



Four encastrable électrique
Manuel d'utilisation
FMP65XAT12



REMERCIEMENT :

Merci d'avoir acheté notre produit. Nous espérons que vous apprécierez les nombreuses fonctionnalités et avantages qu'il procure. Avant d'utiliser ce produit, merci de bien lire la totalité de la notice. Conservez ce manuel dans un endroit sûr pour des références futures. Assurez-vous que les autres personnes qui utilisent le produit sont également familières avec ces instructions.

AVERTISSEMENT

Lors de la première utilisation, une odeur peut s'échapper de l'appareil, dû à la colle utilisée pour les panneaux d'isolation du four. Cela est totalement normal, si cela se produit attendez simplement que l'odeur disparaisse avant de mettre le plat à l'intérieur du four.

- ◆ Ne pas utiliser la matière abrasive ou une éponge métallique pour nettoyer la vitre du four. Cela pourrait rayer la surface et causer des dommages irréversibles.
- ◆ Lors de l'utilisation, l'appareil devient très chaud. Des précautions doivent être prises afin d'éviter les brûlures au contact avec les éléments chauds à l'intérieur du four.
- ◆ Ne pas autoriser les enfants à s'approcher du four lors de son utilisation, spécialement quand le grill est allumé.
- ◆ Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe du four et ainsi éviter tout choc électrique.
- ◆ Un moyen de déconnexion doit être incorporé au système de connexion en conformité avec les normes de sécurité électrique.
- ◆ Les enfants doivent être surveillés afin d'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- ◆ L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants et des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ayant le manque d'expérience ou de connaissance, à moins qu'ils ne soient sous la surveillance ou qu'ils n'aient reçu les instructions nécessaires par une personne responsable de leur sécurité.
- ◆ Ne pas nettoyer le four avec un nettoyeur à vapeur.
- ◆ Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
 - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
 - des fermes,
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
 - des environnements du type chambres d'hôtes.
- ◆ Ne pas mettre en marche au moyen d'un programmateur, d'une minuterie, ou d'un système de commande à distance séparé ou tout autre dispositif qui met l'appareil sous tension automatiquement.
- ◆ Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.
- ◆ L'appareil et ses surfaces accessibles sont susceptibles de devenir chauds au cours de l'utilisation.
- ◆ Prenez soin de ne pas toucher les éléments chauffants.
- ◆ Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

◆ Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

CONSEILS DE SECURITE

- ◆ Ne pas utiliser le four sans être chaussé ou avec les mains ou pieds mouillés.
- ◆ Réduire le nombre d'ouverture de la porte du four.
- ◆ L'appareil doit être installé par un technicien compétent. Le fabricant n'est pas responsable des dommages que l'appareil pourrait causer en cas d'une mauvaise installation, ou une installation par une personne non compétente.
- ◆ Quand la porte ou le tiroir du four est ouvert, ne rien laisser dessus, vous pourriez déséquilibrer votre appareil ou endommager la porte.
- ◆ Certaines parties de l'appareil peuvent rester chaudes pendant un certain temps; il faut attendre que ces parties refroidissent avant de toucher les points directement exposés à la chaleur.
- ◆ Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant longtemps, il est conseillé de le débrancher.
- ◆ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, ses agents ou autres personnes aux qualifications similaires dans le but d'éviter un danger.
- ◆ Les appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- ◆ Avant nettoyage, retirer tous les accessoires et les débordements excessifs dans le four.

INSTALLATION DU FOUR

Montez le four dans l'espace prévu dans le meuble de cuisine, il peut être fixé sous le plan de travail ou dans un caisson. Fixer le four en position en le vissant, en utilisant les deux trous de fixation dans le cadre.

Pour localiser les trous de fixation, ouvrez la porte du four et regardez à l'intérieur. Afin de permettre une ventilation adéquate, les mesures et distances devront être respectées lors de la fixation du four.

IMPORTANT

Pour que le four fonctionne correctement, le meuble de cuisine doit être adapté. Les panneaux du meuble de cuisine qui sont à côté du four doivent être faits d'une matière résistante à la chaleur. Veillez à ce que les colles des meubles faits de bois contre plaqué puissent résister à des températures supérieures à 120 C. Les plastiques et colles qui ne peuvent pas supporter de telles températures vont fondre et se déformer. Une fois que le four est installé à l'intérieur, toutes les parties électriques devront être complètement isolées, en conformité avec la loi relative à la sécurité des consommateurs. Tous les gardes doivent être solidement fixés rendant impossible de retirer le four sans l'utilisation d'outils spéciaux. Retirez le fond du meuble de cuisine afin d'assurer un courant d'air suffisant autour du four. La plaque doit avoir un écart arrière d'au moins 45 mm.

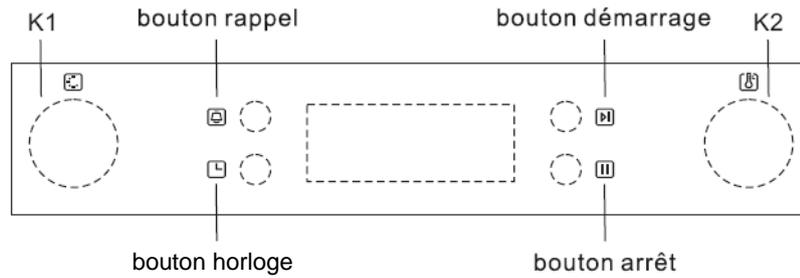
DECLARATION DE CONFORMITE

Quand vous avez déballé le four, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé de quelque façon. Si vous avez un doute, ne pas utiliser le four: contactez une personne professionnellement qualifiée. Gardez les emballages tels que les sacs en plastique, le polystyrène ou les clous hors de la portée des enfant



DESCRIPTION DU PRODUITS

Modèle	FMP65XAT12
Alimentation électrique	220-240V~/50-60Hz
Puissance max	3200W
Capacité	65L



Symbole	Description des fonctions
	Lampe du Four: permet de surveiller la cuisson sans ouvrir la porte. La lampe ne fonctionne pas en mode pyrolyse.
	Décongélation Permet le dégel d'aliments surgelés (sans l'utilisation de toute la chaleur). C'est une manière douce mais rapide pour accélérer la décongélation des plats préparés et produits surgelés. A noter que la température n'est pas réglable en ce mode
	Cuisson par le bas La chaleur est concentrée à la base de l'aliment sans brunissement. Cette fonction est idéale pour les plats à cuisson lente comme les ragoûts, pâtisseries et pizzas où une base croustillante est souhaitée. La température réglable est comprise entre 60°C et 120°C. La température par défaut est de 60°C.
 	Cuisson traditionnelle: La chaleur vient du haut et du bas du four assurant ainsi une cuisson par convection. Le four doit être préchauffé à la température requise. Cette cuisson est idéale pour les pièces uniques, telles que des gros gâteaux. De meilleurs résultats seront obtenus en plaçant l'aliment à cuire dans le centre du four. La température réglable est comprise entre 50°C et 250°C. La température par défaut est de 220°C. Ce mode de cuisson peut fonctionner avec le tournebroche.
	Cuisson traditionnelle ventilée: la combinaison des deux éléments chauffants avec un ventilateur procure une meilleure pénétration de la chaleur et permet ainsi d'économiser jusqu'à 30-40% de l'énergie. Les plats sont légèrement dorés à l'extérieur et encore moelleux à l'intérieur. Remarque: Cette fonction convient pour griller ou rôtir de gros morceaux de viande à une température plus élevée. La température réglable est comprise entre 50 C et 250°C. La température par défaut est de 220°C.
 	Rôtissage: L'élément interne pour rôtir s'allume et s'éteint pour maintenir la température. Selon la taille de la pièce à cuire, placez la plaque ou grille en haut du four pour les petites pièces, ou en bas pour les pièces de grande taille. La température réglable est comprise entre 180°C et 240°C. La température par défaut est de 210°C. Cette fonction optionnelle peut fonctionner avec le moteur du tournebroche.
 	Rôtissage double: L'élément de chauffe du haut et l'élément de rôtitage fonctionnent en même temps. La température réglable est comprise entre 180°C et 240°C. La température par défaut est de 210°C. Ce mode de cuisson peut fonctionner avec le tournebroche.
	Rôtissage double avec ventilateur: L'élément de chauffe du haut, l'élément de rôtitage et le ventilateur fonctionnent en même temps. La température réglable est comprise entre 180°C et 240°C. La température par défaut est de 210°C.

	<p>Chaleur tournante pulsée Un élément chauffant autour du ventilateur fournit une source supplémentaire de chaleur pour une cuisson de style convection. En ce mode de cuisson, le ventilateur se met automatiquement pour améliorer la circulation de l'air dans le four et y crée une chaleur uniforme. La température réglable est entre 50°C et 240°C. La température par défaut est 180°C.</p>
<p>Pyrolyse</p>	<p>Pyrolyse: en mode pyrolyse (pour le nettoyage), l'écran DEL affiche PYA. La température par défaut est de 450°C. la minuterie peut être réglée sur 1h30 ou 2h00.</p>

OPERATION INSTRUCTIONS

1. Réglage de l'heure:

Après le branchement de l'appareil, l'écran lumineux affiche 00:00.

- 1) Appuyez sur , pour faire clignoter les quatre chiffres.
- 2) Tournez K2 pour régler l'heure.
- 3) Appuyez sur , les minutes clignotent.
- 4) Tournez K2 pour régler les minutes.
- 5) Appuyez sur  pour terminer le réglage de l'heure. : clignote et l'heure va s'afficher.

2. Réglage des fonctions:

- 1) Tournez K1 pour choisir le mode de cuisson souhaitée. L'indicateur correspondant va s'allumer.
- 2) Utilisez le bouton K2 pour régler la température.
- 3) Appuyez sur  pour commencer la cuisson. La température réglée va s'afficher.
- 4) Si l'étape 2 est ignorée, appuyez sur  pour confirmer le démarrage.. La température par défaut selon le mode de cuisson choisi s'affichera sur l'écran.

La durée par défaut est de 9 heures, tourner K1 pour régler la durée de cuisson ;

Remarques :

Le pas de réglage de la durée de cuisson est : 1 minute pour 0 à 30mn et 5 minutes pour 30mn à 9H

Le pas de réglage de la température est 5°C et 30°C en mode de rôtissage.

Tourner K1 au démarrage de cuisson pour ajuster la durée et appuyer sur  pour confirmation. Si le réglage n'est pas confirmé en 3 secondes, le four va reprendre la cuisson avec la durée précédente.

Tourner K2 au démarrage de cuisson pour ajuster la température et appuyer sur  pour confirmation. Si le réglage n'est pas confirmé en 3 secondes, le four va reprendre la cuisson avec la température précédente.

3. Activation d'éclairage

- 1) Tournez K1 pour choisir la fonction d'éclairage .
- 2) Appuyez sur le bouton  pour allumer la lampe et  pour l'éteindre. A nouveau sur  pour quitter le mode d'éclairage.

4. Fonction d'interrogation:

- 1) Durant l'utilisation du four, vous pouvez utiliser cette fonction pour voir l'état de l'opération en cours.
- 2) Pendant le mode cuisson, appuyez sur  pour voir l'heure actuelle.
- 3) Si le l'horloge n'a pas été réglée, seule la durée de cuisson est affichée.

5. Fonction verrouillage:

- 1) Pour verrouiller le four, appuyez sur  et  en même temps pendant 3 secondes; un long bip se fera entendre, indiquant que la fonction verrouillage a été activé et  va s'afficher.
- 2) Pour désactiver le verrouillage : appuyez simultanément sur  et  pendant 3 secondes. Un bip retentira , indiquant que le verrouillage est désactivé, l'indicateur  s'éteint.

6. Fonction Rappel

Le four dispose du rappel sur 9 heures. Si vous souhaitez démarrer une cuisson ultérieurement et que le four vous le rappelle, cette fonction vous aidera et vous rappellera quand commencer la cuisson. Vous pouvez choisir le temps du rappel dans une tranche allant de 1 minute à 9 heures. Le Rappel peut être réglé uniquement lorsque l'appareil est en veille :

- 1) Appuyez sur le bouton de Rappel 
- 2) Tournez **K2** pour régler l'heure du rappel (entre 0-9)
- 3) Appuyez une nouvelle fois sur le bouton de Rappel 
- 4) Tournez **K2** pour régler les minutes du rappel (entre 0-59)
- 5) Appuyez sur  pour confirmer le réglage. " : " clignote et l'indicateur du rappel  s'allumera. Le compte à rebours commence.

Remarque : L'alarme du four retentira pendant 10 secondes à la fin du compte à rebours. L'indicateur  s'éteindra. Vous pouvez annuler la fonction Rappel pendant le réglage en appuyant sur le bouton Arrêt . Une fois le réglage effectué, vous pouvez annuler la fonction Rappel en appuyant deux fois sur le bouton Arrêt.

7. Fonctions Marche/Pause/Annuler

- 1) Si le temps de cuisson a été réglé, appuyez sur  pour commencer la cuisson.
- 2) Pendant la cuisson, appuyez une fois sur  pour mettre la cuisson en pause. Appuyez sur  pour la reprendre. Appuyez deux fois sur  pour annuler la cuisson.

8. Fonction Economie d'énergie

- 1) Quand l'appareil est en mode attente ou en état de rappel, appuyez sur  pendant 3 secondes, l'écran LED s'éteindra et le four sera en mode d'économie d'énergie.
- 2) Si, en mode attente, aucune opération n'est faite pendant 10 minutes, l'écran LED s'éteindra et le four sera en mode d'économie d'énergie.
- 3) Pour quitter le mode d'économie d'énergie, actionnez n'importe quel bouton.

9. Fonction Pyrolyse (seulement sur certains modèles)

Cette fonction vous permet de nettoyer parfaitement votre four.

- 1) Tournez **K1** pour sélectionner la fonction pyrolytique. L'écran LED affiche **PYA** .
- 2) Appuyez sur  pour confirmer. Le temps par défaut est 2 heures.
- 2) Tournez **K1** pour changer la durée de la fonction pyrolyse. Deux réglages possibles:
1 **H30** ou 2 **H00** .

Remarque :

A) Lorsque la porte du four n'est pas fermée, appui sur le bouton Marche ne démarre pas la fonction Pyrolyse, l'écran LED affiche DOOR , PYA

B) Lorsque la température centrale du four est supérieure à 200°C, vous pouvez si vous le souhaitez, appuyer sur le bouton Annuler pour retourner directement au mode attente. Si la température centrale du four est supérieure à 300°C, le four a besoin d'être refroidi, appuyez sur le bouton Marche, l'écran LED affiche COOL .

C) Si vous ouvrez la porte lorsque la cuisson est en marche, les éléments chauffant du four s'arrêteront, l'écran LED affiche DOOR , l'alarme émettra un bip continu jusqu'à ce que la porte soit fermée ou que vous appuyiez sur le bouton Annuler.

D) Lorsque la fonction pyrolyse est terminée et que la température du four est inférieure à 300°C, l'écran LED s'éteint.

E) Avant d'activer la fonction nettoyante de pyrolyse, enlevez tout déversement et veillez à ce que le four soit vide. Ne laissez rien à l'intérieur (plateau, grille de cuisson, lèche-frite, plateau coulissant etc.), cela pourrait gravement les endommager.

10. Remarque

1) La lampe du four s'allume pour toutes les fonctions (excepté pour la fonction pyrolyse)

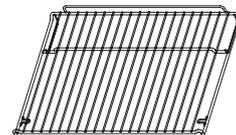
2) Lorsque la fonction de cuisson est réglée et que le bouton  n'est pas pressé dans les 5 minutes qui suivent, l'heure actuelle s'affiche ou bien le four retourne en mode attente. La fonction sélectionnée sera annulée.

3) Le buzzer retentit lorsqu'un bouton est pressé efficacement, sinon il n'y aura pas de réponse.

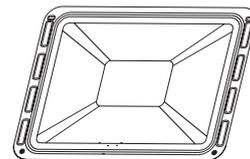
4) L'alarme retentira 5 fois pour vous indiquer que la cuisson est terminée.

ACCESSOIRES

Grille : peut être utilisée pour les plats grillés, les plats à four ou autres pour rôtir etc.

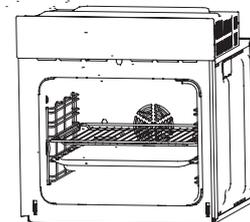


Lèche frite : pour la cuisson de grande quantité de nourriture, de grosses pièces de viande, de pâtisserie ou pour collecter le gras de cuisson et jus de viande.



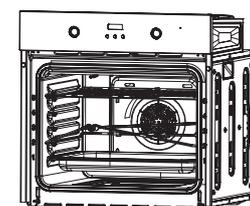
ATTENTION : POSITIONNEMENT DES CLAYETTES

Pour assurer un bon fonctionnement des clayettes dans le four, il est impératif de les placer correctement entre les rails. Cela évitera que la nourriture chaude ne glisse et tombe pendant le retrait de la clayette ou du plateau de cuisson.



ACCESSOIRE DE ROTISSERIE

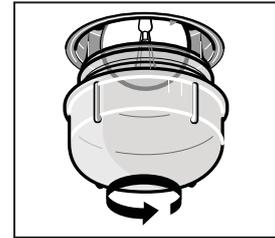
La rôtisserie fonctionne avec le grill pour cuire des tranches de viande ou de la volaille et dorer les aliments.



REPLACEMENT DE L'AMPOULE

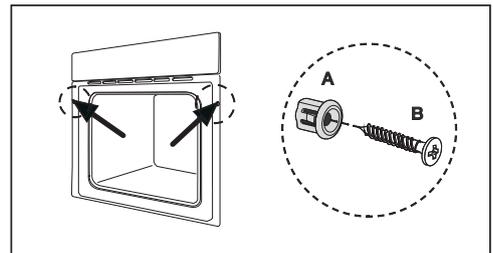
L'ampoule est une ampoule spéciale à résistance haute température (240V~25W). Procéder comme suit pour la remplacer:

- 1) Déconnectez l'alimentation électrique du four ou couper le disjoncteur correspondant.
- 2) Dévissez la glace de protection de la lampe et remplacez l'ampoule par une nouvelle de même type.
- 3) Vissez la glace de couverture afin de la remettre en place comme à l'origine.

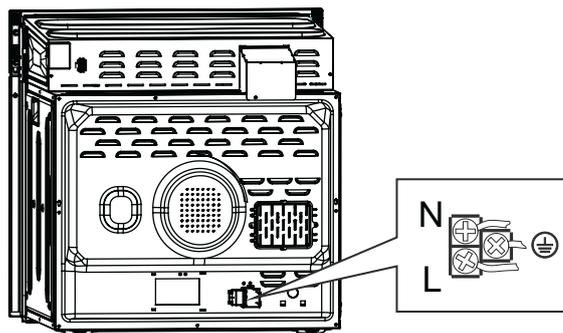


SECURISER LA FIXATION AU MEUBLE

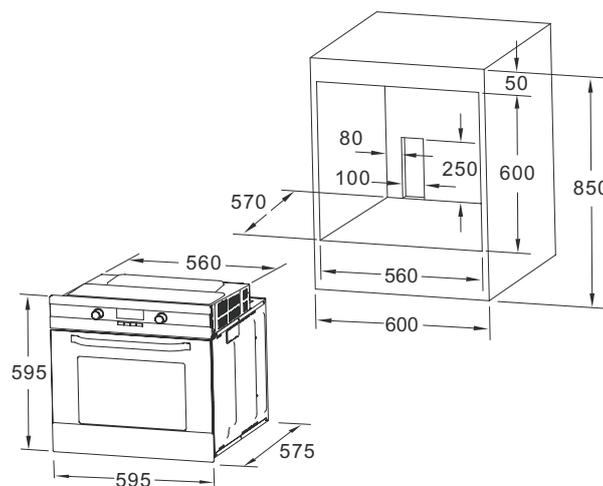
1. Insérez le four dans l'encadrement prévu.
2. Ouvrez la porte du four.
3. Fixez le four au meuble d'encastrement à l'aide des deux entretoises A à placer dans les trous du cadre du four et les vis à bois B.



CONNEXION DU FOUR



INSTALLATION



REMARQUE : Le nombre d' accessoires inclus dépend du modèle.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- ◆ Par soucis d'une bonne apparence et fiabilité gardez l'appareil propre. La conception moderne de l'appareil permet un entretien minimum. Les parties de l'appareil qui entrent en contact avec la nourriture doivent être nettoyées régulièrement.
- ◆ Avant tout entretien ou nettoyage, déconnectez l'appareil de l'électricité.
- ◆ Réglez tous les boutons sur la position OFF.
- ◆ Attendez que l'intérieur du four soit juste tiède pour le nettoyer, cela en facilite grandement le nettoyage.
- ◆ Nettoyez la surface du four avec un tissu humide, une brosse à poil mou ou une éponge avant d'essuyer avec un tissu sec.
- ◆ En cas de salissures tenaces, utilisez de l'eau chaude avec un produit de nettoyage non abrasif.
- ◆ Pour le nettoyage de la vitre du four, n'utilisez pas d'équipement abrasif, cela pourrait rayer la surface ou l'endommager.
- ◆ Ne jamais laisser de substance acide (jus de citron, vinaigre) sur les pièces en acier inoxydable.
- ◆ Ne pas utiliser un nettoyeur haute pression pour nettoyer. Les moules peuvent être nettoyés avec un détergent doux.

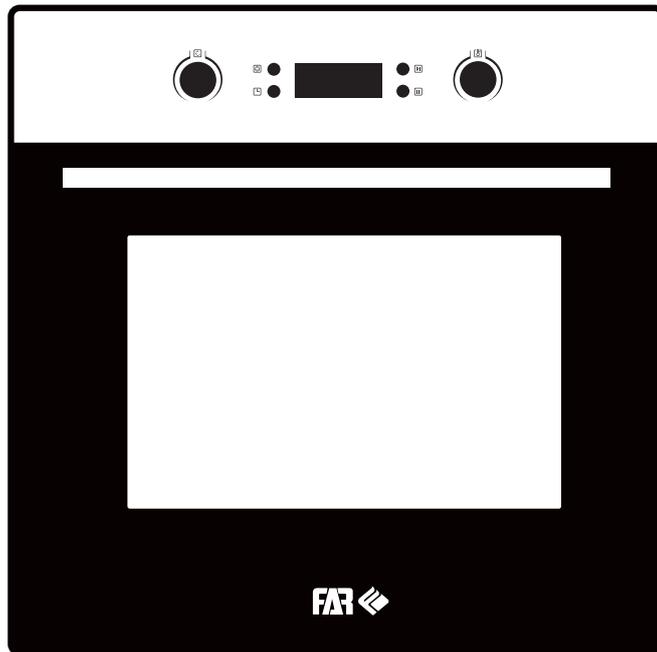
ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES

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





Built-In Electric Oven
User Manual
FMP65XAT12



ACKNOWLEDGMENT

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

Attention

Means for disconnection from supply mains having a contact separation in all poles must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

WARNING

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

- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass of the oven. This can scratch the surface and may result in permanent damage to the glass.
- During use, the appliance becomes very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Do not allow children to go near the oven when it is operating , especially when the grill is on.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring specifications.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by person responsible for their safety.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- A steam cleaner is not to be used.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments
- Do not use with a programmer, timer, separate remote-control system or any other device that switches on automatically.

- **Do not use with a programmer, timer, separate remote-control system or any other device that switches on automatically.**
- Means for disconnection from supply mains having a contact separation in all poles must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

SAFETY HINTS

- Do not use the oven unless you are wearing something on your feet. Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
- For oven: Oven door should not be opened often during the cooking period.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement, and installation by unauthorized personnel.
- When the door or drawer of oven is open do not leave anything on it, you may unbalance your appliance or break the door.
- Some parts of appliance may keep its heat for a long time; it is required to wait for it to cool down before touching onto the points that are exposed to the heat directly.
- If you will not use the appliance for a long time, it is advised to plug it off.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Before cleaning, remove all the accessories and excess spillage in the oven.

FITTING THE OVEN INTO THE KITCHEN UNIT

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

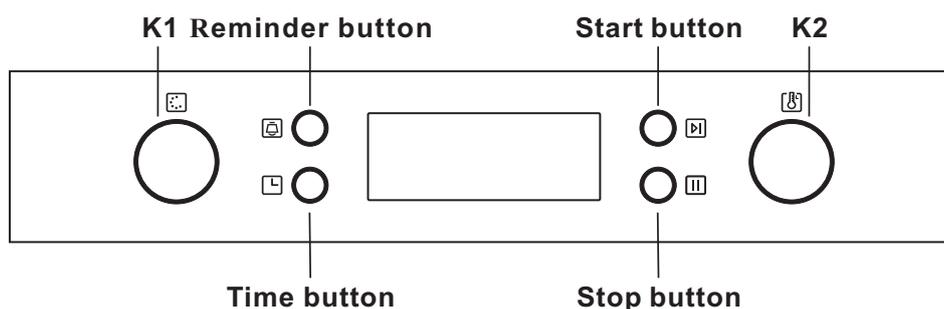
IMPORTANT

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



PRODUCT DESCRIPTION

Modele	FMC65X
Voltage	220-240V/50-60Hz
Max power	3000W
Capacity	65L



Symbol	Function description
	Oven Lamp: which enables the user to observe the progress of cooking without opening the door.
	Deforst: The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food, (without the use of any heat). It's a gentle but quick way to speed up the defrosting time and thawing of ready-made dishes and cream filled produce etc.
	Bottom heat: A concealed element in the bottom of the oven provides a more concentrative heat to the base of food without browning. This is ideal for slow cooking dishes such as casseroles, stews, pastries and pizzas where a crispy base is desired. The temperature can be set within the range of 60-120°C. The default temperature is 60°C.
	Conventional cooking: The top and bottom work together to provide convectional cooking. The temperature can be set within the range of 50-250°C. The default temperature is 220°C. This is optional function that can be work with rotisserie motor.
	Convention with fan: Combination of the fan and both heating element provides more even heat penetration, saving up to 30-40% of energy. Dishes are lightly browned on the outside and still moist on the inside. Note: This function is suitable for grilling or roasting big pieces of meat at a higher temperature. The temperature can be set within the range of 50-250°C. The default temperature is 220°C.
	Radiant grilling: The inner grill element switches on and off to maintain temperature. The temperature can be set within the range of 180-240°C. The default temperature is 210°C. This is optional function that can be work with rotisserie motor.
	Double grilling: The inside radiant element and top element are working. The temperature can be set within the range of 180-240°C. The default temperature is 210°C. This is optional function that can be work with rotisserie motor.
	Double grilling with fan: The inside radiant element and top element are working with fan. The temperature can be set within the range of 180-240°C. The default temperature is 210°C.
	Convection: An element around the convection fan provides an additional source of heat for convection style cooking. In convection mode the fan automatically comes on to improve air circulation within the oven and creates an even heat for cooking. The temperature can be set within the range of 50-240°C. The default temperature is 180°C.
Pyrolytic mode	Pyrolytic function: When the function set to prolytic mode, LED display "PYA".

OPERATION INSTRUCTIONS

1. Clock Setting

After connecting the unit to the power, the symbols 00:00 will be visible on the display.

1> Press "  ", the hour figures will flash.

2> Rotate " K2" to adjust the hour figures, (Time should be within 0--23).

3> Press "  ", the minutes will flash.

4> Rotate "K2 " to adjust the minutes setting, (time should be within 0-59).

5> Press "  " to finish the clock settings. ":" will flash, and the time will be illuminated.

Note: The clock is 24 hours. After connected to the mains power, the clock will untime.

2. Function Setting

1> Rotate " K1 " to choose the cooking function you require .The related indicator will illuminated .

2> Rotate " K2 " to adjust the temperature.

3> Press "  " to confirm the start of cooking. The corresponding icon for temperature"°C"will be on.

4> If step 2 is ignored, Press "  " to confirm the start of cooking. and the default time is 9 hours, the default temperature will display on the LED.

NOTE:

1>The step quantities for the adjustment time of the coding switch are as follow:

0--0:30min: step 1 minute 0:30--9:00hour :step 5 minutes

2>The step quantities for the adjustment of temperature is 5°C, and the grill function is 30°C.

3>Rotate " K1" to adjust the cooking time when cooking begins. Then press "  " to start cooking.

If "  " not pressed within 3 seconds,the oven will revert back to the previous time to continue cooking.

4>Rotate"K2 " to adjust the temperature when cooking begins.The related indicator will be illuminated.

Then press"  " to start cooking. If "  " not pressed in 3seconds, the oven will revert back to the previous temperatrue to continue cooking.

3.Lamp Setting

1> Rotate"K1" to select the relevant function, then the corresponding icon will be on.

2> Press "  " button to start cooking. Lamp icon"  " * " : "will flash.

4.Inquiring function

During cooking process, you can use inquiring function, after 3 seconds return to the current working state.

1> During cooking mode, press "  " button to see the current time.

2> If the clock was set, press "  "button to ask for cooking time.

5. Child lock function

To Lock : press "  " and "  " simultaneously for 3 seconds, there will be a long "beeping" sound indicating the children-lock is on and the "  " will be illuminated.

Lock quitting : press "  " and "  " simultaneously for 3 seconds, there will be a long "beeping" sound indicating the child-lock is released.

Note: During working mode, if you want to stop cooking,press stop button quickly. Do not need to long pressing on stop button,it is invalid.

6. Reminder Function:

The oven has 9 hours reminder, this function will help to remind you to start cooking in a certain time from 1 minute to 9 hours. Only when oven in standby mode, the reminder can be set. Follow below to set the reminder:

- 1> Press reminder setting button "";
- 2> Rotate "K2" to set the hour time of reminder. (Time should be within 0--9).
- 3> Press reminder setting button " " again;
- 4> Rotate "K2" to set minute time of reminder. (Time should be within 0--59).
- 5> Press "" to confirm setting. "." will be flash and the indicator for reminder "" will light. The time counts down.

Note: The oven buzzer will sound for 10 times after the time back to the zero hour. "" symbol disappears on the screen to remind you to start cooking. You can cancel the reminder during setting by pressing the stop button; After the reminder has been set, you can cancel it by pressing stop button twice.

7. Start/Pause/Cancel Function

- 1> If the cooking time has been set, press "" to start cooking. If the cooking is paused, press "" to resume cooking.
- 2> During cooking process, press "" once to pause the cooking. Press "" twice to cancel the cooking.

8. Energy-Saving Function

- 1> During in waiting state and reminding state, press "" for three seconds, the LED display will go off and set to energy-saving mode.
- 2> If no operation in 10 minutes under waiting state, the LED display will go off and go into energy-saving mode.
- 3> Under the energy-saving mode, press any key or rotate any encoder can quit the energy-saving mode.

9. Pyrolytic Function(only some modles)

This function allows you to clean thoroughly the oven cavity.

- 1> Rotate "K1" to select the pyrolytic function. LED will display "PYA".
 - 2> Press "" to confirm the cooking. And the default time is 2 hours, "PYA" will display on the LED.
 - 3> Rotate "K1" to change the pyrolytic time. There have two levers time can be selected "1:30 or 2:00".
- Note: A) When the oven door is not closed, press start button will be invalid, LED display "DOOR", "PYA."
B) When the oven center temperature is higher than 200°C, Press cancel button can return to waiting state directly and the oven center temperature is higher than 300°C, press start button, LED display "COOL".
C) When open the door in normal working condition, the relay for heater will stop working, LED display "DOOR", the buzzer will beep continuously until the door closed or press the cancel button.

D)When the pyrolytic function finished working and oven center temperature is lower than 300°C. LED display will go off.

E)Before activating the pyrolytic cleaning function, remove any excessive spillage and make sure that oven is empty. Do not leave anything inside it(e.g. pans, baking tray, dripping pan, slider bracket etc.) as this could heavily damage them.

10. Note

1>The oven lamp will be on for all functions.(except pyrolytic function)

2> Once the cooking programme has been set and the "  " button is not pressed within 5 minutes, the current time will be displayed or turn back to waiting state. The setting program will be invalid.

3>The buzzer sounds when effectively pressed, if not effectively pressed there will be no response.

4> The buzzer will sound five times to remind you when cooking has finished.

ACCESSORIES

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

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

SHELF PLACEMENT WARNING:

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

USE OF ROTISSERIE ACCESSORIES

The rotisserie works in combination with the grill element to cook cuts of meat or poultry,at the same time browning to perfection.

BULB REPLACEMENT

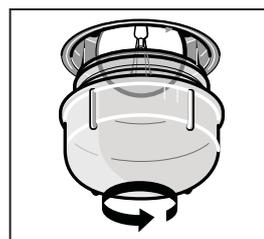
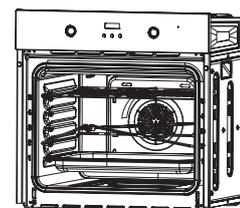
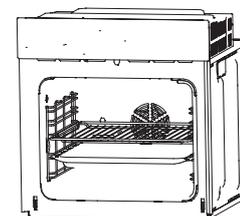
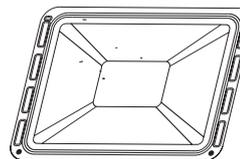
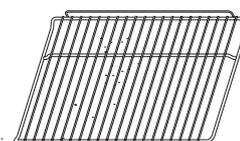
The bulb in the light is a special bulb, and has high temperature resistance (240V~25W).

For replacement, proceed as follows:

1>.Disconnect power from the mains outlet or switch off the circuit breakerof the unit's mains outlet.

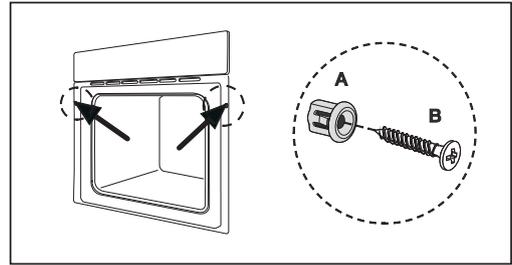
2>.Unscrew the covering glass and replace the bulb with a new one of the same type.

3>.Screw the covering glass back in place.

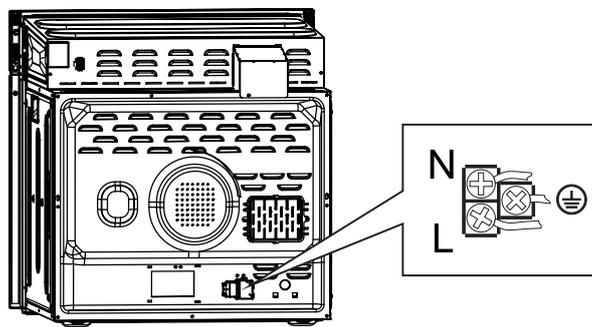


SECURING THE OVEN TO THE CABINET

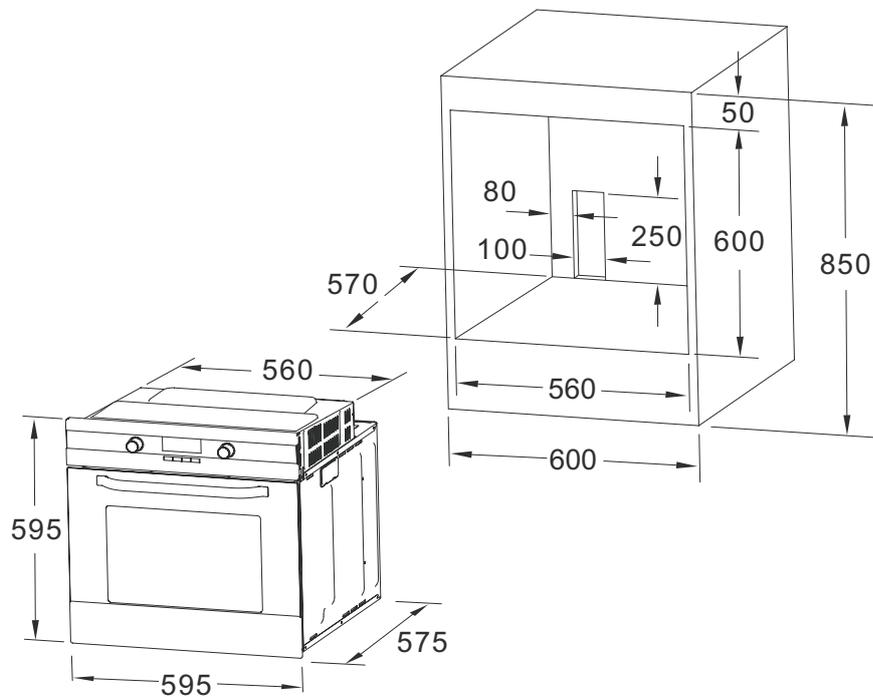
1. Fit oven into the cabinet recess.
2. Open the oven door.
3. Secure the oven to the kitchen cabinet with two distance holders "A" which fit the holes in the oven frame and fit the two wood screws "B".



CONNECTION OF THE OVEN



INSTALLATION



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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment(WEEE).

By ensuring this product is disposed correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



importé par CONFORAMA France SA
80 Boulevard du Mandinet
LOGNES
77432 Marne la Vallée Cedex 2
FRANCE