagram
(second icon always bright)

Press button “Ⓜ” again for 3 seconds, oven is turned off and returns to standby status. The display of pic 6 is flashing.



Pic 8 System time well set diagram

Note 1: System time setting range is 0: 00-23: 59.

Note 2: When setting the time for each function of the timer, you can set the time by short press or long press “⊕” and “⊖”, short press will add 1 minute or reduce 1 minute each press of the button, while long press will quickly increase or decrease the time by 1 minute, so it can set the time fast.

4.3 Alarm clock setting function

In the state of function to be selected, when the display shows the system time, oven in use symbol "☼" and decimal point symbol "•" keep bright, press "Ⓜ" two times, then the clock icon "⚠" twinkles, and the screen display changes to the alarm clock time (First set default display "0:00"), alarm clock time and decimal point symbol "•" always display, like pic 9. When the alarm clock icon "⚠" twinkles, Press "⊕" or "⊖" to set the clock. Alarm clock well set diagram like pic 10 (Set 10 minutes).



Pic 9 Alarm clock setting initial state (alarm clock icon flickering)



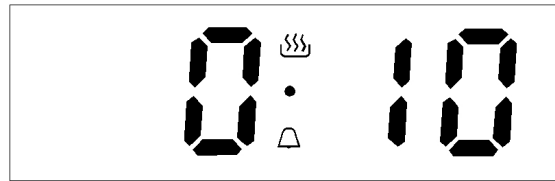
Pic 10 Alarm clock well set (alarm clock icon flickering)

After choosing the time, lift the finger off the buttons and wait for 5 seconds, then the alarm clock icon "⚠" stops twinkling and changes to always bright, display screen shows system time, oven in use symbol "☼", decimal point symbol "•" and system time keep bright. It means time is well set. See Pic 11.

Whenever user wants to adjust the clock, in the working status, push "Ⓜ" two times, when user sees the alarm clock icon "⚠" twinkles, it will shows the set clock or the time left, and user can adjust the clock again. After setting is done, the display will change back to system time.



Pic 11 Alarm clock working status diagram (clock icon always bright)



Pic 12 Alarm clock time over diagram (alarm clock icon flickering)

For example, set the clock 10 minutes. After 10 minutes, display screen shows system time, oven in use symbol "☼", decimal point symbol "•" and system time keep bright, the alarm clock icon "⏰" twinkles, buzzer will prompt the user for 5 minutes, reminding the user that the alarm clock time is over. Like Pic 12. Pressing any key can stop the buzzer and extinguish alarm icon "⏰". Like Pic 13.

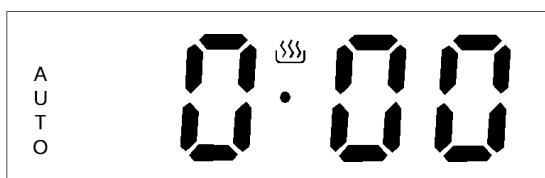


Pic 13 Cancel alarm clock icon display diagram(After alarm clock over)

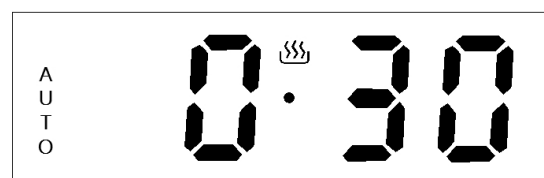
Note : Alarm clock time setting range is 0: 00-23: 59.

4.4 Cooking time setting function

In the state of function to be selected, press button "M" 3 times, then the icon "AUTO" and oven in use symbol icon "☼" twinkle. The screen shows the cooking time (First set default display "0:00"), cooking time and decimal point symbol "•" keep bright display, see Pic 14. When the icon "AUTO" and oven in use symbol "☼" twinkle, user can set the cooking time by pressing "+" or "-". Well set diagram see Pic 15 (Set 30 minutes).



Pic 14 Cooking time setting initial state

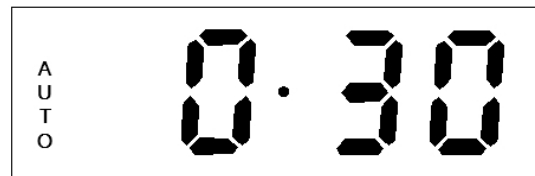


Pic 15 Cooking time well set state

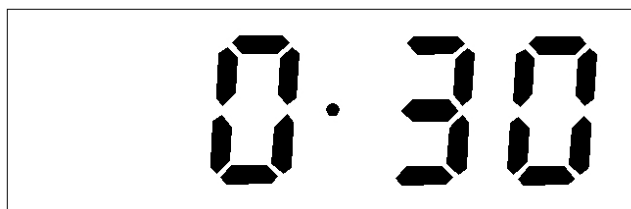
After choosing the time , lift the finger off the buttons and wait for 5 seconds, then the icon “AUTO” and oven in use symbol “☼” stop twinkling and change to always bright display. It means time is well set. Whenever user wants to adjust the timer, in the working status, push “Ⓜ” three times, when user sees the icon “AUTO” and oven in use symbol “☼” twinkles, it will shows the set timer or the time left, and user can adjust the timer again. After setting is done, the display will change back to system time, decimal point symbol “•” and system time keep bright. See Pic 16.



Pic 16 Cooking time working status
(All the icons always bright)



Pic 17 Cooking time over diagram
(All the icons flickering)



Pic 18 Cancel “Auto” function symbol display diagram(After cooking time over)

For example, set the timer 30 minutes. After 30 minutes, display screen shows system time, oven in use symbol “☼” extinguishes, system time keeps bright, decimal point symbol “•” and “Auto” function symbol twinkle, buzzer will prompt the user for 5 minutes, reminding the user that the cooking time is over .Like Pic 17.Pressing any key can stop the buzzer and extinguish“Auto” function symbol.Like Pic 18.

Note 1: Cooking time setting range is 0: 00-10: 00.

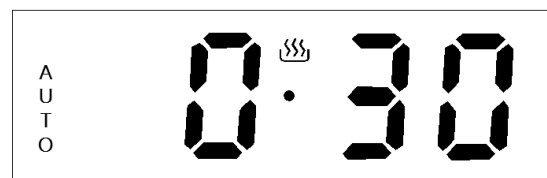
Note 2: Not setting cooking time after power on, the appliance will automatically shut down after working 10 hours, without buzzer reminding function.

4.5 Cooking end time setting function

In the state of function to be selected, press button “ \textcircled{M} ” 4 times, then icon “AUTO” and oven in use symbol “ ☰ ”twinkle, display screen shows cooking end time (The first setting shows the current system time by default), cooking end time and decimal point symbol “ \bullet ” keep bright. Display effect see Pic 19(Suppose current system time is 0:00). When the icon “AUTO” and oven in use symbol “ ☰ ”twinkle, you can set cooking end time by pressing “ \oplus ” or “ \ominus ”, well set diagram see Pic 20(Suppose cooking end time is 0:30).



Pic 19 Cooking end time setting initial state

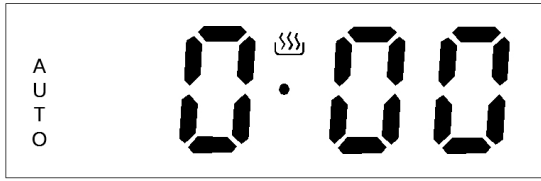


Pic 20 Cooking end time well set state

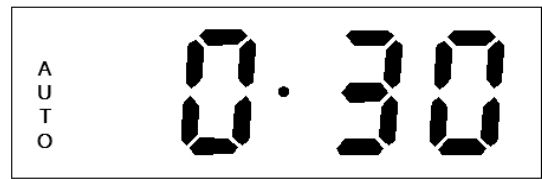
After choosing the time, lift the finger off the buttons and wait for 5 seconds, then the icon “AUTO” and oven in use symbol “ ☰ ” stop twinkling and change to always bright. Display screen will show system time, decimal point symbol “ \bullet ” and system time keep bright. It means time is well set. See Pic 21.

Whenever user wants to adjust the timer, in the working status, push “ \textcircled{M} ” four times, when user sees the icon “AUTO” twinkles, it will show the set cooking end time, and user can

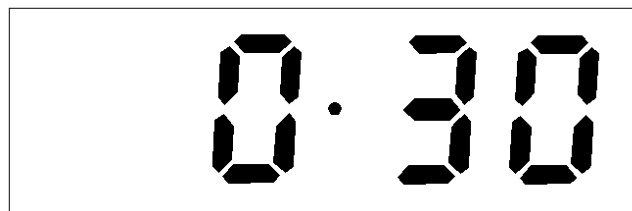
adjust the time again. After setting is done, The display will change back to system time.



Pic 21 Cooking end time working status
(All the icons always bright)



Pic 22 Cooking finished diagram
(All the icons flickering)



Pic 23 Cancel "Auto" function symbol display diagram(After cooking finished)

For example, the system time is 0:00 like pic 19. Set cooking end time 0:30, like pic 20. When the time reaches 0:30, display screen shows system time, oven in use symbol "☁" extinguishes, system time keeps bright, decimal point symbol "•" and "Auto" function symbol twinkle, buzzer will prompt the user for 5 minutes, reminding the user that the cooking is finished .Like Pic 22.Pressing any key can stop the buzzer and extinguish "Auto" function symbol.Like Pic 23.

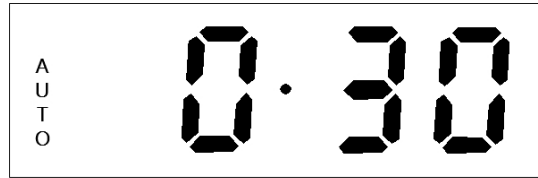
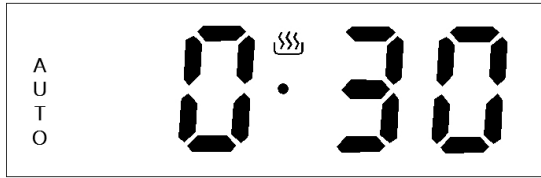
Note: Cooking end time is beyond current system time plus cooking time, and within 23:59.

4.6 Cooking reservation function

In the state of function to be selected, user can reserve the cooking time, by setting how much time to cook and when to have the dish ready.

First, press button "Ⓜ" 3 times, then the icon "AUTO" and oven in use symbol icon "☁"twinkle. The screen shows the

cooking time (First set default display "0:00"). When the icon "AUTO" and oven in use symbol "☼" twinkle, user can set the cooking time by pressing "+" or "-".



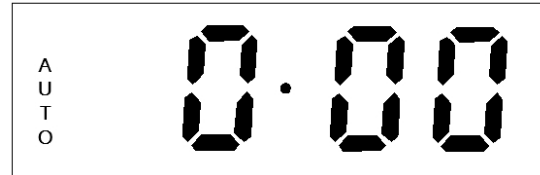
Pic 24 Cooking time well set diagram Pic 25 Reservation function setting initial state

Second, press "M" one time again, when icon "AUTO" twinkles, user can set the time that expect the cooking finishes at, by pressing "+" or "-". After choosing the time, lift the finger off the buttons and wait for 5 seconds, then the icon "AUTO" stops twinkling. It means time is well set. Whenever user wants to adjust the timer, in the working status, press "M" three times to adjust the cooking period, or press "M" four times to adjust the ending time. After setting is done, The display will change back to system time.

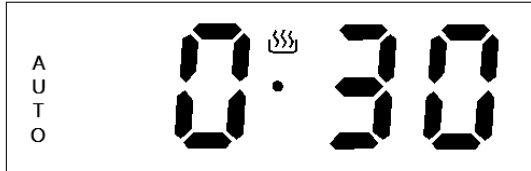
For example, the system time is 0:00. First, set cooking time 30 mins like pic 25. Second, set cooking end time 1:00, like pic 26. Then the oven is back to waiting mode. When the time reaches 0:30, the oven automatically starts to cook. It cooks for 30 mins and stop at the set time 1:00, display screen shows system time, oven in use symbol "☼" extinguishes, system time keeps bright, decimal point symbol "•" and "Auto" function symbol twinkle, buzzer will prompt the user for 5 minutes, reminding the user that the cooking is finished. See Pic 29. Pressing any key can stop the buzzer and extinguish "Auto" function symbol. Like Pic 30.



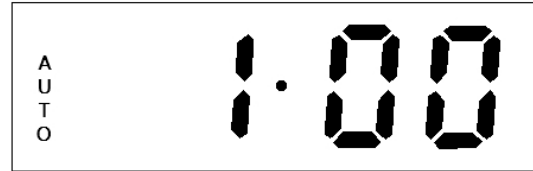
Pic 26 Reservation function well set state



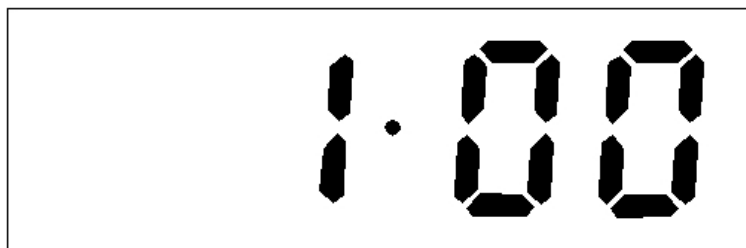
Pic 27 Reservation function start state



Pic 28 Cooking function start diagram



Pic 29 Cooking function end diagram



Pic 30 Cancel "Auto" function symbol display diagram(After cooking finished)

Note : Cooking time setting range is within 10 hours.

When the oven uses the reservation function, during working process: If the oven door closes, the oven will remain working properly; if the oven door open, the display displays the system time with digital tube flashing, and the auto icon "AUTO", system time second icon "•", "☁" icon will always bright to remind the users since the oven door is open state, the oven stops cooking (pause heating, oven lights out), but still start the buzzer reminder at the end of the reservation.

4.7 Selecting the audible signal

The audible signal has 3 tones. To adjust the signal you should proceed as follows:

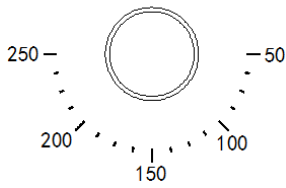
- ✧ Under standby mode, that is when display screen shows system time, decimal point symbol "•" twinkling, audible

signal can be adjusted by pressing the plus button to choose the 3 tones, press one time choose one kind. It is the second kind of tone by default when power on.

Thermostat control knob



www.linarie.com.au



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.

Turn the control knob clockwise.

5. Before using the oven for the first time

Heating up the oven

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

- 1、 Use the function selector to set Top/bottom heating.
- 2、 Set the temperature selector to 250°C. After an hour, switch off the oven. To do so, turn the function selector to the off position.

Cleaning the accessories

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

Tips for saving energy

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

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

6. 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 aluminum containers or heat-resistant silicone moulds.
- 2、 Make best use of the space on the rack.
- 3、 It is recommended to place the baking mould in the middle of the rack.
- 4、 Keep the oven door closed.

Tips for roasting

- 1、 Seasoning with lemon juice and black pepper will improve the cooking performance when cooking a whole chicken, turkey or a large piece of meat.
- 2、 Meat with bones takes about 15 to 30 minutes longer before it is cooked than a roast of the same size without bones.
- 3、 You should calculate about 4 to 5 minutes cooking time per centimeter 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.

7. Troubleshooting

The oven may have some abnormal breakdown during working, you can check the fault list before calling to the after-sell service, maybe some breakdown you can repair by yourself.

Normal operation:

When first using the oven, it may have some situation of peculiar smell and smoking for some hours; Open the heating pattern to let the oven burn without anything for 1 hour when use the oven for the first time, then close the heating function, waiting for some time until the oven is cold, open the door and clean the oven.

When oven working, it may have sounds of crisp because of well of metal.

If the heating foods have some moisture, the heating emission hole may blow steam during the working operation.

The fan will start to work after 15 minutes after oven begin to work. Even if the oven is closed, fan will continue to work for 35 minutes.

Please preheat before put food in oven when for baking.

For a long cooking, you can turn off the oven before stop the oven and using the balance heat to finish the cooking.

Malfunction table

Problem	Reason	Suggestion
Oven isn't working	Interrupt electrical current	Check your kitchen light or other appliance if working on
	Breaker malfunction	Check if your breaker are working on
	Forgot to push the timer function	Reset the timer function
Lamp isn't coming on	Lamp have defectiveness	Change for a new lamp
	No electrical current	Check if the oven have electrical current
Oven stop	Power interrupt	Check your kitchen light

working in a sudden during working		or other appliance whether still working on
	Normal close thermostat protective	Check if the cool fan are working, if yes, need change for a new normal close thermostat
Oven not heating	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
Oven stop working but the motor cool still working	Oven working for a long time, so cooling oven need for a long time	Put your hand to the outlet and feel if it is come out for hot air, if yes, it is normal
	Normal open thermostat have a problem	If the air temperature from the outlet is room temperature, need change for a new normal open thermostat

If the problem has not been solved: 1. Separate unit from the

mains supply(deactivate or unscrew fuse). 2. Call the after-sales service of your store reseller; Do not attempt to repair the appliance yourself. There are no customer service items inside the appliance.

Baking and grilling tips

Baking tips

- 1、 How to establish whether sponge cake is baked through. Approximately 10 minutes before the end of the baking time specified in the recipe, stick a cocktail stick into the cake at the highest point. If the cocktail stick comes out clean, the cake is ready.
- 2、 The cake collapses. Use less fluid next time or set the oven temperature 10 degrees lower. Observe the specified mixing times in the recipe.
- 3、 The cake has risen in the middle but is lower around the edge. Do not grease the sides of the spring form cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife.
- 4、 The cake goes too dark on top. Place it lower in the oven, select a lower temperature and bake the cake for a little longer.
- 5、 The cake is too dry. When it is done, make small holes in the cake using a cocktail stick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic beverage over it. Next time, select a temperature 10 degree higher and reduce the baking time.
- 6、 The bread or cake(e.g. cheesecake) looks good, but is soggy on the inside (sticky, streaked with water). Use slightly less fluid next time and bake for slightly longer at a lower temperature. For cakes with a moist topping, bake the base first. Sprinkle it with almonds or bread crumbs and then place the topping on top. Please follow the recipe and baking times.
- 7、 The cake is unevenly browned. Select a slightly lower

temperature to ensure that the cake is baked more evenly. Bake delicate pastries on one level using Top/bottom heating. Protruding grease proof paper can affect the air circulation. For this reason, always cut grease proof 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 vapour, 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

- ▲ When grilling, preheat the oven for approx. 4 minutes, before placing the food into the cooking compartment. Always grill with the oven door closed.
- ▲ 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.
- ▲ Turn the food you are grilling after 2/3 of the time.
- ▲ Do not add salt to steaks until they have been grilled.

- ▲ Add in a little liquid if the meat is lean. Cover the base of the ovenware with approx. 1/2 cm of liquid.
- ▲ Add liquid generously for pot roasts. Cover the base of the ovenware with approx. 1-2 cm of liquid.
- ▲ 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.
- ▲ 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.
- ▲ The grill element switches on and off continually. This is normal. The grill setting determines how frequently this will happen.
- ▲ 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.
- ▲ 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.
- ▲ Place whole poultry on the lower wire rack breast-side down. Turn after 2/3 of the specified time.
- ▲ For duck or goose, pierce the skin on the underside of the wings. This allows the fat to run out.
- ▲ Turn the pieces of fish after 2/3 of the time, whole fish does not have to be turned. Place the whole fish in the oven in its swimming position with its dorsal fin facing upwards. Placing half a potato or a small ovenproof container in the stomach cavity of the fish will make it more stable.
- ▲ 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.

- ▲ The roast is too dark and the crackling is partly burnt. Check the shelf height and temperature.
- ▲ The roast looks good but the juices are burnt. Next time, use a smaller roasting dish or add more liquid.
- ▲ The roast looks good but the juices are too clear and watery. Next time, use a larger roasting dish and use less liquid.
- ▲ 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.

8. Maintenance and cleaning

- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.
- Never clean the oven surfaces by steam cleaning.
- The oven cavity should only be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
- Any stains that may appear on the bottom of the oven will have originated from food splashes or spilt food, these splashes occur during the cooking process. These could possibly be a result of the food being cooked at an excessively high temperature or being placed in cookware

that is too small.

- You should select a cooking temperature and function that is appropriate for the food that you are cooking. You should also ensure that the food is placed in an adequately sized dish and that you use the drip tray where appropriate.
- Outer parts of the oven should only be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
- If you use any form of oven cleaner on your appliance, then you must check with the manufacturer of the cleaner that it is suitable for use on your appliance.
- Any damage that is caused to the appliance by a cleaning product will not be fixed free of charge, even if the appliance is within the guarantee period.
- Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

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

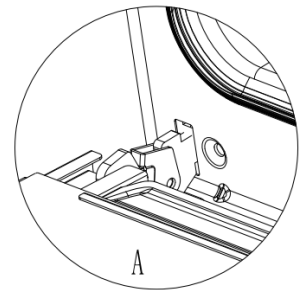
For cleaning purposes and to remove the door panels, you can detach the oven door. Every door hinge has a locking rod, when it is close, door was fixed in place, then the door was not disassembly. If in order to remove down door to open the locking rod, hinge will be locked and would not bite.



When the hinge not locked, it will have a big strength to close in sudden. Make sure locking rod closed all the time, and insure it was open when remove the door.

Remove the door

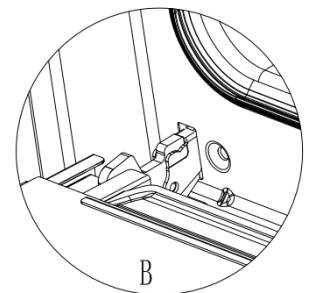
- Full open the door.
- Fold up the right and left side of locking rod. (picture A)
- Close the door until reach to stop step, hold on both left and right sides of the door, then reclose the door, upward and downward and pull out the door.



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)

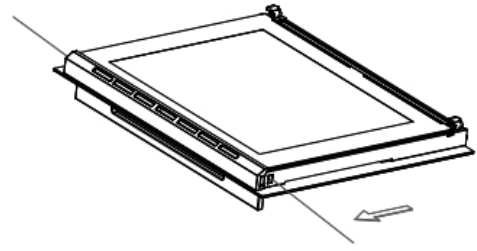


If the door drop accidentally or hinges shut up suddenly, do not push you hand in hinges. Please call your after-sell department.

Remove and install door panel

Remove

- Remove oven door, put it on a piece of cloth.
- Using 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, acute and corrosive cleaning product or detergent to clean the glass.

Install

- Plug the inner glass into glass pressure groove.
- Both right and left sides need put down alignment to card slot and push the glass to its place.
- Put on the oven door.

Remove and install side shelves

In order to clean sides of oven, you should remove the side shelves to clean the oven

One hand push the side of the cavity , another hand catch the front side of the shelf, pull at the shelf out .

Replacing the oven lamp



If the bulb in the oven Light fails, it must be replaced. Risk of electric

Shock!

Switch off the circuit breaker in the fuse box.

- Place a tea towel in the oven when it is cold to prevent damage.
- Unscrew the glass cover by turning it anti-clockwise.
- Replace the bulb with one of the same type.

- Screw the glass cover back in.
- Remove the tea towel and switch on the circuit breaker.

Regular inspections

Besides keeping the cooker clean, you should:

1. Carry out periodic inspections of the control elements and cooking units of the cooker. After the guarantee has expired you should have a technical inspection of the cooker carried out at a service centre at least once every two years.

2. Fix any operational faults

Carry out periodical maintenance of the cooking units of the cooker.



Caution!

All repairs and regulatory activities should be carried out by the appropriate service centre or by an appropriately authorized fitter.

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 2002/96/EC 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.



LIKE TO KNOW MORE?

For further information on all Linärie appliances,
or to obtain detailed dimension and installation
information, phone or email our Customer Care
team or visit our website:

Australia
hello@linarie.com.au
www.linarie.com.au

Follow Us
[@Linärie.Appliances](#)
  

Operating and installation instructions:

Original

√ Translation

Mart Online Services Pty Ltd.
ACN 657 824 050

Linärie Contact
hello@linarie.com.au
www.linarie.com.au

The distribution and duplication of this document, as well as the use and disclosure of its contents are prohibited unless expressly authorised.

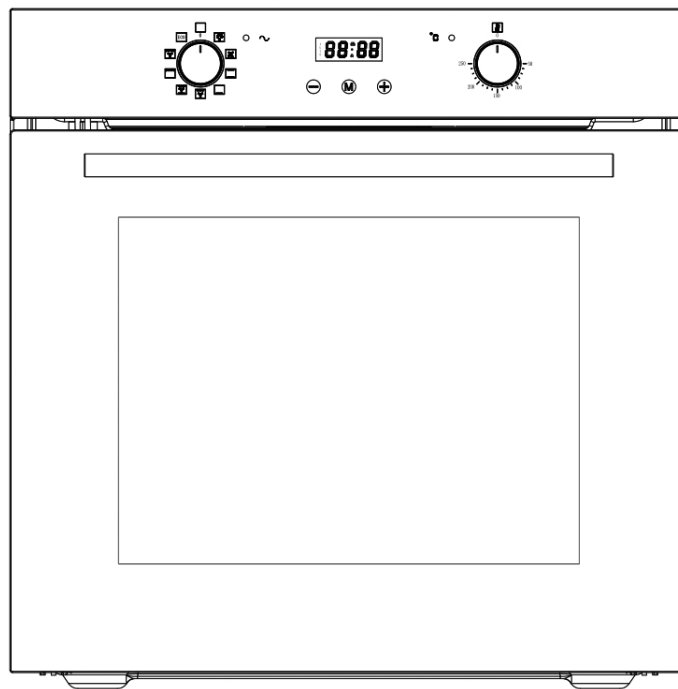
These operating and installation instructions have been drawn up with the greatest of care. But it cannot be ruled out that subsequent technical modifications have not yet been incorporated or the relevant content has not yet been adapted. Please accept our apologies in this eventuality. An updated version can be requested from our team. Subject to printing errors and mistakes.

© Linärie

All rights reserved.

BAZAS

Four électrique
encastrable LABO73MX



opération, installation,
& manuel d'instruction

www.linarie.fr

Enregistrer
votre
produit
en ligne



**LE TRI
+ FACILE**



Séparez les éléments avant de trier



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

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

FELICITATIONS

Félicitations et merci d'avoir choisi Linärie pour introduire un nouveau confort de cuisine dans votre maison. Nous sommes sûrs que vous trouverez votre nouvel appareil agréable à utiliser et un atout majeur pour votre cuisine.

Cet appareil est conforme à toutes les exigences de sécurité applicables en Australie. Une utilisation inappropriée peut toutefois entraîner des blessures corporelles et des dommages matériels.

Afin d'utiliser l'appareil correctement et en toute sécurité, veuillez lire attentivement ce manuel d'instructions avant l'installation et l'utilisation. Ce manuel d'utilisation vous fournit toutes les instructions nécessaires relatives à la sécurité, l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

Pour référence future, veuillez conserver ce livret dans un endroit sûr et assurez-vous que tous les utilisateurs en connaissent le contenu. Transmettez-les à tout futur propriétaire de l'appareil.

Enregistrer le modèle et le numéro de série

Modèle :

Numéro de série :

Enregistrez votre produit www.linärie.com.au

Table des matières

Instructions importantes pour la sécurité	3
Conseils de sécurité	6
Connexion électrique	10
Nettoyage	11
Installation	12
Avant l'installation	12
Avant le démarrage de l'appareil	15
Votre nouveau four	16
Contrôle de la minuterie numérique	23
Avant la première utilisation	38
Comment utiliser le four	39
Dépannage	40
Conseils pour la cuisson et le grill	45
Entretien et nettoyage	49
Nettoyage du four	50
Détachement et fixation de la porte du four	50

Instructions importantes pour la sécurité

Ce manuel d'utilisation contient des informations importantes, notamment sur la sécurité et l'installation, qui vous permettront de tirer le meilleur parti de votre appareil. Conservez-le dans un endroit sûr afin de pouvoir le consulter facilement en cas de besoin, pour vous ou pour toute personne non familiarisée avec le fonctionnement de l'appareil.

Avertissement:

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart s'ils ne sont pas surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Il est interdit d'utiliser un nettoyeur à vapeur.
- Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les

jeunes enfants doivent être tenus à l'écart de l'appareil lorsqu'il est utilisé.

- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte du four, vous risquez de rayer la surface, ce qui pourrait entraîner l'éclatement de la vitre.
- N'utilisez pas de produits abrasifs pour nettoyer le panneau de la porte en verre afin d'éviter de le rayer. Dans le cas contraire, l'appareil risquerait de tomber en panne.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- L'air ne doit pas être évacué dans un conduit de fumée utilisé pour l'évacuation des fumées d'appareils fonctionnant au gaz ou à d'autres combustibles.

Usage:



Avertissement! Risque d'incendie!

- Ne laissez pas le papier ou le tissu entrer en contact avec un élément chauffant.
- Ne jamais stocker ou utiliser de produits chimiques corrosifs, de vapeurs, de produits inflammables ou de produits non alimentaires à l'intérieur ou à proximité du four. Le four est spécifiquement conçu pour chauffer ou cuire des aliments. L'utilisation de produits chimiques corrosifs pour le chauffage ou le nettoyage endommagera l'appareil et pourrait entraîner des blessures.
- Si les aliments à l'intérieur du four s'enflamment, gardez la porte fermée. Éteignez le four et

débranchez-le de l'alimentation électrique.

- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte. En vous tenant sur le côté, ouvrez la porte lentement et légèrement pour laisser l'air chaud et/ou la vapeur s'échapper. N'approchez pas votre visage de l'ouverture et assurez-vous qu'il n'y a pas d'enfants ou d'animaux à proximité du four. Après l'évacuation de l'air chaud et/ou de la vapeur, poursuivez la cuisson. Laissez les portes fermées en permanence, sauf si cela est nécessaire pour la cuisson ou le nettoyage.
- N'utilisez que des ustensiles adaptés aux fours.



Avertissement!
Risque d'explosion!

- Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients hermétiques, car ils risquent d'exploser.
- Si de la fumée est observée, éteignez le four et maintenez la porte fermée afin d'étouffer les flammes.
- Ne laissez aucun accessoire ou câble électrique entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil.



Avertissement! Surfaces chaudes! Risque de brûlures!

- Lors de l'utilisation, l'appareil devient chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Attention, les pièces accessibles peuvent chauffer pendant l'utilisation. Les jeunes

enfants doivent être tenus à l'écart.

- Ne déplacez jamais les grilles ou les casseroles lorsqu'elles sont chaudes. Attendez qu'elles refroidissent.

Conseils de sécurité



IMPORTANT!

Lors de l'installation et de l'entretien, coupez toujours l'alimentation électrique au niveau du réseau.

Informations générales :

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique et peut être intégré dans une armoire de cuisine ou un meuble standard.
- Certains types de meubles de cuisine en vinyle ou en stratifié sont particulièrement susceptibles d'être endommagés par la chaleur ou de se décolorer à des

températures inférieures à celles indiquées ci-dessus.

- Les surfaces de l'appareil deviennent chaudes pendant l'utilisation et conservent la chaleur après le fonctionnement.
- Tout dommage causé par le non-respect de la tolérance de température du four lors de l'installation ou par la distance trop courte entre le meuble et le four sera à la charge du propriétaire.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été supervisées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Installation

- Le four doit être installé conformément aux instructions d'installation et toutes les mesures doivent être respectées.
- Tous les travaux d'installation doivent être effectués par une personne compétente ou un électricien qualifié.

Enfants

- Veuillez jeter le matériel d'emballage avec précaution. Les matériaux d'emballage peuvent être dangereux pour les enfants.
- Veillez à ce que les enfants ne s'approchent pas de l'appareil. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Il peut être dangereux de laisser les enfants toucher l'appareil.

Sécurité générale

- Ne placez pas d'objets lourds sur la porte du four et ne les appuyez pas sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte, car cela pourrait endommager les charnières de la porte du four.
- Ne placez pas les produits cuits à l'huile ou à la graisse chaude sans surveillance dans des endroits non surveillés, car ils présentent un risque d'incendie.
- Ne placez pas de casseroles ou de plaques de cuisson directement sur la base de la cavité du four, même si une feuille d'aluminium est placée en dessous.
- Ne laissez pas le câble ou la prise entrer en contact avec les zones chauffantes de l'appareil.
- N'installez pas l'appareil à côté de rideaux ou de tissus d'ameublement.

- N'essayez pas de soulever ou de déplacer des appareils de cuisson en utilisant la porte ou la poignée du four, car cela pourrait endommager l'appareil ou blesser la personne qui le soulève.

Sécurité électrique

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- L'appareil doit être placé de manière à ce que l'alimentation électrique soit accessible à tout moment.
- Avant de raccorder l'appareil à l'alimentation électrique, vérifiez que la tension et l'intensité nominales de l'alimentation correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé ! Débranchez l'appareil de la source d'alimentation et contactez votre fournisseur s'il est endommagé.
- Risque d'électrocution ! N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. En cas de dysfonctionnement, les réparations doivent être effectuées uniquement par du personnel qualifié.
- Pour éviter d'endommager le cordon, ne le pressez pas, ne le pliez pas et ne le frottez pas sur des bords tranchants. Tenez-le également à l'écart des surfaces chaudes et des flammes nues.
- Disposez le cordon de manière à ce qu'il ne soit pas possible de le tirer ou de trébucher dessus par inadvertance.
- N'ouvrez en aucun cas le boîtier de l'appareil.

N'introduisez pas de corps étrangers à l'intérieur du boîtier.

- N'utilisez jamais d'accessoires non recommandés par le fabricant. Ils peuvent présenter un risque pour la sécurité de l'utilisateur et endommager l'appareil. N'utilisez que des pièces et des accessoires d'origine.
- Tenez l'appareil à l'écart des surfaces chaudes et des flammes nues. Utilisez toujours l'appareil sur une surface plane, stable, propre et sèche. Protégez l'appareil de la chaleur, de la poussière, de la lumière directe du soleil, de l'humidité, des gouttes et des éclaboussures d'eau.
- Ne placez pas d'objets à flamme nue, tels que des bougies, au-dessus ou à côté de l'appareil.
- **AVERTISSEMENT:**
Assurez-vous que l'appareil est éteint avant

de remplacer la lampe afin d'éviter tout risque d'électrocution.

- Le câblage fixe du demandeur doit être équipé d'un dispositif de déconnexion de tous les pôles.



Sécurité:

- Attention, le verre est extrêmement fragile, il faut toujours porter des gants pour le manipuler.
- Pour votre sécurité, ce produit est fabriqué en verre trempé. Ce type de verre est très résistant mais a la particularité de garder la "mémoire" des chocs.
- En conséquence, manipulez le produit avec le plus grand soin pour éviter les chocs et les torsions, en particulier lors de l'installation.

- Évitez d'installer ce type de produit dans des endroits
 - il serait fortement exposé aux chocs.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec le produit.
- Ne pas coller de film adhésif sur la surface du verre. En cas de rupture, il générerait de gros morceaux qui pourraient être dangereux.

Connexion électrique



Risque de chocs électriques!

- Toute installation électrique doit être réalisée par un professionnel agréé.
- Tous les accessoires doivent être installés par une personne compétente, conformément aux réglementations locales. En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

- Important ! Pendant l'installation et l'entretien, coupez toujours l'alimentation électrique au niveau du réseau. Nous recommandons de retirer le fusible ou de couper le disjoncteur au niveau du tableau de distribution pendant les travaux.
- Ce produit doit être mis à la terre - si aucun fil de terre n'est disponible, consultez un électricien.
- Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage. Pour ce faire, il convient d'installer une unité de connexion à fusible commutée appropriée.
- Remarque ! Une unité de connexion à fusible commutée ayant une séparation de contact d'au moins 3 mm dans tous les pôles doit être

connectée dans le câblage fixe.

- Connecter les câbles d'arrivée positif, neutre et de terre aux bornes de l'unité de connexion à fusible commuté. Veillez à ce que les connexions soient bien serrées.
- La prise de courant doit rester accessible même lorsque votre four se trouve dans son logement afin de permettre la déconnexion de l'appareil du réseau électrique.

Nettoyage

- Débranchez toujours l'alimentation électrique avant de nettoyer l'appareil. Si l'unité de raccordement à fusible commuté est difficile à atteindre, coupez l'alimentation électrique en utilisant le disjoncteur correspondant sur le tableau de distribution.
- Nettoyez soigneusement l'appareil avant la

première utilisation. Le four doit être nettoyé régulièrement et tout dépôt de nourriture doit être enlevé.

- Ne jamais nettoyer les surfaces du four à la vapeur.
- La cavité du four ne doit être nettoyée qu'avec de l'eau chaude savonneuse, à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs.
- Les taches qui peuvent apparaître sur la sole du four proviennent d'éclaboussures d'aliments ou d'aliments renversés, ces éclaboussures se produisant au cours du processus de cuisson. Elles peuvent résulter d'une cuisson à une température trop élevée ou d'un ustensile de cuisson trop petit.
- Vous devez sélectionner une température et une fonction de cuisson

adaptées à l'aliment que vous cuisinez. Veillez également à placer les aliments dans un plat de

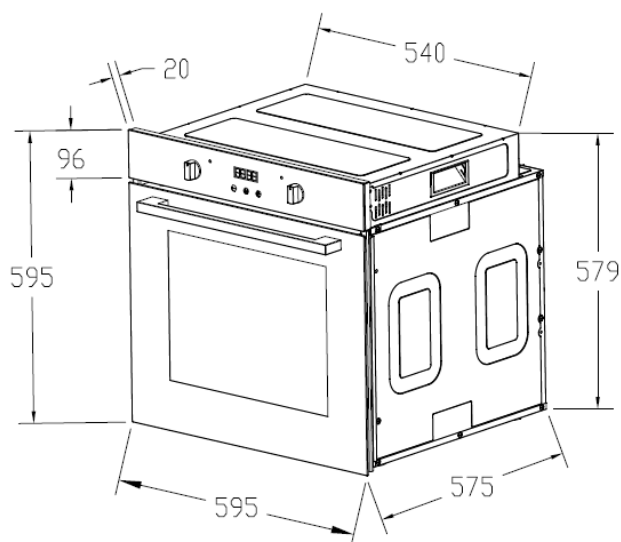
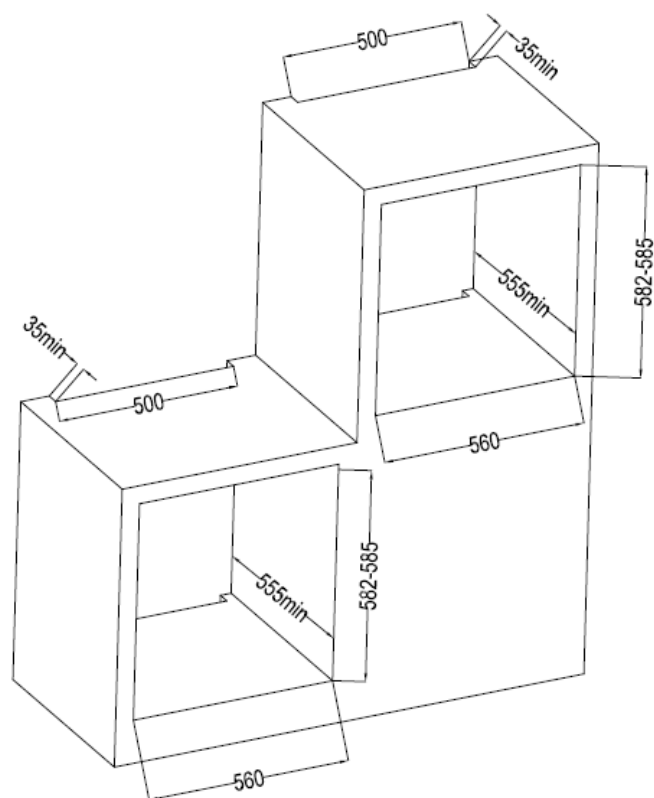
taille adéquate et à utiliser le bac de récupération le cas échéant.

Installation

Avant l' installation

L'appareil doit être installé dans l'armoire. La distance de sécurité entre l'appareil et les murs de la cuisine doit être respectée. Pour plus de détails, 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°C minimum), et les façades des unités voisines jusqu'à 70°C.
- ✧ Les armoires de cuisine doivent être placées de niveau et fixées. Un espace de 5 mm est nécessaire entre l'appareil et les façades des meubles environnants.
- ✧ S'il y a un tiroir sous le four, une étagère doit être installée entre le four et le tiroir.



Méthode d'installation

Installation et connexion

▲ 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 raccordé conformément aux réglementations locales en matière de gaz et/ou d'électricité.
- ✧ L'appareil doit être transporté par au moins deux personnes.
- ✧ Pour déplacer l'appareil, utilisez les fentes ou les poignées en fil de fer situées de chaque côté.



Raccordement au réseau électrique

Cet appareil doit être mis à la terre !

- ✧ Notre société ne peut être tenue responsable des dommages causés par l'utilisation de l'appareil sans prise de courant reliée à la terre. Risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie en cas d'installation non professionnelle ! L'appareil ne peut être raccordé au réseau électrique que par une personne qualifiée et autorisée et l'appareil n'est garanti qu'après une installation correcte.
- ✧ Risque d'électrocution, 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 des parties chaudes de l'appareil. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un électricien qualifié.
- ✧ Le réseau 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.

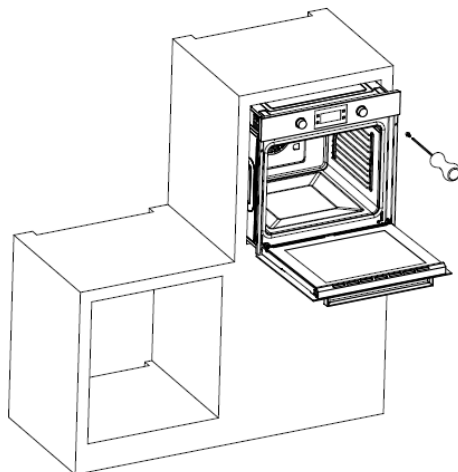


Risque de chocs électriques!

Avant d'entreprendre des travaux 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. Branchez l'appareil sur le réseau électrique et mettez-le sous tension.
2. Vérifier la fonction.

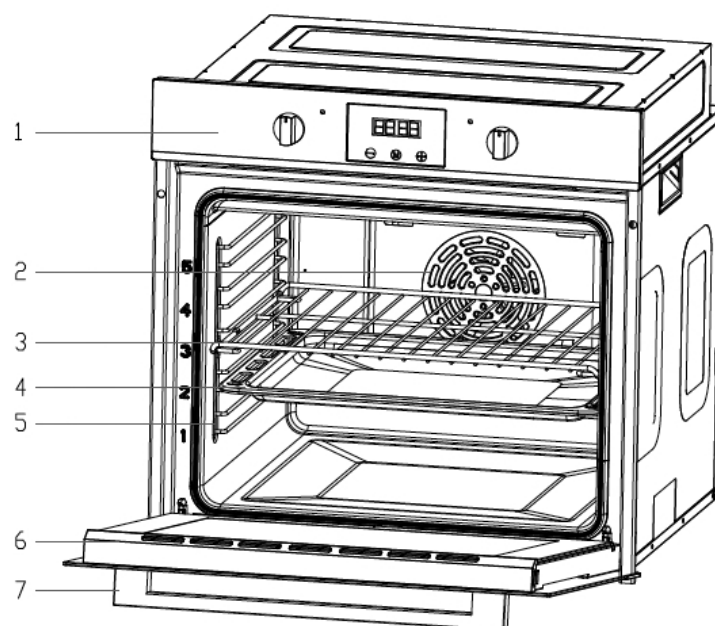
Avant le démarrage de l' appareil

- Une fois cette simple opération effectuée, le four est prêt à être utilisé pour la cuisson.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique.
- Utilisez le four uniquement pour cuire des aliments.
- Avant de commencer à cuisiner, assurez-vous que tous les accessoires du four qui ne sont pas nécessaires sont retirés du four.

- Préchauffez le four à la température de cuisson avant de l'utiliser.
- Placez les plaques de cuisson au centre du four et laissez de l'espace entre elles si vous en utilisez plusieurs, afin que l'air puisse circuler.
- Ne posez pas de plaques de four sur la base du four et ne la recouvrez pas d'une feuille d'aluminium. Cela provoquerait une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson et de rôtissage ne co ncideront pas et l'émail risque d'être endommagé.
- Essayez d'ouvrir la porte du four le moins possible pour voir les aliments (la lumière du four reste allumée pendant la cuisson).
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte afin d'éviter tout contact avec les pièces chaudes et la vapeur.

Votre nouveau four

Vue d' ensemble



- | | |
|---|----------------------|
| 1. Panneau de contrôle | 5. Tablette latérale |
| 2. Moteur du ventilateur (à l'intérieur du couvercle) | 6. Porte |
| 3. Grille en fer | 7. Poignée |
| 4. Plateau | |

Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	220-240V ~ 50Hz
Consommation totale d'énergie	2800W
Type de câble/section	H05VV-F 3 1.5mm ²
Longueur du câble	1.2m
Dimensions extérieures (hauteur/largeur/profondeur)	595/595/575 (mm)
Dimensions d'installation (hauteur/largeur/profondeur)	600/600/ min 575 (mm)
Four principal	Four multifonction
Classe de rendement énergétique	A
Lampe du four	25W/300°C lampe halogène G9
Consommation électrique du gril	2800W

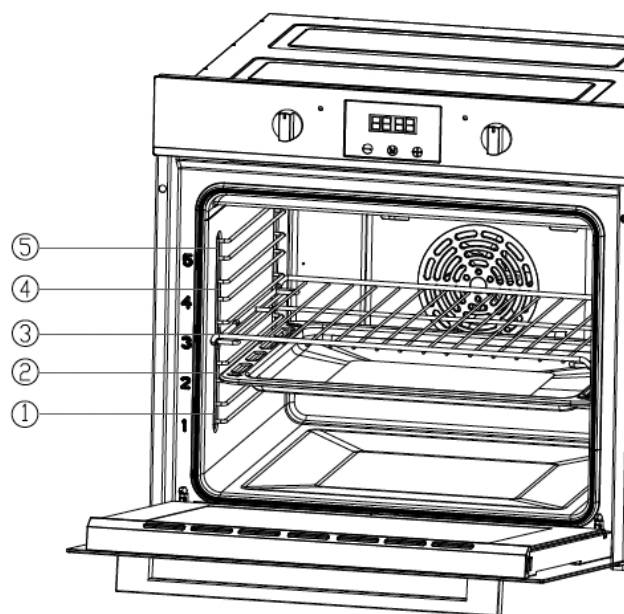
Vos accessoires

- Les accessoires fournis avec votre appareil permettent de préparer de nombreux repas. Veillez à toujours insérer les accessoires dans le compartiment de cuisson dans le bon sens.

- Il existe également une sélection d'accessoires en option, qui vous permettent d'améliorer certains de vos plats préférés, ou simplement de rendre le travail avec votre four plus pratique.

Insertion des accessoires

Vous pouvez insérer les accessoires dans le compartiment de cuisson à 5 niveaux différents. Insérez-les toujours jusqu'à la butée afin que les accessoires ne touchent pas le panneau de la porte.



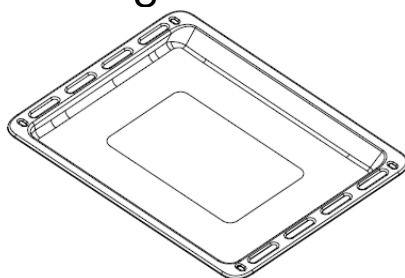
Les accessoires peuvent être sortis à peu près à moitié jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent. Cela permet de retirer facilement la vaisselle.

Note : Les accessoires peuvent se déformer lorsqu'ils sont chauds. Une fois refroidis, ils reprennent leur forme initiale. Cela n'affecte pas leur fonctionnement.

Plateau du four

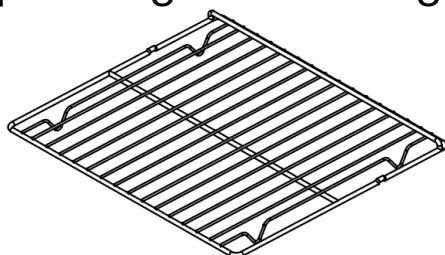
Pour les gâteaux moelleux, les pâtisseries, les plats surgelés et les gros rôtis. Elle peut également être utilisée pour récupérer les graisses qui s'écoulent lorsque vous faites griller vos

aliments directement sur la grille.



Grille de fer

Utilisé pour rôtir et pour placer les aliments à cuire au four, à rôtir ou à cuire dans des plats à gratin sur la grille souhaitée.

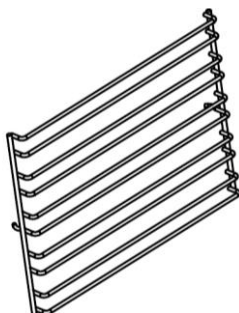


Tablette latérale

①②③④⑤ Pour la tablette latérale amovible, vous pouvez ajuster quatre positions de hauteur différentes pour cuire les aliments.

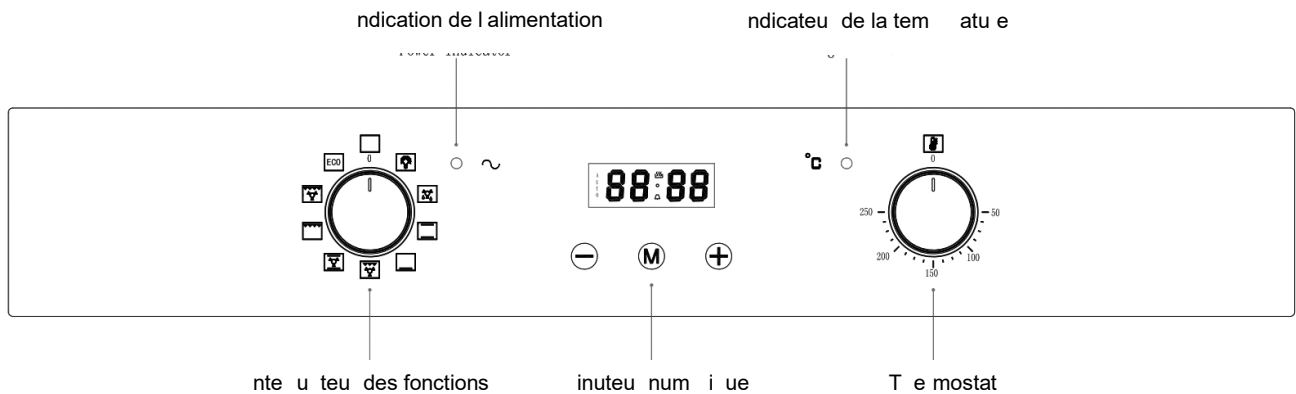
Pour une cuisson plus importante, ces étagères latérales peuvent être retirées, la grille peut être placée sur la sole du four, en utilisant les fonctions de gril, gril complet, gril complet avec ventilateur.

REMARQUE : Lorsque vous placez des plats sur le sol du four, **N'UTILISE PAS** les fonctions avec chauffage du sol afin d'éviter que la chaleur ne s'accumule à la base (**uniquement pour certains modèles**).



Panneau de contrôle

Vous voyez ici une vue d'ensemble du panneau de commande. Selon le modèle de l'appareil, certains détails peuvent différer.



Interrupteur des fonctions

Utilisez l'interrupteur pour choisir le mode de cuisson

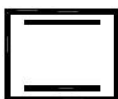
This appliance have 9 functions available.



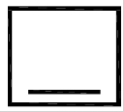
LUMIÈRE DU FOUR: Ce mode allume la lumière du four et les autres appareils électriques ne fonctionnent pas.



DÉCONGÉLATION: 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 leur quantité et de leur type.



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



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



VENTILATEUR ET MOITIÉ DE GRIL: Cette méthode de cuisson utilise la partie intérieure de l'élément supérieur avec le ventilateur, dirigeant la chaleur vers le bas sur les aliments. Cette fonction convient pour griller de petites portions de bacon, de pain grillé, de viande, etc.



CUISSON INTENSIVE: 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.



FULL GRILL: Méthode de cuisson utilise les parties intérieures et extérieures de l'élément supérieur, dirigeant la chaleur vers le bas sur les aliments. Cette fonction convient pour griller des portions moyennes ou grandes de saucisses, de bacon, de steaks, de poisson, etc.



VENTILATEUR ET GRILL: Cette méthode de cuisson utilise l'élément supérieur en conjonction avec le ventilateur, qui contribue à une circulation rapide de la chaleur. Cette fonction convient lorsqu'il est nécessaire de brunir rapidement et de "sceller" les jus, comme pour les steaks, les hamburgers, certains légumes, etc.

ECO

Mode GRILLING 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 excédentaire est réduite.

Contrôle de la minuterie numérique

1. Panneau de contrôle

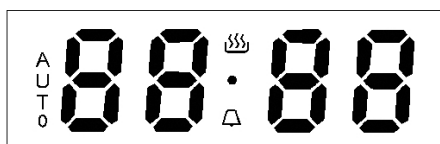


Schéma du panneau de contrôle

1.1 Icônes de fonction et instructions

Icônes	Fonctions
⊖	Bouton "moins"
⊕	Bouton "plus" / touche de selection du signal sonore
Ⓜ	Bouton programme

1.2 Instructions relatives à l'écran d'affichage

Icônes	Fonctions	Icônes	Fonctions
1	Symbole de la fonction "Auto"	4	Symbole de la minuterie
2	Symbole du four	5	Affichage de l'heure,

	en cours d'utilisation		peut afficher l'heure du système, l'horloge et le temps de cuisson
3	Symbole des décimales		

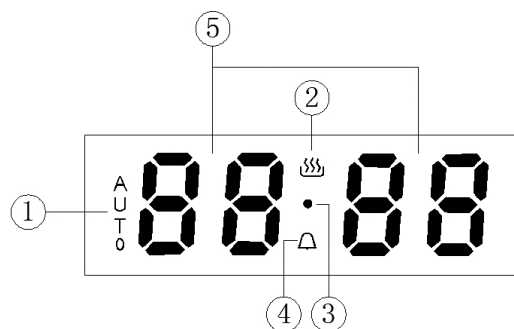


Schéma de l'écran d'affichage

2. Statuts de la minuterie :

Changer le statut / état de la minuterie

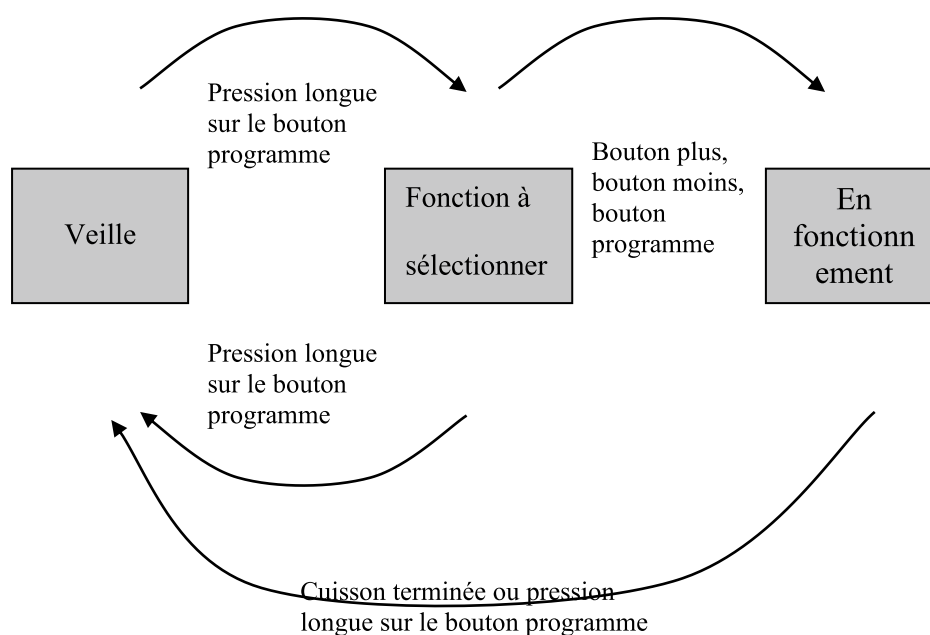
La minuterie a trois états, à savoir l'état de veille, le statut de fonction à sélectionner et l'état de fonctionnement.

État de veille: Après la connexion à l'alimentation électrique, l'écran affiche l'heure du système, le symbole du point décimal clignote, il s'agit de l'état avant d'entrer dans la fonction de cuisson ; Si plus de 10 secondes sans aucune opération en mode veille, la luminosité de l'écran diminue automatiquement, appuyez sur n'importe quelle touche pour rétablir la luminosité d'origine.

Statut de fonction à sélectionner: Appuyez longuement sur le bouton de programme en mode veille, l'écran affiche l'heure du système, c'est-à-dire que le symbole du four en service et le symbole du point décimal restent allumés.

État de fonctionnement: Une fois le réglage de l'heure système, de l'horloge, du temps de cuisson ou de l'heure de fin de cuisson terminé, l'écran d'affichage indiquera l'heure système et l'icône de fonctionnement correspondante restera allumée.

Schéma du changement d'état :



3. Changer les modes de la minuterie

Une pression prolongée sur le bouton de programme "M" pendant 3 secondes permet de passer au réglage de l'heure système, sans aucune opération après 5 secondes, l'heure système, le symbole du four en cours d'utilisation "🔥" et le symbole du point décimal "●" restent affichés en clair ; vous pouvez changer le mode de fonctionnement de la minuterie du four de façon circulaire à l'aide du bouton de programme

"M".

Le déroulement de l'opération et la séquence fonctionnelle correspondante sont les suivants :

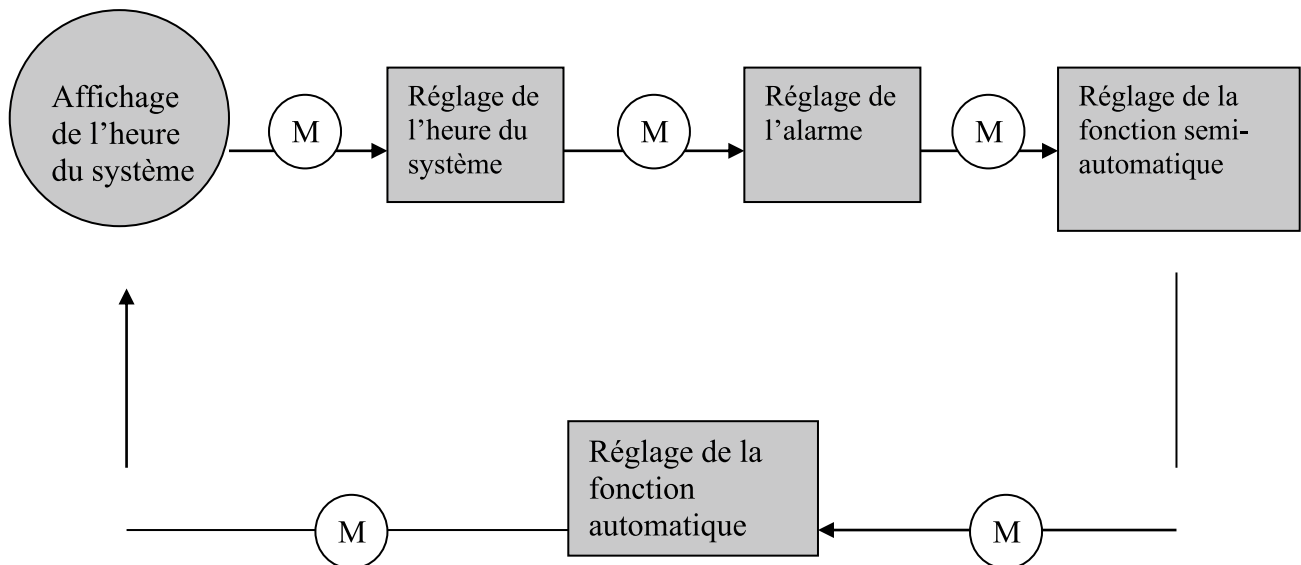


Schéma du changement de mode de la minuterie

4. Instructions pour l' opération

4.1 Allumage / mise sous tension

Pour la première fois, le buzzer émet un "bip" pour indiquer que la minuterie entre en état de veille. L'horloge affiche l'heure du système et commence le chronométrage. Lors de la mise sous tension, l'écran affiche "0-00", l'heure du système, le symbole du point décimal "●" clignote, 1 seconde, 1 fois, comme sur la photo 5. Vous pouvez appuyer sur "⊕" pour choisir 3 types de sonneries. Si l'utilisateur souhaite régler à nouveau la sonnerie, il doit appuyer sur "⊕".

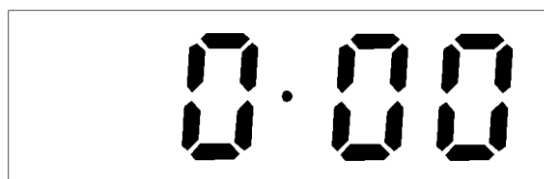


Image 5 : Diagramme d'horloge par défaut à la mise sous tension (état de veille)

4.2 Démarrage et réglage de l'heure

Lorsque l'écran clignote, appuyez sur " \textcircled{M} " pendant 3 secondes pour mettre le four en marche. Le symbole du four en cours d'utilisation "●" s'allume et le symbole de la virgule décimale "•" clignote. Lorsque le symbole de la virgule décimale "●" clignote, appuyez sur " \oplus " ou " \ominus " pour régler l'heure du système. Après avoir choisi l'heure, retirez le doigt des touches et attendez 5 secondes, puis le symbole de la virgule "●" s'arrête de clignoter. Cela signifie que l'heure est bien réglée. Si l'utilisateur souhaite régler à nouveau l'heure, dans l'état de l'image 7, appuyer une fois sur " \textcircled{M} ", lorsque l'utilisateur voit le symbole de la virgule "●" clignoter, il peut alors régler à nouveau l'heure.

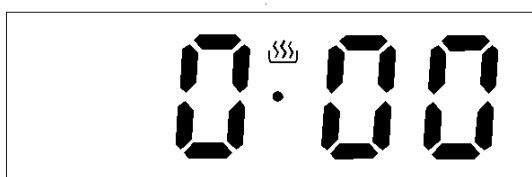


Image 6

Schéma d'état du réglage de l'horloge
(clignotement de la seconde icône)

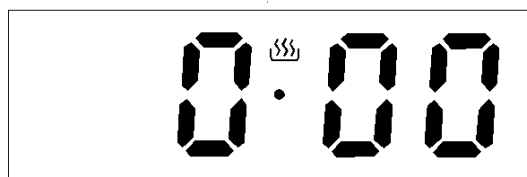


Image 7

Schéma d'état de caractéristique à
sélectionner

Appuyez à nouveau sur la touche " \textcircled{M} " pendant 3 secondes, le four s'éteint et revient en état de veille. L'affichage de l'image 6 clignote.

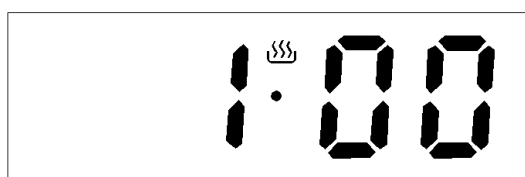


Image 8 Schéma illustrant le temps du système bien réglé

Note 1 : La plage de réglage de l'heure du système est de 0: 00-23: 59.

Note 2 : Lors du réglage de l'heure pour chaque fonction de la minuterie, vous pouvez régler l'heure en appuyant brièvement ou longuement sur " \oplus " et " \ominus ", une pression courte ajoutera 1 minute ou réduira 1 minute à chaque pression du bouton, tandis qu'une pression longue augmentera ou réduira rapidement l'heure d'une minute, ce qui permet de régler l'heure rapidement.

4.3 Fonction de réglage du minuteur

Dans l'état de la fonction à sélectionner, lorsque l'écran affiche l'heure du système, le symbole du four en cours d'utilisation " ☼ " et le symbole du point décimal " \bullet " restent lumineux, appuyez deux fois sur " Ⓜ ", puis l'icône du minuteur " \triangle " clignote, et l'écran affiche l'heure du minuteur (l'affichage par défaut du premier réglage est "0-00"), le minuteur et le symbole du point décimal " \bullet " s'affichent toujours, comme sur l'image 9. Lorsque l'icône du minuteur " \triangle " clignote, appuyez sur " \oplus " ou " \ominus " pour régler l'horloge. Le réveil est bien réglé sur le diagramme de l'image 10 (10 minutes



Image 9
État initial du minuteur
(clignotement de l'icône cloche)



Image 10
Minuteur bien réglé
(clignotement de la seconde icône)

Après avoir choisi l'heure, retirez le doigt des boutons et attendez 5 secondes, puis l'icône du minuteur "△" cesse de scintiller et devient toujours lumineuse, l'écran affiche l'heure du système, le symbole du four en cours d'utilisation "☼", le symbole du point décimal "●" et l'heure du système reste lumineuse. Cela signifie que l'heure est bien réglée. Voir l'image 11.

Lorsque l'utilisateur souhaite régler le minuteur, il doit appuyer deux fois sur la touche "Ⓜ". Lorsque l'icône du minuteur "△" clignote, elle indique l'heure réglée ou le temps restant, et l'utilisateur peut à nouveau régler l'horloge. Une fois le réglage terminé, l'écran repasse à l'heure système.



Image 11
État de fonctionnement du minuteur
(Icône cloche toujours lumineuse)

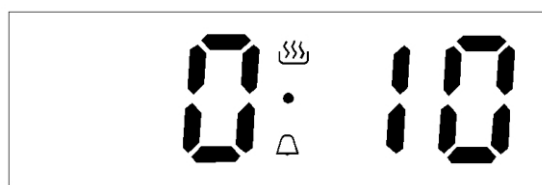


Image 12
Minuteur terminé
(clignotement de l'icône cloche)

Par exemple, régler le minuteur sur 10 minutes. Au bout de 10 minutes, l'écran affiche l'heure du système, le symbole du four en cours d'utilisation "☼", le symbole du point décimal "●" et l'heure du système, l'icône du minuteur "△" clignote, l'avertisseur sonore invite l'utilisateur à attendre 5 minutes, lui rappelant que l'heure du minuteur est passée. Comme sur la photo 12. En appuyant sur n'importe quelle touche, le buzzer s'arrête et l'icône du minuteur "△" s'éteint. Comme sur la photo 13.

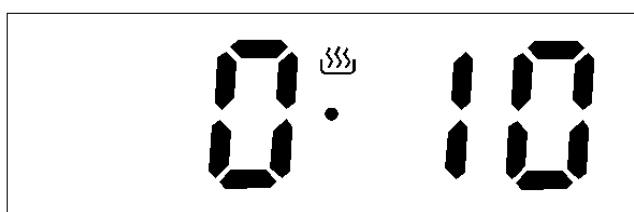


Image 13 Annulation de l'icône minuteur (temps du minuteur terminé)

Remarque : La plage de réglage de l'heure de l'horloge d'alarme est de 0: 00-23: 59.

4.4 Fonction de réglage du temps de cuisson

Dans l'état de la fonction à sélectionner, appuyez 3 fois sur le bouton "Ⓜ", l'icône "AUTO" et le symbole du four en cours d'utilisation "☼" clignotent. L'écran affiche le temps de cuisson

(Dans un premier temps, l'affichage par défaut est "0-00", le temps de cuisson et le symbole du point décimal "●" restent affichés en clair, voir image 14. Lorsque l'icône "AUTO" et le symbole du four en service "☼" clignotent, l'utilisateur peut régler le temps de cuisson en appuyant sur "⊕" ou "⊖". Le diagramme est bien réglé, voir image 15 (30 minutes).

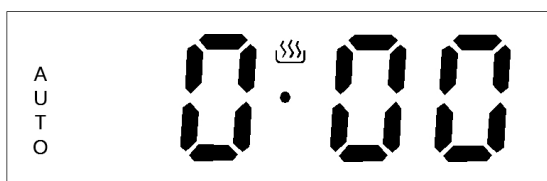


Image 14
État initial du réglage du temps
de cuisson

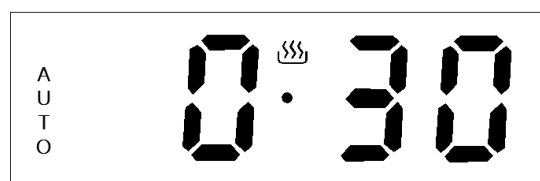


Image 15
Temps de cuisson réglé

Après avoir choisi l'heure, retirez le doigt des touches et attendez 5 secondes, puis l'icône "AUTO" et le symbole du four en cours d'utilisation "☼" cessent de scintiller et passent à un affichage toujours lumineux. Cela signifie que l'heure est bien réglée. Lorsque l'utilisateur souhaite régler la minuterie, il doit appuyer trois fois sur la touche "Ⓜ". Lorsque l'icône "AUTO" et le symbole du four en cours d'utilisation "☼" clignotent, ils indiquent la minuterie réglée ou le temps restant, et l'utilisateur peut à nouveau régler la minuterie. Une fois le réglage terminé, l'affichage revient à l'heure système, le symbole du point décimal "•" et l'heure système restent allumés. Voir l'image 16.

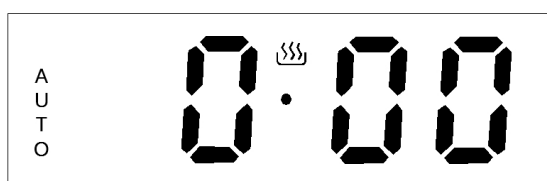


Image 16
Cuisson en cours terminé
(Toutes les icônes sont
lumineuses)

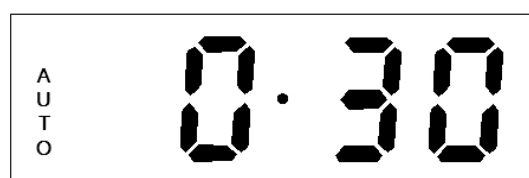


Image 17
Temps de cuisson
(Toutes les icônes clignotent)

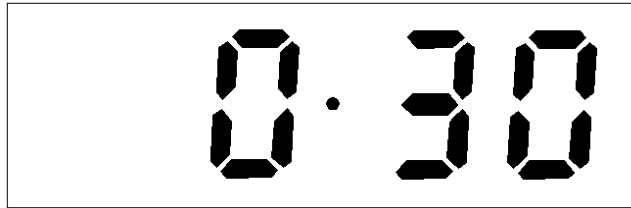


Image 18 Annulation de l'affichage du symbole de la fonction "Auto" (après la fin du temps de cuisson)

Par exemple, régler la minuterie sur 30 minutes. Au bout de 30 minutes, l'écran affiche l'heure système, le symbole du four en cours d'utilisation "☪" s'éteint, l'heure système reste allumée, le symbole de la virgule décimale "●" et le symbole de la fonction "Auto" clignotent, l'avertisseur sonore invite l'utilisateur pendant 5 minutes, lui rappelant que le temps de cuisson est écoulé... Comme sur l'image 17. En appuyant sur n'importe quelle touche, le buzzer s'arrête et le symbole de la fonction "Auto" s'éteint. Comme sur l'image 18.

Note 1 : La plage de réglage du temps de cuisson est de 0:00-10:00.

Note 2 : Si le temps de cuisson n'est pas réglé après la mise sous tension, l'appareil s'éteint automatiquement après 10 heures de fonctionnement, sans fonction de rappel sonore.

4.5 Fonction de réglage de l'heure de fin de cuisson

Lorsque la fonction doit être sélectionnée, appuyez 4 fois sur le bouton "Ⓜ", l'icône "AUTO" et le symbole du four en service "☪" scintillent, l'écran affiche l'heure de fin de cuisson (Le premier réglage affiche par défaut l'heure actuelle du système, l'heure de fin de cuisson et le symbole de la virgule "●")

restent lumineux. L'effet d'affichage est illustré par la photo 19 (Supposons que l'heure actuelle du système soit 0:00). Lorsque l'icône "AUTO" et le symbole du four en cours d'utilisation "☪" scintillent, vous pouvez régler l'heure de fin de cuisson en appuyant sur "⊕" ou "⊖", le diagramme de réglage est illustré par la photo 20 (Supposons que l'heure de fin de cuisson soit 0:30).

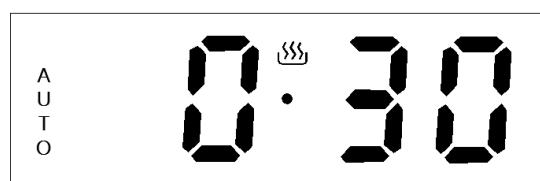
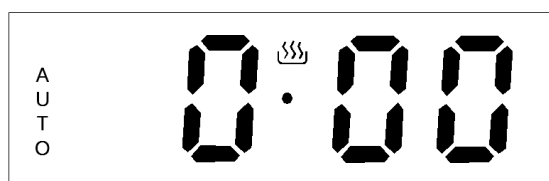


Image 19 État initial de la fin du temps de cuisson Image 20 Fin du temps de cuisson bien réglé

Après avoir choisi l'heure, retirez le doigt des touches et attendez 5 secondes, puis l'icône "AUTO" et le symbole du four en cours d'utilisation "☪" cessent de scintiller et deviennent toujours lumineux. L'écran affiche l'heure du système, le symbole du point décimal "•" et l'heure du système restent allumés. Cela signifie que l'heure est bien réglée. Voir l'image 21.

Lorsque l'utilisateur souhaite régler la minuterie, il doit appuyer quatre fois sur la touche "Ⓜ". Lorsque l'icône "AUTO" clignote, l'heure de fin de cuisson réglée s'affiche et l'utilisateur peut à nouveau régler l'heure. Une fois le réglage terminé, l'affichage revient à l'heure système.

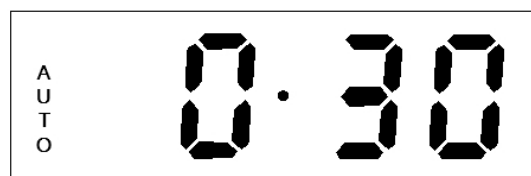
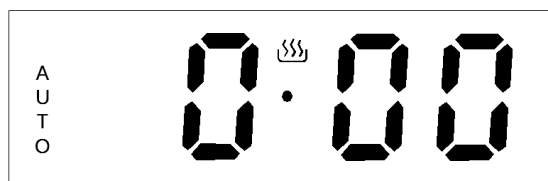


Image 21 Heure de fin de cuisson en cours
(Toutes les icônes sont lumineuses)

Image 22 Cuisson terminée
(Toutes les icônes clignotent)

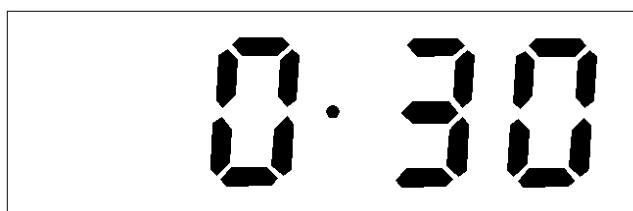


Image 23 Annulation de la fonction "Auto" (après la fin de la cuisson)

Par exemple, l'heure du système est 0:00, comme sur l'image 19. Régler l'heure de fin de cuisson à 0:30, comme sur l'image 20. Lorsque l'heure atteint 0:30, l'écran affiche l'heure système, le symbole du four en cours d'utilisation "☼" s'éteint, l'heure système reste allumée, le symbole de la virgule décimale "●" et le symbole de la fonction "Auto" clignotent, l'avertisseur sonore invite l'utilisateur pendant 5 minutes, lui rappelant que la cuisson est terminée. Comme sur l'image 22. En appuyant sur n'importe quelle touche, le buzzer s'arrête et le symbole de la fonction "Auto" s'éteint. Comme sur l'image 23.

Remarque: L'heure de fin de cuisson est au-delà de l'heure actuelle du système plus le temps de cuisson, et comprise dans 23:59.

4.6 Fonction de réservation de cuisson

Dans l'état de la fonction à sélectionner, l'utilisateur peut réserver le temps de cuisson, en réglant le temps de cuisson et l'heure à laquelle le plat doit être prêt.

Tout d'abord, appuyez 3 fois sur la touche "Ⓜ", l'icône "AUTO" et le symbole du four en cours d'utilisation "☼" scintillent.

L'écran affiche le temps de cuisson (First set default display "0-00". Lorsque l'icône "AUTO" et le symbole du four en service "☼" clignotent, l'utilisateur peut régler le temps de cuisson en appuyant sur "⊕" ou "⊖".

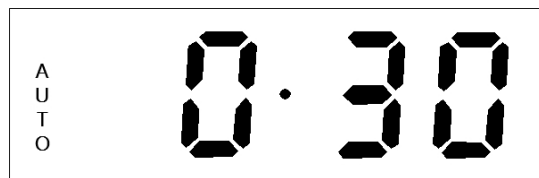


Image 24 Temps de cuisson bien réglé Image 25 État initial du réglage de la fonction de réservation

Ensuite, appuyez une nouvelle fois sur "Ⓜ", lorsque l'icône "AUTO" clignote, l'utilisateur peut régler l'heure à laquelle la cuisson devrait se terminer, en appuyant sur "⊕" ou "⊖". Après avoir choisi l'heure, retirez le doigt des boutons et attendez 5 secondes, puis l'icône "AUTO" s'arrête de clignoter. Cela signifie que la durée est bien réglée. Lorsque l'utilisateur souhaite régler la minuterie, en mode de fonctionnement, appuyez trois fois sur "Ⓜ" pour régler la durée de cuisson, ou quatre fois sur "Ⓜ" pour régler l'heure de fin de cuisson. Une fois le réglage terminé, l'affichage revient à l'heure système.

Par exemple, l'heure du système est 0:00. Premièrement, régler le temps de cuisson à 30 minutes, comme sur l'image 25. Ensuite, réglez l'heure de fin de cuisson à 1:00, comme sur l'image 26. Le four repasse ensuite en mode d'attente. Lorsque le temps atteint 0:30, le four commence automatiquement à cuire. Il cuit pendant 30 minutes et s'arrête à l'heure programmée 1:00, l'écran affiche l'heure

système, le symbole du four en cours d'utilisation "☼" s'éteint, l'heure système reste allumée, le symbole de la virgule décimale "•" et le symbole de la fonction "Auto" clignotent, l'utilisateur est averti par un signal sonore pendant 5 minutes, lui rappelant que la cuisson est terminée. Voir la photo 29. En appuyant sur n'importe quelle touche, le buzzer s'arrête et le symbole de la fonction "Auto" s'éteint. Comme sur l'image 30.

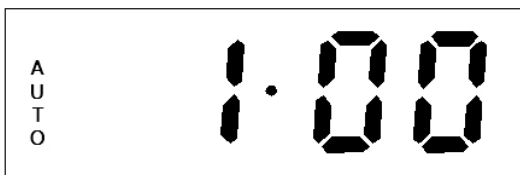


Image 26 Fonction de reservation bien réglée

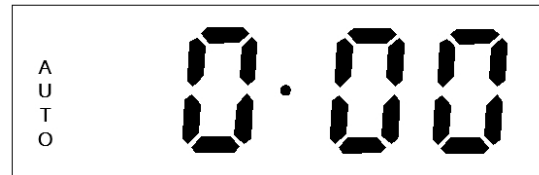


Image 27 Démarrage de la fonction de réservation



Image 28 Démarrage de la cuisson

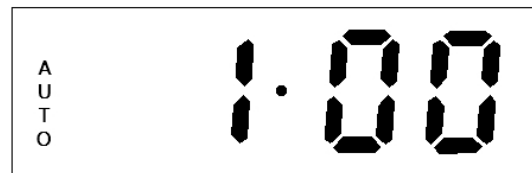


Image 29 Fin de la cuisson

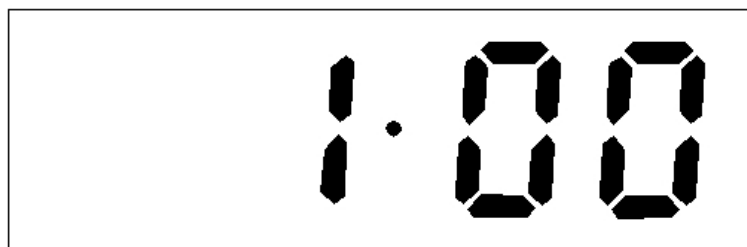


Image 30 Annulation du symbole "auto" (après la cuisson terminée)

Remarque : La plage de réglage du temps de cuisson est comprise entre 10 heures.

Lorsque le four utilise la fonction de réservation, pendant le processus de travail : Si la porte du four se ferme, le four continue de fonctionner correctement ; si la porte du four s'ouvre, l'écran affiche l'heure système avec un tube numérique clignotant, et l'icône automatique "AUTO", la

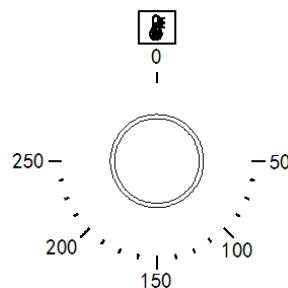
deuxième icône de l'heure système "●", "☁" s'allume toujours pour rappeler aux utilisateurs qu'à partir du moment où la porte du four est ouverte, le four s'arrête de cuire (pause de chauffage, four s'éteint), mais qu'il continue de déclencher la sonnerie de rappel à la fin de la réservation.

4.7 Sélection du signal sonore

Le signal sonore est composé de 3 tons. Pour régler le signal, il faut procéder comme suit :

- ✧ En mode veille, c'est-à-dire lorsque l'écran affiche l'heure du système, le symbole du point décimal "●" clignote, le signal sonore peut être réglé en appuyant sur le bouton plus pour choisir les 3 tonalités, appuyez une fois pour choisir un type. C'est le deuxième type de tonalité par défaut lors de la mise sous tension.

Bouton de commande du thermostat



Le bouton de commande du thermostat du four permet de régler la température du four. Il est possible de régler la température dans une fourchette de 50 à 250°C.

Tourner le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre.

Avant la première utilisation

Chauffer le four

Pour éliminer l'odeur du nouveau four, chauffez le four lorsqu'il est vide et fermé. Une heure de chauffage haut/bas à 250°C est idéale à cet effet. Assurez-vous qu'aucun reste d'emballage n'a été laissé dans le compartiment de cuisson.

1、 Utilisez le sélecteur de fonction pour régler le chauffage supérieur/inférieur.

2、 Réglez le sélecteur de température sur 250°C. Après une heure, éteignez le four. Pour ce faire, tournez le sélecteur de fonction en position d'arrêt.

Nettoyage des accessoires

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

Conseils pour l' économie d' 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 émaillés dans le four car la transmission de la chaleur sera meilleure.
- 2、 Pendant la cuisson de vos plats, effectuez une opération de préchauffage si elle est conseillée dans le manuel d'utilisation ou les instructions de cuisson.
- 3、 N'ouvrez pas fréquemment la porte du four pendant la cuisson.
- 4、 Essayer de faire cuire plusieurs plats en même temps dans le four, dans la mesure du possible. Vous pouvez cuire en plaçant deux récipients de cuisson sur le gril.
- 5、 Cuisez 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 le début de 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 le gril
Risque de brûlure par la vapeur chaude ! Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four, car de la vapeur peut s'en échapper.

Conseils pour la cuisson au four

- 1、 Utiliser des plaques métalliques ou des récipients en aluminium à revêtement antiadhésif ou des moules en silicone résistant à la chaleur.
- 2、 Utilisez au mieux l'espace disponible sur la grille.

- 3、 Il est recommandé de placer le moule de cuisson au milieu de la grille.
- 4、 La porte du four doit rester fermée.

Conseils pour le rôti

- 1、 L'assaisonnement avec du jus de citron et du poivre noir améliore les performances de cuisson d'un poulet entier, d'une dinde ou d'un gros morceau de viande.
- 2、 La viande avec os prend environ 15 à 30 minutes de plus avant d'être cuite qu'un rôti de même taille sans os.
- 3、 Il faut compter environ 4 à 5 minutes de cuisson par centimètre de hauteur de la viande.
- 4、 Laissez la viande reposer dans le four pendant environ 10 minutes après le temps de cuisson. Le jus est mieux réparti sur tout le rôti et ne s'écoule pas lors de la découpe de la viande.
- 5、 Le poisson dans un plat résistant au feu doit être placé sur la grille au niveau moyen ou inférieur.

Conseils pour les grillades

Les grillades sont idéales pour la cuisson de la viande, du poisson et de la volaille et permettent d'obtenir une belle surface brune sans qu'elle ne se dessèche trop. Les morceaux plats, les brochettes de viande et les saucisses sont particulièrement adaptés à la cuisson au gril, tout comme les légumes à forte teneur en eau, tels que les tomates et les oignons.

Dépannage

Le four peut subir des pannes anormales pendant son

fonctionnement, vous pouvez vérifier la liste des pannes avant d'appeler le service après-vente, certaines pannes peuvent être réparées par vous-même.

Fonctionnement normal

Lorsque vous utilisez le four pour la première fois, il peut dégager une odeur particulière et fumer pendant quelques heures ; ouvrez la fonction de chauffage pour laisser le four brûler sans rien faire pendant une heure, puis fermez la fonction de chauffage, attendez un peu que le four soit froid, ouvrez la porte et nettoyez le four.

Lorsque le four fonctionne, il peut émettre des bruits de craquement en raison de la présence de métal.

Si les aliments à chauffer contiennent de l'humidité, l'orifice d'émission de chaleur peut dégager de la vapeur pendant le fonctionnement.

Le ventilateur se met en marche 15 minutes après le début du fonctionnement du four. Même si le four est fermé, le ventilateur continue à fonctionner pendant 35 minutes.

Veillez préchauffer le four avant d'y mettre les aliments à cuire.

Pour une cuisson longue, vous pouvez éteindre le four avant de l'arrêter et utiliser la chaleur d'appoint pour terminer la cuisson.

Tableau des dysfonctionnements

Problème	Raison	Suggestion
Le four ne marche pas	Interruption du courant électrique	Vérifiez si l'éclairage de votre cuisine ou un autre appareil fonctionne toujours.
	Dysfonctionnement du disjoncteur	Vérifiez si vos disjoncteurs fonctionnent
	Oubli du démarrage du minuteur	Réinitialisez le minuteur
La lampe ne s'allume pas	Défaut sur la lampe	Remplacez par une nouvelle lampe
	Pas de courant électrique	Vérifier si le four est alimenté en courant électrique
Le four s'arrête de marcher en plein usage	Interruption de l'alimentation	Vérifiez si l'éclairage de votre cuisine ou un autre appareil fonctionne toujours.
	Protection liée au thermostat avec un contact sec normalement fermé	Vérifier si le ventilateur de refroidissement fonctionne, si oui, il faut remplacer le thermostat par un nouveau thermostat normalement fermé
Le four ne chauffe pas	Ne pas régler le régulateur de température	Régler la température

	Si ce modèle est équipé d'une minuterie, vous ne pouvez pas régler l'heure.	Régler la minuterie
	Pas d'alimentation	Vérifier le boîtier d'alimentation
	Élément chauffant endommagé	Remplacez l'élément chauffant
De l'eau vient de la porte en verre lors de l'utilisation	Le joint de la porte est soufflé	Remplacez le joint de porte
	La charnière n'est pas assez solide	Remplacez la charnière
Le four s'arrête de marcher mais le moteur de refroidissement continue à marcher	Le four fonctionne pendant une longue période, le refroidissement du four est donc nécessaire pendant une longue période.	Mettez votre main sur la sortie et sentez si de l'air chaud en sort, si oui, c'est normal.
	Le thermostat normalement ouvert a un problème	Si la température de l'air à la sortie est la température ambiante, il faut remplacer le thermostat par un nouveau thermostat normalement ouvert.

Si le problème n'est pas résolu : 1. Séparer l'appareil du réseau électrique (désactiver ou dévisser le fusible). 2. Appelez le service après-vente de votre revendeur ; n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Il n'y a pas de service après-vente à l'intérieur de l'appareil.

Conseils pour la cuisson et le grill

Conseils de cuisson

- 1、 Comment déterminer si une génoise est bien cuite. Environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette, plantez un bâtonnet à cocktail dans le gâteau au point le plus haut. Si le bâtonnet ressort propre, le gâteau est prêt.
- 2、 Le gâteau s'affaisse. Utilisez moins de liquide la prochaine fois ou baissez la température du four de 10 degrés. Respectez les temps de mélange indiqués dans la recette.
- 3、 Le gâteau a levé au milieu mais est plus bas sur le bord. Ne graissez pas les parois du moule à gâteau à ressort. Après la cuisson, détachez le gâteau avec précaution à l'aide d'un couteau.
- 4、 Le gâteau est 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. Lorsqu'il est cuit, faites de petits trous dans le gâteau à l'aide d'un bâton à cocktail. Arrosez-le ensuite de jus de fruits ou d'une boisson alcoolisée. La prochaine fois, choisissez une température supérieure de 10 degrés et réduisez le temps de cuisson.

- 6、 Le pain ou le gâteau (par exemple le cheesecake) est beau, mais il est détremé 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 plus basse. Pour les gâteaux à garniture humide, cuire d'abord la base. Saupoudrez-la d'amandes ou de chapelure, puis placez la garniture sur le dessus. Respectez la recette et les temps de cuisson.
- 7、 Le gâteau n'est pas uniformément bruni. Sélectionnez une température légèrement inférieure pour assurer une cuisson plus uniforme du gâteau. Faites cuire les pâtisseries délicates sur un seul niveau en utilisant le chauffage par le haut/par le bas. Le papier sulfurisé qui dépasse peut affecter la circulation de l'air. Pour cette raison, coupez toujours le papier sulfurisé pour qu'il s'adapte à la plaque de cuisson.
- 8、 Le fond d'un gâteau aux fruits est trop léger. Placez le gâteau un niveau plus bas la prochaine fois.
- 9、 Le jus de fruit déborde. La prochaine fois, utilisez le moule universel plus profond, si vous en avez un.
- 10、 Les petites pâtisseries à base de pâte levée collent les unes aux autres lors de la cuisson. Il doit y avoir un espace d'environ 2 cm autour de chaque objet. Cela donne suffisamment d'espace pour que les produits de boulangerie gonflent bien et brunissent de tous les côtés.
- 11、 Vous avez fait cuire sur plusieurs niveaux. Les éléments 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 sur plusieurs niveaux. Les plaques de cuisson placées en même temps dans le four ne seront pas nécessairement prêtes en même temps.
- 12、 La condensation se forme lors de la cuisson de 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 appareils adjacents. Il s'agit d'un processus naturel.

Conseils pour le gril

- ▲ Lorsque vous faites des grillades, préchauffez le four pendant environ 4 minutes avant de placer les aliments dans le compartiment de cuisson. Grillez toujours avec la porte du four fermée.
- ▲ Dans la mesure du possible, les morceaux d'aliments que vous faites griller doivent être d'épaisseur égale. Cela leur permettra de brunir uniformément et de rester succulents et juteux.
- ▲ Retournez les aliments que vous faites griller après les 2/3 du temps de cuisson.
- ▲ N'ajoutez pas de sel aux steaks avant qu'ils ne soient grillés.
- ▲ Ajoutez un peu de liquide si la viande est maigre. Recouvrez le fond du récipient d'environ 1/2 cm de liquide.
- ▲ Ajoutez généreusement du liquide pour les rôtis. Recouvrir le fond du récipient d'environ 1 à 2 cm de liquide.
- ▲ Placez les aliments à griller directement sur la grille. Si vous grillez une seule pièce, vous obtiendrez les meilleurs résultats en la plaçant au centre de la grille. La lèchefrite universelle doit également être insérée au niveau 1. Les jus de viande sont recueillis dans la lèchefrite et le four reste plus propre.
- ▲ Lors de la cuisson au gril, n'insérez pas la plaque de cuisson ou le moule universel au niveau 4 ou 5. La chaleur élevée le déforme et le compartiment de cuisson peut être

endommagé lorsque vous le retirez.

- ▲ L'élément du gril s'allume et s'éteint continuellement. C'est normal. Le réglage du gril détermine la fréquence de ce phénomène.
- ▲ 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.
- ▲ Pour le rôti de porc avec couenne, entaillez la couenne en croix, puis placez le rôti dans le plat avec la couenne au fond.
- ▲ Placez la volaille entière sur la grille inférieure, poitrine vers le bas. Retournez-les aux deux tiers du temps indiqué.
- ▲ Pour le canard ou l'oie, percer la peau sous les ailes. Cela permet à la graisse de s'écouler.
- ▲ 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 en position de nage, la nageoire dorsale vers le haut. Placer une demi-pomme de terre ou un petit récipient allant au four dans l'estomac du poisson le rendra plus stable.
- ▲ Comment savoir si le rôti est prêt ? Utilisez un thermomètre à viande (disponible dans les magasins spécialisés) ou faites le "test de la cuillère". Appuyez sur le rôti avec une cuillère. S'il est ferme au toucher, il est prêt. Si la cuillère peut être enfoncée, il doit être cuit un peu plus longtemps.
- ▲ Le rôti est trop foncé et les craquelures sont partiellement brûlées. Vérifiez la hauteur de la tablette et la température.
- ▲ Le rôti a l'air bon mais le jus est brûlé. La prochaine fois, utilisez un plat à rôtir plus petit ou ajoutez plus de liquide.
- ▲ Le rôti a l'air bon mais les jus sont trop clairs et aqueux. La prochaine fois, utilisez un plat à rôtir plus grand et utilisez moins de liquide.

- ▲ De la vapeur s'échappe du rôti lorsqu'il est arrosé. C'est normal et dû aux lois de la physique. La majeure partie de la vapeur s'échappe par la sortie vapeur. Elle peut se déposer et former de la condensation sur le panneau de commande du refroidisseur ou sur les façades des appareils adjacents.

Entretien et nettoyage

- Le four doit être nettoyé après chaque utilisation. Lors du nettoyage du four, l'éclairage doit être allumé pour vous permettre de mieux voir les surfaces.
- La chambre du four ne doit être lavée qu'avec de l'eau tiède et un peu de liquide vaisselle.
- Après avoir nettoyé l'enceinte du four, essuyez-la.
- Ne nettoyez jamais les surfaces du four à la vapeur.
- La cavité du four ne doit être nettoyée qu'avec de l'eau chaude savonneuse, à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs.
- Les taches qui peuvent apparaître sur la sole du four proviennent d'éclaboussures d'aliments ou d'aliments renversés, ces éclaboussures se produisant pendant le processus de cuisson. Elles peuvent résulter d'une cuisson à une température trop élevée ou d'un ustensile de cuisson trop petit.
- Vous devez choisir une température et une fonction de cuisson adaptées à l'aliment que vous cuisinez. Veillez également à placer les aliments dans un plat de taille adéquate et à utiliser la lèchefrite le cas échéant.
- Les parties extérieures du four ne doivent être nettoyées qu'avec de l'eau chaude savonneuse, à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyants

abrasifs.

- Si vous utilisez un produit de nettoyage pour le four, quel qu'il soit, vous devez vérifier auprès du fabricant du produit qu'il convient à votre appareil.
- Tout dommage causé à l'appareil par un produit de nettoyage ne sera pas réparé gratuitement, même si l'appareil est encore sous garantie.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant des matières abrasives pour le nettoyage et l'entretien du panneau frontal en verre.

Nettoyage du four

Il n'est pas nécessaire d'utiliser un nettoyant pour four ou tout autre produit de nettoyage spécial pour nettoyer le four. Il est recommandé d'essuyer le four avec un chiffon humide lorsqu'il est encore chaud.

Pour nettoyer les parois latérales et la porte du four

1. Démontez les étagères latérales gauche et droite, la méthode consiste à pousser le bas des étagères et à tirer sur les côtés en même temps, à pousser les étagères latérales vers le haut et à les faire pivoter jusqu'à ce qu'elles soient à niveau, puis à retirer la grille.

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

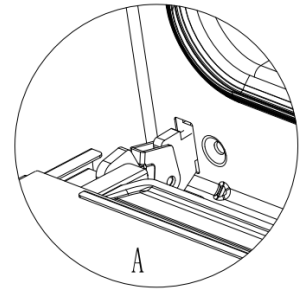
Chaque charnière de porte est munie d'une tige de verrouillage ; lorsqu'elle est fermée, la porte est fixée en place et ne peut donc pas être démontée. Chaque charnière de porte est munie d'une tige de verrouillage. Lorsqu'elle est fermée, la porte est fixée en place et ne peut être démontée.



Lorsque la charnière n'est pas verrouillée, elle aura une grande force pour se fermer soudainement. Veillez à ce que la tige de verrouillage soit toujours fermée et assurez-vous qu'elle est ouverte lorsque vous retirez la porte.

Retirer la porte

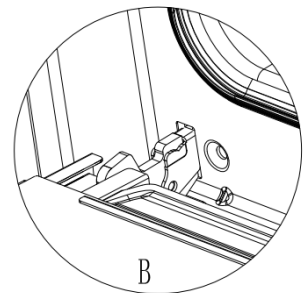
- Ouvrez complètement la porte.
- Relevez les côtés droit et gauche de la tige de verrouillage. (image A)
- Fermez la porte jusqu'à la marche d'arrêt, tenez les côtés gauche et droit de la porte, puis refermez la porte, de haut en bas et tirez la porte vers l'extérieur.



Installer la porte du four

Respecter l'ordre inverse du démontage de la porte

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



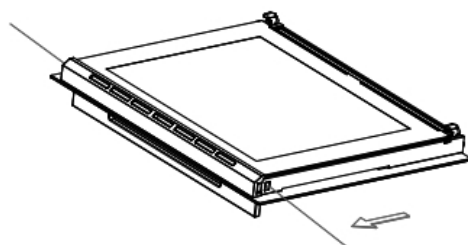
Si la porte tombe accidentellement ou si les charnières se referment brusquement, ne poussez pas votre main dans les charnières. Veuillez appeler votre service

après-vente.

Démontage et installation du panneau de porte

Retirer

- Retirez la porte du four et posez-la sur un morceau de tissu.
- En utilisant les deux mains pour pousser le bouton du support de la vitre intérieure de la porte, le support s'éjecte automatiquement.
- Retirez la vitre intérieure et la vitre centrale.



Avis ! Dangereux !

Si le verre présente des rayures, il risque de se fissurer.

N'utilisez pas de spatule à verre, de produit de nettoyage agressif et corrosif ou de détergent pour nettoyer le verre.

Installer

- Insérer la vitre intérieure dans la rainure de pression de la vitre.
- Les côtés droit et gauche doivent être alignés sur la fente de la carte et le verre doit être poussé à sa place.
- Posez la porte du four.

Retirer et installer les tablettes latérales

Pour nettoyer les côtés du four, vous devez retirer les étagères latérales.

Une main pousse le côté de la cavité, une autre main attrape le côté avant de l'étagère, tirez sur l'étagère pour la faire sortir.

Remplacement de la lampe du four



Si l'ampoule de la lampe du four est défectueuse, elle doit être remplacée.

Risque de choc électrique !

Couper le disjoncteur dans la boîte à fusibles.

- Placez un torchon dans le four lorsqu'il est froid pour éviter de l'endommager.
- Dévissez le couvercle en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Remplacez l'ampoule par une ampoule du même type.
- Revissez le couvercle en verre.
- Retirez le torchon et allumez le disjoncteur.

Inspections régulières

En plus de maintenir le cuiseur propre, vous devez :

1. Effectuer des inspections périodiques des éléments de commande et des unités de cuisson de la cuisinière. Après l'expiration de la garantie, vous devez faire effectuer un contrôle technique de la cuisinière dans un centre d'entretien au moins une fois tous les deux ans.
2. Réparer les éventuels défauts de fonctionnement
Effectuer l'entretien périodique des unités de cuisson de la cuisinière.




Prudence!

Toutes les réparations et activités réglementaires doivent être effectuées par le centre de service approprié ou par un installateur agréé.

Remarque environnementale

Remarque : avant de mettre au rebut un vieil appareil, il faut l'éteindre et le débrancher de l'alimentation électrique. Coupez et rendez inutilisable toute fiche. Coupez le câble directement derrière l'appareil afin d'éviter toute mauvaise utilisation. Cette opération doit être effectuée par une personne compétente.

Cet appareil est marqué conformément à la directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En veillant à ce que ce produit soit éliminé correctement, vous contribuerez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine, qui pourraient résulter d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit.

Le  symbole figurant sur le produit ou sur les documents qui l'accompagnent

indique que cet appareil ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

La mise au rebut doit être effectuée conformément aux réglementations environnementales locales en matière d'élimination des déchets. Pour obtenir des informations plus détaillées sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter le bureau municipal ou le 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 en respectant l'environnement.



Informations relatives du four électrique encastrable

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle	LABO73MX	-	-
Type de four	Four électrique encastrable	-	
Masse de l'appareil	M	28,3	kg
Nombre de cavités	-	1	-
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)	électricité	-	-
Volume par cavité	V	73	L
Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)	EC _{cavitéélectrique}	0,81	kWh/cycle
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale)	EC _{cavitéélectrique}	0,88	kWh/cycle
Indice d'efficacité énergétique par cavité	EEL _{cavité}	94,2	-
Classe d'efficacité énergétique	-	A	-
Pause/Arrêt	Mode veille	0,78	W

1kWh/cycle= 3.6Mj/cycle

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

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




linärie

VOUS VOULEZ EN SAVOIR PLUS ?

Pour plus d'informations sur tous les appareils Linärie,
Ou pour obtenir des informations détaillées sur les
dimensions et l'installation, appelez ou envoyez un
e-mail à notre équipe du service client Ou visitez
notre site Web :

France
contact@linarie.fr
www.linarie.fr

Australia
hello@linarie.com.au
www.linarie.com.au

Follow Us
[@Linärie.Appliances](https://www.instagram.com/Linarie.Appliances)
  

© Linärie

Operating and installation instructions:

Original

✓ Translation

MKZ SALES
3 IMPASSE DES JARDINIERS
77400 LAGNY SUR MARNE

Linärie Contact
contact@linarie.fr
www.linarie.fr

The distribution and duplication of this document, as well as the use and disclosure of its contents are prohibited unless expressly authorised.

These operating and installation instructions have been drawn up with the greatest of care. But it cannot be ruled out that subsequent technical modifications have not yet been incorporated or the relevant content has not yet been adapted. Please accept our apologies in this eventuality. An updated version can be requested from our team. Subject to printing errors and mistakes.

© Linärie

All rights reserved.