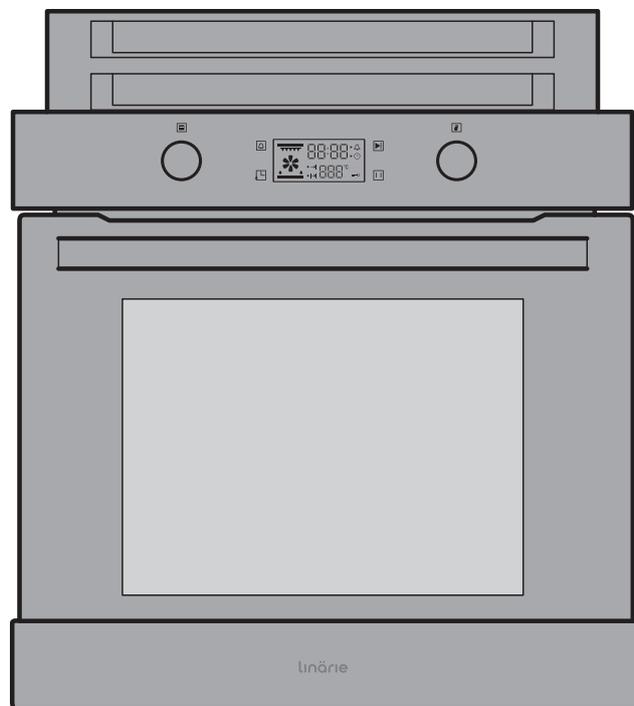


linärie

# BORDEAUX

Electric Built-in Oven

LABO71MPX



**EN** Operation, Installation  
& Instruction Manual

[www.linärie.com.au](http://www.linärie.com.au)

Register  
your  
product  
online

# CONGRATULATIONS

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

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

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

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

## Record Model & Serial Number

Model .....

Serial Number .....

Register your product [www.linarie.com.au](http://www.linarie.com.au)

## IMPORTANT

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

## Correct Conditions of Use

- The appliance is intended for use in the home and similar environments only. It is not intended for commercial use.
- **Danger of fire:** do not store items on the cooking surface.
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock. Regarding the instructions for installation and electric connection of the appliance, thanks to refer to the below paragraph of the manual.

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

# TABLE OF CONTENTS

<b>1. General Information</b> .....	03	<b>8. How to operate the oven</b> .....	12
1.1 Appliance information		<b>9. Baking and Grilling tips</b> .....	13
<b>2. General Safety Instructions</b> .....	03	Baking tips	
2.1 General safety information		Grilling tips	
2.2 Safety instruction - Installation		<b>10. Cleaning and maintenance</b> .....	14
2.3 Correction use and Operation		Removing the door from the oven	
<b>3. Technical data sheet</b> .....	04	Attaching the door to the oven	
<b>4. Installation</b> .....	05	Cleaning the glass doors.....	15
<b>5. Before using the oven for the first time</b> ...	06	Replacement of the oven bulb	
<b>6. Control panel</b> .....	06	<b>11. Troubleshooting</b> .....	16
<b>7. Program functions</b> .....	07	<b>12. Accessories</b> .....	16
7.1. Powering on		<b>13. Environmental tips</b> .....	17
7.2. Time setting		13.1 Disposal consideration	
7.3. Function choices .....	07	13.2 Disposing of your old appliance	
7.4. Reservation function .....	08	<b>14. Warranty and after sales</b> .....	17
7.5. Pyrolytic self-cleaning mode .....	09	14.1 Warranty	
7.6. Door lock function		14.2 After sales	
7.7. Error code and solutions .....	10	14.3 Replacement of spareparts	
7.8. Enquiry function			
7.9. Reminder function .....	11		
7.10. Start/ Pause/ Cancel function			
7.11. Other functions .....	12		

Additional information on products, accessories, warranty, replacement parts and services can be found at [www.linarie.com.au](http://www.linarie.com.au)

# 1. GENERAL INFORMATION

## 1.1 Appliance Information

- A damaged appliance can be dangerous. If you find the appliance is damaged or marked, you must report it within 7 days if you wish to claim for damage/marks under the manufacturer's warranty. This does not affect your statutory rights. Do not use a damaged appliance.
- The manufacturer's warranty will be invalidated if the appliance is not repaired by a Linärie approved service technician.
- Faulty components must only be replaced by genuine Linärie spare parts. The manufacturer can only guarantee the safety of the appliance when Linärie replacement parts are used.
- If the power cord is damaged, it must only be replaced by a Linärie authorized service technician or suitably qualified electrician in order to avoid a hazard.
- Linärie cannot be held liable for noncompliance with these instructions, resulting from incorrect or improper use or operation.

# 2. GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

 The appliance complies with the stipulated safety requirements in Australia. The user is responsible for appliance cleaning and maintenance as well as its safe use. Improper use can lead to personal injury and damage to property.

## 2.1 General Safety Instructions

### Children and People with Special Needs

#### WARNING

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 a person responsible for their safety.

- The appliance is NOT suitable for use by children without supervision.
- Young children should be supervised near the appliance to ensure they do not play with this appliance.
- Children may be able to wrap themselves in packing material or pull it over their heads with the risk of suffocation. Keep children away from any packing material.

### Cleaning & Maintenance

The device must be cleaned regularly. Dirt can lead to damage or the buildup of odors. (See "Cleaning and maintenance" section).

- Always clean the appliance exactly as indicated in the operating instructions.
- Always ensure the appliance is switched off before cleaning or replacing parts.
- Clean the appliance immediately after any food spillage and the filter regularly to keep the appliance working efficiently.
- There is a risk of fire if cleaning is not carried out as described in these operating instructions.
- Make sure no water penetrates inside the device when cleaning. Do not use a steam cleaning appliance to clean this appliance. The steam could reach electrical components and cause a short circuit.
- In areas which may be subject to infestation by cockroaches or other vermin, pay particular attention to keeping the machine and its surroundings in a clean condition at all times. Any damage which may be caused by cockroaches or other vermin will not be covered by the machine warranty.

### Unauthorized Modifications

Unauthorised modifications can cause the appliance to pose risks. Do not conduct any modifications to the appliance.

## 2.2 Safety Instructions - Installation

#### WARNING

The appliance must only be installed and assembled by trained specialists who are familiar with and comply with the standard national regulations and supplementary regulations of ventilation systems.

- In order to avoid any potential hazard, the installation instructions must be followed.
- Observe all regional regulations for the installation of ventilation systems.
- During installation, maintenance and repair work, the appliance must be disconnected from the mains electricity supply. It is only completely isolated from the electricity supply when:
  - the mains circuit breaker is switched off, or
  - it is switched off at the wall socket and the plug is withdrawn from the socket.
- Do not pull the mains connection cable but the mains plug to disconnect your appliance from the mains electricity supply.
- Do not connect the appliance to the mains electricity supply by a multi-socket unit or an extension lead.
- Extension leads are a fire hazard and do not guarantee the required safety of the appliance.
- Tampering with electrical connections or components and mechanical parts is highly dangerous to the user and can cause operational faults. Only open the housing as described in the instructions given in "Installation" and in the "Cleaning & Maintenance" sections of this booklet. Under no circumstances should any other parts of the housing be opened.
- **THIS APPLIANCE MUST BE PROPERLY EARTHED.** It is most important that this basic safety requirement is present and tested regularly and, where there is any doubt, the household wiring system should be inspected by a qualified electrician. Linärie cannot be held liable for noncompliance with these instructions, resulting from incorrect or improper use or operation.

### 2.3 Correction use and Operation

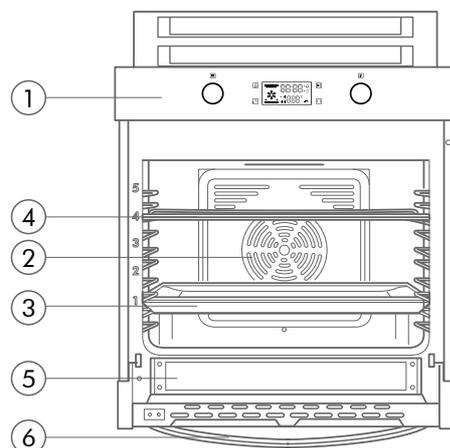
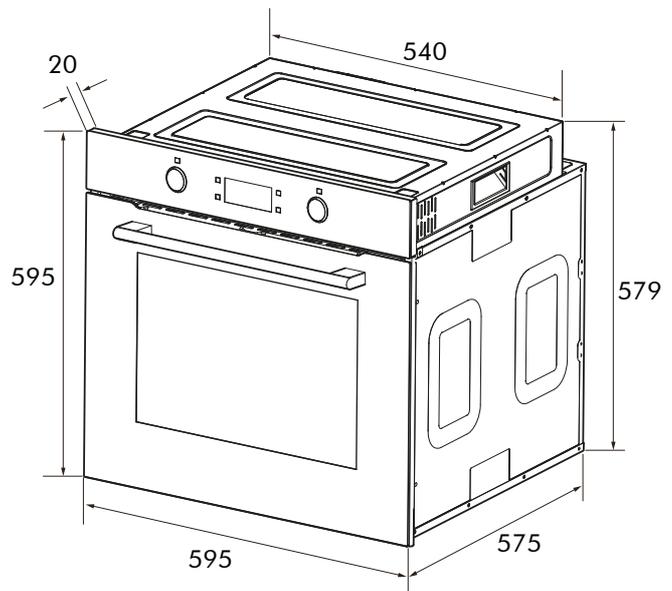
- For safety reasons, this appliance may only be used after it has been built in.
- Reliable and safe operation of this appliance can only be assured if it has been connected to the mains electricity supply.
- Before using the appliance, ensure that all packaging materials are removed from the appliance and make sure that the connection data on the data plate [voltage (V) and frequency (Hz)] indicated on the appliance corresponds to the voltage and frequency of the power supply in your household. Consult a qualified electrician if in doubt.
- DO NOT store or spray flammable materials in the appliance or near this appliance while it is in operation (e.g. aerosols).
- Cracks, fissures or fractures in the glass ceramic panels can damage the underlying electronics. Switch off and disconnect the appliance immediately.

- This appliance can become damaged when exposed to excessive heat.
  - When using this appliance, ensure that any burners in use are always covered by a pan. Switch the cooking zone off when a pan is removed, even for a short time.
  - Select a pan which is suitable for the size of the burner.
  - Regulate the flame so that it does not burn up the sides of the pan.
  - Avoid overheating the pan (e.g. when cooking with a wok).
- Always switch the appliance on when a cooking zone is in use, otherwise condensation may collect in the this appliance, which could cause corrosion.
- When cooking with oil or fat, chip pans and deep fat fryers etc., do not leave the pans unattended. Never leave an open grill unattended when grilling. Overheated oil and fat can ignite and could set the rangehood on fire.

## 3. TECHNICAL DATA SHEET

This appliance is only suitable for cooking food. Do not use it for other purposes, i.e. for storage purposes. Otherwise, it might lead to damage to the appliance or personal injury.

Parameter	Value
Power Supply Voltage	220-240V ~ 50Hz
Dimensions (width, depth x height)	59.5 x 57.5 x 59.5
Carton Size (width, depth x height)	65.5 x 67.5 x 66.5
Weight (incl. accessories / packaging)	39.0kg
Weight (NOT incl. accessories / packaging)	34.5kg
Connected load	2.8KW
Capacity (L)	70L
Temperature range	50-250°C
Timer	Yes
Lamp	Yes
Defrost	Yes
Handle	Aluminum
Door (Quadrupled glazed cool touch)	Yes
Pyrolytic self-cleaning	Yes



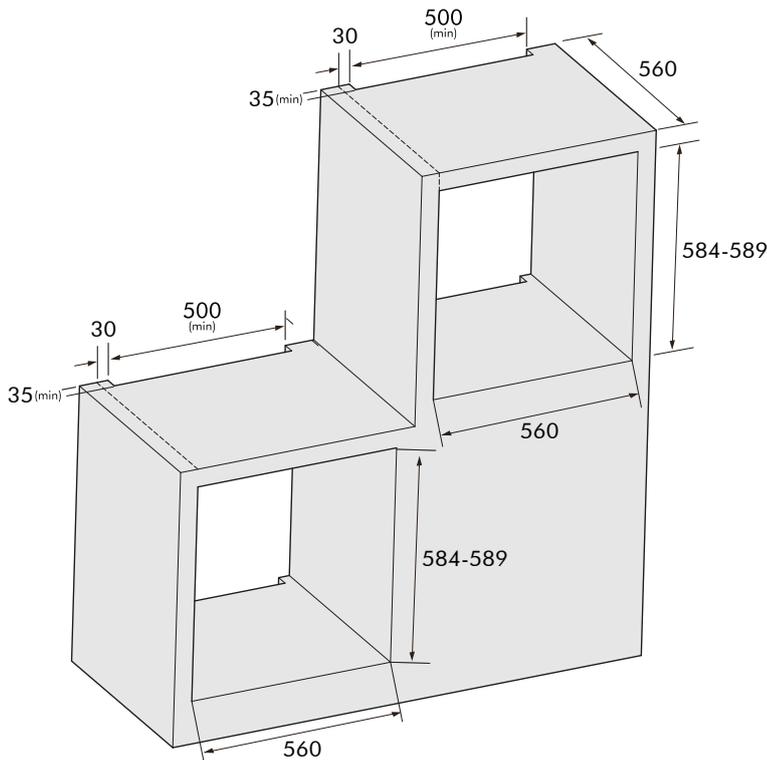
1. Control panel
2. Fan motor (behind the steel plate)
3. Oven tray
4. Wire rack
5. Door
6. Handle

## 4. INSTALLATION

### INSTALLATION NOTES

This appliance should be built in the cabinet.  
Keep a safety distance between the appliance and the wall.

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

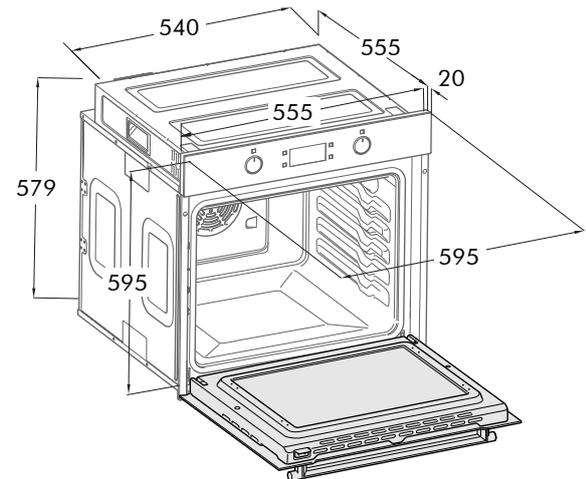


### INSTALLATION METHOD

Installation and connection

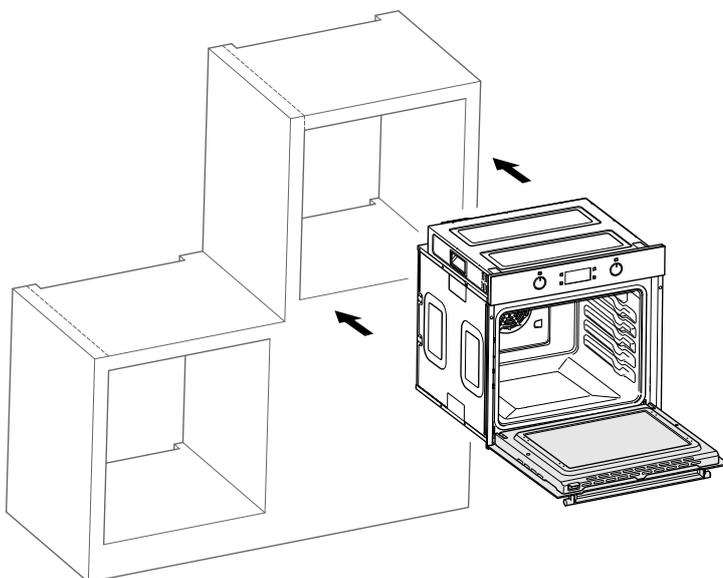
The door and/or handle must be used for lifting or moving the appliance.

- For installation the appliance must be installed in accordance with all local gas and/ or electrical regulation.
- Carry the appliance with at least two persons.
- Use the slots or wire handles located on both side in moving the appliance.

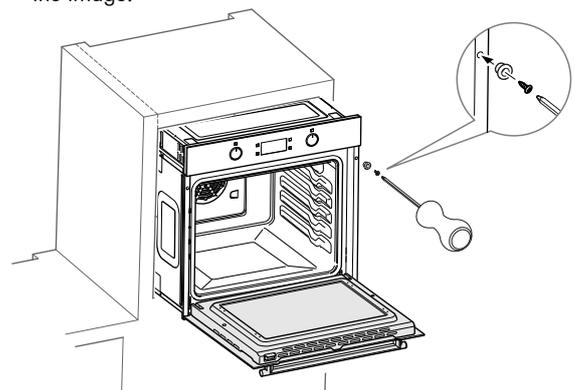


Unit is in (mm)

- ① Slide the oven through the cabinet aperture, align and secure.

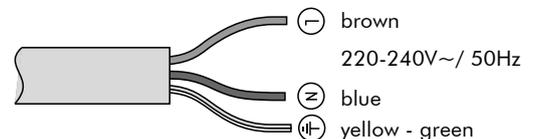


- ② Fix your oven with the 2 screws and washers as indicated in the image.



- ③ Final checking

1. Connect the appliance to the main electrical supply correctly and switch on the main supply.



2. Check the appliance and its functions.

## 5. BEFORE USING THE OVEN FOR THE FIRST TIME

### 5.1 Heating up the oven

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. An hour of top/ bottom heating at 240°C is ideal for this purpose. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment.

- Use the function selector to set the top/ bottom heating.
- Set the temperature selector to 240°C.  
After an hour, switch off the oven.  
To do so, turn off the function selector to off position.

### 5.2 Cleaning the accessories

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

### 5.3 Energy saving tips

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

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

## 6. CONTROL PANEL

### Buttons

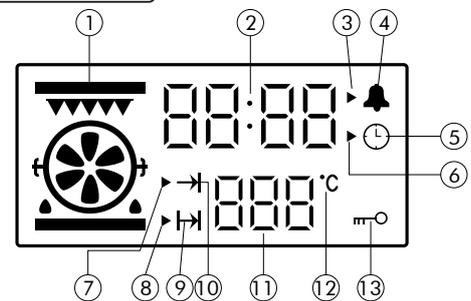


- K1** : Reminder/ parameter (temperature/ time)      **K4** : Reminder/ parameter (temperature/ time)  
**K2** : Clocl/ reservation      **KB1** : Plus/ minus (cooking function)  
**K3** : Start-up      **KB2** : Plus/ minus (temperature/ time)

### Function icon instruction

Icon	Function	Icon	Function
—	Top outer heat element	▬▬▬	Top inner heat element
✱	Heating fan (defrost)	—	Bottom heat element

### Display section



1. Function icon
2. Time value display
3. Reminder time setting icon
4. Reminder time icon
5. System time icon
6. System time setting icon
7. Work parameter setting icon
8. Cooking end time setting icon
9. Reservation function
10. Oven working icon
11. Temperature value display
12. Unit of degree celsius
13. Lock function

## 7. PROGRAM FUNCTIONS

### 7.1 Powering on

Connect your appliance to the main supply, all indicator lights of the display board will light up for 1 second and then enter the clock setting state. Default time show 12:00, hour "12" flashes, the system clock setting icon "▶" flashes, and the system clock icon "⌚" is always on. The clock can be input at this time, refer to clock setting requirement for details.

- After 10 seconds without any operation and the oven will enter to adjust minute automatically.
- Within 10 seconds without any operation when adjusting minute, the oven will enter standby mode automatically.

### 7.2 Time setting

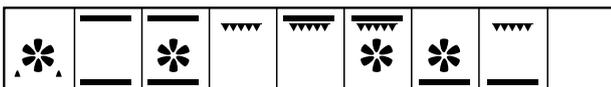
In the standby mode, touching the "⏸" button once to enter the system clock setting state. At this time, the hour value of the clock and the setting icon "▶" flash (1s/1 time) and the hour is set by rotating the switch KB2. (0~23~0 is recyclable)



- After adjusting the hours, re-touch "⏸" to switch to minute adjustment. Minute value and the setting icon "▶" flash at this time, you can set minute time by rotating programming switch KB2. (0~59).
- After adjusting the minutes, re-touch the "⏸" to confirm, clock setting accomplished. And at this time, the clock setting icon "▶" goes out and the second icon ":" flashes (1s/1 time).

### 7.3 Function choices

- Under standby status, switch different functions by rotating the programming switch KB1 in turn, refer to shown below for the order. (The oven will remember the last operation)



- When selecting the function, the clock position shows the default cooking time of the corresponding function (it will show "Eco" under Eco mode), the temperature position shows the default temperature of the corresponding function. For temperature adjustable function mode, temperature place will display default temperature value of corresponding function and flash, temperature icon "☒" will flash, and the working parameter setting

### Initial standby mode

- Under the standby mode, the display always shows system time. (Refer to image below.)



- When the oven is powered on, the oven door lock will start to self-inspection. During the self-inspection, the door lock will run back and forth automatically. If there is no abnormal alarm within 20 seconds, then self-inspection is completed. Or if it shows fault code "E-3" during the self-inspection, please refer to protection function for problem analysis, you can touch "⏸" to cancel the fault code and return to standby mode.

- When the hour and minute are set, the system clock setting icon "▶" flashes and the system clock icon "⌚" is always on. After confirming, the setting icon "▶" is off and the system clock icon "⌚" continues to be displayed. In the hour setting, if you do not touch the "⏸" button to confirm within 10 seconds, it will automatically switch to the minute setting. If the "⏸" button is not confirmed within 10 seconds after the clock setting is completed, the system defaults to complete the clock setting and automatically returns to the standby state. If the clock is not set within 20 seconds after power-on, the system default clock is 12:00 and enters standby state. If the power is turned off, the clock will be reset.

In the standby state, only the system clock is displayed.

icon "▶" flash as well as the oven working icon "→" is always on. You can rotate the programming switch KB2 to set the cooking temperature.

- If temperature is not adjustable for that switch KB2 to set the cooking temperature. function level, the default clock value and the working parameter setting icon "▶" flash as well as the oven working icon "→" is always on.
- For temperature adjustable function mode, after the cooking temperature is set, touch "⏸" to switch to cooking time adjustment, display screen clock place will display default cooking time of corresponding function and flash, the working parameter setting icon "▶" flash and working time icon "→" is always on, you can rotate programming switch KB2 to set the cooking time at this time.

## cont. program functions

- For temperature is not adjustable function mode, you can set the cooking time directly. Please refer to the above for detailed operation.
- If the cooking time and temperature are not set, or not touching "▶" within 10 seconds of completion, the system automatically returns to standby status. (The cooking functions table are attached behind.)
- Under working status the oven displays as followings:



Working status display effect

- Oven display when working: "→" cooking time icon will display, clock place will display cooking countdown time, corresponding selection menu display, and the temperature position displays the real-time cavity temperature.

- When the cooking time is set to 0 minutes, if the reservation function setting is performed at this time, after setting the reservation time, touch the button "▶", the oven will not make a reservation, and the system will automatically return to the standby state.
- When the cooking time or cooking temperature setting are finished, press "▶" button to start the oven and corresponding icon stop flashing. After the oven starts working, the cooking time starts to countdown by second.

**Cooking note:** When cavity temperature is close to set temperature, oven will prompt for 2 seconds. If cooking time countdown to 0, oven will stop cooking (exhaust fan will continue to work), and the system return to standby status automatically. Buzzer will continuously prompt for 5 minutes(1s/time), exhaust fan will stop working after cavity temperature is below 100°C.

- Temperature display range: not lower than 30°C. It will display Lo °C when lower than 30°C.

Reservation status display effect



### Note:

(1) Normal function cooking time setting range is 0 minutes to 10 hours.

(2) When the cooking time is set to 0 minutes, if the button "▶" is touched at this time, the oven will not work and the system will automatically return to the standby state.

## 7.4 Reservation function

- After setting cooking time and temperature and before touching "▶" to start-up, touch "▶" to enter to cooking end time (reservation function) setting (default end time = system time + set cooking time), cooking end time icon "▶" will flash (1s/ time), the reservation function icon "→" is always on and the hour value of the clock position flashes at this time, rotating programming switch KB2 to set the hour. After the hour time setting is completed, touch "▶" again to enter the minute time setting. At this time, the minute value of clock position flashes, and the minute time can be set by rotating programming switch KB2. (You can use the "▶" to switch hour and minute settings circularly.) After cooking end time setting completed, touch "▶" to start, oven will a enter reservation status.
- The longest reservation time is 24 hours. Under reservation status the display screen will display as picture 7. All elements and motors will not work at this time.

- Reservation status display: "→" reservation icon will display, "⊕" system clock icon will display, clock position will display system time, the selected menu will display, temperature position will display setting or default cooking temperature.
- If more than 10 seconds not confirmed during setting reservation function, the oven will automatically return to standby state.
  - Under reservation status, you can touch "▶" to query the cooking start time (cooking start time=cooking end time-cooking time).
  - If you need to cancel the reservation setting, you can touch "||" to cancel it and oven will enter to standby mode.

## cont. program functions

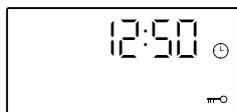
### 7.5 Pyrolytic self-cleaning mode

- You can switch to pyrolytic self-cleaning mode by rotating programming switch KB1. The default temperature of this mode is not adjustable, default working time is 1.5 hours. You can rotate KB2 to adjust the working time, adjustable working time range is min. 1.5 hours and max. 2.5 hours.
- After selecting the pyrolytic self-cleaning mode and setting working time, touch "▶" to start working. At this time, "→" icon will display, door lock will be activated, door lock icon "⌘" will always display, indicating that the oven door has been locked and pyrolytic self-cleaning mode starts, touch "□" button can pause or cancel the function.
- After the self-cleaning function is confirmed and started, clock position shows working countdown time, temperature position shows "P48". Oven lamp cannot be used after pyrolytic self-cleaning mode is activated.
- After start self-cleaning, door lock function will be activated automatically, the oven door will be locked and self-cleaning process starts. After self-cleaning process starts, if the display screen shows fault code "E-3", please refer to protection function for problem analysis. You can touch "□" to cancel the fault code and return to standby mode. After clear the fault code, reset self-cleaning function, and touch "▶" again to start.

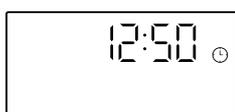
### 7.6 Door lock function

**6.a Door lock display:** When self-cleaning process is completed, oven will enter standby mode. When oven cavity temperature is higher than 300°C display screen will display door lock icon "⌘" (display effect refer to 1st image shown below.) Door lock will be relieved automatically when cavity temperature is lower than 280°C, door lock icon "⌘" on the display screen will extinguish at this time.(Refer to 2nd image shown below)

#### Display effect



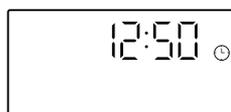
Door lock activated display effect under standby status



Door lock relieved display effect under standby status

#### 6.b Oven will be locked under following status:

- Among all function mode(except for defrost mode),door lock will automatically be activated when oven cavity temperature is higher than 300°C.
- During self-cleaning process, door lock will be activated.
- When oven is under standby mode, and temperature sensor is open-circuit or short circuit, door lock will be activated and cooling fan still works, display effect will be as the image shown.



#### 6.c Oven will be unlocked under following situations:

- When self-cleaning process is completed or paused, oven door lock will automatically be relieved only when oven cavity temperature drops to below 280°C. If electricity is cut off during self-cleaning process, oven door will be unlocked only after power on again. (Note: Even if power on again, oven door will be automatically unlocked only when cavity temperature is below 280°C).
- During other function mode working, if oven temperature is abnormal, the oven door will be relieved only when cavity temperature is below 280°C.

**6.d Forced unlocking:** In the case of oven lock, you can press and hold the "K2+K4" button to unlock in the oven standby state. When you hear the sound "Di" the door lock is forced unlock, the door lock icon will be extinguished. The door can be opened and door lock function is disabled.

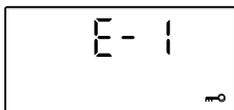
Note: After the oven door lock is forcibly unlocked, the oven must be powered off and re-powered. The door lock will be self-tested after the power-on process, and the oven can be used normally after self-test.

## cont. program functions

### 7.7 Error code & Solutions

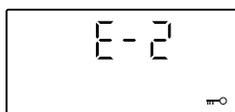
**7.a** Display will show E-1 if sensor is short circuit or open circuit under cooking mode, buzzer will continuously prompt for 10 times (1s/time), refer to display effect 10. Oven will be locked at this time, touch "□□" button can return to standby mode.

Pic 10: Sensor abnormal alarm display effect



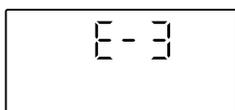
**7.b** When the temperature is below 35°C after 5 minutes of heating(except for defrost mode and Eco mode), it means the heating element have a problem, display will show E-2, buzzer will continuously prompt for 10 times(1s/time), refer to display effect shown as pic 11. Touch "□□" button can return to standby status at this time.

Pic 11: Heat element abnormal alarm display effect



**7.c** During self-cleaning process, if display screen shows fault code "E-3" when door is locked into place, it means door lock or detection circuit is faulty. When the fault code appears, the buzzer will continuously prompt for 10 times (1s/time), display effect as below pic 12).Touch "□□" button can return to standby status.

Pic 12: Door lock abnormal alarm display effect



**7.d** In any state, when the power board cannot receive valid communication data from the display board for 20 seconds, the power board automatically turns off all loads, and the display board displays "E-5". When the display board cannot receive valid communication data from the power board for 20 seconds, the display board sends data to close all loads, and the display board displays "E-6".

Error code	Description	Reason
E-1	Open or shorted sensor	Sensor or detection circuit failure
E-2	Sensor failure	Sensor or heating element failure
E-3	Door lock failure	circuit failure
E-4	MCU Register failure	MCU failure
E-5	The power board cannot receive the effective communication data from the display board for 20 seconds, and the power board automatically turns off all loads.	Communication line failure
E-6	The display board cannot receive valid communication data from the power board for 20 seconds, and the display board sends data to turn off the load.	Communication line failure
E-7	High temperature protection occurs, and the load is turned off within 10 seconds.	Defective sensor or heating element drive circuit

### 7.8 Enquiry function

(1) When the oven is working, touch " " button once can query system time, the clock position shows the current time of the system, second icon will flash. Re-touch "□□" button or 10s later automatically return to the barbecue time display.

(2) After the reminder time setting is completed, and the oven in the reservation or working state, touch "□□" can query the alarm remaining countdown. Re-touch "□□" button or 10s later automatically return to its original state. You can query the remaining alarm time and reset the alarm time under standby state. When the alarm countdown time is less than 1 minute, the clock position show 0 : 00.

(3) In the reservation status, first touch of the "□□" can query the cooking start time, the clock position shows the cooking start time, clock value flashes. Re-touch "□□" button or 10s later automatically return to the system time display.

## cont. program functions

### 7.9 Reminder function

Touch "" button under standby state to enter to reminder function setting, at this time the clock position hour value will flash, minute value will long lit. The reminder time setting icon "" flashes, the reminder time icon "" is always on.

(1) Rotate programming switch KB2 to set the hour, at this time the hour value is always bright, the value setting range is 0-23;

(2) Touch "" button again, minute value flashes, and hour value keeps bright;

(3) Rotate programming switch KB2 to set the minute, at this time the value of the minute is always bright, the setting range is 0-59.

(4) When the alarm time is set, you can touch "" for confirmation. At this time, the display shows the system time, the reminder time setting icon "" goes out, the second icon ":" flashes, the "" is always on, and the reminder time starts to count down in seconds. When the time countdown is 00:00, buzzer will sound for 1 minute (1s/time), and the reminder time icon "" is always flashing (1s/time), then press any button to stop flashing.

#### Note:

- (1) During setup, second icon ":" and alarm clock icon "" will always bright.
- (2) During setup, touch "" button will cancel the current reminder time setting and return to standby state.
- (3) If a reminder function has been set, then reminder icon "" should always be displayed when the menu is working, and the reminder time can be queried.

---

### 7.10 Start/pause/cancel function

- After setting up the cooking function, touch "" button to start working; if touching "" button when the cooking is suspended, you can restart the work.
- During oven cooking, touch "" button once can pause the cooking, temperature and time will flash display, oven working icon "" flashes, function icon is always on; Touch "" button again will cancel current cooking.

- When setting system time, press "" button to exit the clock setting state directly and return to standby state.
- When oven function, cooking time and temperature are set, press "" button to exit function setting state and return to standby state.
- After setting the reservation function or entering the reservation function, pressing the "" button can return to standby mode directly.

## cont. program functions

### 7.11. Other instructions

1. Button sound
2. Sound for touching the button.
3. Alarm sound: Heating element faulty sound, sensor fault sound.
4. Prompt sound: the temperature reaches the set value, the cooking time counts down to 0, and the alarm time counts down to 0.

The required cooking mode is selected using the multifunctional control button. The function that may be selected are:

Function 1		<b>Defrost mode:</b> The fan runs without heat to reduce the defrosting time of frozen foods. The time required to defrost the food will depend on the room temperature, the quality and type of food. Always check food packaging for defrosting instructions.
Function 2		Conventional oven (top outer and lower element) mode: This method of cooking provides traditional cooking, with heat from the top and lower elements. This function is suitable for roasting and baking on one shelf only.
Function 3		<b>Conventional grill mode:</b> This method of cooking is a conventional cooking method, the oven heat from top element to lower element, and the fan helps to circulate the heat to achieve an even baking results. This function is suitable for roasting and baking on one shelf only.
Function 4		<b>Half grill mode:</b> This method of cooking utilize the inner part only of the top element, which directs heat downwards onto the food. This function is suitable for grilling small portions of bacon, toast and meat etc.

- A. The exhaust motor works at low speed under function 1 to function 7 state and ECO function, and the exhaust motor stops working when cavity temperature is lower than 100°C in the standby state.  
B. Under any function, if the cavity temperature is higher than 300°C the exhaust motor will work at high speed.

Function 5		<b>Full grill mode:</b> This method of cooking utilize the inner part and outer of the top element, which directs heat downwards onto the food. This function is suitable for grilling medium or large portions of sausages, bacon, steaks, fish etc.
Function 6		<b>Fan heating and grill mode:</b> This mode by using top heat element and fan together, to let the inner heating circulate quickly. It is suitable for needing bake food quickly and locking the inner moisture food, such as beefsteak, hamburger, and some vegetables.
Function 7		<b>Fan and bottom element mode:</b> This method utilizes the bottom element in conjunction with the fan, which helps to circulate the heat quickly. This function is suitable for food needing to heat bottom. e.g. pizza etc.
Function 8		<b>Energy saving grilling mode:</b> This method of cooking uses the top inner ring and the bottom heating element to control the temperature, making the grilling more energy saving. Mainly suitable for large food, oven temperature rises slowly, the heat fully penetrates and the excess heat consumption is reduced.
Function 9		<b>Self-cleaning mode</b> (the display will show "P4P") 1. Before use of self-cleaning function, all the accessories such as the wire rack, oven pan and side shelves must be taken out of the oven. otherwise the high temperature will damage the fittings. 2. When the temperature of the cavity reaches the high temperature of carbonization, the grease and food residue will be carbonized for easy cleaning.

## 8. HOW TO OPERATE THE OVEN

General information on baking, roasting and grilling and risk of scalding by hot steam!  
Take care when opening the oven door as steam may get out.

### Roasting

1. Seasoning with lemon juice and black pepper will improve the cooking performance when cooking a whole chicken, turkey or a large piece of meat.
2. Meat with bones takes about 15 to 30 minutes longer before it is cooked than a roast of the same size without bones.
3. You should calculate about 4 to 5 minutes cooking time per centimetre height of the meat.
4. Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
5. Fish in a fire-resistant dish should be placed on the rack at the medium or lower level.

### Baking

1. Use non-stick coated appropriate metal plates or aluminium containers or heat - resistant silicone moulds.
2. Make best use of the space on the rack.
3. It is recommended to place the baking mould in the middle of the rack.
4. Keep the oven door closed.

### Grilling

Grilling is ideal for cooking meat, fish and poultry and will achieve a nice brown surface without it drying out too much. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with a high water content such as tomatoes and onions.

## 9. BAKING and GRILLING TIPS

### Baking tips

- How to establish whether sponge cake is baked through. Approximately 10 minutes before the end of the baking time specified in the recipe, stick a cocktail stick into the cake at the highest point. If the cocktail stick comes out clean, the cake is ready.
- The cake collapses. Use less fluid next time or set the oven temperature 10 degrees lower. Observe the specified mixing times in the recipe.
- The cake has risen in the middle but is lower around the edge. Do not grease the sides of the spring form cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife.
- The cake goes too dark on top. Place it lower in the oven, select a lower temperature and bake the cake for a little longer.
- The cake is too dry. When it is done, make small holes in the cake using a cocktail stick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic beverage over it. Next time, select a temperature 10 degree higher and reduce the baking time.
- The bread or cake (e.g. cheesecake) looks good, but is soggy on the inside (sticky, streaked with water). Use slightly less fluid next time and bake for slightly longer at a lower temperature. For cakes with a moist topping, bake the base first. Sprinkle it with almonds or bread crumbs and then place the topping on top. Please follow the recipe and baking times.
- The cake is unevenly browned. Select a slightly lower temperature to ensure that the cake is baked more evenly. Bake delicate pastries on one level using Top/bottom heating. Protruding greaseproof paper can affect the air circulation. For this reason, always cut greaseproof paper to fit the baking tray.
- The bottom of a fruit cake is too light. Place the cake one level lower the next time.
- The fruit juice overflows. Next time, use the deeper universal pan, if you have one.
- Small baked items made out of yeast dough stick to one another when baking. There should be a gap of approx. 2 cm around each item. This gives enough space for the baked items to expand well and turn brown on all sides.
- You were baking on several levels. The items on the top baking tray are darker than that on the bottom baking tray. Always use 3D hot air to bake on more than one level. Baking trays that are placed in the oven at the same time will not necessarily be ready at the same time.
- Condensation forms when you bake moist cakes. Baking may result in the formation of water vapor, which escapes above the door. The steam may settle and form water droplets on the control panel or on the fronts of adjacent units. This is a natural process.

### Grilling tips

- When grilling, preheat the oven for approx. 4 minutes, before placing the food into the cooking compartment. Always grill with the oven door closed.
- As far as possible, the pieces of food you are grilling should be of equal thickness. This will allow them to brown evenly and remain succulent and juicy.
- Turn the food you are grilling after 2/3 of the time.
- Do not add salt to steaks until they have been grilled.
- Add in a little liquid if the meat is lean. Cover the base of the ovenware with approx. 1/2 cm of liquid.
- Add liquid generously for pot roasts. Cover the base of the ovenware with approx. 1-2 cm of liquid.
- Place the food to be grilled directly on the wire rack. If you are grilling a single piece, the best results are achieved by placing it in the centre of the wire rack. The universal pan should also be inserted at level 1. The meat juices are collected in the pan and the oven is kept cleaner.
- When grilling, do not insert the baking tray or universal pan at level 4 or 5. The high heat distorts it and the cooking compartment can be damaged when removing it.
- The grill element switches on and off continually. This is normal. The grill setting determines how frequently this will happen.
- When the roast is ready, turn off the oven and allow it to rest for an additional 10 minutes. This allows better distribution of the meat juices.
- For roast pork with a rind, score the rind in a crossways pattern, then lay the roast in the dish with the rind at the bottom.
- Place whole poultry on the lower wire rack breast-side down. Turn after 2/3 of the specified time.
- For duck or goose, pierce the skin on the underside of the wings. This allows the fat to run out.
- Turn the pieces of fish after 2/3 of the time, whole fish does not have to be turned. Place the whole fish in the oven in its swimming position with its dorsal fin facing upwards. Placing half a potato or a small ovenproof container in the stomach cavity of the fish will make it more stable.
- How to tell when the roast is ready. Use a meat thermometer (available from specialist shops) or carry out a "spoon test". Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.
- The roast is too dark and the crackling is partly burnt. Check the shelf height and temperature.
- The roast looks good but the juices are burnt. Next time, use a smaller roasting dish or add more liquid.
- The roast looks good but the juices are too clear and watery. Next time, use a larger roasting dish and use less liquid.
- Steam rises from the roast when basted. This is normal and due to the laws of physics. The majority of the steam escapes through the steam outlet. It may settle and form condensation on the cooler switch panel or on the fronts of adjacent units.

## 10. CLEANING & MAINTENANCE

### **i** GENERAL INFORMATION

- Allow the appliance to cool down completely before cleaning and maintenance.
- The surfaces and controls are susceptible to scratches and abrasion. Please observe the following cleaning instructions.

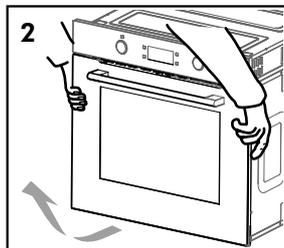
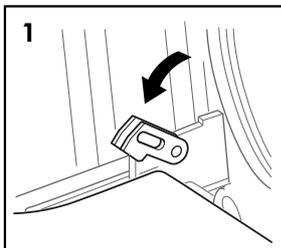
- The oven should be thoroughly cleaned before it is operated for the first time and after each use. This will avoid residual food stuffs becoming baked on the oven cavity. After residues have been baked on several times, they are far more difficult to remove.
- Never clean the oven surfaces by steam cleaning.
- The oven cavity should only be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
- Any stains that may appear on the bottom of the oven will have originated from food splashes or spilt food, these splashes occur during the cooking process. These could possibly be a result of the food being cooked at an excessively high temperature or being placed in cookware that is too small.

#### **Cleaning the oven**

No oven cleaner or any other special cleaning agent is required for cleaning the oven. It is recommended to wipe the oven with a damp cloth while it is still warm.

#### **Removing the door from the oven**

- To simplify cleaning the interior of the oven, the door can be removed.
- The process of removing the door is shown below:
  1. Fully open the oven door.
  2. Remove both locking levers located on the right and left hand sides (figure 1).
  3. Fully close the oven door as far as possible (figure 2). Grip the left and right hand sides of the door with both hands. Close the door slightly more and remove it.



### **!** WARNING

Do not use stainless steel cleaning agents on the controls. Use neutral cleaning agents and avoid using harsh cleaning chemicals, strong household cleaners or products containing abrasive cleaners as this will affect the appearance of the appliance and may remove the printed symbols on the control panel.

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

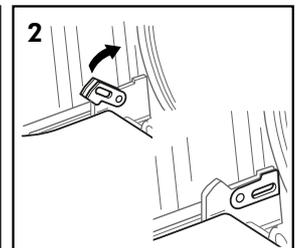
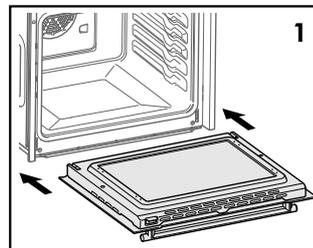
#### **Cleaning side walls and oven door**

1. Take down left and right side-shelves, method is pushing the bottom of shelves and pull to sides at the same time, push up side shelves and rotate up to level, and pull out the rack.
2. Cleaning left and right sides, order of install is opposite to the order of take down.

#### **Attaching the door to the oven**

The process of installing the door is shown below: Refer to the opposite order when you remove the door.

1. When installing the oven door, make sure both hinge plug into openings.
2. Both sides of hinge must fit the groove. The door maybe left crooked if hinges are not mounted properly.
3. Re-close the attachment levers and close the oven door.

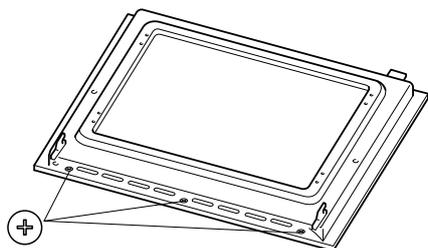


## cont. cleaning & maintenance

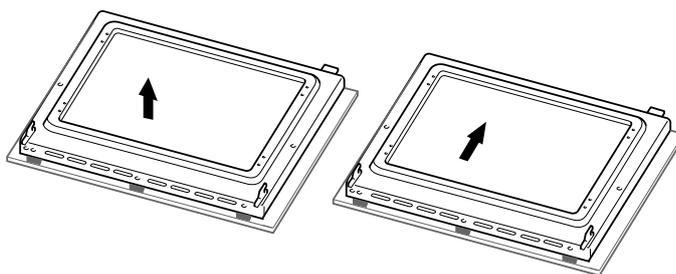
### Cleaning the glass doors

- If possible, remove the oven door glass following the manufacturer's instructions. Use warm water with a little detergent to clean the glass sections of the door.
- Do not use abrasive products which could damage the glass. Remember that if the surface of the glass panel becomes scratched, it could cause a dangerous failure.
- To simplify the cleaning, the inner glass panel can be taken out of the door. The method for removing the glass from the door is shown below. Install the glass use the opposite steps like removed.

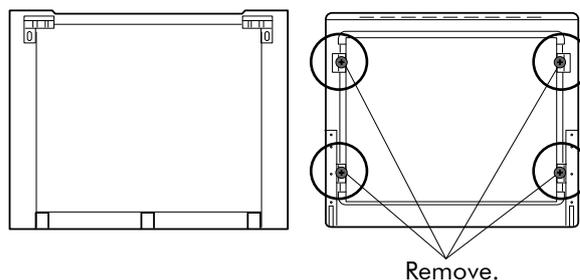
- ① Remove oven door and put it on a piece of cloth. Remove the three screws using a cross screwdriver.



- ② Lift up the enamel door and then push forward.



- ③ Flip the enamel door, remove the four screws using a cross screwdriver.



### Replacement of the oven light bulb.

#### CAUTION!

If the glass has some scratches, it may lead to crack. Don't use the glass container corrosive cleaning product or detergent to clean the glass.



Not covered by the appliance guarantee.

#### WARNING

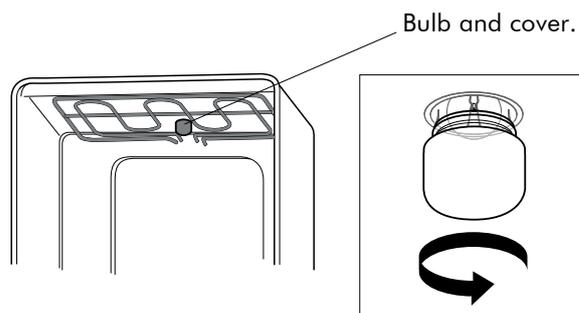
Disconnect the appliance from the electrical supply. Open the oven and remove the shelves.

The oven has a light with the following characteristics: 25W and 300°C.

1. During use of the appliance, it becomes hot. Care should be taken and avoid touching the heating elements inside the oven.
2. Ensure that the appliance is switch off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
3. Remove the glass cover that protects the light bulb by turning it counter clockwise.
4. Unscrew the old light bulb and dispose it safely and ecologically.

Note:

The glass cover may be tight, may need a stronger grip to release it. Please release as shown.



## 11. TROUBLESHOOTING

Observe all safety and warning information during operation. ( see the General Safety Instructions" section)

Problem	Possible Cause	Possible Solution
The oven is not working	Interrupted electrical current	Check other electrical appliances if it is working.
	Breaker malfunction	Check your breaker if it is working fine.
	Forgot to activate the timer function	Reset the timer function
The lamp is not turning on	Defective lamp	Replace with a new lamp.
	No electrical current	Check if the oven have electrical power.
Oven suddenly stop working	Power interrupted	Check for other appliances if it is working.
	Normal close thermostat protection	Check if the cooling fan is working. If yes, replace with new thermostat.
Oven is not heating during operation	Can not adjust the temperature controller.	Check and setup the temperature.
	Timer may have been set up.	Check and adjust the timer.
	No power	Check the power box.
	Heating element is damaged.	Replace the heating element.
There is water coming out from the glass when operating.	Door seal is worn out.	Replace the door seal.
	Weak or damage hinges.	Replace the hinges.

If you have completed all of the above checks and is still experiencing difficulty, please contact your local Linarie Service Center (see the "Warranty and Spare Parts" sections).



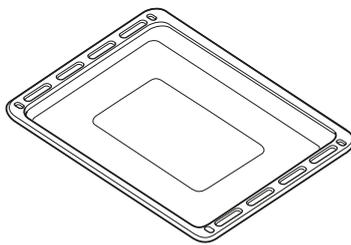
### WARNING

Any electrical repairs to this appliance must conform to your local, state and federal laws. Please contact the service center if in any doubt before undertaking any of the above. Always disconnect the unit from the power source when opening the unit.

## 12. ACCESSORIES

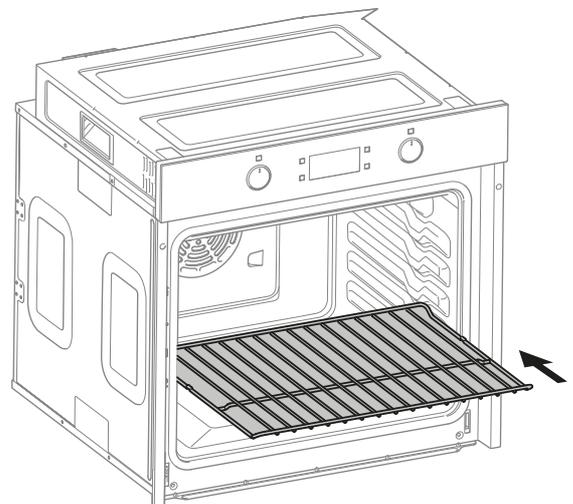
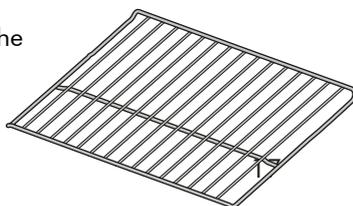
### Baking tray

For moist cake, pastries, frozen meals and large roasts. It can also be used to catch dripping fat when you are grilling directly on the wire rack.



### Wire rack

Used for roasting and placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes.



Put the wire rack into the oven as shown. Push it horizontally until it snaps.

## 13. ENVIRONMENTAL TIPS

Observe all safety and warning information during operation (see the "General Safety Instructions" section).

### 13.1 Disposal considerations

The transport and protective packaging has been selected from materials which are environmentally friendly for disposal, and can normally be recycled.

Recycling the packaging reduces the use of raw materials in the manufacturing process and also reduces the amount of waste in landfill sites. Ensure that any plastic wrappings, bags etc. are disposed of safely and kept out of the reach of babies and young children. Danger of suffocation.



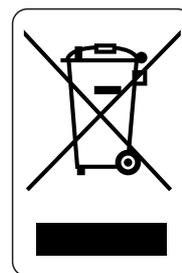
### 13.2 Disposing of your old appliance

Electrical devices marked with this label may not be disposed of in domestic waste at the end of their service life.

Electrical and electronic appliances often contain valuable materials. They also contain specific materials, compounds and components, which were essential for their correct function and safety. These could be hazardous to human health and to the environment if disposed of with your domestic waste or if handled incorrectly. Please do not, therefore, dispose of your old appliance with your household waste.

Please dispose of those materials by contacting your local authorities and ask for the correct method of disposal. Please ensure that your old appliance poses no risk to children while being stored prior to disposal.

By disposing of this product in accordance with the regulations, you protect the environment and the health of those around you from negative consequences.



## 14. WARRANTY & AFTER SALES SERVICE

Observe all safety and warning information during operation (see the "General Safety Instructions" section).

In the event of a fault which you cannot remedy yourself, please contact Linärie.

### 14.1 Warranty

The manufacturer's warranty for this appliance is 2 years.

### 14.2 After sales service

The contact details for Linärie are given at the beginning and of these instructions.

When contacting Linärie, please quote the model and serial number of your appliance. These can be found on the data plate, after removing the grease filter.

### Record model & serial number

Model:.....

Serial Number:.....

Register your product [www.linarie.com.au](http://www.linarie.com.au)

### 14.3 Replacement of spare parts

Incorrect components can lead to personal injury or damage to the appliance. Use only genuine original Linärie spare parts.

Modifications, additions or alterations to the appliance can lead to safety risks. If spare parts or accessories from other manufacturers are used, the warranty will be invalidated, and Linärie cannot accept liability.

Please check [www.linarie.com.au](http://www.linarie.com.au) for more information.

## LIKE TO KNOW MORE?

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

Australia  
[hello@linarie.com.au](mailto:hello@linarie.com.au)  
[www.linarie.com.au](http://www.linarie.com.au)

Follow Us  
[@Linarie.Appliances](#)  
  

Operating and installation instructions:

Original

√ Translation

**Mart Online Services Pty Ltd.**  
**ACN 657 824 050**

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

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

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

© Linärie

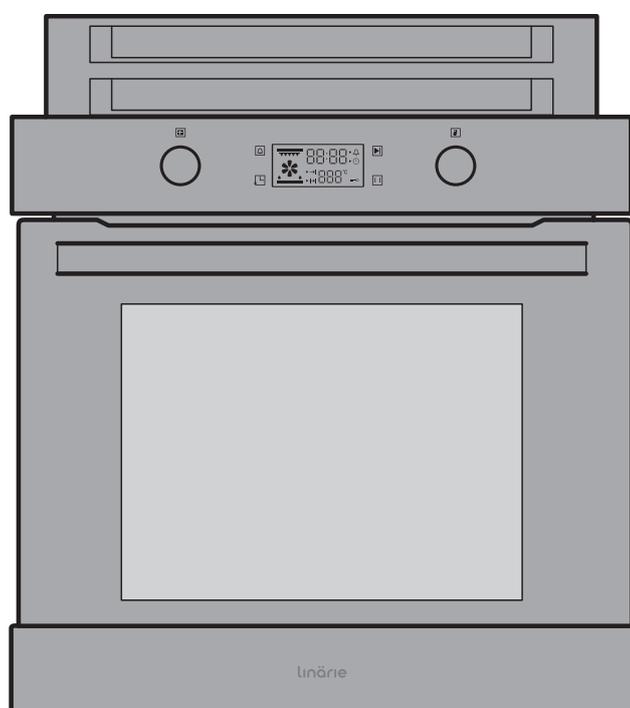
All rights reserved.

linärie

# BORDEAUX

Four électrique encastré

LABO71MPX



**EN**

Manuel d'utilisation,  
d'installation et d'instructions

[www.linärie.fr](http://www.linärie.fr)

Enregistrez  
votre  
produit  
en ligne



**LE TRI  
+ FACILE**



*Séparez les éléments avant de trier*



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

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

## FELICITATIONS

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

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

Afin d'utiliser l'appareil correctement et en toute sécurité, veuillez lire attentivement ce manuel d'instructions avant l'installation et l'utilisation.

Ce manuel d'utilisation vous fournit toutes les instructions nécessaires relatives à la sécurité, l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

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

Enregistrer le modèle et le numéro de série

Modèle : .....

Numéro de série : .....

Enregistrez votre produit [www.linarie.fr](http://www.linarie.fr)

## TABLE DES MATIÈRES

1. Informations Générales .....	03	8. Comment utiliser le four .....	14
1.1 Informations sur l'appareil.....	03	9. Conseils pour la cuisson et le grill .....	14
2. Consignes de sécurité générales .....	03	10. Nettoyage et entretien .....	16
2.1 Consignes de sécurité générales .....	03	10.1 Enlever la porte du four .....	16
2.2 Consigne de sécurité - Installation .....	03	10.2 Attacher la porte au four .....	16
2.3 Usage correct et opérabilité .....	04	10.3 Nettoyage des portes en verre .....	17
3. Fiche technique .....	04	10.4 Remplacement de l'ampoule du four .....	17
4. Installation .....	05	11. Dépannage .....	18
5. Avant la première utilisation du four .....	06	12. Accessoires .....	18
6. Panneau de commandes .....	06	13. Conseils environnementaux .....	19
7. Fonctionnalités .....	07	13.1 Considérations relatives à la mise au rebut .....	19
7.1. Mise en marche .....	07	13.2 Mise au rebut de votre appareil .....	19
7.2. Minuterie .....	07	14. Garantie et service après-vente .....	19
7.3. Choix des fonctionnalités .....	08	14.1 Garantie .....	19
7.4. Fonction de réservation .....	09	14.2 Service après-vente .....	19
7.5. Mode autonettoyant pyrolytique .....	09	14.3 Remplacement des pièces détachées .....	19
7.6. Fonction de verrouillage de la porte .....	10	Informations relatives four electric encastre .....	20
7.7. Code d'erreur et solutions .....	11		
7.8. Fonction d'interrogation .....	12		
7.9. Fonction de rappel .....	12		
7.10. Fonction de démarrage/pause/annulation .....	12		
7.11. Autres fonctions .....	13		

Des informations supplémentaires sur les produits, les accessoires, la garantie, les pièces de rechange et les services sont disponibles à l'adresse suivante

# 1. INFORMATIONS GÉNÉRALES

## 1. 1 Informations sur l'appareil

- Un appareil endommagé peut être dangereux. Si vous constatez que l'appareil est endommagé ou marqué, vous devez le signaler dans les 7 jours si vous souhaitez faire valoir les dommages/marques dans le cadre de la garantie du fabricant. Cela n'affecte en rien vos droits légaux. N'utilisez pas un appareil endommagé.
- La garantie du fabricant sera annulée si l'appareil n'est pas réparé par un technicien agréé par Linärie.
- Les composants défectueux ne doivent pas être remplacés que par des pièces de rechange d'origine Linärie. Le fabricant ne peut garantir la sécurité de l'appareil que si des pièces de rechange Linärie sont utilisées.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un technicien agréé Linärie ou un électricien qualifié afin d'éviter tout danger.
- Linärie ne peut être tenu responsable du non-respect de ces instructions, résultant d'une utilisation ou d'un fonctionnement incorrect ou impropre.

# 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

 L'appareil est conforme aux exigences de sécurité stipulées en Australie. L'utilisateur est responsable du nettoyage et de l'entretien de l'appareil ainsi que de son utilisation en toute sécurité. Une utilisation incorrecte peut entraîner des blessures et des dommages matériels.

## Modifications non autorisées

Les modifications non autorisées peuvent présenter des risques pour l'appareil. N'apportez aucune modification à l'appareil.

## 2.2 Consignes de sécurité - Installation

### 2. 1 Consignes de sécurité générales

#### Enfants et personnes à besoins spécifiques

##### AVERTISSEMENT

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.

- Cet appareil N'EST PAS adapté à une utilisation par des enfants sans surveillance.
- Les jeunes enfants doivent être surveillés à proximité de l'appareil afin d'assurer qu'ils ne jouent pas avec celui-ci.
- Les enfants peuvent s'enrouler dans le matériel d'emballage ou le tirer sur leur tête, avec un risque d'étouffement. Tenez les enfants à l'écart du matériel d'emballage.

#### Nettoyage et entretien

L'appareil doit être nettoyé régulièrement. La saleté peut entraîner des dommages ou une accumulation d'odeurs (voir la section « Nettoyage et entretien »).

- Nettoyez toujours l'appareil comme indiqué dans le mode d'emploi.
- Assurez-vous toujours que l'appareil soit éteint avant de nettoyer ou de remplacer des pièces.
- Nettoyez l'appareil immédiatement après tout déversement d'aliments et le filtre régulièrement pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil.
- Il y a un risque d'incendie si le nettoyage n'est pas effectué comme décrit dans ce mode d'emploi.
- Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil lors du nettoyage. N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur pour cet appareil. La vapeur pourrait atteindre les composants électriques et provoquer un court-circuit.
- Dans les endroits susceptibles d'être infestés par des blattes ou d'autres nuisibles, veillez à ce que l'appareil et son environnement soient toujours propres. Tout dommage causé par des cafards ou autres nuisibles ne sera pas couvert par la garantie de l'appareil.

##### AVERTISSEMENT

L'appareil ne doit être installé et monté que par des spécialistes qualifiés qui connaissent et respectent les normes nationales standardes et les réglementations complémentaires relatives aux systèmes de ventilation.

- Afin d'éviter tout risque potentiel, les instructions d'installation doivent être respectées.
  - Respectez toutes les réglementations régionales relatives à l'installation des systèmes de ventilation.
  - Pendant les travaux d'installation, d'entretien et de réparation, l'appareil doit être débranché du réseau électrique. L'appareil n'est complètement isolé de l'alimentation électrique que lorsque :
    - le disjoncteur est coupé, ou
    - il est mis hors tension au niveau de la prise murale et que le câble est retiré de la prise.
  - Pour débrancher votre appareil du réseau électrique, ne tirez pas sur le câble de raccordement du réseau, mais sur la fiche secteur.
  - Ne pas raccorder l'appareil au réseau électrique au moyen d'une multiprise ou d'une rallonge.
  - Les rallonges présentent un risque d'incendie et ne garantissent pas la sécurité requise pour l'appareil.
  - L'altération des connexions ou des composants électriques et des pièces mécaniques est très dangereuse pour l'utilisateur et peut entraîner des défauts de fonctionnement. N'ouvrez le boîtier que selon les instructions données dans les sections « Installation » et « Nettoyage et entretien » de ce livret. Les autres parties du boîtier ne doivent en aucun cas être ouvertes.
  - **CET APPAREIL DOIT ÊTRE CORRECTEMENT MIS AU SOL.** Il est très important que cette exigence de sécurité fondamentale soit respectée et testée régulièrement et, en cas de doute, le système de câblage domestique doit être inspecté par un électricien qualifié.
- Linärie ne peut être tenu responsable du non-respect de ces instructions, résultant d'une utilisation ou d'un fonctionnement incorrect ou impropre.

## 2.3 Usage correct et opérabilité

- Pour des raisons de sécurité, cet appareil ne peut être utilisé qu'après avoir été encastré.
- Le fonctionnement fiable et sûr de cet appareil ne peut être assuré que s'il a été raccordé au réseau électrique.
- Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous que tous les matériaux d'emballage ont été retirés de l'appareil et que les données de raccordement figurant sur la plaque signalétique [tension (V) et fréquence (Hz)] indiquées sur l'appareil correspondent à la tension et à la fréquence de l'alimentation électrique de votre foyer. En cas de doute, consultez un électricien qualifié.
- NE PAS stocker ou pulvériser des matériaux inflammables dans l'appareil ou à proximité de celui-ci lorsqu'il fonctionne (par exemple des aérosols).
- Les fissures, les craquelures ou les ruptures dans les panneaux en vitrocéramique peuvent endommager les composants électroniques sous-jacents. Éteignez et débranchez immédiatement l'appareil.

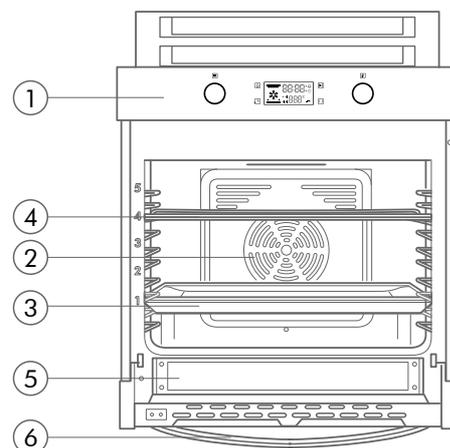
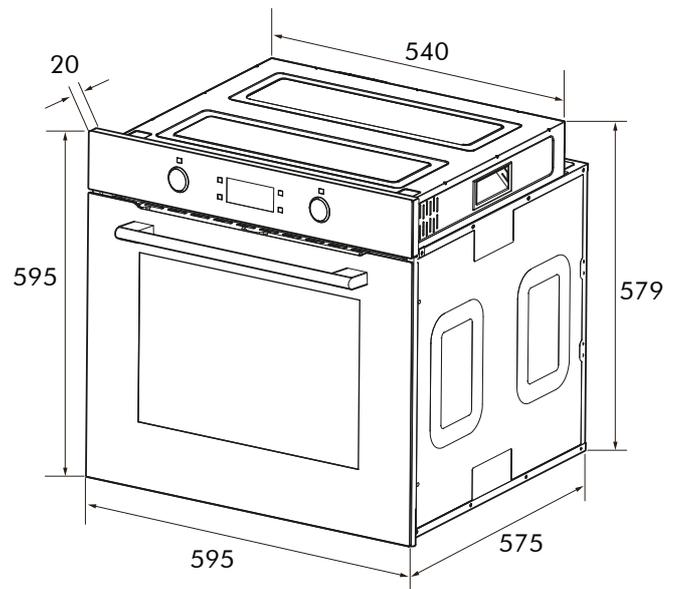
- Cet appareil peut être endommagé s'il est exposé à une chaleur excessive.
  - Lorsque vous utilisez cet appareil, veillez à ce que les brûleurs utilisés soient toujours recouverts d'une casserole. Éteignez la zone de cuisson lorsque vous retirez une casserole, même pour courte durée.
  - Choisissez une casserole adaptée à la taille du brûleur.
  - Réglez la flamme de manière à ce qu'elle ne brûle pas les parois de la casserole.
  - Évitez de surchauffer la casserole (par exemple, lorsque vous cuisinez avec un wok).
- Allumez toujours l'appareil lorsqu'une zone de cuisson est en cours d'utilisation, sinon de la condensation peut se former dans l'appareil, ce qui peut provoquer de la corrosion.

## 3. FICHE TECHNIQUE

Cet appareil est uniquement destiné à la cuisson des aliments. Ne l'utilisez pas à d'autres fins, par exemple pour le stockage. Dans le cas contraire, vous risquez d'endommager l'appareil ou de vous blesser.

Paramètres	Valeur
Tension d'alimentation	220-240V ~
Dimensions	50Hz
(largeur, profondeur x hauteur)	59,5x57,5x59,5
Taille du carton	65,5x67,5x66,5
(largeur, profondeur x hauteur)	
Poids (accessoires inclus) / l'emballage)	39,0 kg
Poids (sans les accessoires / l'emballage)	34,5 kg
Charge connectée	2,8 KW
Capacité (L)	70 L
Plage de température	50-250°C
Minuterie	Oui
Lampe	Oui
Dégongélation	Oui
Poignée	Aluminium
Porte (quadruple vitrage cool touch)	Oui
Auto-nettoyage pyrolytique	Oui

1. Panneau de contrôle
2. Moteur du ventilateur (derrière la plaque d'acier)
3. Plateau de four
4. Grille en fil de fer
5. Porte
6. Poignée

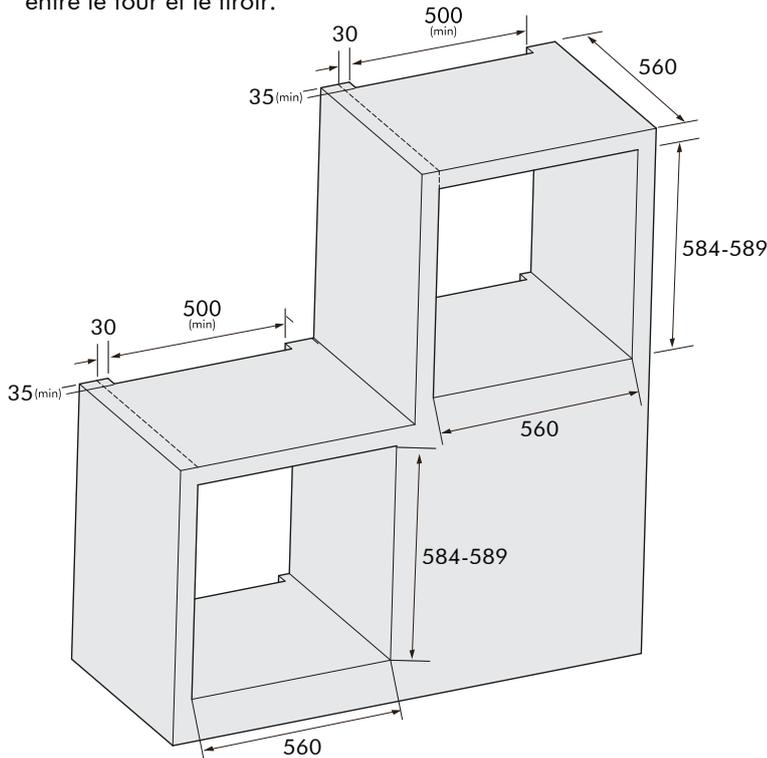


## 4. L'INSTALLATION

### NOTES D'INSTALLATION

Cet appareil doit être encastré dans le meuble.  
Respectez une distance de sécurité entre l'appareil et le mur.

- Les surfaces, les stratifiés synthétiques et les adhésifs utilisés doivent être résistants à la chaleur (100°C minimum) et à 70°C près de l'appareil.
- Les rangements doivent être placés à un niveau égal. Un espace de 5mm est nécessaire entre l'autre appareil et les façades des meubles environnants.
- S'il y a un tiroir sous le four, une étagère doit être installée entre le four et le tiroir.

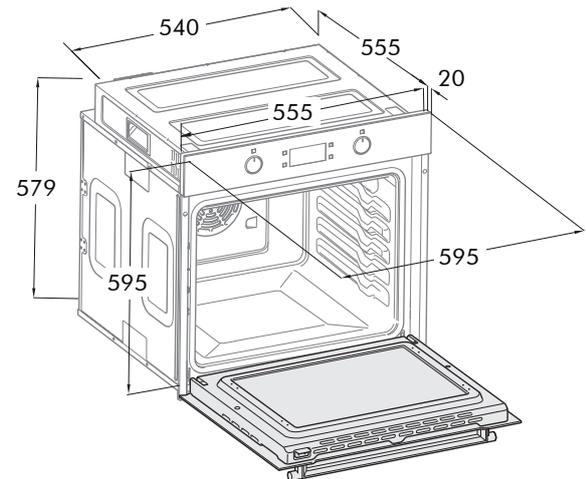


### MÉTHODE D'INSTALLATION

Installation et raccordement

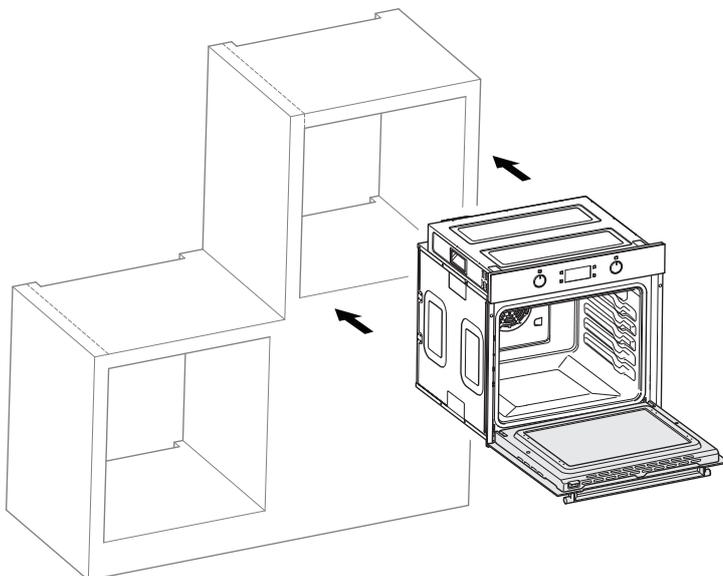
La porte et/ou la poignée doivent être utilisées pour soulever ou déplacer l'appareil.

- Pour l'installation, l'appareil doit être installé conformément aux réglementations locales en matière de gaz et/ou d'électricité.
- L'appareil doit être transporté par au moins deux personnes.
- Utilisez les fentes ou les poignées en fil de fer situées des deux côtés pour déplacer l'appareil.

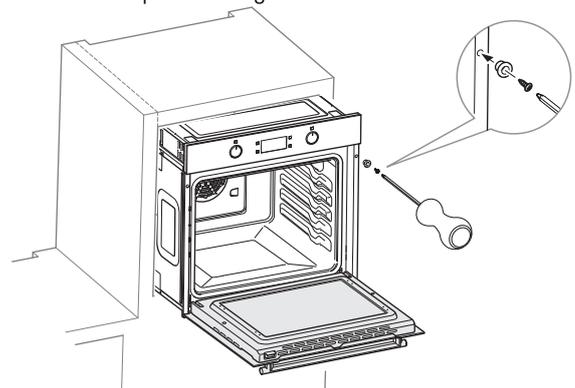


L'unité est en (mm)

- 1 Faites glisser le four dans l'ouverture de l'armoire, alignez-le et fixez-le.

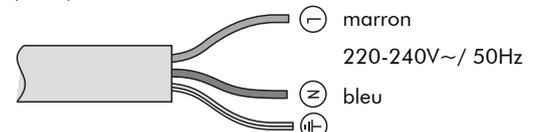


- 2 Fixez votre four à l'aide des 2 vis et rondelles comme indiqué sur l'image.



- 3 **Contrôle final**

1. Branchez correctement l'appareil sur le réseau électrique principal et mettez-le sous tension.



2. Vérifier l'appareil et ses fonctions.

## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DU FOUR

### 5.1 Chauffage du four

Pour éliminer l'odeur de la nouvelle cuisinière, chauffez le four lorsqu'il est vide et fermé. Une heure de chauffage par le haut et par le bas à 240°C est idéale à cette fin. Assurez-vous qu'aucun reste d'emballage n'a été laissé dans le compartiment de cuisson.

- Utilisez le sélecteur de fonction pour régler le chauffage supérieur/inférieur.
- Réglez le sélecteur de température sur 240°C. Au bout d'une heure, éteignez le four. Pour ce faire, placez le sélecteur de fonction sur la position "off".

### 5.2 Nettoyage des accessoires

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

### 5.3 Conseils pour l'économie d'énergie

Les informations suivantes vous aideront à utiliser votre appareil de manière écologique et à économiser de l'énergie.

- Utilisez des ustensiles de cuisine de couleur foncée ou émaillées dans le four, la transmission de chaleur sera meilleure.
- Pendant la cuisson de vos plats, effectuez une opération de préchauffage si cela est conseillé dans le manuel d'utilisation ou les instructions de cuisson.
- N'ouvrez pas fréquemment la porte du four pendant la cuisson.
- Dans la mesure du possible, essayez de faire cuire plus d'un plat en même temps dans le four. Vous pouvez cuisiner en plaçant deux récipients sur le gril.
- Faites cuire plusieurs plats l'un après l'autre. Le four sera déjà chaud.
- Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant votre four quelques minutes avant le début de la cuisson. Ne pas ouvrir la porte du four.
- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.

## 6. PANNEAU DE COMMANDES

### Boutons



**K1** : Reminder/ parameter (temperature/ time)      **K4** : Reminder/ parameter (temperature/ time)

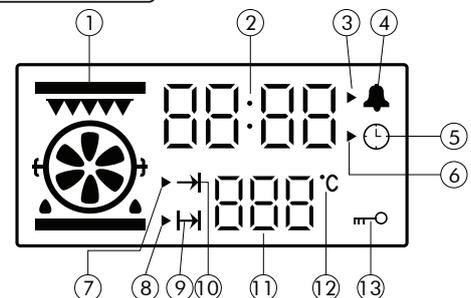
**K2** : Clocl/ reservation      **KB1** : Plus/ minus (cooking function)

**K3** : Start-up      **KB2** : Plus/ minus (temperature/ time)

### Function icon instruction

Icône	Fonction	Icône	Fonction
—	Élément chauffant extérieur supérieur	▄▄▄	Élément chauffant interne supérieur
✻	Ventilateur de chauffage (décongélation)	—	Élément chauffant inférieur

### Display section



1. Icône de fonction
2. Affichage du temps
3. Icône de réglage de l'heure de rappel
4. Icône de l'heure de rappel
5. Icône de l'heure système
6. Icône de réglage de l'heure du système
7. Icône de réglage des paramètres de travail
8. Icône de réglage de l'heure de fin de cuisson
9. Fonction de réservation
10. Icône de fonctionnement du four
11. Affichage de la température
12. Unité de degré Celsius
13. Fonction de verrouillage

## 7. FONCTIONNALITÉS

### 7.1 Mise en marche

Connectez votre appareil à l'alimentation principale, tous les voyants du tableau d'affichage s'allument pendant 1 seconde, puis entrent en phase de réglage de l'horloge. L'heure par défaut est 12 :00, l'heure " 12 " clignote, l'icône de réglage de l'horloge système " ► " clignote et l'icône de l'horloge système " ⌚ " est toujours allumée. L'horloge peut être saisie à ce moment-là, voir les conditions de réglage de l'horloge pour plus de détails.

- Après 10 secondes sans aucune opération, le four passe automatiquement au réglage des minutes.
- Au bout de 10 secondes sans aucune opération lors du réglage des minutes, le four passe automatiquement en mode veille.

### 7.2 Minuterie

En mode veille, appuyez une fois sur la touche " □ " pour passer au réglage de l'horloge système. A ce moment, la valeur de l'heure de l'horloge et l'icône de réglage " ► " clignotent (1s/ 1 fois) et l'heure est réglée en tournant le commutateur KB2. (0~23~0 est recyclable)



- Après avoir réglé les heures, touchez à nouveau " □ " pour passer au réglage des minutes. La valeur des minutes et l'icône de réglage " ► " clignotent à ce moment-là, vous pouvez régler l'heure des minutes en tournant le commutateur de programmation KB2 (0~59).
- Après avoir réglé les minutes, touchez à nouveau le bouton " □ " pour confirmer, le réglage de l'horloge est terminé. A ce moment, l'icône de réglage de l'horloge " ► " s'éteint et la deuxième icône " : " clignote (1s/ 1 fois).

### Mode de veille initial

- En mode veille, l'écran affiche toujours l'heure du système (voir l'image ci-dessous).



- Lorsque le four est mis sous tension, la serrure de la porte du four commence à s'inspecter. Au cours de l'auto-inspection, la serrure de la porte effectue un mouvement de va-et-vient automatique. S'il n'y a pas d'alarme anormale dans les 20 secondes, l'auto-inspection est terminée. Si le code d'erreur " E-3 " s'affiche pendant l'auto-inspection, reportez-vous à la fonction de protection pour l'analyse du problème. Vous pouvez appuyer sur " □ " pour annuler le code d'erreur et revenir en mode veille.

- Lorsque l'heure et les minutes sont réglées, l'icône de réglage de l'horloge système " ► " clignote et l'icône de l'horloge système " ⌚ " est toujours allumée.

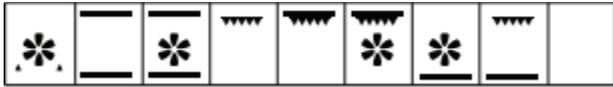
Après confirmation, l'icône de réglage " ► " s'éteint et l'icône de l'horloge système " ⌚ " continue à s'afficher. Lors du réglage de l'heure, si vous ne touchez pas la touche " □ " pour confirmer dans les 10 secondes, l'horloge passe automatiquement au réglage des minutes. Si la touche " □ " n'est pas confirmée dans les 10 secondes suivant la fin du réglage de l'horloge, le système termine par défaut le réglage de l'horloge et retourne automatiquement à l'état de veille. Si l'horloge n'est pas réglée dans les 20 secondes suivant la mise sous tension, l'horloge par défaut du système est 12:00 et entre en état de veille. Si le système est mis hors tension, l'horloge est réinitialisée.

En mode veille, seule l'horloge système est affichée.

## SUITE FONCTIONNALITÉS

### 7.3 Choix des fonctionnalités

En état de veille, commutez les différentes fonctions en tournant l'interrupteur de programmation KB1 à tour de rôle, voir l'ordre indiqué ci-dessous. (Le four se souvient de la dernière opération)



Lors de la sélection de la fonction, la position de l'horloge indique le temps de cuisson par défaut de la fonction correspondante (elle affiche "Eco" en mode Eco), la position de la température indique la température par défaut de la fonction correspondante. En mode de fonction à température réglable, la position de la température affiche la valeur de température par défaut de la fonction correspondante et clignote, l'icône de température "☼" clignote, l'icône de réglage des paramètres de travail "▶" clignote et l'icône de fonctionnement du four "→" est toujours allumée. Vous pouvez tourner le commutateur de programmation KB2 pour régler la température de cuisson.

- Si la température n'est pas réglable, vous pouvez régler directement le temps de cuisson.
- Pour plus de détails, veuillez vous référer à ce qui précède.

Si le temps de cuisson et la température ne sont

pas réglés, ou ne touchent pas "▶" dans les 10 secondes suivant la fin de la cuisson, le système revient automatiquement à l'état d'attente. (Le tableau des fonctions de cuisson est joint à l'arrière).

- En état de fonctionnement, le four affiche ce qui suit :



Affichage de l'état de fonctionnement

- Affichage du four en fonctionnement : L'icône du temps de cuisson "→" s'affiche, l'horloge affiche le compte à rebours du temps de cuisson, le menu de sélection correspondant s'affiche, et la température affiche la température de la cavité en temps réel.

Si la température n'est pas réglable pour ce commutateur KB2 pour régler la température de cuisson. Le niveau de fonction, la valeur d'horloge par défaut et l'icône de réglage des paramètres de travail "▶" clignotent ainsi que l'icône de fonctionnement du four "→" est toujours activée.

Pour le mode de fonction réglable en température, une fois la température de cuisson réglée, appuyer sur le bouton "▶" pour passer au réglage du temps de cuisson, l'horloge de l'écran d'affichage affiche le temps de cuisson par défaut de la fonction correspondante et du flash, l'icône de réglage des paramètres de travail "▶" flash et l'icône de temps de travail "▶" est toujours activée, vous pouvez faire pivoter le commutateur de programmation KB2 pour régler le temps de cuisson à ce moment.

Lorsque le temps de cuisson est réglé sur 0 minute, si le réglage de la fonction de réservation est effectué à ce moment-là, après avoir réglé le temps de réservation, appuyez sur la touche "▶" le four n'effectuera pas de réservation et le système retournera automatiquement à l'état de veille.

Lorsque le réglage du temps ou de la température de cuisson est terminé, appuyez sur la touche "▶" pour mettre le four en marche et l'icône correspondante cesse de clignoter. Après le démarrage du four le temps de cuisson commence à se décompter par seconde.

Note de cuisson : Lorsque la température de la cavité est proche de la température réglée, le four émet un message pendant 2 secondes. Si le décompte du temps de cuisson arrive à 0, le four arrête la cuisson (le ventilateur d'extraction continue de fonctionner) et le système se remet automatiquement en veille. Le buzzer émet un signal continu pendant 5 minutes (1s/time), le ventilateur d'extraction s'arrête lorsque la température de la cavité est inférieure à 100°C.

Plage d'affichage de la température : pas moins de 30°C. L'appareil affiche Lo °C lorsque la température est inférieure à 30°C.

Effet de l'affichage de l'état de la réservation

Remarque :

(1) Le temps de cuisson de la fonction normale est compris entre 0 minute et 10 heures.

(2) Lorsque le temps de cuisson est réglé sur 0 minute, si la touche "▶" est touchée à ce moment-là, le four ne fonctionne pas et le système retourne automatiquement à l'état de veille.



## SUITE FONCTIONNALITÉS

### 7.4 Fonction de réservation

- Après avoir réglé le temps et la température de cuisson et avant d'effleurer "▶" pour démarrer, effleurez "□" pour entrer dans le réglage du temps de fin de cuisson (fonction de réservation) (temps de fin par défaut = temps système + temps de cuisson réglé), l'icône de temps de fin de cuisson "▶" clignote (1s/temps), l'icône de fonction de réservation "→" est toujours allumée et la valeur de l'heure de la position de l'horloge clignote à ce moment-là, tournez le commutateur de programmation KB2 pour régler l'heure.

Une fois le réglage de l'heure terminé, touchez "□" pour accéder au réglage de l'heure des minutes. A ce moment, la valeur des minutes de la position de l'horloge clignote, et l'heure des minutes peut être réglée en tournant le commutateur de programmation KB2. (Vous pouvez utiliser le "□" pour commuter les réglages de l'heure et des minutes de manière circulaire.)

Une fois l'heure de fin de cuisson réglée, touchez "▶" pour démarrer, le four passe en mode réservation.

- Le délai de réservation le plus long est de 24 heures. En cas de réservation, l'écran affiche l'image 7. Tous les éléments et moteurs ne fonctionnent pas à ce moment-là.

### 7.5 Mode autonettoyant pyrolytique

- Vous pouvez passer en mode autonettoyage pyrolytique en tournant le commutateur de programmation KB1.  
La température de ce mode n'est pas réglable, le temps de travail par défaut est de 1,5 heure. Vous pouvez tourner le KB2 pour ajuster le temps de travail. La plage de temps de travail réglable est comprise entre 1,5 heure au minimum et 2,5 heures au maximum.
- Après avoir sélectionné le mode d'autonettoyage pyrolytique et réglé la durée de fonctionnement, touchez "▶" pour commencer à travailler. A ce moment, l'icône "→" s'affiche, le verrouillage de la porte est activé, l'icône de verrouillage de la porte "⊗" s'affiche en permanence, indiquant que la porte du four a été verrouillée et que l'appareil est prêt à fonctionner.

Le mode d'autonettoyage pyrolytique démarre, la touche "□" permet d'interrompre ou d'annuler la fonction.

Affichage de l'état de la réservation : L'icône de réservation "→" s'affiche, l'icône de l'horloge système "⌚" s'affiche, la position de l'horloge affiche l'heure du système, le menu sélectionné s'affiche, la position de la température affiche le réglage ou la température de cuisson par défaut.

Si vous ne confirmez pas le réglage de la fonction de réservation pendant plus de 10 secondes, le four se remet automatiquement en état de veille.

- En cas de réservation, vous pouvez toucher "□" pour demander l'heure de début de la cuisson (heure de début de la cuisson = heure de fin de la cuisson - temps de cuisson).
- Si vous devez annuler le réglage de la réservation, vous pouvez effleurer "□" pour l'annuler et le four passera en mode veille.

- Une fois la fonction d'autonettoyage confirmée et démarrée, l'horloge affiche le compte à rebours du temps de travail, la température affiche "□□". La lampe du four ne peut pas être utilisée lorsque le mode d'autonettoyage pyrolytique est activé.
- Après le début de l'autonettoyage, la fonction de verrouillage de la porte est activée automatiquement et la porte du four est fermée.

Après que le processus d'autonettoyage démarre, si l'écran d'affichage affiche le code d'erreur "E-3", veuillez vous référer à la fonction de protection pour l'analyse du problème. Vous pouvez toucher "□" pour annuler le code d'erreur et revenir en mode veille. Après avoir effacé le code d'erreur, réinitialiser le système d'autonettoyage et touchez à nouveau "▶" pour démarrer.

Après que le processus d'autonettoyage démarre, si l'écran d'affichage affiche le code d'erreur "E-3", veuillez vous référer à la fonction de protection pour l'analyse du problème. Vous pouvez toucher "□" pour annuler le code d'erreur et revenir en mode veille. Après avoir effacé le code d'erreur, réinitialiser le système d'autonettoyage et touchez à nouveau "▶" pour démarrer.

## SUITE FONCTIONNALITÉS

### 7.6 Fonction de verrouillage de la porte

#### 6.a Affichage du verrouillage de la porte : En cas d'autonettoyage

Une fois le processus terminé, le four passe en mode veille. Lorsque la température de la cavité du four est supérieure à 300°C, l'écran affiche l'icône de verrouillage de la porte "  ".

(l'effet d'affichage se réfère à la première image ci-dessous).

Le verrouillage de la porte est automatiquement levé lorsque la température de la cavité est inférieure à 280°C. L'icône de verrouillage de la porte s'affiche.

"  " sur l'écran d'affichage s'éteint à ce moment-là.

(voir la deuxième image ci-dessous).

#### Effet d'affichage



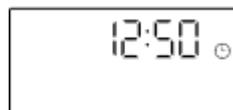
Effet d'affichage de la serrure de porte activée en état de veille



Effet d'affichage de la serrure ouverte en état de veille

#### 6.b Le four sera verrouillé dans les conditions suivantes :

- Parmi tous les modes de fonctionnement (à l'exception du mode givre), le verrouillage de la porte est automatiquement activé lorsque la température de la cavité du four est supérieure à 300°C.
- Pendant le processus d'auto-nettoyage, le verrouillage de la porte sera activé.
- Lorsque le four est en mode veille et que la sonde de température est en circuit ouvert ou en court-circuit, le verrouillage de la porte est activé et le ventilateur refroidissement fonctionne toujours, l'effet d'affichage sera l'image ci-dessous.



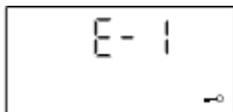
## SUITE FONCTIONNALITÉS

### 7.7 Code d'erreur et solutions

7.a L'écran affiche E-1 si le capteur est en court-circuit ou en circuit ouvert en mode cuisson, l'avertisseur sonore retentit.

Le four sera verrouillé à ce moment-là, toucher la touche "⏏" permet de revenir en mode veille.

Image 10 : Capteur anormal  
effet d'affichage de l'alarme

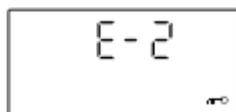


7.b Lorsque la température est inférieure à 35°C après 5 minutes de chauffage (sauf en mode décongélation et en mode Eco), cela signifie que l'élément chauffant a un problème, l'écran affiche E-2, le buzzer émet un signal continu pendant 10 fois (1s/temps), voir l'effet de l'affichage illustré par la photo 11.

Touchez la touche "⏏" pour revenir à l'état de veille à ce moment-là.

Image 11 : Élément chauffant

effet d'affichage  
alarme anormale



7.c Pendant le processus d'autonettoyage, si l'écran

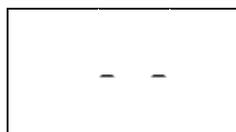
L'écran affiche le code de défaut " E-3 " lorsque la porte est verrouillée, cela signifie que la serrure de la porte ou

le circuit de détection est défectueux. Lorsque le défaut apparaît, l'avertisseur sonore se met en marche de façon continue pendant 10 fois (1s/fois), effet d'affichage sur l'image 12.

Toucher la touche "⏏" permet de revenir à l'état de veille.

Image 12 : Anomalie de la serrure de la porte

effet d'affichage de l'alarme



7.d Dans n'importe quel état, lorsque la carte d'alimentation ne peut pas recevoir de données de communication valides du tableau d'affichage pendant 20 secondes, la carte d'alimentation éteint automatiquement toutes les charges, et le tableau d'affichage indique "E-5".

Lorsque le tableau d'affichage ne peut pas recevoir de données de communication de la carte d'alimentation

pendant 20 secondes, le tableau d'affichage envoie des données pour fermer toutes les charges, et le tableau d'affichage affiche "E-6".

Code d'erreur	Description	Raison
E-1	Capteur ouvert ou court-circuité	Défaillance du capteur ou du circuit de détection
E-2	Défaillance du capteur	Capteur ou chauffage défaillant
E-3	Défaillance de la serrure de la porte	défaillance du circuit
E-4	Défaut de registre de l'UCM	Défaillance de l'UCM
E-5	La carte d'alimentation ne peut pas recevoir les données de communication effectives de la carte d'affichage pendant 20 secondes, et la carte d'alimentation éteint automatiquement toutes les charges.	Défaillance de la ligne de communication
E-6	Le tableau d'affichage ne peut pas recevoir de données de communication valides du tableau d'alimentation pendant 20 secondes, et le tableau d'affichage envoie des données pour éteindre la charge.	Défaillance de la ligne de communication
E-7	La protection contre les températures élevées se déclenche et la charge est mise hors tension dans les 10 secondes.	Capteur défectueux ou circuit d'entraînement de l'élément chauffant

## SUITE FONCTIONNALITÉS

### 7.8 Fonction d'interrogation

(1) Lorsque le four fonctionne, appuyez sur la touche " " pour afficher l'heure du système, la position de l'horloge indique l'heure actuelle du système, la deuxième icône clignote. Retouchez la touche " " ou laissez 10s plus tard fait revenir automatiquement à l'affichage de l'heure du barbecue.

(2) Une fois le réglage de l'heure de rappel terminé, et le four en état de réservation ou de fonctionnement, la touche " " permet d'interroger le compte à rebours de l'alarme. Une nouvelle pression sur la touche " " ou 10s plus tard permet de revenir automatiquement à l'état d'origine. Vous pouvez demander le temps restant de l'alarme et réinitialiser le temps de l'alarme en état de veille. Lorsque le compte à rebours de l'alarme est inférieur à 1 minute, l'horloge affiche 0 : 00.

(3) En mode réservation, la première pression sur la touche " " permet de demander l'heure de début de la cuisson, l'horloge affiche l'heure de début de la cuisson, la valeur de l'horloge clignote. Une nouvelle pression sur la touche " " ou 10s plus tard permet de revenir automatiquement à l'affichage de l'heure du système.

### 7.9 Fonction de rappel

Effleurez la touche " " en mode veille pour accéder au réglage de la fonction de rappel.

La valeur de l'heure clignote, la valeur des minutes clignote.

allumée longuement. L'icône de réglage de l'heure de rappel " " clignote, l'icône de réglage de l'heure de rappel " " est toujours allumée.

(1) Tourner le commutateur de programmation KB2 pour régler l'heure, à ce moment la valeur de l'heure est toujours lumineuse, la plage de réglage de la valeur est de 0 à 23 ;

(2) Effleurer à nouveau la touche " ", valeur des minutes clignote et la valeur de l'heure reste allumée ;

(3) Tourner l'interrupteur de programmation KB2 pour régler les minutes, à ce moment la valeur des minutes est toujours lumineuse, la plage de réglage est de 0 à 59.

(4) Lorsque l'heure de l'alarme est réglée, vous pouvez toucher " " pour confirmation. A ce moment, l'écran indique l'heure du système, le réglage de l'heure de rappel L'icône " " s'éteint, la deuxième icône " : " clignote, le " " est toujours allumé, et le temps de rappel commence à décompter en secondes. Lorsque le compte à rebours atteint 00:00, l'avertisseur sonore retentit pendant 1 minute ( 1s/temps), et l'icône de l'heure de rappel " " clignote en permanence ( 1s/time), puis appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter le clignotement.

Remarque :

(1) Pendant la configuration, la deuxième icône " : " et l'icône du réveil " " sont toujours allumées.

(2) Pendant la configuration, appuyez sur la touche " " pour annuler le réglage de l'heure de rappel en cours et revenir à l'état de veille.

(3) Si une fonction de rappel a été définie, l'icône de rappel " " doit toujours être affichée lorsque le menu fonctionne, et l'heure de rappel peut être demandée.

### 7.10 Fonction démarrage/pause/annulation

Après avoir réglé la fonction de cuisson, effleurez " ".

pour commencer à travailler ; si vous touchez la touche " " lorsque la cuisson est interrompue, vous pouvez reprendre le travail.

Pendant la cuisson au four, effleurez une fois la

touche " " pour interrompre la cuisson, la température et l'heure clignent à l'écran, l'icône de fonctionnement du four " " clignote, l'icône de fonction est toujours allumée ; effleurez à nouveau la touche " " pour annuler la cuisson en cours.

- Lors du réglage de l'heure système, appuyez sur la touche " " pour quitter l'état de réglage de l'horloge directement et retourner à l'état de veille.

- Lorsque les fonctions, temps de cuisson et température sont réglées, appuyez sur le bouton " " pour quitter l'état de réglage de la fonction et revenir à l'état de veille.

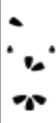
- Après avoir réglé la fonction de réservation ou être entré dans la fonction de réservation, une pression sur la touche " " permet de revenir directement en mode veille.

## SUITE FONCTIONNALITÉS

### 7.11. Autres instructions

1. Son du bouton
2. Son en cas d'appui sur le bouton.
3. Son d'alarme : Son de l'élément chauffant défectueux, son du capteur défectueux.
4. Signal sonore : la température atteint la valeur réglée, le temps de cuisson décompte jusqu'à 0 et le temps d'alarme décompte jusqu'à 0.

Le mode de cuisson souhaité est sélectionné à l'aide de la touche de commande multifonctionnelle. Les fonctions pouvant être sélectionnées sont les suivantes :

Fonction 1		Mode décongélation : Le ventilateur fonctionne sans chaleur pour réduire le temps de décongélation des aliments congelés. Le temps nécessaire à la décongélation des aliments dépend de la température ambiante, de la qualité et du type d'aliment. Vérifiez toujours l'emballage des aliments pour connaître les instructions de décongélation.
Fonction 2		Conventional oven (top outer and lower element) mode : this method of cooking provides traditional cooking, with heat from the top and lower elements. This function is suitable for roasting and baking on shelf only.
Fonction 3		Mode gril conventionnel : ce mode de cuisson est une méthode de cuisson conventionnelle, le four chauffe de l'élément supérieur à l'élément inférieur, et le ventilateur aide à faire circuler la chaleur pour obtenir des résultats de cuisson uniformes. Cette fonction est adaptée au rôtissage et à la cuisson sur une seule étagère.
Fonction 4		Mode demi-gril : ce mode de cuisson utilise uniquement la partie intérieure de l'élément supérieur, qui dirige la chaleur vers le bas sur les aliments. Cette fonction convient pour griller de petites portions de bacon, de pain grillé, de viande, etc.

A. Le moteur d'échappement fonctionne à faible vitesse sous les fonctions 1 à 7 et la fonction ECO, et le moteur d'échappement s'arrête lorsque la température de la cavité se est inférieure à 100°C en mode veille.

B. Quelle que soit la fonction, si la température de la cavité est supérieure à 300°C, le moteur d'échappement fonctionnera à grande vitesse.

Fonction 5		Mode gril complet : cette méthode de cuisson utilise la partie intérieure et extérieure de l'élément supérieur, qui dirige la chaleur vers le bas sur les aliments. Cette fonction convient pour griller des portions moyennes ou grandes de saucisses, de bacon, de steaks, de poisson, etc.
Fonction 6		Chauffage par ventilateur et mode gril : Ce mode utilise l'élément chauffant supérieur et le ventilateur en même temps, pour permettre à la viande d'être grillée.  La chaleur interne circule rapidement. Il convient à la cuisson rapide des aliments et au maintien de l'humidité interne des aliments, tels que le beefsteak, le hamburger et certains légumes.
Fonction 7		Mode gril et chauffage par ventilateur : ce mode utilise conjointement l'élément chauffant supérieur et le ventilateur pour faire circuler rapidement la chaleur à l'intérieur. Il convient aux aliments qui doivent être cuits rapidement et à ceux qui doivent conserver leur humidité interne, comme les steaks hachés, les hamburgers et certains légumes.
Fonction 8		Mode gril à économie d'énergie : Ce mode de cuisson utilise l'anneau intérieur supérieur et l'élément chauffant inférieur pour contrôler la température, ce qui permet d'économiser de l'énergie. Principalement adapté aux aliments de grande taille, la température du four augmente lentement, la chaleur pénètre complètement et la consommation de chaleur excessive est réduite.
Fonction 9		Mode autonettoyant (l'écran affiche "🧹🧹")  1. Avant d'utiliser la fonction autonettoyante, tous les accessoires tels que la grille, la lèchefrite et les étagères doivent être retirés du four, faute de quoi la température élevée endommagera les accessoires.  2. Lorsque la température de la cavité atteint la température élevée de carbonisation, la graisse et les résidus alimentaires sont carbonisés, ce qui facilite le nettoyage.

## 8. COMMENT UTILISER LE FOUR

Informations générales sur la cuisson au four, le rôtissage et le grill et sur le risque de brûlure par la vapeur chaude !

Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four, car de la vapeur peut s'en échapper.

### Torréfaction

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

### Pâtisserie

1. Utiliser des plaques métalliques appropriées à revêtement antiadhésif ou des récipients en aluminium ou des moules en silicone résistant à la chaleur.
2. Utilisez au mieux l'espace disponible sur le support.
3. Il est recommandé de placer le moule de cuisson au milieu de la grille.
4. Maintenir la porte du four fermée.

### Grillades

Le grill est idéal pour la cuisson de la viande, du poisson et de la volaille, vous obtiendrez une belle surface brune sans qu'elle ne se dessèche trop. Les morceaux plats, les brochettes de viande et les saucisses conviennent particulièrement bien aux grillades, tout comme les légumes à forte teneur en eau, comme les tomates et les oignons.

## 9. CONSEILS POUR LA CUISSON et LE GRIL

### Conseils de cuisson

- Comment déterminer si une génoise est cuite ?  
Environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette, plantez un bâtonnet à cocktail dans le gâteau au point le plus haut. Si le bâtonnet ressort propre, le gâteau est prêt.
- Le gâteau s'effondre. Utilisez moins de liquide la prochaine fois ou baissez la température du four de 10 degrés. Observez les temps de mélange spécifiés dans la recette.
- Le gâteau a levé au milieu mais est moins épais sur le bord.  
Ne pas graisser les parois du moule à gâteau à ressort. Après la cuisson, détacher délicatement le gâteau à l'aide d'un couteau.
- Le gâteau est trop foncé sur le dessus. Placez-le plus bas dans le four, choisissez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.
- Le gâteau est trop sec. Lorsqu'il est cuit, faites des petits trous dans le gâteau à l'aide d'un bâton à cocktail. Arrosez ensuite le gâteau de jus de fruits ou d'une boisson alcoolisée. La prochaine fois, choisissez une température supérieure de 10 degrés et réduisez le temps de cuisson.
- Le pain ou le gâteau (par exemple, le cheesecake) a l'air bon, mais est détremé à l'intérieur (collant, strié d'eau). Utilisez un peu moins de liquide la prochaine fois et faites cuire un peu plus longtemps à une température plus basse. Pour les gâteaux à garniture humide, faites d'abord cuire la base. Saupoudrez-la d'amandes ou de pain puis placez la garniture sur le dessus. Veuillez respecter la recette et les temps de cuisson.
- Le gâteau n'est pas uniformément doré. Sélectionnez une température légèrement plus basse pour s'assurer que le gâteau soit cuit plus uniformément. Cuire les pâtisseries délicates sur un seul niveau en utilisant le chauffage par le haut/par le bas. Le papier sulfurisé qui dépasse peut nuire à la circulation de l'air. C'est pour quoi il faut toujours couper l'adapter à la plaque de cuisson.
- Le fond d'un gâteau aux fruits est trop léger. Placez le gâteau un niveau plus bas la prochaine fois.
- Le jus de fruit déborde. La prochaine fois, utilisez le moule universel plus profond, si vous en avez un.
- Les petites pâtisseries à base de pâte levée se collent les unes aux autres lors de la cuisson. Il doit y avoir un espace d'environ 2 cm autour de chaque pièce. Cela donne suffisamment d'espace pour que les pâtisseries gonflent bien et brunissent de tous les côtés.
- Vous avez cuisiné à plusieurs niveaux. Les produits de la plaque supérieure sont plus foncés que celles de la plaque inférieure.  
Utilisez toujours de l'air chaud 3D pour cuire sur plus d'un niveau.  
Les plaques de cuisson placées en même temps dans le four ne seront pas nécessairement prêtes au même moment.  
De la condensation se forme lorsque vous faites cuire des gâteaux humides
- La cuisson peut entraîner la formation de vapeur d'eau, qui s'échappe au-dessus de la porte. La vapeur peut se déposer et former des gouttelettes d'eau sur le panneau de commande ou sur les façades des appareils adjacents. Il s'agit d'un processus naturel.

## Conseils pour le gril

- Pour les grillades, préchauffer le four pendant environ 4 minutes, avant de placer l'aliment dans l'appareil de cuisson. Grillez toujours avec la porte du four fermée.
- Dans la mesure du possible, les morceaux d'aliments que vous faites griller doivent être d'épaisseur égale. Cela leur permettra de brunir uniformément et de rester succulents et juteux.
- Retournez les aliments que vous faites griller après 2/3 du temps.
- N'ajoutez pas de sel aux steaks avant qu'ils ne soient grillés.
- Ajouter un peu de liquide si la viande est maigre. Recouvrir le fond du four d'environ 1/2 cm de liquide.

- Ajouter généreusement du liquide pour les rôtis. Recouvrir le fond de l'ustensile d'environ 1 à 2 cm de liquide.

- Placez les aliments à griller directement sur la grille. Si vous grillez une seule pièce, vous obtiendrez les meilleurs résultats en la plaçant au centre de la grille. La poêle universelle doit également être insérée au niveau 1. Les jus de viande sont recueillis dans la poêle et le four reste plus propre.
- Lors de la cuisson au gril, n'insérez pas la plaque de cuisson ou le plateau de cuisson dans le four.

La chaleur élevée le déforme et le compartiment de cuisson peut être endommagé lors de son retrait.

- L'élément du gril s'allume et s'éteint continuellement. Ce phénomène est normal. Le réglage du gril détermine la fréquence de ce phénomène.
- Lorsque le rôti est prêt, éteignez le four et laissez reposer pendant 10 minutes supplémentaires. Cela permet une meilleure répartition des jus de viande.

- Pour le rôti de porc avec couenne, découper la couenne dans un sens ou dans l'autre.

Le rôti est ensuite placé dans le plat avec la couenne au fond.

- Placer les volailles entières sur la grille inférieure côté poitrine vers le bas. Retourner aux deux tiers du temps indiqué.

- Pour le canard ou l'oie, percer la peau sur le dessous des ailes. Cela permet à la graisse de s'écouler.

- Retourner les morceaux de poisson après 2/3 du temps, entiers.

Il n'est pas nécessaire de retourner le poisson. Placez le poisson entier dans le four en position de nage, avec la nageoire dorsale vers le haut. Placer une demi-pomme de terre ou un récipient à l'épreuve du four dans la cavité stomacale du poisson le rendra plus stable.

- Comment savoir si le rôti est prêt. Utilisez un thermomètre (disponible dans les magasins spécialisés) ou effectuez un "test à la cuillère". Appuyez sur le rôti avec une cuillère. S'il est ferme au toucher, il est prêt. Si la cuillère s'enfonce, il faut prolonger la cuisson.

- La torréfaction est trop foncée et le crépitement est partiellement brûlé. Vérifiez la hauteur du plateau et la température.
- Le rôti a l'air bon mais les jus sont brûlés. La prochaine fois, utilisez un plat à rôtir plus petit ou ajoutez plus de liquide.
- Le rôti semble bon mais les jus sont trop clairs et aqueux. La prochaine fois, utilisez un plat à rôtir plus grand et utilisez moins de liquide.
- De la vapeur s'échappe du rôti lorsqu'il est arrosé. Cela est normal et dû aux lois de la physique. La majeure partie de la vapeur s'échappe par la sortie de vapeur. Elle peut se déposer et former de la condensation sur le panneau de commande du refroidisseur ou sur les façades des unités adjacentes.

## 10. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



### INFORMATIONS GÉNÉRALES

- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer et de l'entretenir.
- Les surfaces et les commandes sont susceptibles d'être rayées et abrasées. Veuillez respecter les instructions de nettoyage suivantes.
- Le four doit être soigneusement nettoyé avant sa première mise en service et après chaque utilisation. Cela permet d'éviter que des résidus d'aliments ne s'incrustent dans la cavité du four. Une fois que les résidus ont été cuits plusieurs fois, ils sont beaucoup plus difficiles à enlever.
- Ne jamais nettoyer les surfaces du four à la vapeur.
- La cavité du four ne doit être nettoyée qu'avec de l'eau chaude savonneuse, à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs.
- Les taches qui peuvent apparaître sur le sol du four proviennent d'éclaboussures d'aliments ou d'aliments renversés, ces éclaboussures se produisant pendant le processus de cuisson. Elles peuvent résulter d'une cuisson à une température trop élevée ou d'un ustensile de cuisson trop petit.



### AVERTISSEMENT

N'utilisez pas de produits de nettoyage pour l'acier inoxydable sur les commandes.

Utilisez des produits de nettoyage neutres et évitez d'utiliser des produits chimiques durs, des nettoyeurs ménagers puissants ou des produits contenant des nettoyeurs abrasifs, car cela affecterait l'aspect de l'appareil et pourrait faire disparaître les symboles imprimés sur le panneau de commande.

- Vous devez sélectionner une température et une fonction de cuisson adaptées à l'aliment que vous cuisinez. Veuillez également à placer les aliments dans un plat de taille adéquate et à utiliser le bac de récupération le cas échéant.
- Les parties extérieures du four ne doivent être nettoyées qu'avec de l'eau chaude savonneuse, à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux. Aucun nettoyeur abrasif ne doit être utilisé.
- Si vous utilisez un nettoyeur pour four, quel qu'il soit, sur votre appareil, vous devez vérifier auprès du fabricant du nettoyeur qu'il convient à l'utilisation de votre appareil.
- Tout dommage causé à l'appareil par un produit de nettoyage ne sera pas réparé gratuitement, même si l'appareil se trouve dans la période de garantie.

### Nettoyage du four

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

### Nettoyage des parois latérales et de la porte du four

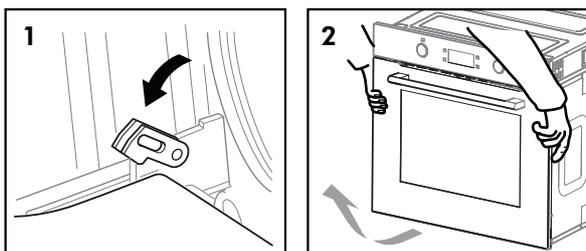
1. Démontez les étagères latérales gauche et droite, la méthode consiste à pousser le bas des étagères et à tirer sur les côtés en même temps, à pousser les étagères latérales vers le haut et à les faire pivoter jusqu'à ce qu'elles soient à niveau, puis à retirer la crémaillère.

2. Nettoyage des côtés gauche et droit, l'ordre d'installation est opposé à l'ordre de démontage.

### 10.1 Enlever la porte du four

Pour faciliter le nettoyage de l'intérieur du four, la porte peut être retirée.

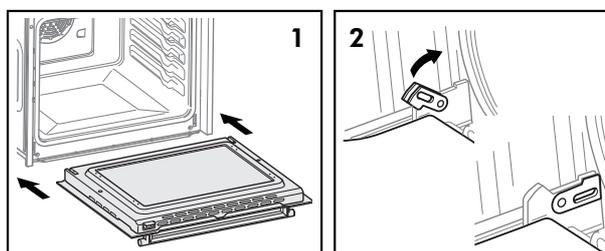
La procédure d'enlèvement de la porte est illustrée ci-dessous :



### 10.2 Attacher la porte au four

La procédure d'installation de la porte est illustrée ci-dessous : Reportez-vous à l'ordre inverse lorsque vous retirez la porte.

1. Lors de l'installation de la porte du four, s'assurer que les deux charnières s'emboîtent dans les ouvertures.
2. Les deux côtés de la charnière doivent s'insérer dans la rainure. La porte peut rester de travers si les charnières ne sont pas montées correctement.
3. Refermez les leviers de fixation et fermez la porte du four.

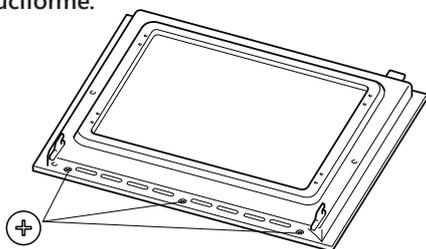


## SUITE NETTOYAGE ET ENTRETIEN

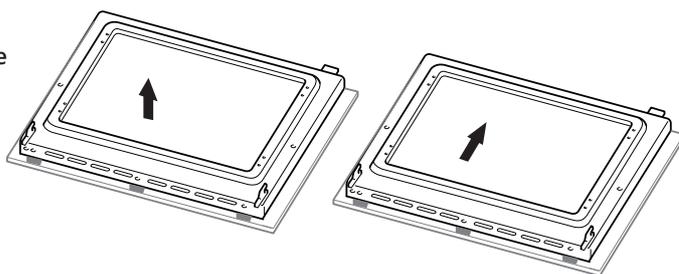
### 10.3 Nettoyage des portes en verre

- Si possible, retirez la vitre de la porte du four en suivant les instructions du fabricant. Utilisez de l'eau tiède avec un peu de détergent pour nettoyer les parties en verre de la porte.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs qui pourraient endommager le verre. N'oubliez pas que si la surface du panneau de verre est rayée, cela peut entraîner une défaillance dangereuse.
- Pour simplifier le nettoyage, le panneau de verre intérieur peut être retiré de la porte. La méthode pour retirer la vitre de la porte est illustrée ci-dessous. Pour installer la vitre, procédez de la même manière que pour l'enlever.

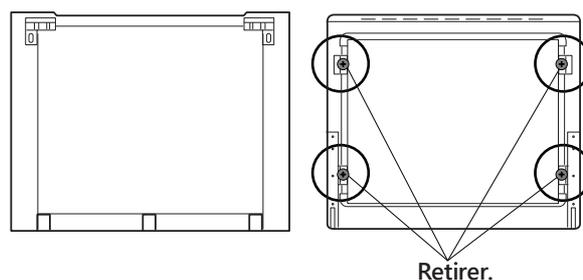
- 1 Retirez la porte du four et posez-la sur un morceau de tissu. Retirez les trois vis à l'aide d'un tournevis cruciforme.



- 2 Soulever la porte en émail et la pousser vers l'avant.



- 3 Retournez la porte en émail et retirez les quatre vis à l'aide d'un tournevis cruciforme.



### 10.4 Remplacement de l'ampoule du four

#### 10.4 Remplacement de l'ampoule du four

**ATTENTION !**

#### 10.4 Remplacement de l'ampoule du four

N'utilisez pas de produit de nettoyage corrosif ou de détergent pour nettoyer le verre.



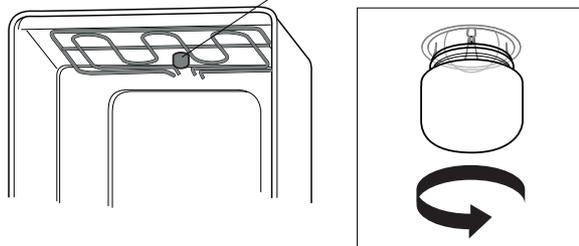
Non couvert par la garantie de l'appareil.

**AVERTISSEMENT**

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Ouvrez le four et retirez les étagères.

Remarque : Le couvercle en verre peut être serré, il peut être nécessaire d'avoir une prise plus forte pour le dégager. Veuillez le dégager comme indiqué sur l'illustration.

Ampoule et couvercle.



Le four est équipé d'un éclairage ayant les caractéristiques suivantes : 25W et 300°C.

1. Pendant l'utilisation de l'appareil, celui-ci devient chaud. Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
2. Veillez à ce que l'appareil soit éteint avant de remplacer la lampe afin d'éviter tout risque d'électrocution.
3. Retirez le couvercle en verre qui protège l'ampoule en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
4. Dévissez la vieille ampoule et mettez-la au rebut de manière sûre et écologique.

## 11. DÉPANNAGE

Observer toutes les consignes de sécurité et d'avertissement pendant l'utilisation de l'appareil. (voir la section "Instructions générales de sécurité")

Problème	Cause possible	Solution possible
Le four ne fonctionne pas	Interruption du courant électrique	Vérifier si d'autres appareils électriques fonctionnent.
	Dysfonctionnement du disjoncteur	Vérifiez que votre disjoncteur fonctionne correctement.
	Oubli de l'activation de la fonction horaire	Réinitialisation de la fonction minuterie
La lampe ne s'allume pas	Lampe défectueuse	Remplacer par une nouvelle lampe.
	Pas de courant électrique	Vérifier que le four est alimenté en électricité.
Le four s'arrête soudainement de fonctionner	Alimentation interrompue	Vérifier si d'autres appareils fonctionnent.
	Protection du thermostat en cas de fermeture normale	Vérifier si le ventilateur de refroidissement fonctionne. Si c'est le cas, installer un nouveau thermostat.
Le four ne chauffe pas pendant le fonctionnement	Il n'est pas possible d'ajuster le régulateur de température.	Vérifier et régler la température.
	La minuterie a peut-être été réglée.	Vérifier et régler la minuterie.
	Pas de puissance	Vérifier le boîtier d'alimentation.
	L'élément chauffant est endommagé.	Remplacer l'élément chauffant.
De l'eau s'écoule du verre lors du fonctionnement	Le joint de la porte est usé.	Remplacer le joint de la porte.
	Charnières faibles ou endommagées.	Remettre les charnières en place.

Si vous avez effectué toutes les vérifications ci-dessus et que vous rencontrez toujours des difficultés, veuillez contacter votre centre de service Linä rie local (voir les sections "Garantie et pièces détachées").



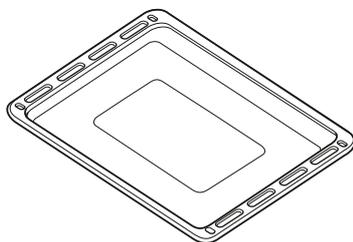
### AVERTISSEMENT

Toute réparation électrique de cet appareil doit être conforme aux lois locales, nationales et fédérales. En cas de doute, veuillez contacter le centre de service avant d'entreprendre l'une des opérations ci-dessus. Débranchez toujours l'appareil de la source d'alimentation avant de l'ouvrir.

## 12. ACCESSOIRES

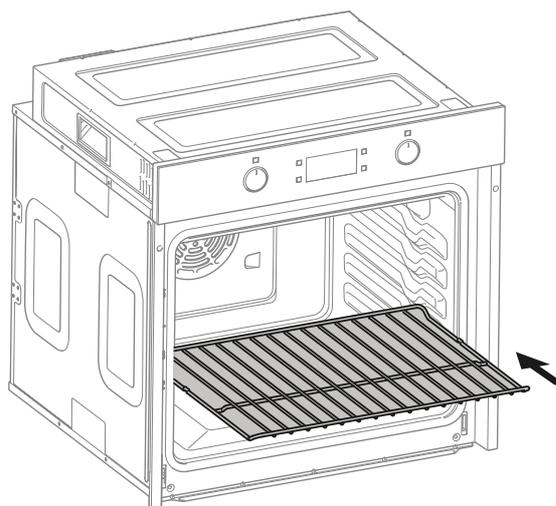
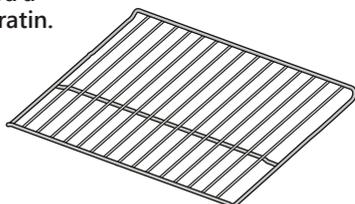
### Plaque de cuisson

Pour les gâteaux moelleux, les pâtisseries, repas surgelés et grandes quantités rôtis. Il peut également être utilisé pour attraper la graisse qui dégouline lorsque vous grillez directement sur la grille.



### Grille en fil de fer

Utilisé pour rôtir et placer les aliments à cuire, à rôtir ou à cuits dans des plats à gratin.



Placer la grille dans le four comme indiqué.

Poussez-le horizontalement jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

## 13. CONSEILS ENVIRONNEMENTAUX

Respectez toutes les consignes de sécurité et d'avertissement pendant l'utilisation (voir la section "Consignes générales de sécurité").

### 13.1 Considérations relatives à la mise au rebut

Les emballages de transport et de protection ont été sélectionnés dans des matériaux dont l'élimination est respectueuse de l'environnement et qui peuvent normalement être recyclés.

Le recyclage des emballages permet de réduire l'utilisation de matières premières dans le processus de fabrication et de réduire la quantité de déchets dans les décharges. Veillez à ce que les emballages en plastique, les sacs, etc. soient éliminés en toute sécurité et tenus hors de portée des bébés et des jeunes enfants. Risque de suffocation.



### 13.2 Mise au rebut de votre ancien appareil

Les appareils électriques portant ce label ne doivent pas être jetés dans les ordures ménagères à la fin de leur durée de vie.

Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux précieux. Ils contiennent également des matériaux, des composants et des composants spécifiques, essentiels à leur bon fonctionnement et à leur sécurité. Ils peuvent être dangereux pour la santé humaine et pour l'environnement s'ils sont jetés avec les ordures ménagères ou s'ils ne sont pas manipulés correctement. Ne jetez donc pas votre ancien appareil avec vos déchets ménagers.

Veillez vous débarrasser de ces matériaux en contactant les autorités locales et en demandant la méthode d'élimination correcte.

Assurez-vous que votre ancien appareil ne présente aucun risque pour les enfants lorsqu'il est stocké avant d'être mis au rebut.

En éliminant ce produit conformément à la réglementation, vous protégez l'environnement et la santé de votre entourage des conséquences négatives.



## 14. GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Respectez toutes les consignes de sécurité et d'avertissement pendant l'utilisation (voir la section "Consignes générales de sécurité").

En cas de panne à laquelle vous ne pouvez pas remédier vous-même, veuillez contacter Linärie.

### 14.1 Garantie

La garantie du fabricant pour cet appareil est de 2 ans.

### 14.2 Service après-vente

Les coordonnées de Linärie sont indiquées au début et à la fin de ces instructions.

Lorsque vous contactez Linärie, veuillez indiquer le modèle et le numéro de série de votre appareil. Ceux-ci se trouvent sur la plaque signalétique, après avoir retiré le filtre à graisse.

### Enregistrer le modèle et le numéro de série

Modèle: .....

Numéro de série: .....

Enregistrer votre produit sur [www.linarie.fr](http://www.linarie.fr)

### 14.3 Remplacement des pièces détachées

Des composants incorrects peuvent entraîner des blessures ou endommager l'appareil. N'utilisez que des pièces de rechange d'origine Linärie.

Les modifications, ajouts ou altérations de l'appareil peuvent entraîner des risques pour la sécurité. L'utilisation de pièces détachées ou d'accessoires d'autres fabricants entraîne l'annulation de la garantie, et Linärie ne peut être tenu pour responsable.

Veillez aller sur [www.linarie.fr](http://www.linarie.fr) pour plus d'informations.

## Informations relatives four electric encastre

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle	LABO71MPX	-	-
Type de four	Four électrique encastrable	-	
Masse de l'appareil	M	33,6	kg
Nombre de cavités	-	1	-
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)	électricité	-	-
Volume par cavité	V	70	l
Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)	EC <sub>cavitéélectrique</sub>	0,80	kWh/cycle
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale)	EC <sub>cavitéélectrique</sub>	1,01	kWh/cycle
Indice d'efficacité énergétique par cavité	EEL <sub>cavité</sub>	95,2	-
Classe d'efficacité énergétique	-	A	-
Pause/Arrêt	Mode veille	0,51	W

1kWh/cycle= 3.6Mj/cycle

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

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

## VOUS VOULEZ EN SAVOIR PLUS ?

Pour plus d'information sur les appareils Linärie ou pour obtenir les dimensions détaillées ainsi que les informations d'installation, contactez par téléphone ou email notre équipe de service clientèle ou bien consultez notre site web :

France  
contact@linarie.fr  
www.linarie.fr

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

Suivez nous sur  
@Linarie.Appliances



Instructions d'utilisation et d'installation:

Original

√ Traduction

Mart Online Services Pty Ltd.  
ACN 657 824 050

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

La distribution et la duplication de ce document, ainsi que l'utilisation et la divulgation de son contenu sont interdites, sauf autorisation expresse.

Ces instructions d'utilisation et d'installation ont été rédigées avec le plus grand soin. Il n'est cependant pas exclu que des modifications techniques ultérieures n'aient pas encore été intégrées ou que le contenu n'ait pas encore été adapté. Nous vous prions de bien vouloir nous en excuser. Une version actualisée peut être demandée à notre équipe. Sous réserve de fautes d'impression et d'erreurs.

© Linärie

Tous droits réservés.