



Four Encastrable

INSTRUCTIONS
D'UTILISATION



Built-In electric oven

INSTRUCTIONS
FOR USE

TABLE DES MATIERES

1. Avertissements	- 3 -
2. Consignes de sécurité	- 4 -
3. Description de l'appareil	- 5 -
4. Installation du four dans l'unité de cuisine	- 6 -
5. Utilisation du four	- 6 -
6. Accessoires	- 8 -
7. Auto-nettoyage catalytique	- 9 -
8. Diagramme d'installation	- 10 -
9. Nettoyage et maintenance	- 11 -
10. Spécifications techniques	- 12 -



CET APPAREIL EST DESTINE A UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT !
Veillez lire attentivement toutes les instructions avant la première utilisation et conserver-les pour une référence ultérieure.

1. AVERTISSEMENTS

Quand le four est utilisé pour la première fois, il peut-être répand la fumée âcre. Cela est dû à l'agent affectif pour le panneau isolant autour du four. C'est normal totalement, s'il se passe, vous devez attendre un peu, et mettez les aliments dans le four après que la fumée est disparue.

1. N'utilisez pas les nettoyeurs corrosives et abrasives ou les grattoirs métalliques pointus pour nettoyer le verre portier du four, comme ils peuvent rayer la surface, lequel peut en résulter le verre brisé.
2. Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Il faut prendre le soin pour éviter à toucher les éléments de chauffage dans le four.
3. Maintenez les enfants à distance quand le four est en fonctionnement, surtout quand le grill est activité.
4. Cet appareil doit être branché à une prise de courant comportant une mise à la terre.
5. Assurez que l'appareil est éteint avant le remplacement de la lampe du four en évitant la possibilité du choc électrique.
6. Toujours débranchez le câble d'alimentation de la prise de courant avant tout nettoyage ou toute maintenance.
7. Les moyens pour déconnexion doivent être incorporés dans l'installation électrique fixée conformément aux règlements de l'installation électrique.
8. Conducteurs de la corde de fourniture doivent avoir une zone nominal cross-sectional ne moins que 3G1.5mm².
9. 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.
10. Les appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
11. L'appareil est équipé d'une prise de terre pour vous protéger d'éventuels risques électriques et doit être branché sur un socle de prise de courant comportant un contact de terre.
12. Il est recommandé d'examiner régulièrement le câble d'alimentation pour déceler tout signe de détérioration éventuelle, et l'appareil ne doit pas être utilisé si le câble est endommagé.

▪ **Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personnes responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.**

▪ **Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.**

2. CONSIGNES DE SECURITE

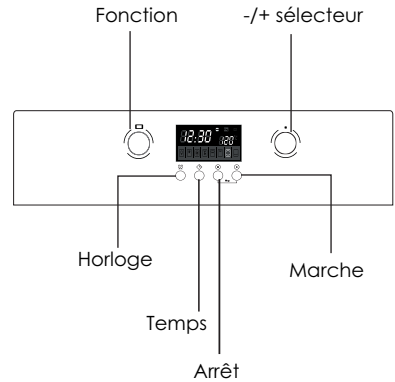
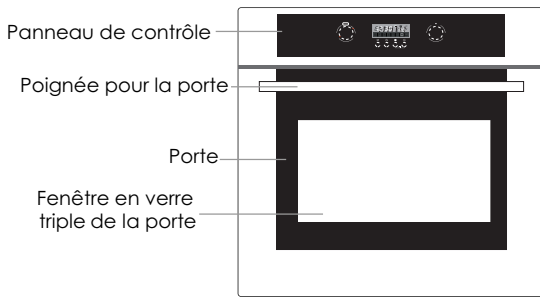
1. **Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.** Le four doit être utilisé pour le but le quel il est conçu; il doit être utilisé seulement pour faire la cuisine. Les autres, par exemple, comme la forme de chauffer, est une utilisation impropre et dangereux. Le fabricant n'est pas responsable pour aucun endommagement causé par l'utilisation impropre, incorrecte ou irraisonnable. Il faut suivre les règlements principaux quand vous utilisez les appareils électriques.
2. Vérifiez que l'alimentation électrique du secteur de votre habitation correspond à celle montrée sur la plaque signalétique de l'appareil.
3. N'utilisez pas le four à moins que vous ne portiez les chaussures. Ne touchez pas le four avec les mains ou pieds mouillés ou humides.
4. Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre sur le rebord d'une table ou toute autre surface chaude.
5. Ne permettez pas les enfants ou les personnes irresponsables à utiliser le four sans une supervision.
6. Si les instructions susmentionnées ne peuvent être suivies, la fabricant ne peut pas garantir l'utilisation du four en sécurité.
7. N'utilisez pas les adaptateurs, les prises multiples et les rallonges.
8. Si le four est en panne, débranchez l'appareil et ne le touchez pas. Contactez immédiatement le SAV.
9. Si le câble est tout endommagé, il faut le remplacer tout de suite. Quand on remplace, suit les instructions.
 - Enlevez le câble d'électricité et le remplacé avec une type de H05VV-F et H05V2V2-F, (La prise est sous responsabilité de clients).
 - Le câble doit supporter le courant électrique demandé par le four.
 - Le remplacement de câble doit être exécuté par les techniciens diplômé.
 - Le câble de terrien (jaune- vert) doit être 10mm plus long que le câble électrique.
10. La température de la résistance chauffante du cordon d'alimentation dépasse 70°C. Le cordon d'alimentation doit être connecté avec un interrupteur duplex, qui n'est pas moins de 250V et 20A.
11. **Toute opération de maintenance doit être effectuée par le Centre de Services Après-ventes ou par une personne de qualification similaire.**








DECLARATION DE COMFORMITE




Quand vous avez défat le four, assurez-vous qu'il n'est pas endommagé de toute façon. Si vous avez les problèmes, n'utilisez pas ; contactez une personne professionnellement diplômé. Gardez les matériaux d'emballage comme les sacs plastiques, polystyrène, ou les clous à distance des enfants car ils sont dangereux pour les enfants.



3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL



Symbole	Description des fonctions
	Lumière du four : pour laisser observer la cuisson sans ouvrir la porte.
	Décongélation: cette fonction est pour accélérer la décongélation et fondre des plats cuits et des produits remplis de la crème, etc. La température peut être réglée entre 50-240°C.
	Griller avec le ventilateur : En combinant le ventilateur et l'élément en haut pour produire une pénétration de chaleur plus égale, cela économise 30%-40% d'énergie. Remarque : cette fonction est appropriée pour griller ou rôtir des grands morceaux de la viande à une température élevée. Laissez la porte du four être bien fermée. Le préchauffage du four n'est pas nécessaire. La température peut être réglée entre 50-200°C.
	L'élément radiant à l'intérieur et l'élément du haut à l'extérieur fonctionnent simultanément pour produire une chaleur rapide et égale, cela est efficace pour faire dorer la surface supérieure de l'aliment. La température peut être réglée entre 180-240°C.
	L'élément de grill intérieur fonctionne et s'arrête pour maintenir la température. Il est recommandé d'utiliser la tablette de fil en haut pour les petits aliments et en bas pour les grands aliments. La température peut être réglée entre 180-240°C.
	La cuisson avec les éléments en haut et en bas. Les éléments en haut et en bas fonctionnent à la fois. Il est nécessaire de préchauffer le four jusqu'à la température requise, et cela est idéale pour les grands gâteaux. Pour avoir un meilleur résultat, placez l'aliment au centre du four. La température peut être réglée entre 50-250°C.
	La cuisson avec l'élément en bas. Un élément dissimulé en bas du four émet une chaleur plus concentrée. Cette fonction est idéale pour cuisiner lentement des plats tels que des ragoûts, des pâtes et des pizzas. La température par défaut est de 60°C.

	<p>Convection : Un élément autour du ventilateur convectif émit une source supplémentaire de chaleur pour la cuisson en mode de convection. En mode de convection, le ventilateur fonctionne automatiquement pour améliorer la circulation d'air dans le four et produire une chaleur constante pour la cuisson. La température peut être réglée entre 50-240°C.</p>
	<p>Le fonctionnement des éléments infrarouges et du moteur de rôtissoire.</p>
	<p>Le fonctionnement des éléments chauffants en haut et en bas avec le moteur de rôtissoire.</p>

4. INSTALLATION DU FOUR DANS L'UNITÉ DE CUISINE

Installez le four dans l'espace prévu à l'intérieur de l'unité de cuisine; il peut être installé au dessous du comptoir de travail ou dans un placard droit. Installez le four en son position, en utilisant les deux trous de fixation dans le cadre. Pour situer les trous de fixation, ouvrir la porte du four et voir l'intérieur. Assurez-vous qu'il y a une ventilation adéquate lors de l'installation.




IMPORTANT

Choisissez l'unité de cuisine appropriée pour assurer un bon fonctionnement du four. Les surfaces de l'unité de cuisine qui sont à proximité du four doivent être fabriquées du matériel résistant à la chaleur. Assurez-vous que les colles de l'unité peuvent résister au moins à la température de 120°C. Une fois que le four est installé à l'intérieur de l'unité, les parties électriques doivent être complètement insolées. C'est une exigence légale de sécurité. Tous les gardes de protection doivent être fermement fixés en position pour éviter qu'ils puissent être retirés sans outils spécialisés. Supprimez l'arrière de l'unité de cuisine pour assurer un courant d'air adéquate autour du four. La plaque chauffante doit avoir une ouverture d'au moins de 45mm.

5. UTILISATION DU FOUR

1 Réglage d'horloge





Quand le four est électrifié pour la première fois, '00 :00' va afficher.

- 1) Appuyez sur "", la figure de l'heure va clignoter.
- 2) Tournez " " pour ajuster la figure de l'heure, le temps saisi doit être entre 0 et 23.
- 3) Appuyez sur "", la figure de la minute va clignoter.

- 4) Tournez "  " pour ajuster la figure de la minute, le temps saisi doit être entre 0 et 59.
- 5) Appuyez sur "  " pour confirmer le réglage de l'horloge. ':' va clignoter, et le temps sera affiché.

Remarque : l'horloge est 24 heures.

2 Fonction de réglage




- 1) Tournez "  " à choisir la fonction que vous désirez. L'indicateur lié va s'allumer.
- 2) Tournez "  " à ajuster la température.
- 3) Appuyez sur "  " à confirmer le départ de cuisson.
- 4) Si vous ignorez l'étape 2, appuyez sur "  " à confirmer le départ de cuisson directement et le temps par défaut est de 9 heures, la température par défaut va afficher sur le petit LED.




Remarque :

1) Les quantités pour l'ajustement du temps sur l'interrupteur de réglage sont comme suivant :




0-----0 :30 min : 1 minute 0 :30---9 :00 heures : 5 minutes

2) La quantité pour l'ajustement de la température est de 5 degrés, et la fonction de gril est 30°C.

3) Tournez "  " à ajuster le temps de cuisson quand la cuisson commence. Puis appuyez sur "  " à commencer la cuisson. Si "  " n'est pas appuyé dans 3 secondes, le four va retourner au temps précédent à continuer la cuisson.

4) Tournez "  " à ajuster le temps de cuisson quand la cuisson commence. L'indicateur concernant va s'allumer. Puis appuyez sur "  " pour commencer la cuisson. Si "  " n'est pas appuyé dans 3 secondes, le four va retourner à la température précédente à continuer la cuisson.



3 Fonction de verrouillage pour les enfants

Verrouillage : appuyez sur "  " et "  " simultanément pour 3 seconds, il sonnera un long 'beep' qui annonce l'entrée de l'état de sécurité d'enfant et indicateur de "  " va s'allumer.

Déverrouillage : appuyez sur "  " et "  " simultanément pour 3 seconds, il sonnera un long 'beep' qui annonce le déverrouillage.



4 Fonction de demande

Pendant la cuisson, vous pouvez utiliser la fonction de demande, après 3 secondes de retour en état de fonctionnement.

- a. En état de cuisson, appuyez sur "  " pour voir le temps actuel.
- b. Quand l'horloge est réglée, appuyez sur "  " pour demander le temps de cuisson en surplus.

5 Fonction de rappelle

Cette fonction vous aiderez à commencer la cuisson pendant le temps de 1 minute à 9 heures. Seulement en mode d'attente, cette fonction peut être réglée. Faites comme suit :

- 1) Appuyez sur le bouton de rappelle "  ".
- 2) Tournez "  " pour ajuster l'heure de rappelle.

3) Appuyez sur le bouton de rappelle "🕒" encore une fois.

4) Tournez "🕒" pour ajuster la minute de rappelle.

Remarque: après le réglage du temps, il sonnera 10 fois, le symbole "🕒" disparaîtra sur l'affichage pour vous rappeler de commencer la cuisson. Vous pouvez l'annuler lors du réglage en pressant le bouton d'annulation; après avoir réglé, vous pouvez le supprimer en pressant le bouton d'annulation deux fois.

6 Fonction de départ /pause/annulation

1) Si le temps de cuisson est réglé, appuyez sur "▶" pour commencer la cuisson.

Si la cuisson est faite une pause, appuyez sur "▶" pour reprendre la cuisson.

2) Pendant le procès de cuisson, appuyez sur "◻" une fois pour faire une pause de cuisson. Appuyez sur "◻" deux fois pour annuler la cuisson.

7 Fonction d'économie énergétique

1) En état d'attente, appuyez sur "▶" pendant 3 seconds, LED sera éteint et entra la mode d'économie énergétique.

2) S'il n'y a pas d'opération dans 10minutes en état d'attente, LED sera éteint et entra la mode d'économie énergétique.

3) En mode d'économie énergétique, appuyez sur n'importe quelle touché ou tournez le bouton de codage pour quitter la mode d'économie énergétique.

8. Remarque

1) Il sonnera une fois que vous tournez le réglage au commencement.

2) Une fois que le programme de cuisson est réglé et le bouton "▶" n'est pas pressé dans 5 minutes, le temps actuel sera affiché. Le réglage sera annulé.

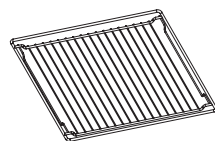
3) Il sonnera lorsqu'il est bien pressé, sinon, il ne sonnera pas.

4) Il sonnera cinq fois lorsque la cuisson est finie.

6. ACCESSOIRES

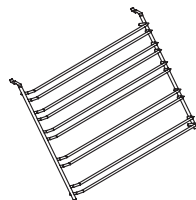
Tablette de fil

Insérez pour la casserole de gril, les assiettes, l'étain de gâteau ou les objets pour rôtir et griller.



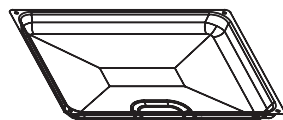
Support coulissant

Les rails du support de tablette à gauche et droite du four peut être enlevés pour nettoyer les murs latéraux.



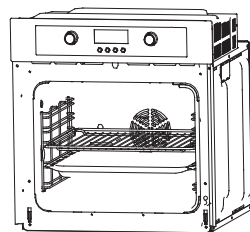
La casserole universelle

Pour cuire la grande quantité d'alimentation comme les gâteaux humides, les pâtisseries, l'alimentation gelée, etc. ou pour le ramassage de jus de gras /viande.



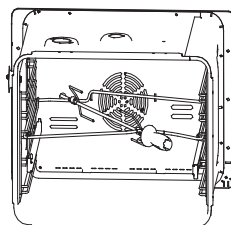
Avertissements pour le positionnement des accessoires :

Les accessoires doivent être bien positionnés entre les rails latéraux pour éviter la nourriture chaude de se glisser hors du étagère ou plateau lors que l'utilisateur les retire.



Accessoires pour la rôtisserie

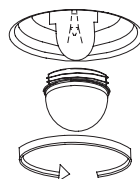
La rôtisserie fonctionne en mode de combinaison avec l'élément de grillage pour cuire et rôtir à la fois de la viande ou de la volaille.



Remarque : le nombre des accessoires est fourni selon l'appareil acheté.


REPLACEMENT DE LA LUMIÈRE INTÉRIEURE

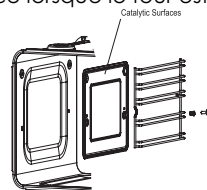
Eteignez l'alimentation d'énergie principale pour remplacer la lumière intérieure, éteignez l'alimentation d'énergie principale et dévissez l'ampoule. Remplacez avec une ampoule identique (240V 25W) qui peut résister la haute température.



7. AUTO-NETTOYAGE CATALYTIQUE

Les côtés latéraux du four sont couverts de l'émail auto-nettoyage. La surface nettoie lui-même lorsque le four fonctionne. Il est conseillé de chauffer régulièrement le four sans aliment pour utiliser la fonction auto-nettoyage.

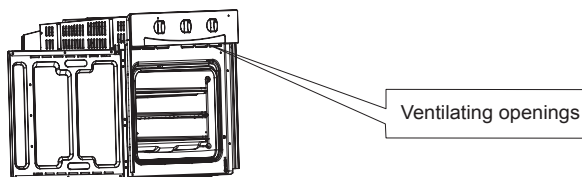
- 1) Retirez tous les articles du four.
- 2) Utilisez de l'eau chaude et le détergent pour nettoyer le four et puis le séchez.
- 3) Utilisez la fonction . Réglez la température à 250°C, éteignez le four après 45 minutes.
- 4) Essuyez toute saleté restant avec une éponge humide et douce lorsque le four est froid.



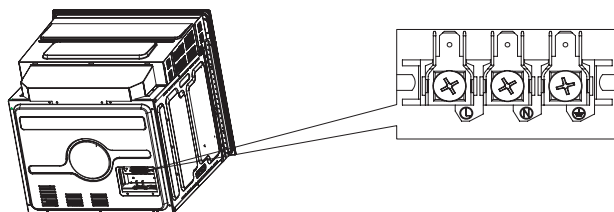
Important: N'utilisez pas le nettoyeur du four sur la surface catalytique pour ne pas l'endommager. Si l'émail décolore légèrement, cela n'affecte pas la fonction auto-nettoyage de la surface.

OUVERTURE DE VENTILATION

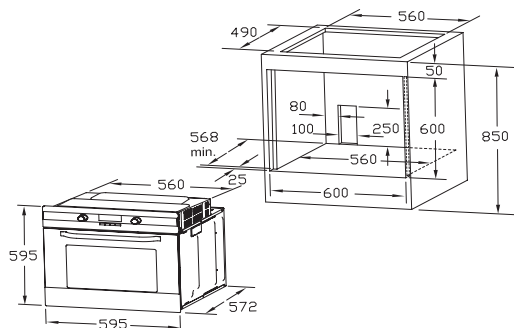
Après la cuisson, la température intérieure du four est 70°C. L'ouverture de ventilation continuera à fonctionner pendant 15 minutes après que le four s'arrête la cuisson.



CONNEXION DU FOUR



8. DIAGRAMME D'INSTALLATION



9. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

1. Pour une meilleure performance et une bonne apparence de l'appareil, maintenez-le propre. **C'est très important à nettoyer le four chaque fois après l'utilisation.**
2. Avant tout entretien et tout nettoyage, toujours débranchez l'appareil.
3. Réglez tous les contrôles en position « OFF ».
4. Attendez jusqu'à ce que l'intérieur de l'unité ne soit pas chaud mais un peu chaud, c'est facile à nettoyer.
5. Nettoyez et la surface de l'unité avec un chiffon humide, une brosse souple ou une éponge fine et puis séchez. S'il est très sale, utilisez de l'eau chaude avec le détergent non-abrasif. C'est pas recommandé à utiliser les choses abrasive pour le nettoyage, comme il peut endommager la surface et détruire l'apparence du four.
6. N'utilisez jamais le nettoyeur abrasive, la laine de fil ou les objets pointus pour nettoyer le verre portier du four, comme il peut endommager le verre et détruire la surface du four.
7. Ne jamais laisser les substances acides (jus de citron, vinaigre, etc.) sur les partie inoxydable.
8. N'utilisez pas un nettoyeur de haute pression pour nettoyer l'appareil.
 - **Important : N'utilisez jamais de produit nettoyant abrasif, grattoir pointu ou objets abrasifs.**

10. SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle :	SFMC6X
Alimentation :	220-240V~50Hz
Dimensions de cuisson L/L/H:	595mm x 572mm x 595mm
Puissance nominale :	3100W
Puissance de l'élément chauffant en haut:	950W
Puissance de gril :	2100W
Capacité du four :	56L
Poids net :	37.1kg

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

ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES





















La directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil.

TABLE ET CONSEILS

Aliment	Poids	Position de tablette	Moyen de cuisson	Température °C	1ère côté (min.)	2 nd côté (min.)	Assiette
Biscuits	0.3kg	3		180	15	-----	Plaque de four
Saucisses	0.7kg	5		200	5-10	-----	Plaque de four
Toast	4 pieces	5		240	1-2	-----	Tablette de fil
Toast	9 pieces	5		240	1-2	-----	Tablette de fil
Boudoir	1kg	5		200	10-15	8-10	Tablette de fil
Bœuf	2kg	3		200	90-100	-----	Tablette de fil
Porc	1.2kg	3		200	50-60	-----	Tablette de fil
Poulet	1kg	5		240	10-20	5-10	Plaque de four
Burgers	0.5kg	3		200	10-15	-----	Plaque de four
Biscuits du riz	0.2kg	3		180	10-20	-----	Plaque de four
Sandwich de victoria	0.2kg	3		180	10-18	-----	Tablette de fil
Rouleau de suisse	0.3-0.4kg	3		180	20-25	-----	Tablette de fil
Petits gâteaux	0.5kg	3		175	30-35	-----	Tablette de fil
La tarte de pomme	1.2kg	3		185	50-60	-----	Tablette de fil
La tarte de pomme	1.2kg	3		160	50-60	-----	Tablette de fil
Petits gâteaux	0.3-0.4kg	3		160	20-50	-----	Tablette de fil
Boudoir	0.5kg	3		150	30-35	-----	-----
Pizza	0.35kg	3		200	7-10	-----	Plaque de four

CONTENT

1. Warning	- 3 -
2. Safety hints	- 3 -
3. Fitting the oven into the kitchen unit	- 4 -
4. Product description	- 4 -
5. Operation instructions	- 6 -
6. Accessories	- 8 -
7. Catalytic self-cleaning	- 9 -
8. Installation	- 9 -
9. Cleaning and maintenance	- 10 -
10. Technical Specification	- 10 -
11. Correct disposal of This product	- 10 -



This product is for household use only!

Please read these instructions carefully before the first use of this product and save this manual for your future reference

1. WARNING

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

1. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass of the oven. This can scratch the surface and may result in permanent damage to the glass.
2. During use, the appliance becomes very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
3. Do not allow children to go near the oven when it is operating, especially when the grill is on. Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
4. The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring specifications.
5. Conductors of supply cords shall have a nominal cross-sectional area not less than 3G1.5mm².
6. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
7. To prevent the risk of electrical shock, this appliance is equipped with an earth plug and should be connected to a grounded socket.

2. SAFETY HINTS

The oven must be used only for the purpose for which it was designed; it must only be used for cooking food. Any other use, e.g. as a form of heating is a breach of use and is therefore dangerous. The manufacturer will not be held liable or responsible for any damage to a property caused through incorrect use. When using any electrical appliance you must follow a few basic rules.

1. Do not use the oven unless you are wearing something on your feet. Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
2. Do not allow children or irresponsible people to use the oven unless they are carefully supervised.
3. If the above instructions are not adhered to, the manufacturer cannot guarantee the safe operation of the oven.
4. Do not use the power cord with an adapter, power board or extension cable.
5. If the cable is damaged it must be replaced promptly by a qualified technician.
6. If the oven breaks down or develops a fault, switch it off at the mains and do not touch it. Please contact the After Sales Service Centre.
7. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons to avoid a hazard.
8. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
9. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
10. This appliance has been incorporated with a grounded plug. Please ensure the wall outlet in your house is well earthed.
11. It is recommended to check regularly the supply cord for any sign of possible deterioration, and the appliance should not be used if the cable is damaged.

12. If the cable is at all damaged it must be replaced promptly. When replacing the cable, follow these instructions.

- Remove the power cable and replace it with one of the H05VV-F, and H05V2V2-F type .
- The cable must be able to bear the electrical current required by the oven.
- Cable replacement must be carried out by properly qualified technicians.
- The earthing cable (yellow-green) must be 10mm longer than the power cable.

13. Heating resistance temperature of power cord is above 70°C. The power cord should be connected with duplex switch, which is no less than 250V and 20A (no need to be connected with plug).

3. FITTING THE OVEN INTO THE KITCHEN UNIT

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

IMPORTANT

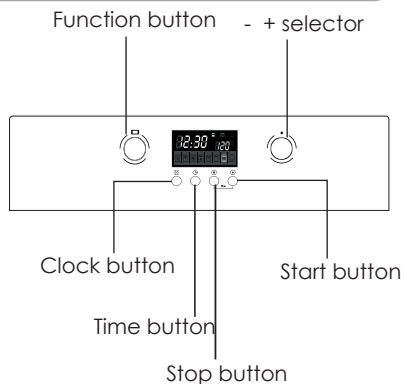
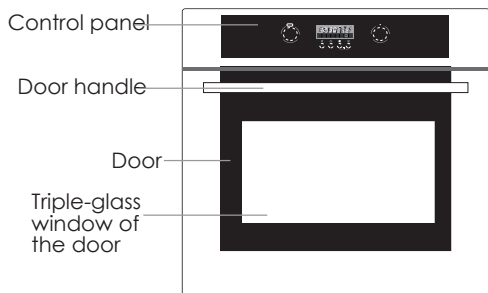
If the oven is to work properly, the kitchen housing must be suitable. The panels of the kitchen unit that are next to the oven must be made of a heat resistant material. Ensure that the glues of units that are made of veneered wood can withstand temperatures of at least 120°C . Plastics or glues that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











DECLARATION OF COMPLIANCE

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



4. PRODUCT DESCRIPTION








Symbol	Function description
	Oven Light: which enables the user to observe the progress of cooking without opening the door.
	Deforst: The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food, (without the use of any heat). It's a gentle but quick way to speed up the defrosting time and thawing of ready-made dishes and cream filled produce etc. The temperature can be set within the range of 50-240°C.
	Fan grilling: Combination of the fan and top element provides more even heat penetration, saving up to 30-40% of energy. Dishes are lightly browned on the outside and still moist on the inside. Note: This function is suitable for grilling or roasting big pieces of meat at a higher temperature. Leave the oven door closed. Preheating the oven is not necessary. The temperature can be set within the range of 50-200°C.
	Full grilling: The inside radiant element and outside top element work simultaneously giving a rapid and even grilling heat, therefore effectively browning the top surface of the food. The temperature can be set within the range of 180-240°C.
	Radiant grilling: The inner grill element switches on and off to maintain temperature. Best results can be obtained from using the top shelf for small items and lower shelves for large items. The temperature can be set within the range of 180-240°C.
	Convictional cooking: The top and bottom work together to provide convictional cooking. The oven needs to be pre-heated to the required temperature, and is ideal for single items, such as large cakes. Best results are achieved by placing food in the center of the oven. The temperature can be set within the range of 50-250°C.
	Lower element cooking: A concealed element in the bottom of the oven provides a more concentrated heat to the base of food without browning. This is ideal for slow cooking dishes such as casseroles, stews, pastries and pizzas where a crispy base is desired. The default temperature is 60°C.
	Convection: An element around the convection fan provides an additional source of heat for convection style cooking. In convection mode the fan automatically comes on to improve air circulation within the oven and creates an even heat for cooking. The temperature can be set within the range of 50-240°C.
	The infrared elements with rotisserie motor are working.
	The upper and lower heating elements along with the rotisserie motor are working.

5. OPERATION INSTRUCTIONS





1. Clock Setting

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

- 1 Press "", the hour figures will flash .
- 2 Turn " " to adjust the hour figures, (Time should be within 0--23).
- 3 Press " ", the minutes will flash.
- 4 Turn " " to adjust the minutes setting, (time should be within 0-59) .
- 5 Press " " to finish the clock settings. ":" will flash, and the time will be illuminated.

Note: The clock is 24 hours.

2. Function Setting




- 1 Turn " " to choose the cooking function you require .The related indicator will illuminated .
- 2 Turn " " to adjust the temperature.
- 3 Press " " to confirm the start of cooking.
- 4 If step 2 is ignored, Press " " to confirm the start of cooking. and the default time is 9 hours, the default temperature will display on the LED.




NOTE:

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


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



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

3 Turn " " to adjust the cooking time when cooking begins. Then press " " to start cooking. If " " not pressed within 3 seconds,the oven will revert back to the previous time to continue cooking.

4 Turn " " to adjust the temperature when cooking begins.The related indicator will be illuminated. Then press " " to start cooking. If " " not pressed in 3seconds, the oven will revert back to the previous temperatue to continue cooking.

3.Lock-out Function for Children

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

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





4.Inquiring function


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

- 1 During cooking mode, press " " button to see the current time.
- 2 If the clock was set, press " "button to ask for current time.





5. Reminder Function:

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


- 1 Press reminder setting button "";
- 2 Turn " " to set the hour time of reminder.
- 3 Press reminder setting button " " again;
- 4 Turn " " to set minute time of reminder.

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


6. Start/Pause/Cancel Function

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

7. Energy-Saving Function

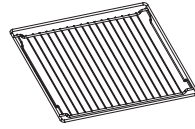
- 1 In waiting state, press "" for three seconds, the LED display will go off and set to energy-saving mode.
- 2 If no operation in 20 minutes under waiting state, the LED display will go off and go into energy-saving mode.
- 3 Under the energy-saving mode, press any key or turn coding switch to exit energy-saving mode.

8. Note

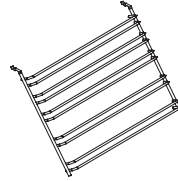
- 1 The buzzer will sound once when turning the knob at the beginning.
- 2 Once the cooking programme has been set and the "" button is not pressed within 5 minutes, the current time will be displayed. The setting will be cancelled.
- 3 The buzzer sounds when effectively pressed, if not effectively pressed there will be no response.
- 4 The buzzer will sound five times to remind you when cooking has finished.

6. ACCESSORIES

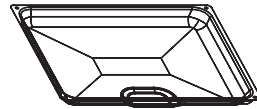
Wire shelves : For grill dishes, cake pan with items for roasting and grilling.



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

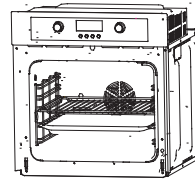


Universal pan : For cooking large quantities of food such as moist cakes, pastries, frozen food etc, or for collecting fat/ spillage and meat juices.



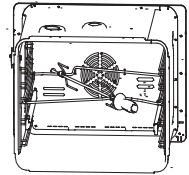
SHELF PLACEMENT WARNING:

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



USE OF ROTISSERIE ACCESSORIES

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

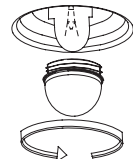


BULB REPLACEMENT

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

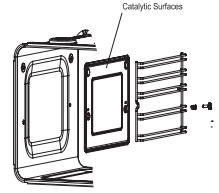
For replacement, proceed as follows:

1. Disconnect power from the mains outlet or switch off the circuit breaker of the unit's mains outlet.
2. Unscrew the covering glass and replace the bulb with a new one of the same type.
3. Screw the covering glass back in place.



7. CATALYTIC SELF-CLEANING

The side walls of oven are coated with self-cleaning enamel. The surface cleans itself while the oven is working. We recommend heating the oven without any food at regular intervals to complete the self-cleaning process.



1 Remove all side-in items from the oven.

2 Using warm water and washing up liquid to clean the oven floor and dry it.

3 Using the conventional heat functions ().

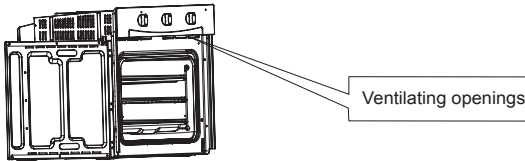
Set the oven temperature to 250°C. Switch the oven after 45 minutes.

4 Wiping off any remaining soiling with a soft damp sponge when the oven has cooled.

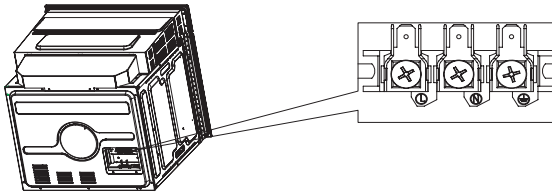
Important: Do not use oven cleaner on catalytic surface of oven, it can damage the catalytic surface. It will not affect the surface self-cleaning properties while the enamel become discolour slightly.

VENTILATING OPENINGS

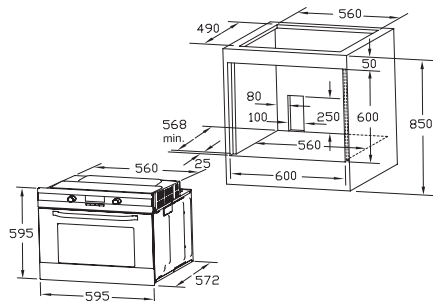
When cooking finish, the cavity temperature is over 70 degree. The ventilating opening will continue working for 15 minutes after the oven stop cooking.



CONNECTION OF THE OVEN



8. INSTALLATION



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

9. CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

10. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model:	SFMC6X
Supply Voltage:	220-240V~50Hz
Cook dimensions W/L/H	595mm x 572mm x 595mm
Power rating:	3100W
Top heating element:	950W
Grill heating element:	2100W
Oven Capacity:	56L
Net Weight:	Approx.37.1kg



















We decline liability for any damage or accident derived from any use of this product which is not in conformity with the instructions contained in this booklet.

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT



This appliance is labeled in compliance with European directive 2002/96/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way. The symbol on the product indicates that it may be taken to not be a collection point for the recycling of electrical and electronic goods. This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recovery and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

Table and tips

Food	Weight	Shelf position	Cooking Method	Temp. °C	Time		Dish
					1st side (min.)	2nd side (min.)	
Biscuits	0.3kg	3		180	15	-----	Baking tray
Sausages	0.7kg	5		200	5-10	-----	Baking tray
Toast	4 pieces	5		240	1-2	-----	wire shelves
Toast	9 pieces	5		240	1-2	-----	wire shelves
Beef	1kg	5		200	10-15	8-10	Baking tray
Pork	2kg	3		200	90-100	-----	wire shelves
Chicken	1.2kg	3		200	50-60	-----	wire shelves
Burgers	1kg	5		240	10-20	5-10	wire shelves
Rich biscuits	0.5kg	3		200	10-15	-----	Baking tray
Victoria sandwich	0.2kg	3		180	10-20	-----	Baking tray
Swiss Roll	0.2kg	3		180	10-18	-----	Baking tray
Small cakes	0.3-0.4kg	3		180	20-25	-----	wire shelves
Sponge cake	0.5kg	3		175	30-35	-----	wire shelves
Apple pie	1.2kg	3		185	50-60	-----	wire shelves
Apple pie	1.2kg	3		160	50-60	-----	wire shelves
Small cakes	0.3-0.4kg	3		160	20-50	-----	wire shelves
Sponge cake	0.5kg	3		150	30-35	-----	-----
Pizza	0.35kg	3		200	7-10	-----	Baking tray