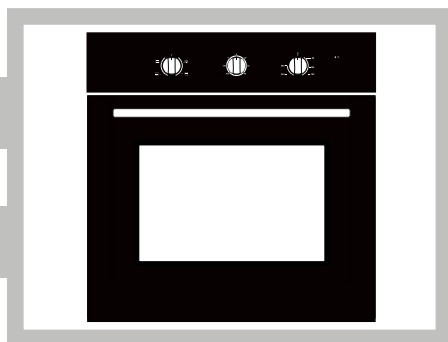




AFC75B

Four Encastrable

Built-IN Electric Oven



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

F

INSTRUCTIONS FOR USE

GB

## Table des matières

AVERTISSEMENT	-2-
DECLARATION DE COMFORMITE	-6-
L'UTILISATION DE L'APPAREIL	-7-
DESCRIPTION DU PRODUIT	-7-
INSTRUCTONS D'INSTALLATION	-9-
NETTOYAGE ET MAINTENANCE	-11 -
SPECIFICATIONS TECHNIQUES	-12-



**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.**

Merci d'avoir choisi ce produit. Pour obtenir la plus meilleure performance de ce four veuillez lire les informations dans ce manuel très attentivement. Il contient les instructions importantes et nécessaires pour savoir comment utiliser et entretenir cet appareil en tout sécurité. Mettez ce manuel dans un lieu sûr afin de pouvoir vous y référer dans le futur. Assurez-vous que les autres personnes qui utilisent ce produit soient également familiarisées avec ces instructions.

## AVERTISSEMENT

- Avant l'utilisation, vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil et assurez vous également que votre installation électrique est suffisante pour alimenter cet appareil.
- Quand le four est utilisé pour la première fois, il peut dégager une odeur désagréable. Cela est à causé par l'agent adhésif du panneau isolant à l'intérieur du four qui chauffe pour la première fois. C'est totalement normal si cela se produit, vous devez attendre un moment et mettre les alimentations dans le four une fois l'odeur disparue.
- Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments chauds dans le four.

- Gardez l'appareil hors de la portée des enfants de moins de 8 ans sauf s'ils sont surveillés.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes y compris les enfants dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans sans surveillance.
- N'utilisez pas de nettoyeurs corrosifs ni d'abrasifs ou de grattoirs en métal tranchant pour nettoyer la porte en verre du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut conduire à briser le verre.
- Maintenez les enfants à distance quand le four est chaud, surtout quand le grill est activé.
- Assurez -vous que l'appareil soit éteint avant le remplacement de la lampe intérieure pour éviter un possible choc électrique.
- Des moyens de mise hors tension de l'appareil doivent être installés lors de l'installation électrique conformément à la réglementation électrique en vigueur.

- Au cours du nettoyage par pyrolyse, les parties accessibles peuvent devenir plus chaudes que normal. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé il doit être remplacé par le fabricant son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Il est recommandé d'examiner régulièrement le câble d'alimentation pour déceler tout signe de détérioration éventuelle. L'appareil ne doit pas être utilisé si le câble est endommagé.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

## Consignes de sécurité

- Ne pas utiliser cet appareil sans protection sur vos pieds. Ne pas le toucher avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- La porte du four ne doit pas être ouverte de manière récurrente pendant la cuisson.
- Ce four doit être installé et mise en service par un technicien. Le constructeur n'est pas responsable de tout dommage qui pourrait être causé par une installation défectueuse, ou si l'appareil est installé par des personnes non autorisées.
- Quand la porte ou le tiroir de ce four est ouverte, ne rien poser sur elle. Vous pourriez déséquilibrer l'appareil et briser la porte.
- Certaines parties de l'appareil peuvent conserver sa chaleur pendant une longue période; il est nécessaire d'attendre qu'il soit refroidi avant de toucher sur les points qui sont exposés à la chaleur directement.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, il est conseillé de débrancher la prise de courant.
- Si le câble d'alimentation est endommagé il doit être remplacé par le fabricant son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Les excès de salissure doivent être retirés avant de nettoyer l'appareil. Il est précisé quels ustensiles peuvent être laissés dans le four pendant le nettoyage.
- Seule la sonde de température recommandée pour ce four.
- Un nettoyeur à vapeur ne doit pas être utilisé pour nettoyer cet appareil.

## • MONTAGE DU FOUR DANS LA CUISINE

Monter le four dans l'espace prévu de la cuisine ; il peut être monté sous un plan de travail ou dans une armoire verticale. Fixer le four en position à l'aide des deux trous de fixation dans le châssis. Pour localiser les trous de fixation, ouvrir la porte du four et regarder à l'intérieur. Pour permettre une ventilation adéquate, les mesures et les distances doivent être respectées lors de la fixation du four.

### • Important


Pour que le four fonctionne correctement, la pièce de la cuisine doit être adaptée. Les éléments de la cuisine à côté du four doivent être conçus de matériaux résistants à la chaleur. Assurez-vous que la colle à bois utilisée pour votre cuisine peut supporter une température d'au moins 120 C. Le plastique et la colle qui ne peuvent pas supporter cette température vont fondre et déformer les éléments de votre cuisine une fois le four installé et mis en usage. Les parties électriques doivent être isolées entièrement. C'est une mesure nécessaire pour votre sécurité. Toutes les vis doivent être fixées fermement afin qu'il ne soit impossible de les retirer sans utiliser d'outils. Enlevez le fond de votre unité de cuisine pour assurer une circulation de l'air satisfaisante autour de votre four. La plaque doit avoir un trou à l'arrière d'au moins 45mm.

## DECLARATION DE CONFORMITE

- Quand vous avez démonté le four, assurez-vous qu'il n'a subi aucun dommage. Si vous avez des problèmes, ne l'utilisez pas et contactez un professionnel.  
Gardez les emballages comme les sacs plastiques, le polystyrène, ou les clous à distance des enfants.



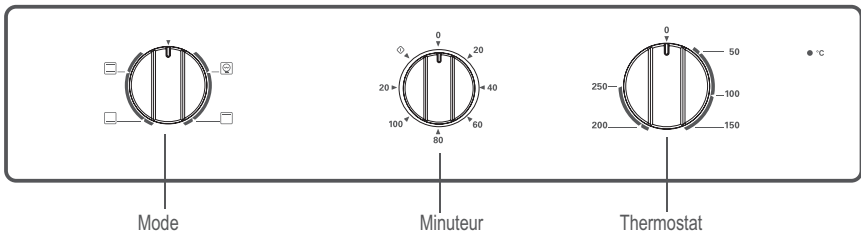
## L'UTILISATION DE L'APPAREIL



- Lorsque le four est utilisé en mode  , la nourriture peut s'enflammer si la durée de cuisson est trop longue. Une surveillance est nécessaire pendant l'utilisation de cette fonction. Ne pas programmer trop longtemps la cuisson.

NOTE : Pour le temps de cuisson de moins de 60 minutes, réglez d'abord plus longtemps puis tournez le bouton sur la durée désirée.



- Choisissez la fonction en tournant le bouton sur le programme désiré. Le four commencera à fonctionner automatiquement une fois que la fonction, le temps et la température ont bien été réglés.
- Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton du minuteur sur le temps désiré en suivant le guide de cuisson. Une fois le temps de cuisson terminé, l'appareil va émettre un bruit et s'arrêter.
- Réglez la température en tournant le bouton de température. Si l'appareil n'est pas utilisé, réglez le bouton sur 0.

## DESCRIPTION DU PRODUIT



Symbole	Descriptions des fonctions
	Lampe du four: Permet à l'utilisateur d'observer le processus de cuisson sans avoir à ouvrir la porte.
	L'élément chauffant supérieur fonctionne. La température peut être réglée entre 0 et 250 C.



	<p>Cuisson par convection : les éléments inférieurs et supérieurs chauffent ensemble pour offrir un mode de cuisson par convection. Le four doit être préchauffé à la température requise. Ce mode est idéal pour les éléments individuels, tels que les grands gâteaux. Les meilleurs résultats sont obtenus en plaçant les aliments dans le centre du four.</p>
	<p>L'élément chauffant inférieur fonctionne : Ce mode de cuisson offre plus de chaleur à la base de la nourriture. Cette fonction est idéale pour une cuisson lente des plats tels que casseroles, ragoûts, pâtisseries et pizzas pour lesquels on souhaite une base croustillante.</p>

Rappel: Pour ouvrir la porte du four, utilisez toujours une main pour tenir la poignée centrale et ne pas toucher la sécurité enfant.

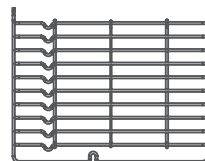
- Les accessoires

- Grill de cuisson

Permet de poser les poêles à fond cannelé, les plats, les moules à gâteau et/ou grillades.

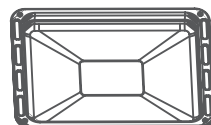


Support coulissant: Ces rails situés à droite et à gauche des parois du four peuvent être enlevés pour le nettoyage des parois du four.



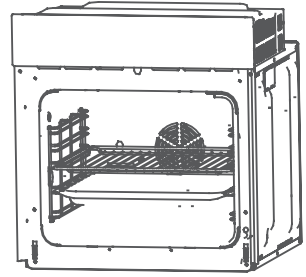
- Plateau universel

Pour de nombreuses cuissons de plats comme des gâteaux, des pâtisseries, des aliments surgelés, etc. Il peut également être utilisé pour recueillir les graisses les écoulements de jus de viande.



- Avertissements pour le positionnement de la grille et du plateau

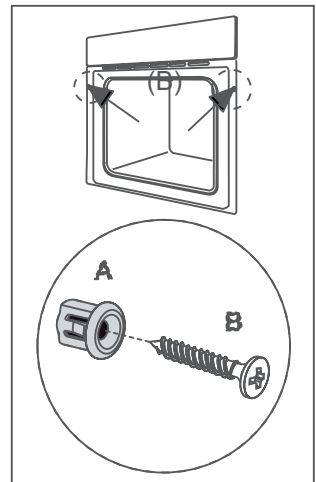
Pour s'assurer que le four fonctionne en toute sécurité, les accessoires doivent être bien positionnés entre les rails latéraux pour éviter que la nourriture chaude ne glisse hors de l'étagère ou du plateau lorsque l'utilisateur les retire.



## INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

- Montage du four dans l'espace dédié

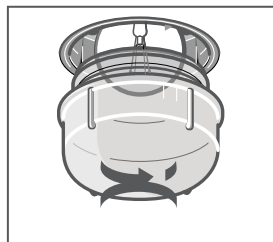
1. Installez le four dans l'ouverture du cabinet.
2. Ouvrez la porte du four.
3. Fixez le four dans le cabinet de cuisine avec les chevilles (A) qui viennent dans le meuble de cuisine et les deux vis



## • REMPLACEMENT DE LA LUMIÈRE INTÉRIEURE

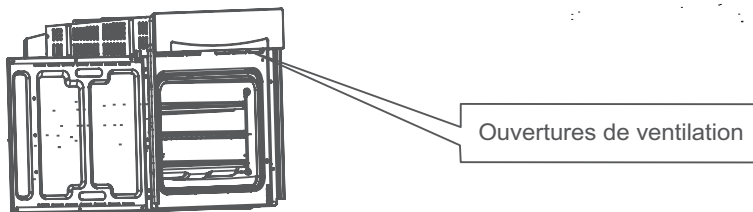
Remplacez l'ampoule usagée avec une nouvelle ampoule de type identique (240V~25W) qui peut résister à une haute température. Pour son remplacement :

- 1> Retirez l'alimentation de la prise secteur ou coupez le disjoncteur de courant de sortie de l'appareil.
- 2> Dévissez le verre recouvrant et remplacez l'ampoule par une nouvelle du même type.
- 3> Visser le verre de couverture en place

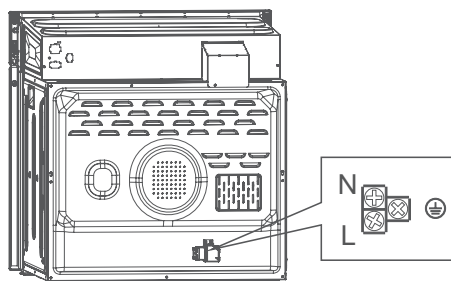


## • OUVERTURES DE VENTILATION

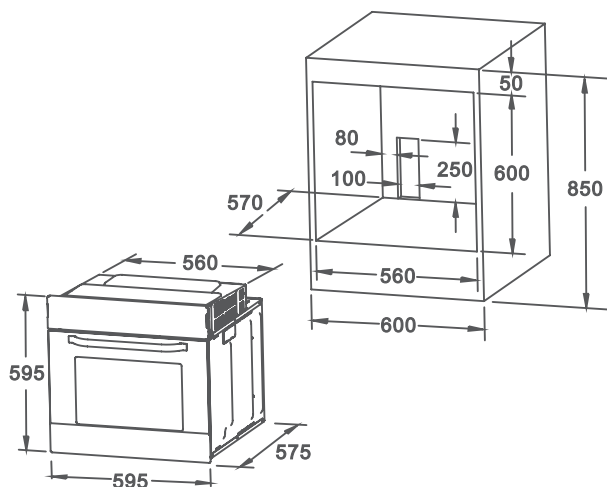
Après une cuisson la température de la cavité dépasse 70 C. La ventilation continuera de fonctionner quelques minutes après que le four ait été arrêté.



## • CONNEXION DU FOUR



## • DIAGRAMME D'INSTALLATION



REMARQUE: Le nombre d'accessoires inclus dépend de l'appareil acheté.

## NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Pour une bonne apparence et fiabilité, garder l'appareil propre. La conception de l'appareil facilite sa maintenance. Les parties touchées par les aliments doivent être nettoyées régulièrement.

- Toujours éteindre et débrancher l'appareil avant toute opération de nettoyage ou de maintenance.
- Réglez tous les boutons en position OFF.
- Attendez jusqu'à ce que l'intérieur de l'appareil ne soit plus trop chaud.
- Nettoyer la surface de l'appareil avec un chiffon humide, une brosse douce ou une éponge, puis essuyez. En cas de salissures tenaces, utiliser de l'eau chaude avec un produit de nettoyage non abrasif.
- Pour nettoyer la vitre de la porte du four, ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques. Ceux-ci peuvent rayer la surface de la vitre ou l'endommager.

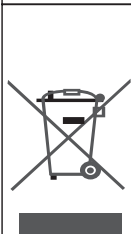
- Ne jamais laissez des substances acides (jus de citron, vinaigre) sur les pièces en acier inoxydable.
- Ne pas utiliser de nettoyeur à haute pression pour le nettoyage de l'appareil. Les plats de cuisson peuvent être lavés en douceur détergent.

## SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	AFC75B
Alimentation électrique	220-240V~/50/60Hz
Puissance max	2100W
Capacité	75L

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

### ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES



La directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil.

## CONTENT

WARNING	-2-
DECLARATION OF COMPLIANCE	-5-
HOW TO USE	-5-
PRODUCT DESCRIPTION	-6-
INSTALLATION INSTRUCTIONS	-7-
CLEANING AND MAINTANCE	-10-
TECHNICAL SPECIFICATION	-10-



**THIS PRODUCT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY!**

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

• ACKNOWLEDGMENT

Thank you for purchasing our product. We hope you enjoy using the many features and benefits it provides. Before using this product please study this entire Instruction Manual carefully. Keep this manual in a safe place for future reference. Ensure that other people using the product are familiar with these instructions as well.

## WARNING

- When the oven is first switched on, it may give off an unpleasant smell. This is due to the bonding agent used for the insulating panels within the oven. This is completely normal, if it does occur, you merely have wait for the smell to clear before putting food into the oven.
- 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 if they have been

given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass of the oven.
- This can scratch the surface and may result in permanent damage to the glass.
- Do not allow children to go near the oven when it is operating, especially when the grill is on.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring specifications.
- During pyrolytic cleaning, accessible parts may become hotter than normal. Young children should be kept away.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.



## SAFETY HINTS

- Do not use the oven unless you are wearing something on your feet. Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
- For oven: Oven door should not be opened often during the cooking period.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement, and installation by unauthorized personnel.
- When the door or drawer of oven is open do not leave anything on it, you may unbalance your appliance or break the door.
- Some parts of appliance may keep its heat for a long time; it is required to wait for it to cool down before touching onto the points that are exposed to the heat directly.
- If you will not use the appliance for a long time, it is advised to plug it off.
- 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.
- Excess spillage must be removed before cleaning and shall specify which utensils can be left in the oven during cleaning.
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- A steam cleaner is not to be used.

#### • FITTING THE OVEN INTO THE KITCHEN UNIT

Fit the oven into the space provided in the kitchen unit; it may be fitted underneath a work top or into an upright cupboard. Fix the oven in position by screwing into place, using the two fixing holes in the frame. To locate the fixing holes, open the oven door and look inside. To allow adequate ventilation, the measurements and distances adhered to when fixing the oven.

#### • IMPORTANT

If the oven is to work properly, the kitchen housing must be suitable. The panels of the kitchen unit that are next to the oven must be made of a heat resistant material. Ensure that the units that are made of veneered wood can withstand temperatures of at least 120°C. Plastics or glues that cannot withstand such temperatures will melt and deform the unit, once the oven has been lodged inside the units, electrical parts must be completely insulated. This is a legal safety requirement. All guards must be firmly fixed into place so that it is impossible to remove them without using special tools. Remove the back of the kitchen unit to ensure an adequate current of air circulates around the oven. The hob must have a rear gap of at least 45 mm.

## DECLARATION OF COMPLIANCE

When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not use it: contact a professionally qualified person. Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children because these are dangerous to children.

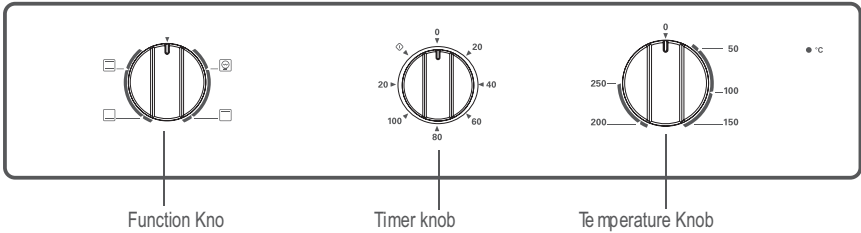






## HOW TO USE

- **Stay on:** For the oven to be used in the "⏸". the food may catch fire if the cooking time is set too long. Close supervision is necessary during toasting and the time should not be set too long. NOTE: For cooking times which are under sixty minutes, first set to a longer time and then turn the switch back to the time you require.
- **To set functions by turning the function knob to desired level.**  
The oven will automatically start cooking after function, time and temperature are set.

- To set the time of cooking by turning the timer knob to desired time per your food cooking guide. After the cooking time is up, the unit will " Dong" to stop.
- To set the temperature by turning the temperature knob. If the unit is not in use, always set the knobs to "0".

## PRODUCT DESCRIPTION

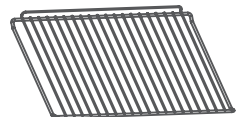


Symbol	Function description
	Oven Lamp: which enables the user to observe the progress of cooking without opening the door.
	The top heating element is working. The temperature can be set within the range of 0-250°C.
	Both heat: The top and bottom work together to provide convectional cooking. The oven needs to be pre-heated to the required temperature, and is idea for single items, such as large cakes. Best results are achieved by placing food in the center of the oven.
	Bottom heat: A concealed element in the bottom of the oven provides a more concentrative heat to the base of food without browning. This is ideal for slow cooking dishes such as casseroles, stews, pastries and pizzas where a crispy base is desired.

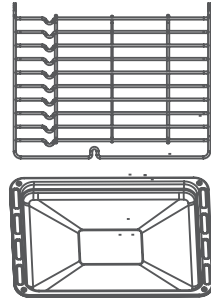
Kindly reminder: To open the oven door, always use one hand to hold the handle in the centre and do not touching the child lock stud.

### • ACCESSORIES

Wire shelf : For grill .dishes, cake pan with items for roasting and grilling.



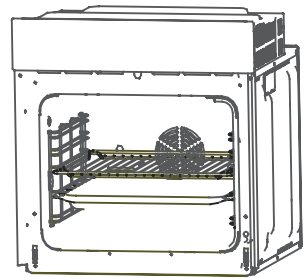
Slider bracket : These shelf support rails on the right and left sides of the oven can be removed for cleaning oven walls.



Universal pan: For cooking large quantities of food such as moist cakes, pastries, frozen food etc, or for collecting fat/ spillage and meat juices.

• SHELF PLACEMENT WARNING:

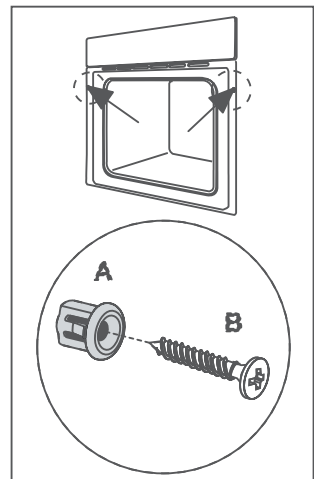
To ensure the oven shelves operate safely, correct placement of the shelves between the side rails is imperative. This will ensure that during careful removal of the shelf or tray, hot food items should not slide out.



## INSTALLATION INSTRUCTIONS

• SECURING THE OVEN TO THE CABINET

1. Fit oven into the cabinet recess.
2. Open the oven door.
3. Secure the oven to the kitchen cabinet with two distance holders "A" which fit the holes in the oven frame and fit the two wood screws "B".

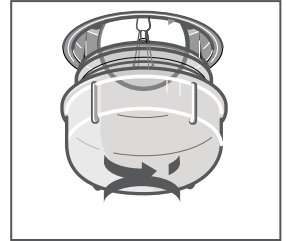


### • BULB REPLACEMENT

The bulb in the light is a special bulb, and has high temperature resistance (240V~25W).

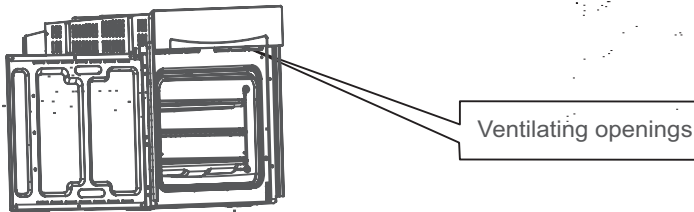
For replacement, proceed as follows:

- 1>.Disconnect power from the mains outlet or switch off the circuit breaker of the unit's mains outlet.
- 2>.Unscrew the covering glass and replace the bulb with a new one of the same type.
- 3>.Screw the covering glass back in place.

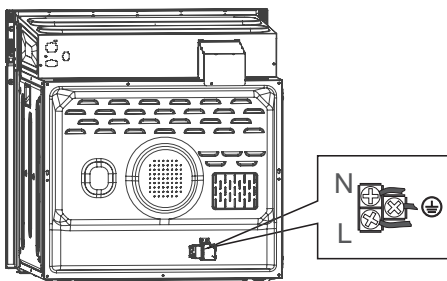


### • VENTILATING OPENINGS

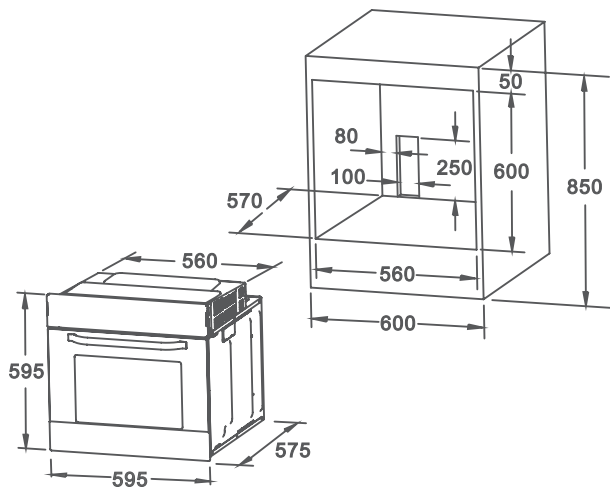
When cooking is finish, the cavity temperature is over 70 degree. The ventilating opening will continue working for 15 minutes after the oven stop cooking.



### • CONNECTION OF THE OVEN



• INSTALLATION



NOTE: The number of accessories included depends on the particular appliance purchased.

## CLEANING AND MAINTENANCE

For the sake of good appearance and reliability, keep the unit clean. The modern design of the unit facilitates maintenance to a minimum. The parts of the unit which come into contact with food have to be cleaned regularly.

- Before any maintenance and cleaning, disconnect the power.
- Set all controls in the OFF position.
- Wait until the inside of the unit is not hot but only slightly warm- cleaning is easier than when warm.
- Clean the surface of the unit with a damp cloth, soft brush or fine sponge and then wipe dry.  
In case of heavy soiling, use hot water with non- abrasive cleaning product.
- For cleaning the glass of the oven door, do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers, these can scratch the surface or lead to the glass being damaged.
- Never leave acidic substances (lemon juice, vinegar) on stainless steel parts.
- Do not use a high pressure cleaner for cleaning the unit. The baking pans may be washed in mild detergent.

## TECHNICAL SPECIFICATION

Model	AFC75B
Voltage	220-240V~/50/60Hz
Max power	2100W
Capacity	75L

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

## CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT



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 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 indicates that this product 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, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

BUT INTERNATIONAL

1, avenue Spinoza, 77184 EMERAINVILLE, FRANCE