

Brandt

FR MANUEL D'INSTRUCTION
EN INSTRUCTION MANUAL

Four compact 26L Compact oven 26L

FC-26MEB
FC-26MEW



Brandt

Chère Cliente, Cher Client,

*Vous venez d'acquérir un four compact **BRANDT** et nous vous en remercions.*

Nous avons mis dans cet appareil toute notre passion, notre savoir-faire pour qu'il réponde au mieux à vos besoins. Innovant, performant, nous l'avons conçu pour qu'il soit aussi toujours facile à utiliser.

*Vous trouverez également dans la gamme des produits **BRANDT**, un vaste choix de petit électroménager, de micro-ondes, de tables de cuisson, de hottes aspirantes, de cuisinières, de lave-vaisselle, de lave-linge, de sèche-linge, de réfrigérateurs et congélateurs que vous pourrez coordonner à votre nouveau four compact **BRANDT**.*

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions.

*Et connectez-vous aussi sur notre site **www.brandt.com** où vous trouverez tous nos produits, ainsi que des informations utiles et complémentaires.*

BRANDT

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétique toutes modifications liées à leur évolution.



Important : Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.

www.brandt.com

1/ A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR	4
<i>A. Consignes de sécurité</i>	4
<i>B. Données techniques</i>	4
<i>C. Protection de l'environnement</i>	4
2/ INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	5
<i>A. Installation sur le plan de travail</i>	5
<i>B. Le raccordement électrique</i>	5
<i>C. Description de votre appareil</i>	5
3/ UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	6
<i>A. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois</i>	6
<i>B. Description du bandeau de commandes</i>	6
<i>C. Instructions de fonctionnement</i>	7
<i>D. Conseils d'utilisation</i>	8
4/ ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL	9

1/ A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR

A. Consignes de sécurité



Ne chauffez pas d'aliments en bouteille ou en boîte car le récipient pourrait se casser et vous brûler.



Prenez garde de ne pas vous brûler lors de l'utilisation ou immédiatement après. Les parties métalliques et la vitre de la porte deviennent extrêmement chaudes lors de l'utilisation. Prenez garde de ne pas les toucher lorsque vous ouvrez ou fermez la porte.



La température de la surface de contact peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.



Utilisez toujours la pince lorsque vous insérez ou retirez le plateau. Vous risquez de vous brûler gravement si vous le touchez.



Ne versez pas d'eau sur la vitre du four lorsqu'il est chaud. La vitre risque de se briser.



Lorsque vous débranchez l'appareil, saisissez toujours la fiche. Ne tirez jamais sur le cordon. Cela pourrait casser les fils qui sont à l'intérieur.



Lors de l'UTILISATION, ne placez jamais l'appareil à proximité d'un brûleur à gaz, d'une source de forte chaleur ou d'un ventilateur électrique, etc.. Cela pourrait nuire au contrôle de la température.



N'aspergez pas le cordon d'alimentation et ne manipulez pas l'appareil avec les mains mouillées. Débranchez toujours le cordon après utilisation ou lorsque l'appareil est laissé sans surveillance. S'il reste branché, un dysfonctionnement peut provoquer un incendie.

Lorsque vous cuisinez des plats à l'huile tels qu'un poulet rôti, il est recommandé d'utiliser 2 feuilles d'aluminium afin de réduire les projections. Placez une feuille sur le plateau et l'autre sur le poulet. Ainsi l'huile coulera entre les deux feuilles.



B. Données Techniques

<i>N° du modèle</i>	FC-26MEB / FC-26MEW
<i>Alimentation</i>	220-240 V 50 Hz
<i>Consommation</i>	1500 W
<i>Dimensions</i>	495 x 350 x 310 mm
<i>Poids net</i>	6,8 kg

C. Protection de l'environnement

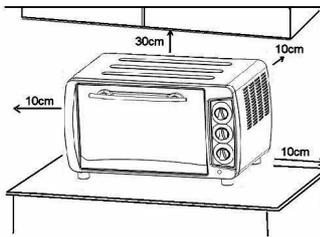


Arrivé en fin de vie, ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Il doit être apporté dans une déchetterie ou à votre revendeur. Cela permet d'éviter les conséquences néfastes pour l'environnement et la santé découlant d'une élimination inappropriée et de recycler les matériaux en vue de réaliser des économies d'énergie et de ressources significatives.

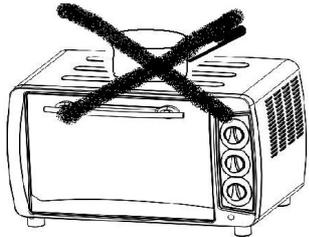
Un logo vous rappelant que vous ne devez pas le jeter avec les ordures ménagères apparaît sur le produit. Pour de plus amples informations, contactez votre mairie ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

2/ INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

A. Installation sur le plan de travail

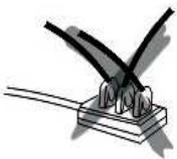


Si le four est positionné trop près d'un mur, ce dernier peut-être brûlé ou tâché. Assurez-vous qu'aucun rideau, etc., n'est en contact avec l'appareil. Ne placez aucun objet entre l'appareil et la surface sur laquelle il est posé. L'objet pourrait brûler.



Ne placez aucun objet sur le four lors de l'utilisation car la chaleur pourrait le déformer, le briser, etc.

B. Le raccordement électrique



L'alimentation électrique doit provenir d'une prise correctement branchée. Insérez entièrement la fiche dans la prise. Dans le cas contraire, elle pourrait chauffer anormalement. N'utilisez pas de prise d'éclairage. Ne branchez jamais plusieurs fiches sur une même prise.

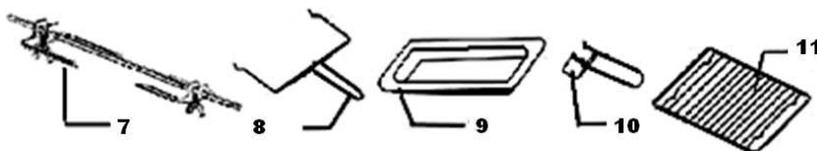
C. Description de votre appareil

• Le four



1. Élément chauffant
2. Porte vitrée
3. Poignée de la porte
4. Boîtier
5. Bandeau de commande
6. Pied

• Les accessoires



7. Tournebroche
8. Poignée du tournebroche
9. Plateau de cuisson
10. Pince
11. Grille

3/ UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

A. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois

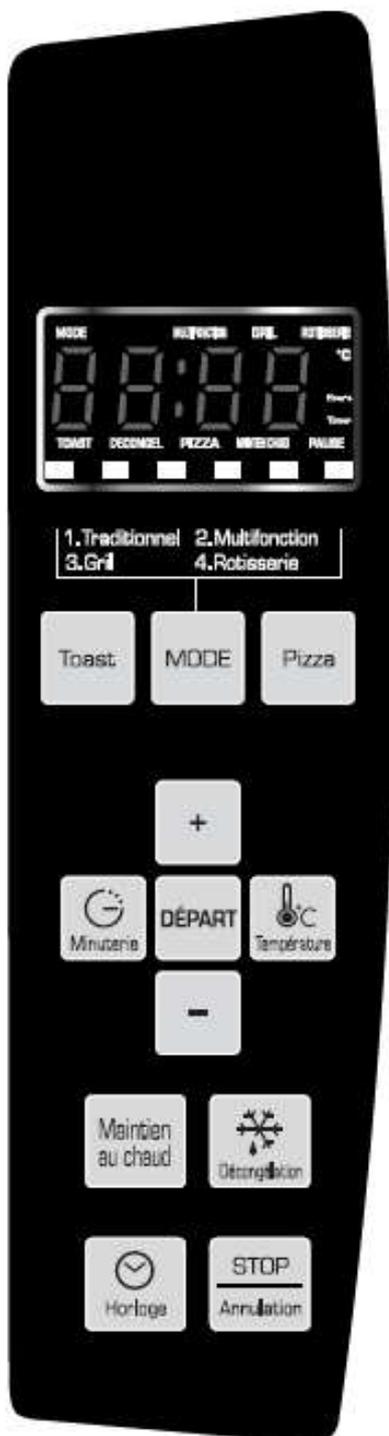
1. Insérez le plateau et la grille de cuisson.
2. Chauffez le four à vide pendant environ 10 minutes.

Remarque :



Il se peut qu'il y ait une odeur de fumée et de brûlé lors de la première utilisation, toutefois cela est normal.

B. Description du bandeau de commandes



Fenêtre d'affichage

Affiche l'heure ou la température et les fonctions du four.

Touche Mode

Appuyez sur cette touche pour sélectionner le programme CUISSON TRADITIONNELLE, CUISSON MULTIFONCTION, GRIL ou ROTISSERIE.

- a. Appuyez sur la touche MODE une fois pour sélectionner le programme Traditionnel: température par défaut réglée à 150 C, temps de cuisson par défaut : 30 minutes. Temps de cuisson maximum : 90 minutes.
- b. Appuyez sur la touche MODE deux fois pour sélectionner le programme Cuisson multifonction : température par défaut réglée à 150 C, temps de cuisson par défaut : 30 minutes. Temps de cuisson maximum : 90 minutes.
- c. Appuyez sur la touche MODE trois fois pour sélectionner le programme Gril : température par défaut réglée à 230 C (non ajustable), temps de cuisson par défaut : 30 minutes. Temps de cuisson maximum : 90 minutes.
- d. Appuyez sur la touche MODE quatre fois pour sélectionner le programme Rôtisserie : temps de cuisson par défaut : 30 minutes. Temps de cuisson maximum : 90 minutes.

Touche Pizza

Appuyez sur la touche PIZZA. La température est fixe, réglez le temps de cuisson.

Touche Décongélation

Appuyez sur la touche Décongélation pour sélectionner ce programme.

Touche Toast

L'élément de sélection de toast consiste en trois points représentant la couleur de toast, de plus en plus foncée selon le niveau choisi.

Touche Maintien Au Chaud

Appuyez sur cette touche pour sélectionner le programme de maintien au chaud.

Touches Minuterie et Température

Appuyez sur les touches « + » et « - » pour régler la minuterie et la température de certaines fonctions ainsi que pour sélectionner la couleur de toast, lorsque vous utilisez cette fonction.

Touches Minuterie Et Température

Appuyez sur les touches « + » et « - » pour régler la minuterie et la température de certaines fonctions ainsi que pour sélectionner la couleur de toast, lorsque vous utilisez cette fonction.

Touche Stop/Annulation

Appuyez sur cette touche pour l'arrêt des fonctions. Si vous n'appuyez pas sur cette touche, l'affichage revient à (0:00)

Touche Départ

Appuyez sur cette touche pour le démarrage des fonctions. Si vous n'appuyez pas sur cette touche, l'affichage revient à (0:00). Appuyez deux fois sur la touche pour annuler un programme. Le four s'éteint.

C. Instructions de fonctionnement

Branchez l'appareil

Utilisation de la fonction Toast

La fonction Toast permet de toaster deux ou quatre tranches de pain. Vous pouvez également utiliser cette fonction pour dorer les aliments.

- Appuyez sur la touche TOAST pour démarrer ce programme.
- Retirez le plat lèchefrite. Placez la grille dans le four à l'étage du milieu. Répartissez le pain sur la grille. Branchez l'appareil.
- Pour sélectionner la couleur de toast souhaitée, appuyez sur les touches de réglage « + » et « - ». La valeur par défaut (moyen) s'affiche à l'écran. Appuyez sur la touche « + » et « - ». La valeur par défaut (moyen) s'affiche à l'écran. Appuyez sur la touche « + » pour obtenir un pain plus foncé. Appuyez sur la touche « - » pour obtenir un pain plus clair.
- Appuyez sur la touche DEPART. Le compte à rebours de la minuterie commence.
- Une fois le programme terminé, l'appareil émet un bip continu.

Utilisation de la fonction Gril

- Appuyez sur la touche MODE trois fois pour sélectionner le programme GRIL.
- Appuyez sur la touche MINUTERIE, réglez le temps de cuisson en appuyant sur la touche « + » et « - ». La minuterie est modifiée à chaque pression. En maintenant la touche enfoncée, vous pouvez modifier plus rapidement le temps de cuisson.
- Appuyez sur la touche TEMPERATURE : par défaut elle est réglée à 230 C (elle ne peut pas être modifiée)
- Placez les aliments sur la grille, et la grille sur le plat lèchefrite. Ouvrez la porte et faites glisser le tout sur l'étage du milieu ou du haut, selon l'épaisseur des aliments. Fermez la porte, appuyez sur DEPART. Le compte à rebours de la minuterie commence.
- Une fois le programme terminé, l'appareil émet un bip continu.

 Les aliments de forme irrégulière, tels que le poisson ou les blancs de poulet, sont plus longs à cuire aux endroits les plus épais. Pour les cuire de façon uniforme, placez la partie la plus épaisse vers l'extérieur du plateau de cuisson, où ils recevront davantage de chaleur.

Utilisation de la fonction Cuisson Traditionnelle

- Appuyez sur la touche MODE pour sélectionner le programme CUISSON TRADITIONNELLE.
- Appuyez sur la touche MINUTERIE, réglez le temps de cuisson en appuyant sur la touche « + » et « - ». La minuterie est modifiée à chaque pression. En maintenant la touche enfoncée, vous pouvez modifier plus rapidement le temps de cuisson.
- Appuyez sur la touche TEMPERATURE : par défaut elle est réglée à 150°C (elle peut être modifiée). Pour modifier cette température, appuyez sur la touche « + » et « - » jusqu'à atteindre la température souhaitée. La température augmente ou diminue par paliers de 10°C. La température du programme de cuisson est de 210°C.
- Ouvrez la porte et placez les aliments dans le four, puis appuyez sur DEPART.
- Une fois le programme terminé, l'appareil émet un bip continu.

Utilisation de la fonction Cuisson Multifonction

- Appuyez sur la touche MODE deux fois pour sélectionner le programme MULTIFONCTION.
- Appuyez sur la touche MINUTERIE, réglez le temps de cuisson en appuyant sur la touche « + » et « - ». La minuterie est modifiée à chaque pression. En maintenant la touche enfoncée, vous pouvez modifier plus rapidement le temps de cuisson.
- Appuyez sur la touche TEMPERATURE : par défaut elle est réglée à 150°C (elle peut être modifiée). Pour

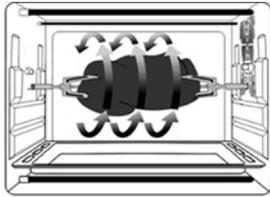
modifier cette température, appuyez sur la touche « + » et « - » jusqu'à atteindre la température souhaitée. La température augmente ou diminue par paliers de 10°C. La température du programme de cuisson MULTIFONCTION est de 230°C.

d. Ouvrez la porte et placez les aliments dans le four, puis appuyez sur DEPART.

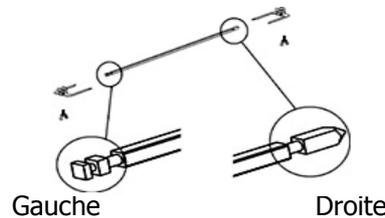
e. Une fois le programme terminé, l'appareil émet un bip continu.

Utilisation de la fonction Rôtisserie

Cette fonction vous permet d'obtenir une cuisson homogène.



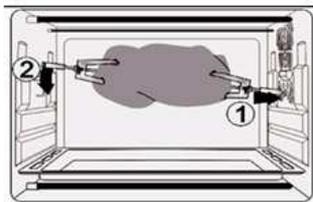
1. Installer les fourches du tournebroche



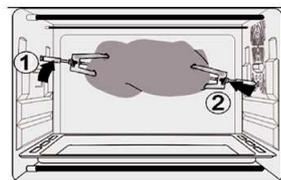
Gauche

Droite

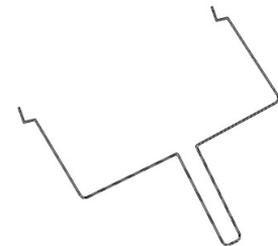
2. Installer les fourches



3. Retirer les fourches du tournebroche



Poignée du tournebroche



Insérez les fourches du tournebroche dans l'orifice du tournebroche, puis installez le plateau du tournebroche.

Retirez les fourches du tournebroche à l'aide de la poignée du tournebroche, puis retirez le plateau du tournebroche.

Utilisez toujours la poignée du tournebroche pour retirer les fourches du tournebroche.

a. Appuyez sur la touche MODE trois fois pour sélectionner le programme ROTISSERIE.

b. Appuyez sur la touche MINUTERIE, réglez le temps de cuisson en appuyant sur la touche « + » et « - ». La minuterie est modifiée à chaque pression. En maintenant la touche enfoncée, vous pouvez modifier plus rapidement le temps de cuisson.

c. Appuyez sur la touche TEMPERATURE : par défaut elle est réglée à 150°C (elle peut être modifiée). Pour modifier cette température, appuyez sur la touche « + » et « - » jusqu'à atteindre la température souhaitée. La température augmente ou diminue par paliers de 10°C. La température du programme de cuisson ROTISSERIE est de 230°C.

d. Ouvrez la porte et placez les aliments dans le four, puis appuyez sur DEPART.

e. Une fois le programme terminé, l'appareil émet un bip continu.

Utilisation de la fonction Pizza

a. Appuyez sur la touche PIZZA pour sélectionner ce programme. L'écran affiche « PIZZA ».

b. Appuyez sur la touche MINUTERIE, réglez le temps de cuisson en appuyant sur la touche « + » et « - ». La minuterie est modifiée à chaque pression. En maintenant la touche enfoncée, vous pouvez modifier plus rapidement le temps de cuisson. Ouvrez la porte et placez la pizza dans le four, puis appuyez sur DEPART.

c. Une fois le programme terminé, l'appareil émet un bip continu pendant dix secondes.

Utilisation de la fonction Maintien Au Chaud

a. Appuyez sur la touche MAINTIEN AU CHAUD pour sélectionner le programme.

b. Appuyez sur la touche MINUTERIE, réglez le temps de cuisson en appuyant sur la touche « + » et « - ». La minuterie est modifiée à chaque pression. En maintenant la touche enfoncée, vous pouvez modifier plus rapidement le temps de cuisson par paliers de dix minutes.

c. Ouvrez la porte et placez les aliments dans le four, puis appuyez sur DEPART.

d. Une fois le programme terminé, l'appareil émet un bip continu.

Utilisation de la fonction Décongélation

a. Appuyez sur la touche DÉCONGÉLATION pour sélectionner le programme.

- b. Appuyez sur la touche MINUTERIE, réglez le temps de cuisson en appuyant sur la touche « + » et « - ». La minuterie est modifiée à chaque pression. En maintenant la touche enfoncée, vous pouvez modifier plus rapidement le temps de cuisson.
- c. Ouvrez la porte et placez les aliments dans le four, puis appuyez sur DEPART.
- d. Une fois le programme terminé, l'appareil émet un bip continu.

Utilisation de la fonction Horloge

Le réglage de l'horloge s'effectue lorsque l'appareil est branché.

Une fois le four branché dans une prise murale,

1. Appuyez longuement sur la touche HORLOGE. L'écran affiche « Hr24 » et « HORLOGE » clignote de façon continue.
 - a. Réglez d'abord l'HEURE en appuyant sur la touche « + » et « - ». L'heure est modifiée à chaque pression.
 - b. Appuyez à nouveau sur la touche HORLOGE, réglez la minuterie en appuyant sur la touche « + » et « - ».
2. Appuyez longuement sur la touche HORLOGE. L'écran affiche « Hr24 » et « marche ». Appuyez à nouveau sur la touche HORLOGE. L'écran affiche « Hr12 » et « HORLOGE » clignote de façon continue.
 - a. Réglez d'abord l'HEURE en appuyant sur la touche « + » et « - ». L'heure est modifiée à chaque pression.
 - b. Appuyez à nouveau sur la touche HORLOGE, réglez les MINUTES en appuyant sur la touche « + » et « - ».

Utilisation de la fonction Stop/Annulation

Appuyez une fois sur la touche STOP/ANNULATION, pour arrêter le four lorsqu'il est allumé (appuyez une nouvelle fois pour continuer l'affichage de la minuterie après annulation).

Utilisation de la fonction Minuterie.

Appuyez une fois sur la touche MINUTERIE pour démarrer la minuterie lorsque le four est allumé (appuyez une nouvelle fois pour continuer l'affichage de la minuterie).

D. Conseils d'utilisation

- **Plateau de cuisson et grille**

<i>Accessoire</i>	<i>Aliments (à titre informatif uniquement)</i>	<i>Comment utiliser la pince ?</i>
 <p>Plateau de cuisson</p>	<p>Ailes de poulet grillées, steak haché, gratin, gâteau, presque tous les autres aliments préparés au four</p>	
<p>Vous pouvez aussi utiliser le plateau de cuisson comme tiroir à miettes</p>		
 <p>Grille</p>	<p>Pommes de terre au four, aliments secs</p>	
 <p>Plateau de cuisson + grille</p>	<p>Aliments produisant du jus, par exemple poisson cuit au four, etc..</p>	<p>Poignée et fourches du tournebroche</p> 

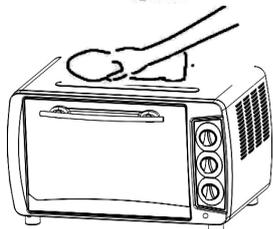
- **Gradins**

Vous pouvez régler la hauteur du plateau à 4 niveaux différents en fonction des plats que vous souhaitez cuisiner. Par exemple, lorsque vous préparez un gratin de macaronis et que vous voulez que la partie supérieure soit plus cuite, utilisez le premier ou le deuxième gradin. Pour rôtir un poulet, utilisez le quatrième ou le dernier gradin.

4/ ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL



Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.



Nettoyez la surface intérieure et extérieure, le plateau, la grille et la fourche du tournebroche avec un chiffon doux (ou une éponge) et un produit à pH neutre. Rincez ensuite à l'eau claire. Afin de ne pas rayer la surface intérieure du four et de protéger le plateau, la grille et la fourche du tournebroche, n'utilisez pas de brosse dure ou équivalent lors du nettoyage.



N'utilisez pas de produits toxiques ou abrasifs tels que de l'alcool à brûler, de la poudre abrasive ou du solvant.



Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le distributeur ou un professionnel qualifié afin d'éviter tout risque.

Garantie et service après-vente

Ce produit est garanti par votre distributeur 2 ans après la date de votre achat. Pour plus de détails, veuillez vous reporter aux conditions de garantie fournies par celui-ci.

Dear Customer,

You have recently purchased a **BRANDT** compact oven and we would like to thank you for choosing us.

We have put all of our passion and know-how to work in designing this appliance to ensure that it meets all your needs. Innovation and performance are our key words, and we have made ease of use a priority.

Brandt also offers a wide range of other products to complement your new **BRANDT** compact oven: small domestic appliances, microwave ovens, hobs, ventilation hoods, electronic cookers, dishwashers, refrigerators and freezers.

Of course, in an ongoing effort to satisfy your demands with regard to our products as best as possible, our after-sales service department is available to answer your questions and welcomes any suggestions you may have.

You can also log on to our website at **www.brandt.com** where you will find listings of all our products, together with further useful information.

As part of our commitment towards constant improvement of our products, we reserve the right to make changes to their technical, functional and/or aesthetic characteristics in line with technological developments.



Warning: Before installing and using your appliance, please read this Guide to Installation and Use carefully. It will help you quickly familiarise yourself with your appliance's operation.

www.brandt.com

1/ INFORMATION TO THE USER	11
<i>A. Safety recommendations</i>	<i>11</i>
<i>B. Technical data</i>	<i>11</i>
<i>C. Protecting the environment</i>	<i>11</i>
2/ INSTALLING YOUR APPLIANCE	12
<i>A. Countertop installation</i>	<i>12</i>
<i>B. Electrical connection</i>	<i>12</i>
<i>C. Description of your appliance</i>	<i>12</i>
3/ USING YOUR APPLIANCE	13
<i>A. Before using your oven</i>	<i>13</i>
<i>B. Description of the control panel</i>	<i>13</i>
<i>C. Operating instructions</i>	<i>14</i>
<i>D. Use recommendations</i>	<i>15</i>
4/ CLEANING AND MAINTENANCE	16

1/ INFORMATION TO THE USER

A. Safety recommendations



Food cannot be heated directly in a bottle or tin as the bottle or tin could break and contents could scald the user



Take care during and immediately after use. The metal parts and glass window of the door become extremely hot during use. Take care not to touch them when opening and closing the door.



Oven surfaces may be hot when in use



Always use the handle when inserting or removing the tray. Touching the tray may cause severe burns.



When hot, do not apply water to the glass window. It may cause the glass to break.



When unplugging the oven, always take hold of the plug itself. Never pull on the cord. This could break the wires inside the cord.



Do not position the oven near a gas burner or any other heat source, and do not direct an electric fan, etc, at the unit during USE. Doing so could affect the temperature control.



Do not touch the power cable or unit with wet hands. Always unplug the cord after use and whenever the unit is left unattended. A malfunction while the plug is inserted into the mains could cause a fire.

When cooking fat-spitting dishes such as roast chicken, it is recommended to use 2 sheets of aluminium foil in order to reduce fat spitting. Place one sheet on the tray and the other over the food. The oil will drip in to the gap between the sheets of foil.



B/ TECHNICAL DATA

<i>Model no.</i>	FC-26MEB / FC-26MEW
<i>Power supply</i>	220-240V 50Hz
<i>Energy consumption</i>	1500W
<i>Specifications</i>	495 x 350 x 310 mm
<i>Net wt.</i>	6,8 kg

C/ PROTECTING THE ENVIRONMENT



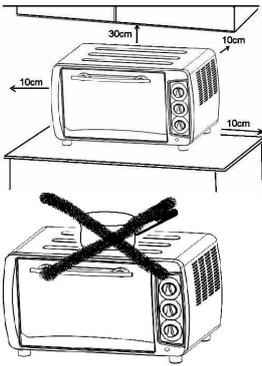
At the end of its working life, the product must not be disposed with household waste. It must be taken to a special local authority waste collection centre or to a company providing this service. Disposing household appliances separately avoids possible negative effects on the environment and health and enables the constituent materials to be recycled which saves energy and resources.

To remind you that you must dispose of this appliance correctly the symbol shown above appears on the product warning you not to dispose of it with household waste.

For further information, contact your local authority or the shop where you bought the product.

2/ INSTALLING YOUR APPLIANCE

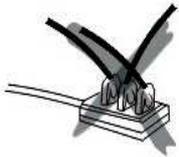
A. Countertop installation



If the oven is positioned too close to a wall it may be burned or stained. Ensure curtains etc. are not in contact with the oven.

Do not put anything between the base of the oven and the surface on which it is set. Any object under the oven may be burned.
Do not put anything on top of the oven when it is use, the heat could deform, crack, etc the item.

B. Electrical connection



The oven must be connected to a properly wired power outlet. Insert the plug fully into the socket. If it is not properly connected, it could overheat. Do not use an electric light outlet. Never connect multiple plugs to the same power outlet

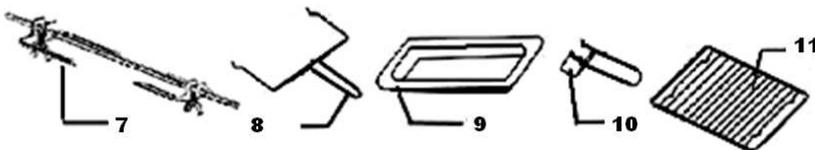
C. Description of your appliance

- Oven



1. Heating element
2. Glass door
3. Door handle
4. Housing
5. Control panel
6. Stand

- Accessories



7. Rotisserie fork
8. Rotisserie handle
9. Baking tray
10. Tray handle
11. Wire rack

3/ USING YOUR APPLIANCE

A. Before using the oven for the first time

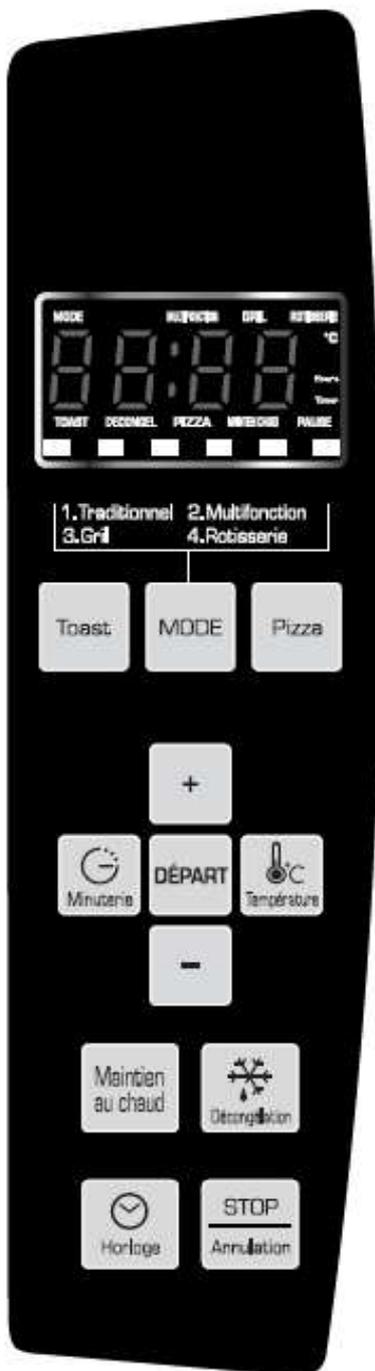
Heat the oven with nothing inside it.

1. Insert the tray and wire rack.
2. Heat the empty oven for about 10 minutes.



There may be some smoke and a burning smell at first, but this is not a malfunction.

B. Description of the control panel



Display window

Shows time or temperature and oven functions.

Oven button

Press this key to select BAKE, FAN BAKE, BROIL, or Rotisserie program.

- a. Press oven button once, into Bake programmed. Bake: Default temperature setting at 150°, default time: 30 mins. Maximum Time: 90min.
- b. Press oven button twice, into Fan Bake programme Fan Bake: Default temperature setting at 150°C, default time: 30mins. maximum time: 90min.
- c. Press oven button three times, into Broil programme Broil: Fixed temperature setting at 230°C (not adjustable); default time: 30min; maximum time: 90min.
- d. Press oven button four times, into Rotisserie programme Broil: default time: 30min; Maximum Time: 90min.

Pizza button

Press the PIZZA button. The temperature is fixed, the time should be set.

Defrost button

Press the Defrost Button for the Defrost programme.

Toast button

Browning Selector consists of 3 points that represent Toast Color, progressively darker each step.

Keep Warm button (Maintien au chaud)

Press Maintien au Chaud to select Keep Warm programme.

Clock button (Horloge)

Press Horloge to display CLOCK before using +/- keys to adjust time.

Timer (Minuterie) and Temperature button

Press + or - buttons to adjust time and temperature for some functions and Toast Color selection when toasting.

Stop/cancel

Press this button to begin all functions. If this button is not pressed, the display will revert to:(0:00)

Start button

Press this Button to begin all functions. If this button is not pressed, the display will revert to:(0:00).

C. Operating instructions

Plug the power supply

Using the Toast function

The Toast function has programmes to toast two or four slices. The TOAST function may also be used to top brown foods.

- a. Press TOAST button into the TOAST programme.
- b. Remove the Bake/Broil pan. Place the wire rack in middle oven position. Arrange the bread evenly on the rack. Plug into a power outlet.
- c. To select the desired toast color press adjust keys. The medium default setting shows in the display window. Press the + or - button. The medium default setting shows in the display window. Press the increase button to move to a darker setting. Press the decrease button to move to a lighter setting.
- d. Press the START button. The timer will begin its countdown.
- e. When the programme is complete, the unit will beep continually.

Using the Broil function

- a. Press OVEN button three times into the GRILL program.
- b. Press Minuterie pad, Set the time by pressing the + or - button. The timer will change for each press. Holding the button will cause the time to change rapidly increments.
- c. Press the TEMP. button. The default temperature is 230°C (this can not be adjusted)
- d. Place your food on the wire rack, and the wire rack on the Bake pan. Open the door and slide the rack/tray/food into the middle or top oven position depending on thickness of food. Close the door, press START. The timer will begin its countdown.
- e. When the programme is complete, the unit will beep continually.
- f. Unplug the unit and allow it to cool completely before cleaning.

 Foods that are irregular in shape, like fish or chicken breasts, take longer to cook in the thicker parts. To help them cook evenly, place the thickest parts to the outside of the food tray where they will receive more energy.

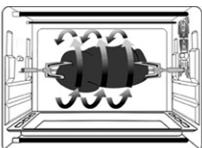
Using the Bake function

- a. Press OVEN button into the BAKE programme.
- b. Press Minuterie pad, set the time by pressing the + or - button. The timer will change for each press. Holding the button will cause the time to change rapidly increments
- c. Press the TEMP. button. The default temperature is 150°C (this can be adjusted). To change this temperature, press the + or - button to move to the desired temperature. The temperature will increase or decrease in 10°C increments. The temperature for the bake programme is 210°C.
- d. Open the door and place your food in the oven and press START.
- e. When the programme is complete, the unit will beep continually.

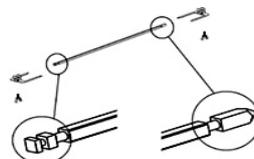
Using the Fan Bake function

- a. Press OVEN button two times into the FAN BAKE programme.
- b. Press TIME pad, Set the time by pressing the increase or decrease button. The timer will change for each press. Holding the button will cause the time to change rapidly increments
- c. Press the TEMP button. The default temperature is 150°C (this can be adjusted). To change this temperature, press the + or - button to move to the desired temperature. The temperature will increase or decrease in 10°C increments. The temperature for the fan bake programme is 230°C.
- d. Open the door and place your food in the oven and press START.
- e. When the programme is complete, the unit will beep continually.

Using the Rotisserie function

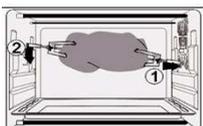


This function allows even cooking.
Use with Rotisserie Forks



Installing Rotisserie Forks

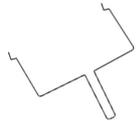
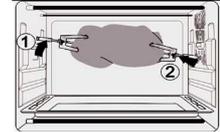
Fit the rotisserie forks in the rotisserie holes, and then attach it to the rotisserie tray.



- a. Press OVEN button four times into the ROTISSERIE programme.
- b. Press Minuterie pad ,Set the time by pressing the increase or decrease button. The timer will change for each press. Holding the button will cause the time to change rapidly increments
- c. Press the TEMP button. The default temperature is 150°C (this can be adjusted).To change this temperature, press the + or - button to move to the desired temperature. The temperature will increase or decrease in 10°C increments. The temperature for the fan bake programme is 230°C.
- d. Open the door and place your food in the oven and press START.
- e. When the programme is complete, the unit will beep continually.

Removing Rotisserie Forks

Use the rotisserie handle to remove the rotisserie forks from the rotisserie tray, and then remove it from the rotisserie hole.



Rotisserie Handle

Always use the rotisserie handle to remove the rotisserie forks.

Using the Pizza function

- a. Press PIZZA button into the PIZZA programme. the display will show "PIZZA".
- b. Press Minuterie pad, set the time by pressing the + or - button. The timer will change for each press. Holding the button will cause the time to change rapidly increments. Open the door and place your pizza in the oven and press START.
- c. When the programme is complete, the unit will beep ten seconds continually.

Using the Keep Warm function

- a. Press Maintien au Chaud button into the KEEP WARM programme.
- b. Press Minuterie pad, set the time by pressing the + or - button. The time will change for each press. Holding the button will cause the time to change rapidly in ten-minute increase.
- c. Open the door and place your food in the oven and press START.
- d. When the programme is complete, the unit will beep continually.

Using the Defrost function

- a. Press DEFROST button into the DEFROST programme.
- b. Press Minuterie pad, set the time by pressing the + or - button. The timer will change for each press. Holding the button will cause the time to change rapidly increments
- c. Open the door and place your food in the oven and press START.
- d. When the programme is complete, the unit will beep continually.

Using the Clock function

Set the clock when the oven is plugged in.

.When the oven is first plugged into a wall outlet,

1. Touch the CLOCK pad long time, the display will show "Hr24" and "CLOCK" will flash continually.
 - .a. First of all, set the HOUR by pressing the increase or decrease button. The time will change for each press.
 - b. Again, Press CLOCK pad, Set the timer by pressing the increase or decrease button.
2. Touch the CLOCK pad long time, the display will show "Hr24" and "power", Again Touch the CLOCK pad once, the display will show "Hr12" and "CLOCK" will flash continually.
 - .a. First of all, set the HOUR by pressing the increase or decrease button. The time will change for each press.
 - b. Again, Press CLOCK pad, Set the MINUTE by pressing the increase or decrease button.

Using the stop/cancel function

Touch the STOP/CANCEL pad once to stop the cooking (re-touch to continue timing show on cancel).

Using the timer/temp. function

Touch the TIMER/TEMP. pad once to start the timer (re-touch to continue timing show on temp.).

D. Use recommendations

- Baking Tray and Wire Rack**

Accessory	Food (For Ref. only)	How to use Tray Handle
<p>Baking Tray</p> 	<p>Roast chicken wings, hamburgers, gratin, cakes, most other oven-cooked foods</p>	
<p>Note :  We recommend you use it as crumb tray.</p>		
<p>Wire Rack</p> 	<p>Baked potatoes, dry food</p>	
<p>Baking Tray and Wire Rack</p> 	<p>For food which will drip, e.g. boiled fish etc.</p>	<p>Rotisserie forks and handle</p> 

 Take care when removing pudding and hot liquids.

- Rack Support**

There are 4 different positions for the tray which you can adjust according to the dish you are cooking. For example, when cooking macaroni gratin, to have the top part cooked the most, use the top or second position. For roasting a chicken, use the fourth or bottom position.

4/ CLEANING & MAINTENANCE



Unplug and allow the oven to cool completely before cleaning.



When cleaning, use a soft cloth (or sponge) and neutral cleaner on the interior and exterior surfaces of the oven, tray, rack, and rotisserie fork. Then rinse with clean water. Do not use a hard brush or any others cleaners to avoid scratching or damaging the interior surface of the oven, tray, wire rack and the rotisserie fork.



Do not use toxic or abrasive cleaners such as gasoline, polishing powder, solvent.



For safety reasons if the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its servicing company or a qualified person.

Warranty and after-sale service

This product is covered by a 2-year warranty from your retailer. For more details, please refer to the warranty conditions supplied by your retailer.