



Four Encastrable



Built-In electric oven

INSTRUCTIONS D'UTILISATION | INSTRUCTIONS FOR USE

TABLE DES MATIERES

1. CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES	- 3 -
2. DECLARATION DE CONFORMITE	- 5 -
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL	- 5 -
4. INSTALLATION DU FOUR DANS L'UNITE DE CUISINE	- 7 -
5. DIAGRAMME D'INSTALLATION	- 8 -
6. UTILISATION DE L'APPAREIL	- 9 -
7. NETTOYAGE ET MAINTENANCE	- 11 -
8. SPECIFICATIONS TECHNIQUES	- 12 -
9. ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES	- 12 -



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

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

1. Avant l'utilisation, vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil; assurez-vous également que votre installation électrique est suffisante pour alimenter l'appareil de cette puissance.
2. Vérifiez que l'appareil et ses éléments ne soient pas abîmés. Si ce n'est pas le cas, ne pas utiliser l'appareil et rapportez-le chez votre revendeur pour toute inspection et réparation.
3. 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 personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
4. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
5. MISE EN GARDE: Les parties accessibles de l'appareil peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à distance. Le nettoyeur de vapeur ne doit pas être utilisé.
6. MISE EN GARDE: Cet appareil doit être branché sur une prise de courant comportant un contact de terre. La prise de terre n'est pas fournie pour cet appareil.
7. Quand le four est utilisé pour la première fois, il peut dégager une odeur désagréable. Cela est dû à l'agent adhésif du panneau isolant à l'intérieur du four qui chauffe pour la première fois. Si cela se produit, vous devez attendre un moment, et mettre les aliments dans le four une fois l'odeur disparue.
8. Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Ne pas toucher les éléments chauds dans le four.
9. Gardez les enfants éloignés du four quand qu'il est en fonctionnement, en particulier lors de l'utilisation du grill.
10. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
11. Il est recommandé d'examiner régulièrement le câble d'alimentation pour déceler tout signe de détérioration éventuelle. L'appareil ne doit pas être utilisé si le câble est endommagé.
12. Le four doit être utilisé dans le but pour lequel il est conçu ; il doit seulement être utilisé pour faire la cuisine. Les autres usages sont impropres et dangereux. Le fabricant n'est en aucun cas responsable pour un dommage causé par une utilisation impropre, incorrecte ou irraisonnable.
13. Ne pas utiliser le four lorsque vous êtes pieds nus. Ne pas toucher le four avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.
14. Si le four est en panne, éteindre l'appareil et débrancher-le de la prise de courant. Contactez le centre de services après-ventes.
15. Ne pas permettre aux enfants ou aux personnes irresponsables d'utiliser le four sans une surveillance.
16. Ne pas utiliser les adaptateurs, les prises multiples et les rallonges. Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur.

17. Ne pas ouvrir fréquemment la porte du four lors de l'utilisation, en particulier lors des cuissons sensibles. Lorsque vous ouvrez la porte du four, faites attention à la vapeur qui peut sortir, en particulier si le four est utilisé à de hautes températures, il peut y avoir un risque d'accident.
18. 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.
19. Ne pas utiliser d'accessoires non recommandés par le fabricant. Ils peuvent endommager l'appareil et/ou provoquer des blessures.
20. Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, débranchez-le de la prise de courant.
21. L'appareil doit être installé et mise en service par un technicien qualifié en respectant les instructions. L'installation devra être effectuée selon les normes et règles nationales en vigueur.
22. Afin d'éviter les chocs électriques, ne pas immerger l'appareil, le cordon d'alimentation, ou la fiche d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide.
23. Une vigilance extrême est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité des enfants ou des personnes handicapés.
24. Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre sur le rebord d'une table ou d'un comptoir, ou entrer en contact avec des surfaces chaudes. Laissez l'appareil refroidir complètement avant d'enrouler le cordon d'alimentation autour du socle.
25. Ne pas utiliser de nettoyeurs corrosifs ni d'abrasifs ou de grattoirs en métal tranchant pour nettoyer la porte en verre du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut conduire à briser le verre.
26. Seule la sonde de température recommandée pour ce four doit être utilisée.
27. Avant le nettoyage, retirez tous les accessoires et éliminez tout excès de déversement.
28. Lorsque la porte du four est ouverte, ne rien mettre au-dessus de celle-ci : il y pourrait avoir un risque de déséquilibre et l'appareil pourrait tomber.
29. Durant le cycle d'auto-nettoyage (fonction Pyrolyse), l'appareil deviendra plus chaud que la cuisson normale, gardez les enfants éloignés.
30. Lors de l'utilisation de l'appareil, évitez de toucher toutes ses parties chaudes, en particulier lorsque le four est utilisé pendant un long moment; éteignez et laissez le four se refroidir complètement avant de vouloir le manipuler.
31. Assurez-vous que l'appareil soit éteint avant le remplacement de la lampe intérieure pour éviter un possible choc électrique.
32. Le dispositif de mise de hors tension de l'appareil doit être intégré dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation en vigueur.
33. Retirez la fiche de la prise de courant lorsque vous débranchez l'appareil. Ne jamais tirer sur le câble d'alimentation.
34. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Il faut toujours éteindre l'appareil avant de le débrancher. Laissez l'appareil refroidir complètement avant le nettoyage.
35. Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation ou si la fiche est endommagé (e). Ne pas utiliser après un mal fonctionnement, si l'appareil a subi une chute ou s'il est endommagé de quelque manière que ce soit. Rapportez l'appareil au service après vente le plus proche de votre domicile pour le contrôle, la réparation ou le réglage. Toute opération de maintenance doit être effectuée par une personne qualifiée.



ATTENTION SURFACE CHAUDE











Les surfaces accessibles peuvent être chaudes lors de son utilisation.



DECLARATION DE CONFORMITE

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

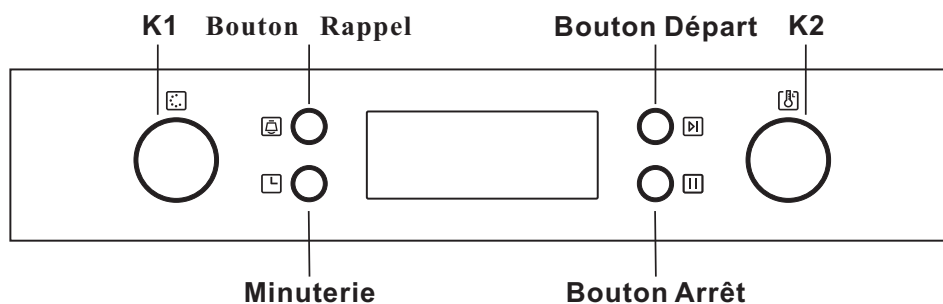


DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Symbole	Description des fonctions
	Lampe: permet de surveiller la cuisson l'intérieur sans ouvrir la porte. La lampe ne fonctionne pas lors de la pyrolyse.
	Dégel: permet le dégel d'aliments surgelés (sans l'utilisation de toute la chaleur). L'aliment sans brunissage. Cette fonction est idéale pour les plats à cuisson lente comme les ragoûts, pâtisseries et pizzas où une base croustillante est souhaitée. La température est comprise entre 60°C et 120°C. La température par défaut est de 60°C.
	Chaleur basse : La chaleur est concentrée sur la base du four. La température peut être réglée entre 0 et 250°C. Remarque : cette fonction est appropriée pour griller ou rôtir des grands morceaux de viande à une température élevée.
 	Cuisson traditionnelle: La chaleur vient du haut et du bas du four assurant ainsi une cuisson par convection. Le four doit être préchauffé à la température requise. Cette cuisson est idéale pour les pièces uniques, telles que des gros gâteaux. De meilleurs résultats seront obtenus en plaçant l'aliment à cuire dans le centre du four. La température réglable est comprise entre 50°C et 250°C. La température par défaut est de 220°C. Ce mode de cuisson peut fonctionner avec le tournebroche.
	Cuisson traditionnelle avec ventilateur : Les deux éléments chauffants sont combinés avec le ventilateur. Il y a une meilleure pénétration de la chaleur et permet d'économiser jusqu'à 30-40% de l'énergie. Les plats sont légèrement dorés à l'extérieur et encore moelleux à l'intérieur. Remarque: Cette fonction convient pour griller ou rôtir de gros morceaux de viande à une température plus élevée. La température est comprise entre 50°C et 250°C. La température par défaut est de 220°C.
 	Rôtissage : L'élément interne pour rôtir s'allume et s'éteint pour maintenir la température. Selon la taille de la pièce à cuire, placez la plaque/grille en haut pour les petites pièces, soit placez la plaque ou grill en bas du four pour les gros articles. La température est comprise entre 180°C et 240°C. La température par défaut est de 210°C. Ce mode de cuisson peut fonctionner avec le tournebroche.
 	Rôtissage double: L'élément de chauffe du haut et l'élément de rôtissage fonctionnent en même temps. La température est comprise entre 180°C et 240°C. La température par défaut est de 210°C. Ce mode de cuisson peut fonctionner avec le tournebroche.

	Rôtissage double avec ventilateur: L'élément de chauffe du haut, l'élément de rôtissage et le ventilateur fonctionnent en même temps. La température est comprise entre 180°C et 240°C. La température par défaut est de 210°C.
	Convection : Un élément autour du ventilateur fournit une source supplémentaire de chaleur pour une cuisson de style convection. En mode convection, le ventilateur se met automatiquement à améliorer la circulation de l'air dans le four et crée une chaleur uniforme pour la cuisson. La température peut être réglée entre 50°C et 240°C. La température par défaut est 180°C.
Mode pyrolytique	Pyrolyse : Lorsque la fonction est en mode pyrolyse (pour le nettoyage), l'écran DEL affiche PYA . La température par défaut est de 450°C. la minuterie peut être réglée sur 1h30 ou 2h00.

PANNEAU DE COMMANDE



ACCESSOIRES

Remarque : Le nombre d'accessoires inclus peut être différent selon le modèle que vous avez choisi. Si vous voulez utiliser d'autres accessoires, veuillez vous assurer que ces accessoires sont recommandés par le fabricant et utilisable avec votre appareil.

Grille de cuisson

Permet de poser les poêles à fond cannelé, les plats, les moules à gâteau et/ou grillades.

Plateau universel

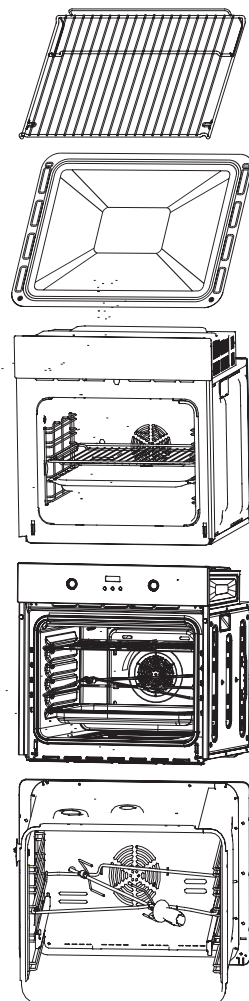
Pour de nombreuses cuissons de plats comme des gâteaux, des pâtisseries, des aliments surgelés, etc. Il peut également être utilisé pour recueillir les graisses ou les écoulements de jus de viande.

Avertissements pour le positionnement des accessoires:

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

ACCESSOIRE DE ROTISSERIE

La rôtisserie fonctionne avec le grill pour cuire des tranches de viande ou de la volaille et dorer les aliments.



INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

INSTALLATION DU FOUR DANS L'UNITE DE CUISINE

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

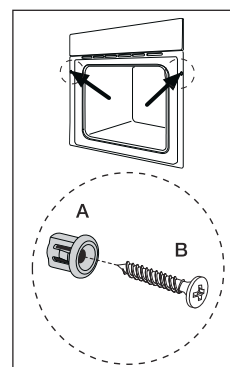
Pour localiser les trous de fixation, ouvrez la porte du four et regardez à l'intérieur. Pour avoir une ventilation satisfaisante, les distances indiquées dans le diagramme d'installation doivent être respectées lorsque vous fixez le four.

IMPORTANT

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

Montage du four dans l'espace dédié

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



BRANCHEMENT DU FOUR

Les branchements électriques se trouvent à l'arrière du four. Le dispositif de déconnexion devra rester accessible et être en conformité avec les normes et règles d'installation en vigueur.

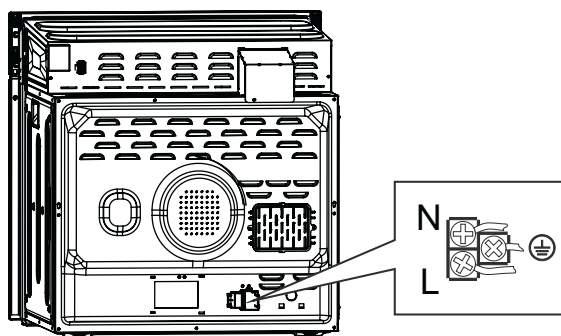
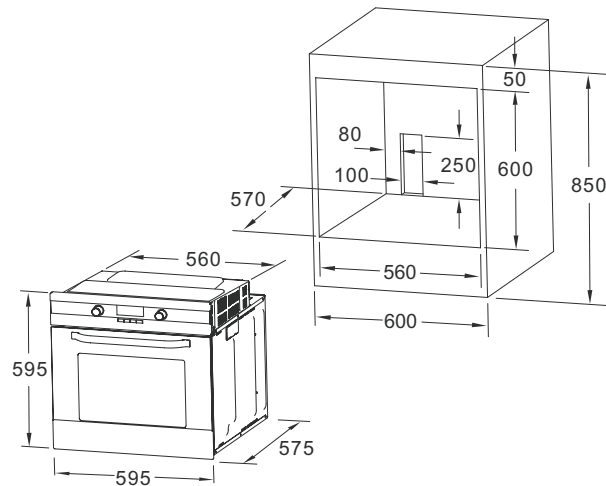


DIAGRAMME D'INSTALLATION

Pour permettre une installation et une ventilation adéquate, les mesures et les distances devront être respectées lors de la fixation du four.

Remarque: L'interrupteur d'alimentation ou la prise n'est pas inclus dans le cabinet.



La prise est la responsabilité du client

L'acheteur peut acheter une prise de terre appropriée pour cet appareil. L'installation de la prise de terre est la responsabilité du client. L'installation doit être effectuée par une personne professionnellement diplômée. L'installation incorrecte peut faire mal ou causer des blessures à la personne, à l'animal, ou à la propriété. Le fabricant n'est pas responsable pour les situations citées précédemment.

Assurez-vous de vérifier les spécifications techniques montrées sur la plaque signalétique de l'appareil avant d'utiliser ou d'installer une prise de terre pour cet appareil.

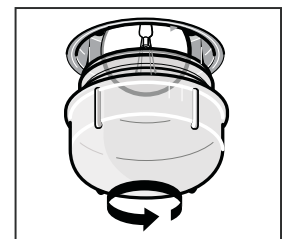
Remplacement de la lampe

Assurez-vous que l'appareil soit éteint et refroidi.

- Débranchez l'appareil ou éteignez le disjoncteur.
- Dévissez le couvercle, enlevez la lampe et remplacez-la par une nouvelle lampe du même type.
- Remettez le couvercle en place, rebranchez le four.
- Vérifiez si la lampe fonctionne.

Type de lampe: E14





Puissance: 25W



UTILISATION DE L'APPAREIL



1. Réglage de l'heure:

Après le branchement de l'appareil, l'écran lumineux affiche 00:00.


- 1) Appuyez sur , pour faire clignoter les quatre chiffres.
- 2) Tournez K2 pour régler l'heure. (Les heures peuvent être réglées entre 0 et 23.)
- 3) Appuyez sur , les minutes clignotent.
- 4) Tournez K2 pour régler les minutes. (Les minutes peuvent être réglées entre 0 et 59.)
- 5) Appuyez sur  pour terminer le réglage de l'heure.  clignote et l'heure va s'afficher.


Remarque: C'est un système de 24 heures.

2. Réglage des fonctions:



- 1) Tournez K1 pour choisir le mode de cuisson souhaitée. L'indicateur correspondant va s'allumer.
- 2) Utilisez le bouton K2 pour régler la température.
- 3) Appuyez sur  pour commencer la cuisson. La température réglée va s'afficher.
- 4) Si l'étape 2 est ignorée, appuyez sur  pour confirmer le démarrage. La température par défaut selon le mode de cuisson choisi s'affichera sur l'écran.

Remarques :

Tourner K1 au démarrage de cuisson pour ajuster la durée et appuyer sur  pour confirmation. Si le réglage n'est pas confirmé en 3 secondes, le four va reprendre la cuisson avec la durée précédente.


Tourner K2 au démarrage de cuisson pour ajuster la température et appuyer sur  pour confirmation. Si le réglage n'est pas confirmé en 3 secondes, le four va reprendre la cuisson avec la température précédente.


3. Réglage de la lampe:

- 1) Tournez K1 pour choisir la fonction correspondante.
- 2) Appuyez sur le bouton  pour démarrer la cuisson; l'icône  va s'afficher.



4. Fonction d'interrogation:

Durant l'utilisation du four, vous pouvez utiliser cette fonction pour voir l'état de l'opération en cours.

Pendant le mode cuisson, appuyez sur  pour voir le temps en cours.

Si le l'horloge a été réglée, appuyez sur  pour voir le temps de cuisson.

5. Fonction de verrouillage:

Pour verrouiller le four, appuyez sur  et  en même temps pendant 3 secondes; un long bip se fera entendre, indiquant que la fonction verrouillage a été activé et  va s'afficher.






Pour déverrouiller le four, appuyez sur  et  en même temps pendant 3 secondes; un long bip se fera entendre, indiquant que la fonction verrouillage a été désactivé.


Note: durant le mode cuisson, si vous voulez arrêter la cuisson ; appuyez le bouton Arrêt rapidement.

6. Fonction rappel:

Le four peut effectuer des rappels pendant 9 heures; cette fonction vous aidera à vous rappeler de commencer une cuisson à un certain moment, de 1 minute à 9 heures. Cette fonction peut être utilisée seulement durant le mode de veille.

Pour régler ce mode:

- 1) Pressez le bouton réglage rappel .
- 2) Tournez le bouton K2 pour régler la période de l'heure du rappel (entre 0 et 9).
- 3) Appuyez le bouton de rappel  encore une fois.
- 4) Tournez K2 pour régler la période de la minute du rappel (entre 0 et 9).
- 5) Appuyez sur  pour confirmer le réglage.  va clignoter et l'indicateur de rappel  va s'afficher. Le décompte va commencer.


Remarque: Le signal sonore retentira dix fois après que le temps revient à heure, et  disparaît pour vous rappeler le départ de cuisson. Pendant le réglage, vous pouvez annuler cette fonction en appuyant sur le bouton Arrêt. Si la fonction rappel a été réglée, vous pouvez l'annuler en pressant le bouton deux fois.

7. Fonction Départ/Pause/annulation:

Si le temps de cuisson a été réglé, appuyez sur . Si la cuisson est en pause, appuyez sur  pour reprendre la cuisson.

Pendant la cuisson, appuyez sur  pour mettre en pause et deux fois sur ce même bouton pour annuler.

8. Fonction d'économie d'énergie:

Appuyez pendant 3 secondes sur le bouton , l'indicateur lumineux va s'éteindre et l'appareil va se mettre en fonction économie d'énergie.


S'il n'y a pas d'opération pendant 10 minutes, l'indicateur lumineux va s'éteindre et l'appareil va se mettre en fonction économie d'énergie.

Pour sortir du mode d'économie d'énergie, appuyez sur n'importe quel bouton.

9. Fonction pyrolyse

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

Tournez le bouton K1 pour activer la fonction pyrolyse, le DEL va afficher PYA .

Appuyez sur  pour confirmer. Le temps par défaut est de 2 heures et PYA va s'afficher.

Tournez le bouton K1 pour changer le temps de pyrolyse. Deux pré-réglages de temps peuvent être choisis : 1 :30 ou 2 :00 .

Remarque: A) Si la porte du four n'est pas fermée, le bouton de départ ne pourra pas être pressé. Le DEL affichera DOOR PYA .

B) Si la température du four est supérieure à 200°C ; appuyez sur le bouton annulation pour entrer directement en mode de veille. Si la température est supérieure à 300°C, appuyez sur le bouton démarrage, le DEL affichera COOL .

c) Si la porte est ouverte lors du fonctionnement, le relais pour le chauffage va cesser de fonctionner. Le DEL affichera DOOR , et un bip va s'émettre sans arrêt jusqu'à ce que la porte soit fermée, ou que vous pressiez le bouton d'annulation.

Attention : Pendant le cycle de nettoyage par fonction pyrolyse, le four devient très chaud ! Ne pas toucher et éloignez les enfants de l'appareil.

10. Remarque:

- La lampe du four s'allumera pour toutes les fonctions (sauf pour la fonction pyrolytique).
- Si le programme de cuisson a été réglé mais que le bouton " [] " n'est pas pressé dans les 5 minutes, l'heure s'affichera à nouveau ou retournera en état attente. Le réglage ne sera alors pas validé.
- Le signal sonore retentit lorsque le bouton est efficacement appuyé; dans le cas contraire, il n'y aura de réponse.
- Le signal sonore retentit cinq fois pour vous rappeler que la cuisson est terminée.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

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

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

ATTENTION : Il y a un risque de blessure si vous touchez l'articulation quand vous retirez la porte. Faites attention à votre main.

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	SFMP65X
Alimentation électrique	220-240V~/50-60Hz
Puissance max	3200W
Capacité	65L

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

ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES



La directive Européenne 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.

CONTENT

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

ACKNOWLEDGMENT

Thank you for purchasing our product. We hope you enjoy using the many features and benefits it provides. Before using this product please study this entire Instruction Manual carefully. Keep this manual in a safe place for future reference. Ensure that other people using the product are familiar with these instructions as well.

Attention

Means for disconnection from supply mains having a contact separation in all poles must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

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.

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 wait for the smell to clear before putting food into the oven.

- 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.
- During use, the appliance becomes very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- 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.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring specifications.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 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 person responsible for their safety.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- A steam cleaner is not to be used.
- 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

SAFETY HINTS

- 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.
- For oven: Oven door should not be opened often during the cooking period.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement, and installation by unauthorized personnel.
- When the door or drawer of oven is open do not leave anything on it, you may unbalance your appliance or break the door.
- Some parts of appliance may keep its heat for a long time; it is required to wait for it to cool down before touching onto the points that are exposed to the heat directly.
- If you will not use the appliance for a long time, it is advised to plug it off.
- 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.
- Before cleaning, remove all the accessories and excess spillage in the oven.

FITTING THE OVEN INTO THE KITCHEN UNIT

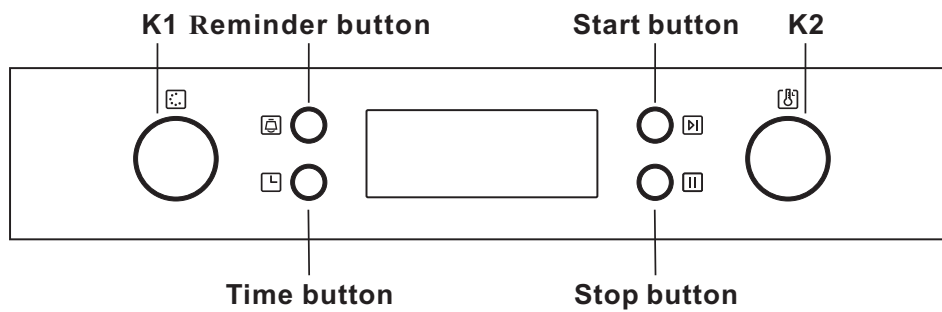
Fit the oven into the space provided in the kitchen unit; it may be fitted underneath a work top or into an upright cupboard. Fix the oven in position by screwing into place, using the two fixing holes in the frame. To locate the fixing holes, open the oven door and look inside. To allow adequate ventilation,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



PANNEAU DE COMMANDE




Symbol	Function description
	Oven Lamp: 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.
	Bottom heat: A concealed element in the bottom of the oven provides a more concentrative 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 temperature can be set within the range of 60-120°C. The default temperature is 60°C.
	Conventional cooking: The top and bottom work together to provide convectional cooking. The temperature can be set within the range of 50-250°C. The default temperature is 220°C. This is optional function that can be work with rotisserie motor.
	Convention with fan: Combination of the fan and both heating element provides more even heat penetration, saving up to 30-40% of energy. Dishes are lightly browned 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. The temperature can be set within the range of 50-250°C. The default temperature is 220°C.
	Radiant grilling: The inner grill element switches on and off to maintain temperature. The temperature can be set within the range of 180-240°C. The default temperature is 210°C. This is optional function that can be work with rotisserie motor.
	Double grilling: The inside radiant element and top element are working. The temperature can be set within the range of 180-240°C. The default temperature is 210°C. This is optional function that can be work with rotisserie motor.
	Double grilling with fan: The inside radiant element and top element are working with fan. The temperature can be set within the range of 180-240°C. The default temperature is 210°C.
	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 default temperature is 180°C.
Pyrolytic mode	Pyrolytic function: When the function set to prolytic mode, LED display "PYA".

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> Rotate " K2 " to adjust the hour figures, (Time should be within 0--23).

3> Press "  ", the minutes will flash.

4> Rotate "K2 " to adjust the minutes setting, (time should be within 0-59).

5> Press "  " to finish the clock settings. ":" will flash, and the time will be illuminated.


Note: The clock is 24 hours. After connected to the mains power, the clock will untime.

2. Function Setting

1> Rotate " K1 " to choose the cooking function you require .The related indicator will illuminated .

2> Rotate " K2 " to adjust the temperature.

3> Press "  " to confirm the start of cooking. The corresponding icon for temperature"°C"will be on.


4> If step 2 is ignored, Press "  " to confirm the start of cooking. and the default time is 9 hours, the default temperature will display on the LED.

NOTE:

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



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

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

3>Rotate " K1 " 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>Rotate"K2 " to adjust the temperature when cooking begins.The related indicator will be illuminated.

Then press"  " to start cooking. If "  " not pressed in 3seconds, the oven will revert back to the previous temperatue to continue cooking.

3.Lamp Setting

1> Rotate"K1" to select the relevant function, then the corresponding icon will be on.

2> Press "  " button to start cooking. Lamp icon"  " * " : "will flash.




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 cooking time.

5. Child lock function

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.

Note: During working mode, if you want to stop cooking,press stop button quickly. Do not need to long pressing on stop button,it is invalid.

6. 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, the reminder can be set. Follow below to set the reminder:

- 1> Press reminder setting button "🕒";
- 2> Rotate "K2" to set the hour time of reminder. (Time should be within 0--9).
- 3> Press reminder setting button "🕒" again;
- 4> Rotate "K2" to set minute time of reminder. (Time should be within 0--59).
- 5> Press "▶" to confirm setting. ":" will be flash and the indicator for reminder "🕒" will light. The time counts down.

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

7. Start/Pause/Cancel Function

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

8. Energy-Saving Function

- 1> During in waiting state and reminding state, press "▶" for three seconds, the LED display will go off and set to energy-saving mode.
- 2> If no operation in 10 minutes under waiting state, the LED display will go off and go into energy-saving mode.
- 3> Under the energy-saving mode, press any key or rotate any encoder can quit the energy-saving mode.

9. Pyrolytic Function(only some modles)

This function allows you to clean thoroughly the oven cavity.

- 1> Rotate "K1" to select the pyrolytic function. LED will display "PYA".
 - 2> Press "▶" to confirm the cooking. And the default time is 2 hours, "PYA" will display on the LED.
 - 3> Rotate "K1" to change the pyrolytic time. There have two levers time can be selected "1:30 or 2:00".
- Note: A) When the oven door is not closed, press start button will be invalid, LED display "DOOR", "PYA."
B) When the oven center temperature is higher than 200°C, Press cancel button can return to waiting state directly and the oven center temperature is higher than 300°C, press start button, LED display "COOL".
C) When open the door in normal working condition, the relay for heater will stop working, LED display "DOOR", the buzzer will beep continuously until the door closed or press the cancel button.

D)When the pyrolytic function finished working and oven center temperature is lower than 300°C. LED display will go off.

E)Before activating the pyrolytic cleaning function, remove any excessive spillage and make sure that oven is empty. Do not leave anything inside it(e.g. pans, baking tray, dripping pan, slider bracket etc.) as this could heavily damage them.

10. Note

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

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

3>The buzzer 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.

ACCESSORIES

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

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

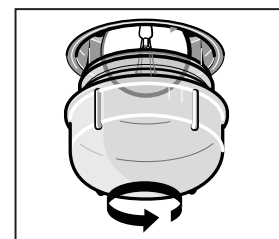
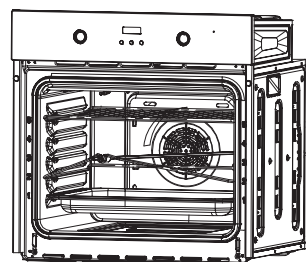
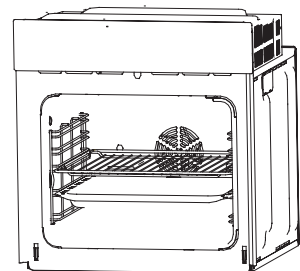
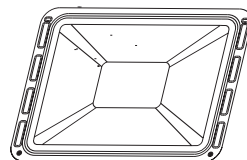
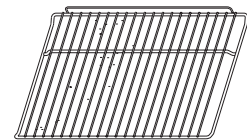
The bulb in the light is a special bulb, and has high temperature resistance (240V~25W).

For replacement, proceed as follows:

1>.Disconnect power from the mains outlet or switch off the circuit breakerof the unit's mains outlet.

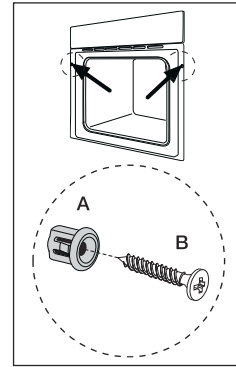
2>.Unscrew the covering glass and replace the bulb with a new one of the same type.

3>.Screw the covering glass back in place.

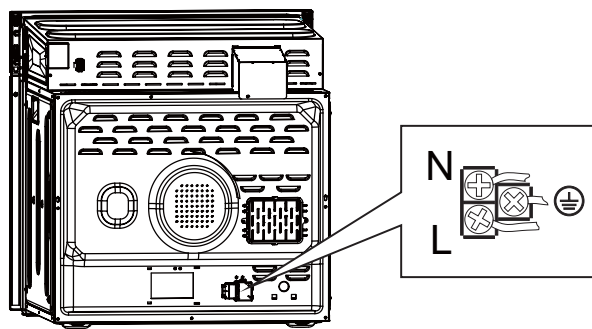


SECURING THE OVEN TO THE CABINET

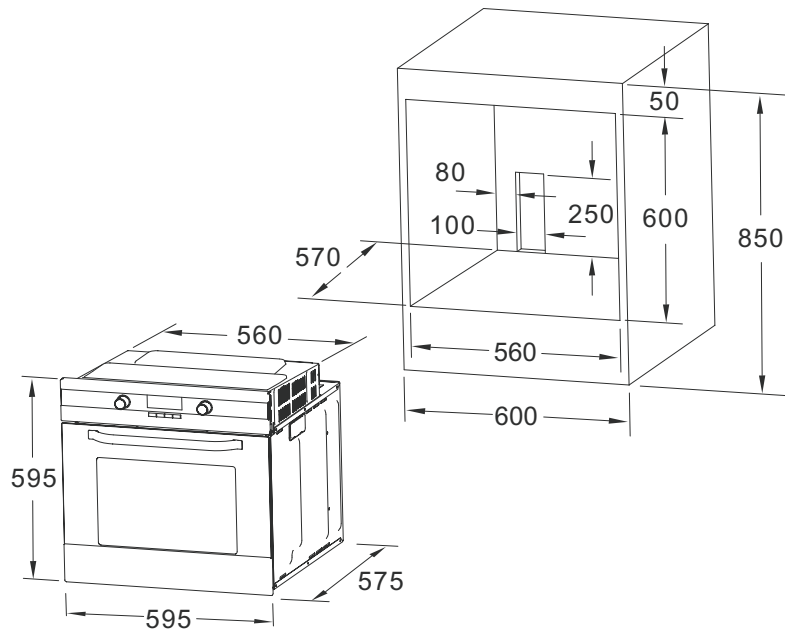
1. Fit oven into the cabinet recess.
2. Open the oven door.
3. Secure the oven to the kitchen cabinet with two distance holders "A" which fit the holes in the oven frame and fit the two wood screws "B".



CONNECTION OF THE OVEN



INSTALLATION



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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

PRODUCT DESCRIPTION

Modele	SFMP65X
Voltage	220-240V/50-60Hz
Max power	3000W
Capacity	65L

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.



This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring this product is disposed correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

BUT international
1, avenue Spinoza
77184 Emerainville
France