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 déconnection 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'usager 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 complètements 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.

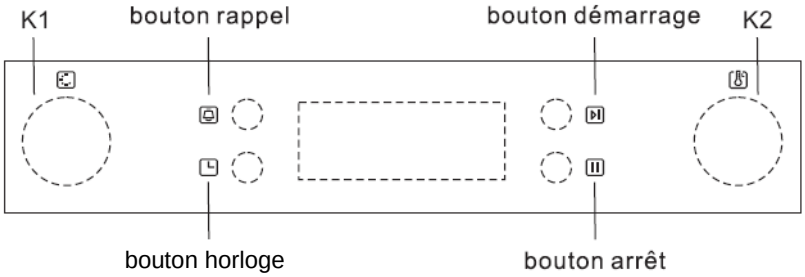
DECLARATION DE CONFORMITE

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

CE

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 rôtissage fonctionnent en même temps. La température réglable est comprise entre 180°C et240°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 rôtissage et le ventilateur fonctionnent en même temps. La température réglable estcomprise entre 180°C et 240°C. La température par défaut est de 210°C.

	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 créé une chaleur uniforme.La température réglable est entre 50°C et 240°C. La température par défaut est 180°C.
Pyrolyse	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.

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'illuminer.
2) Utilisez le bouton K2 pour régler la température.
3) Appuyer 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) Appuyer 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)Appuyer 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, lèchefrite, plateau coulissant etc.), cela pourrait gravement les endommager.

10. Remarque

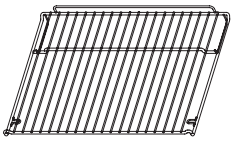
1) La lampe du four s'allume pour toutes les fonctions (excepté pour la fonction pyrolyse)

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.

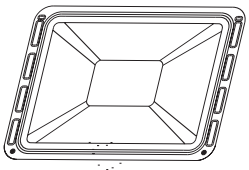
3)Le buzzer retentit lorsqu'un bouton est pressé efficacement, sinon il n'y aura pas de réponse.

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

ACCESSOIRES



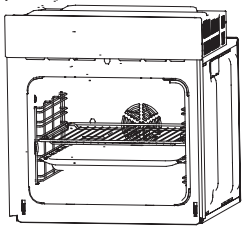
Grille : peut être utilisée pour les plats grillés, les plats à four ou autres pour rôtir etc.



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.

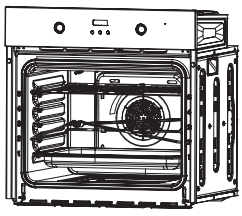
ATTENTION : POSITIONNEMENT DES CLAYETTES

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.



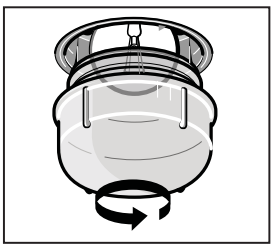
REMPLACEMENT DE L'AMPOULE

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.

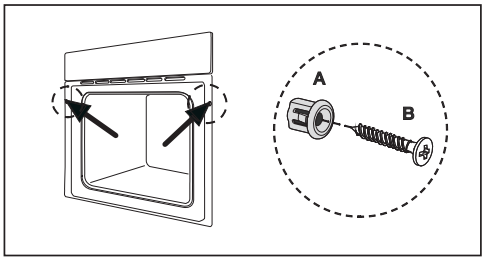
2)Dévissez la glace de protection de la lampe et remplacez l'ampoule par une nouvelle de même type.

3)Vissez la glace de couverture afin de la remettre en place comme à l'origine.

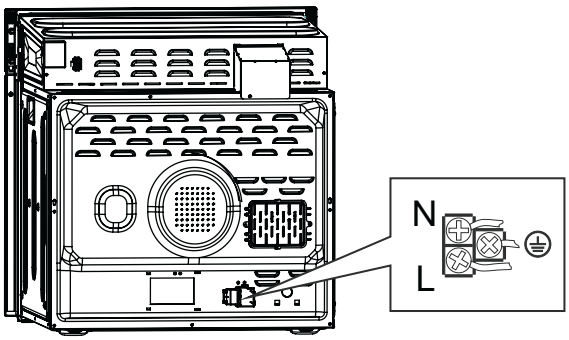


SECURISER LA FIXATION AU MEUBLE

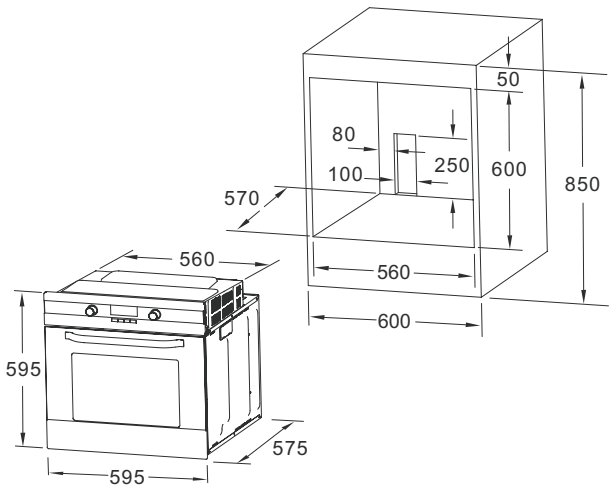
1. Insérez le four dans l'encadrement prévu.
2. Ouvrez la porte du four.
3. Fixez le four au meuble d'encastrement à l'aide des deux entretoises A à placer dans les trous du cadre du four et les vis à bois B.



CONNECTION 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 mous 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.

