



MANUEL D'UTILISATION AFMP65X/2

FR



Four Encastrable

Table des matières

CONSIGNES IMPORTANTES DE SECURITE	-2-
DECLARATION DE CON FORMITE	-6-
DESCRIPTION DE VOTRE FOUR	-6-
UTILISATION DE VOTRE FOUR	-7-
INSTALLATION DU FOUR DANS LUNITE DE CUISINE	-11-
NETTOYAGE ET MAINTENANCE	-13-
SPECIFICATIONS TECHNIQUES	-14-



**FAITES UN GESTE ECOCITOYEN
EN TRIANT VOS EMBALLAGES CARTON**

**À LA FIN DE VIE DE VOTRE PRODUIT, PENSEZ À
LE RAPPORTER DANS UN POINT DE COLLECTE
OU DÉPOSER LE À LA DÉCHETERIE PROCHE DE
VOTRE DOMICILE**



**CET APPAREIL EST DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE
UNIQUEMENT!**

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

Merci d'avoir choisi ce produit. Pour obtenir la plus meilleure performance de ce four, veuillez lire les informations dans ce manuel très attentivement. Il contient les instructions importantes et nécessaires pour savoir comment utiliser et entretenir cet appareil en toute sécurité. Mettez ce manuel dans un lieu sûr afin de pouvoir vous y référer dans le futur. Assurez-vous que les autres personnes qui utilisent ce produit soient également familiarisées avec ces instructions.

CONSIGNES IMPORTANTES DE SECURITE

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans 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 été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu 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, sans surveillance.

2. Quand le four est utilisé pour la première fois, il peut dégager une odeur désagréable. Cela est dû à l'agent adhésif sur les panneaux isolants à l'intérieur du four qui chauffe pour la première fois. Si cela se produit, vous devez attendre un moment, et mettre des aliments dans le four une fois l'odeur disparue.
3. L'appareil et les parties accessibles peuvent devenir chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
4. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés continuellement.
5. Ne pas utiliser de nettoyeurs corrosifs ou de grattoirs en métal tranchants pour nettoyer la porte en verre du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut conduire à briser le verre.
6. Pendant l'utilisation, l'appareil devient très chaud. Ne pas toucher les éléments chauds à l'intérieur du four.
7. Gardez les enfants éloignés du four lorsqu'il est en marche, en particulier lors du gril.
8. Assurez-vous que le four soit éteint avant le remplacement de l'ampoule de la lampe intérieure pour éviter une possibilité de choc électrique.
9. Un connecteur multipolaire doit être intégré au câblage conformément aux normes en vigueur.
10. Les éclaboussures excessives doivent être enlevées avant le nettoyage pyrolyse.
11. Pendant le nettoyage pyrolyse, le four devient plus chaud que lors d'une utilisation normale. Assurez-vous de garder les enfants éloignés du four.
12. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
13. Ne pas utiliser le four lorsque vous êtes à pieds nus.
14. Ne pas toucher le four avec les mains ou les pieds humides.
15. Ne pas ouvrir fréquemment la porte du four pendant l'utilisation. Lorsque vous ouvrez la porte du four, faites attention à la vapeur qui peut en sortir, en particulier si le four est utilisé à hautes températures, il peut y avoir un risque d'accident.

16. L'appareil doit être installé et mis en service par un technicien qualifié en respectant les instructions. L'installation devra être effectuée selon les normes et règles nationales en vigueur.
17. Le fabricant n'est pas tenu responsable pour tout dommage causé par une installation impropre ou par une personne non autorisée.
18. Lorsque la porte du four est ouverte, ne rien mettre au-dessus de celle-ci : il y pourrait avoir un risque de déséquilibre et le four pourrait tomber.
19. Lors de l'utilisation, évitez de toucher toutes les parties chaudes, en particulier lorsque le four est utilisé pendant un long moment; éteignez et laissez le four se refroidir complètement avant de vouloir le manipuler.
20. Il est recommandé d'examiner régulièrement le câble d'alimentation pour déceler tout signe de détérioration éventuelle. L'appareil ne doit pas être utilisé si le câble est endommagé.
21. 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 tout danger.
22. Avant le nettoyage, retirez tous les accessoires et éliminez tout excès de déversement.
23. Ne pas utiliser un nettoyeur vapeur pour le nettoyage.
24. Avant l'utilisation, vérifiez que la tension du réseau corresponde bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil; assurez-vous également que votre installation électrique est suffisante pour alimenter l'appareil à cette puissance.
25. Vérifiez que l'appareil et ses éléments ne soient pas abîmés. Si ce n'est pas le cas, ne pas utiliser l'appareil et rapportez-le chez votre revendeur pour toute inspection et réparation.
26. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

27. Ne pas utiliser d'accessoires non recommandés par le fabricant. Ils peuvent endommager l'appareil et/ou provoquer des blessures.
28. Le four doit être utilisé dans le but pour lequel il a été conçu; il doit seulement être utilisé pour faire la cuisine. Tout autre usage est impropre et dangereux. Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur.
29. Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre sur le rebord d'une table ou d'un comptoir, ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
30. 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.
31. Utiliser uniquement la sonde thermique recommandée pour ce four.
32. En ce qui concerne les instructions pour l'installation correcte des accessoires, le remplacement de l'ampoule, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.
33. En ce qui concerne les instructions pour l'installation, l'encastrement et la connexion au réseau d'alimentation de l'appareil, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.
34. Le plateau universel peut être laissé dans la cavité du four lors du nettoyage, mais la tablette de fil, le rail de guidage, le support du rail de guidage et les autres accessoires doivent être retirés pendant le nettoyage.
35. Les surfaces accessibles peuvent être chaudes lors de son utilisation.



ATTENTION SURFACE CHAUDE

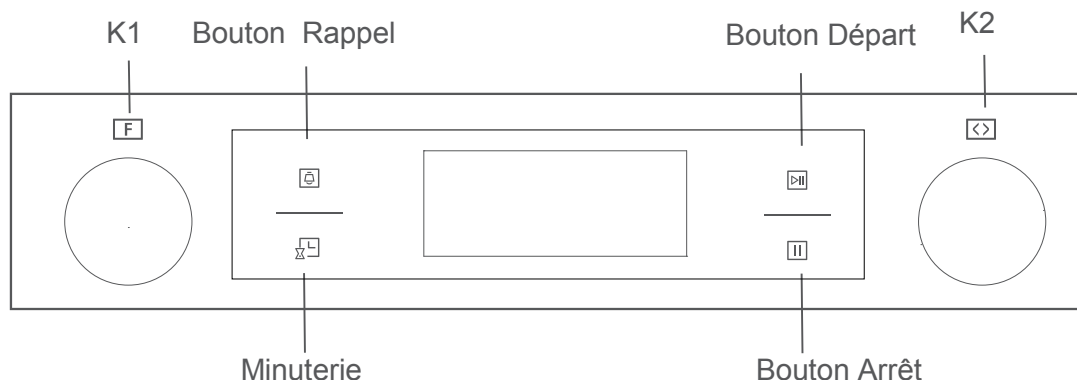
DECLARATION DE CONFORMITE

Une fois le four déballé, assurez-vous qu'il n'a subi aucun dommage. Si vous avez des problèmes, ne l'utilisez pas et contactez une personne qualifiée. Gardez les matériaux d'emballage comme les sacs plastiques, polystyrène, ou des clous à distance des enfants car ils sont dangereux pour les enfants.



DESCRIPTION DE VOTRE FOUR

Panneau de commande






Symbole	Description des fonctions
	Lumière du four : permet à l'utilisateur de surveiller le processus de cuisson à l'intérieur sans ouvrir la porte. La lumière du four s'allumera pour toutes les fonctions de cuisson (sauf la fonction pyrolyse), sauf le Mode ECO/ Pyrolyse.
	Dégongélation : La circulation d'air à la température ambiante permet de décongeler les aliments surgelés plus rapidement (sans utiliser toute autre source de la chaleur). C'est un moyen doux mais rapide pour accélérer le processus de décongélation et pour décongeler des plats préparés et des produits à la crème.
	Cuisson traditionnelle : De la chaleur vient du haut et du bas du four, fournissant ainsi une cuisson par convection. La température est comprise entre 50-250°C. La température par défaut est de 220°C.
	Gril : L'élément de gril intérieur peut s'allumer et s'éteindre pour maintenir la température. La température est comprise entre 180°C-240°C. La température par défaut est de 210°C.
	Gril double avec ventilateur : L'élément de chauffe du haut, l'élément de gril intérieur et l'élément du haut fonctionnent simultanément avec le ventilateur. La température est comprise entre 180°C-240°C. La température par défaut est de 210°C.
	Chaleur du bas : Un élément encastré dans le fond du four fonctionne avec le ventilateur. La température est comprise entre 60°C - 120°C. La température par défaut est de 60°C.
Mode PYROLYSE	Fonction Pyrolyse : Lorsque le four est réglé en mode pyrolyse (pour le nettoyage), « PyR » va s'afficher sur l'écran DEL. La température par défaut est de 450°C. la minuterie peut être réglée sur 1h30 ou 2h00.
	Pour une cuisson en mode consommation d'énergie, les ingrédients sélectionnés sont cuits de manière douce venant de la chaleur du haut et du bas.

UTILISATION DE VOTRE FOUR



1. Réglage de l'horloge :

Après avoir connecté le four à l'alimentation électrique, « 00:00 » va s'afficher sur l'écran.

- 1) Appuyez sur «  », puis les chiffres des heures vont clignoter.
- 2) Tournez « **K2** » pour régler les heures. Les heures devraient être réglées entre 0 et 23.
- 3) Appuyez sur «  », puis les chiffres des minutes vont clignoter.
- 4) Tournez « **K2** » pour régler les minutes. Les minutes devraient être réglées entre 0 et 59.
- 5) Appuyez sur «  » pour terminer le réglage de l'horloge. « : » va clignoter, et le temps sera affiché.

Remarque: C'est un système de 24 heures. Si l'horloge n'est pas réglé, l'appareil ne fonctionne pas lorsqu'il est branché, et « 00:00 » va s'afficher.

2. Réglage de la fonction



- 1) Tournez « **K1** » pour choisir un mode de cuisson désiré. L'indicateur correspondant va s'allumer.
- 2) Tournez le bouton « **K2** » pour régler la température.
- 3) Appuyez sur «  » pour confirmer le départ de la cuisson.
- 4) Si l'étape 2 est ignorée, appuyez sur «  » pour confirmer le départ de la cuisson. Le temps par défaut est de 9 heures. La température par défaut va s'afficher sur l'écran DEL.



Remarque:

1> Pour régler le temps de cuisson:



- Pour un temps de cuisson compris entre 0 et 30 minutes, le réglage s'effectue minute par minute.
- Pour un temps de cuisson compris entre 30 minutes et 9 heures, le réglage s'effectue cinq minutes par cinq minutes.

2> Pour régler la température : Le réglage de la température s'effectue de 5°C en 5°C. Le réglage de la température en mode gril s'effectue de 30°C en 30°C.

3> Tournez « **K1** » pour régler le temps de cuisson lorsque la cuisson commence. Puis pressez «  » pour le départ de cuisson. Si le bouton «  » n'est pas pressé pendant 3 secondes, le four va retourner au temps précédent à continuer la cuisson.





4> Tournez « **K2** » pour régler la température de cuisson lorsque la cuisson commence, le témoin lumineux va s'allumer. Puis pressez «  » pour le départ de cuisson. Si le bouton «  » n'est pas pressé pendant 3 secondes, le four va retourner à la température précédente à continuer la cuisson.

3. Réglage de la lumière :




- 1) Tournez « **K1** » pour choisir une cuisson désirée, l'icône correspondante va s'afficher.
- 2) Appuyez sur le bouton «  » pour démarrer la cuisson; l'icône «  » va s'allumer et « : » va clignoter.

4. Fonction d'interrogation :

Durant le processus de cuisson, vous pouvez utiliser cette fonction. Après 3 secondes, le four va retourner à l'état de fonctionnement actuel.

- 1) Pendant la cuisson, si l'horloge a été réglée, appuyez sur «  » pour vérifier le temps actuel.
Si la fonction rappel a été réglée, appuyez sur «  » pour voir le temps de rappel.
- 2) En mode de rappel, si le l'horloge a été réglée, appuyez sur «  » pour consulter le temps actuel.
- 3) Lors de l'affichage de l'horloge, si la fonction programmation a été réglée, appuyez sur «  » pour consulter le temps programmé

5. Verrouillage d'enfant:

Pour verrouiller le four: appuyez sur «  » et «  » simultanément pendant 3 secondes; un long « bip » retentira, indiquant que la fonction de verrouillage d'enfant a été activée et «  » va s'afficher.




Pour déverrouiller le four: appuyez sur «  » et «  » simultanément pendant 3 secondes; un long « bip » retentira, indiquant que la fonction de verrouillage d'enfant a été désactivé.

Remarque : Si vous voulez arrêter la cuisson durant le fonctionnement, pressez rapidement le bouton Arrêt.

6. Fonction Rappel :




Cette fonction vous aidera à vous rappeler de commencer une cuisson à un certain moment, de 1 min à 9h59. Cette fonction peut être activée seulement en mode veille.

Procédez comme suit :


- 1) Pressez le bouton Rappel «  ».
- 2) Tournez le bouton « K2 » pour régler les chiffres des heures de rappel. Les heures devraient être réglées entre 0 et 9.
- 3) Appuyez sur le bouton de rappel «  » encore une fois.
- 4) Tournez « K2 » pour régler les chiffres des minutes de rappel. Les minutes devraient être réglées entre 0 et 59.
- 5) Appuyez sur «  » pour confirmer la cuisson. Le décompte commencera.

Remarque: Le signal sonore retentira 10 fois après que l'heure soit revenue à 0h. Pendant le réglage, vous pouvez annuler cette fonction en appuyant sur le bouton Arrêt. Si la fonction rappel a été réglée, vous pouvez annuler cette fonction en appuyant sur le bouton arrêt deux fois.

7. Fonction Départ/Pause/Annulation :

- 1) Si le temps de cuisson a été réglé, appuyez sur «  » pour commencer la cuisson. Si le processus de cuisson est en pause, appuyez sur «  » pour reprendre la cuisson.
- 2) Pendant la cuisson, appuyez sur «  » pour mettre en pause et deux fois sur ce même bouton pour annuler la cuisson.


8. Fonction d'économie d'énergie :

- 1) En mode veille et dans l'état de rappel, appuyez sur le bouton «  » pendant 3 secondes. L'affichage DEL va s'éteindre et le four va se mettre en mode d'économie d'énergie.
- 2) S'il n'y a pas d'opération pendant 10 minutes en mode veille, l'affichage DEL va s'éteindre et le four va se mettre en mode d'économie d'énergie.
- 3) En mode d'économie d'énergie, appuyez sur n'importe quel bouton pour sortir du mode d'économie d'énergie.

9. Fonction pyrolyse

Cette fonction vous permet de nettoyer complètement la cavité du four.

- 1) Tournez le bouton « K1 » pour activer la fonction pyrolyse, l'écran DEL va s'afficher « PyR ».

- 2) Appuyez sur «  » pour confirmer la cuisson. Le temps par défaut est de 2 heures et « PyR » va s'afficher sur l'écran DEL.
- 3) Tournez le bouton « K1 » pour changer le temps du pyrolyse. Deux pré-réglages de temps peuvent être choisis : « 1h30 » ou « 2 h00 »

Remarque :

A) Si la porte du four n'est pas fermée, le bouton de départ ne pourra pas être pressé. L'écran DEL va s'afficher « door » et « PyR ».



B) Si la température du four est supérieure à 320°C; une pression sur le bouton Départ sera invalide. L'écran DEL va s'afficher « Cool » et « PyR ». Si la température est inférieure à 200°C, appuyez sur le bouton annulation, il va se mettre en pause; appuyez sur ce bouton encore une fois, il retournera à l'état d'attente. Si la température est supérieure à 200°C, appuyez sur le bouton annulation, il retournera directement à l'état d'attente.


C) Si la porte est ouverte lors du fonctionnement, le DEL va s'afficher « door », et un bip va s'émettre sans arrêt jusqu'à ce que la porte soit fermée, ou que vous pressiez le bouton annulation.



D) Avant d'utiliser la fonction pyrolyse, éliminez tout déversement excessif et assurez-vous que le four est vide. Ne pas laisser d'accessoires tels que la casserole, le plateau, la lèche-frite, le support coulissant télescopique, etc. à l'intérieur du four afin d'éviter tout dommage.

D)Après que la fonction pyrolyse soit terminée, ne pas interrompre la puissance dans une heure.


10. Fonction programmation

1) Pour utiliser cette fonction, l'horloge doit être réglée à l'avance. Lors du réglage de l'horloge, réglez le temps de programmation. (a> Appuyez sur «  ». b> Tournez « K2 » pour régler les heures de programmation. Les heures devraient être réglées entre 0 et 23. c> Appuyez sur «  » encore une fois. d) Tournez « K2 » pour régler les minutes de programmation. Les minutes devraient être réglées entre 0 et 59. Mais ne pas confirmer le réglage cette fois. Ensuite, tournez le bouton « K1 » pour choisir la fonction.

2) Appuyez sur «  » pour régler le temps et la température. Ensuite, tournez le bouton « K1 » pour régler le temps, et tournez le bouton « K2 » pour régler la température.

3) Appuyez sur «  » pour confirmer le réglage de cuisson. L'horloge va s'afficher sur l'écran et l'icône de programmation «  » va clignoter. Le témoin lumineux de la fonction choisie ne s'allume pas.

Vous pouvez appuyer sur «  » pour consulter le temps de programmation. Après 3 secondes, l'horloge va s'afficher sur l'écran de nouveau.

4) Au moment de la programmation, la cuisson démarre automatiquement après un bourdonnement. Le symbole «  » va s'éteindre et les autres icônes lumineuses vont s'afficher normalement.

Remarque:


1. La mise en fonctionnement de la lumière et la sonde de température, la fonction décongélation ne peuvent pas être programmées.

2. Pendant la fonction programmation, appuyez sur le bouton annulation une fois, le temps et la température de programmation vont s'afficher sur l'écran et l'icône programmation va clignoter. Appuyez sur ce bouton encore une fois pour retourner à l'état de l'horloge, ou appuyez sur le bouton départ pour retourner en mode programmation.

3. La fonction rappel est impossible en mode programmation.

13. Remarques

1) La lumière du four s'allume pour tous les fonctions (sauf la fonction ECO/pyrolyse).

2) Si le programme de cuisson a été réglé mais que le bouton «  » n'est pas pressé dans 5 minutes, le temps va s'afficher à nouveau ou le four reviendra en mode veille. Le réglage ne sera alors pas validé.

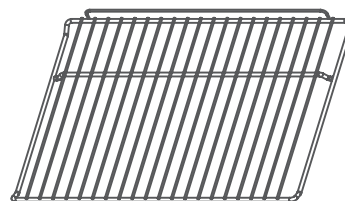
3) Le signal sonore retentit lorsque le bouton est efficacement appuyé ; dans le cas contraire, il n'y aura pas de réponse.

4) Le signal sonore retentit cinq fois pour vous rappeler que la cuisson est terminée.

ACCESSOIRES

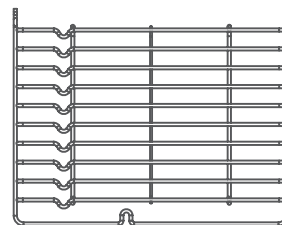
Tablette de fil

Cela est utilisé pour le gril. Insérez des assiettes, des moules à gâteau avec des aliments pour rôtir et griller.



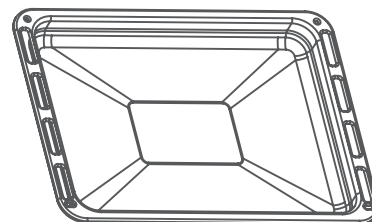
Support coulissant

Ces rails du support de tablette à gauche et à droite du four peuvent être enlevés pour nettoyer les parois du four. (Seules pour des modèles spécifiques)



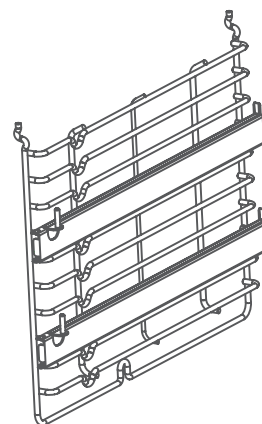
Plateau universel

Pour cuire une grande quantité d'aliments comme des gâteaux humides, des pâtisseries, des denrées alimentaires surgelées, etc. Il peut également être utilisé pour recueillir les graisses ou les écoulements de jus de viande.



Lames télescopiques

Certains modèles peuvent être munis des lames télescopiques, ce qui rend l'utilisation du four plus facile. Ces lames télescopiques peuvent être démontées pour le nettoyage en dévissant les vis de fixation. (Seules pour des modèles spécifiques)



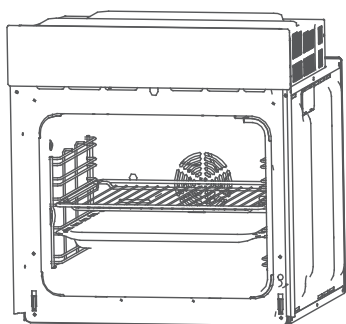
Remarque: Le nombre d'accessoires inclus peut être différent selon le modèle que vous avez choisi.

Recettes pour le mode ECO

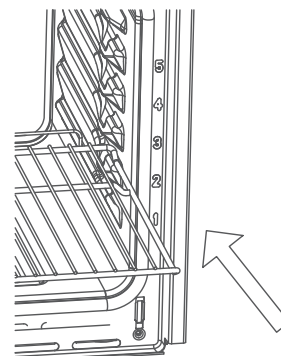
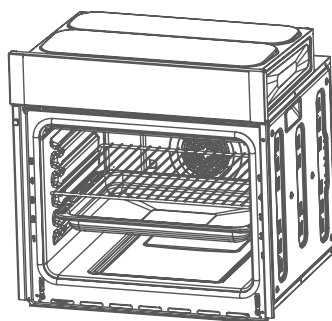
Recettes	Température (°C)	Niveau	Temps (min)	Préchauffage
Pommes de terre Fromage Gratin	180	1	90-100	Non
Gâteau	160	1	100-150	Non
Pain de viande	190	1	110-130	Non

ATTENTION:

Les accessoires doivent être bien positionnés entre les rails latéraux pour éviter que des aliments chauds ne glissent hors de l'étagère ou du plateau lorsque l'utilisateur les retire. La tablette et le plateau ne peuvent être utilisés qu'entre les première et cinquième couches.



OU

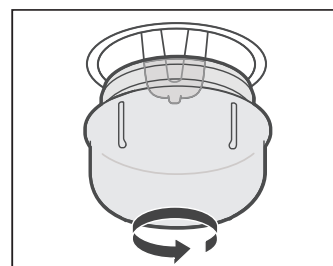


Remplacement de l'ampoule

Pour le remplacement, procédez comme suit :

- Débranchez l'appareil de la prise de courant ou éteignez le disjoncteur.
- Dévissez le couvercle en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, retirez l'ampoule défectueuse et remplacez-la par une nouvelle ampoule du même type.
- Remettez le couvercle en place. Rebranchez le four et vérifiez si la lumière fonctionne.

Remarque : Utilisez uniquement les lampes halogènes T300°C, 25-40W/220V-240V.



INSTALLATION DU FOUR DANS L'UNITÉ DE CUISINE

Installez le four dans l'espace prévu dans votre unité de cuisine ; il peut être installé en dessous d'un plan de travail ou dans une armoire verticale. Fixez le four dans l'emplacement prévu en le vissant à la place désirée. Utilisez les deux trous de fixation prévus à cet effet.

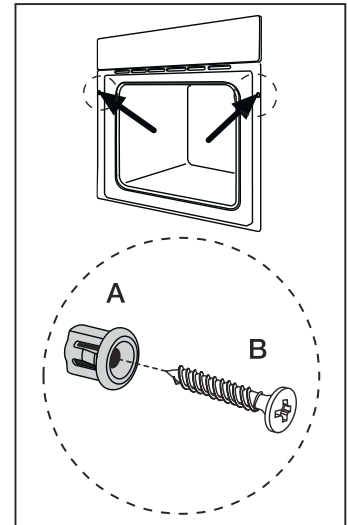
Pour localiser les trous de fixation, ouvrez la porte du four et regardez à l'intérieur. Pour avoir une ventilation satisfaisante, les distances indiquées dans le diagramme d'installation doivent être respectées lorsque vous fixez le four.

IMPORTANT

Si vous voulez que le four fonctionne correctement, la cuisine doit être appropriée. Les parois de l'unité de cuisine à proximité du four doivent être fabriquées de matériaux résistants à la chaleur. Assurez-vous que la colle à bois utilisée pour votre cuisine, où le four est installé, peut résister à une température d'au moins 120°C. Le plastique et la colle qui ne peuvent pas supporter cette température vont fondre et déformer l'unité de votre cuisine une fois le four installé et mis en usage. Les parties électriques doivent être isolées entièrement, c'est une mesure et une nécessité légale de sécurité. Toutes les vis doivent être fixées fermement pour qu'elles soient impossibles à retirer sans utiliser d'outils. Enlevez le fond de votre unité de cuisine pour assurer une circulation d'air satisfaisante autour de votre four. La plaque doit avoir un trou à l'arrière d'au moins 45mm.

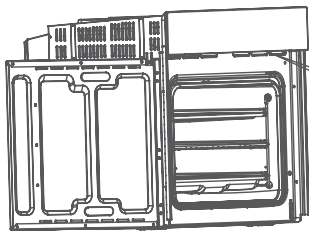
Montage du four dans l'espace dédié

1. Installez le four dans l'ouverture du cabinet.
2. Ouvrez la porte du four.
3. Fixez le four dans le cabinet de cuisine avec deux éléments, les chevilles qui viennent dans le meuble de cuisine (A) et les deux vis B.



Ouvertures de ventilation

Lorsque la cuisson est terminée ou en pause ou en attente, et la température du four est supérieure à 75 degrés, le ventilateur de refroidissement continuera à fonctionner pendant 15 minutes. Si la température du four est inférieure à 75 degrés, le ventilateur de refroidissement s'arrêtera en avance.



Ouvertures de ventilation

ventilation

BRANCHEMENT DU FOUR

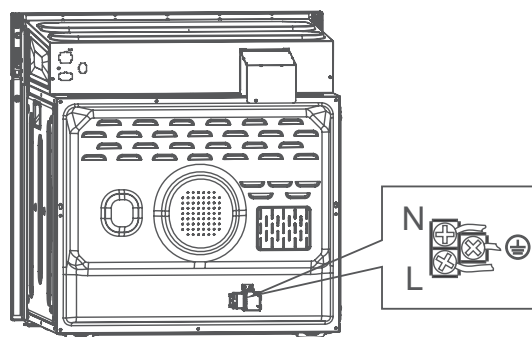
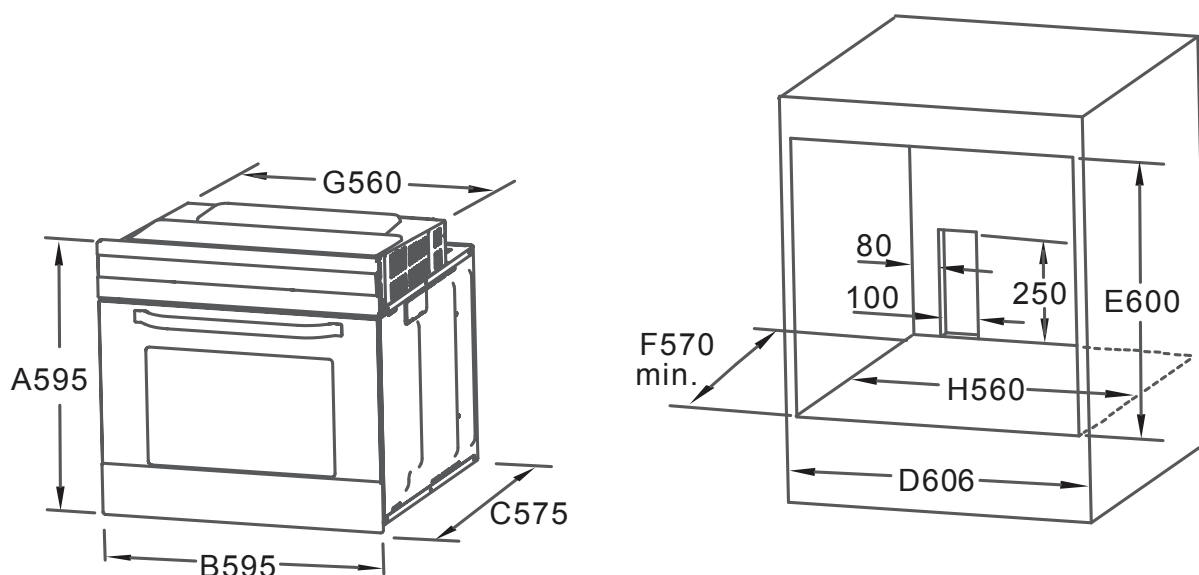


DIAGRAMME D'INSTALLATION



Remarque:

1. Seules les déviations positives sont admissibles pour toutes les dimensions.
2. L'interrupteur d'alimentation ou la prise n'est pas inclus dans le cabinet.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Afin de garder votre four en bon état de marche et avec une bonne apparence, maintenez-le propre. Le design moderne de l'unité facilite son entretien. Les parties de l'unité qui entrent en contact avec des aliments doivent être nettoyées régulièrement.

- Avant tout entretien et nettoyage, éteignez le four et débranchez-le de l'alimentation électrique (sauf lors du mode pyrolyse).
- Assurez-vous que tous les boutons de contrôle soient réglés sur la position « OFF ».
- Assurez-vous que l'appareil soit refroidi. Le nettoyage est plus facile si le four est un peu chaud.
- Nettoyez la surface de l'unité avec un chiffon humide, une brosse ou une éponge douce, puis essuyez-la. En cas de forte salissure, utilisez de l'eau chaude avec un produit nettoyant non abrasif.
- Ne pas utiliser des nettoyants sévèrement abrasifs ou un grattoir en métal tranchant pour nettoyer le verre de la porte du four car cela peut rayer la surface, et avoir comme conséquence l'éclatement du verre.
- Ne jamais laisser des substances acides (jus de citron, vinaigre) sur les pièces en acier inoxydable.
- Ne pas utiliser un nettoyeur de haute pression pour nettoyer l'appareil.
- Un nettoyeur à haute pression ne doit pas être utilisé
- Pour nettoyer les accessoires et ustensiles, utilisez un détergent non abrasif avec une éponge douce.

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Référence:	AFMP65X/2
Indice d'efficacité énergétique (IEE) par cavité:	89.5
Classe énergétique:	A
Consommation d'énergie par cycle en mode d'air forcé:	0.74
Consommation d'énergie par cycle en mode classique:	0.97
Nombre de cavité:	1
Source de chaleur par cavité:	Electricité
Volume de cavité:	65L
Tension et fréquence:	220-240V~50-60Hz
Puissance maximale:	3200W

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

ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES



La directive Européenne 2012/19/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés 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 la collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil.



INSTRUCTIONS FOR USE

AFMP65X/2

EN



Built-in Oven

CONTENT

WARNING	-2-
DECLARATION OF COMPLIANCE	-4-
PRODUCT DESCRIPTION	-5-
OPERATION INSTRUCTIONS	-6-
SECURING THE OVEN TO THE CABINET	-10-
CLEANING AND MAINTANCE	-12-
TECHNICAL SPECIFICATION	-13-



THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY!

**PLEASE READ CAREFULLY THIS MANUEL BEFORE YOUR FIRST USE AND
SAVE IT FOR FUTURE REFERENCE.**

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.

WARNING

1. 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.
2. 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.
3. The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
4. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
5. 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.
6. During use, the appliance becomes very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
7. Do not allow children to go near the oven when it is operating, especially when the grill is on.
8. Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
9. The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring specifications.

10. During pyrolytic cleaning, accessible parts may become hotter than normal. Young children should be kept away.
11. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
12. Do not use the oven unless you are wearing something on your feet.
13. Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
14. excess spillage must be removed before pyrolytic cleaning.
15. For oven: Oven door should not be opened often during the cooking period.
16. It is recommended to check regularly the supply cord for any sign of possible deterioration, and the appliance should not be used if the cable is damaged.
17. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement, and installation by unauthorized personnel.
18. When the door or drawer of oven is open do not leave anything on it, you may unbalance your appliance or break the door.
19. 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.
20. If you will not use the appliance for a long time, it is advised to plug if off.
21. 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.
22. Before cleaning, remove all the accessories and excess spillage in the oven.
23. A steam cleaner is not to be used.
24. Before using, check that the voltage of wall outlet in your home corresponds to the voltage indicated on the rating plate of the appliance.
25. Make sure that the appliance and its components are not damaged. If this is not the case, do not use the appliance and return it to your dealer for inspection and repair.
26. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
27. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
28. The oven should be used for the purpose for which it was designed; it should only be used for cooking. Any other use is improper and dangerous. Do not use this appliance outdoors.

29. Do not let cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
30. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote –control system.
31. Only use the temperature probe recommended for this oven.
32. Regarding the instructions for the installation of the accessories, replacement of the bulb, please refer to below paragraphs of this manual.
33. Regarding the instructions for the installation of the oven and connection to power supply, please refer to below paragraphs of this manual
34. The baking Tray can be left in the cavity of oven during cleaning, but the baking rack , Guide rail , Guide rail bracket and the other accessories should be taken away during cleaning.
35. The accessible surfaces may be hot during use.



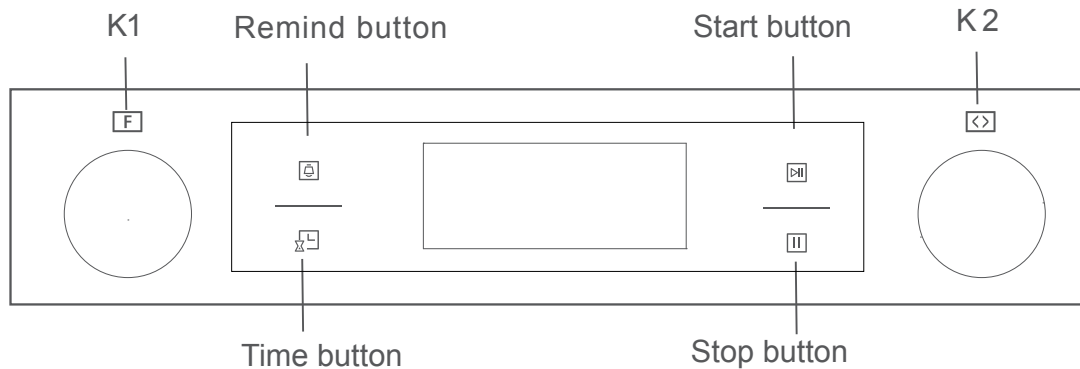
ATTENTION! HOT SURFACE

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.



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), except ECO/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.
	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.
	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.
	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
	Bottom heat: The bottom element is working with fan. The temperature can be set within the range of 60-120°C. The default temperature is 60 °C.
Pyrolytic mode	Pyrolytic function:When the function set to prolytic mode, LED display "PyR". The default temperature is 450°C . The timer can be set 1:30 or 2:00 hours.
	For energy-saved cooking. Cooking the selected ingredients in a gentle manner, and the heat from the top and the bottom.

OPERATION INSTRUCTIONS

1. 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".

2. 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>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>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, "0:00" and lamp icon"  " will light up, " : " will flash.

4.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 reservation function was set, press "  " button to see the time of reservation.

5. 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 state, 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:





This function will help to remind you to start cooking in a certain time from 0:01 to 9:59. Only when oven in standby state, 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.

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> 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.

9. Pyrolytic Function

This function allows you to clean thoroughly the oven cavity.

- 1> Rotate "K1" to select the pyrolytic function. LED will display "PyR".
- 2> Press "  " to confirm the cooking. And the default time is 2 hours, "PyR" 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 was not closed, pressing start button will be invalid. The LED will display "door" and "PyR".


B) When the oven's center temperature is higher than 320°C, pressing start button will be invalid. The LED will display "Cool" and "PyR". When the oven's 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 cancel button.


D) 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.




E) When finished pyrolytic cleaning, don't interrupt the power in an hour.


10. Reservation function

1> To use reservation function, clock must be set in advance. Then, in the way of setting the clock, reserved time that oven starts to cook must be set (a> Press reservation setting button "";

b> Rotate "K2" to set the hour time of reservation. Time should be within 0--23. c> Press reservation setting button "" again; d> Rotate "K2" to set minute time of reservation. Time should be within 0--59.), but don't press clock this time. Next, turn knob "K1" to choose function.

2> Press " " button to set cooking time and temperature. Then 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 reservation sign "" always lighting. But no other function signals are presented. Reservation time can be checked by pressing " ", 3 seconds later the screen will show clock again.

4> At the time of reservation, cooking will start automatically after a buzzing sound. The reservation symbol "" will put out, and other indicating signs will work normally.

Note:


1. Lamp, defrost, probe can't be reserved.

2. During the status of reservation, press cancel button once, time and temperature of reservation menu will be shown with menu icon lighting constantly. Press again, screen returns to clock, or press start button to return to reservation status.

3. Reminder function is invalid during reservation status.

11. Note

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

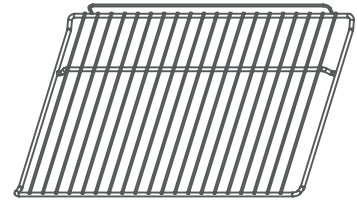
2> Once the cooking programme has been set and the " " button is not pressed within 5 minutes, the current time will be displayed or turn back to waiting state. The setting program will be invalid.

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

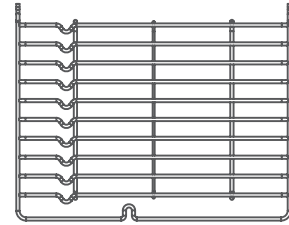
4> The buzzer will sound five times to remind you when cooking has finished.

ACCESSORIES

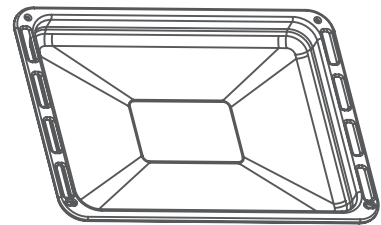
Wire shelf : For grill dishes, cake pan with items for roasting and grilling.



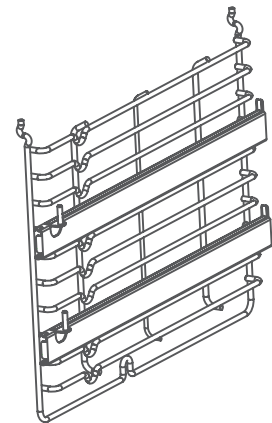
Slider bracket : These shelf support rails on the right and left sides of the oven can be removed for cleaning oven walls. (only for specific models)



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



Telescopic runner: Some of models might with telescopic runners to facilitate the use of oven. These telescopic runners could be disassembled for cleaning by unscrew the screws use to fix it. (only for specific models)



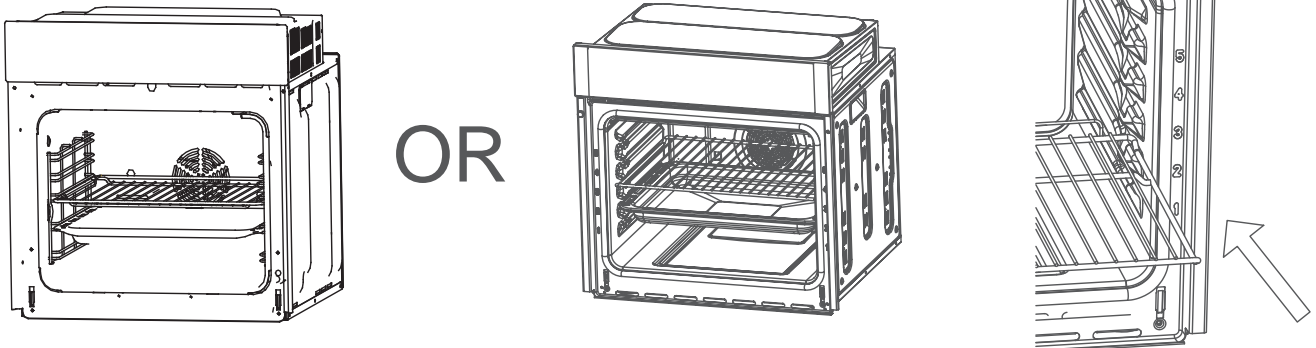
Recipes for ECO mode

Recipes	Temperature (°C)	Level	Time (min)	Pre-heat
Potato Cheese Gratin	180	1	90-100	No
Cheese Cake	160	1	100-150	No
Meatloaf	190	1	110-130	No

SHELF PLACEMENT WARNING:

To ensure the oven shelves operate safely, correct placement of the shelves between the side rail is imperative. Shelves and the pan only can be used between the first and fifth layers.

The shelves should use with the right direction, it will ensure that during careful removal of the shelf or tray, hot food items should not slide out.

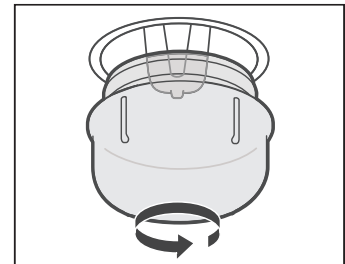


BULB REPLACEMENT

For replacement, process as follows:

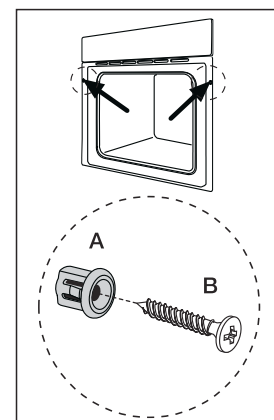
- 1> Disconnect power from the mains outlet or switch off the circuit breaker of the unit's mains outlet.
- 2> Unscrew the glass lamp cover by turning it counter-clockwise (note, it may be stiff) and replace the bulb with a new one of the same type.
- 3> Screw the glass lamp cover back in place.

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



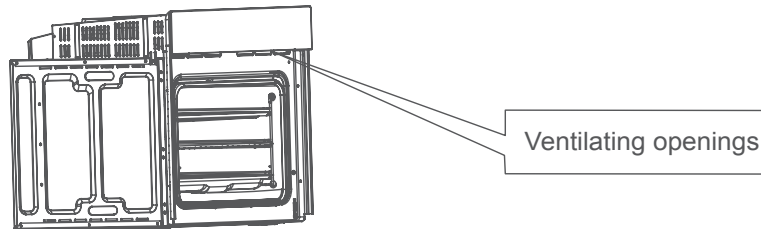
SECURING THE OVEN TO THE CABINET

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".

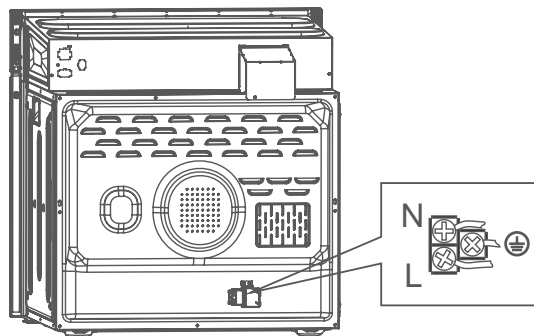


VENTILATING OPENINGS

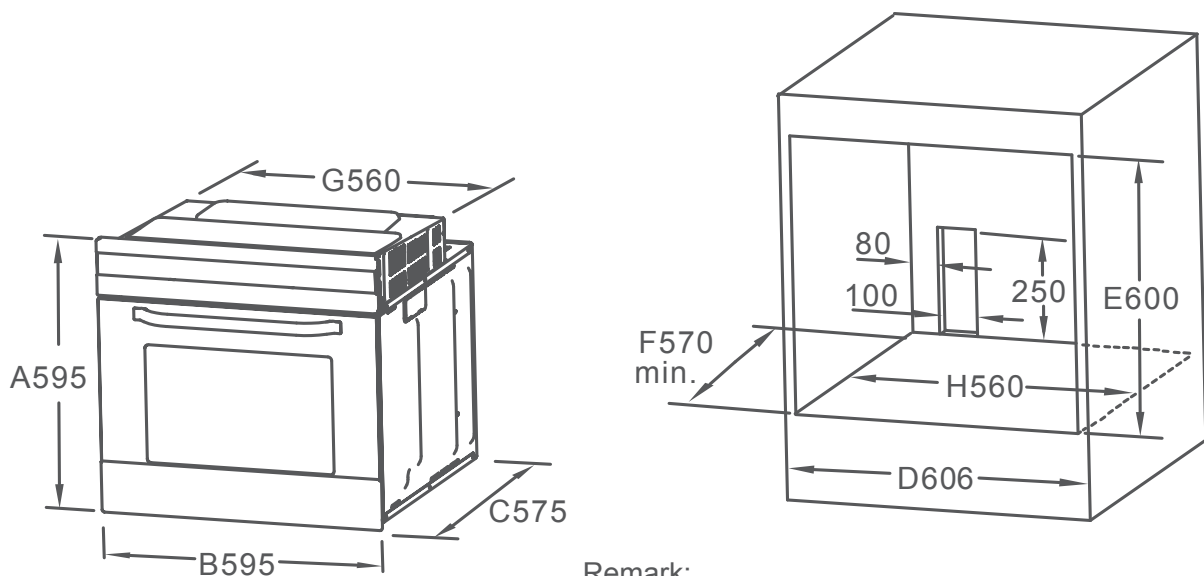
When cooking is finished or in pause state or in waiting state, if the oven's center temperature is over 75 degree, the cooling fan will continue working for 15 minutes. Or when the oven's center temperature becomes lower than 75 degree, the cooling fan will stop in advance.



CONNECTION OF THE OVEN



INSTALLATION



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.

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.

TECHNICAL SPECIFICATION

Supplier's model identifier	AFMP65X/2
Energy efficiency index(EEIcavity) per cavity	89.5
Energy class	A
Energy consumption per cycle in forced air mode	0.74
Energy consumption per cycle in conventional mode	0.97
Number of cavity	1
The heat source per cavity	Electricity
Volume of each cavity	65L
Voltage	220-240V~50-60Hz
Max power	3200W

This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU 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.





Tous les papiers
se trient et se recyclent.

BUT INTERNATIONAL
1 Avenue Spinoza
77184 Emerainville, France