

MANUEL



PROLINE PMFC70IX

NOTICE D'UTILISATION



[Tous nos Tutos vidéo](#)



[Darty.com](#)



[Tous nos magasins](#)



[Communauté SAV Darty](#)

PROLINE

FOUR ENCASTRABLE INBOUWOVEN

PMFC70IX



MANUEL D'UTILISATION HANDLEIDING

FR









NL

PT

IT

EN

TABLE DES MATIÈRES

	AVERTISSEMENTS	P.02
	INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ	P.05
	DESCRIPTION DU FOUR	P.06
	Panneau de contrôle	P.06
	Accessoires du four	P.06
	INSTALLATION	P.08
	CONNEXION ÉLECTRIQUE	P.09
	FUNCTIONNEMENT	P.12
	Réglage de l'horloge	P.12
	Cuisson	P.12
	Réglage du minuteur	P.14
	Fonction de verrouillage sécurité enfants	P.14
	Fonction d'économie d'énergie	P.15
	Codes d'erreur sur l'écran	P.15
	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	P.16
	SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	P.19
	MISE AU REBUT	P.21

- Placez le plateau et la grille au même niveau des deux côtés, assurez-vous qu'ils sont en position horizontale et stable.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, des précautions qui concerne l'entretien par l'utilisateur et le remplacement de l'ampoule, référez-vous aux sections "UTILISATION" et "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative pour éviter sa surchauffe.

AVERTISSEMENTS

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
 - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - les fermes;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - les environnements de type chambres d'hôtes.
- 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.
- **MISE EN GARDE:** Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

- MISE EN GARDE: Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'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.
- Cet 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.
- L'appareil doit être installé en respectant les règles nationales d'installation électrique NF C 15-100.
- Les informations relatives aux dimensions et au mode d'installation de l'appareil sont indiquées dans la section « INSTALLATION » de ce manuel.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Après un cycle de cuisson, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir un refroidissement plus rapide et une meilleure fiabilité du four.

- Toutes les cuissons se font porte fermée de préférence.
- Ne pas accrocher de linge ou de torchon à la poignée du four.
- Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium pour économiser un nettoyage : en provoquant une surchauffe, vous endommageriez l'émail qui recouvre la cavité.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la façon d'installer correctement les étagères, référez-vous à la section "Accessoires du four".

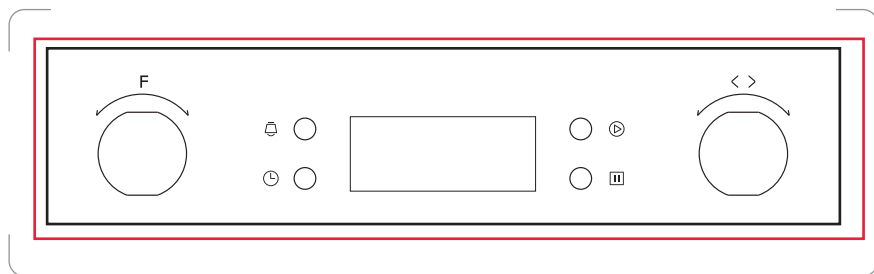
⚠ INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

- Le four doit être correctement installé et relié à la terre par un technicien qualifié. Nous ne serons pas responsables de tout dommage qui pourrait être causé par le non-respect de ces instructions.
- Ne portez pas de vêtements amples ou flottants lorsque vous utilisez le four. Ils pourraient s'enflammer s'ils touchaient un élément chauffant, ce qui pourrait causer un risque de brûlure.
- Ne stockez pas de matériaux inflammables sur le four ou près de celui-ci. Cela pourrait créer un risque d'accident.
- L'entretien et les travaux de réparation doivent être effectués uniquement par des techniciens agréés.
- Il est dangereux de modifier les spécifications du produit de quelque manière que ce soit.
- N'essayez pas de soulever ou de déplacer l'appareil en tirant sur la poignée de la porte.
- Lorsque la porte du four est ouverte, ne laissez pas les enfants monter ou s'asseoir dessus.
- Utilisez toujours des gants isolants pour retirer et replacer les aliments dans le four.
- Assurez-vous que les boutons de contrôle sont toujours éteints quand l'appareil n'est pas utilisé.

👁 DESCRIPTION DU FOUR

Panneau de contrôle

Le four est conçu avec deux boutons de contrôle push-pull (boutons rétractables). Ces boutons peuvent être complètement poussés à l'intérieur du panneau de contrôle lorsque vous n'utilisez pas le four.



F Bouton de contrôle des fonctions

 Bouton du minuteur

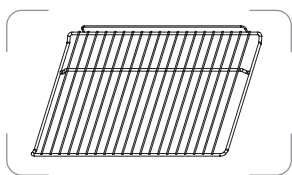
 Bouton de démarrage

< > Bouton de contrôle du thermostat

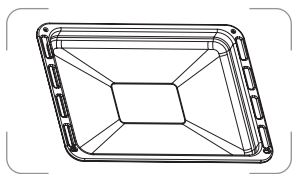
 Bouton de l'horloge

 Bouton pause/arrêt

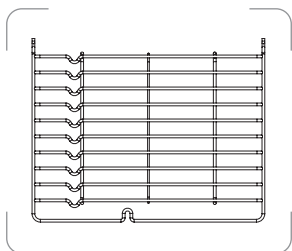
Accessoires du four



Grille métallique:
Pour la cuisson des plats et les aliments à rôtir ou à griller

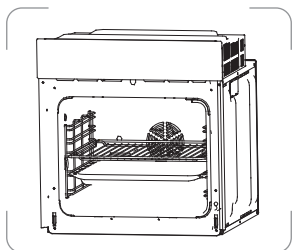


Plateau:
Pour cuire de grandes quantités d'aliments tels que des gâteaux fondants, des pâtisseries, des aliments surgelés, etc., ou pour récupérer les graisses / écoulements et jus de viande.



Rail de support (2):

Les rails de support, situés sur les parois gauche et droite à l'intérieur du four, peuvent être retirés pour le nettoyage. La grille métallique et le plateau peuvent être maintenus à la hauteur désirée entre les deux rails.

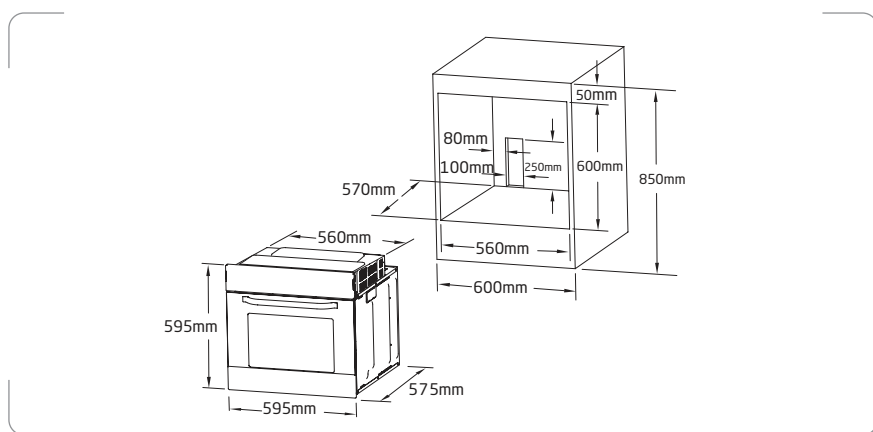


Poussez la grille métallique ou le plateau entre les barres de guidage des rails de support dans le four, en allant bien jusqu'au bout.

Si la grille et le plateau sont insérés ensemble, placez la grille au-dessus du plateau.

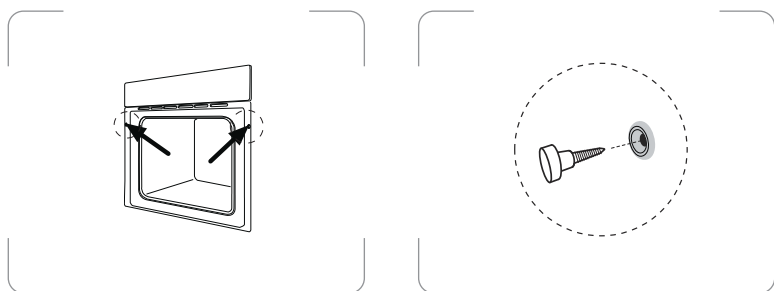
INSTALLATION

Le schéma ci-dessous indique les dimensions correctes pour encastrer le four dans un placard de cuisine. Ce four peut également être installé sous un plan de travail.



Fixation du four dans le placard

1. Installez le four dans la niche de l'armoire.
2. Ouvrez la porte du four et déterminez l'emplacement des trous de vis d'installation.
3. Fixez le four à l'armoire avec deux vis.



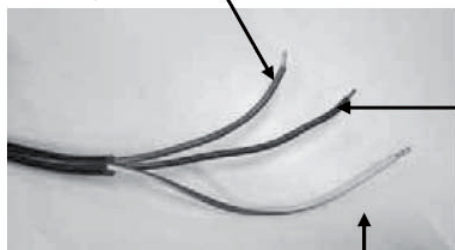
AVERTISSEMENT :

Afin d'assurer une ventilation appropriée, veillez à ce qu'il y ait des entrées et des sorties d'air pour ventiler l'intérieur du placard de manière adéquate.


CONNEXION ÉLECTRIQUE

Les câblages électriques ne doivent être effectués que par un électricien qualifié et agréé.

Le fil marron doit être connecté à la borne comportant la marque L (sous tension).



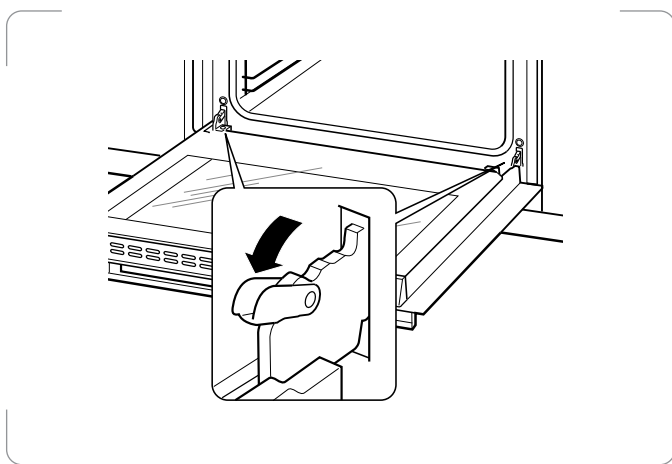
Le fil bleu doit être connecté à la borne comportant la marque N (neutre).

Le fil vert et jaune doit être connecté à la borne comportant la marque E ou à la borne comportant le symbole  de connexion à la terre.

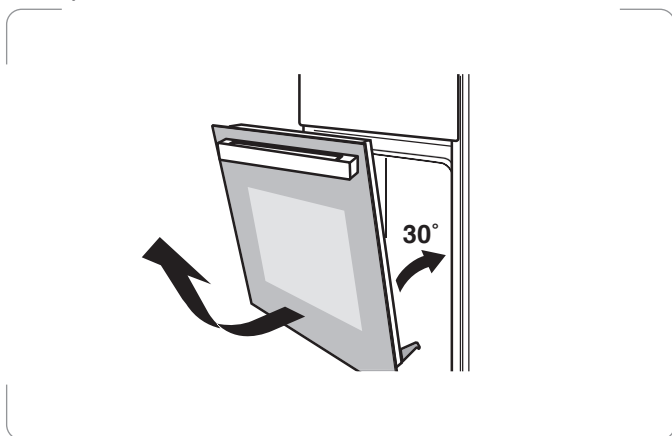
DÉMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

Démontage des composants de la porte du four

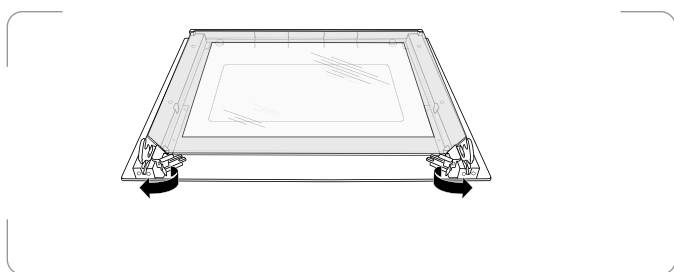
1. Pour retirer la porte, ouvrez-la au maximum. Tirez ensuite la boucle de la charnière de la porte vers l'arrière.



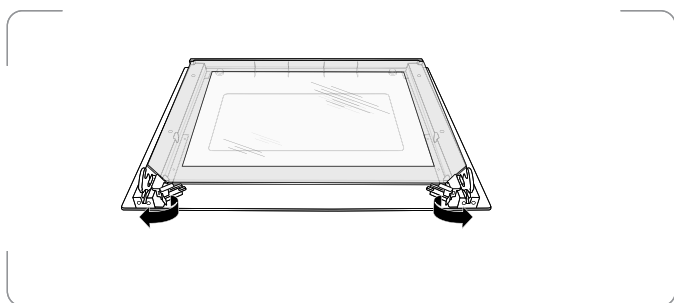
2. Fermez la porte à un angle d'environ 30°. Tenez la porte d'une main de chaque côté. Soulevez la porte et retirez-la lentement du four.



3. Ouvrez l'ensemble du support de rotation de la porte, en vous référant à l'action illustrée sur le schéma suivant.



4. Soulevez la vitre extérieure de la porte et retirez-la, puis retirez la vitre centrale de la porte de la même manière.



AVERTISSEMENT :

Ne tirez pas de force sur la porte et évitez que le verre ne se brise pendant le processus de démontage.

AVERTISSEMENT :

Les ressorts des charnières peuvent être lâches et causer des blessures.

AVERTISSEMENT :

Ne soulevez pas et ne transportez pas la porte du four en la tenant par la poignée.



FONCTIONNEMENT

Branchez le four; l'écran affichera « 0:00 » et le four émettra un bip sonore. L'horloge est réglée sur 24 heures.




RÉGLAGE DE L'HORLOGE








1. Appuyez sur ⌚, les chiffres des heures clignoteront.
2. Alors que les chiffres des heures clignent, tournez le bouton de contrôle du thermostat pour régler l'heure.
3. Appuyez sur ⌚ pour confirmer le réglage puis les chiffres des minutes clignoteront.
4. Alors que les chiffres des minutes clignent, tournez le bouton de contrôle du thermostat pour régler les minutes.
5. Appuyez sur ⌚ pour confirmer le réglage. Les deux points « : » clignoteront sur l'affichage.


CUISSON

1. Tournez le bouton de contrôle des fonctions pour sélectionner la fonction désirée.
 - L'indicateur lumineux correspondant s'allumera sur l'affichage.
2. Tournez le bouton de contrôle du thermostat pour sélectionner la température désirée.

REMARQUE : Vous ne pouvez pas régler la température en mode d'éclairage du four ni en mode de décongélation.
3. Appuyez sur ▶ pour démarrer la cuisson.
4. Durant la cuisson, vous pouvez régler la durée de cuisson désirée en tournant le bouton de contrôle des fonctions. Appuyez sur ▶ pour confirmer.
 - REMARQUE : Vous ne pouvez pas régler la durée de cuisson en mode d'éclairage du four.
 - La durée de cuisson par défaut et la durée de cuisson maximale est de 9 heures (9:00).
 - Lorsque vous tournez le bouton, la durée de cuisson augmentera d'une minute pour les 30 premières minutes, puis augmentera ensuite par tranches de 5 minutes.
 - Vous pouvez vérifier l'heure de l'horloge durant la cuisson en appuyant sur ⌚.







5. Lorsque la cuisson est terminée, la sonnerie du four retentira cinq fois.
- Pour interrompre la cuisson, appuyez sur  et appuyez de nouveau sur  pour reprendre la cuisson.
 - Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment en appuyant deux fois sur .

Fonction Témoins lumineux	Description
	Lampe du four Cette fonction permet de faire en sorte que la lampe reste allumée même lorsque le four ne fonctionne pas. (sauf pyrolytique et fonction ECO)
	Décongélation 'Cette fonction fait circuler de l'air à température ambiante autour des aliments.
	Convection naturelle par la sole Ce type de cuisson est conseillé pour les plats à pâtes (quiches, tartes, pizzas), les préparations qui lèvent (cakes, brioches, soufflés). Il peut être utilisé pour finaliser la cuisson sans impacter la coloration ou pour les plats à cuisson lente. La température est réglable entre 60 et 120 °C (60 °C par défaut).
	Convection naturelle Pour une cuisson plus lente et délicate, idéal pour obtenir des plats bien cuits. Convient pour la cuisson à un seul étage. Nécessite un préchauffage. La température est réglable entre 50 et 250 °C (220°C par défaut).
	Chaleur tournante brassée Cette fonction utilise les éléments chauffants supérieur et inférieur avec un ventilateur pour faire circuler l'air. Idéale pour cuire des plats sur différents niveaux sans altérer le goût, de cuire de manière homogène. La température est réglable entre 50 et 250 °C (220 °C par défaut).
	Grill Fonction utilisée pour faire griller, gratiner ou toaster, généralement en fin de cuisson. La température est réglable à 180, 210 ou 240 °C (210 °C par défaut).
	Turbo Grill Idéal pour griller de grosses pièces de viande. La température est réglable entre 180 et 240 °C (210 °C par défaut).





Fonction Témoins lumineux	Description
	Turbo Grill avec ventilation Cette fonction allie le grill avec un ventilateur pour griller tout en faisant circuler la chaleur autour des aliments. Idéal pour faire griller de gros morceaux de viande. La température est réglable entre 180 et 240 °C (210 °C par défaut).
	Chaleur tournante pulsée Avec cette fonction, le ventilateur s'allume automatiquement pour permettre une meilleure circulation de l'air et donc une cuisson plus uniforme. La température peut être réglée de 50 à 240°C (180°C par défaut).
	Cette fonction garantit des économies d'énergie pendant la cuisson. L'alimentation électrique est contrôlée par le four selon la chaleur résiduelle pour limiter la consommation d'énergie.


RÉGLAGE DU MINUTEUR




Vous pouvez utiliser cette fonction pour régler la durée de cuisson désirée au lieu de surveiller la cuisson vous-même.

- En mode de veille, appuyez sur .
 - Les chiffres des heures clignoteront et l'indicateur lumineux "  " s'allumera sur l'affichage.
- Alors que les chiffres des heures clignotent, tournez le bouton de contrôle du thermostat pour régler les heures du minuteur.
 - Le minuteur peut être réglé jusqu'à 9 heures et 59 minutes (9:59).
- Appuyez sur  pour confirmer. Les chiffres des minutes clignoteront sur l'affichage.
- Alors que les chiffres des minutes clignotent, tournez le bouton de contrôle du thermostat pour régler les minutes du minuteur.
- Appuyez sur  pour confirmer.
 - Les deux points « : » clignoteront sur l'affichage.
- Lorsque la durée réglée est écoulée, votre cuisson sera achevée; La sonnerie du four retentira 10 fois et l'indicateur lumineux "  " disparaîtra de l'affichage.
 - Pour annuler le minuteur, appuyez deux fois sur .

FONCTION DE VERROUILLAGE SÉCURITÉ ENFANTS



Pour verrouiller les boutons et les molettes : appuyez simultanément sur les boutons  et  pendant environ 3 secondes ; un long « bip » retentira et le témoin lumineux de verrouillage «  » s'allumera. À l'exception du bouton  , tous les autres boutons et molettes seront verrouillés.

REMARQUE : En mode de fonctionnement, le four est verrouillé. Si vous voulez arrêter la cuisson, vous pouvez appuyer directement sur le bouton  (il n'est pas nécessaire d'annuler le verrouillage).

Pour déverrouiller les boutons et les molettes, appuyez simultanément sur les boutons  et  pendant environ 3 secondes, un long bip sonore retentira pour indiquer que le verrouillage est désactivé. Le témoin lumineux de verrouillage «  » disparaîtra de l'écran.

FONCTION D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Cette fonction vous aidera à utiliser le four de façon écologique et à économiser l'énergie:

Pour activer cette fonction, en mode de veille, appuyez sur  et  et maintenez ce bouton enfoncé durant environ 3 secondes. L'affichage s'éteindra.

Pour désactiver cette fonction, appuyez sur n'importe quel bouton ou tournez le bouton de contrôle. L'affichage se rallumera.

CODES D'ERREUR SUR L'ÉCRAN

Lorsqu'un code d'erreur s'affiche à l'écran, par exemple E01 ou Er-1, éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise secteur. Après quelques minutes, branchez l'appareil et mettez-le en marche. Si le code d'erreur apparaît à nouveau, appelez le service après-vente.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Éteignez le four, débranchez le câble d'alimentation de la prise murale et attendez que le four ait complètement refroidi avant de le nettoyer.

NETTOYAGE DES SURFACES EXTERNES

Nettoyez les surfaces externes de l'appareil avec un chiffon légèrement humide. Séchez-les complètement.

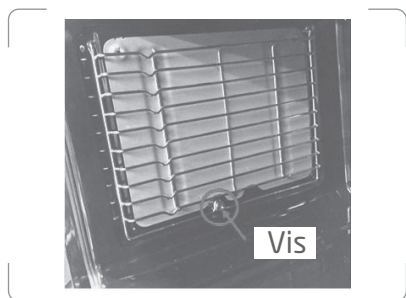
N'utilisez jamais d'agent nettoyant chimique ou abrasif.

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DU FOUR APRÈS (CHAQUE UTILISATION)

Enlevez la grille métallique, le plateau et les rails de support.

POUR ENLEVER LES RAILS DE SUPPORT,

1. Retirez les vis des côtés droit et gauche à l'intérieur du four.



2. Levez et tirez les rails de support hors de parois du four.



Essuyez l'intérieur du four à l'aide d'un détergent ménager. Nettoyez-le avec un chiffon légèrement humide et séchez-le entièrement.

Pour remettre les rails de support en place, accrochez tout d'abord la partie supérieure des rails dans les trous des parois du four et fixez ensuite le bas des rails aux parois du four en serrant les vis.

NETTOYAGE DES ACCESSOIRES AMOVIBLES

Lavez la grille métallique, le plateau et les rails de support dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et séchez-les complètement avant de les utiliser.

NETTOYAGE CATALYTIQUE

Les panneaux latéraux amovibles sont revêtus d'un émail catalytique. Pendant la cuisson, l'air qui circule dans le four déposera des éclaboussures d'huile et de graisse. En cas d'écoulement de liquides gras, l'action d'auto-nettoyage ne sera pas suffisante. Il est recommandé de faire fonctionner le four à 240°C pendant une heure. Puis attendez que le four refroidisse et essuyez-le avec un chiffon humide.

En cas d'utilisation de décapants pour four sur les surfaces intérieures du four, les panneaux catalytiques doivent d'abord être retirés du four. Pour les enlever, dévissez les vis, puis retirez-les du four.

Notez qu'avec le nettoyage catalytique, la cavité du four ne sera pas entièrement nettoyée : vous devrez nettoyer les parties émaillées ainsi que la porte du four en verre vous-même.

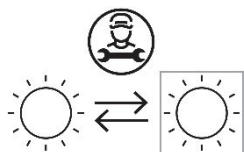
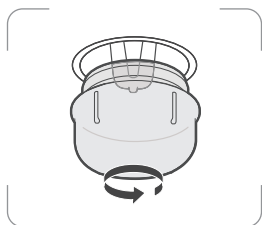
Dans ces conditions, les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal et il est recommandé d'éloigner les enfants.

Remplacement de l'ampoule de la lampe du four

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.

L'ampoule est située à l'intérieur du four sur la paroi arrière.

1. Tournez le couvercle de la lampe pour l'enlever.
2. Dévissez et remplacez l'ampoule usée par une ampoule neuve adaptée à des températures élevées (300°C) dont les spécifications sont les suivantes: 230V~, G9 25W.
3. Remplacez le couvercle de la lampe.



Source lumineuse remplaçable par un professionnel

Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Les informations suivantes concernant les fours domestiques sont selon le règlement (UE) N° 66/2014.

Informations concernant les fours domestiques			
	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle	PMFC70IX		
Type de four	Four encastrable		
Masse de l'appareil	M	31,0	kg
Nombre de cavités		1	
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)	électricité		
Volume par cavité	V	70	l
Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)	$EC_{\text{cavité électrique}}$	0,99	kWh/cycle
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale)	$EC_{\text{cavité électrique}}$	0.79	kWh/cycle
Indice d'efficacité énergétique par cavité	$EEl_{\text{cavité}}$	94,0	

La consommation d'électricité en mode arrêt : 0,5 W

Le laps de temps après lequel l'équipement passe automatiquement en mode arrêt : 20 minutes

Tension d'alimentation et fréquence	220-240 V~ 50Hz-60Hz
Puissance maximale	3,0 kW
Ampère (A) de prise (10 /16 / 32 A)	- A
Puissance de la lampe du four	25W
Élément chauffant supérieur (W)	950
Élément chauffant Grill (W)	2000
Élément chauffant inférieur (W)	1100
Élément chauffant Convection (W)	2000
Moteur de convection (W)	19
Ventilateur de refroidissement (W)	13
Nettoyage (Émail / catalytique / pyrolyse)	Catalytique
Poids net kg	31
Dimensions externes (Largeur*Diamètre*Hauteur)	595*575*595 mm
Dimensions de découpe du placard / meuble (Largeur*Diamètre*Hauteur)	560*570*600 mm
Classe énergétique (lettre pour l'autocollant) *	A
Usable volume (litres)	70
Dimensions : (Petit/Moyen/Large)	Large
Fabriqué en	R.P.C

* Classe énergétique : A+++.....D (A+++=économique
D=moins économique)

La méthode d'essai est en conformité avec les exigences de la norme
EN 60350-1: 2016 +A1: 2021.

MISE AU REBUT



■ En tant que distributeur responsable, nous accordons une grande importance à la protection de l'environnement.

Nous vous encourageons à respecter les procédures correctes de mise au rebut de votre appareil, des piles et des éléments d'emballage. Cela aidera à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'il soit recyclé d'une manière respectueuse de la santé et de l'environnement.

Vous devez jeter ce produit et son emballage selon les lois et les règles locales.

Puisque ce produit contient des composants électroniques et parfois des piles, le produit et ses accessoires doivent être jetés séparément des déchets domestiques lorsque le produit est en fin de vie.

Pour plus de renseignements sur les procédures de mise au rebut et de recyclage, contactez les autorités de votre commune.

Apportez l'appareil à point de collecte local pour qu'il soit recyclé. Certains centres acceptent les produits gratuitement.

HOTLINE DARTY FRANCE

Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France, avant de vous déplacer en magasin Darty, appelez le 0 978 970 970 (prix d'un appel local) 7j/7 et 24h/24.

HOTLINE VANDEN BORRE

Le service après-vente est joignable au +32 2 334 00 00, du lundi au samedi de 8h à 18h.

HOTLINE FNAC FRANCE

Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France, avant de vous déplacer en magasin Fnac, appelez le 0 969 324 334 du lundi au samedi (8h30-21h00) et le dimanche et jours fériés (10h00-18h00).(prix d'un appel local)

En raison des mises au point et améliorations constamment apportées à nos produits, de petites incohérences peuvent apparaître dans ces instructions. Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée.







Etablissements Darty & fils ©
9 Rue des Bateaux-Lavois, 94200 Ivry-sur-Seine, France
Ets.Darty@fnacdarty.com

30/07/2025



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

TABLE DES MATIÈRES

	WAARSCHUWINGEN.....	P.24
	BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.....	P.27
	BESCHRIJVING VAN DE OVEN.....	P.28
	Bedieningspaneel.....	P.28
	Oventoebehoren.....	P.28
	INSTALLATIE.....	P.30
	ELEKTRISCHE AANSLUITING.....	P.31
	WERKING.....	P.34
	De klok instellen.....	P.34
	Bakken.....	P.34
	De timer instellen.....	P.36
	Kinderslotfunctie.....	P.36
	Energiebesparingsfunctie.....	P.37
	Foutcodes op het display.....	P.37
	REINIGING EN ONDERHOUD.....	P.38
	TECHNISCH GEGEVENSBLAD.....	P.41
	VERWIJDERING.....	P.43

- Plaats de ovenplaat en het rooster aan weerskanten op dezelfde hoogte, zodat ze zich in een horizontale en stabiele positie bevinden.
- Voor gedetailleerde instructies en waarschuwingen om het apparaat op een juiste manier te gebruiken en te onderhouden en het vervangen van de lamp, raadpleeg de secties "Werking" en "Reiniging en onderhoud".
- Installeer het apparaat niet achter een decoratieve deur om oververhitting te vermijden.

WAARSCHUWINGEN

- Dit apparaat is geschikt voor huishoudelijk gebruik en gelijksoortige toepassing en zoals:
 - kantines in winkels, kantoren en andere werkomgevingen ;
 - boerderijen;
 - door gasten in hotels, motels en andere woonomgevingen
 - bed & breakfasts.
- Laat het snoer vervangen door de fabrikant, reparateur of gelijksoortig bevoegd persoon als het is beschadigd, om risico's te voorkomen .
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens de werking. Raak de verwarmingselementen niet aan. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het apparaat, tenzij ze continu onder toezicht staan.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar oud en personen met beperkte fysieke, visuele of mentale mogelijkheden, of die een gebrek aan ervaring en kennis hebben indien ze gepaste instructies hebben gekregen zodat ze het apparaat op een veilige manier kunnen gebruiken en op de hoogte zijn van de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of onderhouden.
- Het apparaat wordt heet tijdens de werking.
- Raak de verwarmingselementen in de oven niet aan.

- **WAARSCHUWING:** De toegankelijke delen kunnen tijdens de werking heet worden.
- Houd jonge kinderen uit de buurt.
- Maak de glazen ovendeur niet schoon met agressieve schoonmaakmiddelen of scherpe metalen krabbers, deze kunnen het oppervlak van het apparaat krassen wat tot breuk van het glas kan leiden.
- Gebruik geen stoomreiniger.
- **WAARSCHUWING:** Zorg dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om risico op elektrische schokken te voorkomen.
- Het apparaat is niet bestemd om gebruikt te worden met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Ontkoppelingsmechanismen moeten in de vaste bedrading en in overeenstemming met de nationale bedradingsvoorschriften worden ingebouwd.
- Installeer het apparaat in overeenstemming met de nationale bedradingsvoorschriften NF C 15-100.
- Voor instructies over alle nodige afstanden, afmetingen, de bevestigingsmethode en hoe het apparaat aan de steun vast te maken, raadpleeg de rubriek "INSTALLATIE".
- De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan tijdens de werking van het apparaat hoog oplopen.
- De koelventilator blijft na elke kookcyclus nog gedurende enige tijd draaien om te zorgen voor een snelle afkoeling en veilige werking van de oven.
- Het is aanbevolen om de deur tijdens alle kookmodi gesloten te houden.

- Hang geen doek of kledingstuk aan het handvat van de oven.
- Bedek de ovenruimte niet met aluminiumfolie voor een eenvoudige reiniging. De oven kan oververhitten en de emailaag van de ovenruimte kan worden beschadigd.
- Voor meer informatie over de juiste installatie van de planken verwijzen wij u naar het hoofdstuk "Oventoebehoren".

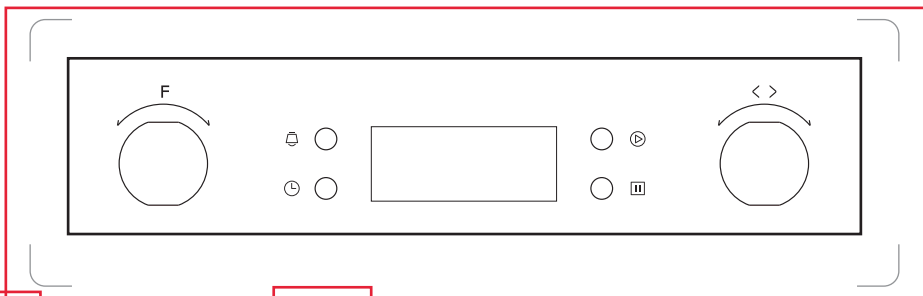
! BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- De oven moet door een vakbekwame technicus worden geïnstalleerd en geaard. We zijn niet verantwoordelijk voor enige schade veroorzaakt door het negeren van de instructies die in deze gebruikershandleiding zijn vermeld.
- Draag geen losse of hangende kledingstukken wanneer u de oven gebruikt. Deze kunnen vlam vatten als ze met een warm verwarmingselement in aanraking komen, waardoor u brandwonden kunt oplopen.
- Bewaar geen brandbare materialen op of in de buurt van de oven. Er bestaat brandgevaar.
- Laat onderhoud en reparatie alleen over aan erkende servicetechnici.
- Het is gevaarlijk om de specificaties te wijzigen of om het apparaat op enige wijze aan te passen.
- Verplaats of til het apparaat niet op door aan het deurhandvat te trekken.
- Als de ovendeur open is, zorg dat kinderen niet op de deur klimmen of erop gaan zitten.
- Gebruik altijd ovenwanten om levensmiddelen in de oven uit te halen of te verplaatsen.
- Zorg dat de regelknoppen zich altijd in de positie 'off' (uit) bevinden wanneer het apparaat niet wordt gebruikt.

👁️ BESCHRIJVING VAN DE OVEN

Bedieningspaneel

De oven is uitgerust met twee regelknoppen die zowel kunnen worden ingedrukt als uitgetrokken. Deze knoppen kunnen volledig in het bedieningspaneel worden gedrukt wanneer de oven niet wordt gebruikt.



F Functieregelknop

 Timerknop

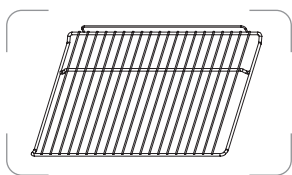
 Startknop

< > Thermostaatregelknop

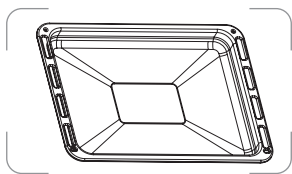
 Klokknop

 Pauze/stop-knop

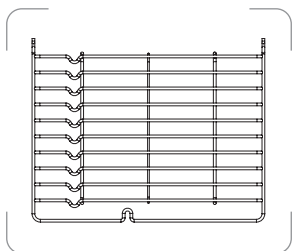
Oventoebehoren



Rooster:
voor schotels en items om te roosteren en te grillen



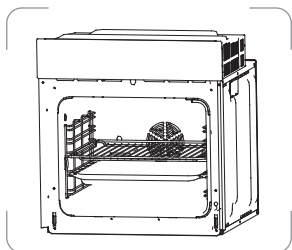
Ovenplaat:
voor het bakken van grote hoeveelheden levensmiddelen zoals cakes, gebak, bevroren levensmiddelen, etc. of voor het opvangen van vet/morserij van vleessappen.



Draagrail (2):

De draagrails aan de linker- en rechterkant van de ovenruimte kunnen voor reiniging worden verwijderd.

Installeer het rooster en de ovenplaat tussen twee glijders in de gewenste positie.

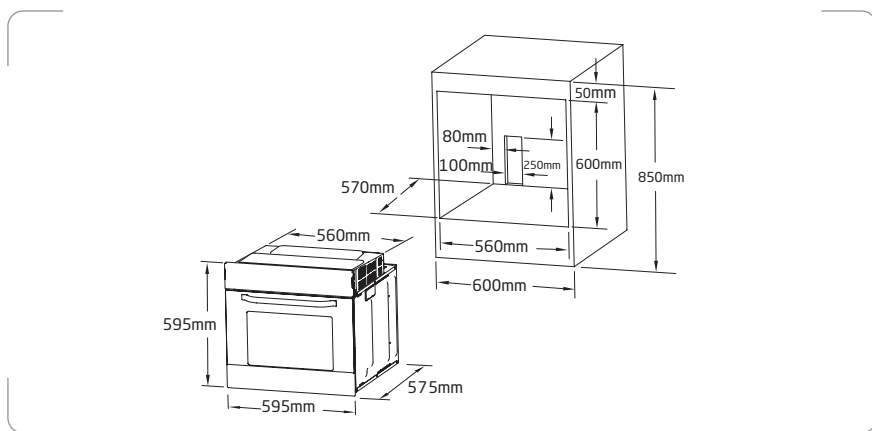


Duw het rooster / de ovenplaat tussen de geleidestangen van de draagrails in de oven en duw volledig in.

In geval het rooster en de ovenplaat samen worden ingebracht, installeer het rooster boven de ovenplaat.

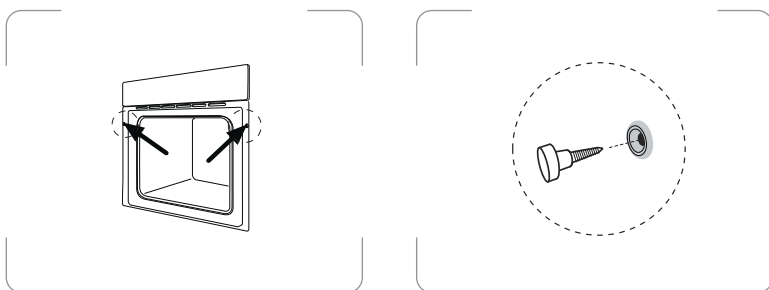
INSTALLATIE

Onderstaande figuur geeft de juiste afmetingen weer om de oven in een kast te installeren. Deze oven kan tevens onder het aanrecht worden geïnstalleerd.



De oven aan het aanrecht vastmaken

1. Plaats de oven in de uitsparing van de kast.
2. Open de ovendeur en zoek de montageschroefgaten.
3. Bevestig de oven aan de kast met twee schroeven.



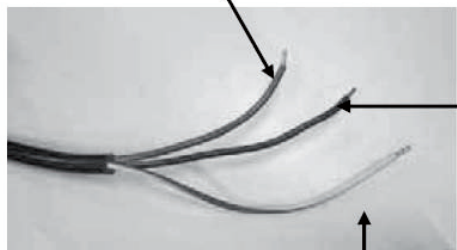
WAARSCHUWING:

Om voor voldoende ventilatie binnenin het aanrecht te zorgen, voorzie luchtinlaten en -uitlaten.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

Elektrische aansluitingen mogen alleen door een vakbekwame en erkende elektricien uitgevoerd worden.

Sluit de bruine draad aan op de aansluitklem gemarkeerd met de letter L.



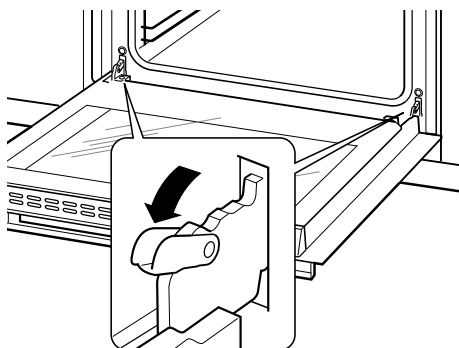
Sluit de blauwe draad aan op de aansluitklem gemarkeerd met de letter N.

Sluit de groen en gele draad aan op de aansluitklem gemarkeerd met de letter E of het aardingssymbool \oplus .

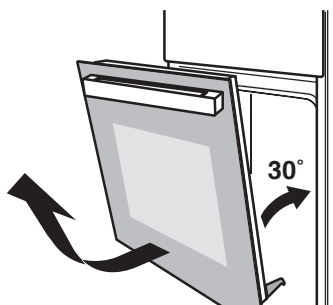
DE DEUR VAN DE OVEN VERWIJDEREN

De onderdelen van de oven deur demonteren

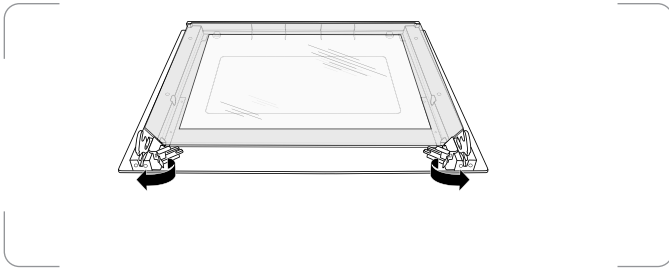
1. Om de deur te verwijderen, open de deur tot de maximale hoek. Trek vervolgens de vergrendeling bij het deurscharnier naar achteren.



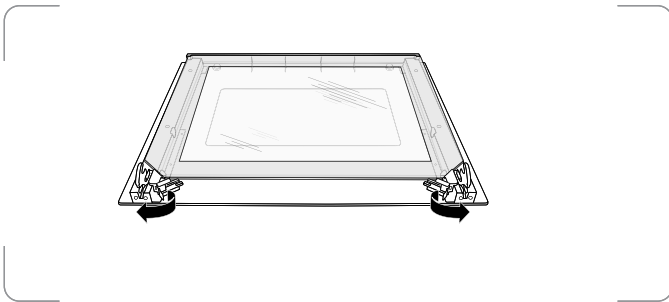
2. Sluit de deur tot een hoek van ongeveer 30°. Houd de deur met één hand aan elke kant vast. Til de deur op en trek deze langzaam uit de oven.



3. Open de draaischarnierbeugel van de deur, zoals weergegeven in de volgende afbeelding.



4. Til het buitenste glas van de deur op en trek het eruit, verwijder vervolgens op dezelfde manier het middelste glas van de deur.



WAARSCHUWING:

Trek de deur niet met kracht los en voorkom glasschade tijdens het demontageproces.

WAARSCHUWING:

De veermechanismen van het scharnier kunnen losschieten en persoonlijk letsel veroorzaken.




WAARSCHUWING:

Til of draag de ovendeur niet aan de handgreep van de deur.

WERKING







Steek de stekker van de oven in een stopcontact, het display geeft "0:00" weer en u hoort een pieptoon. De klok is ingesteld in het 24-uur formaat.











DE KLOK INSTELLEN

1. Druk op , de cijfers voor de uurweergave knipperen.
2. Tijdens het knipperen van de cijfers, draai de thermostaatregelknop om het juiste uur in te stellen.
3. Druk op  om te bevestigen. De cijfers voor de minutenweergave zullen vervolgens knipperen.
4. Tijdens het knipperen van de cijfers, draai de thermostaatregelknop om de juiste minuten in te stellen.
5. Druk op  om te bevestigen. ":" knippert op het display.

BAKKEN

1. Draai de functieregelknop om de gewenste functie te selecteren.
 - Het overeenkomstig controlelampje brandt op het display.
2. Draai de thermostaatregelknop om de gewenste temperatuur te selecteren.

OPMERKING: Het is niet mogelijk om de temperatuur in de ovenlamp- of ontdooimodus te regelen.
3. Druk op  om het bakproces te starten.
4. U kunt tijdens het bakken de gewenste baktijd instellen door de functieregelknop te draaien. Druk op  om te bevestigen.
 - OPMERKING: Het is niet mogelijk om de baktijd in de ovenlampmodus in te stellen.
 - De standaard en maximum baktijd is 9 uur (9:00).
 - Tijdens het draaien aan de knop wordt de baktijd voor de eerste 30 minuten verhoogd in stappen van 1 minuut en vervolgens in stappen van 5 minuten.
 - Druk tijdens het bakproces op  om de kloktijd weer te geven.
5. De zoemer van de oven gaat vijf keer af zodra het bakproces is voltooid.
 - Om het bakproces te onderbreken, druk op  en druk op  om het bakproces te hervatten.
 - Druk tweemaal op  om het bakproces op elk moment te stoppen.




Indicatorlampjes van de functies	Beschrijving
	<p>Ovenlamp Deze functie schakelt de ovenlamp in zonder de kookfunctie in te schakelen. (behalve pyrolytische en ECO-functie)</p>
	<p>Ondooien Deze functie laat lucht op kamertemperatuur rondom het voedsel circuleren.</p>
	<p>Onderverwarming Ideaal voor stoofpotjes, curry's en langzame bereidingen. De temperatuur kan worden ingesteld tussen 60 en 120°C en de standaardtemperatuur is 60°C.</p>
	<p>Conventioneel Ideaal voor bereidingen op een enkel rek. Geschikt voor vleesen fruittaarten. De oven moet voorverwarmd worden. De temperatuur kan worden ingesteld tussen 50 en 250°C en de standaardtemperatuur is 220°C.</p>
	<p>Conventioneel met ventilator Deze functie maakt gebruik van de bovenste en onderste warmte-elementen en de ventilator om de lucht te laten circuleren. Ideaal voor het grillen of roosteren van grote stukken vlees. De temperatuur kan worden ingesteld tussen 50 en 250°C en de standaardtemperatuur is 220°C.</p>
	<p>Variabele grill met drie stappen Deze functie biedt een precieze temperatuurregeling voor de volledige breedte van de grill. De temperatuur kan worden ingesteld op 180°C, 210°C of 240°C en de standaardtemperatuur is 210°C.</p>
	<p>Dubbele grill Ideaal voor het grillen van grote hoeveelheden platte voedingswaren en voor het braden. De temperatuur kan worden ingesteld tussen 180 en 240°C en de standaardtemperatuur is 210°C.</p>
	<p>Dubbele grill met ventilator Ideaal voor het braden van grote stukken vlees. De temperatuur kan worden ingesteld tussen 180 en 240°C en de standaardtemperatuur is 210°C.</p>
	<p>Convectie In deze functie schakelt de ventilator automatisch in om de luchtcirculatie te verbeteren voor een gelijkmatige warmteverdeling. De temperatuur kan worden ingesteld tussen 50 en 240°C en de standaardtemperatuur is 180°C.</p>
	<p>Deze functie zorgt voor energiebesparing tijdens het koken.</p>



DE TIMER INSTELLEN

Gebruik deze functie om de gewenste baktijd in te stellen zodat u de tijd niet zelf in de gaten dient te houden.

1. Druk in stand-by op .
 - De cijfers voor uurweergave knipperen en het controlelampje "  " knippert op het display.
2. Tijdens het knipperen van de cijfers, draai de thermostaatregelknop om het gewenste uur van de timer in te stellen.
 - De timer kan worden ingesteld tot maximum 9 uur en 59 minuten (9:59).
3. Druk op  om te bevestigen. De cijfers voor de minutenweergave knipperen op het display.
4. Tijdens het knipperen van de cijfers, draai de thermostaatregelknop om de gewenste minuten van de timer in te stellen.
5. Druk op  om te bevestigen.
 - ":" knippert op het display.
6. Eenmaal de ingestelde tijd is verstreken, is het bakproces beëindigd, hoort u 10 pieptonen en verdwijnt "  " van het display.
 - Om de timer te annuleren, druk tweemaal op .

KINDERSLOTFUNCTIE

Om de knoppen en toetsen te vergrendelen: druk tegelijkertijd ongeveer 3 seconden op  en . U hoort vervolgens een lange pieptoon en het vergrendelingscontrolelampje "  " brandt.

Alle knoppen en toetsen, uitgezonderd de  knop zijn vergrendeld. OPMERKING: De oven is tijdens de werking vergrendeld. Als u het kookproces wilt stoppen, druk rechtstreeks op de  knop (het is niet nodig om het kinderslot te annuleren).

Om de knoppen en toetsen te ontgrendelen: druk tegelijkertijd ongeveer 3 seconden op  en . U hoort vervolgens een lange pieptoon om aan te geven dat het kinderslot gedeactiveerd is. Het vergrendelingscontrolelampje "  " verdwijnt van het scherm.

ENERGIEBESPARINGSFUNCTIE

De volgende informatie zal u helpen om de oven op een ecologische en energiebesparende manier te gebruiken:

Om deze functie te activeren, in stand-by, druk en houd  circa 3 seconden ingedrukt. Het display wordt automatisch uitgeschakeld.

Om deze functie te deactiveren, druk op een willekeurige knop of draai aan de regelknop. Het display wordt opnieuw ingeschakeld.

FOUTCODES OP HET DISPLAY

Wanneer er een foutcode op het display verschijnt, bijv. E01 of Er-1, schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Steek de stekker na enkele seconden opnieuw in het stopcontact en schakel het apparaat in. Als de foutcode opnieuw verschijnt, neem contact op met de klantenservice.

REINIGING EN ONDERHOUD

Schakel het apparaat uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt.

DE BUITENKANT REINIGEN

Maak de buitenkant van het apparaat schoon met een licht bevochtigde doek. Droog vervolgens grondig.

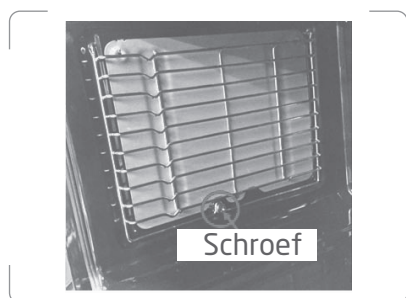
Gebruik geen schurende of chemische schoonmaakmiddelen.

DE OVENRUIMTE REINIGEN (NA ELK GEBRUIK)

Haal het rooster, bakplaat en draagrails uit.

OM DE DRAAGRAILS TE VERWIJDEREN,

1. Draai de schroeven aan de linker- en rechterkant binnenin de oven los.



2. Til de draagrail op en trek weg van de ovenwand.



Maak de binnenkant van de oven schoon met een mild reinigingsmiddel. Veeg schoon met een licht bevochtigde doek en droog vervolgens grondig.

Om de draagrails te installeren, haak eerst de bovenkant van de rails in de gaten op de ovenwanden en maak vervolgens de onderkant van de rails aan de ovenwanden vast door de schroeven vast te draaien.

HET AFNEEMBAAR TOEBEHOREN REINIGEN

Was het rooster, bakplaat en draagrails in warm zeepwater. Spoel en droog vervolgens grondig voor gebruik.

DE KATALYTISCHE EMAILLAAG REINIGEN

De afneembare zijpanelen zijn voorzien van een katalytische emallaag. Tijdens het bakproces laat de circulerende lucht olie en vetspatten in de oven achter. Een zelfreinigende actie is onvoldoende om de olie of vetspatten te doen verwijderen. Het is aanbevolen om de oven gedurende één uur op 240°C te gebruiken. Wacht totdat de oven is afgekoeld en veeg vervolgens schoon met een vochtige doek.

Als u een ovenspray wilt gebruiken om de ovenruimte te reinigen, haal eerst de katalytische panelen uit de oven. Om de panelen te verwijderen, draai de schroef los en trek ze weg van de oven.

Alleen de katalytische emallaag reinigen is onvoldoende, u moet tevens de geëmailleerde delen en de glazen deur van de oven reinigen.

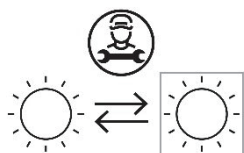
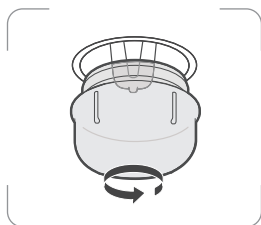
Waarschuwing : De oppervlakken kunnen in bepaalde omstandigheden warmer dan gewoonlijk zijn, houd kinderen aldus uit de buurt.

De gloeilamp in de oven vervangen

WAARSCHUWING:Zorg dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om risico op elektrische schokken te voorkomen.

De gloeilamp bevindt zich op de achterwand van de ovenruimte.

1. Draai de lampenkap om te verwijderen.
2. Schroef de gloeilamp los en vervang door een nieuwe gloeilamp die specifiek voor hoge temperaturen (300°C) geschikt is en de volgende specificaties heeft: 230V~, G9 25W.
3. Draai de lampenkap opnieuw vast.



De lichtbron mag alleen door een vakman worden vervangen

Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.

TECHNISCH GEGEVENSBLAD

De volgende productinformatie zijn volgens de verordening (EU) Nr. 66/2014.

Informatie met betrekking tot huishoudelijke ovens			
	Symbol	Waarde	Eenheid
Identificatie van het model	PMFC70IX		
Type oven	Ingebouwde oven		
Massa van het toestel	M	31,0	kg
Aantal ovenruimten		1	
Warmtebron per ovenruimte (elektriciteit of gas)	Elektriciteit		
Volume per ovenruimte	V	70	l
Energieverbruik (elektriciteit) bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in conventionele modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)	EC _{Elektrische ovenruimte}	0,99	kWh/cyclus
Energieverbruik bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in hetelucht-modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)	EC _{Elektrische ovenruimte}	0,79	kWh/cyclus
Energie-efficiëntie-index per ovenruimte	EEI _{ovenruimte}	94,0	

Het elektriciteitsverbruik op de uitstand: 0,5W

De periode waarna de apparatuur automatisch overschakelt op de uitstand: 20 minuten

Voedingsspanning en frequentie	220-240 V~ 50Hz-60Hz
Max vermogen	3,0 kW
Ampère (A) voor stekker (10 /16 / 32 A)	- A
Vermogen ovenlamp	25W
Bovenste verwarmingselement (W)	950
Grill-verwarmingselement (W)	2000
Onderste verwarmingselement (W)	1100
Convectie-verwarmingselement (W)	2000
Convectiemotor (W)	19
Koelventilator (W)	13
Reiniging (Email/Katalytisch/Pyrolytisch)	Katalytisch
Netto gewicht kg	31
Buitenafmetingen (B*D*H)	595*575*595 mm
Uitsparing kast/meubilair (B*D*H)	560*570*600 mm
Energieklasse (letter voor de sticker) *	A
Bruikbare inhoud (liter)	70
Afmetingen: (Klein/Medium/Groot)	Groot
Gemaakt in	PRC

* Energieklasse: A+++.....D (A+++=besparend D=minder besparend)

De test is uitgevoerd in overeenstemming met de voorschriften van EN 60350-1: 2016 +A1: 2021.

VERWIJDERING



■ Als verantwoordelijke handelaar dragen we zorg voor het milieu. We moedigen u aan om de juiste verwijderingsprocedure voor uw apparaat en verpakkingsmateriaal te volgen. Dit draagt bij tot het behoud van de natuurlijke rijkdommen door deze te recyclen zodat zowel de menselijke gezondheid en het milieu worden beschermd.

Gooi dit apparaat en de verpakking weg in overeenstemming met de geldende wetgeving en voorschriften.

Aangezien dit apparaat elektronische componenten bevat moet het apparaat en toebehoren aan het einde van hun levensduur afzonderlijk van het huisafval worden weggegooid.

Neem contact op met uw gemeente voor informatie over afdanking en recycling.

Lever het apparaat in bij het inzamelpunt van uw gemeente voor recycling. Bij sommige inzamelpunten kunt u het apparaat gratis inleveren.

Hotline Vanden Borre









Dienst naverkoop is bereikbaar op tel.nr.
+32 2 334 00 00, van maandag tot zaterdag 8u – 18u.

We verontschuldigen ons voor enig ongemak veroorzaakt door kleine inconsistenties in deze gebruikershandleiding, die kunnen ontstaan door productverbetering of-ontwikkeling.

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavoires, 94200 Ivry-sur-Seine, France
Ets.Darty@fnacdarty.com

30/07/2025

ÍNDICE

	AVISOS.....	P.46
	INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES.....	P.49
	DESCRIÇÃO DO FORNO.....	P.50
	Painel de controlo.....	P.50
	Acessórios do forno.....	P.50
	INSTALAÇÃO.....	P.52
	LIGAÇÃO ELÉTRICA.....	P.53
	FUNCIONAMENTO.....	P.56
	Acertar o relógio.....	P.56
	Cozinhar.....	P.56
	Definir o temporizador.....	P.58
	Função de bloqueio de segurança para crianças.....	P.58
	Função de poupança de energia.....	P.59
	Códigos de erro no visor.....	P.59
	LIMPEZA E MANUTENÇÃO.....	P.60
	FOLHA DE DADOS TÉCNICOS.....	P.63
	ELIMINAÇÃO.....	P.65

- Coloque o tabuleiro e a prateleira de arame ao mesmo nível em ambos os lados, certificando-se de que estão numa posição horizontal e estável.
- Relativamente às instruções detalhadas para a utilização segura do aparelho, às precauções a tomar durante a manutenção pelo utilizador e à substituição das lâmpadas, consulte as secções "FUNCIONAMENTO" e "LIMPEZA E MANUTENÇÃO".
- O aparelho não pode ser instalado por detrás de uma porta decorativa, de modo a evitar o sobreaquecimento.

AVISOS

- Este aparelho foi criado para uso doméstico e em aplicações semelhantes, como as seguintes:
 - Cozinhas em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - Casas de campo;
 - Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial;
 - Ambientes do tipo residenciais com pequeno-almoço.
- Se o fio da alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o agente de reparação ou uma pessoa igualmente qualificada, de modo a evitar quaisquer perigos.
- AVISO: O aparelho e as peças acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento.
- As crianças com idade inferior a 8 anos não devem estar junto do aparelho, exceto se continuamente supervisionadas.
- Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, se forem supervisionadas e ensinadas quanto à utilização do aparelho de um modo seguro, e compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não deverão brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção não deverão ser feitas por crianças sem supervisão.
- Durante a utilização o aparelho fica quente. Deve ter cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento no interior do forno.

- AVISO: As peças tangíveis podem ficar quentes durante a utilização. As crianças pequenas não devem estar junto do aparelho.
- Não use produtos de limpeza abrasivos nem raspadores de metal afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois estes podem riscar a superfície, o que pode dar origem a quebras do vidro.
- Não deve ser utilizado um aparelho de limpeza a vapor.
- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Este aparelho não foi criado para ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de comando à distância em separado.
- Os meios de desconexão devem ser incorporados na cablagem fixa em conformidade com as regras de cablagem.
- O aparelho deve ser instalado de acordo com os regulamentos de cablagem nacionais NF C 15-100.
- Relativamente às instruções para todos os espaços necessários com dimensões, o método de fixação e o modo como o aparelho tem de ser fixado ao respetivo suporte, consulte a secção "Instalação".
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser alta quando o aparelho está a funcionar.
- Quando terminar o ciclo de cocção, a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar durante algum tempo de modo a garantir o rápido arrefecimento e o funcionamento seguro do forno.

- De preferência, a porta deve ser fechada em todos os modos de confeitura.
- Não pendure nenhuma peça de roupa ou pano na pega do forno.
- Não cubra a cavidade do forno com folha de alumínio para facilitar a limpeza: O forno pode sobreaquecer e o revestimento de esmalte da cavidade pode ficar danificado.
- Para obter detalhes sobre a correta instalação das prateleiras, consulte a secção "Acessórios do forno".

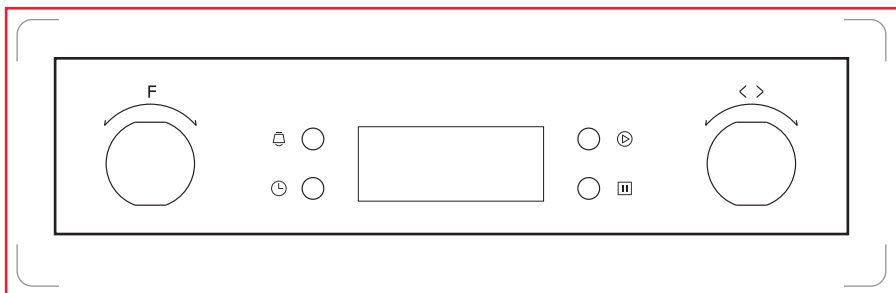
⚠ INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

- O forno deve ser instalado e aterrado adequadamente por um técnico qualificado. Não nos responsabilizamos por quaisquer danos que possam ser causados pelo não cumprimento destas instruções.
- Não use roupas soltas ou suspensas ao usar o forno. Elas podem incendiar-se se tocarem num elemento de aquecimento quente e isto pode fazer com que se queime.
- Não guarde materiais inflamáveis sobre ou perto do forno. Isto pode provocar um risco de incêndio.
- Os trabalhos de manutenção e reparação devem ser realizados apenas por técnicos de manutenção autorizados.
- É perigoso alterar ou modificar de qualquer forma as características do aparelho.
- Não tente levantar ou deslocar o aparelho puxando pelo puxador da porta.
- Enquanto a porta do forno estiver aberta, não deixe que as crianças subam para a porta ou se sentem nela.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar e repor os alimentos no forno.
- Certifique-se de que os botões de controlo estão sempre na posição de desligado quando o aparelho não estiver a ser utilizado.

👁️ DESCRIÇÃO DO FORNO

Painel de controlo

O forno foi concebido com dois botões de controlo premir-puxar. Estes botões podem ser completamente premidos para dentro do painel de controlo quando não estiver a utilizar o forno.



F Botão de controlo da função

 Botão do temporizador

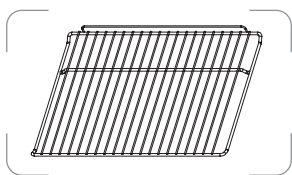
 Botão de início

< > Botão de controlo do termostato

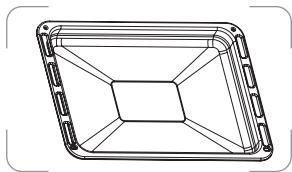
 Botão da hora do relógio

 Botão de pausar/parar

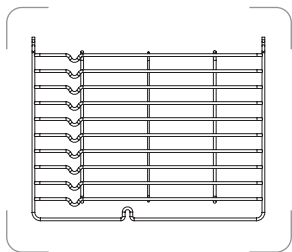
Acessórios do forno



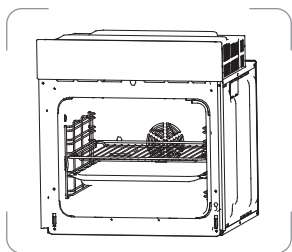
Prateleira de arame:
para pratos e artigos para assar e grelhar



Tabuleiro:
para cozinhar grandes quantidades de alimentos, tais como bolos húmidos, pastelaria, alimentos congelados, etc. ou para recolher gordura/derrames e sucos de carne



Calha de suporte da prateleira(2):
As calhas de suporte da prateleira nos lados esquerdo e direito do interior do forno podem ser retiradas para limpeza. A prateleira de arame e o tabuleiro podem ser colocados na posição desejada entre duas corredeiras.

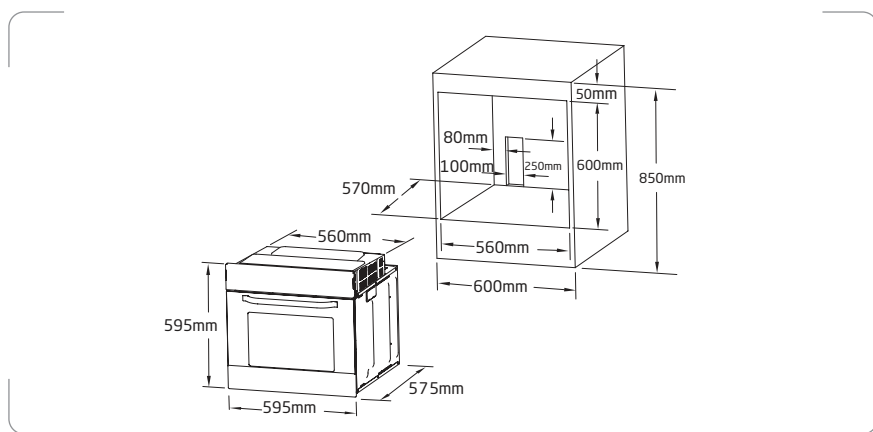


Empurre a prateleira de arame / o tabuleiro entre as barras de guia das calhas de suporte da prateleira no forno e empurre-a até ao fim.

No caso de a prateleira de arame e o tabuleiro serem inseridos em conjunto, coloque a prateleira de arame sobre o tabuleiro.

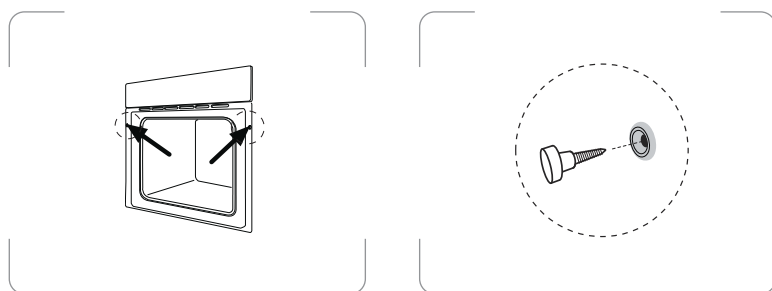
INSTALAÇÃO

O diagrama abaixo determina as dimensões corretas para instalar o forno num armário. Este forno também pode ser instalado como um forno sob a bancada.



Fixação do forno na bancada

1. Instale o forno na reentrância do armário.
2. Abra a porta do forno e determine a localização dos orifícios dos parafusos de montagem.
3. Fixe o forno no armário com dois parafusos.



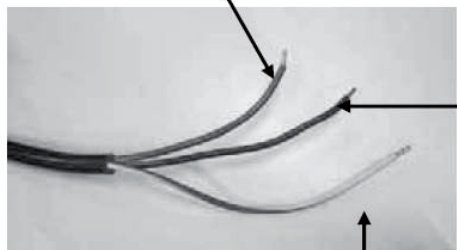
AVISO:

A fim de assegurar uma ventilação adequada, certifique-se de que existem entradas e saídas de ar para ventilar adequadamente o interior da bancada.

LIGAÇÃO ELÉTRICA

As ligações elétricas só devem ser realizadas por um electricista qualificado e autorizado.

O fio castanho deve ser ligado ao terminal marcado com L.



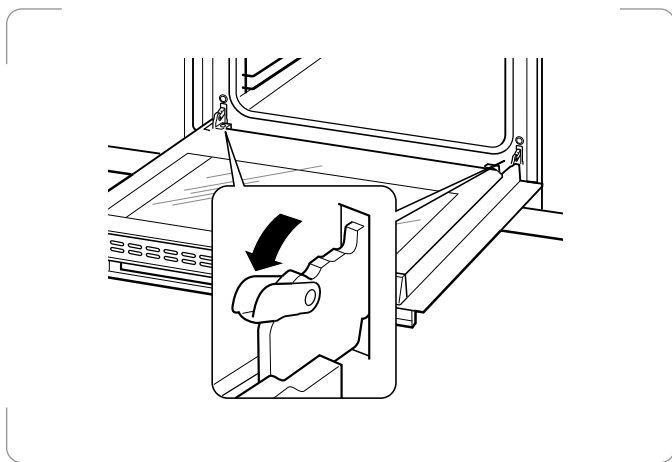
O fio azul deve ser ligado ao terminal marcado com N.

Os fios verde e amarelo devem ser ligados ao terminal marcado com E ou ao símbolo de terra (⊕).

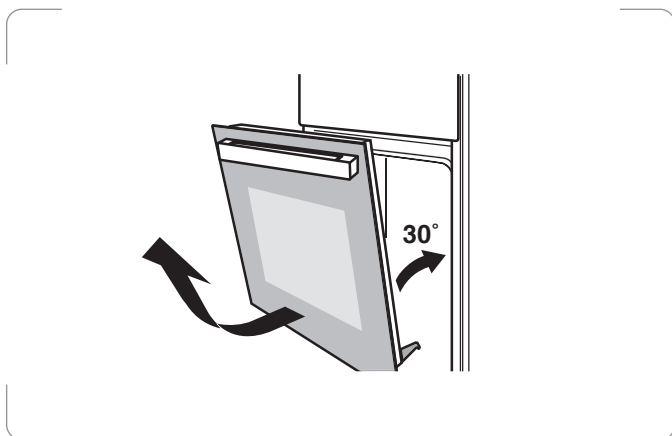
RETIRAR A PORTA DO FORNO

Desmontagem dos componentes da porta do forno

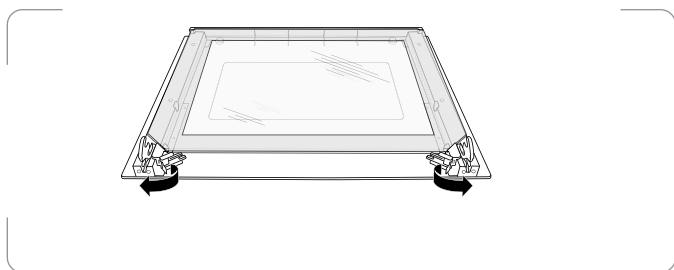
1. Para retirar a porta, abra-a até ao ângulo máximo. Em seguida, puxe a fivela na dobradiça da porta para trás.



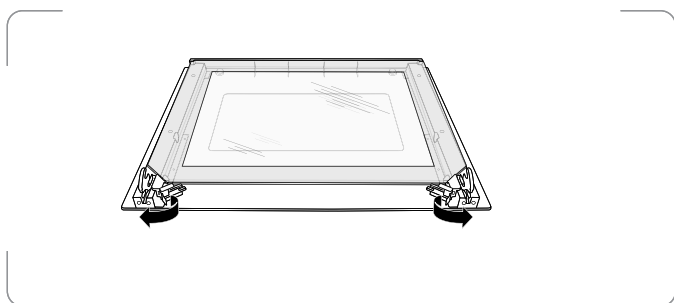
2. Feche a porta num ângulo de aproximadamente 30°. Segure a porta com uma mão de cada lado. Levante e puxe lentamente a porta para fora do forno.



3. Abra o conjunto do suporte de rotação da porta, consulte a ação na imagem seguinte.



4. Levante o vidro exterior da porta e retire-o. Em seguida, retire o vidro do meio da porta da mesma forma.



AVISO:

Não puxe a porta com força e evite quebrar o vidro durante o processo de desmontagem.

AVISO:

As molas da dobradiça podem estar soltas , causando ferimentos pessoais .

AVISO:




Não levante nem transporte a porta do forno pela respectiva pega.









FUNCIONAMENTO









Ligue o forno, o visor exibe os números "0:00" e é emitido um sinal sonoro. O relógio é acertado num ciclo de 24 horas.

ACERTAR O RELÓGIO

1. Prima , o dígito das horas começa a piscar.
2. Enquanto o dígito das horas estiver a piscar, rode o botão de controlo do termóstato para definir a hora correta.
3. Prima , os dígitos dos minutos começam a piscar..
4. Enquanto os dígitos dos minutos estiverem a piscar, rode o botão de controlo do termóstato para selecionar os minutos corretos.
5. Prima  para confirmar. ":" começa a piscar no visor.







COZINHAR

1. Rode o botão de controlo de funções para selecionar a função desejada.
 - O indicador luminoso correspondente acende no visor.
2. Rode o botão de controlo do termóstato para selecionar a temperatura desejada. NOTA: Não é possível regular a temperatura nos modos de iluminação do forno e de descongelação.
3. Prima  para iniciar a cozinhar..
4. Durante a cozedura, pode definir o tempo de cozedura desejado rodando o botão de controlo de funções. Prima  para confirmar.
 - NOTA: Não é possível definir o tempo de cozedura no modo de luz de forno.
 - O tempo de cozedura predefinido e máximo é de 9 horas (9:00).
 - Ao rodar o botão, o tempo de cozedura é aumentado em 1 minuto durante os primeiros 30 minutos e depois em 5 minutos.
 - Pode verificar as horas premindo  durante a cozedura.
5. Quando a cozedura terminar, a campainha do forno emite um som cinco vezes..
 - Para interromper a cozedura, prima  e prima  para retomar a cozedura.
 - Pode parar de cozinhar em qualquer altura premindo  duas vezes.




Indicadores luminosos de função	Descrição
	<p>Lâmpada do forno</p> <p>Esta função permite que a lâmpada do forno fique acesa sem nenhuma função de cozimento, exceto a função pirolítica e a função ECO.</p>
	<p>Descongelamento</p> <p>Esta função circula ar à temperatura ambiente ao redor do alimento.</p>
	<p>Calor inferior</p> <p>Ideal para ensopados, caril e qualquer cozimento lento. A temperatura pode ser ajustada na faixa de 60 a 120°C e a temperatura padrão é de 60°C.</p>
	<p>Convencional</p> <p>Ideal para cozinhar em uma única prateleira. Bom para tortas de carne e frutas. O forno precisa ser pré-aquecido. A temperatura pode ser ajustada na faixa de 50 a 250°C e a temperatura padrão é 220°C.</p>
	<p>Convencional com ventilador</p> <p>Esta função utiliza elementos de aquecimento superior e inferior com um ventilador para circular o ar. Ideal para grelhar ou assar grandes pedaços de carne. A temperatura pode ser ajustada na faixa de 50 a 250°C e a temperatura padrão é 220°C.</p>
	<p>Grelha variável de três estágios</p> <p>Esta função fornece controle preciso de temperatura para uma grelha de largura total. A temperatura pode ser ajustada para 180°C, 210°C ou 240°C e a temperatura padrão é 210°C.</p>
	<p>Grelha dupla</p> <p>Ideal para grelhar alimentos planos em grandes quantidades e para assar. A temperatura pode ser ajustada na faixa de 180 a 240°C e a temperatura padrão é 210°C.</p>
	<p>Grill duplo com ventilador</p> <p>Ideal para assar grandes peças de carne. A temperatura pode ser ajustada na faixa de 180 a 240°C e a temperatura padrão é de 210°C.</p>
	<p>Convecção</p> <p>Nesta função, o ventilador é automaticamente ligado para melhorar a circulação de ar e criar um calor uniforme para cozinhar. A temperatura pode ser ajustada na faixa de 50 a 240°C e a temperatura padrão é de 180°C.</p>
	<p>Esta função garante economia de energia durante o cozimento.</p>

DEFINIR O TEMPORIZADOR

Pode utilizar esta função para definir o tempo de cozedura desejado em vez de o verificar.


1. No estado inativo, prima .
 - O dígito das horas pisca e o indicador luminoso " " acende no visor.
2. Enquanto o dígito das horas estiver a piscar, rode o botão de controlo do termóstato para definir a hora do temporizador.
 - O temporizador pode ser definido até 9 horas e 59 minutos (9:59).
3. Prima  para confirmar. Os dígitos dos minutos piscam no visor.
4. Enquanto os dígitos dos minutos estiverem a piscar, rode o botão de controlo do termóstato para definir os minutos do temporizador.
5. Prima  para confirmar.
 - ":" pisca no visor.
6. Após o tempo definido, a cozedura termina, o sinal sonoro do forno soa 10 vezes e " " desaparece do visor.
 - Para cancelar a função do temporizador, prima  duas vezes.




FUNÇÃO DE BLOQUEIO DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS

Para bloquear os botões e os manípulos: prima  e  simultaneamente durante cerca de 3 segundos; ouve-se um longo "bip" e o indicador luminoso de bloqueio " " acende.

Exceto o botão , todos os outros botões e manípulos estão bloqueados.


NOTA: Durante o modo de funcionamento, o forno está bloqueado.

Se quiser parar de cozinhar, pode premir diretamente o botão  (não é necessário cancelar o bloqueio para crianças).

Para desbloquear os botões e os manípulos, prima  e  em simultâneo durante cerca de 3 segundos; será emitido um sinal sonoro longo indicando que o bloqueio para crianças está desbloqueado. O indicador luminoso "  " desaparece do visor.

FUNÇÃO DE POUPANÇA DE ENERGIA

As informações que se seguem ajudá-lo-ão a utilizar o forno de uma forma ecológica e a poupar energia:

Para ativar esta função, no estado inativo, prima sem soltar  durante cerca de 3 segundos. O visor desliga.

Para desativar esta função, prima qualquer botão ou rode o botão de controlo. O visor volta a ligar.

CÓDIGOS DE ERRO NO VISOR

Quando aparecer um código de erro no visor, por exemplo, E01 ou Er-1, desligue o aparelho e retire a ficha da tomada. Após alguns minutos, ligue a ficha à tomada e ligue o aparelho. Se o código de erro aparecer novamente, contacte o serviço pós-venda.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Desligue o aparelho e retire sempre a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer completamente antes de proceder à limpeza.

IMPAR A SUPERFÍCIE EXTERIOR

Limpe a superfície exterior do aparelho com um pano ligeiramente embebido em água. Seque bem.

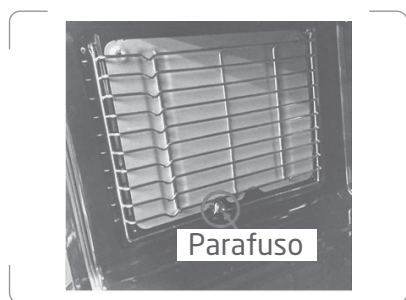
Nunca use agentes de limpeza abrasivos ou químicos.

LIMPEZA DO INTERIOR DO APARELHO (APÓS CADA UTILIZAÇÃO)

Retire a prateleira de arame, o tabuleiro e as calhas de suporte da prateleira.

PARA RETIRAR AS CALHAS DE SUPORTE DA PRATELEIRA

1. Retire os parafusos dos lados esquerdo e direito do interior do forno.



2. Levante e afaste as calhas de suporte das prateleiras das paredes do forno.



Limpe o interior do forno com um pano ou esponja ligeiramente embebido em água. Limpe com um pano ligeiramente embebido em água e depois seque bem.

Para encaixar as calhas de suporte das prateleiras, encaixe primeiro a parte superior das calhas nos orifícios das paredes do forno e, em seguida, fixe a parte inferior das calhas às paredes do forno, apertando os parafusos.

LIMPEZA DOS ACESSÓRIOS AMOVÍVEIS

Lave a prateleira de arame, o tabuleiro e as calhas de suporte da prateleira em água morna com sabão. Enxague e seque cuidadosamente antes de voltar a usar.

LIMPEZA CATALÍTICA

Os painéis laterais amovíveis são revestidos com um esmalte catalítico. Durante a cozedura, o ar que circula no forno deposita salpicos de óleo e gordura. Em caso de derrame de líquidos oleosos, a ação de auto-limpeza não será suficiente. Recomenda-se que o forno funcione a 240°C durante uma hora.

Aguarde que o forno arrefeça e limpe novamente com um pano húmido. Se utilizar sprays para forno na superfície da cavidade do forno, os painéis catalíticos devem ser previamente retirados do forno. Para as retirar, desaparafuse o parafuso e puxe-os para fora do forno.

Note-se que, com a limpeza catalítica, a cavidade não fica totalmente limpa: terá de limpar as partes esmaltadas, bem como o vidro da porta do forno .

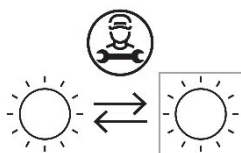
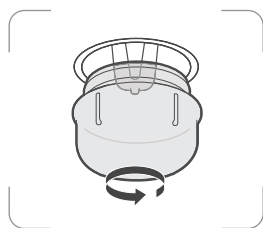
Aviso: Nestas condições, as superfícies podem ficar mais quentes do que o habitual e as crianças devem ser mantidas afastadas.

Substituição da lâmpada

AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada para evitar a possibilidade de choque elétrico.

A lâmpada está localizada no interior do forno, na parede traseira .

1. Rode a tampa da lâmpada para a retirar.
2. Desaparafuse e substitua a lâmpada por uma nova adequada para temperaturas elevadas (300°C) com as seguintes especificações: 230V~, G9 25W.
3. Volte a rodar o casquilho da lâmpada .



Fonte de iluminação substituível por um profissional

Este produto contém uma fonte de iluminação com uma eficiência energética de classe G.

FOLHA DE DADOS TÉCNICOS

Abaixo, pode encontrar a folha da forno doméstico de acordo com o Regulamento UE n.º 66/2014.

Informações relativas a fornos domésticos			
	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo	PMFC70IX		
Tipo de forno	Forno embutido		
Massa do aparelho	M	31,0	kg
Número de cavidades		1	
Fonte de calor por cavidade (eletricidade ou gás)	Eletricidade		
Volume por cavidade	V	70	l
Consumo de energia (eletricidade) necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo convencional (energia elétrica final)	$CE_{\text{cavidade elétrica}}$	0,99	kWh/ciclo
Consumo de energia necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo de ventilação forçada (energia elétrica final)	$CE_{\text{cavidade elétrica}}$	0,79	kWh/ciclo
Índice de eficiência energética por cavidade	IEE_{cavidade}	94,0	

O consumo energético o modo de desligado: 0,5W

O período após o qual o equipamento atinge automaticamente o modo de desligado: 20 minutos

Classificação / Tensão nominal e frequência	220-240 V~ 50Hz-60Hz
Potência máxima	3,0 kW
Ampere (A) para ficha (10 /16 / 32 A)	- A
Potência da lâmpada do forno	25W
Elemento de aquecimento superior (W)	950
Elemento de aquecimento da grelha (W)	2000
Elemento de aquecimento inferior (W)	1100
Elemento de aquecimento por convecção (W)	2000
Motor de convecção (W)	19
Ventoinha de arrefecimento (W)	13
Limpeza (esmalte/catalítico/pirolítico)	Catalytic
Peso líquido kg	31
Dimensões (C x A x D)	595*575*595 mm
Dimensões das aberturas para armários/móveis (L*P*A)	560*570*600 mm
Classe energética (letra do autocolante) *	A
Volume utilizável (litros)	70
Tamanho: (Pequeno/Médio/Grande)	Grande
Fabricado em	República Popular da China

* Classe energética: A+++.....D (A+++=economical D=menos económica)

O teste é realizado em conformidade com os requisitos da EN 60350-1: 2016 +A1: 2021.

ELIMINAÇÃO



Como retalhista responsável, preocupamo-nos com o ambiente. Como tal, aconselhamos que cumpra os procedimentos adequados para eliminação do aparelho e dos respectivos materiais de embalagem. Dessa forma, irá ajudar a conservar recursos naturais e assegurar que são reciclados de uma forma que protege a saúde e o ambiente.

Deve eliminar este aparelho e a sua embalagem de acordo com a legislação e regulamentação locais.

Dado que este aparelho contém componentes eletrónicos, o produto e os seus acessórios devem ser eliminados separadamente do lixo doméstico quando atingirem o fim da sua vida útil.

Contacte as autoridades locais para obter informações acerca da eliminação e reciclagem.









O aparelho deve ser transportado para o ponto de recolha local, para reciclagem. Alguns pontos de recolha aceitamos aparelhos sem encargos.

Pedimos desculpa por qualquer inconveniente provocado por pequenas inconsistências nestas instruções, as quais poderão ser resultado do melhoramento e desenvolvimento do produto.

Etablissements Darty & fils ©
9 Rue des Bateaux-Lavours, 94200 Ivry-sur-Seine, France
Ets.Darty@fnacdarty.com

30/07/2025

INDICE

	AVVERTENZE.....	P.67
	IMPORTANTI ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA.....	P.70
	DESCRIZIONE DEL FORNO.....	P.71
	Pannello comandi.....	P.71
	Accessori del forno.....	P.71
	INSTALLAZIONE.....	P.72
	COLLEGAMENTO ELETTRICO.....	P.74
	FUNZIONAMENTO.....	P.77
	Impostazione dell'orologio.....	P.77
	Cottura.....	P.77
	Impostazione del timer.....	P.79
	Funzione di blocco di sicurezza per bambini.....	P.79
	Funzione di risparmio energetico.....	P.80
	Codici di errore sul display.....	P.80
	PULIZIA E MANUTENZIONE.....	P.81
	DATI TECNICI.....	P.84
	SMALTIMENTO.....	P.86

- Posizionare il ripiano a vassoio e la griglia allo stesso livello su entrambi i lati, assicurandosi che siano in posizione orizzontale e stabile.
- Per le istruzioni dettagliate per l'uso in sicurezza dell'apparecchio, le precauzioni durante la manutenzione a carico dell'utente e la sostituzione della lampadina, consultare le sezioni "FUNZIONAMENTO" e "PULIZIA E MANUTENZIONE".
- Per evitare il surriscaldamento, l'apparecchio non deve essere installato dietro una porta decorativa.

AVVERTENZE

- L'elettrodomestico è stato progettato per essere usato esclusivamente in ambienti domestici e situazioni simili come ad esempio:
 - cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - agriturismi
 - camere di hotel, motel e altre strutture alberghiere;
 - bed and breakfast e ambienti simili.
- Per evitare ogni rischio, se il cavo di alimentazione è difettoso deve essere sostituito dal costruttore, dal suo centro di assistenza o da un tecnico qualificato.
- AVVERTENZA L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- Tenere lontani dall'apparecchio i bambini di età inferiore a 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, solo se sorvegliati o istruiti su come usare l'apparecchio in sicurezza e se comprendono i pericoli connessi.
I bambini non devono giocare con il prodotto.
Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- Durante l'uso l'apparecchio diventa bollente. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

- **AVVERTENZA** Le parti accessibili possono essere molto calde durante l'uso. I bambini piccoli devono essere tenuti lontani.
- Non usare detergenti abrasivi o utensili di metallo appuntiti per pulire il vetro del forno, poiché potrebbero graffiare e danneggiare la superficie e causare quindi la frantumazione del vetro.
- Non utilizzare pulitori a vapore.
- **AVVERTENZA** Prima di sostituire la lampada, assicurarsi che l'apparecchio sia spento per evitare il rischio di scosse elettriche.
- L'apparecchio non è progettato per essere utilizzato con timer esterni o telecomandi.
- L'impianto elettrico deve prevedere un sistema di disconnessione incorporato nel cablaggio fisso, in conformità alle normative.
- L'apparecchio deve essere installato conformemente alle norme di cablaggio nazionali.
- Per informazioni dettagliate relative agli spazi necessari con le relative dimensioni e al metodo di fissaggio dell'apparecchio al suo supporto, consultare la sezione "INSTALLAZIONE".
- La temperatura delle superfici accessibili può diventare molto alta durante il funzionamento.
- Dopo ogni ciclo di cottura, la ventola di raffreddamento continuerà a funzionare per un po' di tempo per garantire un raffreddamento rapido e un funzionamento sicuro del forno.
- In tutte le modalità di cottura è preferibile che lo sportello sia chiuso.

- Non appendere alcun panno o indumento alla maniglia del forno.
- Non rivestire la cavità del forno con pellicola d'alluminio per facilitarne la pulizia, altrimenti il forno potrebbe surriscaldarsi e la smaltatura interna potrebbe danneggiarsi.
- Per istruzioni dettagliate su come installare correttamente i ripiani, consultare la sezione " Accessori del forno " .

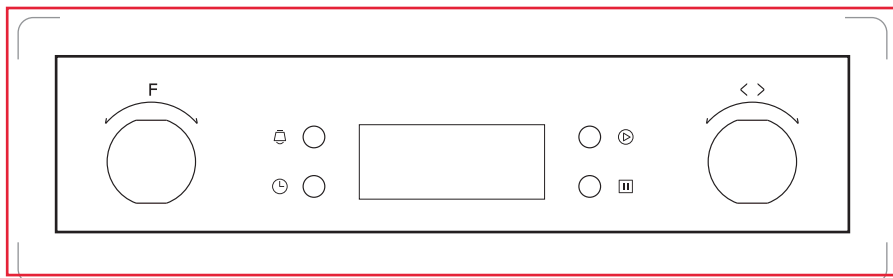
⚠️ IMPORTANTI ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

- Il forno deve essere installato e messo a terra correttamente da un tecnico qualificato. Decliniamo qualsiasi responsabilità per eventuali danni causati dal mancato rispetto di queste istruzioni.
- Non indossare abiti larghi o pendenti quando si utilizza il forno.
Potrebbero prendere fuoco se toccano un elemento riscaldante caldo, con il rischio di ustionarsi.
- Non conservare materiali infiammabili sopra o vicino al forno. Ciò potrebbe causare un rischio di incendio.
- Gli interventi di manutenzione e riparazione devono essere eseguiti esclusivamente da tecnici autorizzati.
- È pericoloso alterare o modificare in qualsiasi modo le specifiche dell'apparecchio.
- Non tentare di sollevare o spostare l'apparecchio tirando la maniglia dello sportello.
- Quando lo sportello del forno è aperto, non permettere ai bambini di salirci sopra o di sedervici sopra.
- Usare sempre guanti da forno per togliere e mettere gli alimenti nel forno.
- Assicurarsi che le manopole di comando siano sempre in posizione off quando l'apparecchio non è in uso.

👁 DESCRIZIONE DEL FORNO

Pannello comandi

Il forno è dotato di due manopole di comando push-pull. Quando il forno non è in funzione, queste manopole possono essere spinte completamente all'interno del pannello comandi.



F Manopola di comando delle funzioni

 Pulsante timer

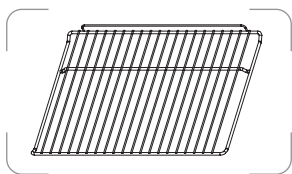
 Pulsante avvio

< > Manopola di comando del termostato

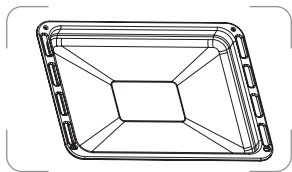
 Pulsante regolazione orario

 Pulsante pausa/arresto

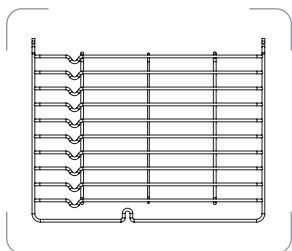
Accessori del forno



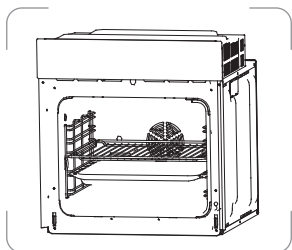
Griglia metallica:
per sostenere piatti e per arrostitire e grigliare



Teglia:
per cuocere grandi quantità di alimenti come torte umide, pasticcini, cibi surgelati ecc. o da usare come leccarda per raccogliere fuoriuscite di grasso e sughi di carne



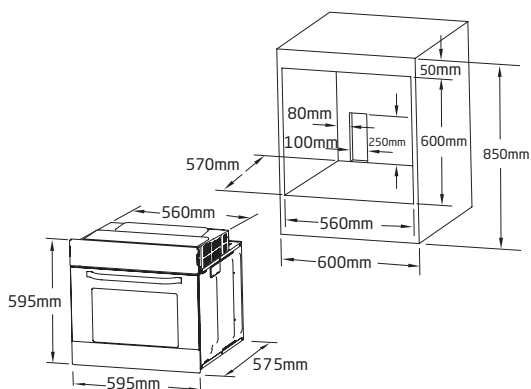
Guide di supporto per ripiani (2):
Per la pulizia è possibile rimuovere le guide di supporto dei ripiani sul lato sinistro e destro all'interno del forno. La griglia e la teglia possono essere messe nella posizione desiderata tra due guide.



Spingere fino in fondo la griglia/teglia nel forno facendola scorrere sulle guide di supporto.
Se la griglia e la teglia vengono inserite entrambe, posizionare la griglia sopra la teglia.

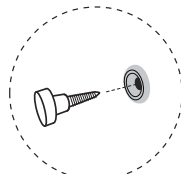
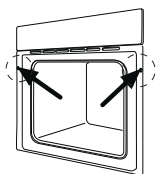
INSTALLAZIONE

Lo schema seguente riporta le dimensioni corrette per installare il forno in un mobile. Questo forno può essere installato anche sotto il piano di lavoro.



Fissaggio del forno al piano di lavoro

1. Inserire il forno nell'incavo del mobile.
2. Aprire lo sportello del forno e individuare la posizione dei fori per le viti di montaggio.
3. Fissare il forno al mobile con due viti.



AVVERTENZA:

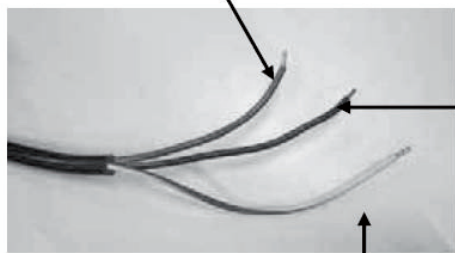
Per garantire un'adeguata ventilazione, accertarsi che siano presenti bocchette di ingresso e uscita dell'aria per ventilare adeguatamente l'interno del piano di lavoro.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Collegamenti elettrici devono essere eseguiti solo da un elettricista qualificato e autorizzato.

ATTENZIONE: QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE COLLEGATO A TERRA.

Il filo marrone deve essere collegato al terminale contrassegnato con L.



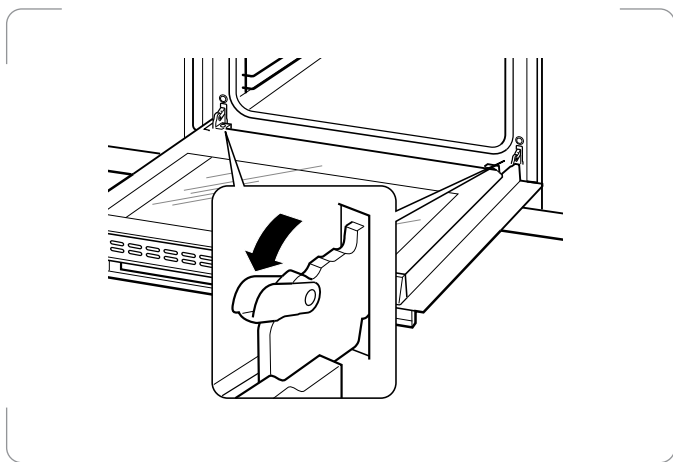
Il filo blu deve essere collegato al terminale contrassegnato con N.

Il filo verde e giallo deve essere collegato al terminale contrassegnato con E o con il simbolo di terra (⊕) .

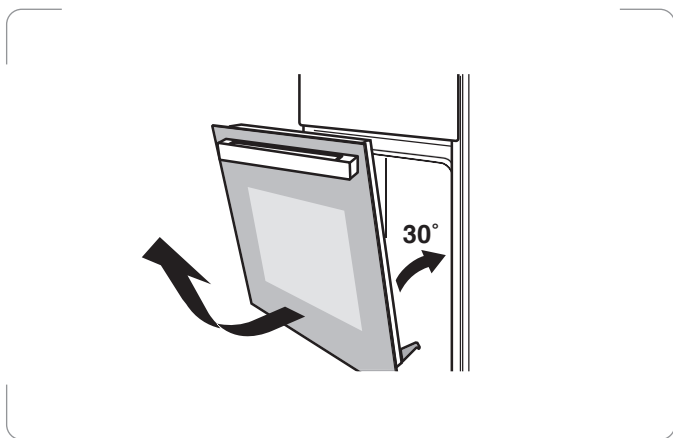
RIMOZIONE DELLO SPORTELLO DAL FORNO

Disassemblaggio dei componenti dello sportello del forno

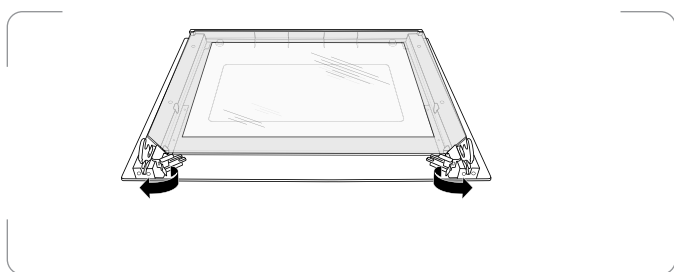
1. Per rimuovere lo sportello, aprirlo alla massima angolazione. Quindi tirare la copertura della cerniera all'indietro.



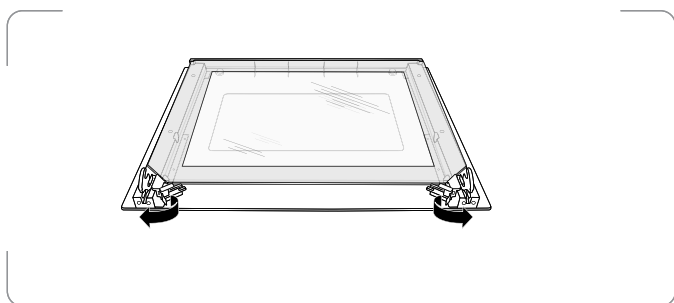
2. Chiudere lo sportello a un angolo di circa 30°. Tenere lo sportello con una mano da ciascun lato. Sollevare e tirare lentamente lo sportello dal forno.



3. Aprire i dispositivi di rotazione dello sportello come illustrato in figura.



4. Sollevare il vetro esterno dello sportello e rimuoverlo, quindi rimuovere il vetro intermedio nello stesso modo.



AVVERTENZA!

Non forzare lo sportello e fare attenzione per evitare che il vetro si rompa durante il processo di disassemblaggio.

AVVERTENZA!

Le molle delle cerniere potrebbero essere allentate, con il rischio di lesioni.




AVVERTENZA!

Non sollevare o trasportare lo sportello del forno tramite l'impugnatura.

FUNZIONAMENTO







Collegare il forno alla presa elettrica; il display visualizza "0:00" e viene emesso un segnale acustico. L'orologio è impostato su un ciclo di 24 ore.











IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO

1. Premere , la cifra dell'ora lampeggia.
2. Mentre la cifra dell'ora lampeggia, ruotare la manopola di comando del termostato per impostare l'ora corretta.
3. Dopo aver premuto , per confermare, lampeggiano le cifre dei minuti.
4. Mentre le cifre dei minuti lampeggiano, ruotare la manopola di comando del termostato per impostare i minuti corretti.
5. Dopo aver premuto , per confermare. Il simbolo ":" lampeggia sul display.

COTTURA








1. Ruotare la manopola di comando delle funzioni per selezionare la funzione desiderata.
 - Sul display si accende la spia luminosa corrispondente.
2. Ruotare la manopola di comando del termostato per selezionare la temperatura desiderata.

NOTA Non è possibile regolare la temperatura per le modalità lampada del forno e scongelamento.
3. Premere  per avviare la cottura.
4. Durante la cottura è possibile impostare il tempo di cottura desiderato ruotando la manopola di comando delle funzioni. Premere  per confermare.
 - **NOTA** Non è possibile impostare il tempo di cottura nella modalità lampada forno.
 - Il tempo di cottura predefinito e massimo è di 9 ore (9:00).
 - Ruotando la manopola, il tempo di cottura aumenta di 1 minuto per i primi 30 minuti, successivamente aumenta con un passo di 5 minuti.
 - È possibile controllare l'ora premendo  durante la cottura.
5. Al termine della cottura il forno emette cinque segnali acustici.
 - Per interrompere la cottura premere  e premere  per riprendere la cottura.
 - È possibile interrompere la cottura in qualsiasi momento premendo  due volte.




Spie funzioni	Descrizione
	Lampadina da forno La funzione consente di accendere la lampadina del forno senza che sia attivata nessuna funzione di cottura, ad eccezione della funzione pirolitica e di quella ECO.
	Scongelamento Questa funzione fa circolare aria a temperatura ambiente attorno agli alimenti.
	Riscaldamento inferiore Ideale per stufati, pietanze al curry e qualsiasi cottura lenta. La temperatura può essere impostata in un intervallo compreso tra 60 e 120 °C e la temperatura predefinita è 60 °C.
	Convenzionale Ideale per la cottura su un unico ripiano. Ottimo per pasticci di carne e torte alla frutta. Il forno deve essere preriscaldato. La temperatura può essere impostata in un intervallo compreso tra 50 e 250 °C; la temperatura predefinita è 220 °C.
	Convenzionale con ventola Questa funzione utilizza un elemento riscaldante superiore e uno inferiore insieme a una ventola per far circolare l'aria. Ideale per grigliare o arrostitire grandi pezzi di carne. La temperatura può essere impostata in un intervallo compreso tra 50 e 250 °C; la temperatura predefinita è 220 °C.
	Griglia variabile a tre stadi Questa funzione garantisce un controllo preciso della temperatura per una grigliatura su tutta la larghezza. La temperatura può essere impostata a 180°C, 210°C o 240°C e la temperatura predefinita è 210°C.
	Doppia griglia Ideale per grigliare grandi quantità di alimenti sottili e per arrostitire. La temperatura può essere impostata tra 180 e 240 °C; la temperatura predefinita è 210 °C.
	Doppia griglia con ventola Ideale per arrostitire grossi pezzi di carne. La temperatura può essere impostata tra 180 e 240 °C e la temperatura predefinita è 210 °C.
	Convezione Con questa funzione la ventola si accende automaticamente per migliorare la circolazione dell'aria e creare un calore uniforme per la cottura. La temperatura può essere impostata nell'intervallo compreso tra 50 e 240 °C; la temperatura predefinita è 180 °C.
	Questa funzione garantisce un risparmio energetico durante la cottura.



IMPOSTAZIONE DEL TIMER



Con questa funzione è possibile impostare il tempo di cottura desiderato senza doverlo controllare.

1. In modalità di standby, premere .
 - La cifra dell'ora lampeggia e la spia "  " si accende sul display.
2. Mentre la cifra dell'ora lampeggia, ruotare la manopola di comando del termostato per impostare le ore del timer.
 - Il timer può essere impostato fino a 9 ore e 59 minuti (9:59).
3. Premere  per confermare. A questo punto, le cifre dei minuti lampeggiano sul display.
4. Mentre le cifre dei minuti lampeggiano, ruotare la manopola di comando del termostato per impostare i minuti del timer.
5. Premere  per confermare.
 - il simbolo "  " lampeggia sul display.
6. Una volta trascorso il tempo impostato, la cottura viene terminata automaticamente; il cicalino del forno suona 10 volte e "  " scompare dal display.
 - Per annullare il timer, premere  due volte.

FUNZIONE DI BLOCCO DI SICUREZZA PER BAMBINI

Per bloccare i pulsanti e le manopole: tenere premuti  e  contemporaneamente per circa 3 secondi; dopodiché si sentirà un lungo "bip" e si accenderà la spia di blocco "  ".


Tranne il pulsante , tutti gli altri pulsanti e manopole sono bloccati.
NOTA: Durante la modalità di funzionamento, il forno è bloccato. Se si desidera interrompere la cottura, è possibile premere direttamente il pulsante  (non è necessario disattivare il blocco bambini).

Per sbloccare i pulsanti e le manopole, tenere premuti  e  contemporaneamente per circa 3 secondi; dopodiché verrà emesso un lungo segnale acustico che indica che il blocco bambini è stato disattivato.

La spia di blocco "  " scompare dal display.

FUNZIONE DI RISPARMIO ENERGETICO

Le seguenti informazioni aiuteranno a utilizzare il forno in modo ecologico e a risparmiare energia.

Per attivare questa funzione, in modalità di standby tenere premuto  per circa 3 secondi. Il display si spegne.

Per disattivare questa funzione, premere un pulsante qualsiasi o ruotare la manopola di comando. Il display si riaccende.

CODICI DI ERRORE SUL DISPLAY

Quando sul display compare un codice di errore, ad esempio E01 o Er-1, spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente. Dopo qualche minuto, collegare l'apparecchio alla presa di corrente e accenderlo. Se il codice di errore ricompare, contattare il servizio di assistenza post-vendita.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Spegnere l'apparecchio, scollegarlo dalla rete elettrica e lasciarlo raffreddare completamente prima di pulirlo.

PULIZIA DELLA SUPERFICIE ESTERNA

Pulire la superficie esterna dell'apparecchio con un panno leggermente inumidito. Asciugare accuratamente.

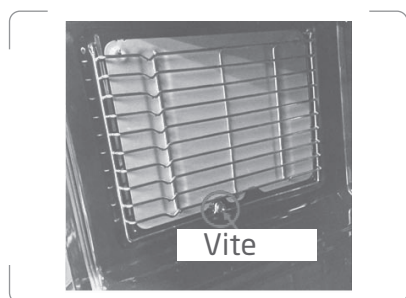
Non usare mai detergenti abrasivi o chimici.

PULIZIA DELL'INTERNO DEL FORNO (DOPO OGNI UTILIZZO)

Rimuovere la griglia, la teglia e le guide di supporto del ripiano.

COME FARE PER RIMUOVERE LE GUIDE DI SUPPORTO DEL RIPIANO

1. Rimuovere le viti sui lati sinistro e destro all'interno del forno.



2. Sollevare e tirare le guide di supporto dei ripiani allontanandole dalle pareti del forno.



Pulire l'interno del forno con un detergente adatto. Pulire con un panno leggermente umido e asciugare accuratamente.

Per montare le guide di supporto dei ripiani, agganciare prima la parte superiore delle guide ai fori presenti sulle pareti del forno, quindi fissare la parte inferiore delle guide alle pareti del forno serrando le viti.

PULIZIA DEGLI ACCESSORI RIMOVIBILI

Lavare la griglia, la teglia e le guide di supporto del ripiano in acqua calda saponata.

Sciacquare e asciugare accuratamente prima dell'uso.

PULIZIA CATALITICA

I pannelli laterali rimovibili sono rivestiti con uno smalto catalitico.

Durante la cottura, l'aria che circola nel forno farà depositare sulle pareti schizzi di olio e grasso.

In caso di fuoriuscita di liquidi oleosi, l'auto-pulizia non sarà sufficiente. Si consiglia di far funzionare il forno a 240°C per un'ora.

Attendere che il forno si raffreddi e pulirlo nuovamente con un panno umido.

Se si utilizzano spray appositi per la pulizia di forni sulla superficie della cavità del forno, è necessario prima rimuovere i pannelli catalitici dal forno. Per rimuoverli, svitare le viti e tirarli fuori dal forno.

Tener presente che con la pulizia catalitica la cavità non verrà pulita completamente e si dovranno pulire anche le parti smaltate e il vetro dello sportello del forno.

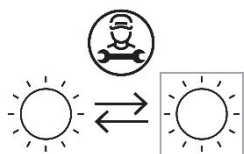
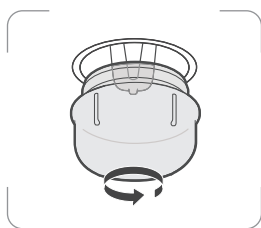
Attenzione In tali condizioni le superfici potrebbero surriscaldarsi più del solito e si consiglia di tenere lontani i bambini.

Sostituzione della lampadina del forno

AVVERTENZA Prima di sostituire la lampadina, assicurarsi che l'apparecchio sia spento per evitare il rischio di scosse elettriche.

La lampadina si trova all'interno del forno, sulla parete posteriore.

1. Ruotare la copertura della lampadina per rimuoverla.
2. Svitare e sostituire la lampadina con una nuova adatta alle alte temperature (300°C) con le seguenti caratteristiche: 230V~, G9 25W.
3. Richiudere la copertura della lampadina ruotandola.



Lampada sostituibile da un professionista.

Questo prodotto contiene una lampada di classe di efficienza energetica G.

DATI TECNICI

Di seguito la scheda del forno domestico secondo il regolamento UE n. 66/2014.

Informazioni relative ai forni per uso domestico			
	Simbolo	Valore	Unità di misura
Identificativo del modello	PMFC70IX		
Tipologia di forno	Forno da incasso		
Massa dell'apparecchio	M	31,0	kg
Numero di cavità		1	
Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o gas)	Elettrica		
Volume di ciascuna cavità	V	70	l
Consumo energetico (energia elettrica) necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (energia elettrica finale)	$EC_{\text{electric cavity}}$	0,99	kWh/ciclo
Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (energia elettrica finale)	$EC_{\text{electric cavity}}$	0,79	kWh/ciclo
Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità	EEl_{cavity}	94,0	

Il consumo di energia il modo spento: 0,5W

Il periodo dopo il quale l'apparecchiatura raggiunge automaticamente il modo spento: 20 minuti

Valutazione / Tensione di alimentazione e frequenza	220-240 V~ 50Hz-60Hz
Potenza massima	3,0 kW
Ampere (A) spina (10/16/32A)	- A
Alimentazione lampada forno	25W
Elemento riscaldante superiore (W)	950
Elemento riscaldante per griglia (W)	2000
Elemento riscaldante inferiore (W)	1100
Elemento riscaldante a convezione (W)	2000
Motore rotativo (W)	19
Ventola di raffreddamento (W)	13
Pulizia (Smalto/catalitico/pirolitico)	Catalytic
Net Weight kg	31
Dimensioni esterne (L*P*A)	595*575*595 mm
Dimensioni del foro del mobile (L*P*A)	560*570*600 mm
Classe energetica (lettera per l'adesivo) *	A
Volume utile (litri)	70
Dimensioni: (piccola/media/grande)	Grande
Fatto in	PRC

* Classe energetica: A+++.....D (A+++=economica D=meno economica)

Il metodo di prova è conforme ai requisiti della norma
EN 60350-1:2016+A1:2021.

SMALTIMENTO



Il costruttore di questo elettrodomestico pone la massima attenzione alla salvaguardia dell'ambiente. Si raccomanda di seguire le procedure corrette per smaltire l'apparecchio ed i materiali di imballaggio. In questo modo si contribuisce alla salvaguardia delle risorse naturali e ci si assicura che il riciclo avvenga in modo tale da proteggere la salute e l'ambiente.

Smaltire l'apparecchio ed il relativo imballaggio nel rispetto di tutte le leggi e norme vigenti.

Poiché il prodotto contiene componenti elettronici, l'apparecchio e i suoi accessori devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici quando l'apparecchio raggiunge la fine del suo ciclo di vita.

Per maggiori informazioni sullo smaltimento e il riciclo, rivolgersi alle autorità locali competenti.

Il prodotto deve essere portato presso un'isola ecologica o un centro per la raccolta differenziata e riciclo. Alcuni punti di raccolta accettano i prodotti gratuitamente.









Il presente manuale potrebbe contenere alcune imprecisioni dovute alla nostra politica di miglioramento continuo dei prodotti. Ci scusiamo per eventuali disagi.

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavoirs, 94200 Ivry-sur-Seine, France
Ets.Darty@fnacdarty.com
30/07/2025



Raccolta differenziata.
Verifica le disposizioni del tuo Comune

TABLE OF CONTENTS

	WARNINGS.....	P.88
	IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	P.91
	DESCRIPTION OF THE OVEN.....	P.92
	Control panel.....	P.92
	Oven accessories.....	P.92
	INSTALLATION.....	P.94
	ELECTRICAL CONNECTION.....	P.95
	OPERATION.....	P.98
	Setting the Clock.....	P.98
	Cooking.....	P.98
	Setting the Timer.....	P.100
	Child Safety Lock function.....	P.100
	Energy Saving Function.....	P.101
	Error Codes On the Display.....	P.101
	CLEANING AND MAINTENANCE.....	P.102
	TECHNICAL DATA SHEET.....	P.105
	DISPOSAL.....	P.107

- Place the tray and wire rack at the same level on both sides, make sure they are in a horizontal and stable position.
- Regarding the detailed instructions for the safe use of the appliance, the precautions during user maintenance and bulb replacement, refer to the sections "OPERATION" and "CLEANING AND MAINTENANCE".
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

WARNINGS

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments ;
 - bed and breakfast type environments.
- 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.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface which may result in shattering of the glass.
- A steam cleaner is not to be used.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- The appliance shall be installed in accordance with national wiring regulations NF C 15-100.
- Regarding the instructions for the all necessary spaces with dimensions, the method of fixing and how the appliance is to be fixed to its support, refer to the section "INSTALLATION".
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- After each cooking cycle, the cooling fan will continue to run for a while to ensure quick cooling and safe operation of the oven.
- The door should preferably be closed in all cooking modes.
- Do not hang any cloth or garment to the handle of the oven.

- Do not line the oven's cavity with aluminium foil for easier cleaning: The oven may overheat and the enamel coating of the cavity may be damaged.
- For details indicating the correct installation of the shelves please refer to the section "Oven accessories".

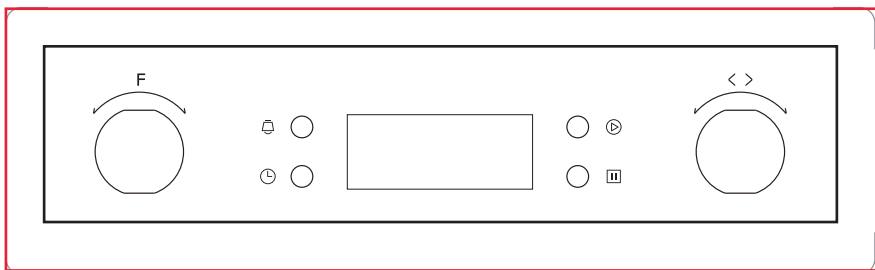
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- The oven must be properly installed and grounded by a qualified technician. We will not be responsible for any damage that might be caused by failure to comply with these instructions.
- Do not wear loose or hanging garments when using the oven.
They could ignite if they touch a hot heating element and this may lead to the risk of burning yourself.
- Do not store flammable materials on or near the oven.
This may cause a fire hazard.
- Maintenance and repair work must be made only by authorized service technicians.
- It is dangerous to alter or modify the specifications of the appliance in any way.
- Do not try to lift or move the appliance by pulling the door handle.
- While the oven door is open, do not let children climb on the door or sit on it.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
- Make sure the control knobs are always in off position when the appliance is not used.

👁 DESCRIPTION OF THE OVEN

Control panel

The oven is designed with two push-pull control knobs. These knobs can be completely pushed inside the control panel when you do not operate the oven.



F Function control knob **< >** Thermostat control knob

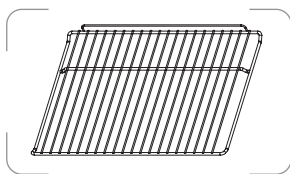
 Timer button

 Clock time button

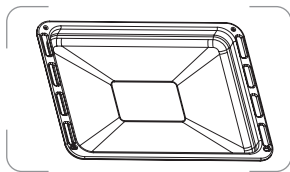
 Start button

 Pause/stop button

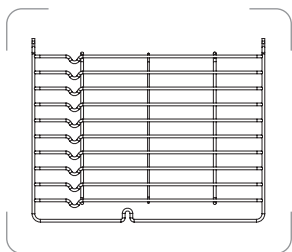
Oven accessories



Wire shelf:
for dishes and items for roasting and grilling

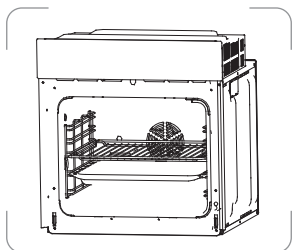


Pan:
for cooking large quantities of food such as moist cakes, pastries, frozen food etc. or for collecting fat/spillage and meat juices



Shelf support rail (2):

The shelf support rails on the left and right sides inside the oven can be removed for cleaning. Wire shelf and pan can be rested in the desired position between two runners.

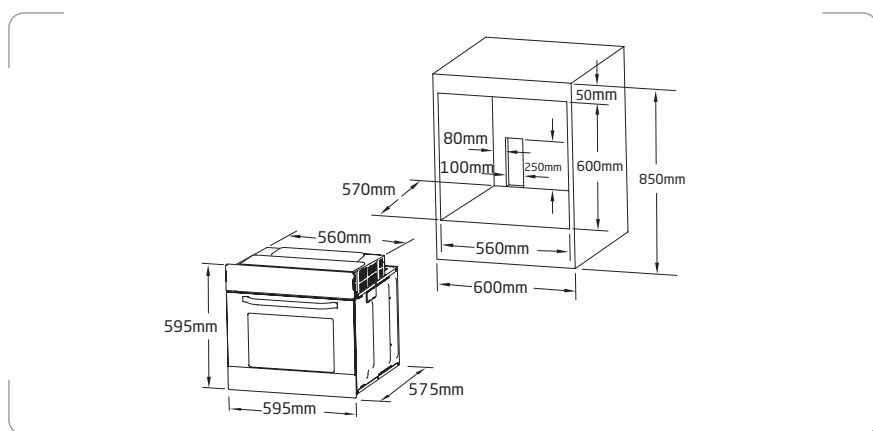


Push the wire shelf / pan between the guide bars of the shelf support rails in the oven, and push it to the end.

In case the wire shelf and the pan are inserted together, lay the wire shelf over the pan.

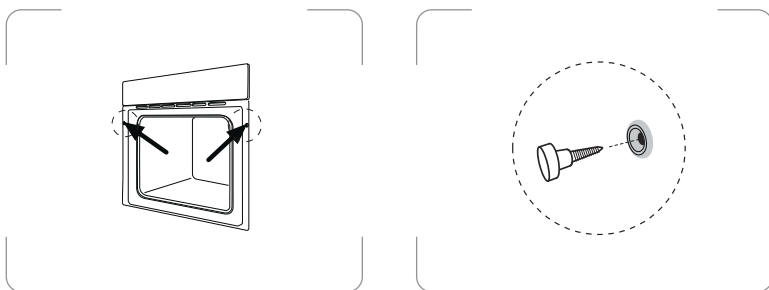
INSTALLATION

The diagram below determines the correct dimensions to install the oven in a cabinet. This oven can also be installed as an under counter oven.



Securing the oven to the counter

1. Fit oven into the cabinet recess.
2. Open the oven door and determine the location of the mounting screw holes.
3. Fix the oven to the cabinet with two screws.



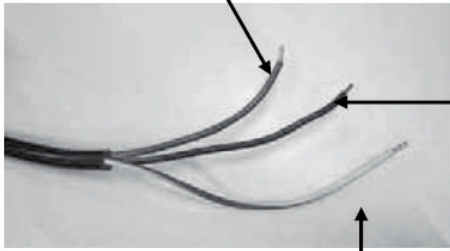
WARNING:

In order to ensure adequate ventilation, ensure that there are air inlets and outlets for ventilating the interior of the counter adequately.

ELECTRICAL CONNECTION

Electrical connections must only be performed by a qualified and authorised electrician.

The brown wire must be connected to the terminal marked L.



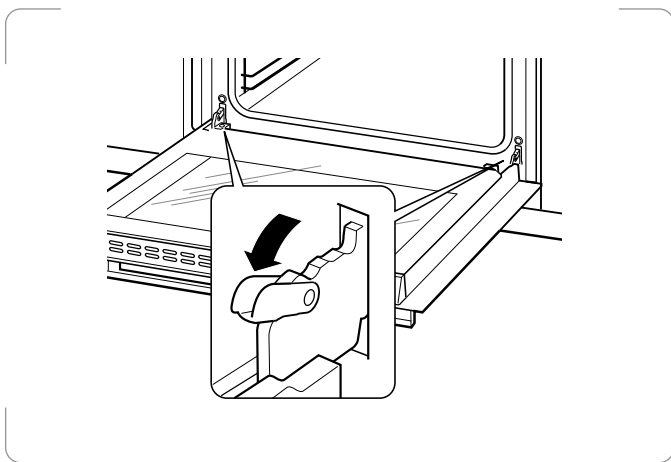
The blue wire must be connected to the terminal marked N.

The green and yellow wire must be connected to the terminal marked E or the earth symbol \oplus .

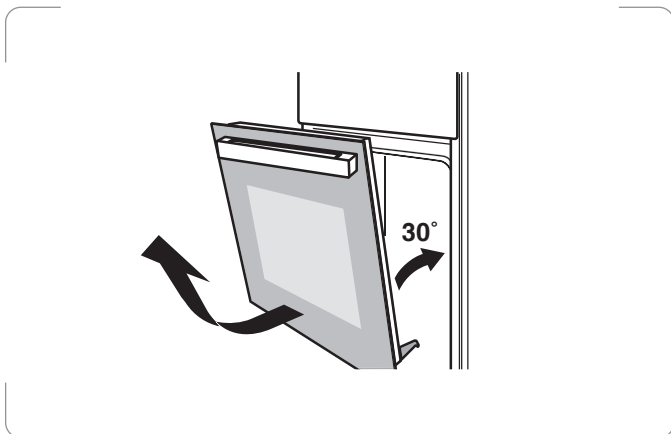
REMOVING THE DOOR FROM OVEN

Disassembly of oven door components

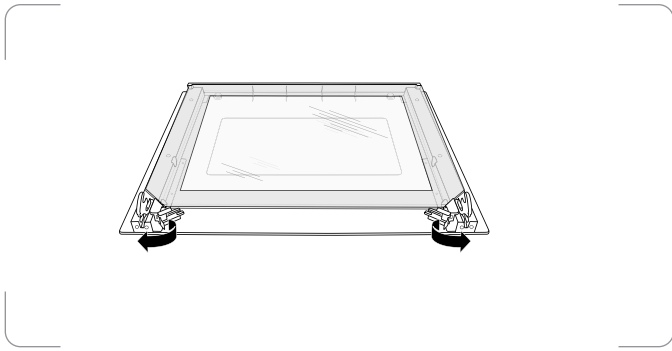
1. To remove the door, open the door to the maximum angle. Then pull the buckle at the door hinge backward.



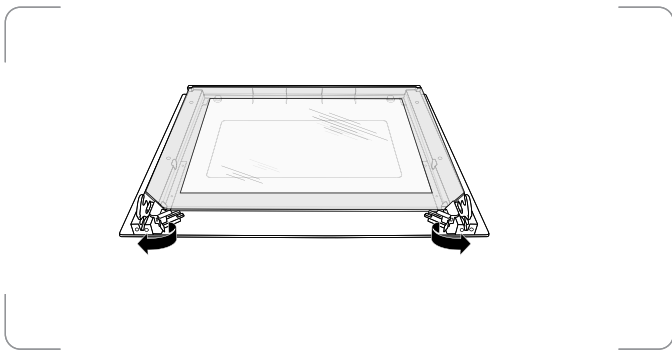
2. Close the door to an angle approximately 30°. Hold the door with one hand on each side. Lift up and slowly pull the door out from the oven.



3. Open the door rotation bracket assembly, refer the action in the following picture.



4. Lift up the door outer glass and pull it out, then take the door middle glass out in the same way.



WARNING:

Don't forcibly pulled out the door and prevent the glass breakage during the dismantling process.

WARNING:

The hinge springs could loose, causing personal injury.




WARNING:

Do not lift or carry the oven door by the door handle.







OPERATION











Plug in the oven; the display will show "0:00" and a beep sound will be heard. The clock is set on a 24-hour cycle.

SETTING THE CLOCK

1. Press , the hour digit will flash.
2. Whilst the hour digit is flashing, turn the thermostat control knob to set the correct hour.
3. Press , to confirm then the minute digits will flash.
4. Whilst the minute digits are flashing, turn the thermostat control knob to set the correct minutes.
5. Press , to confirm. ":" will flash on the display.







COOKING

1. Turn the function control knob to select the desired function.
 - The corresponding indicator light will be illuminated on the display.
2. Turn the thermostat control knob to select the desired temperature. NOTE: You cannot adjust the temperature in oven lamp and defrosting modes.
3. Press  to start cooking.
4. ~~During cooking, you can set the desired cooking time by turning the function control knob. Press  to confirm.~~
 - NOTE: You cannot set the cooking time in oven lamp mode.
 - The default and maximum cooking time is 9 hours (9:00).
 - When turning the knob, the cooking time will be increased by 1 minute for the initial 30 minutes, and then increased by 5 minutes.
 - You can check the clock time by pressing  during cooking.
5. When the cooking is finished, the oven buzzer will sound five times.
 - To interrupt cooking press  and press  to resume cooking
 - You can stop cooking at any time by pressing  twice.




Function indicator lights	Description
	Oven lamp The function allows the oven lamp to be on without any cooking function except pyrolytic function and ECO function.
	Defrosting This function circulates room temperature air around the food.
	Bottom heat Ideal for casseroles, curries and any slow cooking. The temperature can be set in the range of 60 to 120°C and the default temperature is 60°C .
	Conventional Ideal for single shelf cooking. Good for meat and fruit pies. The oven needs to be preheated. The temperature can be set in the range of 50 to 250°C and the default temperature is 220°C .
	Conventional with fan This function uses top and bottom heating elements with a fan to circulate the air. Ideal for grilling or roasting large pieces of meat. The temperature can be set in the range of 50 to 250°C and the default temperature is 220°C .
	Three stage variable grill This function provides the precise temperature control for a full width grill. The temperature can be set at 180°C , 210°C or 240°C and the default temperature is 210°C .
	Dual grill Ideal for grilling flat food in large quantities and for roasting. The temperature can be set in the range of 180 to 240°C and the default temperature is 210°C .
	Dual grill with fan Ideal for roasting large joints of meat. The temperature can be set in the range of 180 to 240°C and the default temperature is 210°C .
	Convection In this function the fan automatically turns on to improve air circulation and creates an even heat for cooking. The temperature can be set in the range of 50 to 240°C and the default temperature is 180°C .
	This function ensures energy savings during cooking.

SETTING THE TIMER


You can use this function to set the desired cooking time instead of checking it yourself.



1. In standby state, press .
 - The hour digit will flash and the indicator light " " will illuminate on the display.
2. Whilst the hour digit is flashing, turn the thermostat control knob to set the timer hour.
 - The timer can be set to up to 9 hours and 59 minutes (9:59).
3. Press  to confirm. The minute digits will flash on the display.
4. Whilst the minute digits are flashing, turn the thermostat control knob to set the timer minutes.
5. Press  to confirm.
 - ":" will flash on the display.
6. After the set time has elapsed, your cooking will be finished; the oven buzzer will sound 10 times and " " will disappear from the display.
 - To cancel the timer, press  twice.

CHILD SAFETY LOCK FUNCTION

To lock the buttons and knobs : press  and  simultaneously for about 3 seconds, there will be a long "beeping" sound and the lock indicator light " " will be illuminated.

Except the  button, all other buttons and knobs are locked.

NOTE: During working mode, the oven is locked. If you want to stop cooking, you can press the  button directly (no need to cancel the child lock).

To unlock the buttons and knobs, press  and  simultaneously for about 3 seconds, there will be a long ~~beeping sound~~ indicating the child-lock is released.

The lock indicator light "  " will disappear from the display.

ENERGY SAVING FUNCTION

The following information will help you to use the oven in an ecological way, and to save energy:

To activate this function, in standby state press and hold  for approximately 3 seconds. The display will turn off.

To deactivate this function, press any button or turn the control knob. The display will turn on again.

ERROR CODES ON THE DISPLAY

When an error code appears on the display, e.g. E01 or Er-1, switch off and unplug the appliance from the mains socket. After a few minutes, plug in the appliance and switch it on. If the error code appears again, call the after-sales service.

CLEANING AND MAINTENANCE

Switch off and disconnect the appliance from the power supply and allow it to cool completely before cleaning.

CLEANING THE OUTER SURFACE

Clean the outside of the appliance with a slightly damp cloth. Dry it thoroughly.

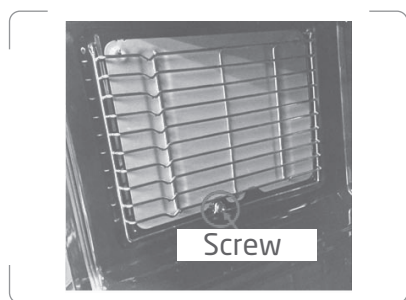
Never use abrasive or chemical cleaning agents.

CLEANING THE INSIDE OF THE OVEN (AFTER EACH USE)

Remove wire shelf, pan and shelf support rails.

TO REMOVE THE SHELF SUPPORT RAILS,

1. Remove the screws on the left and right sides inside the oven.



2. Raise and pull the shelf support rails away from the oven walls.



Wipe the inside of the oven using a household detergent. Wipe clean with a slightly damp cloth and dry thoroughly.

To fit the shelf support rails, first hook the top of the rails into the holes in the oven walls and then fix the bottom of the rails to the oven walls by tightening the screws.

CLEANING REMOVABLE ACCESSORIES

Wash wire shelf, pan and shelf support rails in warm soapy water. Rinse and dry them thoroughly before use.

CATALYTIC CLEANING

The removable side panels are coated with a catalytic enamel. During cooking circulating air in the oven will deposit oil and fat splashes. Where oily liquids have been spilt, self-cleaning action will not be sufficient. It is recommended to run the oven at 240°C for one hour. Wait for the oven to cool down and wipe again with a damp cloth. If using oven sprays on the oven cavity surface, the catalytic panels must first be removed from the oven. To remove them, unscrew the screw and then pull them away from the oven. Note that with catalytic cleaning, the cavity will not be fully cleaned: you will have to clean the enameled parts as well as the oven door glass yourself.

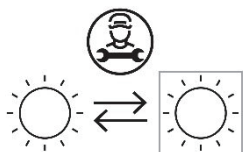
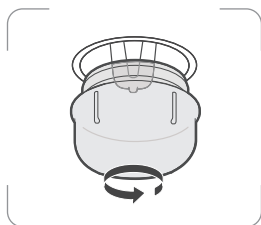
Warning: Under such conditions, the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away.

Replacing the oven light bulb

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

The bulb is located inside the oven on the back wall.

1. Rotate the lamp cover to remove.
2. Unscrew and replace the bulb with a new one suitable for high temperatures (300°C) with the following specifications: 230V~, G9 25W.
3. Twist the lamp cover back on.



Replaceable light source by a professional

This product contains a light source of energy efficiency class G.

TECHNICAL DATA SHEET

Below is the sheet of domestic oven according to EU regulation No. 66 / 2014.

Information for domestic ovens			
	Symbol	Value	Unit
Model identification	PMFC70IX		
Type of oven	Built-in oven		
Mass of the appliance	M	31,0	kg
Number of cavities		1	
Heat source per cavity (electricity or gas)	Electricity		
Volume per cavity	V	70	l
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	$EC_{\text{electric cavity}}$	0,99	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	$EC_{\text{electric cavity}}$	0.79	kWh/cycle
Energy Efficiency Index per cavity	EEl_{cavity}	94,0	

Power consumption in off mode: 0,5W

The period after which the equipment reaches automatically off mode: 20 minutes

Rating / Supply Voltage and frequency	220-240 V~ 50Hz-60Hz
Max power	3,0 kW
Ampere (A) for plug (10 /16 / 32 A)	- A
Oven lamp power	25W
Top heating element (W)	950
Grill heating element (W)	2000
Bottom heating element (W)	1100
Convection heating element (W)	2000
Convection motor (W)	19
Cooling fan (W)	13
Cleaning (Enamel/catalytic/Pyrolytic)	Catalytic
Net Weight kg	31
Outside dimensions (W*D*H)	595*575*595 mm
Cabinet/furniture cut-out sizes (W*D*H)	560*570*600 mm
Energy Class (letter for the sticker) *	A
Usable volume (litres)	70
Size : (Small/Medium/Large)	Large
Gemaakt in	PRC

* Energy class: A+++.....D (A+++=economical D=less economical)

The test is performed in compliance with the requirements of EN 60350-1: 2016 +A1: 2021.

DISPOSAL



As a responsible retailer we care about the environment. As such we urge you to follow the correct disposal procedure for the appliance and packaging materials. This will help conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects health and the environment.

You must dispose of this appliance and its packaging according to local laws and regulations.

Because this appliance contains electronic components, the appliance and its accessories must be disposed of separately from household waste when the appliance reaches its end of life.

Contact your local authority to learn about disposal and recycling.

The appliance should be taken to your local collection point for recycling. Some collection points accept appliance free of charge.

We apologise for any inconvenience caused by minor inconsistencies in these instructions, which may occur as a result of product improvement and development.

Etablissements Darty & fils ©
9 Rue des Bateaux-Lavois, 94200 Ivry-sur-Seine, France
Ets.Darty@fnacdarty.com

30/07/2025

Déclaration UE de Conformité N°862025070221

*EU Declaration of Conformity
EU- Conformiteitsverklaring
Declaración UE de Conformidad
Declaração UE de Conformidade
Dichiarazione di Conformità UE*

Description du produit –

FOUR ENCASTRABLE

*Product Description:
Productbeschrijving:
Descripción del producto:
Descrição do produto:
Descrizione del prodotto:*

BUILT-IN OVEN
INBOUWOVEN

FORNO DE EMBUTIDO
FORNO DA INCASSO



Marque –

Brand /Merk /Marca:

Proline

Référence commerciale –

PMFC70IX

*Model number /Modelnummer /
Número de modelo/ Número do modelo/
Numero del Modello:*

L'objet de la déclaration décrit ci-dessus est conforme à la législation d'harmonisation de l'Union applicable :

The object of the declaration described above is in conformity with the relevant Union harmonisation legislation:

Het hierboven beschreven voorwerp is in overeenstemming met de desbetreffende harmonisatiewetgeving van de Unie:

El objeto de la declaración descrita anteriormente es conforme con la legislación de armonización pertinente de la Unión:

O objeto da declaração acima descrito está em conformidade com a legislação de harmonização da União aplicável:

L'oggetto della dichiarazione di cui sopra è conforme alla pertinente normativa di armonizzazione dell'Unione:

Reference number

- 2014/30/EU
- 2014/35/EU
- 2009/125/EC
- 2011/65/EU & (EU) 2015/863

Title

EMC Directive (EMC)
 Low Voltage Directive (LVD)
 Eco design requirements for energy-related products (ErP)
 RoHS

EMC:

EN IEC 55014-1: 2021
 EN IEC 55014-2: 2021
 EN IEC 61000-3-2: 2019+A1:2021
 EN 61000-3-3: 2013+ A1:2019+A2:2021

LVD :

EN 60335-2-6: 2015 + A1: 2020 + A11: 2020
 EN 60335-1: 2012 + A11: 2014 +A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019+A15:2021+A16:2023
 EN 62233: 2008

ErP :

(EU) No 65/2014 (EU) No 66/2014
 EN 60350-1: 2016 +A1: 2021
 (EU) 2023/826
 EN 50564: 2011

La présente déclaration de conformité est établie sous la seule responsabilité du fabricant.

This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer.
 Deze conformiteitsverklaring wordt uitsluitend onder de verantwoordelijkheid afgelegd van de fabrikant.
 Esta declaración de conformidad se redacta bajo la exclusiva responsabilidad del fabricante.
 Esta declaração de conformidade é redigida sob a responsabilidade exclusiva do fabricante.
 La presente dichiarazione di conformità è rilasciata sotto la responsabilità esclusiva del fabbricante.

Le responsable de cette déclaration est :

The person responsible for this declaration is:
 De verantwoordelijke persoon voor deze verklaring is:
 La persona responsable de esta declaración es:
 A pessoa responsável por esta declaração é:
 La persona responsabile di questa dichiarazione è:



Signé par et au nom de – Signed for and on behalf of - Firmato a nome e per conto di : **Etablissements Darty & Fils**

Nom – Name - Nome: **Predrag Petricevic**
 Fonction – Function – Funzione: **Directeur du Laboratoire Fnac Darty**

Place, Date / Lieu / Luogo e data:
 Ivry-sur-Seine, août 6, 2025

Signé par :

 EA30F3FB8F314D0...



PROLINE

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavois, 94200 Ivry-sur-Seine, France

PN:16171100A46672