

# Handleiding

## Mode d'emploi

### Instruction Manual

MODEL/MODELE: IOM5219IX

*Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het toestel installeert en in gebruik neemt. U vindt hierin aanwijzingen m.b.t. de veiligheid, praktische informatie, informatie m.b.t. het milieu en tips. Als u het toestel volgens de aanwijzingen gebruikt, zal het naar volle tevredenheid werken.*

*Nous vous prions de conserver soigneusement ces consignes d'utilisation et, le cas échéant, de les remettre au nouvel acquéreur de l'appareil si le dernier est cédé à une tierce personne. Ce mode d'emploi est valable pour plusieurs appareils, des différences sont par conséquent possibles.*

*Before placing your new appliance into operation please read these operating instructions carefully. They contain important information for safe use, for installation and for care of the appliance. Please keep these operating instructions for future reference. Pass them on to possible new owners of the appliance.*

OPGEPAST: Gelieve voor gebruik of installatie van uw toestel, hier onder het serie nummer van uw toestel te noteren. Dit nummer zal u gevraagd worden bij een aanvraag herstelling.

ATTENTION: Avant toute installation ou utilisation de votre appareil, veuillez inscrire ci-dessous le numéro de série de votre appareil. Celui-ci vous sera demandé en cas de dépannage.

NOTICE: Before installing or using your new device, please register, here below, the serial number of your appliance. This will be required for troubleshooting.

**Serie          nummer          /          Numéro          de          série          /          Serial**  
**number :.....**

# **GEBRUIKSAANWIJZING**

## **Waarschuwingen en belangrijke adviezen voor de veiligheid**

Bewaar bij dit toestel de geleverde gebruiksaanwijzing zorgvuldig. Als het toestel aan derden geschonken of verkocht wordt, of als u het toestel bij verhuizing in de oude woning achterlaat, is het belangrijk dat de nieuwe eigenaar/eigenaresse over deze gebruiksaanwijzing en de adviezen kan beschikken. Deze aanwijzingen zijn bedoeld voor de veiligheid van de gebruiker en diens huisgenoten. Lees ze dus aandachtig door, voordat u het toestel aansluit en/of in gebruik neemt.

### **Installatie**

- Deze oven mag alleen maar gebruikt worden met een huishoudelijke doeleinden. De fabrikant wijst elke verantwoordelijkheid af voor eventuele schade aan voorwerpen of mensen als gevolg van gebrekkige of onjuiste installatie. De fabrikant behoudt zich het recht voor te allen tijde en zonder voorafgaande kennisgeving wijzigingen aan het toestel te brengen.
- De installatie moet verricht worden door vakkundig personeel, met inachtneming van de geldende voorschriften. De afzonderlijke installatiewerkzaamheden zijn beschreven in de Aanwijzingen voor de installateur.
- Laat de installatie en aansluiting uitvoeren door een vakman.
- Ook eventueel naar aanleiding van voor de installatie noodzakelijke wijzigingen aan de elektriciteitsvoorziening moeten door een vakman aangebracht worden.

### **Bediening**

- Deze oven is ontworpen voor de bereiding van gerechten; gebruik hem nooit voor andere doeleinden.
- Pas, bij het openen van de ovendeur, tijdens of na afloop van de bereiding op voor de hete luchtstroom, die uit de oven naar buiten komt.
- Tijdens de werking van de oven extra voorzichtig zijn. Door de grote hitte van de verwarmingselementen zijn de roosters en andere delen erg heet.
- Indien u - om welke reden dan ook - aluminiumfolie voor voedingsmiddelen in de oven gebruikt, laat dit dan nooit in direct contact komen met de bodem van de oven.
- Ga bij het schoonmaken van de oven voorzichtig te werk: sproei nooit vloeistof op de vetfilter (indien aanwezig), het verwarmingselement en de thermostaatsensor.
- Het is gevaarlijk veranderingen van welke aard ook aan te brengen aan het toestel of aan de kenmerken ervan.
- Tijdens het bakken worden de ovendeur en de andere onderdelen van het toestel erg heet, houd kinderen daarom uit de buurt van het toestel. Bij de aansluiting van elektrische apparaten op stopcontacten in de buurt van de oven, moet u er op letten dat aansluitkabels niet in aanraking komen met hete kooktoestellen of vastgeklemd raken in de hete deur van de oven.

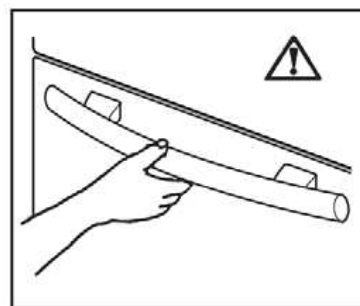
- Gebruik altijd ovenwanten om vuurvaste, hete schotels of schalen uit de oven te halen.
- Een regelmatige reiniging voorkomt de achteruitgang van het oppervlaktemateriaal van de oven.
- Schakel voordat u de oven schoonmaakt de stroom uit of trek de stekker uit het stopcontact.
- Verzekert u ervan dat de oven in de stand «UIT» staat, als de oven niet meer gebruikt wordt of als u de lamp wilt veranderen.
- Het toestel mag niet schoongemaakt worden met een stoomreiniger.
- Gebruik geen schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers. U kunt daarmee krassen op de deur veroorzaken en dat kan leiden tot het barsten van het glas.

## Veiligheid van kinderen

- Dit toestel is bestemd voor gebruik door volwassenen. Het is gevaarlijk om het door kinderen te laten gebruiken of hen ermee te laten spelen.
- Houd kinderen uit de buurt, zolang de oven in werking is. Ook nadat u de oven heeft uitgeschakeld, blijft de deur nog lange tijd heet.
- Dit toestel is niet bedoeld voor gebruik door kinderen onder 8 jaar of personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij dit onder toezicht gebeurt van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of tenzij zij van een dergelijke persoon instructies hebben ontvangen over het gebruik van het toestel.

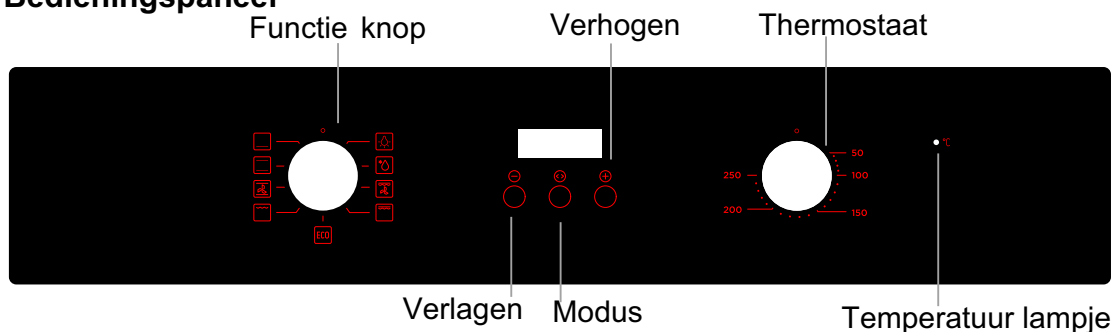
## Nuttige tips:

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal, zowel van de buitenkant als de binnenkant van de oven, voordat u de oven in gebruik neemt.
- **Voordat u de oven in gebruik neemt, moet de oven opgewarmd worden (200-250°C) zonder voedsel. Gedurende deze tijd (15-30 min) kan er een onaangenaam geurtje ontstaan. Dit is volkomen normaal. Het wordt veroorzaakt door fabricageresten. Zorg ervoor dat de ruimte goed geventileerd is.**
- Laat de oven daarna afkoelen. Maak een doek vochtig met warm water en wat mild reinigingsmiddel en maak daarmee de binnenkant van de oven schoon. Maak, voordat u de oven voor het eerst gebruikt, ook alle accessoires grondig schoon.
- De installatie moet verricht worden door vakkundig personeel.
- Plaats geen brandbare voorwerpen of vloeistoffen in of op uw oven.












Om de ovendeur te openen, altijd de handgreep in het midden vasthouden.

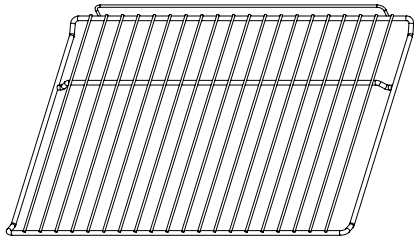
## Bedieningspaneel



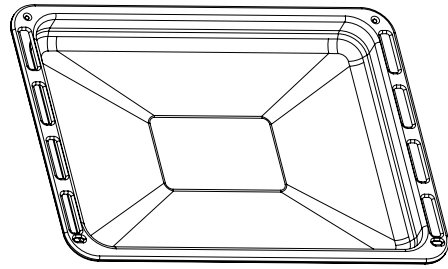
## Display

Funcies en indicatielampjes	Uitleg
	<b>Oven lamp</b> Met deze functie zal het lampje in de oven branden zonder deze in werking te zetten. De lamp brandt bij elke functie, behalve bij ECO.
	<b>Ontdooiing functie</b> Ontdooiing met luchtcirculatie
	<b>Onderste verwarmingselement</b> De warmte komt alleen van de bodem van de oven.
	<b>Onder- en bovenwarmte</b> De warmte komt van zowel de bovenste als de onderste verwarmingselementen, zodat er in de gehele ovenruimte een gelijkmatige temperatuur heerst.
	<b>Onder- en bovenwarmte + luchtcirculatie</b> Bij deze instelling kunt u roosteren of tegelijkertijd roosteren en bakken op verschillende hoogtes, zonder smaakoverdracht.
	<b>Grill</b> Het gehele grillelement wordt ingeschakeld. Aanbevolen voor grote hoeveelheden.
	<b>Bovenwarmte + grill</b> Aanbevolen voor het grillen van grote hoeveelheden.
	<b>Bovenwarmte + grill + luchtcirculatie</b> Aanbevolen voor het grillen van grote hoeveelheden.
	Om energiezuinig de koken, De gekozen ingrediënten worden op een zachte manier klaar gemaakt, de warmte komt van boven- en onderaan.

## Accessoires

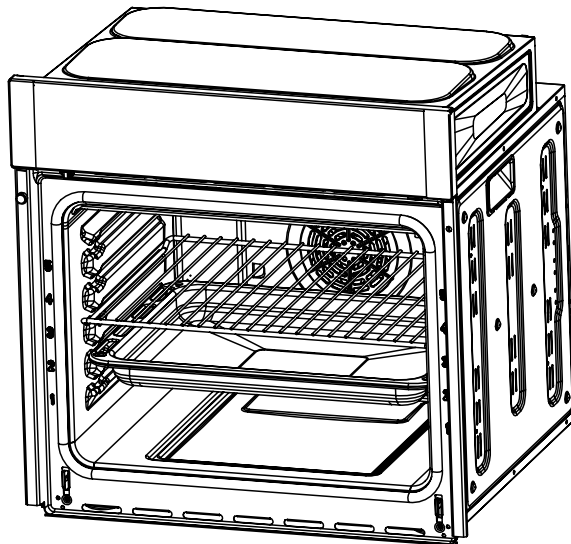


Rooster



Bakplaat

De oven is voorzien van gleuven. Plaats de accessoires in de voorziene gleuven in de oven.



Deze kunnen weggetrokken worden om uw oven te reinigen.

## **INSTALLATIE**

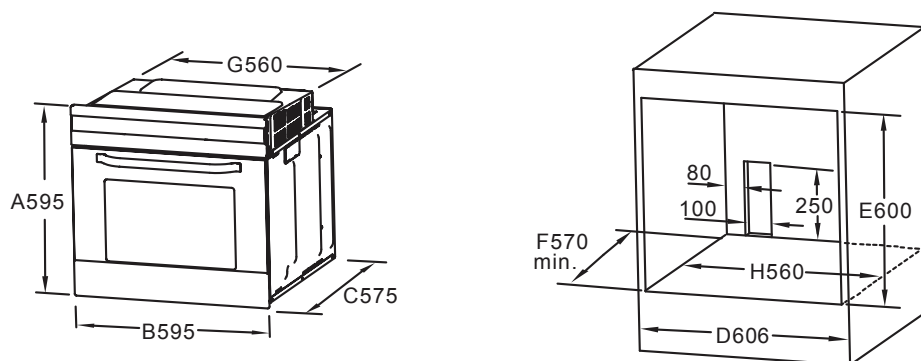
Inbouw en installatie moeten uitgevoerd worden met strikte inachtneming van de geldende voorschriften. Elke ingreep mag slechts plaatsvinden terwijl het toestel uitgeschakeld is. Ingrepen mogen uitsluitend verricht worden door erkende vaklieden. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden als de veiligheidsvoorschriften niet opgevolgd worden.

### **Aansluiting op het elektriciteitsnet**

- Let voor het aansluiten op het volgende:
  - De zekering en de huisinstallatie moeten op de max. belasting van het toestel berekend zijn (zie typeplaatje).
  - De huisinstallatie moet voorzien zijn van een aardaansluiting in overeenstemming met de voorschriften.
  - Het stopcontact of de meerpolige contactverbreker moet ook na installatie van het toestel makkelijk bereikbaar zijn.
  
- Dit toestel wordt geleverd met een elektrische voedingskabel. Aan de kabel moet een geschikte stekker gemonteerd worden, in overeenstemming met de elektrische belasting zoals gespecificeerd op het typeplaatje.
- De stekker moet in een geschikte wand contactdoos gestoken worden. De kabel moet op een zodanige manier gelegd worden zodat deze nooit een temperatuur van meer dan 50°C kan bereiken.
- Indien u een directe aansluiting op de elektriciteitsvoorziening (hoofdleiding) wenst, moet u een omnipolaire schakelaar, met een minimumafstand van 3 mm tussen de contactpunten, tussen het toestel en de hoofdleiding monteren, die geschikt is voor de vereiste belasting en die in overeenstemming is met de geldende voorschriften. De groen-gele aardingsdraad mag niet onderbroken worden door de schakelaar en dient 2-3 cm langer dan de andere draden te zijn.
- Het aanwezige netsnoer met stekker moet aangesloten worden op een veiligheidsstopcontact (230 V~, 50 Hz). Het veiligheidsstopcontact moet in overeenstemming met de voorschriften zijn.

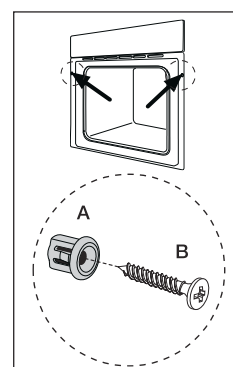
## Instructies voor de inbouw

Voor een onberispelijke werking van het ingebouwde toestel moet het inbouwmeubel de uitsparing waarin het toestel moet worden ingebouwd de geschikte afmetingen hebben. Zie hier de dimensies van de oven:



## Bevestiging in het meubel

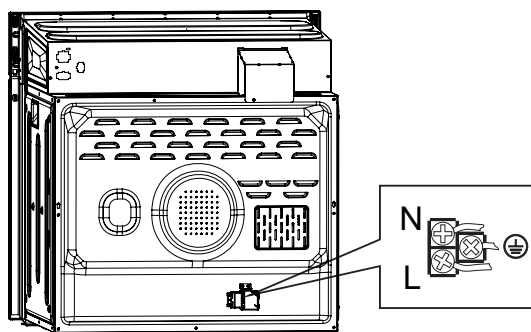
1. Open de ovendeur;
2. De oven met behulp van de 2 meegeleverde afstandstukken aan het meubel bevestigen – deze passen precies in de daarvoor bedoelde gaten van het kader- en draai daarna de houten schroeven aan.



## Uw oven gebruiken



Als de oven in werking is, zal de display "0:00" aanduiden en biepen. De klok moet ingesteld worden (24uur cycli).

## Aansluitingen van de oven




## Hoe de klok instellen



Wanneer het toestel voor de eerste keer aangesloten wordt, wacht tot dat de display "12:30" aanduidt en een biep geluid. De klok moet eerst ingesteld worden (24uur cycli).

1. Druk op "+" of "-" om het uur te wijzigen;
2. Druk op  voor bevestiging;
3. Druk op "+" of "-" om de minuten te wijzigen;
4. Druk op  voor bevestiging.

### NOTA:

- De display zal vanzelf niet meer branden om energie te besparen. Druk op een toets om deze terug te laten branden.
- Om de tijd opnieuw te kiezen, druk op "+" en "-" samen gedurende 3 seconden.
- Druk op en "+" gedurende 3 sec. om uw toestel in stand-by te zetten.
- Na de kooktijd gedaan is, plaats altijd de functie en temperatuur knop op "0".
- Druk op eender welk toets om het alarm te stoppen;
- Blijf op "+" of "-" drukken om de cijfers sneller te doen verhogen of verlagen.
- Na 5 minuten zonder dat u een toets druk, gaat de oven zich automatisch naar manueel modus zetten.
- Druk op  gedurende 3 seconden om in manueel mode te zijn.



### Timer – tijd instellen

Druk op  gedurende 3 seconden om in manueel mode te zijn. Druk dan opnieuw op  om de kooktijd in te stellen. Er zijn verschillende mogelijkheden:

1. **Manueel:** u moet zelf de oven uitschakelen. Na 5 uren kooktijd, gaat de tijd knipperen indien geen enkele toets wordt gedrukt gaat de oven na 10 uren zich vanzelf uitschakelen. Indien u na 5 uren wanneer de tijd knippert, druk op eender welke toets om de oven te gebruiken.
2. **Minute minder:** oven gaat biepen wanneer de gekozen kooktijd gedaan is.
3. **Dur:** kies een periode voor het koken. Bijvoorbeeld vandaag van 16h00 tem 18h00.




4. **End:** kies het uur wanneer het koken gedaan moet zijn. Bijvoorbeeld het eten moet om 18h00 klaar zijn.

### Manuel

Het logo  zal zichtbaar zijn. U moet zelf de oven uitschakelen. Na 5 uren kooktijd, gaat de tijd knipperen indien geen enkele toets wordt gedrukt gaat de oven na 10 uren zich vanzelf uitschakelen. Indien na 5 uren de tijd knippert, druk op eender welke toets om de oven blijven gebruiken. Druk op  en “+” gedurende 3 sec. om uw toestel in stand-by te zetten. Na de kooktijd gedaan is, plaats altijd de functie en temperatuur knop op “0”.



### Minute minder

De oven gaat biepen wanneer de gekozen kooktijd gedaan is.

1. Druk op  tot u het symbool “” op de display ziet.
2. Druk op “+” en “-” om de tijd te kiezen
3. Druk op  voor bevestiging.
4. Wanneer de kooktijd gedaan is, zal er een alarm aanduiden dat de kooktijd gedaan is. Druk op een toets om deze te stoppen.
5. Na de kooktijd gedaan is, plaats altijd de functie en temperatuur knop op “0”.



### Dur

Kies een kookperiode. Bijvoorbeeld vandaag van 16h00 tem 18h00.

1. Druk op  tot u “DUR” op de display ziet.
2. Druk op “+” en “-” om de tijd te kiezen.
3. Druk op  voor bevestiging.
4. Wanneer de kooktijd gedaan is, zal er een alarm aanduiden dat de kooktijd gedaan is. Druk op een toets om deze te stoppen.
5. Na de kooktijd gedaan is, plaats altijd de functie en temperatuur knop op “0”.

### End






Kies het uur wanneer het koken gedaan moet zijn. Bijvoorbeeld het eten moet om 18h00 klaar zijn.

1. Druk op  tot u “END” op de display ziet.
2. Druk op “+” en “-” om de tijd te kiezen.
3. Druk op  voor bevestiging.

4. Wanneer de kooktijd gedaan is, zal er een alarm aanduiden dat de kooktijd gedaan is. Druk op een toets om deze te stoppen.
5. Na de kooktijd gedaan is, plaats altijd de functie en temperatuur knop op "0".


### **Complete programmering van de kooktijd**


Kies een kookperiode en wanneer het koken gedaan moet.

1. Druk op  tot u "DUR" op de display ziet.
2. Druk op "+" en "-" om de tijd te kiezen.
3. Druk op  voor bevestiging.
4. Druk opnieuw op  tot u "END" op de display ziet.
5. Druk op "+" en "-" om de tijd te kiezen.
6. Druk op  voor bevestiging.
7. Wanneer de kooktijd gedaan is, zal er een alarm aanduiden dat de kooktijd gedaan is. Druk op een toets om deze te stoppen.
8. Na de kooktijd gedaan is, plaats altijd de functie en temperatuur knop op "0".
9. Druk op  gedurende 3 seconden om in manueel mode terug te komen.

Indien u deze modus wenst uit te schakelen een keer dat deze bevestigd is, moet u alles herbeginnen om deze modus terug te kiezen en te bevestigen.

### **Koken**

In stand-by (slaapstand) druk op  voor meer dan 3 seconden om het toestel te gebruiken.

1. Draai de functiekноп en kies een functie;
2. Draai de thermostaatknop om de temperatuur te kiezen;
3. Kies alsook de kooktijd.
  - a. Kies "Dur" of "End" zodat de oven van zich zelf uitschakelt.
  - b. Indien manueel of met alarm, na het koken, draai de functie en temperatuur knop op "0".
  - c. Druk op  en "+" voor meer dan 3 seconden om uw toestel in stand-by te zetten.

### **ECO-modus**

Als het toestel meer dan 10 minuten in standby mode blijft zal de display zich automatisch uitschakelen. Druk op 1 toets of draai de functiekноп om de display terug aan te schakelen.

### **Reiniging en onderhoud**

- Voordat u de oven schoonmaakt, de oven uitschakelen en laten afkoelen.
- Het toestel mag niet schoongemaakt worden met een stoomreiniger.

**Belangrijk:** Voor elke reinigingshandeling de stekker van het toestel absoluut uit het stopcontact halen. Voor een lange levensduur van het toestel is het noodzakelijk de volgende reinigingswerkzaamheden regelmatig te verrichten:

- Doe dit alleen bij een afgekoelde oven.
- Maak de geëmailleerde delen schoon met zeepsop.
- Gebruik geen schuurmiddelen.
- Onderdelen van roestvrij staal en de glasplaat droogwrijven met een zachte doek.
- Bij hardnekkige vlekken normaal verkrijgbare reinigingsmiddelen voor roestvrij staal of warme azijn gebruiken.

Het email van de oven is uiterst duurzaam en in hoge mate resistent. De inwerking van hete

fruitzuren (citroenen, pruimen of dergelijke) kunnen echter op de oppervlakken van email blijvende, matte en ruwe vlekken achterlaten. Dergelijke vlekken op het hoogglanzende oppervlak van het email hebben echter geen invloed op de functies van de oven. Reinig de oven grondig na elk gebruik. Zo kunt u verontreinigingen het makkelijkst verwijderen. Verder inbranden wordt daardoor voorkomen.

### **Schoonmaakmiddelen**

Voordat u welke schoonmaakmiddelen dan ook voor uw oven gebruikt, moet u controleren of ze geschikt zijn en of hun gebruik wordt aanbevolen door de fabrikant. Schoonmaakmiddelen met bleekmiddel mogen NIET worden gebruikt omdat zij de toplaag van de oppervlakken dof kunnen maken. Ook het gebruik van ruwe schuurmiddelen moet worden vermeden.

### **Schoonmaken van de buitenkant**

Wrijf regelmatig over het bedieningspaneel, de ovendeur en de afdichting met een zachte doek die goed is uitgewrongen met warm water waaraan een beetje vloeibaar wasmiddel is toegevoegd. Om het beschadigen of verzwakken van de glazen ruiten te voorkomen, moet u het gebruik van de volgende middelen vermijden:

- Was- en bleekmiddelen
- Geïmpregneerde sponsjes die niet geschikt zijn voor pannen met anti-aanbaklaag
- Brillo/Ajax sponsjes of schuursponsjes van staalwol
- Chemische ovensponsjes of spuitbussen
- Roestverwijderaars
- Vlekkenverwijderaars voor bad en gootsteen

Maak het binnen- en buitenvenster van de deur schoon met een warm zeepsopje. Mocht het binnen venster van de deur erg verontreinigd zijn, dan is het gebruik van een schoonmaakmiddel aan te bevelen. Gebruik geen verfrabbers om aangekoekt vuil te verwijderen.

Maak de ovendeur NIET schoon terwijl de glasplaten warm zijn. Als deze voorzorgsmaatregel niet wordt nagekomen, dan kan de glasplaat verbrijzelen.

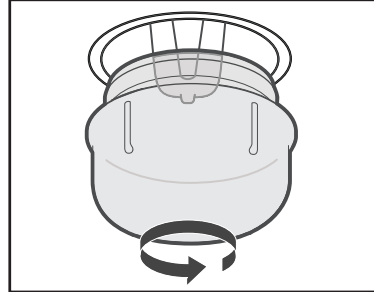
Als de glasplaat van de deur gebarsten is of diepe krassen heeft, dan wordt het glas minder sterk en moet het worden vervangen om te voorkomen dat het verbrijzeld. Neem contact op met de Klantenservice, die u graag advies zal geven.

## Ovenruimte

De emailen basis van de ovenruimte kunt u het best schoonmaken als de oven nog warm is. Veeg de oven na elk gebruik schoon met een zachte doek gedrenkt in warm water met een afwasmiddel. Af en toe is het echter nodig de oven grondiger schoon te maken, gebruik daarvoor een in de handel verkrijgbare ovenreiniger.

## Vervanging van het ovenlampje

- Koppel het toestel los
- Als het ovenlampje moet worden vervangen, dan moet u hetzelfde type lampje gebruiken;
- Het kapotte lampje vervangen:
  1. Zorg ervoor dat de stekker uit het stopcontact is gehaald.
  2. Druk het glazen dekseltje in en draai het tegen de klok in.
  3. Verwijder het kapotte lampje en vervang dit door een nieuw.
  4. Zet het glazen dekseltje terug en steek de stekker weer in het stopcontact.



## Recepten voor ECO modus

Recepten	Temperatuur (°C)	Niveau	Tijd (min)	Voorverwarmen
Aardappelen Kaas Gratin	180	1	90-100	Non
Kaas Cake	160	1	100-150	Non
Vleesbrood	190	1	110-130	Non

## MILIEUBESCHERMING – RICHTLIJNEN 2012/19/EU



Om ons milieu en onze gezondheid te beschermen, moet afgedankt elektrisch en elektronisch apparaat in overeenstemming met welbepaalde regels worden weggegooid. Dit vergt zowel de inzet van de leveranciers als van de gebruikers. Om deze reden mag uw apparaat, zoals op het typeplaatje of op de verpakking aangegeven door het symbool van een doorkruiste vuilnisbak (zoals hierboven), niet met het gewone huisvuil weggegooid worden. De gebruiker heeft het recht het toestel gratis naar een gemeentelijk centrum van gescheiden inzameling te brengen waar het overeenkomstig de richtlijnen hergebruikt, gerecycleerd of voor andere doeleinden gebruikt zal worden.

Invoerder :

FRIAC

Zone industrielle de l'Europe 11

7900 Leuze-en-Hainaut

België.

Uw toestel voldoet aan de essentiële eisen beschreven in onderstaande richtlijnen:

2014/35/EU Low Voltage directives (LVD)

2014/30/EU Electro Magnetic Compatibility directives (EMC)

2011/65/EU RoHS directives



# **FR** MODE D'EMPLOI

## **Avertissements et informations importantes sur la sécurité**

Veillez à toujours conserver ce manuel avec l'appareil. En cas de revente ou de passage de l'appareil à un tiers, il est particulièrement important que le nouvel utilisateur puisse avoir accès au présent manuel et aux informations qui l'accompagnent.

**Ces avertissements sont destinés à garantir la sécurité des utilisateurs et des membres de leur famille. Nous vous invitons à les lire attentivement avant de brancher et/ou d'utiliser votre appareil.**

## **Installation**

- L'installation doit être réalisée par un professionnel qualifié, conformément aux normes et aux réglementations en vigueur localement.
- Pour l'installation et le branchement de l'appareil, faites appel à un professionnel qualifié, connaissant parfaitement les directives à observer en la matière.
- Si des modifications de l'alimentation s'imposent en raison de conditions particulières de votre installation, celles-ci doivent être exclusivement confiées à un électricien qualifié.

## **Fonctionnement**

- Ce four est conçu pour une utilisation domestique et la cuisson des aliments; toute utilisation à d'autres fins est proscrite.
- Prenez garde au flux d'air chaud qui se dégage de l'enceinte du four lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil pendant la cuisson ou au terme de celle-ci.
- Soyez particulièrement prudent lorsque vous utilisez la cuisinière. Les hautes températures atteintes par les résistances rendent les plaques et autres éléments particulièrement chauds.
- Si vous utilisez des feuilles d'aluminium pour cuire des aliments au four, veillez à ce que celles-ci n'entrent pas directement en contact avec la sole du four.
- Le nettoyage du four doit s'effectuer avec le maximum de précautions : ne vaporisez en aucun cas le produit de nettoyage sur le filtre à graisses (s'il est installé), sur les résistances et sur le capteur du thermostat.
- Il est formellement déconseillé d'effectuer des modifications de quelque nature que ce soit sur l'appareil ou relatives à ses spécifications.
- Le verre de la porte du four et d'autres parties de l'appareil deviennent chauds pendant la cuisson : tenez les enfants éloignés de l'appareil ! Si vous branchez d'autres appareils électriques à des prises situées à proximité du four, contrôlez que les câbles n'entrent pas en contact avec des brûleurs chauds et qu'ils ne restent pas coincés dans la porte du four.
- Munissez-vous toujours de gants pour retirer les plats du four, une fois la cuisson terminée.

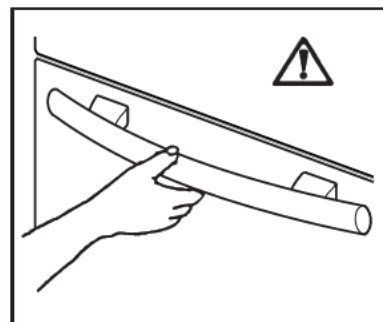
- Veillez à nettoyer le four de façon régulière ; vous contribuerez ainsi à maintenir le revêtement en bon état.
- Avant de procéder au nettoyage du four, mettez l'appareil hors tension ou débranchez-le.
- Contrôlez que le four est en position d' "ARRÊT" lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Ce four a été conçu en tant qu'appareil simple ou combiné à une plaque de cuisson électrique (selon le modèle), pour une connexion monophasée de 230 V.
- Pour nettoyer le four, n'utilisez en aucun cas un nettoyeur à jet de vapeur très chaude.
- N'utilisez pas d'abrasifs durs ni de racloirs pointus en métal, sous peine de rayer le verre de la porte du four et de briser celui-ci.

### Sécurité enfants

- L'utilisation de cet appareil est réservée aux personnes adultes et enfants de plus de 8 ans. Le fait de laisser les enfants utiliser ou jouer avec l'appareil comporte des risques.
- Maintenez les enfants à une certaine distance du four lorsque celui-ci est en service. De même que lorsque vous venez d'éteindre le four, car il restera chaud pendant un long laps de temps après avoir été mis hors service.
- Cet appareil ne peut être utilisé, sans surveillance, par des enfants ou autres personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises pour le faire fonctionner correctement et en toute sécurité.

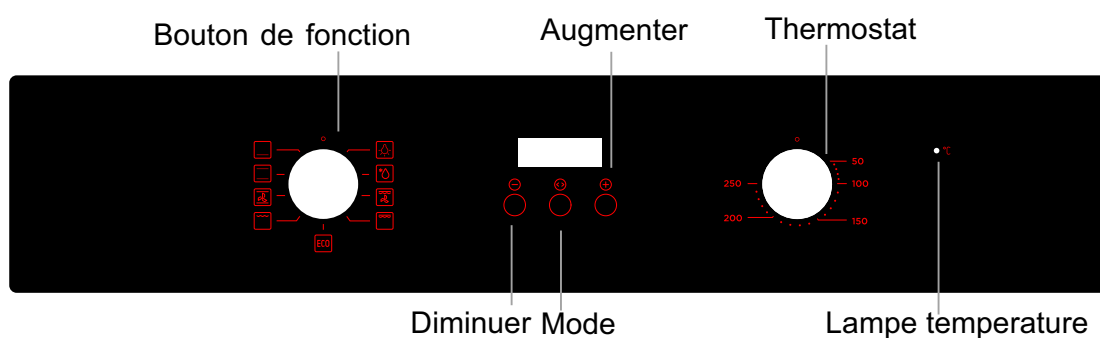
### Info pratique:

- Retirez tous les emballages présents à l'intérieur et à l'extérieur du four avant de l'utiliser.
- Avant la première utilisation, faites chauffer le four sans y introduire d'aliments. Une odeur désagréable peut s'en dégager. Ce phénomène est normal et est provoqué par les résidus de la fabrication. Veillez à bien aérer la pièce.
- Laissez ensuite refroidir le four complètement. Après quoi, nettoyez l'enceinte du four à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'une solution d'eau et de détergent liquide.
- Avant d'utiliser votre four, veillez à nettoyer soigneusement également les accessoires dont il est doté.












Ouvrez toujours le four en saisissant la poignée en son centre.

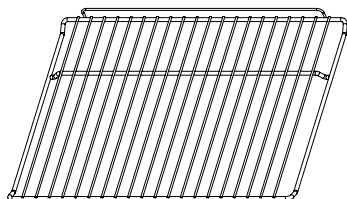
## Panneau de contrôle



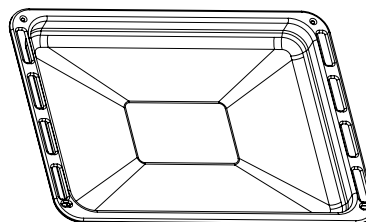
## Affichage

Témoins lumineux	Description
	<b>Lampe</b> Cette fonction fera fonctionner la lampe même si le four ne chauffe pas. La lampe s'allume avec toutes les fonctions, sauf ECO.
	<b>Décongélation</b> Cette fonction fera circuler l'air dans votre four.
	<b>Résistance inférieure</b> La chaleur provient uniquement de la partie inférieure du four.
	<b>Cuisson traditionnelle</b> La chaleur est produite tant par la voûte que par la sole, garantissant une répartition homogène de la chaleur dans l'enceinte du four. Le four doit être préchauffé.
	<b>Multi chaleur tournante</b> Cette fonction permet de cuire ou de rôtir des aliments simultanément sur plusieurs gradins.
	<b>Grill</b> Le grill sera activé. À utiliser pour de grandes quantités d'aliments.
	<b>Double grill – résistance du haut + grill</b> Le grill et la résistance de haut seront activés. À utiliser pour de grandes quantités d'aliments.
	<b>Double grill ventilé – résistance du haut + grill + ventilateur</b> Le grill et la résistance de haut seront activés. À utiliser pour de grandes quantités d'aliments.
	Pour économiser l'énergie. Cuisez vos aliments de douce, et la chaleur vient du haut et du bas.

## Les accessoires dans votre four

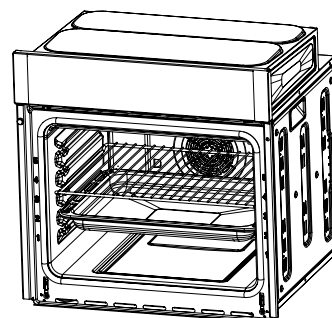


Grille



Plateau de cuisson

Le four dispose de gradins. Il est important de respecter la position des clayettes. Ne posez pas d'ustensiles de cuisson directement sur le fond du four. Placez les accessoires dans les gradins prévus. Les gradins peuvent être retirés pour nettoyer votre four.



### INSTALLATION

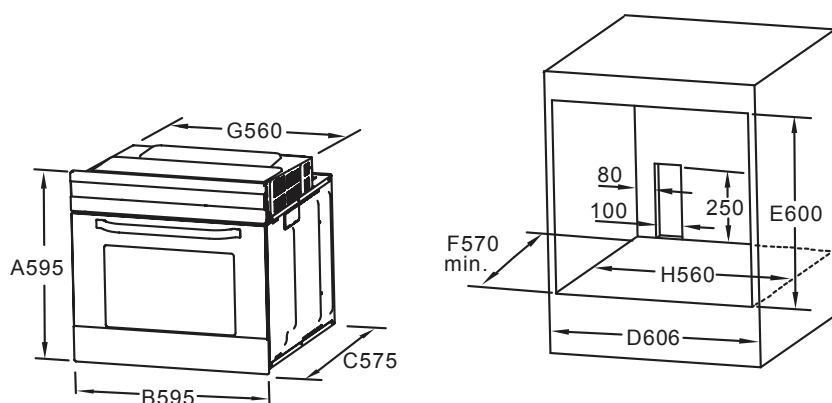
- L'installation doit être réalisée par un professionnel qualifié, conformément aux normes et aux réglementations en vigueur localement.
- Pour l'installation et le branchement de l'appareil, faites appel à un professionnel qualifié, connaissant parfaitement les directives à observer en la matière.
- Si des modifications de l'alimentation s'imposent en raison de conditions particulières de votre installation, celles-ci doivent être exclusivement confiées à un électricien qualifié.
- L'installation et les branchements doivent être réalisés conformément aux réglementations en vigueur.
- Intervenir sur l'appareil uniquement après l'avoir débranché. Seuls des professionnels agréés sont autorisés à travailler sur l'appareil.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant du non-respect des consignes de sécurité énoncées dans le présent manuel.

### Branchement électrique

- Avant de brancher l'appareil, veuillez contrôler les points suivants :
  - Le fusible et l'installation électrique de l'habitation doivent être en mesure de supporter la charge maximum de l'appareil (voir plaque signalétique).
  - L'installation électrique de l'habitation doit être dotée d'une mise à la terre conforme aux réglementations en vigueur.
  - La prise et le dispositif de coupure omnipolaire doivent être accessibles après que

l'appareil a été installé.

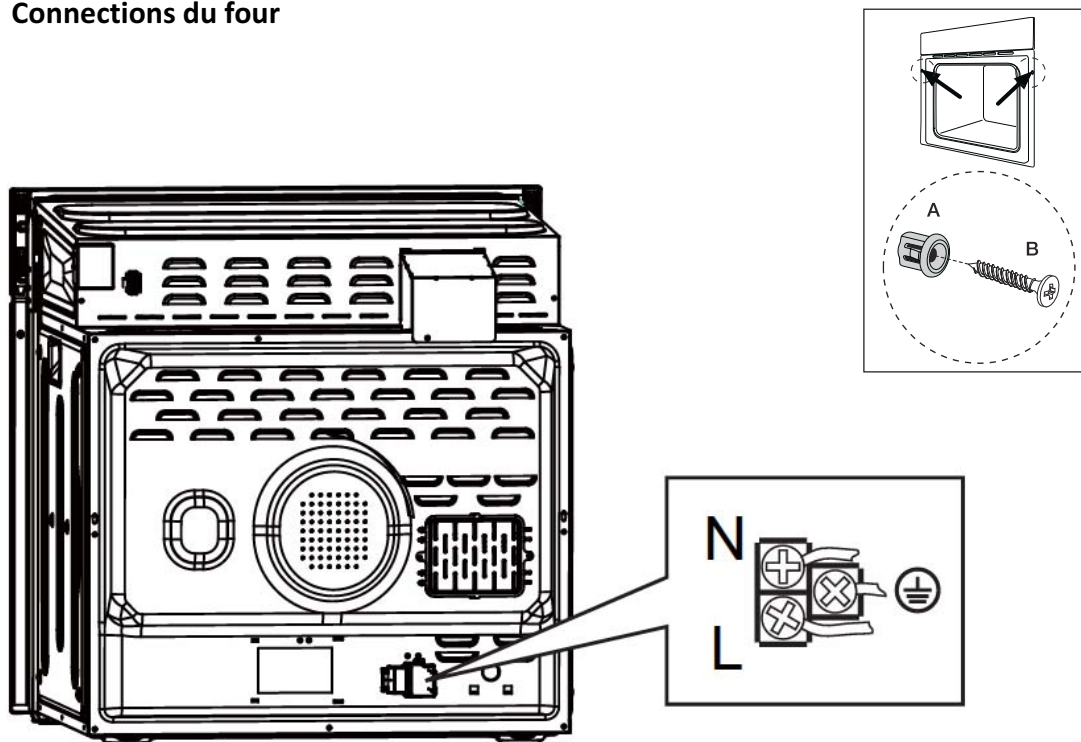
- L'appareil est fourni doté d'un cordon d'alimentation.
- Une fiche appropriée doit être adaptée au cordon d'alimentation (voir charge électrique spécifiée sur la plaque signalétique). La fiche doit être insérée dans une prise murale appropriée. Si un branchement direct au réseau électrique (secteur) est requis, il sera nécessaire d'installer un interrupteur omnipolaire entre l'appareil et l'alimentation secteur, ayant une distance minimum de 3 mm entre les contacts, qui soit adapté à la charge requise et en accord avec les normes en vigueur. Le câble jaune/vert de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur et doit être de 2 à 3 cm plus long que les autres câbles.
- Le cordon d'alimentation et la fiche fournis doivent être branchés à une prise à l'épreuve des chocs (230 V~, 50 Hz). La prise à l'épreuve des chocs doit être installée conformément aux réglementations en vigueur.
- Le câble de connexion doit, en tous cas, être posé de façon à ce qu'il n'atteigne en aucun point une température de 50°C (sur température ambiante).
- Afin d'assurer le fonctionnement optimal de l'appareil, il est nécessaire que le meuble de cuisine ou la niche dans laquelle il sera encastré possède des dimensions appropriées. Conformément aux réglementations en vigueur, toutes les pièces assurant la protection anti-choc des éléments sous tension et isolés doivent être serrées de manière telle à ne pouvoir être dévissées qu'à l'aide d'outils.
- Ceci inclut également la fixation de toute paroi terminale située au début ou à l'extrémité d'une rangée d'éléments encastrés.
- En tous cas, la protection anti-choc doit être également garantie par l'encastrement de l'appareil.
- L'appareil peut être placé avec sa paroi arrière ou latérale posée contre des meubles de cuisine, des appareils ou des parois d'une hauteur supérieure. Quoiqu'il en soit, seuls d'autres appareils ou meubles ayant une hauteur identique à celle du four peuvent être installés contre l'autre paroi latérale.



## Fixation de l'appareil au meuble

1. Ouvrir la porte du four.
2. Fixer le four à l'élément en plaçant les 2 supports fournis avec l'appareil et qui s'encastrent exactement dans les orifices du châssis, puis insérer 2 vis en bois

## Connexions du four





## Utilisation

### Réglage de l'heure


Une fois que votre four est branché pour la première fois, attendez jusqu'à ce que le display (écran lumineux) affiche « 12 :30 » et une sonnerie retentira. Veuillez introduire l'heure correctement avant d'utiliser le four. (Cycle de 24H)


5. Appuyez sur "+" ou "-" pour régler l'heure.
6. Appuyez sur <> pour confirmer;
7. Appuyez sur "+" ou "-" pour régler les minutes;
8. Appuyez sur <> pour confirmer.

## NOTES IMPORTANTES:

- Le display se coupera automatiquement afin d'économiser de l'énergie. Appuyez sur n'importe quelle touche pour l'activer.
- Pour re-sélectionner le temps, appuyez sur "+" en "-" en même temps pendant 3 secondes.
- Appuyez sur  et "+" pendant 3 sec. pour mettre votre appareil en mode stand-by (économiser l'énergie).
- Une fois le temps de cuisson terminé, veuillez toujours mettre les boutons de fonction et de température sur "0".
- Appuyez sur n'importe quelle touche pour désactiver l'alarme ;
- Restez appuyer sur "+" ou "-" pour augmenter/diminuer les chiffres plus rapidement.
- Si aucune touche n'est utilisée pendant 5 minutes, le four se met automatiquement en mode manuel.
- Appuyez sur  pendant 3 secondes pour revenir en mode manuel.


### Ajuster la minuterie


Appuyez sur  pendant 3 secondes pour mettre le four en mode manuel.

Appuyez sur à nouveau sur  pour insérer le temps de cuisson. Il existe plusieurs possibilités :

1. **Mode manuel** : Vous devez vous-même couper votre four une fois la cuisson terminée. Après 5 heures le temps de cuisson l'affichage du temps clignotera pour vous indiquer que si aucune touche n'est appuyée le four s'éteindra automatiquement après 5 heures supplémentaires. Si vous désirez continuer à utiliser votre four appuyez sur n'importe quelle touche pendant le temps de cuisson clignote.
2. **Minute minder**: une alarme retentira quand le temps de cuisson est terminé.
3. **Dur**: Choisissez une période de cuisson. Par exemple aujourd'hui de 16h00 à 18h00.
4. **End**: choisissez quand la cuisson doit être terminée. Par exemple aujourd'hui le dîner doit être prêt à 18h00.




## Mode Manuel

Le logo  sera affiché. Vous devez vous-même couper votre four une fois la cuisson terminée. Après 5 heures le temps de cuisson l'affichage du temps clignotera pour vous indiquer que si aucune touche n'est appuyée le four s'éteindra automatiquement après 5 heures supplémentaires. Si vous désirez continuer à utiliser votre four appuyez sur n'importe quelle touche pendant le temps de cuisson clignote.

Appuyez sur  en "+" pendant 3 sec. pour mettre votre appareil en veille. Une fois le temps de cuisson terminé, pensez à mettre les boutons de fonction et de température sur « 0 ».




## Minute minder

Une alarme retentira quand le temps de cuisson est terminé.

1. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole " " soit visible.
2. Appuyez sur "+" et "-" pour choisir le temps de cuisson.
3. Appuyez sur  pour confirmer.
4. Une fois le temps de cuisson terminé, une alarme retentira pour vous indiquer que la cuisson est terminée. Appuyez sur n'importe quelle touche pour stopper l'alarme.
5. Une fois le temps de cuisson terminé, pensez à mettre les boutons de fonction et de température sur « 0 ».




## Dur

Choisissez une période de cuisson. Par exemple aujourd'hui de 16h00 à 18h00.

1. Appuyez sur  jusqu'à ce que vous voyez "DUR" sur le display.
2. Appuyez sur "+" et "-" pour choisir une période de cuisson.
3. Appuyez sur  pour confirmer.
4. Une fois le temps de cuisson terminé, une alarme retentira pour vous indiquer que la cuisson est terminée. Appuyez sur n'importe quelle touche pour stopper l'alarme.
5. Une fois le temps de cuisson terminé, pensez à mettre les boutons de fonction et de température sur « 0 ».
6. Appuyez sur  pendant 3 secondes pour mettre le four en mode manuel.






## End

Choisissez quand la cuisson doit être terminée. Par exemple aujourd'hui le dîner doit être prêt à 18h00.

1. Appuyez sur  jusqu'à ce que vous voyez "END" sur le display.
2. Appuyez sur "+" en "-" pour choisir le temps voulu.
3. Appuyez sur  pour confirmer.
4. Une fois le temps de cuisson terminé, une alarme retentira pour vous indiquer que la cuisson est terminée. Appuyez sur n'importe quelle touche pour stopper l'alarme.
5. Une fois le temps de cuisson terminé, pensez à mettre les boutons de fonction et de température sur « 0 ».
6. Appuyez sur  pendant 3 secondes pour mettre le four en mode manuel.


## Programmation complète


Choisissez une période et un temps de cuisson..

1. Appuyez sur  jusqu'à ce que vous voyez "DUR" sur le display.
2. Appuyez sur "+" en "-" pour choisir le temps de cuisson.
3. Appuyez sur  pour confirmer.
4. Appuyez à nouveau sur  jusqu'à ce que vous voyez "END" sur le display.
5. Appuyez sur "+" ou "-" pour choisir le temps de cuisson.
6. Appuyez sur  pour confirmer.
7. Une fois le temps de cuisson terminé, une alarme retentira pour vous indiquer que la cuisson est terminée. Appuyez sur n'importe quelle touche pour stopper l'alarme.
8. Une fois le temps de cuisson terminé, pensez à mettre les boutons de fonction et de température sur « 0 ».
9. Appuyez sur  pendant 3 secondes pour mettre le four en mode manuel.

Une fois ce mode confirmé et que vous souhaitez l'annuler, il faudra tout reprogrammer et confirmer si vous recommencez.

## Cuisson

En mode stand-by (veille) appuyez sur  pendant 3 secondes pour passer en mode manuel et plus de 3 secondes pour annuler un mode choisi.

1. Tournez le bouton de fonction pour choisir une fonction.
2. Tournez le bouton de thermostat pour choisir la température.
3. Choisissez le temps de cuisson :
  - a. Choisissez un mode de temps comme expliqué comme ci-dessus.
  - b. Appuyez sur  et "+" en même temps pendant 3 secondes pour mettre votre appareil en veille.

## Mode ECO

En mode "standby" (veille), appuyez sur un bouton pour afficher l'heure. Le display s'éteindra automatiquement (s'éteint aussi si votre four n'est pas utilisé).

## Nettoyage et entretien

Avant de procéder au nettoyage du four, laissez-le refroidir complètement. N'utilisez en aucun cas de nettoyeur à vapeur très chaude ou de jet cleaner.

Attention : Avant de procéder à toute opération de nettoyage, veillez à débrancher l'appareil.

Afin de conserver votre appareil en parfait état pendant longtemps, il est recommandé d'effectuer régulièrement les opérations de nettoyage suivantes :

- Attendez toujours que le four soit refroidi.
- Nettoyez les parties émaillées à l'eau savonneuse.
- N'utilisez pas de détergents abrasifs.
- Essuyez les parties en acier inoxydable et en verre à l'aide d'un chiffon doux.
- En cas de taches particulièrement tenaces, utilisez du vinaigre chaud ou un produit spécial pour acier inoxydable disponible dans le commerce.

L'émail du four est particulièrement résistant et étanche. Toutefois, les acides de fruit chauds (citron, prune ou autre) peuvent laisser des traces indélébiles, ternes et inesthétiques sur la surface émaillée. Ces taches présentes sur la surface brillante et polie de l'émail n'entravent aucunement le bon fonctionnement du four.

Nettoyez le four à fond après chaque utilisation. C'est la meilleure façon d'éliminer les salissures et d'empêcher qu'elles ne s'incrustent.

### **Produits de nettoyage**

Avant d'utiliser tout produit d'entretien, contrôlez que celui-ci convient pour le nettoyage du four et qu'il est recommandé par le fabricant.

N'utilisez EN AUCUN CAS de produits nettoyants contenant de l'eau de javel, car ils peuvent ternir la finition des surfaces. Il faut également éviter d'utiliser des abrasifs durs.

### **Nettoyage de la carrosserie**

Nettoyez régulièrement le bandeau de commandes, la porte du four et le joint de la porte à l'aide d'un chiffon doux, que vous tordrez après l'avoir trempé dans une solution d'eau chaude et de détergent liquide.

### **Nettoyage et entretien**

Pour éviter d'abîmer ou de fragiliser les panneaux en verre de la porte, évitez d'utiliser les produits suivants :

- Détergents et agents de blanchiment domestiques
- Tampons imprégnés de savon ne convenant pas aux poêles non anti-adhérentes
- Tampons Brillo/Ajax ou métalliques
- Tampons chimiques pour fours ou aérosols
- Détachants pour rouille
- Détachants pour baignoires et éviers

Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du verre de la porte à l'aide d'eau chaude savonneuse. Si la face interne du verre de la porte du four est particulièrement sale, utilisez un produit de nettoyage adéquat. N'éliminez pas les salissures à l'aide d'un grattoir à peintures.

NE nettoyez PAS la porte du four tant que les panneaux en verre sont encore chauds. Si vous n'observez pas cette précaution, le verre risque de se briser.

Si le panneau en verre de la porte présente des éclats ou des rayures profondes, le verre est fragilisé et doit être remplacé pour éviter qu'il ne se brise. Prenez conseil auprès de votre Service Après-vente.

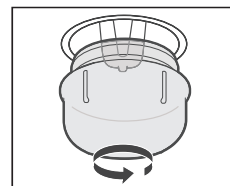
### **Cavité du four**

Le nettoyage du revêtement émaillé de la cavité du four s'effectue au mieux lorsque le four est encore chaud.

Nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse après chaque utilisation. Il sera nécessaire d'effectuer, de temps à autre, un nettoyage plus en profondeur en utilisant un nettoyant pour four recommandé par le fabricant.

## Remplacement de l'ampoule du four

1. Débranchez l'appareil
2. Contrôlez que le four n'est pas sous tension.
3. Appuyez sur le capot en verre et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
4. Déposez l'ampoule et remplacez-la par une ampoule neuve du même type.
5. Réinstallez le capot en verre et rebranchez l'appareil.



## Recettes en mode ECO

Recettes	Température (°C)	Niveau	Temps (min)	Préchauffage
Pommes - de - terre Fromage Gratin	180	1	90-100	Non
Fromage Gâteau	160	1	100-150	Non
Pain de viande	190	1	110-130	Non

### PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT – DIRECTIVE 2012/19/EU



Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.

C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole d'une poubelle avec roulettes et une croix dessous (voir ci-dessus) apposé sur la plaquette signalétique ou sur l'emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil gratuitement dans des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive.

Importateur :

FRIAC

Zone industrielle de l'Europe 11

7900 Leuze-en-Hainaut

Belgique.

Votre appareil répond aux exigences essentielles décrites dans les directives suivantes :

2014/35/EU Low Voltage directives (LVD)

2014/30/EU Electro Magnetic Compatibility directives (EMC)

2011/65/EU RoHS directives



# 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.
- ◆ During use, the appliance becomes very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- ◆ 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.
- ◆ This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by person responsible for their safety.

## 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

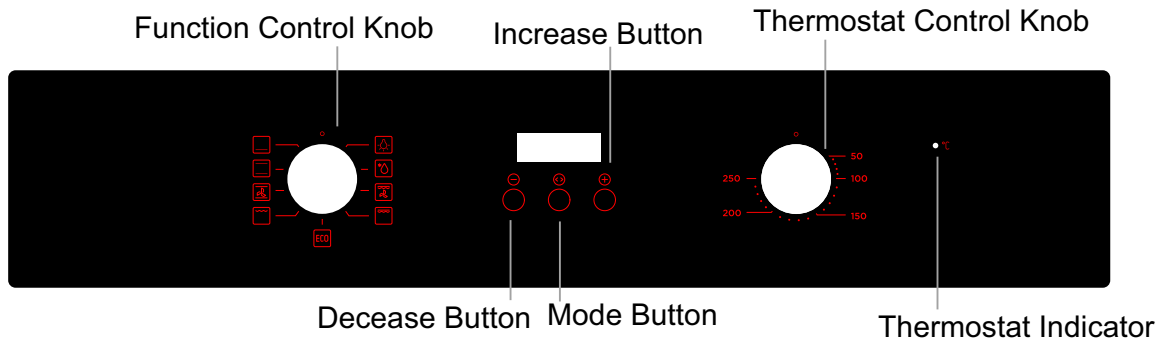
If the oven is to work properly, the kitchen housing must be suitable. The panels of the kitchen unit that are next to the oven must be made of a heat resistant material. Ensure that the glues of units that are made of veneered wood can withstand temperatures of at least 120°C. Plastics or glues that 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.



# PRODUCT DESCRIPTION



Symbol	Function description
	Oven Lamp: Which enables the user to observe the progress of cooking without opening the door. Oven lamp will light for all cooking functions. except ECO function.
	Defrost: The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food, (without the use of any heat). It's a gentle but quick way to speed up the defrosting time and thawing of ready-made dishes and cream filled produce etc.
	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.
	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.
	Convectional with fan: Combination of the fan and both heating elements provides more even heat penetration, saving up to 30-40% of energy. Dishes are lightly browned on the outside and still moist on the inside. Note: This function is suitable for grilling or roasting big pieces of meat at a higher temperature.
	Radiant grilling: The inner grill element switches on and off to maintain temperature. Best results can be obtained from using the top shelf for small items and lower shelves for large items.
	Double grilling: The inside radiant element and top element are working.
	Double grilling with fan: The inside radiant element and top element are working with fan
	For energy-saved cooking. Cooking the selected ingredients in a gentle manner, and the heat comes from the top and the bottom.

## OPERATION INSTRUCTIONS

When the oven is first connected to the electrical supply, wait for the display automatically show "12.30", a beep sound once and the "." flash. Ensure the correct time of the day is set before using the oven. please note: that is 24 hour clock, for example 2PM shown as 14.00.

### To set the correct time of day

1> Press "+" "-" button to adjust the hour setting.

2> Press "⏪" to confirm the hour setting.

3> Press "+" "-" button to adjust the minute setting.

4> Press "⏪" to confirm the minute setting and the timer will be in standby mode.

Note: If the display does not flash, adjust the time of day by pressing the "+" and "-" buttons at the same time for more than 3 seconds.

### Oven On and Off

If the timer is in standby mode, press "⏪" for more than 3 seconds, the timer will enter manual mode and the symbol "⏪" will light up continuously.

1> Set the desired cooking function and the temperature degree.

2> Set the time function, then the oven will on.

If you set Dur or End, after cooking, the oven will automatically turn off.

If you set manual or minute minder, after cooking, bring the cooking function and oven temperature knob to "0" position. Press "⏪" and "+" buttons for more than 3 seconds to return to standby mode.

### Time function setting

In manual mode, pressing "⏪" can enter the time function setting, the sequence of the function setting is Manual mode - Minute minder - Dur - End - Manual mode. Then selected cooking function and adjust the cook temperature if required.

#### Manual mode:



In manual mode, only the day's time and the symbol "⏪" lights up. The cooking duration has to be controlled by the user.




Notes: In manual mode, to ensure the oven is not left on accidentally, after 5 hours no any button pressed, the timer will flash once a second to warn you the oven will enter standby mode. After a total of 10 hours, the timer will enter standby mode.



When the timer is flashing in manual mode, press any button to reset the timer if you intend to continue using the oven. Or press "⏪" and "+" together for more than 3 seconds to enter standby mode if oven will not be used.


### Audible warning time adjustment:

This function can be used to receive audible warning at the completion of the adjusted time period.

1>Press "" button to select the minute minder function. The relevant " " " ." symbol will flash.

2>Use " + " - " button to adjust minute minder. (Refer to the instructions for setting the correct time of day.) Press "" button to confirm, the " " symbol will begin to light continuously. When the " " symbol begins to light continuously, the audible warning time adjustment is done.

3>When the time is up, the timer gives an audible warning and the " " symbol begins to flash on the screen. Press any button less than 3 seconds, it will stop the audible warning and the " " symbol disappears on the screen. Audible warning time adjustment is for warning purposes only.


Press " " and " + " together for more than 3 seconds to enter standby mode if oven will not be used.



### Semi-automatic programming according to cooking period:

This function is used to cook in the desired time range, The food to be cooked are put into the oven.


The oven is adjustment to the desired cooking function and temperature degree.

The maximum setting of cooking period is 10 hours.

1>Press "" button until you see " Dur " on the timer screen.(Before setting cooking period.)


2>Use " + " - " button to adjust cooking period for the food you wish to cook. (Refer to the instructions for setting the correct time of day .) Press " " button to confirm, the day's time will appear on the screen and the symbols "A" " " will light on the screen. While doing this, the oven will also start to operate.

3>At the completion of the set duration, the timer will stop the oven and give an audible warning. Also, the symbol" A" will begin to flash on the screen. After bringing the cooking function and oven temperature knob to "0" position. Pressing any button less than 3 seconds, it will stop the audible warning.



Pressing " " for more than 3 seconds set the oven to Manual mode again to use the oven.

### Semi-automatic programming according to finishing time:


This function is used to cook according to the desired finishing time. The food to be cooked is put into the oven. The oven is adjusted to the desired cooking function and temperature degree.

1>Press "" button until you see " End " on the timer screen.(Before setting finished time).

2>Use " + " - " button to adjust finishing time. (Refer to the instructions for setting the correct time of day.)



3>Press "" button to confirm, the day's time will appear on the screen and the symbols "A" " " will light on the screen. While doing this, the oven will also start to operate.




4>At the completion of the set duration, the timer will stop the oven and give an audible warning. Also, the symbol" A" will begin to flash on the screen. After bringing the cooking function and oven temperature knob to "0" position. Pressing any button less than 3 seconds, it will stop the audible warning.

Pressing " " for more than 3 seconds set the oven to Manual mode again to use the oven.

## Full-automatic programming:


This function is used to cook after a certain period of time, with a certain duration. The food to be cooked is put into the oven. The oven is adjusted to the desired cooking function. The oven temperature is adjusted to the desired degree depending on the food to be cooked.

First: Press "" button until you see "Dur" on the timer screen. Use "+" "-" button to adjust cooking period for the food you wish to cook. Press "" button to confirm, the day's time will appear on the screen and the symbols "A" will begin to continuously light on the screen.

Second: keep pressing on "" button until you see "End" on the timer screen. When you see "End" on the timer screen, Use "+" "-" button to adjust finishing time, Press "" button to confirm, the day's time will appear on the screen and the symbol "A" will begin to continuously light on the screen. The symbol "" disappears until the time cooking starts.

You can set a time which can be up 23.59 hours after the time obtained by adding the cooking period to the day's time.

The oven will start operating at the time calculated by deducting the cooking period from the set finishing time, and will stop at the set finishing time. The timer will give an audible warning and the symbol "A" will begin to flash. After bringing the cooking function and oven temperature knob to "0" position. Pressing any button less than 3 seconds, it will stop the audible warning.


Pressing "" for more than 3 seconds set the oven to Manual mode again to use the oven.


Please note: Once setting full-automatic mode, all the time can not be changed. Change time means cancel automatic programme and enter into corresponding mode. If you need to reset automatic mode, need to stop setting the current mode, to set the automatic mode according to the above steps again.

## Specification

1> Long press on "+" or "-" for more than 3 seconds, the date will progressively and rapidly increase or decrease in the rate of 5 seconds.

2> When setting each of the time function, if there is no operation for 5 minutes then it will return to manual mode.

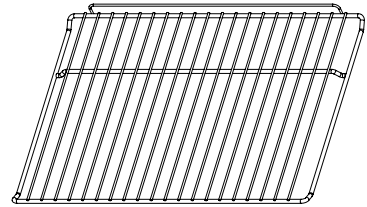
3> When setting each of the time function, pressing on "" for more than 3 seconds can cancel current setting and enter manual mode.

4> During time function setting, pressing on "+" and "" for more than 3 seconds, a beep sounds it can cancel the current time function setting and enter standby mode.

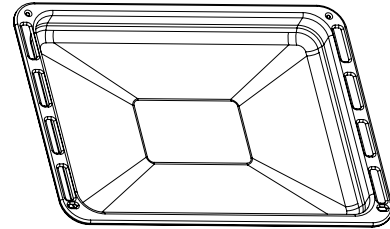
5> We suggest that you run the oven elements for 15 minutes at 200 degrees to burn off any residue from their surfaces.

## ACCESSORIES

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

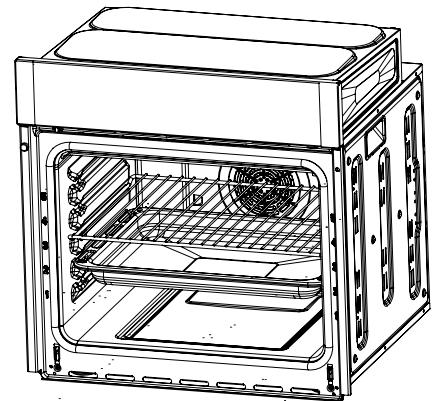


Universal pan: For cooking large quantities of food such as moist cakes, pastries, frozen food etc, or for collecting fat/ spillage and meat juices.



## 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.

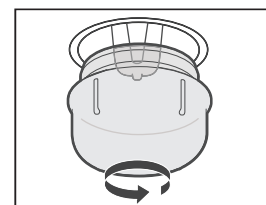


## BULB REPLACEMENT

The bulb in the light is a special bulb, and has high temperature resistance (230V~25W).

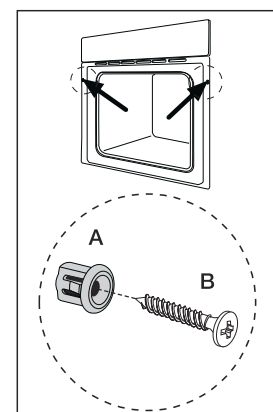
For replacement, proceed as follows:

- 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.

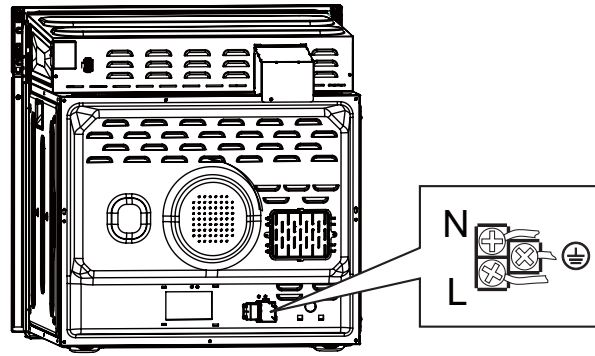


## SECURING THE OVEN TO THE CABINET

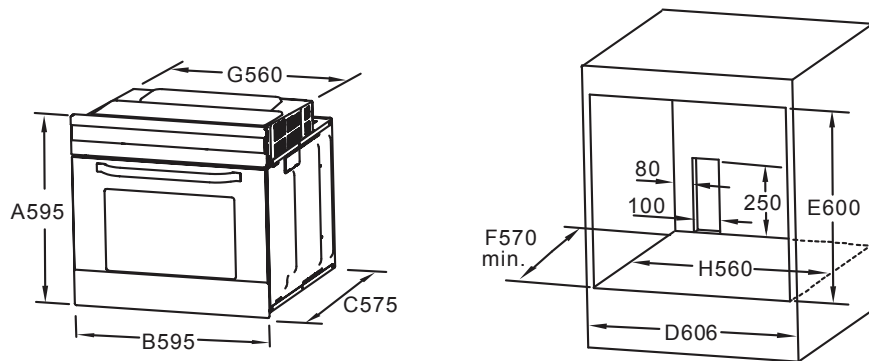
1. Fit oven into the cabinet recess.
2. Open the oven door.
3. Secure the oven to the kitchen cabinet with two distance holders "A" which fit the holes in the oven frame and fit the two wood screws "B".



## CONNECTION OF THE OVEN



## INSTALLATION



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

## Recipes for ECO mode

Recipes	Temperature (°C)	Level	Time (min)	Pre-heat
Potato Cheese Gratin	180	1	90-100	No
Cheese Cake	160	1	100-150	No
Meatloaf	190	1	110-130	No

**PROTECTION OF THE ENVIRONMENT – DIRECTIVE 2012/19/EU**



In order to preserve our environment and protect human health, the waste electrical and electronic equipment should be disposed of in accordance with specific rules with the implication of both suppliers and users. For this reason, as indicated by the crossed-out trash can symbol (seen above) on the rating label or on the packing, your appliance should not be disposed of as unsorted municipal waste. The user has the right to bring it to a municipal collection point performing waste recovery by means of reuse, recycling or use for other applications in accordance with the directives.

Importer :

FRIAC

Zone industrielle de l'Europe 11

7900 Leuze-en-Hainaut

Belgium.

Your appliance meets the essential requirements as described in following directives:

2014/35/EU Low Voltage directives (LVD)

2014/30/EU Electro Magnetic Compatibility directives (EMC)

2011/65/EU RoHS directives



Supplier's name	FRIAC
Model	IOM5219IX
Energy efficiency index (EEI cavity)	94
Energy class	A
Energy consumption per cycle in forced air mode	0.77KWh/cycle
Energy consumption per cycle in conventional mode	0.99KWh/cycle
Number of cavity	1
The heat source per cavity	Electricity
Volume of each cavity	65L

Electro A.V., Zone Industrielle de L'Europe 11, 7900 Leuze-en-Hainaut





PN:16171100A33021