

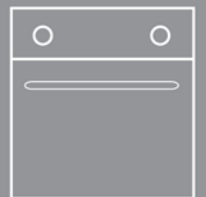
FOTILE

USER'S HANDBOOK

Please read this instruction manual carefully before using

BUILT-IN OVEN

KSS7002A
KSG7003A



CONTENTS

Warning and Safety Instructions	2
Caring for the Environment	5
Guide to the Appliance	5
Packing List	5
Parts Name	6
Technical Data	7
Features	7
Cleaning and Heating up for the First Time	7
Controls	8
Function set up - KSS7002A	8
Function set up - KSG7003A	12
Temperature Set up	13
Oven Interior Light	13
Child Lock	14
Clock/Timer	14
Programming Cooking Durations	17
Oven Functions	19
Oven Functions	19
Cooking Suggestions	20
Cleaning and Care	21
Problem Solving Guide	24
Installing the Oven	24
Electrical Connection	24
Installing the Oven	25

Warning and Safety Instructions

This appliance conforms to current safety requirements. Inappropriate use can, however, lead to personal injury and damage to property. To avoid the risk of accidents and damage to the appliance, please read these instructions carefully before using it for the first time. They contain important notes on installation, safety, use and maintenance. Keep these instructions in a safe place and ensure that new users are familiar with the content. Pass them on to any future owner.

■ Correct application

1. The appliance is intended for domestic use to cook food, and in particular to bake, roast, grill, defrost and dry fruit. Any other usage is at the owner's risk and could be dangerous. The manufacturer cannot be held liable for damage resulting from incorrect or improper use or operation.
2. This oven 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 its use by a person responsible for their safety.
3. **WARNING-** Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.

■ Safety with children

1. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
2. Older children may only use the oven when its operation has been clearly explained to them and they are able to use it safely, recognizing the dangers of misuse.
3. Great care should be taken to ensure that children do not touch the appliance when it is being used. Children's skin is far more sensitive to high temperature than that of adults. External parts of the oven such as the door glass, and the vent will become quite hot.
4. During use, the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

■ Technical safety

1. Installation, maintenance and repairs may only be carried out by a suitably qualified and competent person in accordance with current national and local safety regulations. Repairs and other work by unqualified persons could be dangerous. The manufacturer cannot be held liable for unauthorized work.
2. Before installation, check the appliance for visible signs of damage. Under no circumstances should you use a damaged appliance. A damaged appliance could be dangerous.
3. The electrical safety of this appliance can only be guaranteed when continuity is complete between it and an effective earthing system. 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. The manufacturer cannot be held liable for the consequences of an inadequate earthing system (e.g. electric shock).
4. Before connecting the oven to the mains supply, make sure the rating on the data plate corresponds to the voltage and frequency of the on-site supply. Consult a competent person if in doubt.
5. **WARNING:** Accessible parts may become hot during use, young children should be kept away.
6. Do not connect the appliance to the mains electricity supply by a multi-socket unit or an extension lead. These do not guarantee the required safety of the appliance (e.g. danger of overheating).

7. For safety reasons, this appliance may only be used when it has been built in.
8. Never open the housing of the appliance. Tampering with electrical connections or components and mechanical parts is highly dangerous to the user and can cause operational faults.
9. While the appliance is under guarantee, repairs should only be undertaken by a service technician authorized by the manufacturer. Otherwise the guarantee will be invalidated.
10. During installation, maintenance and repair work, the appliance must be switched off.
11. Faulty components must only be replaced by genuine FOTILE original spare parts. The manufacturer can only guarantee the safety of the appliance when FOTILE replacement parts are used.
12. If the supply cord is damaged, it must be replaced by a FOTILE approved service technician to avoid a hazard.
13. In countries where there are areas which may be subject to infestation by cockroaches or other vermin, pay particular attention to keeping the appliance 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 guarantee.
14. Warning: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

■ Correct use

Caution: Danger of burning. High temperature are produced by the oven.

1. Use oven gloves etc. when placing food in the oven, turning or removing it and when adjusting oven shelves etc. in a hot oven. Be very careful that you do not burn yourself on the top heating / grill element.
2. Never leave the appliance unattended when you cooking with oil or fats, as these are a fire hazard if allowed to overheat.
3. Do not use the oven to finish drying flowers or herbs. Fire hazard!
4. If using alcohol in your recipes, high temperature can cause the alcohol to vaporize and even to ignite on the hot heating elements. Alcohol should be burnt off before the dish is placed in the oven to avoid this danger.
5. Cover any food which is left in the oven to be kept hot. Any moisture in the food could lead to corrosion damage in the oven. This also prevents the food from drying out.
6. If you wish to complete a cooking process using the residual heat in the oven, leave the function selector at the position set and turn the temperature selector to the lowest setting. Do not switch the appliance off until the food has been removed. Increased moisture in the oven could cause condensation to form, which could lead to corrosion in the oven compartment and damage to the control panel, worktop and surrounding kitchen furniture.
7. Never line the floor of the oven with aluminium foil. This would cause concentrations of heat which could cause damage to the floor of the oven. For this reason do not place a dish, tin, or baking tray directly on the oven floor.
8. Never add water to food on a hot baking tray or directly onto food in a hot oven. The steam created could cause serious burns or scalding and the sudden change in temperature can damage the enamel.
9. Always ensure that food is suitably cooked or reheated. Some foods may contain micro-organisms which are only destroyed by thorough cooking at temperature over 70 °C for a minimum of 10 minutes. Therefore when cooking or reheating foods, e.g. poultry, it is particularly important that food is fully cooked through. If in doubt select a longer cooking or reheating time. It is important that the heat is allowed to spread evenly throughout the food being cooked. This can be achieved by stirring and/or turning the food during cooking.

10. If using plastic containers for cooking, they must be declared by the manufacturer as being suitable for use in an oven. Other types of plastic containers melt at high temperatures, and could damage the oven.
11. Do not heat up unopened tins or jars of food in the oven. Pressure can build up and they may explode, resulting in injury or damage.
12. Do not push pots and pans around on the oven floor, as this could damage the surface.
13. Do not lean or sit on an open oven door, or place heavy items on it. The oven door can support a maximum load of 15 kg. Make sure that nothing gets trapped between the door and the oven compartment. This could damage the oven.
14. Do not use the appliance to heat up the room. Due to the high temperature radiated, objects left near the oven could catch fire.
15. Please make sure the door is closed when the oven is heating.
16. Proper Installation - Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
17. Never Use Your Appliance for Warming or Heating the Room.
18. Do Not Leave Children Alone - Children should not be left alone or unattended in area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
19. Wear Proper Apparel - Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.
20. User Servicing - Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
21. Storage in or on Appliance - Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
22. Do Not Use Water on Grease Fires - Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
23. Use Only Dry Potholders - Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
24. Use Care When Opening Door - Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
25. Do Not Heat Unopened Food Containers - Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
26. Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
27. Placement of Oven Racks - Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
28. DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN - Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns - among these surfaces are (identification of surfaces - for example, oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors).
29. This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer, and birth defects or other reproductive harm. For more information, please go to: www.P65Warnings.ca.gov

■ Accessories

Only use genuine FOTILE spare parts and accessories with this appliance. If spare parts or accessories from other manufacturers are used, this will invalidate the guarantee, and FOTILE cannot accept liability. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by non-compliance with these Warning and Safety instructions.

Caring for the Environment

■ Disposal of the packing material

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

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!

Rather than just throwing these materials away, please ensure they are offered for recycling.

■ Disposal of your old appliance

Electrical and electronic appliances often contain materials which, if handled or disposed of incorrectly, could be potentially hazardous to human health and to the environment. They are, however, essential for the correct functioning of your appliance. Please do not therefore dispose of it with your household waste.

Please dispose of it at your local community waste collection / recycling centre or contact your dealer for advice. Ensure that it presents no danger to children while being stored for disposal. It should be unplugged or disconnected from the mains electricity supply by a competent person.

Guide to the Appliance

■ Packing list

1. Take the packing material out of oven, and examine carefully whether the oven is intact.
 - a. Is the oven impacted or pressed by heavy object?
 - b. Is the oven door flat and switch unhindered?
 - c. Is there any scarcity or shatter in accordance with packing list?
 - d. Is the power cord damaged or loose?

If you find any one of the above happens, please contact FOTILE authorized service people.

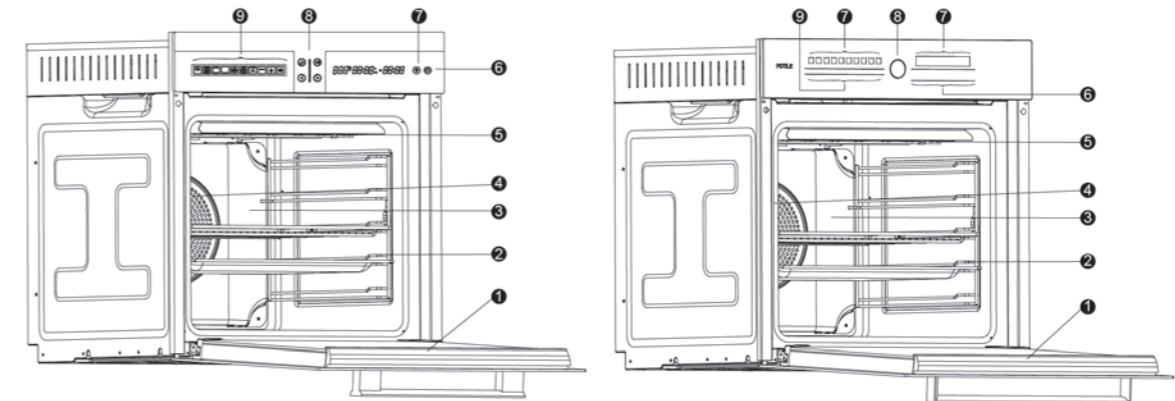
2. Packing list

The following accessories are supplied with this oven.

Item	Quantity	Picture
Electrical built-in oven	1 Pcs	
Handbook	1 Pcs	
Tray	1 Pcs	

Item	Quantity	Picture
Grill/Tray clip	1 Pcs	
Grill grid	1 Pcs	
Woodscrew & Shim (for installation)	4 Pcs	

■ Parts name



KSS7002A

KSG7003A

KSS7002A		KSG7003A	
1. Door	6. Power	1. Door	6. Touch keys for: Clock/Timer, Child lock, Minus, OK, Alarm, Light, Plus
2. The right support	7. Lamp key	2. The right support	7. Touch keys for: Return, Confirmation/Pause, Reduce, Increase
3. Air inlet back panel of fan	8. Touch keys for: Return, Confirmation/Pause, Reduce, Increase	3. Air inlet back panel of fan	8. Power
4. The left support	9. Cooking duration has been set. The oven is working, The started time has been set	4. The left support	9. Function touch keys
5. Top heat / grill element(inside)		5. Top heat / grill element(inside)	



Please refer to the different description according to the actual oven you purchased.

■ Technical data

Model	KSS7002A	KSG7003A
Rating	240V 60Hz	240V 60Hz
Rated Power	3800W	3800W
Product Size(W x H x D)	23 7/16" x 23 7/16" x 21 3/4" (595X595X552mm)	23 7/16" x 23 7/16" x 21 3/4" (595X595X552mm)
Oven Capacity	2.47cu.ft.	2.47cu.ft.
Net Weight	88.2 lbs	88.2 lbs

■ Features

Oven controls

The oven controls are used for selecting the various cooking programmes for baking, roasting and grilling.

Appliances with a clock-timer also feature the following:

- Clock display
- Minute minder
- Timer to automatically switch cooking programmes off, or on and off.

Cooling fan

A cooling fan will come on automatically when a cooking programme is started. The cooling fan mixes hot air from the oven cavity with cool room air before venting it out through vents located between the appliance door and the control panel. The cooling fan will continue to run for a while after the oven has been switched off to prevent any humidity building up in the oven, on the control panel or on the oven housing unit. When the temperature in the oven has fallen sufficiently, the cooling fan will switch off automatically.


■ Cleaning and heating up for the first time

New ovens have a slight smell on first use and this will dissipate the smells before you use it to cook any food.

Before use, please

- remove any stickers from the floor of the oven, baking trays, rack etc.
- take all accessories out of the oven and wash them.
- wipe the oven out with a damp cloth first. By way any dust or bits of packaging that may have accumulated in the oven cavity during storage and unpacking will be removed.

Then heat the oven up once with nothing in it.

- Turn the function to .
- Use the temperature touch keys to set the highest temperature.
- Heat the empty oven up at least an hour. Please ensure that the kitchen is well ventilated during this operation. Close the doors to other rooms to prevent the smell spreading throughout the house.
- On models with a clock/timer, you can set this procedure to finish automatically, see the appropriate section.

Please wait until the oven has cooled down to room temperature. Then wipe out the oven cavity with a solution of hot water and a mild detergent and dry it thoroughly with a clean cloth. Leave the oven door open until the oven interior is completely dry.



Controls

■ Function set up - KSS7002A





1) Power on:

Press the “” touch key for 0.5 second; the power is on.


2) Oven setting:

- After the power is on, all the left area cursors of cooking mode are bright; enter into the cooking setting mode; at this time, the "Return" key “” and "Confirm" key “” are invalid.



- Press direction key “” or “” and the corresponding function cursor lights. The function of Return key “” and "Confirm" key “” resume.



- Press the "Confirm" key “”, the selected mode cursor highlights and the other mode cursors go out.



- After mode selection is completed, temperature (default display is “ 160°C ”) lights. Then enter into the cooking temperature setting mode.



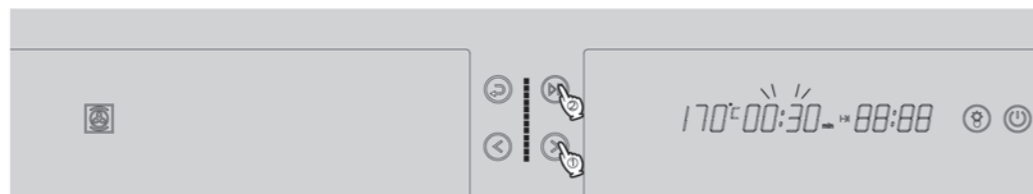
- Press direction key “<” or “>” to set the temperature (1°C one jump, Press it long, and the number will jump fast 5°C one jump). After the temperature is appropriate, press “▶||”; (for example, we need to set the temperature at 170°C)



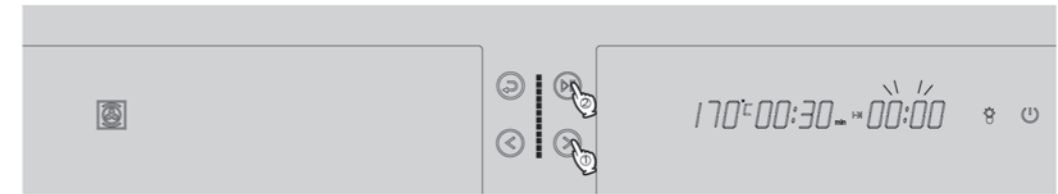
- After the temperature setting is completed, the cooking time (default display is 00:25) lights; the direction key “<” or “>” lights, entering into the cooking time setting mode. Press the direction key “<” or “>” to set hour and minute (one minute one jump) and the corresponding unit "h" and "min" light. Press it long, and the number will jump fast until the time is appropriate; then press "Confirm" key “▶||” for confirmation, and the "h" and "min" will not light since then;



- Press direction key “<” or “>” to set the time (one minute one jump, press it long, and the number will jump fast). After the time is appropriate, press “▶||”; (for example, we need to set the time at 30 minutes)



- After cooking time setting is completed, the appointment time lights (default display is 00:00). If there is need to make an appointment, then enter into appointment time setting mode. Press direction key “<” or “>” to set the time. Press it long, and the number will jump fast. When the time is appropriate, press “▶||” to confirm. Then enter appointment time state and the time is started time. If there is no need to make an appointment, then press “▶||” twice to enter into the cooking state directly after the cooking time is set. The direction key is invalid when the oven is working;

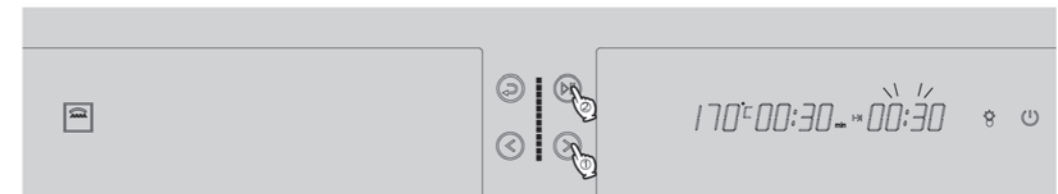


- * No appointment state: the light-emitting bar displays red and the working time is counted down. When it reaches the set working temperature, the light-emitting bar displays orange, and there will be a prompt tone (0.5 second);



- * Appointment time state: the light-emitting bar displays no color, and the appointment time is counted down. The direction key is invalid when the oven is working. When it reaches the appointment time, there is prompt tone (0.5 second). Then enter into working state (the same as no appointment state);

- * For example: we need to set the appointment time for 30 minutes.



- The end of baking:
- * When it reaches the cooking time, there is prompt tone (5 seconds of multiple short sounds), and the light-emitting bar does not display color;

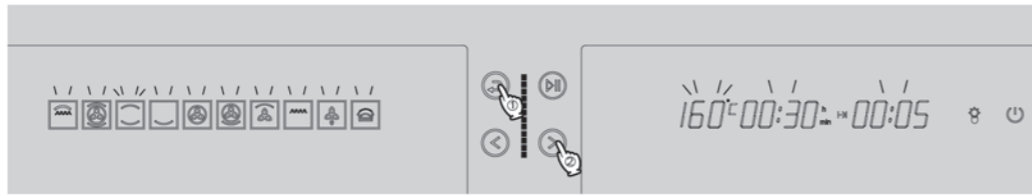


- If you want to suspend the cooking, press “▶||” in the central area. If you want it to start working again, press “▶||” to make it continue to work.



3) Return function:

When all parameters are set and it starts to work officially, press return key “↵” in the central area to modify the parameters. After pressing return key “↵”, the first step in the default will be going back to the left mode area for modification. At this time, the cursor of the setting mode begins to be highlight and flashing. Then, press direction key “<” or “>” key to select. After that, press the confirm key “▶” in the central area and it will automatically jump to modify temperature, time and appointment time on the right. At this time, all steps of modification, selection and confirmation are the same as those said above.



4) Lamp function:

During the cooking process, touch “💡” in the right area, the cooking lamp will light. Press it again, and it will go out. In the parameter setting, press any key, and all lamps are lit.



5) Conversion of degree Fahrenheit to degree Celsius:

Press “💡” for long time to switch the temperature unit. This setting will be the default in the next working.



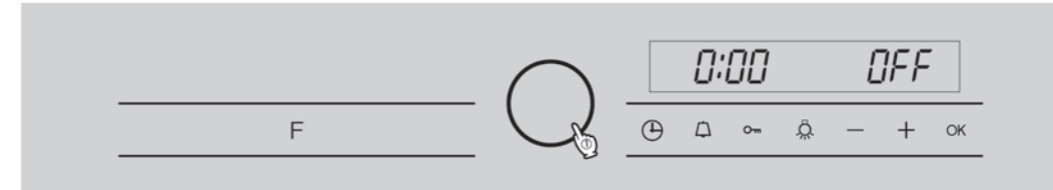
6) Child-Lock function

Press “▶” for 3 seconds to start the Child-Lock function; at this time, all keys are invalid, and the Child-Lock function will not be closed until “▶” key is pressed for 3 seconds again.

■ Function set up - KSG7003A

There are ten heating modes for selection. Every heating mode has its correspondingly default temperature.

1) Touch the “○” key to turn the oven on, and the display will be as following. If there is no any key touched, the screen will go out after two minutes.



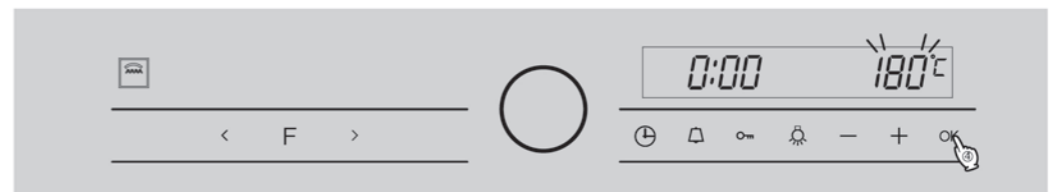
2) Touch the “F” key, and the display will be as following.



3) Then touch the “<” or “>” near the “F” to select the required function whose icon will flash accordingly, and the display will be as following.



4) Slightly touch the “OK” to confirm your request, and the display will be as following.



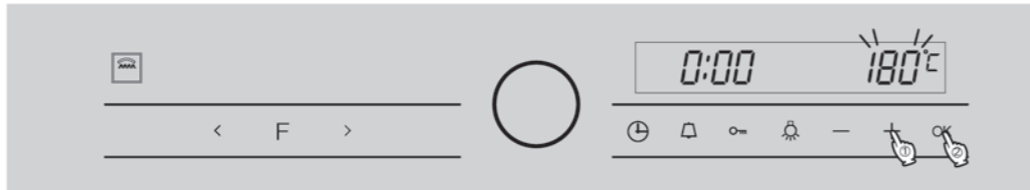
If you want to change your setup, please touch the “F” twice, then repeat step 3)~4).

Temperature set up

Set the required cooking temperature after cooking function is set. Because every cooking mode has its recommended heating temperature.

Please set the function which you want. Refer to "Function set up".

- 1) The temperature icon will flash as soon as the function has been set, please touch the " - " or " + " to select the required temperature (touch it long and the number will jump fast 5 °C one jump). Refer to the following fig.



- 2) Please confirm the required temperature through touching the "OK" key.
- 3) The oven starts heating up as soon as the cooking programmes are set.



1. If you want to change the temperature you set, please touch the " - " or " + " to repeat step 3).
2. Each touch of the " - " or " + " key alters the temperature in one Fahrenheit or Celsius unit increments. Constantly touch one of these keys, it will speed up the process.

Temperature display



The oven starts heating up as soon as the cooking programmes are set, and the display will show the oven inner cavity temperature. There is a temperature process bar beside the temperature icon, which reflects the difference between the actual temperature of cavity and the temperature you set.

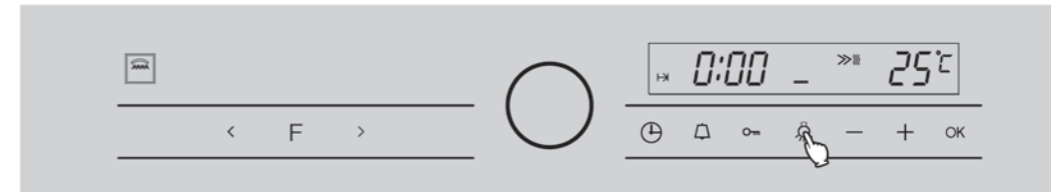
Simultaneously touch " - " and " + ", which can change the temperature unit between Fahrenheit and Celsius.

During the heating, touch " - " or " + " can view the set temperature.

When the set temperature is reached, a sound like "D" is heard.

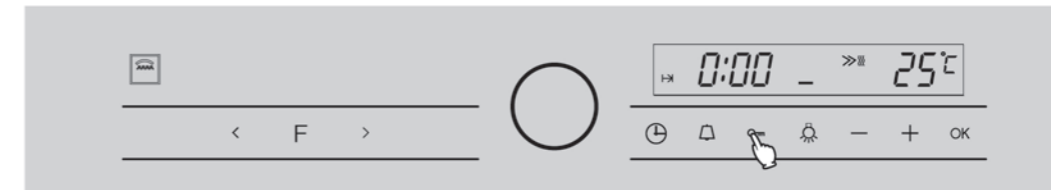
Oven interior light

"ⓘ" can switching on the oven light independently. Slightly touch the Key "ⓘ", the light in the oven will be switched on. Touch it again, the light will be switched off. This can be useful when cleaning the oven.



Child Lock

Set the child lock: touch the Key "ⓘ", and the icon "ⓘ" appears, then any key will be invalid besides the power key. Release the child lock: touch the Key "ⓘ" for three seconds, the icon "ⓘ" will disappear.



Clock/Timer

The clock/timer can:

- show the time of day,
- be used as a minute minder,
- switch the oven off, or on and off automatically.

Controls

The clock/timer is operated by using the "⌚", "🔔", " - ", " + ", and "OK" keys together with the display.

Keys	Function
⌚	-To select the "Cooking duration" function -To select the "Time of day" function -To select the starting time of the cooking programme
🔔	-To select the "Minute minder" function
OK	- Confirmation
-	-To decrease the time or temperature
+	-To increase the time

Display icon	Meaning
🔔	Alarm has been set .
⌚	Cooking duration has been set
🔊	The oven is working
⌚	The started time has been set

Operation

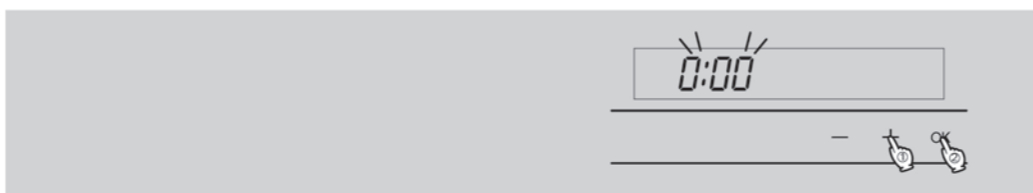
When you select a function, and the icon displaying hour will flash to remind the user to input time. You can only enter a time/duration while the icon is flashing (6 seconds approx.). If you fail to make an entry during these 6 seconds you will have to call up the icon in the display again.

Each touch of the “-” or “+” key alters the time in one minute or one hour increments. Constantly touch one of these keys, it will speed up the process.

Touching the “OK” key to save your setting.

When the display screen is displaying for more than two minutes without cooking, the display will be off automatically, turn into energy-saving mode.

To set the time of date for the first time



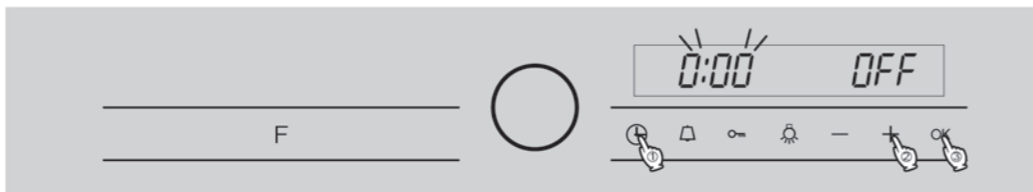
After connecting the appliance to the mains electricity supply, the machine will utter a sound like “ D ”. The display window flashes “0:00” for six times, reminding the user to input the present time. Please enter the time by touching “-” or “+” key immediately, then touch “OK” to confirm your setting.

e . g . eight o'clock, then the display will be the following:



If the user does not input the time in six seconds, the window will display 0:00 and the clock begins automatically timing.

Changing the time of date



1. Touch the Key “⌚”, and the icon displaying hour will flash to remind the user to input time.
2. Touch the Keys “-” or “+” to set the hour. Touch the Key “⌚”, then the minute will flash. If you don't set the hour, Please wait for 6 seconds till the digital screen automatically changes to the minute setting. Touch the Keys “-” or “+” to set the minute.

3. Touch the Key “OK” or “⌚” to confirm the time, or wait for 6 seconds till the time is automatically confirmed, and then the icon will stop flashing.

The clock has a 24 hours display.

The timer counts down in minutes.

If there has been a power cut off, the time of day has to be re-entered.



The time of day can not be adjusted during cooking or in the preset roast state.

Using the minute minder

The minute minder can be used to time any activity in the kitchen, e.g. boiling eggs.

You can set the minute minder at the same time as another timed programme, e.g. as a reminder to baste your roast or add seasoning etc.

A minute minder time can be entered between 1 minute and 23 hours 59 minutes.

To set the minute minder



- Touch the Key “⌚”, the “hour” icon displaying and flash. After setting the hour, touch the “⌚” Key then minute will flash. Enter the time required for the minute minder whilst the bell symbol “🔔” is flashing. The method is the same as setting the time of date such as the above.

After the setting, the display will revert to showing current clock. The “🔔” icon continues to be visible as a reminder that the minute minder is working.

- When current clock is on display, the user can touch the Key “⌚” to view the remaining time through the display. Six seconds later the display will revert to display current clock. The minute minder time set can be changed as long as the “min” icon is flashing.
- Cancel the minute minder: Whilst “min” icon is flashing in the display use the “-” or “+” keys to set the minute minder time to “0:00”. The minute minder time is deleted and the time of day reappears in the display .
- At the end of the time set for the minute minder – the oven will sound for approx. 10 times. Then display will show current clock.



The minute minder can be used independently, that is, its work will not influence other functions. The alarm will not stop work when the oven is turned off. When oven is turned off and the it reaches the alarm time, there is prompt tone and the screen will show current time. After two minutes, the screen will go out.

■ Programming cooking durations

Oven will start cooking as long as the heating mode and temperature are set. the cooking duration is a maximum of 10 hours.

On oven with a clock/timer you can also programme cooking durations so that the oven switches off, or on and off automatically.

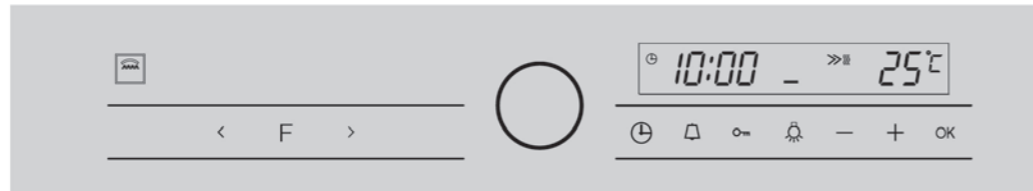
When baking, the oven should not be set to work for a long time. Otherwise batter or dough will dry out, and raising agents will lose their effectiveness.

Timed roast:

Place the food in the oven.

Set the required function and set the temperature.

- Touch the Key “⌚”, the icon displaying hour and the icons “⌚” will flash to remind the user to entry cooking duration. The user can touch the Keys “-” and “+” to adjust the hour. Six seconds later the display will automatically switched to the “minute” setting or switched to the “ minute ” setting by touched the key “⌚” and the icons “⌚” will flash. Please adjust the min by touch “-” or “+”.



- Touch the “OK”, then the oven will start a timed roasting, the display will show current clock as well as the icons “⌚” and “>>”.
- After the setting
Touch the icon “⌚”, and the remaining time will appear in the display. And 6 seconds later, it will come back to the former state. You can adjust the duration when flashing. and the operation will be as the same as setting.
If you want to stop timed roast, please touch “F” or “○”.
- When the cooking ends, the heating is stopped too. The appliance will beep 10 times in order to notify the user. Then it will show current clock.



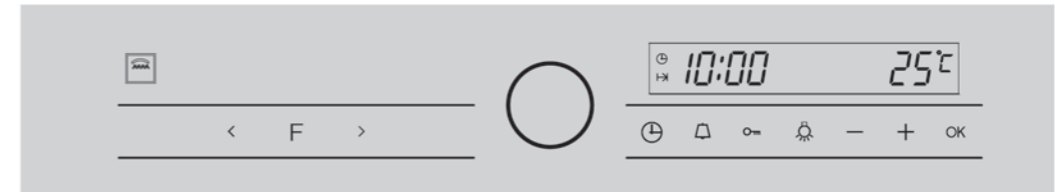
The longest cooking duration is ten hours. When the time duration for roasting is between 0 and 6, the icon “⌚” will appear. When it starts a timed roasting, touch the key “⌚” one time to modify cooking duration.

Preset roast:

Place the food in the oven.

Select the required function and set the temperature.

- Touch the Key “⌚” once to input time duration for roasting. It is the same as setting timed roasting.
- Touch the key “⌚” again, the preset started time and the icon “⌚” will flash. Touch the key “+” to set the started time. The key “-” can't be touched at this moment (the started time must be more than the clock time). Then touch the key “OK” to confirm. Before reaching the started time, the screen shows the clock time and when reaching the started time, the screen shows the duration time and starts count down. If you don't touch the key “OK” to confirm, the icon “⌚” will flash to remind and temperature will be shown.



- After the setting
Touch “⌚” twice, it will show the ending time. and six seconds later, it will come back to the former state.
You can adjust the time when flashing, and the operation will be the same as setting.
Touch “⌚” once, it will show the heating duration that you set. and six seconds later, it will come back to the former state.
You can adjust the time when flashing, and the operation will be as the same as setting.
If you want to stop Preset roast, please touch “F” or “○”.
- When the roasting is finished, the appliance will beep 10 times in order to notify the user. Then it will display current clock.














The duration from time-setting point to finish time point is at most 23 hours and 59 minutes.











Oven Functions

■ Oven functions

Your oven has ten function modes to choose.

Clockwise sequence	Icon	Desirable cooking function	Remarks
1		Top heating, applicable for making golden surface of the foods that are cooked by other appliances. For example, plate-filled broad noodles, potatoes, cheese and varied sausage foods.	The cooking result is similar to the heating elements on the top will be working. Set directly to the highest temperature for food needing high surface temperature. Put the grill on "3" and "4". Put the food in the middle of the grills.
2		Quickly roast foods on several grills at the same time. Applicable for large-volume meat. Remain the original flavor. Like a rotisserie, applicable for large-volume food.	The cooking result is similar to the back heating elements start working with the upper and lower heating pipes and the fans; two grill racks at most can be used at the same time.
3		Preheat the oven to required temperature, applicable for cooking large-volume food (e.g. cakes). Place the food in the middle of the oven.	The cooking result is similar to the upper and lower elements are working simultaneously. Use one grill rack, otherwise, the heat may not be evenly distributed.
4		Applicable for crispy cakes and pizzas, as well as preserving heat.	The cooking result is similar to the lower heating element working. Set temperature at 40°C to preserve heat for cooked foods, ferment dough and brew wines.
5		Applicable for various foods and frozen foods in particular. Remain the original flavor. Long cooking time but more delicious taste.	The cooking result is similar to the back heating element and fan working together. When the temperature is set at 40°C it can be used to defrost meat even in winter.
6		Applicable for cooking foods like pizza, cheese biscuit, and fruit pies that should not be overcooked.	The cooking result is similar to the back heating element and lower heating element will be turned on and off together.
7		Applicable for making crispy foods.	The cooking result is similar to the upper element is working with fan.
8		Applicable for small food like steak to save energy.	The cooking result is similar to the upper also middle element.
9		Defrost	
10		fermentation	Put the kneaded clough into a container and cover with a plastic wrap, Then put the container on the baking tray which is placed in the second lager, Add a bowl of water of 200ml and select the mode "  ", It will work after setting time.

■ Cooking Suggestions

Number	Icon	Food	Weight(Kg.)	Suggested temperature/°C	Cooking time (minutes)	Location of grills
1		Cookies	0.25	140-160	20-30	2
		Chiffon cake	0.5	150-160	30-50	2
		Bread	0.5	160-220	15-40	2 or 3
		Tart&Pie	0.5	170-190	20-60	2
		Puff	0.5	190-210	25-45	3
2		Cupcake	0.5	160-180	20-35	2
		Toast	0.5-1	150-170	35-55	2
		Sponge cake	0.5	150-160	30-50	2
		Lamb baby back ribs	1-1.5	190-210	20-30	3
		Muffin	0.5	180-190	15-25	3
3		Pizza	0.5	190-210	10-30	2
		Egg tart	0.5	180-200	15-30	2
4		Sliced meat	0.5	180-200	10-25	3
		Vegetable skewer	0.5	160-180	15-25	3
		Kebab(a little)	0.5	190-210	10-25	3
5		Chicken wing	0.5	160-180	15-30	2
		Drumstick	0.5	160-180	20-30	3
		Fish	0.5	180-200	20-30	2
6		Kebab	0.5	190-210	10-25	3
		Sausage	0.5	150-170	15-25	3
7		Bread fermentation	0.5-1	35-45	40minutes-4hours	2
8		Beef jerky	0.5	70-100	90-150	2 or 3
		Dried shrimps	0.5	70-100	90-150	2 or 3
		Preserved fruit	0.5	70-100	90-150	2 or 3
9		Applicable for coloring, reheating, decoct for toast, pizza and pancake.				
10		Meat		35-60	20-40	2
		Fishsh		35-50	20-40	2

Cleaning and Care



Do not use a steam cleaner to clean the appliance. The steam could reach electrical components and cause a short circuit.

■ Appliance front and control panel

Clean the

- controls,
- door handle,
- trim inside the door,
- seal between the appliance door and the cooking compartment regularly, preferably after each use.

This will help to prevent grease and other deposits adhering to the surfaces and becoming difficult to remove and also in some cases, causing discolouration.

Grease deposits can also cause the seal to become brittle and crack.

1. All surfaces and controls should be cleaned using with warm water and a little washing up liquid applied with a soft sponge or cloth.
2. Wipe the surfaces dry using a soft cloth.

Do not use scouring agents, hard sponges, brushes or sharp metal tools to clean glass as these can scratch the surface.

To prevent the risk of scratches and damage to the surface structure of glass, stainless steel and aluminium fronted appliances, pay particular attention to the following cleaning instructions.

■ Glass fronted appliances

The appliance front and controls are susceptible to scratches and abrasion.

Avoid:

- abrasive cleaning agents, e.g. powder cleaners and cream cleaners;
- abrasive sponges, e.g. pot scourers or sponges which have been previously used with abrasive cleaning agents;
- sharp metal tools;
- oven sprays.

■ Stainless steel fronted appliances

The appliance front and controls are susceptible to scratches and abrasion.

Stainless steel surfaces can be cleaned using a cloth or with a proprietary non-abrasive cleaning agent designed specifically for use on stainless steel. N.B. Do not use stainless steel cleaning agents on the controls.

Avoid:

- cleaning agents containing soda, acids or chlorides;
- abrasive cleaning agents, e.g. powder cleaners and cream cleaners;
- abrasive sponges, e.g. pot scourers or sponges which have been previously used with abrasive cleaning agents.

■ Accessories

Always remove all accessories, trays and racks which are not being used when using the oven to get the best results and to keep cleaning of the trays to a minimum.

■ Normal soiling

Clean as soon as possible after each use with a dishcloth, soft sponge (such as the Vileda sponge supplied with ovens in the UK) or a soft nylon brush, and a solution of hot water and a little washing-up liquid. The longer soiling is left the harder it may become to remove.

■ Stubborn soiling

Stubborn soiling e.g. from roasting may need to be soaked first with a damp sponge to loosen it and if necessary a non-abrasive stainless steel spiral pad or a scraper suitable for glass surfaces can be used to remove it.

After cleaning rinse thoroughly with clean water. The water must run off the surface easily. Any residual cleaning agents will hinder this effect.



- 1) Soiling such as spilt juices and cake mixtures are best removed whilst the oven or tray is still warm. Exercise caution, make sure the oven is not hot -danger of burning! Spilt fruit juices may cause lasting discolouration of the surfaces and roasting can cause matt areas to appear. Clean these following the instructions given above and do not try and use force to remove them! This discolouration is permanent but will not affect the efficiency of the enamel.
- 2) When baking items with a high salt content (e.g. continental pretzels) place them on baking parchment in the baking tray or grill pan. Sodium deposits can cause lasting discolouration to porcelain enamel surfaces

■ Oven interior

Allow the oven to cool down before cleaning.

Danger of burning!

The oven interior (including the left / right support) and the inside of the door should be cleaned after each use. If this is not done subsequently soiling from baking and roasting will become worse and make cleaning harder. In extreme cases soiling will be impossible to remove or even cause damage to the surface material.

Do not use harsh abrasive cleaner or sharp metal scarapers to clean the oven doorglass/the glass of hinged lids of the hobs(as appropriate)/the ceramic surface, since they can scratch the surface, which may result shattering of the glass.

There is a rubber sealing-ring around the door of the oven, which should be checked frequently and cleaned when necessary, however, abrasive detergent should not be used.

If it is damaged, please contact local after-sales service center.

The oven should not be used before the sealing ring is replaced.

To make cleaning easier you can

- remove the oven door,
- dismantle the oven door,

Instructions for doing so are given further in this chapter.

■ To remove the oven door



The oven door is heavy. It should be gripped firmly at the sides when being removed or refitted. The oven door is connected to the oven by hinges.

Before removing the door, the locking clamps on both hinges have to be released.

- Open the door fully.(fig.1)
- Release the locking clamps on the hinges turn them upwards as far as they will go until they are at an angle. (fig.2)
- Lift the door upwards as far as it will go. Hold the door securely at both sides and lift upwards the hinges.(fig. 3)



- 1) To avoid the risk of the accident, injury, please DO NOT try to take the door out when it is in the horizontal position
- 2) To avoid the risk of accident, please DO NOT lift the door up by the handle.
- 3) Make sure that you lift the door up equally on both sides.

■ Refit the door

- Hold the door securely at both sides and carefully fit it back onto the hinges. Make sure that there is no space between the door and hinges. (fig. 4)
- Open the door fully.
- Flip both locking clamps back up as far as they will go into a horizontal position. (fig. 5)



To avoid the risk of hinges losing, accident, damage, please make sure that the locking clamps lock tightly when the door is refitted after cleaning.

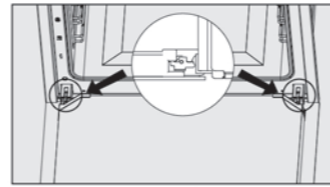


fig.1

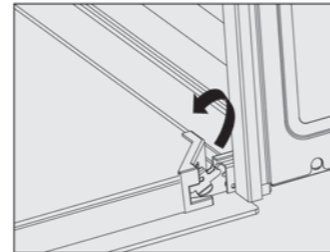


fig.2

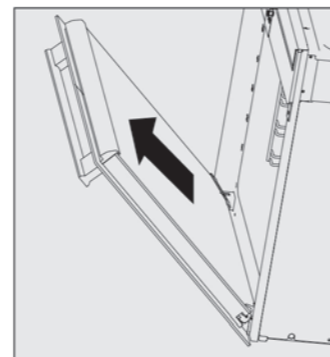


fig.3

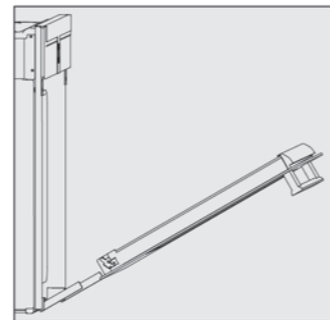


fig.4

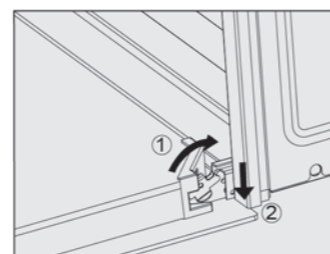


fig.5

Problem Solving Guide

In strict accordance with current national and local safety regulations, maintenance and repairs may only be carried out by a suitably qualified and competent person. Repairs by the other persons could be dangerous.

With the aid of the following guide, minor problems can be easily corrected. If this can not be solved, please switch off the power supply and contact our customer service center.

Problem	Possible cause and remedy
The oven does not heat up.	<ul style="list-style-type: none"> - Check that the function and the temperature have been set at the function and temperature required. - Check whether the mains fuse has tripped. If it has, contact a qualified electrician or the FOTILE Customer Service Centre.
A noise can be heard after a cooking process.	<p>This is not a fault .</p> <p>The cooling fan continues to run for a while after the oven has been switched off to prevent any humidity building up in the oven, on the control panel or on the oven housing unit. When the temperature has fallen sufficiently, the fan switches off automatically.</p> <p>The temperature will fall faster with the oven door open.</p>
Foods are not cooked properly after following the times given in the chart	<ul style="list-style-type: none"> - Check that the correct temperature has been set. - Check that rack/tray position is correct or the shelf is level.
Browning is uneven.	<p>There will always be a slight unevenness. If browning is very uneven, please check:</p> <ul style="list-style-type: none"> - whether the temperature was set too high, - whether the correct shelf level was used
<p>“⊕” is flashing</p> <p>“⊖” is flashing</p>	It may be the reason that you forgot touching “ok” key

In the event of any faults which you cannot remedy yourself, or if the appliance is under guarantee, please contact

- Your FOTILE Local Dealer

When contacting the Customer Service Centre, please quote the model and serial number of your appliance. These are shown on the data plate, visible at the top of the oven.

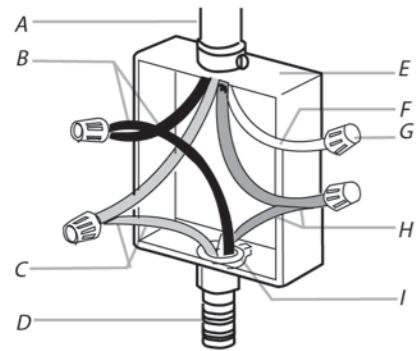
Installing the Oven

■ Electrical connection

The installer must check that

- 1.The voltage and cycles of the mains supply correspond to that indicated in the rating plate of the appliance.
- 2.The electrical installation can stand the maximum power indicated in the rating plate of the appliances.
- 3.The electrical connection has adequate earthing in accordance with regulations in force.

4. Turn off power when clean the oven, exchange bulb or in emergency.
5. Air Switch connecting 25A electric current.
6. After making the electrical connection, verify the correct working of all the electrical parts of the oven.
7. The manufacture is not liable for any direct or indirect damage caused by faulty installation operations are carried out by unqualified personnel or not complying with the local and general regulation in force.
8. The wiring diagram is as follows:



- | | |
|--------------------------------------|--|
| A. Cable from home power supply | E. Junction box |
| B. Black wires | F. White wires |
| C. Red wires | G. UL listed wire connectors |
| D. 3-wire flexible conduit from oven | H. Green (or bare) ground wires |
| | I. UL listed or CSA approved conduit connector |

- a. Connect the 2 black wires (B) together using a UL listed wire connector.
- b. Connect the 2 red wires (C) together using a UL listed wire connector.
- c. Connect the green (or bare) ground wire (H) from the oven cable to the green (or bare) ground wire (in the junction box) using a UL listed wire connector.
- d. Install junction box cover.

■ Installing the oven

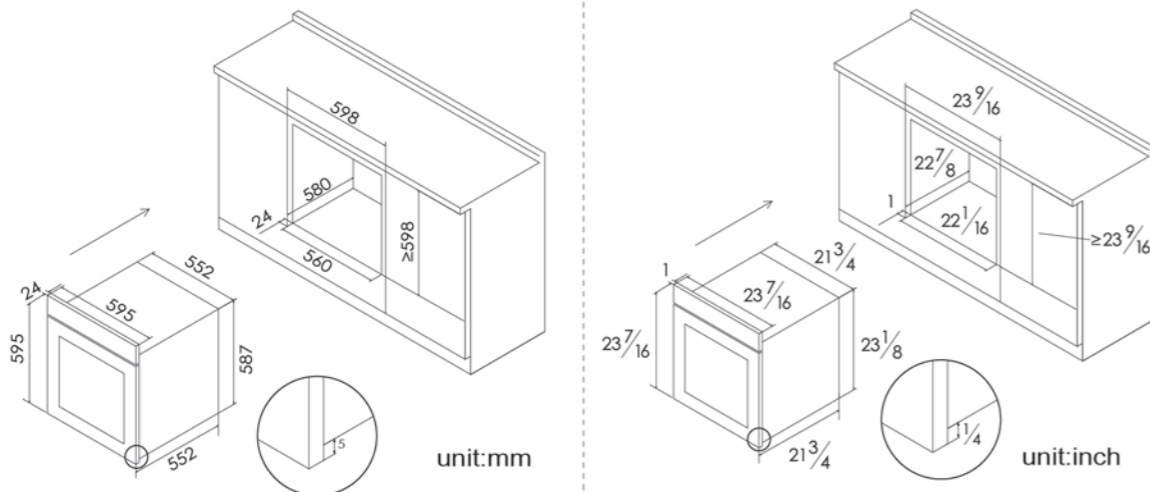
The oven must be built in before it can be used. Otherwise it poses an electric shock hazard.



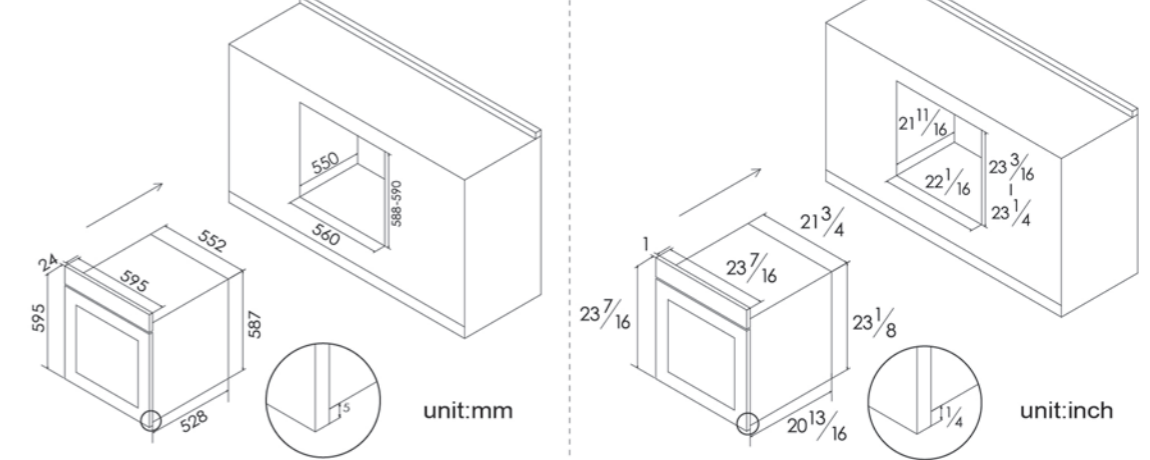
Do not fit insulation material inside housing unit. This would hinder the intake of air to the appliance.

Before installing the oven, please pull out the plug.

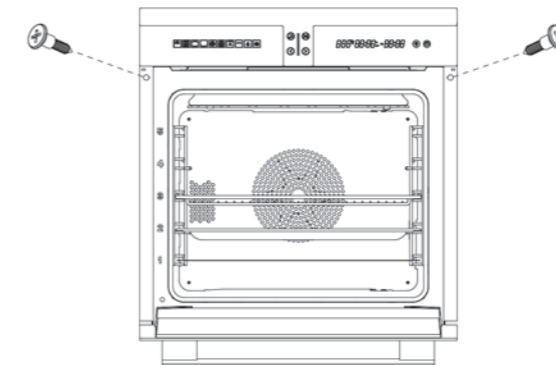
Flush installation



Standard installation



Open the oven door and using two screws secure it to the side walls of the housing unit through the holes in the oven trim.



- 1) To protect the surface coating the rubber rings should be put when fasten the screws.
- 2) Install the oven firmly and upright on level places that are convenient for operation and maintenance.
- 3) The oven and power cord should not be installed on humid places or places easily affected by rain.
- 4) Lift the oven from the hand held hole or from the bottom during the transition and installation. Never draw the door or the handle to move the oven.
- 5) The oven can be built into a cupboard, whose base plate should undertake at least 60kg.
- 6) The materials of the cupboard should resist above 120°C temperature.
- 7) Leave at least 45mm-long space at the rear of the cupboard for the sake of ventilation.

FOTILE 方太

使用说明书

请妥善保管，以备参阅

使用产品前请仔细阅读
本说明书

电 烤 箱

KSS7002A
KSG7003A

目 录

警告和安全须知	2
关爱环境	4
应用指南	4
包装清单	4
部件名称	5
技术资料	5
特性	5
首次使用的清洁和加热	6
控制	6
功能设置 - KSS7002A	6
功能设置 - KSG7003A	10
温度设置	11
烤箱内灯	11
童锁	12
时钟/定时器	12
设置烹饪时长	14
烤箱功能	16
烤箱功能	16
烹饪建议	17
保养清洁	18
问题解决指南	20
安装烤箱	20

警告和安全须知

本电器符合当前的安全要求。然而，不恰当的使用会导致人身伤害和财产损失。为了避免事故风险和对本电器造成损坏，在首次使用之前，请仔细阅读该须知。该须知已包含了安装、安全、使用和维护方面的重要说明。请妥善保存该安全须知，并确保新用户熟悉此项内容。并且请确保将此须知随产品共同交付后期使用者。

■ 正确应用

1. 本电器适用于家庭的食物烹饪，特别是烘焙、烘烤、烤肉、解冻和干燥水果。任何其它用途所产生的风险应由拥有者承担，并且可能存在危险。针对由于不正确或不恰当的使用或操作而导致的损坏，制造商不承担任何责任。
2. 本烤箱不得由有生理、感知或心理能力方面存在缺陷或缺乏经验和知识的人员（包括儿童）进行操作，除非他们在操作时得到了负责他们的安全人员的监督或指导。
3. 警告-可触及零件在使用过程中可能会发热，为了避免烧伤儿童应当远离。

■ 儿童安全

1. 应监督好儿童，确保其不会将本电器当玩具玩耍。
2. 对于年龄较大的儿童，他们只有在下列条件下才可以使用本烤箱：已向他们清楚明白地解释了本电器的操作，他们能够安全地使用本电器，并且他们已认识到不恰当使用的危险。
3. 在使用本电器的过程中，应非常谨慎地确保儿童不会接触到本电器。因为相比于成人，儿童的皮肤对高温则更为敏感。烤箱的外部部件（比如玻璃门）和通风孔在工作期间将会变得非常热。
4. 在使用过程中，烤箱会发热。应当注意避免接触烤箱内的加热元件。

■ 技术安全

根据现行的国家和地方安全法规，本电器的安装、维护和修复只能由具备适当资格和能力的人员来进行。由不具备资格的人员进行修复和其它工作可能存在危险。对于未经授权的工作，制造商不承担任何责任。

1. 在安装之前，应检查电器是否存在可见的损坏迹象。在任何情况下均不得使用已受损的电器。受损的电器可能存在危险。
2. 只有本电器和有效的接地系统之间存在完整的连续性，本电器的电气安全才可以得到保证。最为重要的是存在这一基本安全要求，并且其得到了定期的测试。如有任何疑问，应请具备资格的电工对家居布线系统进行检查。针对由于不恰当的接地系统而导致的后果（比如电击），制造商不承担任何责任。
3. 在将本电器连接到主电源之前，请确保参数标牌上的额定值符合现场电源的电压和频率。如有任何疑问，请咨询具备资格的人员。
4. 不得通过一个多插座单元或一根延长线将本电器连接到主电源上。这些无法保证本电器的安全要求（比如过热危险）。
5. 由于安全原因，本电器只有在完成安装之后才可以进行使用。
6. 绝对不要打开本电器的外壳。篡改电气连接或组件及机械部件对于用户而言是高度危险的事情，可导致操作故障。
7. 当本电器仍在保修期时，只有经制造商授权的服务技术人员才可对其进行修复。否则，保修将无效。
8. 在安装、维护和修复工作进行期间，本电器必须关闭。
9. 故障组件必须由正版方太（FOTILE）原装备件进行更换。只有使用了方太（FOTILE）的替换部件，制造商才可以保证本电器的安全。
10. 如电源线受到损坏，其必须由方太（FOTILE）核准的服务技术人员进行更换，以避免危险。
11. 在可能遭受蟑螂或其它害虫侵扰的一些国家的某些地区，应特别注意随时保持本电器及其周围处于清洁状态。由蟑螂或其它害虫所造成的任何损坏都将不涵盖在保修范围内。
12. 警告：在更换灯泡之前，请确保本电器已关闭，以避免可能发生的电击。

正确使用

注意事项：烧伤危险。本烤箱会产生高温。

1. 当将食物放入烤箱并对其进行翻转或移除时，以及在热烤箱内调整烤箱架或进行其它操作时，请务必使用烤箱手套等。应当格外小心，以避免自己被顶部加热/烧烤元件所烧伤。
2. 当烹饪的食物含有食用油或油脂时，绝对不得让本烤箱处于无人照看的状态，因为这些物质过热时会有火灾危险。
3. 不得使用本烤箱用于鲜花或药草的干燥处理。火灾危险！
4. 若食谱中使用了酒精，高温会导致酒精蒸发，甚至点燃加热元件。在将菜肴放入烤箱之前，必须先将酒精蒸发掉，以避免这一危险。
5. 放在烤箱内进行保温的食物必须盖好。食物中的任何水分均可能导致烤箱内发生腐蚀损坏。这也是为了防止食物变干。
6. 如您打算使用烤箱的余温来完成一个烹饪过程，则应将功能选择器留在之前所设定的位置上，并将温度选择器调到最低设置。在将食物移除之前，不要关闭本电器。烤箱中水分的增加可能会导致凝结水的形成，凝结水可能会导致炉室发生腐蚀，并且损坏控制面板、操作台和周围的厨房家具。
7. 绝对不要在烤箱的底部铺上铝箔。这样会导致热量集中，从而导致烤箱底部发生损坏。由于这一原因，不得直接将餐盘、锡盘或烤盘放在烤箱的底部。
8. 绝对不要向热烘烤盘上的食物加水或直接向热烤箱内的食物加水。产生的蒸汽可能会引起严重的烧伤或灼伤，而且突然的温度变化会损坏搪瓷。
9. 始终确保食物得到了恰当的烹饪或再加热。一些食物可能包含至少在70°C以上烹饪10分钟才可被完全杀死的微生物。因此，当烹饪或再加热食物时，比如家禽，将食物完全煮熟透尤其重要。如存在疑问，则选择更长的烹饪或再加热时间。重要的是，热量应均匀地传递到正在烹饪的整个食物。这可以通过在烹饪的过程中对食物进行搅拌和/或翻转来实现。
10. 如使用塑料容器进行烹饪，则它们必须是已由制造商声明适用于烤箱的类型。其它类型的塑料容器在高温环境中会熔化，而且可能会损坏烤箱。
11. 不要在烤箱中加热未打开的罐头盒或食物罐头。压力会积聚，并且可能会发生爆炸，从而导致伤害或损坏。
12. 不要在烤箱底板上前后推拉锅碗瓢盆，因为这样可能会损坏表面。
13. 不要靠在或坐在开启的烤箱门上，或在其上面放置重物。烤箱门最多可承受15kg的负重。确保没有东西卡在门和烤箱室之间。这样可能会损坏烤箱。
14. 不要使用本电器来加热房间。由于高温辐射，放置在烤箱附近的物体可能会着火。
15. 当烤箱在加热时，请确保门已关闭。
16. 正确安装——确保该装置是由专业的技术人员安装。
17. 禁止使用该装置给房间进行保温或加热。
18. 禁止将儿童单独留置——禁止将儿童单独留在或将其在无人看管时留在装置运作的场所中。禁止儿童坐或站立在该装备的任意部件上。
19. 穿着恰当的服装——在使用装置时禁止穿着宽松或披风类的服装
20. 用户服务——除手册或应用指南特别推荐外，不要维修或更换装置的任何部件。所有其他服务应咨询专业技术人员。
21. 在装置中或上面储存——易燃材料禁止存放在烤箱里或靠近烤箱表面。
22. 禁止用水来浇灭油火——应隔绝空气闷熄火或使用干粉或泡沫式灭火器。
23. 只能使用干的隔热垫——湿的隔热垫接触热的表面可能会导致蒸汽灼伤。不要让隔热垫接触加热部件。不要使用毛巾或其他大布料。
24. 开门时要谨慎——在移动或替换食物前，要先让热气或蒸汽出来。
25. 禁止加热未拆封包装的食物——增加的压力可能会致使包装爆炸，引起伤亡。
26. 保持烤箱通风管道的通畅。

27. 炉架的放置——当烤箱冷却后，将炉架放到指定的位置。如果当烤箱热的时候，必须移动炉架，注意不要让隔热垫接触烤箱中任何热的零件。
28. “禁止触摸加热部件或烤箱的内表面——虽然加热件或烤箱内表面颜色已恢复为黑色，但是加热部件可能还会很热。烤箱的内表面的温度足以引起烫伤。在使用过程中或使用后，禁止触摸或使用布和其他隔热材料触摸加热部件和烤箱的内表面，直到烤箱充分冷却后再操作。装置的其他部件也可能引起烫伤——这些表面是（可识别的表面——例如，烤箱通风口或靠近烤箱通风口的表面，烤箱门和烤箱门上的窗口）

配件

请只在本电器上使用原装方太（FOTILE）备件及配件。如使用了来自其它制造商的备件或配件，这样会使保修失效，而且方太（FOTILE）也不会承担责任。针对由不符合这些警告和安全须知的操作而导致的损坏，制造商均不承担责任。

关爱环境

包装材料的处理

运输和保护包装已选用了环保且可正常回收的材料。

请确保所有塑料包装和袋子等均已获得了安全的处理，并避免婴儿及幼童接触。窒息危险！

请确保这些材料可获得回收，而不仅仅是将它们丢弃。

旧电器的处理

电气和电子设备中通常包含未经恰当处理或处置的话可能会给人类健康及环境带来潜在性危害的材料。然而，它们对于电器的正常运行也是必不可少的。因此，请不要随家庭垃圾处理电器。

请在当地社区的垃圾收集/回收中心将其处理，或联系经销商进行咨询。当存放起来进行处置时，应确保其不会对儿童造成危害。应将其电源插头拔掉，或由符合资格的人员将其与主电源断开。

应用指南

包装清单




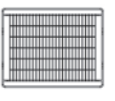
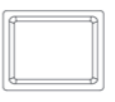

1. 从包装材料中取出烤箱，并仔细检查烤箱是否完好无损。

- a. 烤箱是否受到重物的撞击或挤压？
- b. 烤箱门是否平整且开关顺畅？
- c. 根据包装清单，是否存在任何漏件或缺件？
- d. 电源线是否受损或松脱？

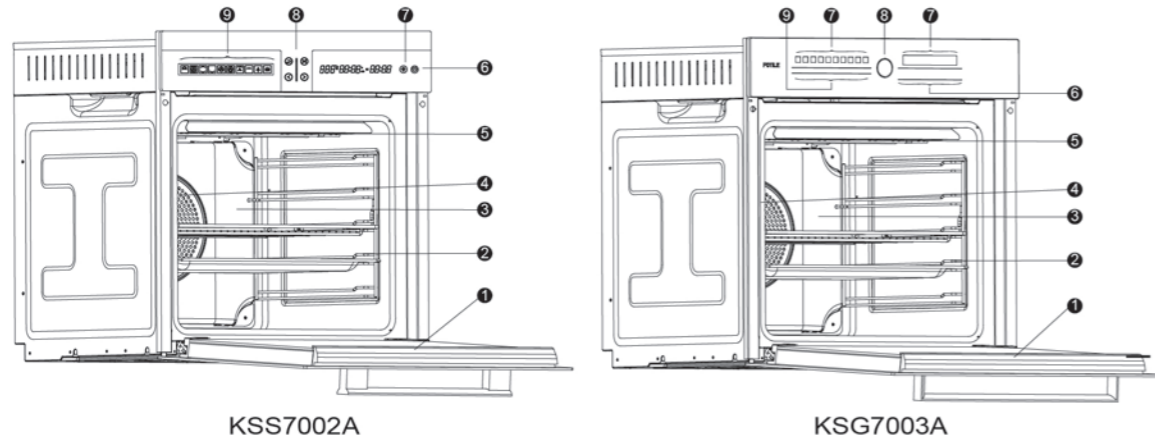
如您发现以上任何一种情况，请联系方太（FOTILE）的授权服务人员。

2. 包装清单

本烤箱提供下列配件：

物件	数量	图片	物件	数量	图片
嵌入式电烤箱	1件		烤具夹子	1件	
手册	1本		烤网	1件	
烤盘	1个		木螺钉&垫片 (用于安装)	4件	

■ 部件名称



KSS7002A

KSG7003A

KSS7002A		KSG7003A	
1.门	6. 电源	1.门	6. 触键: ⊕ 定时器/时钟, 童锁, - 减, ok 确认, 🔔 闹铃, ☹️ 照明, + 加.
2.右支架	7.灯键	2.右支架	7.触键: ↶ 返回, ▶ 确认/暂停, < 减少, > 增加.
3. 风机进风口背板	8.触键: ↶ 返回, ▶ 确认/暂停, < 减少, > 增加.	3. 风机进风口背板	8. 电源
4.左支架	9. ⊕ 设置的烹饪时间, >> 烤箱开始工作, ⏸ 设置的开始时间.	4.左支架	9. 功能触键
5. 顶部加热组件/烧烤元件 (内部)		5. 顶部加热组件/烧烤元件 (内部)	



请根据您所购烤箱的具体型号参照匹配的描述。

■ 技术资料

型号	KSS7002A	KSG7003A
额定电压	240V 60Hz	240V 60Hz
额定功率	3800W	3800W
产品尺寸 (长X高X深)	23 7/16" x 23 7/16" x 21 3/4" (595X595X552mm)	23 7/16" x 23 7/16" x 21 3/4" (595X595X552mm)
烤箱容量	2.47cu.ft.	2.47cu.ft.
净重	88.2 lbs	88.2 lbs

■ 特性

烤箱控制

烤箱控制用于选择烘烤、焙烧和烧烤的各种烹饪程序：
配备时钟/定时器的烤箱还具有下列特性：

- 时钟显示
- 分钟记录
- 自动关闭或开启并关闭烹饪程序的定时器
- 冷却风扇

当烹饪程序开始时，冷却风扇会自动开启。当冷却风扇将来自炉腔的热空气通过位于电器门和控制面板之间的通风口排出时，会先将其与室内冷空气进行混合。烤箱关闭之后，冷却风扇会继续工作一段时间，以防止湿气积聚在烤箱内、控制面板上或烤箱的外壳上。当烤箱内的温度已获得充分的下降时，冷却风扇将自动关闭。

■ 首次使用的清洁和加热

新烤箱在首次使用时会有轻微的气味，而本节将说明在您用其烹饪任何食物之前如何将气味消散掉。在使用之前，请执行下列操作：

- 去除烤箱底板、烘烤盘和支架等位置的所有贴纸。
- 从烤箱中取出所有的配件并将它们清洗干净。
- 先用湿布将烤箱擦拭一遍。通过这种方式，可以去除掉在储存和开箱过程中可能已积聚在炉腔的灰尘或包装碎片。然后不加任何东西地将烤箱加热一遍。
- 将功能调到 ☹️。
- 使用温度触键将温度调到最高。
- 至少让空烤箱加热一小时。在进行此操作期间，请确保厨房的通风良好。关闭通往其它房间的门，以防止气味弥漫至整个房间。
- 在时钟/定时器模式时，您可将该程序设定为自动完成，请参照相关小节。请务必等待，直至烤箱冷却至室温。然后使用热水和温和洗涤剂的溶液来擦拭炉腔，并使用干净的布将其彻底擦干。让烤箱门敞开着，直至烤箱内部已彻底干燥。

控制

■ 功能设置 - KSS7002A

1) 启动:

按住红色触键“⏻”0.5秒钟，此时电源接通。

2) 烤箱设置:

- 启动之后，开关控制区域会亮起，而左边的烘烤模式区域图标会显示半亮。然后进入烘烤设置模式。



- 按方向键“<”或“>”来进行选择，相应的功能会显示高亮。返回键“↶”和确认键“▶”复位。



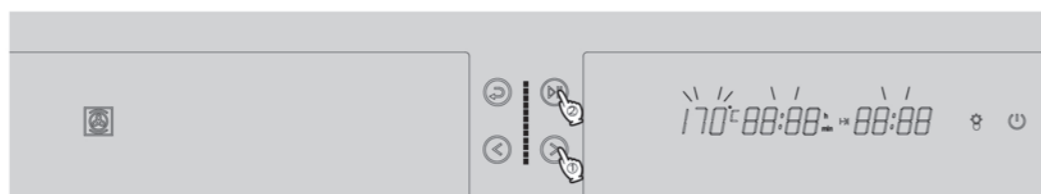
- 按“▶▶”，选定的模式将完全亮起，其它模式的图标将熄灭。



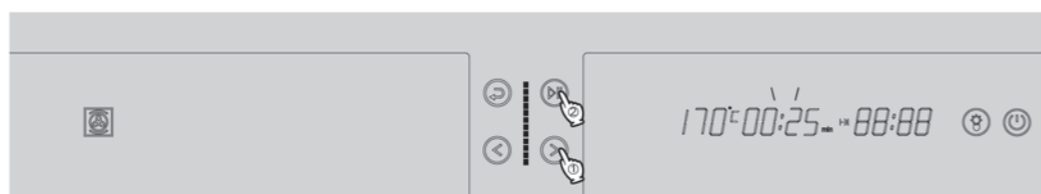
- 模式的选择完成之后，右边的区域将显示半亮。温度（默认显示为“160°C”）将亮起。然后进入烘烤温度设置模式。



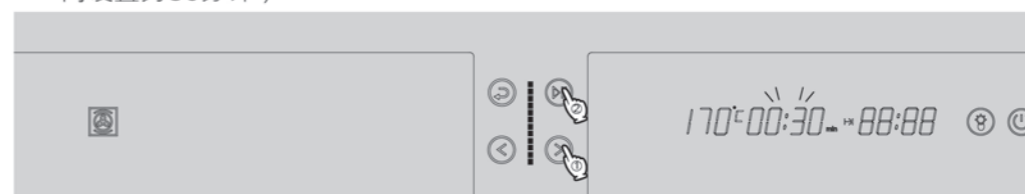
- 按方向键“◀”或“▶”来设置温度（1°C为1次跳跃，长按方向键，然后数字快读5°C一次跳跃）。当设置到恰当的温度之后，按“▶▶”；（例如，我们需要将温度设置为170°C）



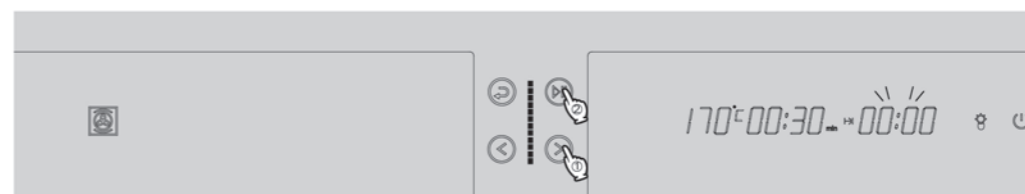
- 温度的设置完成之后，烹饪时间（默认显示为00:25）会亮起，然后进入烘烤时间设置模式。



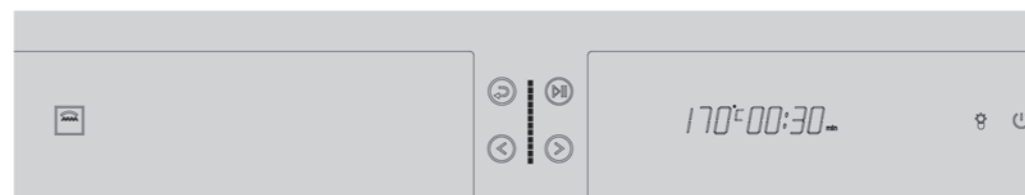
- 按方向键“◀”或“▶”来设置时间（一分钟为一次跳跃，长按方向键，然后数字就会快速地跳跃）。当设置到恰当的时间之后，按“▶▶”；（例如，我们需要将时间设置为30分钟）



- 烘烤时间设置完成之后，预约时间会亮起（默认显示为00:00）。如需要预约，则进入预约时间设置模式。按方向键“◀”或“▶”来设置时间。长按方向键，然后数字就会快速地跳跃。当设置到恰当的时间之后，按“▶▶”进行确认。进入预约模式，此预约的时间为烤箱开始工作的时间。如不需要预约，则在设置烹饪时间之后按2下“▶▶”直接进入烘烤状态。

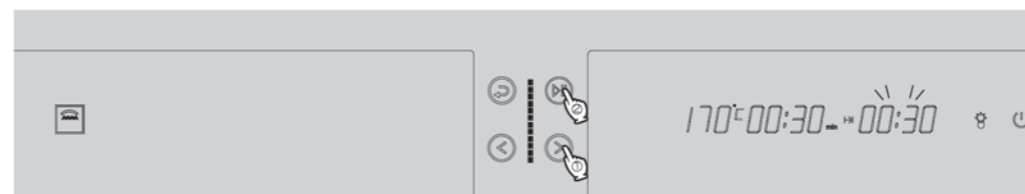


- * 无预约状态：发光条显示红色，当其到达设定的工作温度之后，工作时间开始倒数，发光条会显示橙色，而且有0.5秒的提示音；



- * 预约时间状态：发光条不显示颜色，预约时间倒计时。预约时间到，进入工作状态（同无预约状态）。

- * 例如，我们需要设置30分钟的预约时间。



● 烘烤结束时:

* 当烘烤时间结束时, 会有一个提示音 (5秒多次) 来提醒您烘烤已经完成。

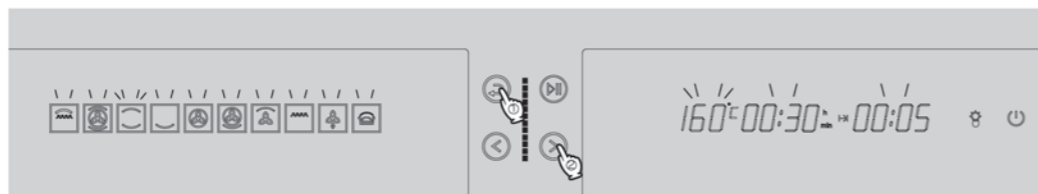


● 如您想暂停烘烤, 则按中心区域的“▶||”。如您想重新开始工作, 则按“▶||”让其继续工作。



● 返回功能

当所有的参数已完成设置并且其正式开始工作时, 可按中心区域的“↶”来修改参数。按“↶”之后, 其将首先默认返回左边进行参数修改的模式区域。此时, 设置模式的光标开始高亮并闪烁。然后按“<”或“>”进行选择。再然后, 按中心区域的“▶||”, 其将自动跳跃到右边的区域, 以修改温度、时间和预约开始时间。此时, 选择和确认方式与上述一样。



● 烘烤灯功能

烘焙过程中, 触摸右侧区域的“💡”, 烘焙灯亮起, 再按一下则灭掉。在设定参数时, 按任意键照明灯都会亮起。



● 将华氏度 (F) 转换为摄氏度 (°C):

长按“🌀”来进行温度单位的切换。该设置在下一个工作中将得到默认。



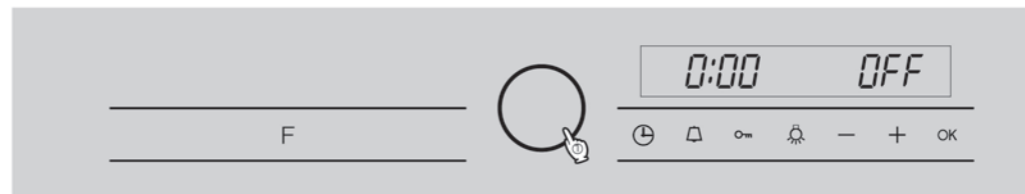
● 童锁功能

按住“▶||”键3秒开启童锁功能, 同时, 所有键失效。再按“▶||”3秒关闭童锁功能

■ 功能设置 - KSG7003A

共有十个加热模式供选择。每个加热模式均有其对应的默认温度。

1) 触摸电源“○”键打开烤箱, 然后画面将显示如下。如不触摸任何键, 则2分钟后显示屏全部熄灭。



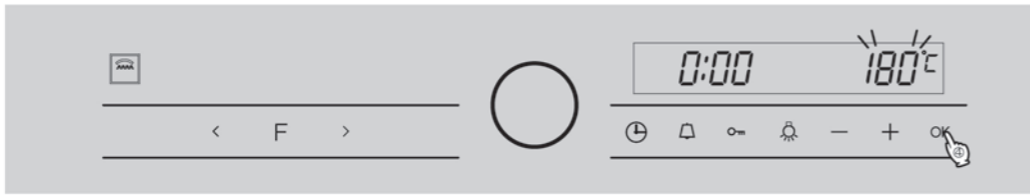
2) 触摸“F”键, 然后画面将显示如下。



3) 然后触摸“F”附近的“<”或“>”来选择所需的功能, 图标会相应地亮起, 然后画面将显示如下。



4) 轻轻地触摸“OK”键来确认您的要求，然后画面将显示如下。

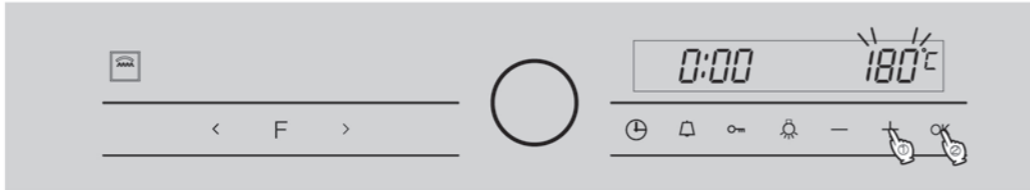


如您想修改设置，请触摸“F”键两次，然后重复步骤3)~4)。

温度设置

烹饪功能设置之后，设置所需的烹饪温度，因为每种烹饪模式都有其推荐的加热温度。请设置您想要的功能。参照“功能设置”。

1) 功能的设置完成之后，温度图标将立即闪烁，请触摸“-”或“+”来选择所需的温度（长按这两个符号5°C一跳）。参照以下画面：



2) 请通过触摸“OK”键来确认所需的温度。

3) 烹饪程序设置完成之后，烤箱立即开始加热。

- 1. 如您想修改设置的温度，请触摸“-”或“+”，并重复步骤3)。
- 2. “-”或“+”键的每次触摸将改变1华氏度(F)或1摄氏度(°C)的增减量。一直触摸这些键的其中一个将加速这一过程。

温度显示

烹饪程序设置完成之后，烤箱将立即开始加热，而且将显示烤箱内腔的温度。温度图标的旁边有一个温度进度条，其显示了腔内的实际温度和您设置的温度之间的差距。

同时触摸“-”和“+”，这样可以在华氏度(F)和摄氏度(°C)之间切换温度单位。

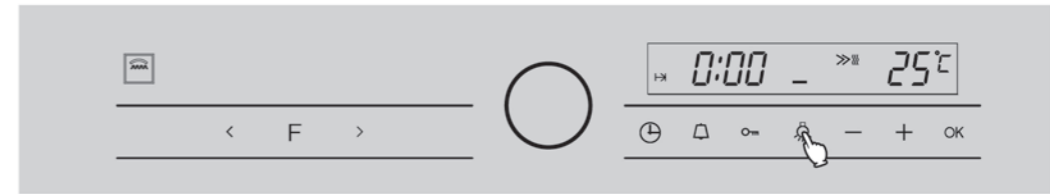
在加热期间，触摸“-”或“+”可看到设置的温度。

当到达设置温度时，可听到类似“滴”的一声。



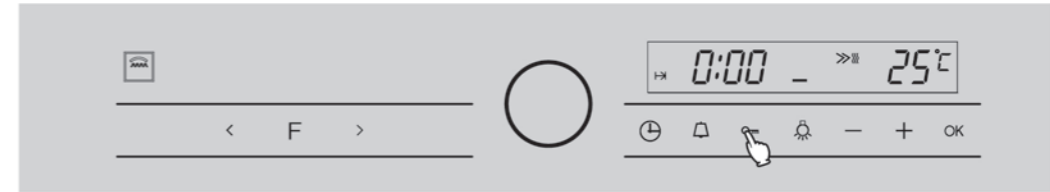
烤箱内灯

“”可独立地打开烤箱灯。轻轻地触摸“”键，烤箱内的灯将打开。再次触摸它，该灯将关闭。在清洁烤箱时，这很有用。



童锁

设置儿童锁：触摸按键“”之后会出现图标“”，除了电源键之外，其他键都处于无效状态。解开儿童锁：触摸按键“”三秒钟，然后图标“”将出现。



时钟/定时器

时钟/定时器可：

- 显示当日时间；
- 用于分钟记录；
- 自动关闭或开启并关闭烤箱。

控制

时钟/定时器通过“”、“”、“-”、“+”和“OK”键连同显示屏来操作。

按键	功能	按键	功能
	- 选择“烹饪时长”	OK	- 用来确认
	- 选择“当日时间”	-	- 减少时间或温度
	- 选择烹饪程序开始时间	+	- 增加时间
	- 选择“分钟记录”		

显示图标	含义	显示图标	含义
	已设置闹铃		烤箱开始工作
	设置的烹饪时间		设置的开始时间

操作

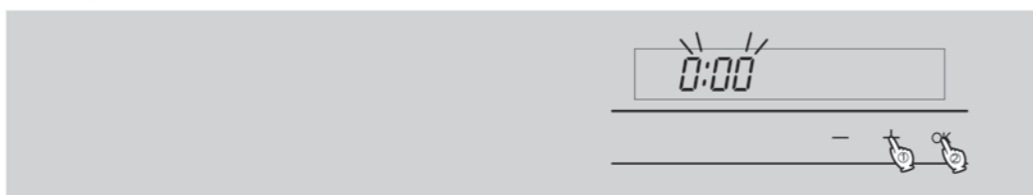
当您选择一种功能时，显示小时的图标会闪烁。当图标在闪烁时（大概6秒），您只能输入一个时间/时长。如您未能在这6秒内完成输入，则您必须再次调用显示屏上的图标。

“-”或“+”键的每次触摸将改变1分钟或1小时的增减量。一直触摸这些键的其中一个将加速这一过程。

触摸“OK”键来保存您的设置。

在未进行烹饪的情况下，如显示屏已显示了超过两分钟，则显示屏会自动关闭，并切换到省电模式。

首次设置日期时间



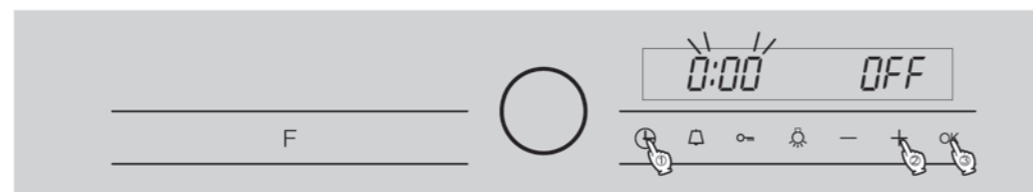
将本电器连接到主电源之后，机械会发出类似“滴”的一声。显示屏会闪烁“0:00”六次，以提醒用户输入当前时间。请立即通过触摸“-”或“+”键来输入时间，然后触摸“OK”键来保存您的设置。

例如，设置八点钟，然后画面显示如下：



如用户未在6秒内输入时间，窗口将显示0:00，然后时钟开始自动定时。

修改日期时间



1. 触摸“⊕”键，显示小时的图标会闪烁，以提醒用户输入时间。
2. 触摸“-”或“+”键来设置小时。设置之后，按时钟键，转为分钟闪烁。如果不输入内容，请等待3秒钟，然后数字显示屏会自动切换到分钟设置。触摸“-”或“+”键来设置分钟。
3. 触摸“OK”键或时钟键来确认时间，或等待6秒钟，直至时间自动确认，然后图标会停止闪烁。

时钟可显示24小时。

定期器可倒数分钟。

如出现了断电情况，当日时间需重新输入。



在烹饪期间或预置烧烤状态下，当日时间不可调整。

使用分钟记录

分钟记录可用于厨房内任何活动的定时，例如煮鸡蛋。

您可以同时为另一个定时程序设置分钟记录，例如作为涂烤油或加调料等的提醒。

分钟记录时间的输入可介于1分钟和23小时59分钟之间。

设置分钟记录



- 触摸“🔔”键，然后会显示“小时”图标。在时钟输入完毕后，按闹铃键转为分钟闪烁，当闹铃符号“🔔”正在闪烁时，输入所需的分钟记录时间。方法与“🔔”日期时间设置一样。
设置完成之后，显示屏会返回到显示当前时间。图标“🔔”继续可见，以作为分钟记录正在工作的一项提醒。
- 当显示当前时间时，用户可触摸“🔔”键并通过显示屏来查看剩余时间。6秒钟之后，显示会返回到当前时间。只要图标“min”正在闪烁，就可以修改分钟记录时间的设置。
- 取消分钟记录：当图标“min”正在显示屏上闪烁，可使用“-”或“+”键将分钟记录时间设置为“0:00”。分钟记录时间删除之后，当日时间会重新出现在显示屏上。
- 分钟记录的时间设置结束之后
- 烤箱将响大概10次。
然后显示屏会显示当前时间。



分钟记录可单独使用，也就是说，它的工作不会影响到其它功能。闹钟不随关机键取消，如果在关机状态下达到闹钟定时时间，蜂鸣器响，同时显示屏显示当前时钟，到达闹钟定时时间2分钟后，显示屏全部熄灭。

设置烹饪时长

加热模式和温度设置完成之后，烤箱将开始烹饪，最大烹饪时长为10小时。

对于配备时钟/定时器的烤箱，您还可设置烹饪时长，以使烤箱可自动地关闭或开启并关闭。当烘烤时，烤箱的工作时间不应设置过长。否则，面糊或面团会变干，而且膨松剂也会失效。

定时烧烤

将食物放置入烤箱。

设置所需的功能和温度。

- 触摸“⊕”键，图标会显示小时，然后图标“🕒”闪烁，以提醒用户输入烹饪时长。用户可触摸“-”或“+”键来调整小时。6秒钟之后，显示屏将自动切换到“分钟”设置或触摸时钟键进行切换，并且图标“🕒”将闪烁。请通过触摸“-”或“+”键来调整分钟。



- 触摸“OK”键，烤箱将开始定时烧烤，显示屏将显示当前时间以及图标“🕒”和“▶▶”。
- 设置完成之后，触摸图标“🕒”，然后剩余时间会出现在显示屏上。6秒钟之后，它将返回到之前的状态。当闪烁时，您可调整时长，而且操作与设置一样。
如您想停止定时烧烤，请触摸“F”或“○”。
- 当烹饪结束时，加热也会停止。本电器将发出10次的哔哔声以提醒用户并显示当前时间。



最长的烹饪时长为10小时。当烧烤的持续时间在0和6之间时，图标“🕒”将出现。在定时烧烤时，触摸时钟键一下能修改定时时间。

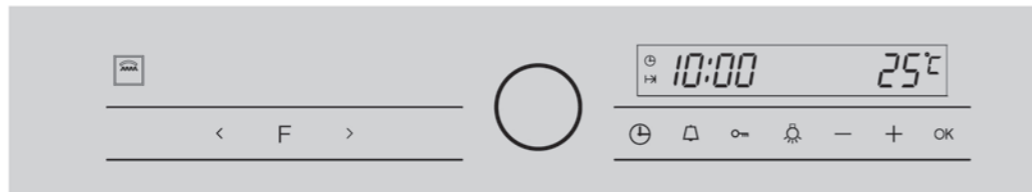
预约烧烤:

将食物放置入烤箱。

设置所需的功能和温度。

- 触摸“🕒”键一次，以输入烧烤时长。它与定时烧烤的设置一样。
- 再次触摸“🕒”键，则预约开始时间和开始图标闪烁。触摸“+”键来设定烘烤的开始时间，此时无法触摸“-”，也就是预约开始时间一定大于显示的时钟时间；触摸“OK”键确认，则开启预约烧烤，在预约时间达到前，烤箱显示屏显示时钟时间。在到达预约时间后，烤箱显示屏显示定时时间，在预热结束后（达到设定时间），开始倒计时。

注：如不触摸“OK”键确认，则预约图标一致闪烁，已提示提醒，设置温度值显示。



- 设置完成之后，触摸“🕒”键两次，它将显示结束时间，而6秒钟之后，它将返回到之前的状态。
当闪烁时，您可调整时间，而且操作与设置一样。
触摸“🕒”键一次，它将显示您设置的加热时长，而6秒钟之后，它将返回到之前的状态。
当闪烁时，您可调整时间，而且操作与设置一样。
如您想停止预置烧烤，请触摸“F”或“○”。
- 当烧烤结束时，本电器将发出10次的哔哔声以提醒用户。随后显示当前时间。



从时间设置点到完成时间点，可设置的最大时长为23小时59分钟。











烤箱功能

■ 烤箱功能

您的烤箱拥有十种功能模式供选择。

顺时针序列	图标	理想的烹饪功能	备注
1		顶部加热，适用于制作使用其它器具烹饪的食物的黄金表面。例如，满盘的面条、马铃薯、芝士及各种香肠食物。	效果类似于使用顶部的加热元件进行烹饪。直接将温度设置到食物表面所需的最高温度。将烧烤架放到“3”及“4”上。将食物放到烧烤架的中间。
2		同时快速地烧烤几个烧烤架上的食物。适用于体积较大的肉类。可保留原有的风味。就像一个电转烤肉架，适用于体积较大的肉类。	效果类似于使用背部加热元件连同上部和下部的加热管和风机进行烹饪；最多可同时使用两个烧烤架。
3		将烤箱预热到所需的温度，适用于烹饪体积较大的食物（比如蛋糕）。将食物放置到烤箱的中间。	效果类似于同时使用上部和下部加热元件进行烹饪。仅可使用一个烧烤架，否则，热量可能不会均匀分配。
4		适用于脆皮蛋糕和比萨饼，以及保存热量。	效果类似于使用下部加热元件进行烹饪。将温度设置到40°C，以保留已煮熟食物、面团发酵和酿造葡萄酒所需的热量。
5		适用于各种食物，尤其是冷冻食物。可保留原有的风味。烹饪时间较长，但更加美味。	效果类似于同时使用背部加热元件和风机进行烹饪。当温度设置为40°C时，它可用于解冻肉类，即使是在冬季。
6		适用于烹饪如比萨饼、奶酪饼干和水果派等应烹调过度的食物。	效果类似于同时使用背部加热元件和下部加热元件进行烹饪。
7		适用于制作香脆食物。	效果类似于使用上部加热元件和风机进行烹饪。
8		适用于小块食物（比如牛排），以节省能源。	效果类似于使用上部和中部加热元件进行烹饪。
9		解冻	
10		发酵	将揉好的面团放入一个容器，并使用保鲜膜盖住。然后将该容器放到位于第二拉格的烘烤盘上。加入200ml的一碗水，并选择“🕒”模式。设置时间之后，它将开始工作。

■ 烹饪建议

序号	模式	典型食物	重量(kg)	温度范围(°C)	时间范围 (预热后)	层数
1		曲奇饼干	0.25	140-160	20-30	2
		戚风蛋糕	0.5	150-160	30-50	2
		面包	0.5	160-220°C	15-40	2 or 3
		塔&派	0.5	170-190°C	20-60	2
		泡芙	0.5	190-210°C	25-45	3
2		纸杯蛋糕	0.5	160-180	20-35	2
		吐司	0.5-1	150-170	35-55	2
		海绵蛋糕	0.5	150-160	30-50	2
		羊肋排	1-1.5	190-210	20-30	3
		松饼	0.5	180-190	15-25	3
3		披萨	0.5	190-210	10-30	2
		蛋挞	0.5	180-200	15-30	2
4		肉片	0.5	180-200	10-25	3
		蔬菜串	0.5	160-180	15-25	3
		肉串(少量)	0.5	190-210	10-25	3
5		鸡翅	0.5	160-180	15-30	2
		鸡腿	0.5	160-180	20-30	3
		烤鱼	0.5	180-200	20-30	2
6		肉串	0.5	190-210	10-25	3
		香肠	0.5	150-170	15-25	3
7		面包发酵	0.5-1	35-45	40分钟-4小时	2
8		牛肉干	0.5	70-100	90-150	2 or 3
		虾干	0.5	70-100	90-150	2 or 3
		果脯	0.5	70-100	90-150	2 or 3
9		适合吐司片、馒头片、披萨、煎饼等底部加热上色，复热，煎烤				
10		肉类		35-60	20-40	2
		鱼类		35-50	20-40	2

保养清洁



不要使用蒸汽清洁器来清洁本电器。蒸汽可到达电气元件，并引起短路。

■ 电器正面和控制面板

清洁

- 控制键； - 门把手； - 门的内饰；
- 定期清洁电器门和烹饪室之间的密封装置，而且每次使用完之后应优先清洁。这样可以防止油脂和其它沉积物粘附在表面，变得难以去除，而且在一些情况下，也会引起变色。油脂沉积物还可使密封装置变脆和破裂。

1. 所有的表面和控制键均应使用温水和含有一点洗涤液的软海绵或布进行清洁。
2. 使用软布将表面擦干。

不要使用精练剂、硬海绵、刷子或尖锐的金属工具来清洁玻璃，因为它们会刮伤玻璃的表面。为了防止对玻璃、不锈钢和铝制面板电器的表面结构造成刮伤和损坏，请特别注意下列清洁说明。

■ 玻璃门面电器

电器正面和控制键对刮伤和摩擦非常敏感。

应避免：

- 具有研磨性作用的清洁剂，例如粉末清洁剂和乳霜清洁剂；
- 具有研磨性作用的海绵，例如之前曾用于具有研磨性作用的清洁剂的钢刷或海绵；
- 尖锐的金属工具； - 烤箱喷雾。

■ 不锈钢门面电器

电器正面和控制键对刮伤和摩擦非常敏感。

不锈钢表面可使用布或针对不锈钢特别设计的专用无研磨性清洁剂。需要注意的是，不要在控制键上使用不锈钢清洁剂。

应避免：

- 含有苏打、酸性和碱性的清洁剂；
- 具有研磨性作用的清洁剂，例如粉末清洁剂和乳霜清洁剂；
- 具有研磨性作用的海绵，例如之前曾用于具有研磨性作用的清洁剂的钢刷或海绵。

■ 配件

当使用烤箱时，为了获得最佳的效果以及将所需清洁的托盘保持在最低的程度，请移除不需要使用的所有配件、托盘和支架。

■ 正常污渍

每次使用完之后，尽快使用抹布、软海绵或软尼龙刷以及温水 and 一点清洁剂的溶液进行清洁。污渍停留的时间越长，它就变得越难去除。

■ 顽固污渍

顽固污渍，例如来自烧烤的污迹，可能需要先使用湿海绵进行浸泡，以将其软化。如有必要，可使用针对玻璃表面的无研磨性不锈钢螺旋垫或刮板将其去除。

使用干净水彻底清洗干净之后，水必须很容易地在表面产生径流。任何残余的清洁剂都会阻碍该效果。



- 1) 当烤箱或托盘还有余温时，最好将溢出的汁和蛋糕混合物这些污迹去除。实际操作中要小心，确保烤箱已不热 - 灼伤危险！溢出的果汁可在表面造成持续的变色，而烧烤则会引起无光泽区域的出现。请依照上述指引进行清洁，不要尝试使用蛮力将其去除！这一变色是永久性的，但不会影响到搪瓷的效率。

- 2) 当烘烤高盐含量的物品（比如椒盐脆饼）时，将它们放置于烤盘或烤锅的烘焙纸上。钠沉积物会对搪瓷表面造成持久性的变色。

■ 烤箱内部

在清洁之前，先让烤箱冷却下来。

灼伤危险！

每次使用之后，应清洁烤箱的内部（包括左/右支架）以及门的内侧。如果没有这样做的话，来自烘烤和烧烤的污迹随后会变得越来越糟糕，从而让清洁变得更加困难。在极端的情况下，污迹将会变得难以去除，或甚至对表面的材料造成损坏。

搪瓷表面应使用温水清洗。请不要使用具有腐蚀性和研磨性的物质，它们会造成表面不可修复性的损伤。也不能用尖硬的工具去摩擦搪瓷表面。

在烤箱口四周围，有一个橡胶密封圈，应经常性地对其进行检查。如有必要时，应对其进行清洁，但不要使用具有研磨性作用的洗涤剂。

如其遭受损坏，请与本公司当地的售后服务中心联系。

在该密封圈得以更换之前，不应使用该烤箱。

为了使清洁变得更加容易，您可以

- 移除烤箱门；
- 拆除烤箱门。

关于这项操作，本章中有进一步的指引。

■ 移除烤箱门



烤箱门比较重。当移除或重装时，应从侧面将其抓牢。烤箱门通过铰链连接到烤箱上。在移除烤箱门之前，必须先松开铰链两端的锁紧夹。

- 将门完全打开（图1）。
- 松开铰链上的锁紧夹，然后将它们向上翻，直至它们处于一个翻不动的角度为止（图2）。
- 向上提升门，直至提不动为止。从两边牢固地抓住门，然后向上提升铰链（图3）。



- 1) 为了避免事故和伤害风险，当门还处于水平位置时，请不要试图将其取出。
- 2) 为了避免事故风险，请不要通过手把将门提起。
- 3) 请确保您从两边同时将门提起。

■ 重装烤箱门

- 从两边牢固地抓住门，并小心地将其装回到铰链上。请确保门和铰链之间未有空隙（图4）。
- 将门完全打开。
- 翻转回两个锁紧夹，直至翻不动并且处于水平位置为止（图5）。



为了避免铰链松脱、事故和损坏风险，当将门重装并进行清洁之后，请确保锁紧夹牢固地锁紧。

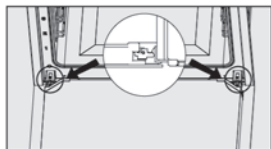


图.1



图.2

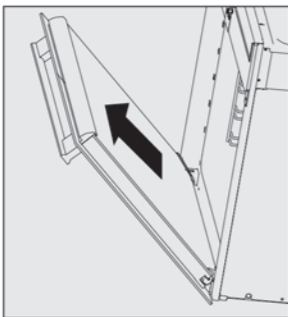


图.3

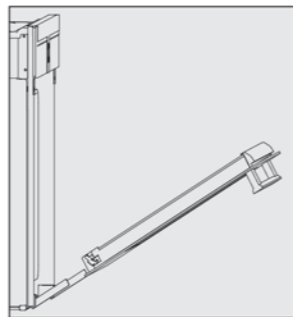


图.4

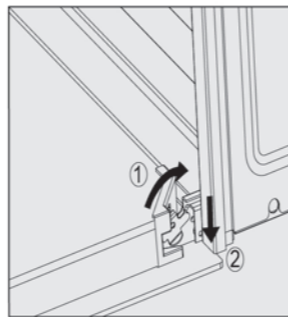


图.5

问题解决指南

严格依照现行的国家和地方安全法规，维护和修复只可以由具有资格的人员来进行操作。

由其他人员进行修复可能存在危险。

在下列指南的协助之下，小问题可轻易地解决。如不能解决，请关闭电源，然后联系我司客户服务中心。

问题	可能的原因和解决方法
烤箱不加热	- 检查所需的温度及功能是否已设置。 - 检查电源保险丝是否已跳闸。如已跳闸，请联系具备资格的电工或方太（FOTILE）客户服务中心。
烹饪之后可听到噪音	这不是故障。 烤箱关闭之后，冷却风扇会继续运行一段时间，以防止任何湿气积聚在烤箱内、控制面板上或外壳上。当温度已获得充分的下降，风扇会自动关闭。 将烤箱门打开，温度的下降会更快。
根据提供的表格设定时间之后，未能恰当地烹饪食物	- 检查是否已设置了正确的温度。 - 检查支架/托盘的位置是否正确或架子是否水平。
焦化不均匀	总是会有轻微的不均匀。如果焦化非常不均匀，请检查： - 设置的温度是否太高。 - 架子是否使用了正确的水平面。
“⌚”正在闪烁 “▶”正在闪烁	可能的原因是您忘记了触摸“OK”键。

如发生任何您不能自己解决的故障，或如电器尚在保修期内，请联系

- 您的方太（FOTILE）当地经销商

当联系客服中心时，请提供您的电器的型号和序列号。这些数据会显示在烤箱顶部可见的参数标牌上。

安装烤箱

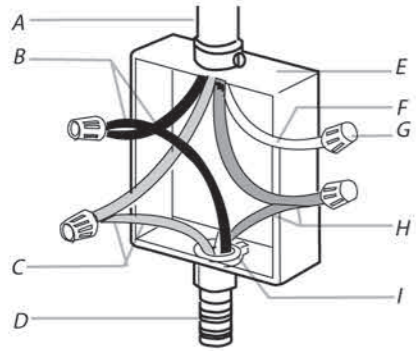
■ 电气连接

安装程序必须检查：

1. 主电源的电压和频率是否对应于电器的铭牌上所示的参数。
2. 电力装置是否可承受电器铭牌上所示的最大功率。
3. 根据现行法规，电气连接是否具有足够的接地。
4. 在紧急情况、清洁或更换灯泡时可，需切断电源。
5. 接25A电流的空气开关。
6. 进行电气连接后，检查烤箱所有电气部件是否正常工作。

7. 制造商不对因由非专业人员或不符合当地法规引起的安装错误而造成的任何直接或间接损害负责。

8. 接线示意图如下:



- | | |
|----------------|---------------------------|
| A.家用电源电缆 | F.白线 |
| B.黑线 | G.(UL)认证接线端子 |
| C.红线 | H.绿色(或裸露)地线 |
| D.烤箱一端的柔性3芯电源线 | I.UL或加拿大标准协会(CSA)认证电缆管连接件 |
| E.接线盒 | |

- 使用UL认证的接线端子, 将2根黑线连接在一起(B)。
- 使用UL认证的接线端子, 将2根红线连接在一起(C)。
- 使用UL认证的接线端子, 将烤箱电源线中绿色(或裸露)的地线与接线盒中绿色(或裸露)地线接在一起(H)。
- 安装接线盒盒盖。

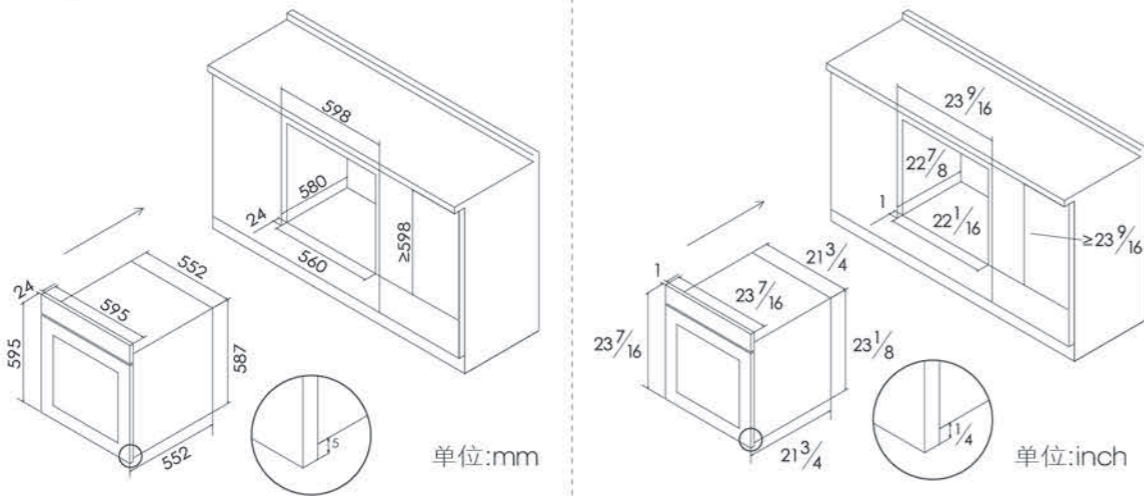
■ 安装烤箱

在使用之前, 必须将烤箱嵌入。否则, 它可能会引起电击危害。

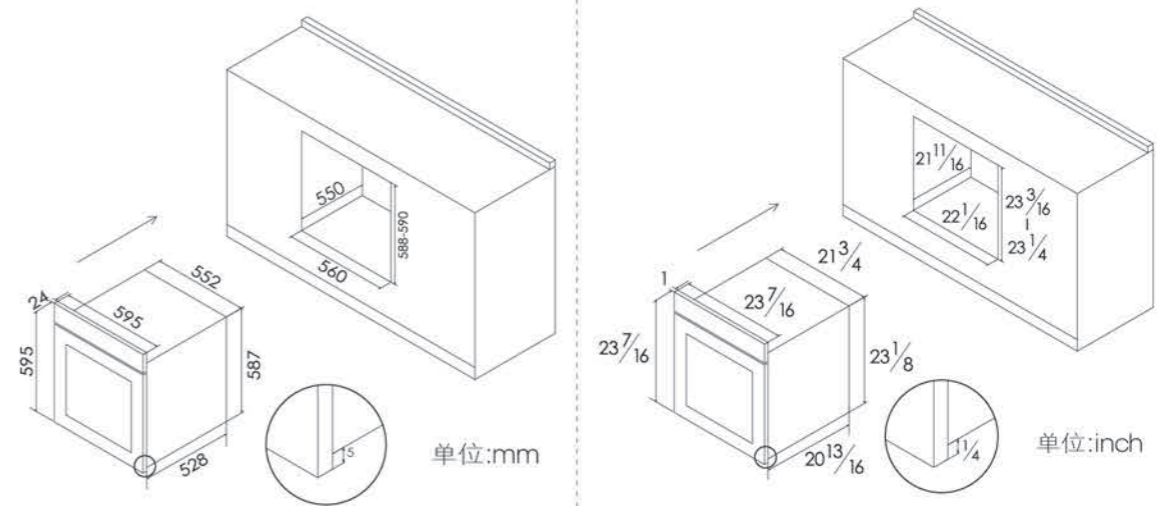
不要在外壳内安装绝缘材料。这样会阻碍空气进入电器。

安装烤箱时, 请将插头拔出。

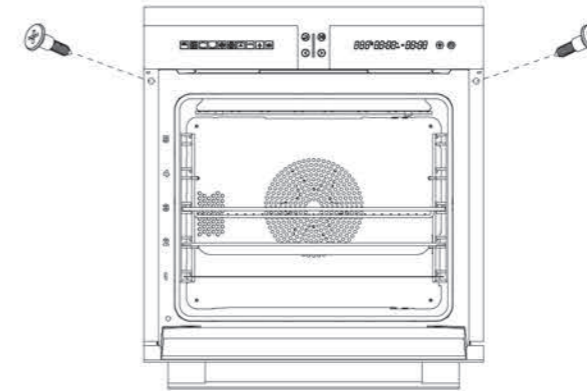
全嵌



半嵌



将烤箱门打开后, 使用两枚螺丝钉通过烤箱护板上的孔洞, 将烤箱门固定到外壳的侧壁上。重新连接电源至独立开关。



- 为了保护表面涂层, 当拧紧螺丝钉时, 应放置橡胶圈。
- 烤箱应平稳安装在操作、保养方便且牢固的地方, 不得倾斜安置。
- 严禁将烤箱及电源插座安装在可能受潮或容易被水淋湿的地方。
- 搬运位置时应从拉手孔或底部抬起, 轻搬轻放, 切不可通过拖拉门体或把手来移动烤箱。
- 本烤箱是嵌入在橱柜内的, 橱柜孔的底板必须坚固能承受60kg以上的重量。
- 安装烤箱橱柜的材料必须耐温120°C以上的。
- 为保持通风, 请保持该橱柜的后部有大于45mm的空隙。

FOTILE 方太

Notice d'utilisation

Conservez avec soin ce manuel pour vous y référer ultérieurement.

Avant d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement ce mode d'emploi.

Four électrique

KSS7002A
KSG7003A

Sommaire

Avertissement et consignes de sécurité	2
Respect de l'environnement	5
Guide d'utilisation	5
Liste d'emballage	5
Identification des éléments	6
Données techniques	7
Caractéristiques	7
Nettoyage et chauffage pour la première utilisation	7
Commande	8
Réglage des fonctions-KSS7002A	8
Réglage des fonctions-KSG7003A	12
Réglage de la température	13
Lampe du four	13
Sécurité-enfants	14
Horloge/minuteur	14
Réglage de la durée de cuisson	17
Fonctions du four	19
Fonctions du four	19
Recommandations de cuisson	20
Entretien et nettoyage	21
Guide de dépannage	24
Installation du four	24

Avertissement et consignes de sécurité

Cet appareil répond aux exigences de sécurité en vigueur. Toutefois, une mauvaise utilisation risque d'entraîner des blessures corporelles et des dommages matériels. Pour éviter tout risque d'accident et tout dommage à l'appareil, lisez soigneusement les instructions fournies avant la première utilisation. Des informations en matière d'installation, de sécurité, d'utilisation et d'entretien y sont détaillées. Conservez avec soin la notice de sécurité et veillez à ce que les nouveaux utilisateurs la connaissent bien. Veillez également à livrer aux futurs utilisateurs cette note avec l'appareil.

■ Application correcte

1. Cet appareil convient à la cuisson des aliments à domicile, en particulier la cuisson au four, le gril le rôti, la décongélation et le séchage des fruits. Toute autre usage se fait au risque du propriétaire et peut être dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages liés à une incorrecte ou mauvaise utilisation ou opération.
2. Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes (enfants inclus) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont les connaissances ou l'expérience sont insuffisantes qu'à condition d'être surveillés ou guidés par une personne responsable de leur sécurité lors de l'opération.
3. Avertissement-Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement pour éviter les brûlures. Les parties accessibles seraient chaudes.

■ Sécurité des enfants

1. Surveillez bien les enfants et assurez-vous qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
2. Les enfants plus âgés ne doivent utiliser ce four que si le fonctionnement de l'appareil leur a été expliqué de manière claire et compréhensible, s'ils sont capables de l'utiliser en toute sécurité et s'ils sont conscients des dangers d'une mauvaise utilisation.
3. Assurez-vous prudemment que les enfants ne touchent pas l'appareil pendant qu'il est en fonctionnement. Car la peau des enfants est plus sensible aux températures élevées que celle des adultes. Les parties extérieures du four (p.ex. la porte vitrée) et les orifices de ventilation deviennent très chaudes pendant le fonctionnement.
4. Le four devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil.

■ Sécurité technique

Conformément aux règlements nationaux et locaux en matière de sécurité, cet appareil ne doit être installé, entretenu et réparé que par un professionnel dûment qualifié et compétent. Les interventions comme la réparation effectuées par une personne non qualifiée seraient dangereuses. Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour les interventions non autorisées.

1. Avant l'installation, vérifiez tout signe visible de dommage de l'appareil. En aucun cas, un appareil endommagé ne doit être utilisé. Un appareil endommagé est dangereux.
2. La sécurité électrique de cet appareil n'est garantie que s'il existe une continuité complète entre l'appareil et un système de mise à la terre efficace. Il est de la plus haute importance que cette exigence fondamentale de sécurité existe et qu'elle soit régulièrement testée. Faites appel à un électricien qualifié pour inspecter le système de câblage domestique si vous avez des questions. Le fabricant décline la responsabilité pour les conséquences (par exemple, choc électrique) résultant d'un système de mise à la terre inadéquat.

3. Avant de brancher l'appareil à l'alimentation secteur, assurez-vous que les valeurs nominales figurant sur la plaque signalétique correspondent à la tension et à la fréquence de l'alimentation du site. Consultez une personne qualifiée si vous avez des questions.
4. Ne branchez pas l'appareil à l'alimentation secteur par l'intermédiaire d'un adaptateur multiprise ou d'une rallonge. Ceux-ci ne garantissent pas les exigences de sécurité de l'appareil (par ex. risque de surchauffe).
5. Pour des raisons de sécurité, n'utilisez pas l'appareil qu'à la fin de l'installation.
6. Ne jamais ouvrir le boîtier de l'appareil. L'altération des raccordements électriques ou des composants et pièces mécaniques est très dangereuse pour l'utilisateur et peut entraîner des pannes opérationnelles.
7. Seul un technicien de service agréé par le fabricant est autorisé à le réparer lorsque l'appareil est encore sous garantie. Sinon, vous ne pourrez faire valoir la garantie.
8. Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché pendant l'installation, l'entretien et la réparation.
9. Les composants défectueux doivent être remplacés par des pièces de rechange d'origine FOTILE. Le fabricant ne peut garantir la sécurité de l'appareil qu'en utilisant des pièces de rechange FOTILE.
10. Contactez un technicien de service agréé par FOTILE pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé afin d'éviter tout danger.
11. Veillez tout particulièrement à ce que l'appareil et son voisinage restent toujours propres dans des régions de certains pays susceptibles d'être infestées par des cafards ou d'autres insectes nuisibles. Tout dommage causé par des cafards ou d'autres insectes nuisibles ne sera pas couvert par la garantie.
12. Avertissement : Avant de remplacer l'ampoule, assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché pour éviter tout choc électrique.

■ Utilisation correcte

Attention : Risque de brûlure. Le four génère des températures élevées.

1. Mettez impérativement des gants de cuisine lorsqu'il s'agit d'enfourner des aliments, de les tourner ou retirer, et lorsqu'il s'agit de régler les grilles ou d'effectuer d'autres opérations dans un four chaud. Faites haute attention à ne pas se brûler par l'élément chauffant/de grill en haut.
2. Ne jamais laisser le four sans surveillance lors de la cuisson d'aliments contenant de l'huile ou de la graisse, car la surchauffe de ces substances causerait un risque d'incendie.
3. N'utilisez pas ce four pour sécher des fleurs ou des herbes médicinales. Risque d'incendie !
4. Evaporez de l'alcool avant de mettre au four le plat dont la recette en contient pour éviter le risque d'inflammation, parce que la température élevée provoque l'évaporation de l'alcool et même enflamme les éléments chauffants.
5. Couvrez bien les aliments enfournés dans le four pour les maintenir au chaud. Toute humidité dans les aliments peut provoquer des dommages dus à la corrosion dans le four. Cela permet également d'éviter que les aliments ne se dessèchent.
6. Laissez le sélecteur des fonctions sur la position précédemment réglée et mettez le sélecteur de température sur son réglage le plus bas si vous envisagez d'achever un processus de cuisson par la chaleur résiduelle du four. N'éteignez pas l'appareil avant de retirer les aliments. Une humidité accrue dans le four peut entraîner la formation de condensation, ce qui peut causer la corrosion dans le compartiment de cuisson et endommager le bandeau de commande, le plan de travail et les meubles de cuisine environnants.
7. Ne jamais mettre les feuilles d'aluminium directement sur le fond du four. Cela entraînerait une accumulation de chaleur, endommageant ainsi le fond du four. C'est pourquoi les assiettes, plaques en feuille d'aluminium ou lèchefrites ne doivent pas être placées directement sur le fond du four.
8. Ne jamais ajouter de l'eau aux aliments sur la plaque chaude ou directement aux aliments dans le four chaud. De la vapeur générée provoquerait de graves brûlures, et les brusques changements de température peuvent endommager l'émail.
9. Assurez-vous toujours que les aliments sont parfaitement cuits ou réchauffés. Certains aliments contiennent des micro-organismes qui ne sont complètement détruits tant qu'ils sont cuits au moins 10 minutes au-dessus de 70°C. Lors de la cuisson ou du réchauffement d'aliments, tels que la volaille, il est particulièrement important de les bien cuire. Sélectionnez une durée de cuisson ou de réchauffage

- plus longue si vous n'en est pas sûr. Il est important que la chaleur soit transférée uniformément à travers les aliments à cuire. Cela peut se faire en les remuant et/ou en tournant pendant la cuisson.
10. En cas de cuisson avec des récipients en plastique, ils doivent être d'un type qui a été déclaré par le fabricant comme étant adapté au four. D'autres types seront fondus dans un environnement chaud, et ce qui endommagera le four.
11. Ne chauffez pas au four des boîtes de conserve non ouvertes ou des aliments en conserve. Une accumulation de pression risque de causer l'explosion, entraînant des blessures ou des dommages.
12. Ne poussez ou tirez pas les ustensiles sur la sole du four, car cela pourrait endommager la surface.
13. Ne vous appuyez pas ou ne vous asseyez pas sur la porte ouverte de l'appareil, ou ne placez pas les objets lourds sur celle-ci. La porte supporte jusqu'à 15 kg de charge. Assurez-vous que rien n'est coincé entre la porte et le compartiment de cuisson. Cela endommagerait le four.
14. N'utilisez pas l'appareil pour chauffer la pièce. Les objets placés à proximité du four prennent feu en raison du rayonnement à haute température.
15. Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsqu'il est en fonctionnement.
16. Bonne installation
Assurez-vous que l'appareil est installé par un technicien qualifié.
17. N'utilisez pas l'appareil pour maintenir la pièce au chaud ou la chauffer.
18. Interdiction de laisser des enfants seuls - il est interdit de laisser des enfants seuls ou sans surveillance dans un lieu où l'appareil fonctionne. Il est interdit aux enfants de s'asseoir ou de se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil.
19. Port des vêtements appropriés —les vêtements amples ou de type cape sont interdits lors de l'utilisation de l'appareil.
20. Services aux utilisateurs—Ne pas réparer ou remplacer toute partie de l'appareil, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans le manuel ou le guide d'utilisation. Un technicien professionnel doit être consulté pour tous les autres services.
21. Stockage dans ou sur l'appareil—il est interdit de stocker des matériaux inflammables dans le four ou à proximité de ses surfaces.
22. Interdiction de maîtrise de feu d'origine huileuse par l'eau - il faut isoler de l'air pour étouffer le feu ou utiliser l'extincteur à poudre sèche ou à mousse.
23. Seule utilisation des coussinets d'isolation thermique secs - les coussinets humides en contact avec les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas le coussinet d'isolation thermique toucher les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviettes ou d'autres grands tissus.
24. Ouverture prudente de la porte—Avant de déplacer ou remplacer les aliments, laissez dégager l'air chaud ou la vapeur.
25. Ne chauffez pas les aliments avec emballages non ouverts —la pression supplémentaire peut faire exploser l'emballage, ce qui entraînerait des blessures ou la mort.
26. Maintenez les conduits de ventilation du four dégagés.
27. Insertion de la grille —placez la grille à l'endroit prévu à cet effet lorsque le four a refroidi. Veillez à ce que le coussinet d'isolation thermique ne touche aucune partie chaude du four si la grille doit être déplacée lorsque le four est chaud.
28. "Ne touchez pas les éléments chauffants ni les surfaces intérieures du four—malgré leur couleur redevenue noire, les éléments chauffants peuvent encore être chauds. La température des surfaces intérieures du four est suffisante pour provoquer des brûlures. Pendant ou après l'utilisation, il est interdit de toucher à la main ou avec un chiffon et d'autres matériaux d'isolation thermique les éléments chauffants et les surfaces intérieures du four, de telles opérations se font jusqu'à ce que le four soit suffisamment refroidi. D'autres parties de l'appareil peuvent également causer des brûlures—ces surfaces sont (des surfaces identifiables - par exemple, les orifices d'aération du four ou les surfaces proches de ces orifices, la porte du four et la fenêtre sur la porte du four)
29. Ce produit contient des produits chimiques reconnus par l'État de Californie pour provoquer le cancer, des anomalies congénitales ou d'autres troubles de la reproduction. Pour plus d'informations, rendez-vous sur: www.P65Warnings.ca.gov

Respect de l'environnement

■ Accessoires

Utilisez uniquement des pièces de rechange et des accessoires d'origine FOTILE pour cet appareil. L'utilisation des pièces de rechange ou des accessoires d'autres fabricants conduira à l'expiration de la garantie et FOTILE n'en sera pas responsable. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par des opérations non conformes à ces avertissements et consignes de sécurité.

■ Traitement des matériaux d'emballage

Des matériaux respectueux de l'environnement et recyclables ont été utilisés pour l'emballage de transport et de protection.

Assurez-vous que tous les emballages plastiques, sacs, etc. ont été éliminés en toute sécurité et gardés hors de portée des nourrissons et des enfants en bas âge. Risque d'asphyxie !

Veillez à ce que ces matériaux puissent être recyclés, et pas seulement jetés.

■ Traitement de vieux appareils électriques

Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux qui peuvent présenter des risques potentiels pour la santé humaine et l'environnement s'ils ne sont pas correctement manipulés ou éliminés. Cependant, ils sont également indispensables au bon fonctionnement de l'appareil. Veuillez donc ne pas éliminer les appareils électriques avec des ordures ménagères.

Veillez-vous en débarrasser auprès du centre de collecte et de recyclage des ordures ménagères de votre commune ou contactez votre distributeur pour obtenir des conseils. Assurez-vous qu'il ne présente aucun danger pour les enfants, lorsqu'il est stocké en vue de son élimination. Débranchez l'appareil de la fiche d'alimentation, ou déconnectez-le de l'alimentation secteur par une personne qualifiée.

Guide d'utilisation

■ Liste d'emballage


1. Retirez le four de son emballage et vérifiez soigneusement qu'il est en bon état.


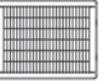
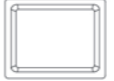

- Le four a-t-il été frappé ou écrasé par des objets lourds ?
- La porte du four est-elle à niveau et l'ouverture et la fermeture se font-elles en douceur ?
- Y a-t-il des pièces omises ou manquantes d'après la liste d'emballage ?
- Le câble d'alimentation est-il endommagé ou desserré ?

Contactez un agent de service FOTILE autorisé si vous constatez l'une des questions ci-dessus.

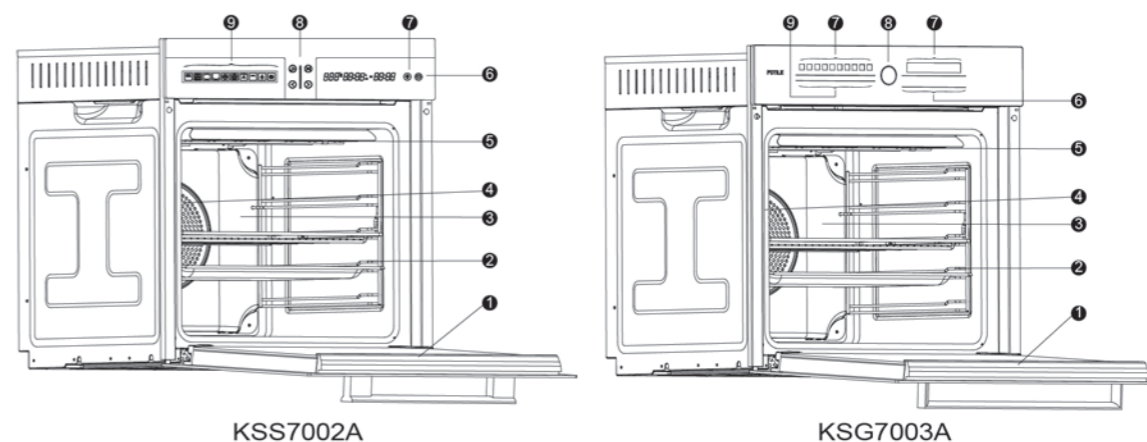
2. Liste d'emballage

Des accessoires suivants sont fournis avec le four :

Article	Qté.	Figure	Article	Qté.	Figure
Four électrique encastré	1 pièce	/	Poignée tubulaire	1 pièce	

Article	Qté.	Figure	Article	Qté.	Figure
Manuel	1 exemplaire		Grille	1 pièce	
Plaque	1 pièce		Vis à bois et rondelles (pour l'installation)	4 pièce	

■ Identification des éléments



KSS7002A		KSG7003A	
1. Porte	6. Alimentation électrique	1. Porte	6. Touches : ⊖ Minuteur/Horloge, ⊕ Sécurité-enfants, - moins(-), Confirm (ok), ⚠ Alarme, ☹ Eclairage, + plus (+).
2. Support droit	7. Touche éclairage	2. Support droit	7. Touches : ↶ Retour, ⏸ OK/Pause, "-", +.
3. Tôle arrière d'entrée d'air du ventilateur	8. Touches : ↶ Retour, ⏸ OK/Pause, "-", +.	3. Tôle arrière d'entrée d'air du ventilateur	8. Alimentation
4. Support gauche	9. ⊕ la durée de cuisson réglée, >> four en fonctionnement, l'heure de début réglée.	4. Support gauche	9. Touches de fonction
5. Composant de chauffage supérieur/gril 7E (interne)		5. Composant de chauffage supérieur/gril 7E (interne)	



Référez-vous à la description correspondante pour le modèle de four que vous achetez.

■ Données techniques

Modèle	KSS7002A	KSG7003A
Tension nominale	240V 60Hz	240V 60Hz
Puissance nominale	3800W	3800W
Dimension (Largeur x Hauteur x Profondeur)	23 7/16" x 23 7/16" x 21 3/4" (595X595X552mm)	23 7/16" x 23 7/16" x 21 3/4" (595X595X552mm)
Capacité	2.47cu.ft.	2.47cu.ft.
Poids net	88.2 lbs	88.2 lbs

■ Caractéristiques

Oven controls

Commande du four

La commande du four permet de sélectionner différents programmes de cuisson pour faire cuire, rôtir et griller :

Le four équipé d'une horloge/minuteur présente également des caractéristiques suivantes :


- Affichage horloge
- Compte minutes
- Eteindre automatiquement ou allumer et éteindre le ventilateur de refroidissement à minuteur pour les

programmes de cuisine

Le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche lorsque le programme de cuisson commence. Lorsque le ventilateur de refroidissement expulse l'air chaud du compartiment par un orifice d'aération située entre la porte de l'appareil et le bandeau de commande, il est d'abord mélangé à l'air plus frais de la pièce. Une fois le four éteint, le ventilateur de refroidissement continuera à fonctionner pendant un certain temps pour empêcher l'humidité de s'accumuler dans le four, sur le bandeau de commande ou sur le boîtier du four. Le ventilateur de refroidissement s'arrête automatiquement lorsque la température dans le four a atteint une baisse suffisante.

■ Nettoyage et chauffage pour la première utilisation

Un four aura une légère odeur de neuf lors de sa première utilisation, et cette section expliquera comment dissiper cette odeur avant la cuisson d'un aliment. Avant l'utilisation :

- Enlevez tous les adhésifs de la sole, des plaques et des supports.
- Retirez tous les accessoires du four et nettoyez-les.
- Essuyez d'abord le four avec un chiffon mouillé. De cette façon, toute poussière ou tout débris d'emballage qui aurait pu s'accumuler dans le compartiment de cuisson pendant le stockage et le déballage peut être enlevé. Chauffez ensuite le four à vide une fois.
- Réglez la fonction sur .
- Réglez la température sur la plus élevée au moyen de la touche de température.
- Laissez le four vide chauffer pendant au moins une heure. Veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée pendant cette opération. Fermez les portes des autres pièces pour y éviter le dégagement de l'odeur dans.
- Vous pouvez configurer le programme pour qu'il s'exécute automatiquement lorsqu'il est en mode horloge/minuteur, reportez-vous à la sous-section correspondante. Veillez à attendre que le four ait refroidi à température ambiante. Essuyez le compartiment de cuisson avec une solution d'eau chaude additionnée de produit de nettoyage doux et séchez-le soigneusement avec un chiffon propre. Laissez la porte du four ouverte jusqu'à ce que son intérieur ait bien séché.

Commande

■ Réglage des fonctions-KSS7002A

1) Démarrage :

Appuyez sur la touche rouge "(D)" pendant 0,5 seconde, l'appareil sous tension.

2) Réglage du four :

- Lorsqu'il est mis en marche, la zone de commande marche-arrêt s'allume et les symboles de la zone de mode de cuisson à gauche s'affichent semi-brillante. Ensuite, passez en mode réglage de la cuisson au four.



- Appuyez sur la touche fléchée "<" ou ">" pour sélectionner, et la fonction correspondante sera mise en surbrillance.

La touche de retour "↶" et la touche OK "▶" sont réinitialisées.



- Appuyez sur "▶", le mode sélectionné s'allume complètement et les symboles des autres modes s'éteignent.



- Lorsque la sélection du mode est terminée, la zone à droite sera semi-allumée. La température ("150°C" affiché par défaut) s'allume. Ensuite, passez en mode réglage de la température de cuisson au four.



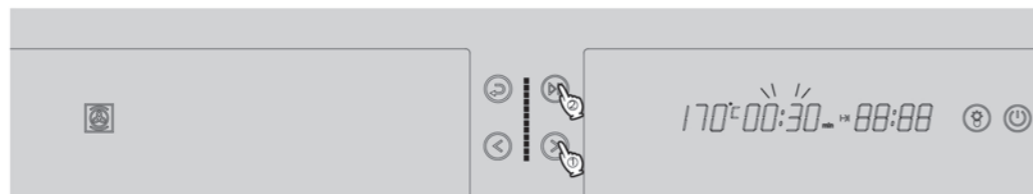
- Réglez la température avec la touche fléchée " < " ou " > " (par pas de 1°C/ un effleurement, ou par pas de 5°C en maintenant la touche enfoncée). Lorsqu'il est réglé sur la température appropriée, appuyez sur " ▶▶ " (p. ex., nous devons régler la température à "170°C")



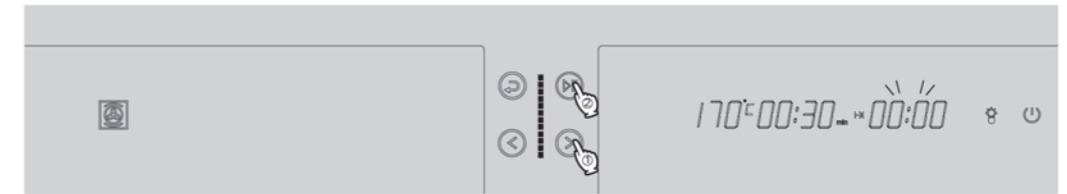
- Lorsque le réglage de la température est terminé, la durée de cuisson (00:25 affiché par défaut) s'allume puis on passe en mode de réglage du temps de cuisson.



- Réglez la durée avec la touche fléchée " < " ou " > " (par pas d'une minute, et les chiffres sautent rapidement en maintenant la touche fléchée enfoncée). Lorsqu'il est réglé sur le temps approprié, appuyez sur " ▶▶ " (par ex., régler une durée de 30 minutes)



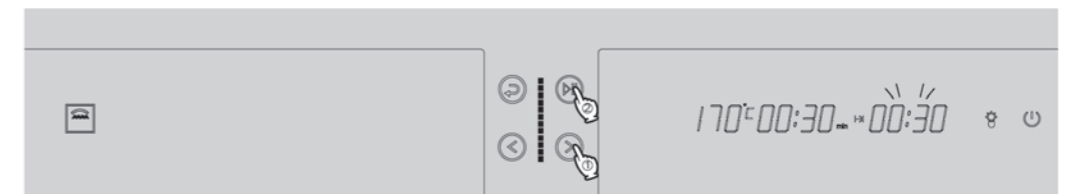
- Lorsque la durée de cuisson est réglé, l'heure de début s'allume (00:00 affichée par défaut). Passez en mode cuisson programmée si vous en avez besoin. Réglez l'heure au moyen de la touche fléchée " < " ou " > ". Les chiffres sautent rapidement en maintenant la touche fléchée enfoncée. Lorsque la durée appropriée est réglée, appuyez sur " ▶▶ " pour confirmer. Passez en mode cuisson programmée, l'heure programmée est l'heure à laquelle le four commence à fonctionner. Appuyez deux fois sur " ▶▶ " après avoir réglé la durée de cuisson pour passer directement à l'état correspondant si vous n'a pas besoin de cuisson programmée.



- * Etat sans programmation : la barre lumineuse est rouge, lorsqu'elle atteint la température de fonctionnement fixée, le temps de fonctionnement commence à décompter, la barre lumineuse devient orange avec un signal sonore de 0,5 seconde ;



- * Etat de durée programmée : la barre lumineuse n'a pas de couleur, et la durée est décomptée. Le four commence à fonctionner (identique à celui sans programmation) lorsque la durée programmée est écoulée;
- * Par exemple, 30 minutes de durée programmée.



- A la fin de la cuisson au four :
 - * Lorsque la durée de cuisson au four est écoulée, un signal sonore retentit (5 secondes à plusieurs reprises) pour vous rappeler la fin de la cuisson.

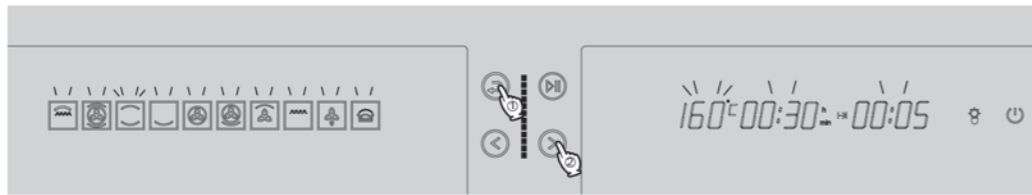


- Si vous voulez mettre la cuisson en pause, appuyez sur " ▶▶ " dans la zone centrale. Si vous voulez le remettre en marche, appuyez alors sur " ▶▶ ".



- Fonction de retour

Lorsque tous les paramètres ont été définis et que le four a commencé à fonctionner, les paramètres peuvent être modifiés en appuyant sur "↶" dans la zone centrale. Après avoir appuyé sur "↶", il revient d'abord par défaut à la zone de mode sur la gauche pour la modification des paramètres. Le symbole de réglage du mode se met alors en surbrillance et clignote. Appuyez ensuite sur "◀" ou "▶" pour sélectionner. Puis, appuyez sur "▶" dans la zone centrale et il sautera automatiquement à la zone à droite pour modifier la température, la durée et l'heure de début de la programmation. Dans ce cas, la méthode de sélection et de confirmation est la même que ci-dessus.



- Fonction lampe de cuisson

Pendant la cuisson, touchez la "💡" dans la zone à droite pour allumer la lampe de cuisson, puis appuyez à nouveau sur ce symbole pour l'éteindre. Lors du paramétrage, la lampe s'allumera en appuyant sur n'importe quelle touche.



- Conversion de degrés Fahrenheit (°F) en degrés Celsius (°C) :

Maintenez la touche "💡" enfoncée pour la commutation de l'unité de température. Ce réglage sera validé par défaut dans le prochain service.



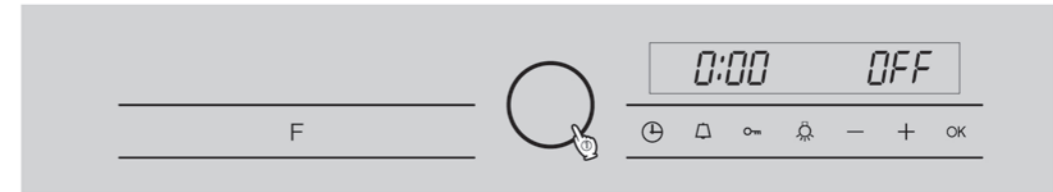
- Fonction sécurité-enfants

La fonction sécurité-enfants est activée en appuyant sur la touche "▶" pendant 3 secondes, et toutes les touches sont désactivées en même temps. Elle est désactivée en appuyant à nouveau sur "▶" pendant 3 secondes.

- Réglage des fonctions-KSG7003A

10 modes de chauffage sont disponibles. Chaque mode de chauffage a sa propre température par défaut.

- 1) Appuyez sur la touche d'alimentation "⊙" pour allumer le four et l'affichage est comme suit. L'affichage s'éteint complètement au bout de 2 minutes si vous n'effleurez aucune touche.



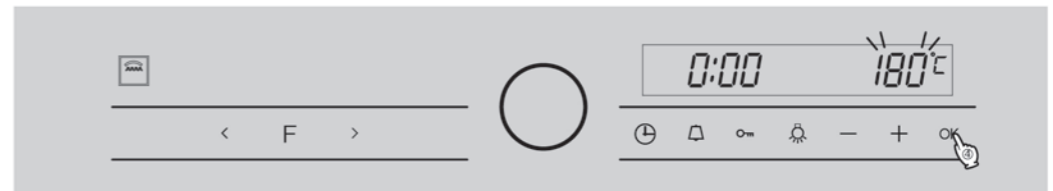
- 2) Appuyez sur la touche "F", et l'affichage est comme suit.



- 3) Touchez ensuite près de "F" "◀" ou "▶" pour sélectionner la fonction souhaitée, le symbole s'allumera en conséquence, et l'affichage est comme suit.



- 4) Effleurez la touche "OK" pour confirmer votre demande, puis l'affichage est comme suit.

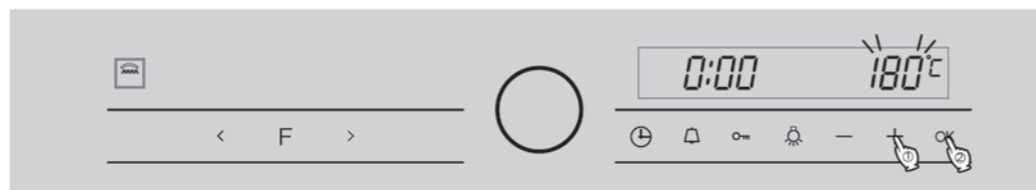


Pour modifier les réglages, appuyez deux fois sur la touche "F", puis répétez les étapes 3) et 4).

■ Réglage de la température

Une fois la fonction de cuisson réglée, réglez la température de cuisson souhaitée, car chaque mode de cuisson a sa propre température de chauffage recommandée. Définissez la fonction que vous souhaitez. Reportez-vous à "Réglage des fonctions".

- 1) Immédiatement après le réglage de la fonction, le symbole de température clignote, sélectionnez la température souhaitée au moyen de la touche "—" ou "+" (appuyez longuement sur les deux symboles, 5°C pour un saut). Se référer à l'affichage suivant :



- 2) Confirmez la température souhaitée en effleurant la touche "OK".
- 3) Une fois le programme de cuisson réglé, le four commence à chauffer immédiatement.



1. Pour modifier la température réglée, effleurez la touche "+" ou "-" et répétez l'étape 3).
2. Chaque effleurement de la touche "-" ou "+" modifie la valeur d'un degré Fahrenheit (F) ou d'un degré Celsius (°C) d'augmentation ou de diminution. Le fait d'effleurer l'une de ces touches accélère le processus.

Affichage de la température



Une fois le programme de cuisson réglé, le four commencera à chauffer immédiatement et la température du compartiment de cuisson s'affichera. À côté du symbole de la température se trouve une barre de progression, qui indique la différence entre la température réelle dans le compartiment et la température que vous avez réglée.

Et effleurer "-" et "+" permet de commuter les unités de température entre le degré Fahrenheit (°F) et le degré Celsius (°C).

Pendant le chauffage, touchez "-" ou "+" pour visualiser la température réglée.

Lorsque la température réglée est atteinte, un son de type "D" peut être entendu.

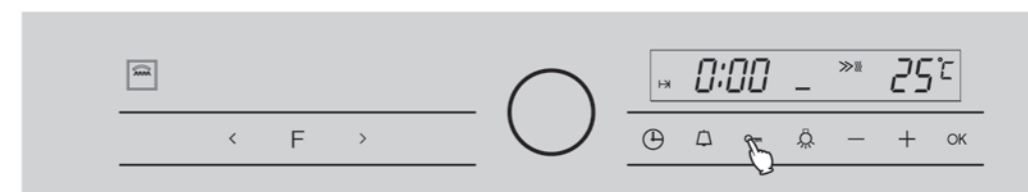
■ Lampe du four

"☀️" permet d'allumer la lampe du four indépendamment. Cette lampe s'allumera en effleurant la touche "☀️". Elle s'éteint avec un nouvel effleurement de cette touche. Cela facilitera le nettoyage du four.



■ Sécurité-enfants

Activation de la sécurité-enfants : en appuyant sur la touche "☹️", le symbole "☹️" apparaît, toutes les touches, à l'exception de celle d'alimentation, sont désactivées à ce moment. Désactivation de la sécurité-enfants : effleurez la touche "☹️" pendant 3 secondes, puis le symbole "☹️" apparaîtra.



■ Horloge/minuteur

Horloge/minuteur permet de (d') :

- afficher l'heure du jour ;
- enregistrer des minutes ;
- éteindre ou allumer et éteindre automatiquement le four.

Commande

L'opération de l'horloge/minuteur est assurée par les touches "⌚", "🔔", "—", "+" et "OK" ainsi que l'affichage.

Touche	Fonction
⌚	- Sélectionnez la "durée de cuisson" - Sélectionnez "l'heure du jour" - Sélectionnez l'heure de début du programme de cuisson.
🔔	- Sélectionner "Enregistrement des minutes".
OK	- Pour confirmer
—	- Réduire le temps ou la température
+	- Augmenter le temps
Symbole d'affichage	Signification
🔔	Alarme activée
⌚	Durée de cuisson réglée
➡️	Le four se met en marche
⌚	Heure de début réglée

Opérations

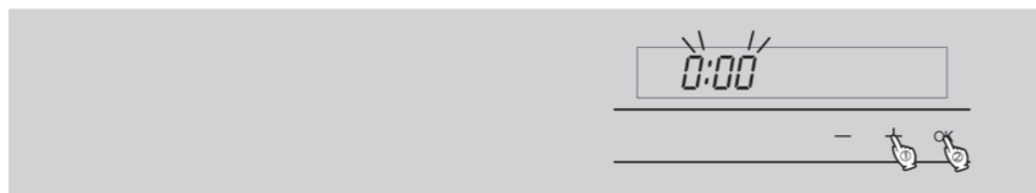
Le symbole d'affichage de l'heure clignote lorsque vous sélectionnez une fonction. Vous ne pouvez saisir qu'une durée pendant le symbole clignote (environ 6 secondes). Si vous ne terminez pas l'entrée dans ces 6 secondes, les symboles dans l'affichage doivent être rappelés à nouveau.

Chaque effleurement de la touche "—" ou "+" modifie la valeur d'une minute ou d'une heure d'incrément ou de diminution. Effleurer constamment l'une de ces touches accélère le processus.

Appuyez sur la touche "OK" pour enregistrer vos réglages.

L'affichage s'éteint automatiquement et passe en mode économie d'énergie au bout de plus de 2 minutes sans cuisson.

Régler l'heure du jour pour la première fois



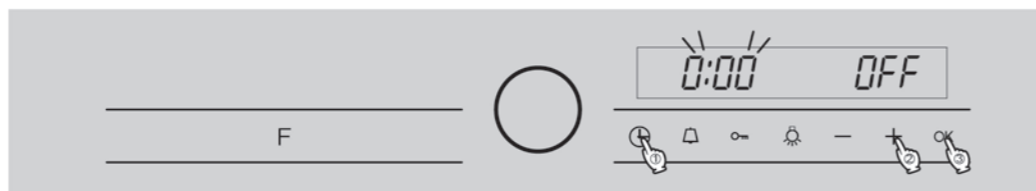
L'appareil émet un son de type "D" lorsqu'il est branché sur l'alimentation secteur. Dans l'affichage "0:00" clignotera six fois pour rappeler à l'utilisateur d'entrer l'heure actuelle. Saisissez immédiatement l'heure à l'aide de la touche "—" ou "+", puis appuyez sur la touche "OK" pour enregistrer votre réglage.

Par exemple, réglez 8 heures et l'affichage est comme suit :



Si l'utilisateur ne saisit pas l'heure dans les 6 secondes, la fenêtre affichera 0:00 et l'horloge commencera alors à se chronométrer automatiquement.

Modifier l'heure du jour



1. Appuyez sur la touche "⊕", puis le symbole de l'heure clignotera pour rappeler à l'utilisateur de saisir l'heure.
2. Réglez les heures avec la touche "—" ou "+". Après le réglage, appuyez sur la touche Horloge pour faire clignoter les minutes. Si aucun contenu n'est saisi, patientez 3 secondes, puis l'affichage numérique passera automatiquement au réglage des minutes. Réglez alors les minutes au moyen de la touche "—" ou "+".

3. Appuyez sur la touche "OK" ou sur la touche Horloge pour confirmer l'heure, ou patientez 6 secondes que l'heure soit automatiquement confirmée, puis le symbole cesse de clignoter.

L'horloge peut afficher 24 heures.

La minuterie permet de décompter les minutes.

En cas de coupure de courant, l'heure du jour doit être entrée à nouveau.



L'heure du jour ne peut pas être ajustée pendant la cuisson ou en état de gril pré-réglé.

Utiliser le compte minutes

Le compte minutes permet de chronométrer toute activité dans la cuisine, par ex. faire bouillir des œufs.

Vous pouvez établir un enregistrement des minutes pour un autre programme chronométré en même temps, par exemple pour vous rappeler d'appliquer de l'huile rôti ou d'ajouter un assaisonnement. Il est possible de régler entre 1 minute et 23 heures et 59 minutes pour le temps du compte minutes.

Régler le compte minutes



- Appuyez sur la touche "⏰", puis le symbole de l'heure s'affiche. Une fois l'horloge saisie, appuyez sur la touche Alarme pour faire clignoter les minutes, et saisissez le nombre de minutes à enregistrer lorsque le symbole de l'alarme "⏰" clignote. La méthode est la même que pour le réglage de l'heure du jour "⏰". Lorsque les réglages sont terminés, l'affichage revient pour indiquer l'heure actuelle. Le symbole "⏰" continue à être visible pour rappeler que le compte minutes fonctionne.
- Lorsque l'heure actuelle est affichée, l'utilisateur peut visualiser le temps restant dans l'affichage en effleurant la touche "⏰". Au bout de 6 secondes, l'affichage revient à l'heure actuelle. Vous pouvez modifier le réglage du compte minutes tant que le symbole "min" clignote.
- Annuler le compte minutes : Réglez la durée du compte minutes sur "0:00" avec la touche "—" ou "+" lorsque le symbole "min" clignote dans l'affichage. L'heure du jour réapparaît dans l'affichage après la suppression de la durée enregistrée par classification.
- A la fin de la durée réglée du compte minutes
-Le four retentit environ 10 fois.
L'heure actuelle réapparaît dans l'affichage.



Le compte minutes peut être activé indépendamment d'autres fonctions. L'alarme n'est pas désactivée avec la touche OFF, si l'heure de la minuterie d'alarme est atteinte en état OFF, le buzzer sonnera et l'heure actuelle apparaît dans l'affichage, au bout de 2 minutes l'affichage s'éteindra complètement.

■ Régler la durée de cuisson

Le four commence à cuire pour une durée maximale de 10 heures une fois que le mode de chauffage et la température sont réglés.

Pour un four équipé d'une horloge/minuteur, vous pouvez également régler la durée de cuisson de manière à ce que le four puisse être éteint ou allumé et éteint automatiquement.

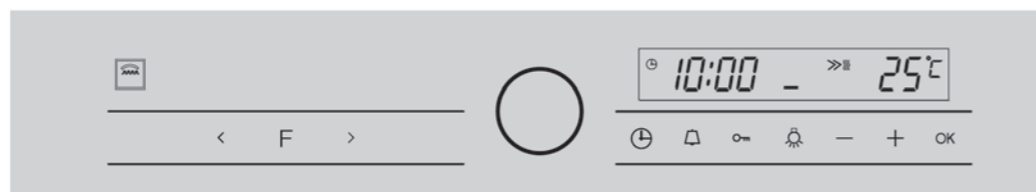
Lors de la cuisson, le four ne doit pas être réglé pour fonctionner trop longtemps. Sinon, la pâte s'asséchera et l'agent levant perdra son activité.

Gril sur minuterie:

Enfournez les aliments.

Réglez la fonction et la température souhaitées.

- Appuyez sur la touche "⌚" et le symbole de l'heure apparaît, puis le symbole "⌚" clignote pour rappeler à l'utilisateur de saisir la durée de cuisson. L'utilisateur peut régler les heures au moyen de la touche "—" ou "+". Au bout de 6 secondes, l'affichage passe automatiquement au réglage "MINUTE" ou effleurez la touche Horloge pour commuter, et le symbole "⌚" clignote. Réglez les minutes en effleurant la touche "—" ou "+".



- Appuyez sur la touche "OK", le four se mettra à griller sur une minuterie, l'heure actuelle et les symboles "⌚" et "»" apparaîtront dans l'affichage.
- Lorsque les réglages sont terminés, touchez le symbole "⌚" et le temps restant apparaîtra dans l'affichage. Au bout de 6 secondes, il reviendra à son état précédent. Lors du clignotement, vous pouvez ajuster la durée de même manière que les réglages. Si vous souhaitez arrêter le gril sur minuterie, effleurez "F" ou "○".
- When the cooking ends, the heating is stopped too. The appliance will beep 10 times in order to notify the user. Then it will show current clock.



La durée de cuisson la plus longue est de 10 heures. Le symbole "⌚" apparaîtra lorsque la durée du gril est comprise entre 0 et 6. Pour le gril sur minuterie, il est possible de modifier la durée de la minuterie avec la touche Horloge.

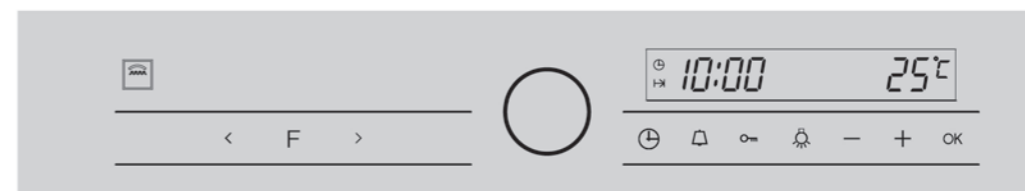
Gril programmé:

Enfournez les aliments.

Réglez la fonction et la température souhaitées.

- Appuyez une fois sur la touche "⌚" pour entrer la durée du gril. Il a les mêmes réglages que le gril sur minuterie.
- Appuyez à nouveau sur la touche "⌚", l'heure de début programmée et le symbole de début clignotent. Réglez l'heure de début de la cuisson avec la touche "+". A ce moment, la touche "—" est inutilisable, ce qui signifie que l'heure de début de la programmation doit être supérieure à l'heure affichée ; appuyez sur la touche "OK" pour confirmer, puis le gril programmé est activé et l'heure de l'horloge s'affiche jusqu'à ce que l'heure de début soit atteinte. Lorsque l'heure programmée est atteinte, la durée de la minuterie apparaît dans l'affichage, et le compte à rebours commence lorsque le préchauffage est terminé (l'heure réglée est atteinte).

Remarque : si vous n'effleurez pas la touche "OK" pour confirmer, le symbole de programmation clignotera en permanence, un rappel sera envoyé et la valeur de température réglée sera affichée.



- Une fois le réglage terminé, appuyez deux fois sur la touche "⌚" pour afficher l'heure de fin, et au bout de 6 secondes, il revient à l'état précédent. Lors du clignotement, vous pouvez ajuster la durée de même manière que les réglages. Appuyez une fois sur la touche "⌚" pour afficher la durée de chauffage que vous avez réglée, et au bout de 6 secondes, il revient à l'état précédent. Lors du clignotement, vous pouvez ajuster la durée de même manière que les réglages. Si vous souhaitez arrêter le gril pré-réglé, touchez "F" ou "○".
- L'appareil émettra 10 bips pour alerter l'utilisateur lorsque le gril est terminé. L'heure actuelle s'affichera.



Il est possible de régler au maximum 23 heures et 59 minutes à partir de l'heure réglée à l'heure d'achèvement.

Fonctions du four

Fonctions du four

Votre four dispose de dix modes de fonction.

No. dans le sens horaire	Symbole	Fonction de cuisson souhaitée	Remarques
1		Convection naturelle, convient à préparer la surface dorée des aliments qui sont cuits dans d'autres récipients. Par exemple, une assiette pleine de nouilles, de pommes de terre, de fromage et de saucisses diverses.	Le résultat est similaire à la cuisson avec l'élément chauffant supérieur. Régler directement la température à la température la plus élevée souhaitée pour la surface de l'aliment. Insérez les grilles sur les niveaux "3" et "4". Enfourez les aliments au milieu de la grille.
2		Permet de griller simultanément et rapidement quelques aliments sur plusieurs grilles. Convient à la viande d'important volume. La saveur originale peut être conservée. C'est comme une rôtissoire électrique pour les viandes plus volumineuses.	Le résultat est similaire à la cuisson avec l'élément chauffant arrière, des tubes chauffants supérieur et inférieur et le ventilateur ; deux grilles au maximum peuvent être utilisées en même temps. Le résultat est similaire à la cuisson avec l'élément chauffant arrière, des tubes chauffants supérieur et inférieur et le ventilateur ; deux grilles au maximum peuvent être utilisées en même temps.
3		Préchauffez le four à la température souhaitée pour la cuisson de grandes quantités d'aliments (comme les gâteaux). Enfourez les aliments au milieu du four.	Le résultat est similaire à la cuisson avec des éléments chauffants supérieur et inférieur en même temps. Une seule grille peut être utilisée, sinon la chaleur risque de ne pas être répartie uniformément.
4		Convient aux gâteaux croustillants et aux pizzas ainsi qu'à la conservation de la chaleur.	Le résultat est similaire à la cuisson avec un élément chauffant inférieur. Réglez la température à 40°C pour conserver la chaleur nécessaire aux aliments cuits, à la fermentation de la pâte et à la fabrication du vin.
5		Convient à toutes sortes d'aliments, en particulier les aliments surgelés. La saveur originale peut être conservée. Une durée de cuisson plus longue, mais plus délicieuse.	Le résultat est similaire à la cuisson avec un élément chauffant arrière et un ventilateur en même temps. sert à décongeler la viande, même en hiver lorsque la température est réglée à 40°C.
6		Convient aux aliments trop cuits comme les pizzas, les biscuits au fromage et les tartes aux fruits.	Le résultat est similaire à la cuisson avec un élément chauffant arrière et un élément chauffant inférieur en même temps.
7		Convient pour la préparation d'aliments croquants.	Le résultat est similaire à la cuisson avec un élément chauffant supérieur et un ventilateur.
8		Convient aux petits morceaux d'aliments (comme le steak) pour économiser l'énergie.	Le résultat est similaire à la cuisson avec des éléments chauffants supérieur et moyen.
9		Décongélation	
10		Fermentation	Placer la pâte pétrie dans un récipient et recouvrez-la d'un film étirable. Mettre ensuite ce récipient sur une plaque de cuisson située dans le deuxième niveau. Ajouter un bol d'eau de 200 ml et sélectionner le mode "9". Le four commencera à fonctionner après le réglage de la durée.

Recommandations de cuisson

No.	Mode	Aliment typique	Poids	Plage de température (°c)	Durée de cuisson (après le préchauffage)	Nbr. de niveaux
1		Cookie	0,25	140-160	20-30	2
		Chiffon cake	0,5	150-160	30-50	2
		Pain	0,5	160-220	15-40	2 ou 3
		Tarte	0,5	170-190°C	20-60	2
		Profiterole	0,5	190-210°C	25-45	3
2		Cupcake	0,5	160-180	20-35	2
		Pain grillé	0,5-1	150-170	35-55	2
		Sponge cake	0,5	150-160	30-50	2
		Côte de bœuf	1-1,5	190-210	20-30	3
		Pancake	0,5	180-190	15-25	3
3		Pizza	0,5	190-210	10-30	2
		Tarte aux œufs	0,5	180-200	15-30	2
4		Tranche de viande	0,5	180-200	10-25	3
		Brochette de légumes	0,5	160-180	15-25	3
		Brochette de viande (petite quantité)	0,5	190-210	10-25	3
5		CAiles de poulet	0,5	160-180	15-30	2
		Cuisse de poulet	0,5	160-180	20-30	3
		Poisson grillé	0,5	180-200	20-30	2
6		Brochette de viande	0,5	190-210	10-25	3
		Saucisson	0,5	150-170	15-25	3
7		Bread fermentation	0.5-1	35-45	40minutes-4hours	2
8		Bœuf séché	0,5	70-100	90-150	2 ou 3
		Crevette séchée	0,5	70-100	90-150	2 ou 3
		Fruits secs	0,5	70-100	90-150	2 ou 3
9		Convient au chauffage de fond et coloration, au réchauffage et à la friture pour les tranches de pain grillé, les tranches de pain cuit à la vapeur, les pizzas, les crêpes etc.				
10		Viande		35-60	20-40	2
		Poisson		35-50	20-40	2

Entretien et nettoyage



Ne nettoyez pas cet appareil avec nettoyeur à vapeur. La vapeur touchera les composants électriques et provoquera des courts-circuits.

■ Façade et bandeau de contrôle de l'appareil

Nettoyage

- Touches de commande ;
- Poignée de la porte ;
- recouvrement de la porte ;
- Nettoyez régulièrement et en priorité le joint entre la porte de l'appareil et le compartiment de cuisson après chaque utilisation.

Cela empêche la graisse et les autres restes de s'incruster aux surfaces, de devenir difficiles à enlever et, dans certains cas, de provoquer une décoloration. Les restes de graisse fragilisent les joints jusqu'à la rupture.

1. Toutes les surfaces et les touches de commande doivent être nettoyées à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle avec une éponge douce ou une lavette.
2. Séchez les surfaces avec un chiffon doux.

Ne nettoyez pas les vitres avec raffineurs, éponges dures, brosses ou outils métalliques tranchants qui risquent de rayer les surfaces.

Pour éviter les rayures et les dommages aux surfaces des appareils en verre, en acier inoxydable et en panneaux d'aluminium, il convient d'accorder une attention particulière aux instructions de nettoyage suivantes.

■ Appareil à façade en verre

La façade et les touches de commande de l'appareil sont très sensibles aux rayures et aux frottements.

N'utilisez pas :

- des nettoyeurs abrasifs, tels que le produit de nettoyage en poudre et en crème ;
- des éponges abrasives, telles que les brosses à pot ou les éponges utilisées auparavant avec les nettoyeurs abrasifs.
- des outils métalliques tranchants ;
- l'aérosol pour four.

■ Appareil à façade en inox

La façade et les touches de commande de l'appareil sont très sensibles aux rayures et aux frottements.

Les surfaces en acier inoxydable peuvent être nettoyées avec une lavette ou un nettoyant non abrasif conçu spécialement pour l'acier inoxydable. Notez que vous ne devez pas utiliser de nettoyant pour acier inoxydable sur les touches de commande.

N'utilisez pas :

- des agents nettoyants contenant de la soude, des acides et des alcalis.
- des nettoyeurs abrasifs, tels que le produit de nettoyage en poudre et en crème ;
- des éponges abrasives, telles que les brosses à pot ou les éponges utilisées auparavant avec les nettoyeurs abrasifs.

■ Accessoires

Retirez des accessoires, plaques et supports qui ne sont pas nécessaires lorsque vous utilisez le four afin d'obtenir les meilleurs résultats et de réduire au minimum le nettoyage.

■ Salissures normales

Nettoyez le plus rapidement possible après chaque utilisation avec l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et une lavette, une éponge douce (comme l'éponge Vileda pour les fours au Royaume-Uni) ou une brosse en nylon doux. Plus les salissures sont anciennes, plus l'enlèvement est difficile.

■ Salissures tenaces

Des salissures tenaces, comme celles de grillage, doivent parfois être préalablement imbibées d'une éponge mouillée pour les ramollir. Si nécessaire, elles peuvent être enlevées à l'aide de tampon spiralé en inox non abrasif ou de racloir pour surfaces en verre.

Après un nettoyage minutieux à l'eau propre, l'eau doit facilement créer un ruissellement à la surface. Tout nettoyage résiduel entravera cet effet.



- 1) Il est préférable d'enlever ces taches de jus et de pâte à gâteau renversés lorsque le four ou la plaque est encore chaud. Soyez prudent en pratique et assurez-vous que le four n'est plus chaud - Risque de brûlure ! Le jus débordant peut provoquer une décoloration persistante aux surfaces, et la cuisson au gril peut faire apparaître des zones mates. Effectuez le nettoyage selon les indications ci-dessus et n'essayez pas de les enlever par la force ! Cette décoloration est définitive, mais n'affecte pas l'efficacité de l'émail.
- 2) Lorsque vous faites cuire des aliments à forte teneur en sel (comme bretzel), placez-les sur la feuille de cuisson sur une plaque ou un moule. Les dépôts de sodium provoquent une décoloration persistante des surfaces émaillées.

■ Intérieur du four

Laissez le four refroidir avant de le nettoyer.

Risque de brûlures !

L'intérieur du four (y compris les supports gauche/droite) et des bords de la porte doivent être nettoyés après chaque utilisation. Sinon, les salissures dues à la cuisson au four et au gril s'incrusteront, rendant le nettoyage plus difficile. Dans les cas extrêmes, elles deviendront difficiles à enlever ou même endommageront les matériaux en surface.

Les surfaces émaillées doivent être nettoyées avec l'eau chaude. N'utilisez pas de substances caustiques et abrasives, qui peuvent causer des dommages irréparables aux surfaces. Ne frottez pas les surfaces émaillées avec un outil tranchant.

Autour de l'ouverture du four il y a un joint en caoutchouc qui doit être vérifié régulièrement. Si nécessaire, il doit être nettoyé, mais n'utilisez pas de nettoyant abrasif.

Contactez le Service après-vente local en cas de son dommage.

N'utilisez pas le four avant le remplacement de ce joint.

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez :

- décrocher la porte du four ;
- Enlever la porte du four.

Le présent chapitre fournit de plus amples informations sur cette opération.

■ Décrocher la porte du four



La porte du four est lourde. Elle doit être solidement prise par le côté lors du décrochage ou de la pose. La porte est fixée au four par des charnières. Les leviers de verrouillage aux extrémités des charnières doivent être desserrés avant de décrocher la porte du four.

- Ouvrir complètement la porte du four (fig.1).
- Ouvrir les leviers de verrouillage des charnières et relevez-les jusqu'à ce qu'elles soient à un angle où elles ne se retournent pas (fig. 2).
- Soulever la porte jusqu'à ce qu'elle s'arrête de bouger. Prendre fermement la porte des deux côtés et soulever les charnières (fig. 3).



- 1) Pour éviter tout risque d'accident et de blessure, n'essayez pas de retirer la porte lorsqu'elle est encore en position horizontale.
- 2) Pour éviter tout risque d'accident, ne pas soulever la porte par la poignée.
- 3) Assurez-vous de soulever la porte des deux côtés en même temps.

■ Accrocher la porte

- Prendre fermement la porte des deux côtés et remettre-la soigneusement sur les charnières. Veillez à ce que qu'il n'y ait pas de jeux entre la porte et les charnières (fig. 4).
- Ouvrir complètement la porte.
- Refermer les deux leviers de verrouillage jusqu'à ce qu'ils ne bougent plus et soient en position horizontale (fig. 5).



Pour éviter le desserrage des charnières, tout risque d'accident et de dommage, veillez à ce que les leviers de verrouillage soient bien verrouillés lorsque la porte est accrochée et nettoyée.

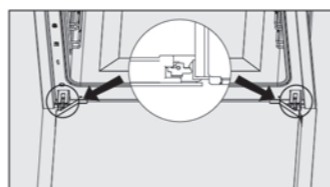


fig.1



fig.2

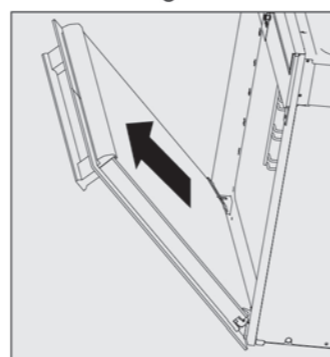


fig.3

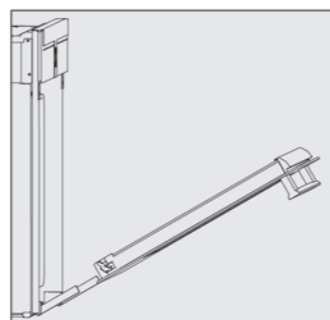


fig.4

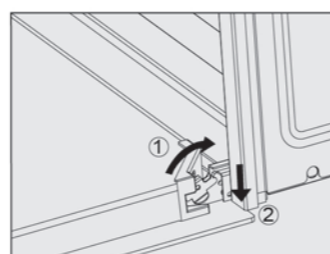


fig.5

Guide de dépannage

L'entretien et la réparation ne peuvent être effectués que par du personnel qualifié, en stricte conformité avec les réglementations de sécurité locales et nationales en vigueur.

La réparation par d'autres personnels peut être dangereuse.

Les pannes mineures peuvent être facilement résolues à l'aide du guide suivant. En cas d'impossibilité, veuillez couper l'électricité et contacter notre centre de service clientèle.

Dérangement	Cause possible et remède
Le four ne chauffe pas	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifiez si la température et la fonction souhaitées sont réglées. - Vérifiez si le fusible de puissance a été déclenché. Contactez un électricien qualifié ou le centre de service clientèle FOTILE s'il est déclenché.
Du bruit retentit à la fin d'une cuisson	Ce n'est pas une panne. Une fois le four éteint, le ventilateur de refroidissement continu à fonctionner pendant un certain temps pour empêcher toute accumulation d'humidité dans le four, sur le bandeau de commande ou sur le boîtier. Il s'arrête automatiquement lorsque la température a été suffisamment réduite. Laissez la porte du four ouverte et la température baissera encore plus vite.
L'aliment n'est pas correctement cuit après avoir réglé une durée selon le tableau prévu	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifiez si la température a été correctement réglée. - Vérifiez si les supports/plaques sont dans la bonne position ou si la grille est à niveau.
Un brunissement inégal	Il existe toujours un léger brunissement inégal. En cas d'un très brunissement irrégulier, vérifiez alors : <ul style="list-style-type: none"> - si la température réglée est trop élevée. - si la plaque est insérée au bon niveau.
<ul style="list-style-type: none"> “⌚” clignote “→” clignote 	Vous auriez oublié d'effleurer la touche "OK".

En cas de panne que vous ne pouvez pas résoudre vous-même, ou si l'appareil est encore sous garantie, veuillez contacter

- votre distributeur FOTILE local

Indiquez le modèle et le numéro de série de votre appareil lorsque vous contactez le centre de service clientèle. Ces données sont marquées sur une plaque signalétique visible au-dessus du four.

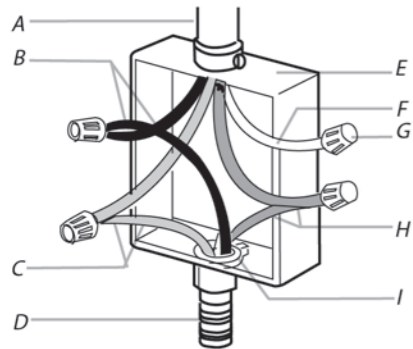
Installation du four

■ Raccordement électrique

L'installateur doit vérifier que:

1. La tension et fréquence de l'alimentation secteur correspondent à ceux indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.
2. L'installation électrique peut supporter la puissance maximale indiquée sur la plaque signalétique des appareils.
3. Le raccordement électrique dispose d'une mise à la terre adéquate conformément à la réglementation en vigueur.

4. Éteignez l'alimentation électrique lors du nettoyage, pour changer une ampoule ou en cas d'urgence
5. Présence d'un Interrupteur à air pour un courant électrique de 25A.
6. Après avoir réalisé le raccordement électrique, vérifiez le bon fonctionnement de tous les éléments électriques du four.
7. Le fabricant n'est pas responsable des dommages directs ou indirects causés par une installation défectueuse dans le cas où l'installation est effectuée par du personnel non qualifié ou n'est pas conforme à la réglementation générale et locale en vigueur.
8. Le schéma de câblage est le suivant :



- | | |
|---------------------------------------|--|
| A. Câble de l'alimentation domestique | F. Fils blancs |
| B. Fils noirs | G. Connecteurs de fils approuvés UL |
| C. Fils rouges | H. Fils de terre verts (ou nus) |
| D. Conduit flexible à 3 fils du four | I. Connecteur de conduit homologué UL ou homologué CSA |
| E. Boîte de jonction | |

- a. Connectez les 2 fils noirs (B) ensemble à l'aide d'un connecteur de fil homologué UL.
- b. Connectez les 2 fils rouges (C) ensemble à l'aide d'un connecteur de fil homologué UL.
- c. Connectez le fil de terre vert (ou nu) (H) du câble du four au fil de terre vert (ou nu) (dans la boîte de jonction) à l'aide d'un connecteur de fil homologué UL.
- d. Installez le couvercle de la boîte de jonction.

■ Installation du four

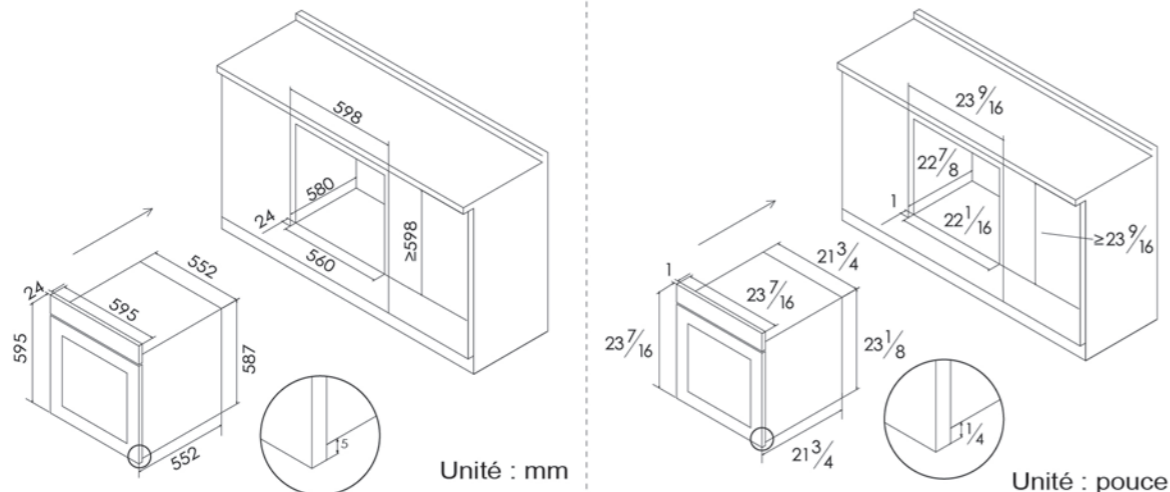
Le four doit être encastré avant d'être utilisé. Sinon, il causerait un risque de choc électrique.



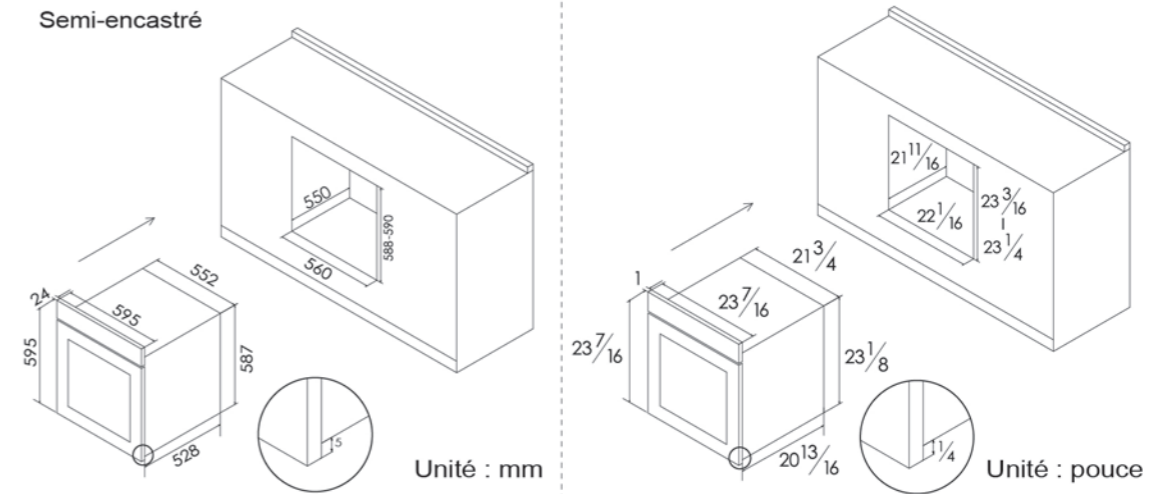
N'installez pas des matériaux isolants dans le boîtier. Cela empêche l'air de pénétrer dans l'appareil.

Débranchez la fiche lors de l'installation.

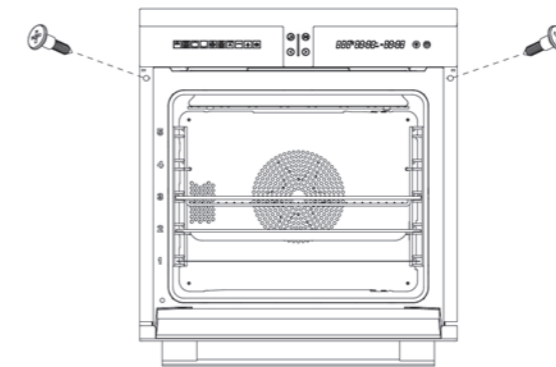
Encastré complètement



Semi-encastré



La porte du four étant ouverte, utilisez deux vis dans les orifices du panneau de protection du four pour fixer la porte du four à la paroi latérale du boîtier. Reconnectez l'alimentation à l'interrupteur séparé.



- 1) Afin de protéger le revêtement de surfaces, une bague en caoutchouc doit être placée lors du serrage des vis.
- 2) le four doit être installé de manière stable dans un endroit pratique pour le fonctionnement et l'entretien et sûr, non placé de manière inclinée.
- 3) Il est strictement interdit d'installer le four et la prise de courant dans un endroit où ils peuvent être humidifiés ou susceptibles d'être mouillés par l'eau.
- 4) Soulevez des trous à main ou du fond lorsque vous manipulez le four et placez-le doucement, ne déplacez jamais le four en tirant sur le corps ou la poignée de la porte.
- 5) Ce four est encastré dans le placard et la plaque inférieure de sa cavité doit être suffisamment solide pour supporter un poids de 60 kg ou plus.
- 6) Le matériau du placard recevant le four doit être résistant à une température de 120°C ou plus.
- 7) Pour maintenir la ventilation, gardez l'arrière du placard avec un dégagement supérieur à 45 mm.