



FMP70IX16M

MANUEL D'UTILISATION

FAR FMP70IX16M

Nous vous remercions d'avoir choisi la qualité FAR. Ce produit a été créé par notre équipe de professionnels et selon la réglementation européenne. Pour une meilleure utilisation de votre nouvel appareil, nous vous recommandons de lire attentivement ce manuel d'instructions et de le conserver pour toute référence ultérieure.

TABLE DES MATIÈRES

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	FR-2
SPÉCIFICATIONS.....	FR-7
DESCRIPTION DU PRODUIT	FR-8
INSTRUCTIONS D'UTILISATION.....	FR-13
ACCESSOIRES.....	FR-22
INSTALLATION ET FIXATION	FR-26
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	FR-27
ENLÈVEMENT DES APPAREILS MÉNAGERS USAGÉS	FR-29

Lisez attentivement ce manuel d'utilisation avant d'installer et d'utiliser votre appareil, conservez le pour une éventuelle consultation ultérieure.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- 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, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie

extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.
- **MISE EN GARDE:** Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.
- **MISE EN GARDE:** L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chaud durant l'utilisation.
- Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart sauf s'ils sont constamment supervisés.
- Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- **MISE EN GARDE:** S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.
- La lampe qui se trouve à l'intérieur de l'appareil est utilisée pour éclairer l'appareil. Cette lampe ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce.
- Les éclaboussures excessives doivent être enlevées avant le nettoyage.
- Les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal et qu'il est recommandé d'éloigner les enfants.
- Le four doit être mis hors tension avant de retirer la protection et que cette dernière doit être remise en place conformément aux instructions après le nettoyage.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous dans la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".
- En ce qui concerne les informations détaillées sur les dimensions de l'appareil,

son installation et sa fixation sur le support, référez-vous dans la section “INSTALLATION ET FIXATION”

- En ce qui concerne les informations sur le remplacement de l’ampoule, référez-vous dans la section “CHANGER L’AMPOULE”.
- Lors de son utilisation, l’appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l’intérieur du four.
- Attention à ne jamais toucher les éléments chauffants à l’intérieur du four, cet appareil peuvent devenir chaudes au cours de l’utilisation.
- **EXEMPLE** : Placez le plateau et la grille au même niveau des deux côtés, assurez-vous qu’ils sont en position horizontale et qu’ils sont stables.



- Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l’utilisation.

IMPORTANT

Pour que le four puisse fonctionner correctement, le meuble de cuisine doit être approprié. Les panneaux du meuble de cuisine adjacents au four

doivent être constitués d'un matériau résistant à la chaleur. Veillez à ce que les pièces encollées soient constituées de bois de placage capables de résister à des températures d'au moins 120 °C. Les plastiques et les colles ne pouvant résister à de telles températures fondront et provoqueront la déformation du meuble. Une fois que le four a été installé dans le meuble de cuisine, les pièces électriques doivent être complètement isolées. C'est une exigence légale. Tous les dispositifs de protection doivent être solidement fixés pour garantir qu'il soit impossible de les retirer sans utiliser des outils spéciaux. Retirez l'arrière du meuble de cuisine pour garantir une circulation d'air suffisante tout autour du four. Il doit y avoir un espace vide d'au moins 45 mm à l'arrière de l'appareil.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Lorsque vous déballez le four, vérifiez qu'il n'a subi aucune détérioration. En cas de doute, ne l'utilisez pas et contactez des professionnels qualifiés. Veillez à ce que les éléments

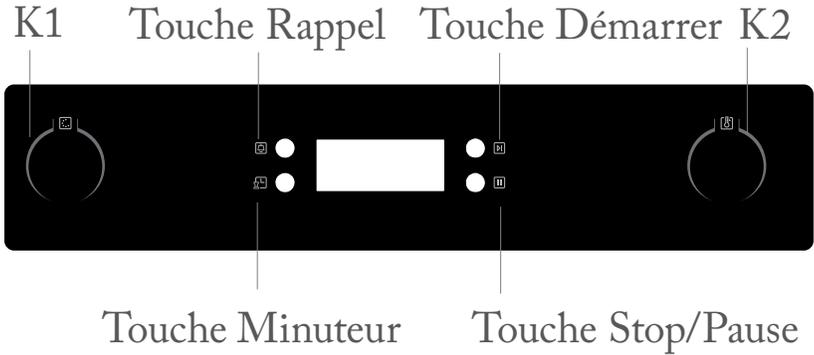
d'emballage, par exemple les sacs en plastique, les pièces en polystyrène et les clous, restent hors de portée des enfants, car ils sont dangereux pour les enfants.



SPÉCIFICATIONS

Modèle N°	FAR FMP70IX16M
Alimentation	220-240 V~ 50/60 Hz
Puissance absorbée	3200 W

DESCRIPTION DU PRODUIT



Icône	Description de la fonction
	<p>Lampe du four : Permet à l'utilisateur d'observer l'avancement de la cuisson sans avoir à ouvrir la porte. La lampe du four s'allume dans tous les modes de cuisson (sauf pour le mode pyrolyse).</p>
	<p>Décongélation : La circulation de l'air à température ambiante permet d'accélérer la décongélation des aliments congelés (sans chauffer). C'est un moyen doux, mais efficace d'accélérer la décongélation des plats préparés, des plats à la crème, etc.</p>

Icône	Description de la fonction
	<p>Chaleur de sole : L'élément de chauffe intégré dans le bas du four fournit une chaleur plus concentrée à la base des aliments. Ce type de cuisson est idéal pour cuire lentement les plats, par exemple les ragoûts, les pâtisseries et les pizzas, nécessitant une base croustillante.</p> <p>La température peut être réglée entre 60 et 120°C. La température par défaut est de 60°C.</p>
	<p>Cuisson conventionnelle : Les éléments de chauffe supérieur et inférieur fonctionnent ensemble pour fournir une cuisson à convection. La température peut être réglée entre 50 et 250°C. La température par défaut est de 220°C. Cette fonction optionnelle peut être utilisée avec le moteur de tournebroche.</p>

Icône	Description de la fonction
	<p>Conventionnelle à air pulsé : La combinaison du ventilateur et des deux éléments de chauffe permet une pénétration plus uniforme de la chaleur et jusqu'à 30~40 % d'économies d'énergie. Les plats sont légèrement brunis à l'extérieur tout en conservant leur humidité interne.</p> <p>Remarque : Ce mode convient pour griller ou rôtir de grandes pièces de viande à une température plus élevée. La température peut être réglée entre 50 et 250°C. La température par défaut est de 220°C.</p>
	<p>Gril radiant : L'élément gril interne s'allume et s'éteint pour maintenir la température.</p> <p>La température peut être réglée entre 180 et 240°C. La température par défaut est de 210°C. Cette fonction optionnelle peut être utilisée avec le moteur de tournebroche.</p>

Icône	Description de la fonction
	<p>Gril double : Fonctionnement combiné de l'élément rayonnant et de l'élément supérieur.</p> <p>La température peut être réglée entre 180 et 240°C. La température par défaut est de 210°C.</p> <p>Cette fonction optionnelle peut être utilisée avec le moteur de tournebroche.</p>
	<p>Gril double à air pulsé : Fonctionnement combiné de l'élément rayonnant et de l'élément supérieur avec le ventilateur.</p> <p>La température peut être réglée entre 180 et 240°C. La température par défaut est de 210°C.</p>
	<p>Convection : Un élément autour du ventilateur de convection fournit une source de chaleur supplémentaire pour la cuisson à convection. Dans le mode convection, le ventilateur s'allume automatiquement pour améliorer la circulation de l'air dans le four et créer une chaleur uniforme pour la cuisson.</p> <p>La température peut être réglée entre 50 et 240°C. La température par défaut est de 180°C.</p>

 Icône 	 Description de la fonction
Mode Pyrolyse	Mode Pyrolyse : Quand le mode pyrolyse est sélectionné, l'écran LED affiche « PYA ». La température par défaut est de 450°C. Le minuteur peut être réglé sur 1 h 30 (« 1:30 ») ou 2 h (« 2:00 »).

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

A. Régler l'horloge

Après avoir branché l'appareil dans l'alimentation électrique, l'écran affiche « 0:00 ».

1. Appuyez sur «  », les chiffres des heures clignotent.
2. Tournez « K2 » pour régler les chiffres des heures entre 0 et 23.
3. Appuyez sur «  », les chiffres des minutes clignotent.
4. Tournez « K2 » pour régler les chiffres des minutes entre 0 et 59.
5. Appuyez sur «  » pour confirmer le réglage de l'horloge. « : » clignote et l'heure s'affiche.
Remarque : L'horloge affiche l'heure dans le format 24 heures. Après avoir branché l'appareil, si vous ne réglez pas l'horloge, elle affiche « 0 h ».

B. Sélectionner le mode

1. Tournez « K1 » pour sélectionner le mode de cuisson désiré. L'icône correspondante s'allume.
2. Tournez « K2 » pour régler la température.
3. Appuyez sur «  » pour confirmer le démarrage de la cuisson.

4. Si vous n'effectuez pas l'étape 2, appuyez sur «  » pour confirmer le démarrage de la cuisson, la durée par défaut est de 9 heures et la température par défaut s'affiche sur l'écran LED.

REMARQUE :

1. Les incréments de réglage de la durée de fonctionnement sont les suivants :
0 h ~ 0 h 30 min : incrément de 1 minute ;
0 h 30 ~ 9 h : incrément de 5 minutes.
2. L'incrément de réglage de la température est de 5°C. Pour le mode gril radiant, il est de 30°C.
3. Vous pouvez tourner « K1 » pour régler la durée de cuisson quand la cuisson démarre. Puis appuyez sur «  » pour confirmer. Si vous n'appuyez pas sur «  » dans les 3 secondes, le four retourne à la durée précédente et poursuit la cuisson.
4. Vous pouvez tourner « K2 » pour régler la température quand la cuisson démarre. L'indicateur correspondant s'allume. Puis appuyez sur «  » pour démarrer la cuisson. Si vous n'appuyez pas sur «  » dans les 3 secondes, le four retourne à la température précédente et poursuit la cuisson.

C. Régler la lampe

1. Tournez « K1 » pour sélectionner le mode désiré, l'icône correspondante s'allume.
2. Appuyez sur la touche «  » pour démarrer, « 0:00 » et l'icône lampe «  » s'allument, « : » clignote.

D. Affichage d'informations

Dans les statuts suivants, vous pouvez afficher des informations. Après 3 secondes, l'appareil retourne dans le statut courant.

1. Dans le statut de fonctionnement, si l'horloge a été réglée, appuyez sur la touche «  » pour afficher l'horloge ; si la fonction rappel a été réglée, appuyez sur la touche «  » pour afficher l'heure du rappel.
2. Dans le statut de rappel, si l'horloge a été réglée, appuyez sur la touche «  » pour afficher l'horloge.
3. Dans le statut d'affichage de l'horloge, si la fonction minuteur a été réglée, appuyez sur la touche «  » pour afficher la durée du minuteur.

E. Verrou enfant

Verrouillage : Appuyez simultanément sur «  »

et «  » pendant 3 secondes, un bip long retentit et «  » s'affiche.

Déverrouiller : Appuyez simultanément sur «  » et «  » pendant 3 secondes, un bip long retentit pour indiquer que le verrou enfant est déverrouillé. → 

Remarque : Quand l'appareil est en fonctionnement, si vous voulez arrêter la cuisson, appuyez brièvement sur la touche Stop. Il n'est pas nécessaire d'appuyer longuement sur la touche Stop, c'est une action invalide.

F. Fonction Rappel

Cette fonction ne permet que de vous indiquer de démarrer la cuisson après une durée réglable entre 1 minute (0:01) et 9 h 59 (9:59).

La fonction rappel ne peut être réglée que lorsque le four est en veille. Procédez comme suit pour régler la fonction rappel :

1. Appuyez sur la touche rappel «  ».
2. Tournez « K2 » pour régler les heures du rappel (entre 0 et 9).
3. Appuyez à nouveau sur la touche rappel «  ».
4. Tournez « K2 » pour régler les minutes du rappel (entre 0 et 59).
5. Appuyez sur «  » pour confirmer le réglage.

Le décompte de la durée commence.

Remarque : Le four sonne 10 fois quand cette durée est écoulée.

Vous pouvez annuler la fonction Rappel pendant le réglage en appuyant sur la touche «  ».

Après avoir réglé la fonction Rappel, vous pouvez l'annuler en appuyant deux fois sur la touche «  ».

G. Fonctions Démarrer/Pause/Annuler

1. Si la durée de cuisson a été réglée, appuyez sur «  » pour démarrer la cuisson. Si la cuisson est en pause, appuyez sur «  » pour la reprendre.
2. Pendant la cuisson, appuyez une fois sur «  » pour mettre la cuisson en pause. Appuyer deux fois sur «  » pour annuler la cuisson.

H. Mode d'économie d'énergie

1. Dans les modes d'attente et rappel, appuyez sur «  » pendant trois secondes, l'écran LED s'éteint et l'appareil entre dans le mode d'économie d'énergie.
2. Sans action pendant 10 minutes dans le mode d'attente, l'écran LED s'éteint et l'appareil entre dans le mode d'économie d'énergie.

3. Dans le mode d'économie d'énergie, appuyez sur n'importe quelle touche ou tournez n'importe quel bouton pour quitter le mode d'économie d'énergie.

I. Mode Pyrolyse

Ce mode vous permet de nettoyer intégralement la cavité du four.

1. Tournez « K1 » pour sélectionner le mode pyrolyse. L'écran LED affiche « PYA ».
2. Appuyez sur «  » pour confirmer le nettoyage. La durée par défaut est de 2 heures, l'écran LED affiche « PYA ».
3. Tournez « K1 » pour modifier la durée de pyrolyse. 2 durées de fonctionnement peuvent être sélectionnées : « 1 h 30 » et « 2 h ».

Remarque :

- a. Quand la porte du four n'est pas fermée, appuyer sur la touche Démarrer est invalide. L'écran LED affiche « DOOR » et « PYA ».
- b. Quand la température centrale du four est supérieure à 320°C, appuyer sur la touche Démarrer est invalide. L'écran LED affiche « COOL » et « PYA ». Quand la température centrale du four est inférieure à 200°C, appuyez une fois sur la touche Annuler, il

se met en pause ; appuyez à nouveau pour qu'il retourne dans le mode d'attente. Si la température est supérieure à 200°C, appuyez une fois sur la touche Annuler, l'appareil retourne directement dans le mode d'attente.

- c. Si vous ouvrez la porte quand le four est en fonctionnement, l'écran LED affiche « DOOR » et sonne en continu jusqu'à ce que vous fermiez la porte ou que vous appuyiez sur la touche «  ».
- d. Avant d'activer le mode de nettoyage à pyrolyse, enlevez les salissures excessives et vérifiez que le four est vide. Ne laissez rien à l'intérieur (par exemple des plats, lèchefrite, plaque, grille, support coulissant, etc.), car ils risquent d'être gravement endommagés.
- e. Une fois le nettoyage à pyrolyse terminé, ne coupez pas l'alimentation électrique pendant une heure.

J. Fonction Minuteur

- 1. Pour utiliser la fonction Minuteur, l'horloge doit avoir été préalablement réglée. Puis, réglez le minuteur de démarrage de la cuisson en effectuant la même procédure que pour régler l'horloge.

- a. Appuyez sur la touche Minuteur "  ";
 - b. Tournez « K2 » pour régler les heures du minuteur entre 0 et 23.
 - c. Appuyez à nouveau sur la touche Minuteur «  » ;
 - d. Tournez « K2 » pour régler les minutes du minuteur entre 0 et 59.). Ensuite, tournez le bouton « K1 » pour sélectionner le mode.
2. Appuyez sur la touche «  » pour régler la durée et la température de cuisson : Tournez le bouton « K1 » pour régler la durée et tournez le bouton « K2 » pour régler la température.
 3. Appuyez sur la touche «  » pour confirmer les réglages de la cuisson, l'horloge et l'icône minuteur «  » restent affichées sans autre action de votre part.
La durée du minuteur peut être vérifiée en appuyant sur «  ». Après 3 secondes, l'écran retourne à l'affichage de l'horloge.
 4. Une fois la durée du minuteur écoulée, le four sonne et la cuisson démarre automatiquement. L'icône minuteur «  » s'éteint et les autres icônes fonctionnent normalement.

Remarque :

1. La lampe, la décongélation et la sonde ne peuvent pas être contrôlées par le minuteur.
2. Quand le minuteur est activé, appuyez une fois sur la touche «  », la durée et la température du menu minuteur s'affichent avec l'icône menu allumé en continu. Appuyez à nouveau pour que l'écran retourne à l'affichage de l'horloge ou appuyez sur la touche Démarrer pour retourner dans le statut minuteur.
3. La fonction Rappel n'est pas disponible dans le statut minuteur.

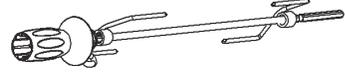
K. Remarque

1. La lampe du four s'allume dans tous les modes (sauf le mode pyrolyse).
2. Une fois le programme de cuisson réglé, si vous n'appuyez pas sur la touche «  » dans les 5 minutes, l'heure actuelle s'affiche ou l'appareil retourne dans le mode d'attente. Le programme est annulé.
3. L'appareil sonne une fois quand une touche est pressée et actionnée. Si elle est pressée insuffisamment pour être actionnée, l'appareil ne sonne pas.
4. Quand la cuisson est terminée, le four sonne cinq fois pour vous l'indiquer.

ACCESSOIRES

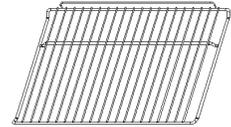
TOURNEBROCHE :

La vitesse régulière du moteur permet de cuire les aliments uniformément.

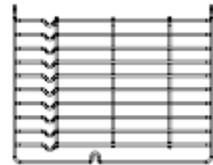


Cela permet également de préserver la valeur nutritionnelle des aliments.

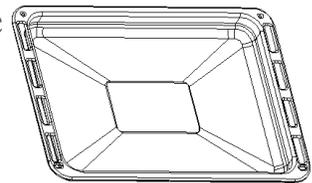
Grille : Permet de poser des plats/ moules pour griller et rôtir les aliments qu'ils contiennent.



Support latéral : Ils sont placés sur les côtés droit et gauche de la cavité du four et peuvent être retirés pour nettoyer les parois du four. (uniquement pour certains modèles)

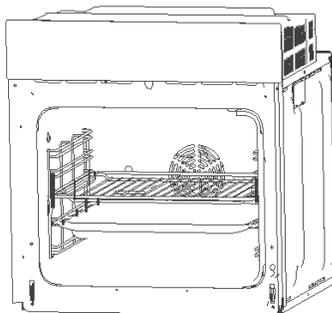


Lèche-frite : Permet de cuire de grandes quantités d'aliments, par exemple des gâteaux moelleux, des pâtisseries, des aliments congelés, etc. Permet également de récupérer les projections, les graisses et le jus des viandes.



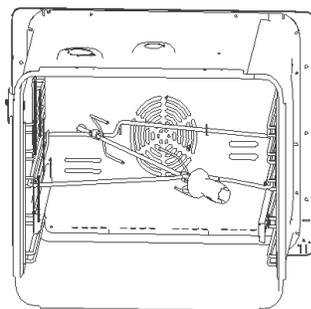
MISE EN GARDE DE POSITIONNEMENT DES GRILLES/PLAQUES :

Pour garantir l'utilisation sécurisée des grilles/plaques du four, il est impératif de les placer correctement entre les rails latéraux. Cela permet de garantir que les aliments brûlants ne sortent pas du récipient lors du retrait précautionneux de la grille ou de la plaque.



UTILISER LES ACCESSOIRES DE TOURNEBROCHE

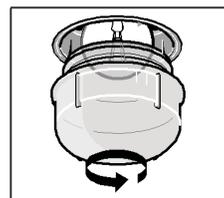
Le tournebroche fonctionne en combinaison avec l'élément du grill pour cuire uniformément les aliments. Cela permet également de préserver la valeur nutritionnelle des aliments.



CHANGER L'AMPOULE

Pour la changer, procédez comme suit :

1. Débranchez l'appareil de



l'alimentation électrique ou mettez hors tension le circuit d'alimentation du four en actionnant le disjoncteur.

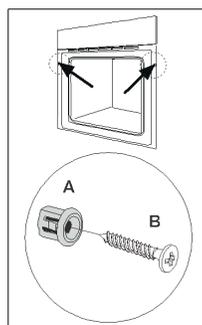
2. Dévissez le capot en verre de l'ampoule en le tournant dans le sens antihoraire (il peut y avoir un peu de résistance), puis changez l'ampoule par une ampoule neuve du même type.

3. Revissez le capot en verre de l'ampoule.

REMARQUE : Utilisez exclusivement des ampoules halogènes 220-240 V 50 Hz / 25-40 W, T300°C.

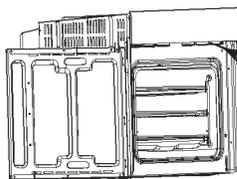
FIXATION DU FOUR DANS LE MEUBLE

1. Insérez le four dans le renforcement du meuble.
2. Ouvrez la porte du four.
3. Fixez le four dans le meuble de cuisine avec deux entretoises « A » dont la taille est adaptée aux trous du châssis du four et deux vis « B ».



OUVERTURES DE VENTILATION

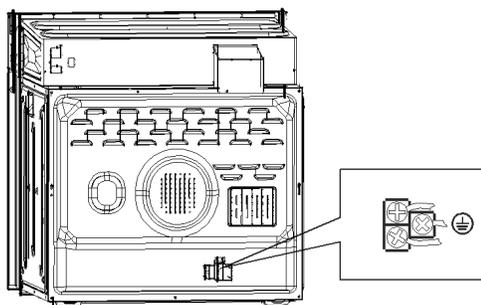
Quand la cuisson est terminée ou en pause, ou quand le four est dans le mode d'attente, si



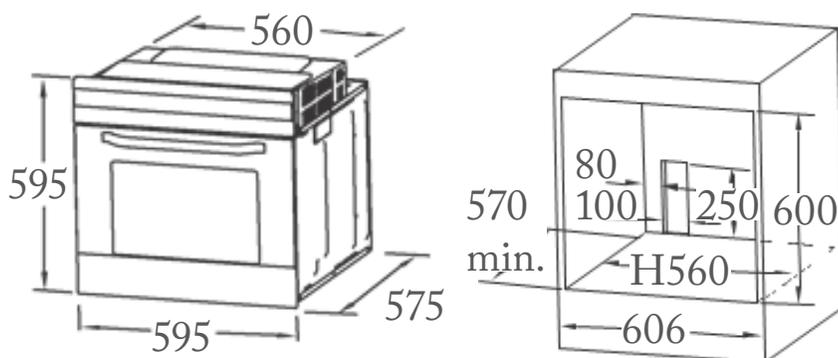
Ventilating openings

sa température centrale est supérieure à 75°C, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant 15 minutes. Si la température centrale du four devient inférieure à 75°C, le ventilateur de refroidissement s'éteint.

BRANCHEMENT DU FOUR



INSTALLATION ET FIXATION



Remarque :

1. Pour toutes les dimensions, seuls des écarts supérieurs sont admissibles.
2. Le meuble n'inclut pas la prise ou l'interrupteur électrique.

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

INSTALLATION DU FOUR DANS UNE CUISINE INTÉGRÉE

Installez le four dans l'espace prévu de la cuisine intégrée. Il peut être placé sous un plan de travail ou dans un meuble colonne. Fixez le four dans son emplacement en le vissant à travers les deux trous de fixation de son châssis. Pour trouver les trous de fixation, ouvrez la porte du four et regardez à l'intérieur. Afin de permettre une

bonne ventilation, les distances et les mesures doivent être scrupuleusement respectées lors de la fixation du four.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Maintenez l'appareil propre afin de préserver son apparence et sa fiabilité. La conception moderne de cet appareil facilite son entretien et le réduit au minimum. Les pièces de l'appareil entrant en contact avec les aliments doivent être nettoyées régulièrement.

- Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, mettez le four hors tension. Réglez tous ces boutons/touches de commande sur leur position d'arrêt.
- Attendez que l'appareil ne soit plus brûlant, mais encore légèrement tiède, car le nettoyage est plus facile si le four n'est pas complètement froid. Nettoyez les surfaces de l'appareil avec un chiffon humide, une brosse souple ou une éponge fine, puis séchez-les avec un chiffon.
- Pour éliminer les salissures tenaces, utilisez de l'eau chaude et un produit nettoyant non abrasif.
- Pour nettoyer le verre de la porte du four,

n'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ni de racloirs métalliques tranchants, car ils peuvent rayer la surface ou endommager le verre.

- Ne laissez jamais des substances acides (jus de citron, vinaigre) sur les pièces en inox.
- N'utilisez pas de nettoyeur haute pression pour nettoyer l'appareil. Lavez les grilles et plaques de cuisson avec un détergent doux.



En application de la directive DEEE 2012/19/CE du 4 juillet 2012 concernant l'environnement, il est interdit d'éliminer les appareils électriques ou électroniques usagés dans la nature ou dans une simple décharge publique. Il est demandé de les porter dans un dépôt prévu à cet effet pour recyclage.

ENLÈVEMENT DES APPAREILS MÉNAGERS USAGÉS



La directive européenne 2012/19/EU 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.



INSTRUCTION MANUAL

FAR FMP70IX16M

Thank you to have chosen the FAR quality. This product has been created by our professional team and according to the European regulation. For a better use of your new device, we recommend you to read carefully this user manual and keep it for record.

TABLE OF CONTENTS

SAFETY INSTRUCTIONS.....	GB-2
SPECIFICATIONS.....	GB-7
PRODUCT DESCRIPTION.....	GB-7
OPERATION INSTRUCTIONS	GB-11
ACCESSORIES.....	GB-19
INSTALLATION AND FITTING.....	GB-22
CLEANING AND MAINTENANCE	GB-23
DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES.....	GB-25

Read this instruction manual carefully before installing and using your appliance. Keep safe for future reference.

SAFETY INSTRUCTIONS

- This appliance may be used by children aged 8 years or older and by those with reduced physical, sensory or mental abilities, or those lacking experience or knowledge, provided they are correctly supervised, or if the instructions related to the use of the appliance have been adequately given and if the risks involved have been understood.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and maintenance by the user must not be carried out by children unless they are over 8 years of age and are supervised.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, their after-sales service or a similarly qualified person to prevent any danger.
- The appliance is not designed to be used in conjunction with a separate timer or with a control system used at a distance.
- A means of disconnecting from the mains supply is an opening distance between the

contacts of all poles, which must be provided in the fixed wiring in accordance with installation regulations.

- **WARNING:** The accessible parts can become hot during use. It is recommended that young children are kept away from the appliance.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become very hot during use.
- Be careful not to touch the heating elements inside the oven.
- Children under 8 years old must be kept away unless they are under constant supervision.
- Care should be taken to avoid touching the heating elements.
- Do not use abrasive cleaning products or metal scourers to clean the glass door of the oven as this can scratch the surface and lead to the glass shattering.
- Do not use a steam cleaning appliance.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is disconnected from the mains supply before replacing the bulb to prevent risk of electrical shock.
- The bulb is found inside the appliance and is used to light up the appliance. This bulb is not suitable for lighting a room.

- Excessive splashing must be removed before cleaning.
- Surfaces may become very hot during normal use and keeping children away is recommended.
- The oven must be switched off before the protective cover is removed, which must be reinstalled according to the instructions after cleaning.
- Refer to the "CLEANING AND MAINTENANCE" section for detailed information on how to clean surfaces in contact with foodstuffs.
- For more detailed information on the dimensions of the appliance, its installation and mounting on the support, please refer to the "INSTALLATION AND FITTING" section.
- For information on replacing the bulb, please refer to the "BULB REPLACEMENT" section.
- The appliance becomes hot during use. Be careful not to touch the heating elements inside the oven.
- Be careful never to touch the heating elements

inside the oven as this appliance will become hot during use.

- **EXAMPLE:** Make sure the tray and grill pan are level on both sides. Ensure that they are in horizontal and stable.

-  Surfaces are likely to become hot during use.

IMPORTANT

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

DECLARATION OF COMPLIANCE

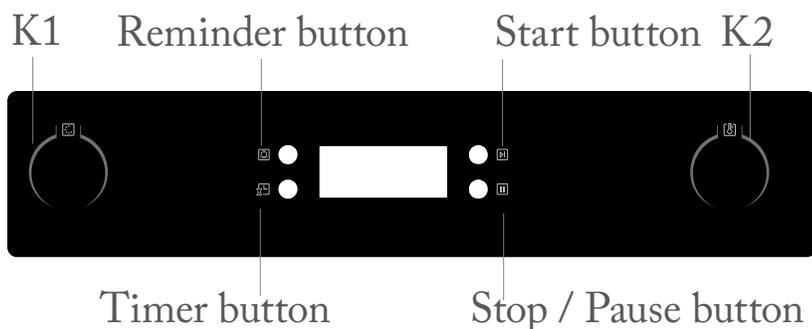
When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not use it: contact a professionally qualified person. Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children because these are dangerous to children.



SPECIFICATIONS

Model No.	FAR FMP70IX16M
Power supply	220-240 V~ 50/60 Hz
Input power	3200 W

PRODUCT DESCRIPTION



Symbol	Function description
	Oven Lamp: Which enables the user to observe the progress of cooking without opening the door. Oven lamp will light for all cooking functions.(except pyrolytic function)
	Defrost: The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food, (without the use of any heat). It's a gentle but quick way to speed up the defrosting time and thawing of ready-made dishes and cream filled produce etc.

Symbol	Function description
	<p>Bottom heater: A concealed element in the bottom of the oven provides a more concentrative heat to the base of food. This is ideal for slow cooking dishes such as casseroles, stews, pastries and pizzas where a crispy base is desired.</p> <p>The temperature can be set within the range of 60-120°C. The default temperature is 60°C.</p>
	<p>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 work with rotisserie motor.</p>
	<p>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 outside and still moist inside.</p> <p>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.</p>

Symbol	Function description
	<p>Radiant grilling: The inner grill element switches on and off to maintain temperature.</p> <p>The temperature can be set within the range of 180-240°C. The default temperature is 210°C. This is optional function that can work with rotisserie motor.</p>
	<p>Double grilling: The inside radiant element and top element are working.</p> <p>The temperature can be set within the range of 180-240°C. The default temperature is 210°C.</p> <p>This is optional function that can work with rotisserie motor.</p>
	<p>Double grilling with fan: The inside radiant element and top element are working with fan</p> <p>The temperature can be set within the range of 180-240°C. The default temperature is 210°C.</p>

Symbol	Function description
	<p>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.</p> <p>The temperature can be set within the range of 50-240°C. The default temperature is 180°</p>
<p>Pyrolytic mode</p>	<p>Pyrolytic function: When the function set to prolytic mode, LED display "PYA". The default temperature is 450°C . The timer can be set 1:30 or 2:00 hours.</p>

OPERATION INSTRUCTIONS

A. Clock Setting

After connecting the unit to the power, the symbols "0:00" 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 power on, if not set, the clock will show "0:00".

B. Function Setting

1. Rotate "K1" to choose the cooking function you require. The related symbol will illuminated .
2. Rotate "K2" to adjust the temperature.
3. Press " " to confirm the start of cooking.
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 knobs 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 radiant grilling function is 30°C.
3. You can rotate "K1" to adjust the cooking time when cooking begins. Then press " " to confirm.
 If " " not pressed within 3 seconds, the oven will revert back to the previous time to continue cooking.
4. You can 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 temperature to continue cooking.

C. Lamp Setting

1. Rotate "K1" to select the relevant function, then the corresponding icon will be on.
2. Press " " button to start, "0:00" and lamp icon " " will light up, ":" will flash.

D. Inquiring function

In the following states, you can use inquiring function, after 3 seconds return to the current state.

1. During working state, if the clock was set, press " " button to see the current time; if the reminder function was set, press " " button to see the time of reminder.
2. In reminding state, if the clock was set, press " " button to see the current time.
3. In clock display state, if the timer function was set, press " " button to see the time of timer.

E. Child lock function

To Lock: press " " and " " simultaneously for 3 seconds, there will be a long «beeping» sound 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.

F. Reminder Function

This function only reminds you to start cooking in a desired time from 0:01 to 9:59.

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. The time will count down.

Note: The oven buzzer will sound for 10 times after the time back to the zero hour.

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.

G. 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.

H. Energy-Saving Function

1. 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 knob can quit the energy-saving mode.

I. Pyrolytic Function

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 cleaning. And the default time is 2 hours, "PYA" will display on the LED.
3. Rotate "K1" to change the pyrolytic time. 2 operational times can be selected "1:30 or 2:00".

Note:

- a. When the oven door was not closed, pressing start button will be invalid. The LED will display "DOOR" and "PYA".
- b. When the oven center temperature is higher than 320°C, pressing start button will be invalid. The LED will display "COOL" and "PYA". When the oven center temperature is lower than 200°C, press cancel button once, it will pause; press again, it will return to waiting state. If higher than 200°C, press cancel button once, it will return to waiting state directly.
- c. Open the door when the oven is working, the LED will display "DOOR" and the buzzer will sound continuously until the door was closed or press button "  ".
- d. Before activating the pyrolytic cleaning function, remove any excessive spillage and make sure that oven is empty. Do not leave anything inside (e.g. pans, baking tray, dripping pan, slider bracket etc.) as they could be heavily damaged.
- e. When finished pyrolytic cleaning, don't interrupt the power within one hour.

J. Timer function

1. To use timer function, clock must be set in advance. Then, in the way of setting the clock, timer that makes oven start to cook must be set.
 - a. Press timer setting button "";
 - b. Rotate "K2" to set the hour time of timer. Time should be within 0-23.
 - c. Press timer setting button " " again;
 - d. Rotate "K2" to set minute time of timer. Time should be within 0-59.), Next, turn knob "K1" to choose function.
2. Press " " button to set cooking time and temperature: turn knob "K1" to adjust time, and "K2" to adjust temperature.
3. Press the " " button to finish cooking setting, and the clock will be on the screen with timer sign " " always lighting. without no other function signals presented. Timer time can be checked by pressing " " 3 seconds later the screen will show clock again.
4. At the elapsed time of timer, cooking will start automatically after a buzzing sound. The timer symbol " "will put out, and other

indicating signs will work normally.

Note:

1. Lamp, defrost, probe can't be reserved set with timer control.
2. During the status of timer, press "  " button once, time and temperature of timer menu will be shown with menu icon lighting constantly. Press again, screen returns to clock, or press start button to return to timer status.
3. Reminder function is invalid during timer status.

K. Note

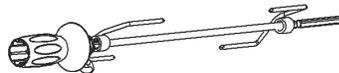
1. The oven lamp will be on for all functions. (except pyrolytic function)
2. Once the cooking program has been set and the "  " button is not pressed within 5 minutes, the current time will be displayed or turn back to waiting state. The setting program will be invalid.
3. The buzzer will sound once 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

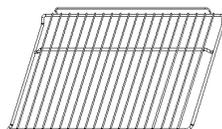
ROTISSERIE SKEWER:

The average speed of the motor heat the food evenly.

At the same time, it can guarantee the nutrition of the food.



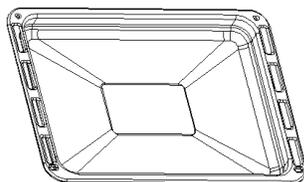
Wire shelf: For grill dishes, cake pan with items for roasting and grilling.



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

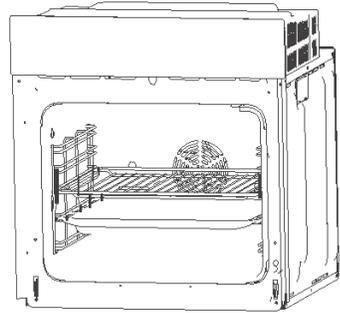


Baking pan: For cooking large quantities of food such as moist cakes, pastries, frozen food etc, or for collecting fat / spillage and meat juices.



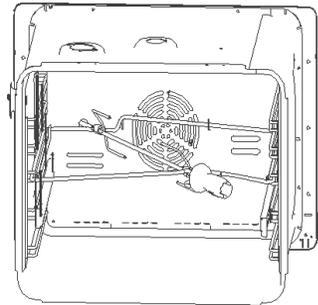
SHELF PLACEMENT WARNING:

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 would not slide out.



USE OF ROTISSERIE ACCESSORIES

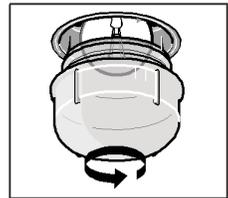
The rotisserie works in combination with the grill element to heat the food equally. At the same time, it can guarantee the nutrition of the food.



BULB REPLACEMENT

For replacement, process as follows:

1. Disconnect power from the mains outlet or switch off the circuit breaker of the unit's mains outlet.
2. Unscrew the glass lamp cover by turning it counter-clockwise (note, it may be



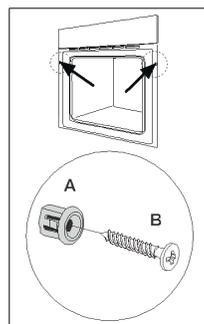
stiff) and replace the bulb with a new one of the same type.

3. Screw the glass lamp cover back in place.

NOTE: Only use 220V-240V 50Hz / 25-40W, T300°C halogen lamps.

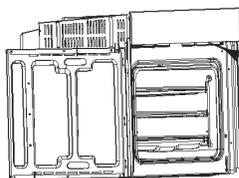
SECURING THE OVEN TO THE CABINET

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 screws "B".



VENTILATING OPENINGS

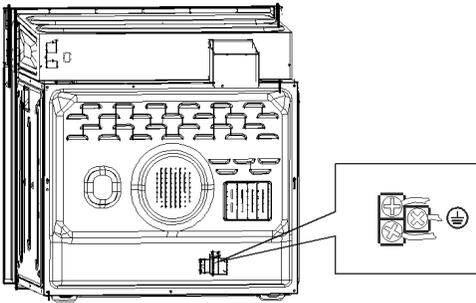
When cooking is finished or in pause state or in waiting state, if the oven's center



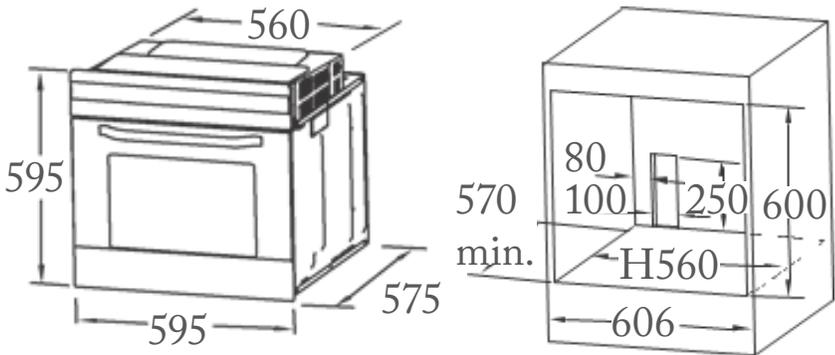
Ventilating openings

temperature is over 75 degree, the cooling fan will continue working for 15 minutes. Or when the oven's center temperature becomes lower than 75 degree, the cooling fan will stop in advance.

CONNECTION OF THE OVEN



INSTALLATION AND FITTING



Remark:

1. Only plus deviations are admissible for all dimension.
2. The cabinet is not include the power switch or socket.

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

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.

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.



In accordance with Directive DEEE 2012/19/CE of 4 July 2012 concerning the environment, it is forbidden to dispose of used electric or electronic appliances by fly tipping or disposal at normal public waste disposal sites. It is requested that you take this waste to a designated recycling centre.

DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



The European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance, it must be separately collected.

Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.





CONFORAMA France SA
80 Boulevard du Mandinet
Lognes
77432 Marne la Vallée Cedex 2
FRANCE

