



Four Encastrable

INSTRUCTIONS
D'UTILISATION



Built-In electric oven

INSTRUCTIONS
FOR USE

TABLE DES MATIERES

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES	1
DECLARATION DE CONFORMITE.....	3
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	4
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	6
DIAGRAMME D'INSTALLATION	7
UTILISATION DE L'APPAREIL	7
NETTOYAGE ET MAINTENANCE.....	12
SPECIFICATIONS TECHNIQUES	13

CET APPAREIL EST DESTINE A UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT!

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

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.
2. Quand le four est utilisé pour la première fois, il peut dégager une odeur désagréable. Cela est dû à l'agent adhésif sur les panneaux isolants à l'intérieur du four qui chauffe pour la première fois. Si cela se produit, vous devez attendre un moment, et mettre des aliments dans le four une fois l'odeur disparue.
3. **MISE EN GARDE:** L'appareil et les parties accessibles peuvent devenir chauds pendant l'utilisation. Prenez soin de ne pas toucher les éléments chauffants afin d'éviter des blessures.
4. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart du four à moins qu'ils soient surveillés.
5. Ne pas utiliser de nettoyeurs corrosifs ou de grattoirs en métal tranchants pour nettoyer la porte en verre du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut conduire à briser le verre.
6. Avant l'utilisation, vérifiez que la tension du réseau corresponde bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil; assurez-vous également que votre installation électrique est suffisante pour alimenter l'appareil à cette puissance.

7. Gardez les enfants éloignés du four lorsqu'il est en marche, en particulier lors du gril.
8. Assurez-vous que le four soit éteint avant de remplacer l'ampoule de la lampe intérieure pour éviter une possibilité de choc électrique.
9. Un connecteur multipolaire doit être intégré au câblage conformément aux normes en vigueur.
10. Pendant le nettoyage pyrolyse, le four devient plus chaud que lors d'une utilisation normale. Assurez-vous de garder les enfants éloignés du four.
11. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
12. Ne pas utiliser le four lorsque vous êtes à pieds nus.
13. Ne pas toucher le four avec les mains ou les pieds humides.
14. Ne pas ouvrir fréquemment la porte du four pendant l'utilisation. Lorsque vous ouvrez la porte du four, faites attention à la vapeur qui peut en sortir, en particulier si le four est utilisé à hautes températures, il peut y avoir un risque d'accident.
15. 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.
16. Le fabricant n'est pas tenu responsable pour un dommage causé par une installation impropre ou par une personne non autorisée.
17. Lorsque la porte du four est ouverte, ne rien mettre au-dessus de celle-ci : il y pourrait avoir un risque de déséquilibre et le four pourrait tomber.
18. Lors de l'utilisation, évitez de toucher toutes les parties chaudes, en particulier lorsque le four est utilisé pendant un long moment; éteignez et laissez le four se refroidir complètement avant de vouloir le manipuler.

19. Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, débranchez-le de la prise de courant. Retirez la fiche de la prise de courant lorsque vous débranchez l'appareil. Ne jamais tirer sur le câble d'alimentation.
20. 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. Il est recommandé d'examiner régulièrement le câble d'alimentation pour déceler tout signe de détérioration éventuelle. L'appareil ne doit pas être utilisé si le câble est endommagé.
21. Avant le nettoyage, retirez tous les accessoires et éliminez tout excès de déversement.
22. Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur.
23. Ne pas utiliser d'accessoires non recommandés par le fabricant. Ils peuvent endommager l'appareil et/ou provoquer des blessures.
24. Le four doit être utilisé dans le but pour lequel il a été conçu; il doit seulement être utilisé pour faire la cuisine. Tout autre usage est impropre et dangereux.
25. 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.

DECLARATION DE CONFORMITE

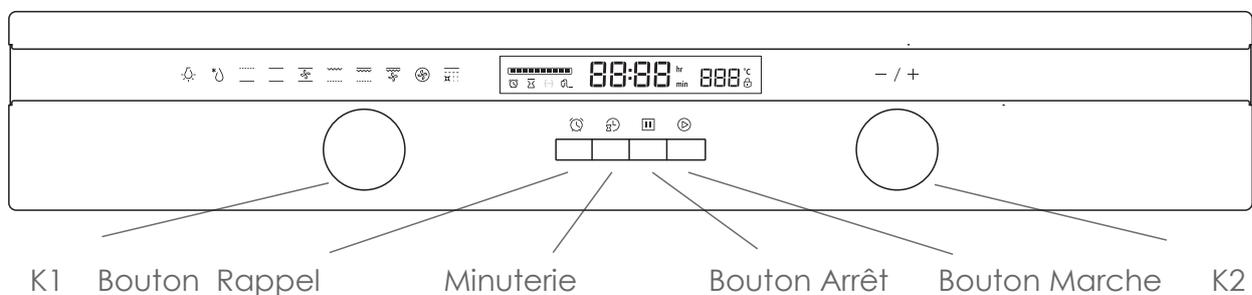
Une fois le four déballé, assurez-vous qu'il n'a subi aucun dommage. Si vous avez des problèmes, ne l'utilisez pas et contactez une personne qualifiée. Gardez les matériaux d'emballage comme des sacs plastiques, polystyrène, ou des clous à distance des enfants car ils sont dangereux pour les enfants.



DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Symbole	Description des fonctions
	Lumière du four: permet à l'utilisateur de surveiller le processus de cuisson à l'intérieur du four sans ouvrir la porte.
	Décongélation: La circulation d'air à la température ambiante permet de décongeler les aliments surgelés plus rapidement (sans utiliser toute autre source de chaleur). C'est un moyen doux mais rapide pour accélérer le processus de décongélation et pour décongeler des plats préparés et des produits à la crème.
	Chaleur du bas: Un élément encastré dans le fond du four offre une chaleur concentrée à la base des aliments sans affecter le brunissage. Cette fonction est idéale pour cuire lentement des plats comme des ragoûts, des pâtisseries et des pizzas pour lesquels une base croustillante est souhaitée. La température est comprise entre 60°C et 120°C. La température par défaut est de 60°C.
	Cuisson traditionnelle : De la chaleur vient du haut et du bas du four, fournissant ainsi une cuisson par convection. La température est comprise entre 50°C et 250°C. La température par défaut est de 220°C.
	Cuisson traditionnelle avec ventilateur : Les deux éléments chauffants sont combinés avec le ventilateur procurant une meilleure pénétration de la chaleur et permettra d'économiser jusqu'à 30-40% d'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.
	Gril: L'élément de grill intérieur peut s'allumer et s'éteindre pour maintenir la température. La température est comprise entre 180°C et 240°C. La température par défaut est de 210°C.
	Gril double: L'élément de chauffage du haut et l'élément de grill fonctionnent simultanément. La température est comprise entre 180°C et 240°C. La température par défaut est de 210°C.
	Gril double avec ventilateur: L'élément de chauffage du haut, l'élément de grill et le ventilateur fonctionnent simultanément. 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 de chaleur supplémentaire pour une cuisson par convection. En mode convection, le ventilateur se met automatiquement à améliorer la circulation d'air à l'intérieur du four et offre une chaleur uniforme pour la cuisson. La température est comprise entre 50°C et 240°C. La température par défaut est de 180°C.
	Fonction pyrolyse : Lorsque le four est réglé en mode pyrolyse, « PYA » va afficher sur l'écran LED.

PANNEAU DE COMMANDE

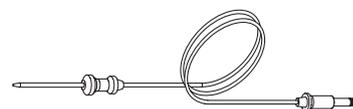


ACCESSOIRES

La sonde de température

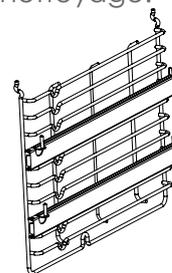
Support coulissant télescopique

Certains modèles peuvent être munis des supports coulissants télescopiques pour une facilité d'utilisation. Ils peuvent être démontés en dévissant les vis de fixation pour le nettoyage.



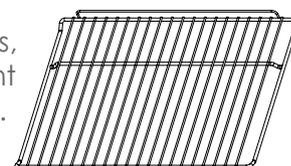
Tablette de fil

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



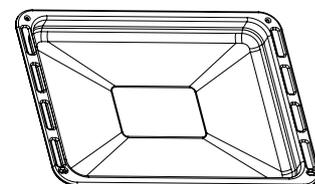
Plateau universel

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

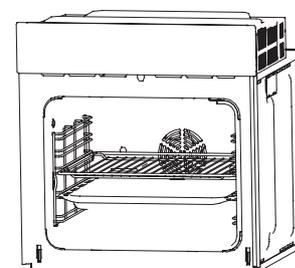


AVERTISSEMENT :

Les accessoires doivent être bien positionnés entre les rails latéraux pour éviter que des aliments chauds ne glissent hors de l'étagère ou du plateau lorsque l'utilisateur les retire.



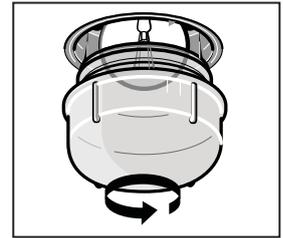
Remarque: Le nombre d'accessoires inclus peut être différent selon le modèle que vous avez choisi.



Remplacement de l'ampoule

Assurez-vous que le four soit éteint et refroidi. Remplacez avec une ampoule identique (240V~25W) qui peut résister à une température élevée.

- 1) Débranchez l'appareil de la prise de courant ou éteignez le disjoncteur.
- 2) Dévissez le couvercle en verre, retirez l'ampoule défectueuse et remplacez-la par une nouvelle ampoule du même type.
- 3) Remettez le couvercle en place. Rebranchez le four et vérifiez si la lumière fonctionne.



INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

INSTALLATION DU FOUR DANS L'UNITE DE LA 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.

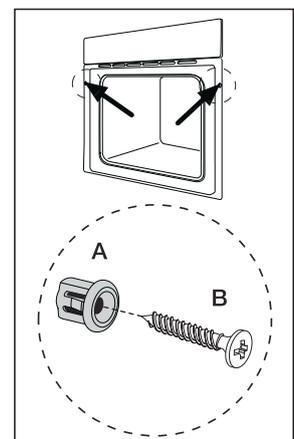
Pour localiser les trous de fixation, ouvrez la porte du four et regardez à l'intérieur. Pour avoir une ventilation satisfaisante, les distances indiquées dans le diagramme d'installation doivent être respectées lorsque vous fixez le four.

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 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 (A) qui viennent dans les trous du cadre du four et les deux vis B.



CONNEXION ELECTRIQUE DU FOUR

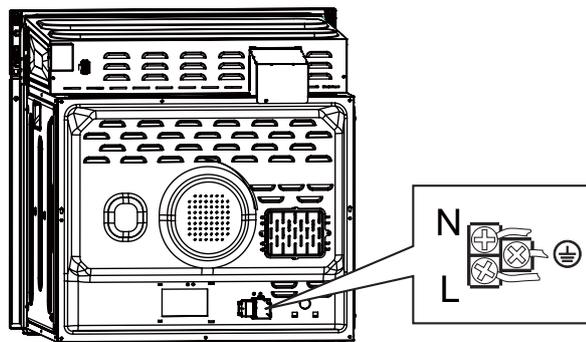
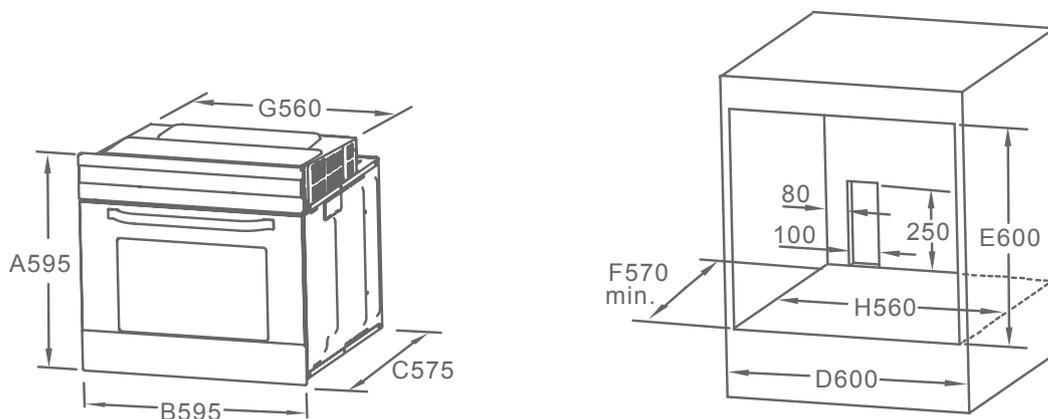


DIAGRAMME D'INSTALLATION



Remarque: Pour permettre une installation et une ventilation adéquate, les mesures et les distances devront être respectées lors de l'installation du four.

UTILISATION DE L'APPAREIL

1. Réglage de l'horloge:

Après avoir connecté l'appareil à l'alimentation électrique, l'écran va afficher « 00:00 ».

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

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

2. Réglage de la fonction

- 1) Tournez « K1 » pour choisir un mode de cuisson désiré. L'indicateur correspondant va s'illuminer.
- 2) Tournez le bouton « K2 » pour régler la température.
- 3) Appuyez sur «  » pour commencer la cuisson. L'icône de la température « °C » va s'afficher.
- 4) Si l'étape 2 est ignorée, appuyez sur «  » pour confirmer le démarrage de la cuisson. La température par défaut va afficher sur l'écran LED.

Remarque:

1> Pour régler le temps de cuisson:

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

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

3> Tournez « K1 » pour régler le temps de cuisson lorsque la cuisson commence. Puis pressez

«  » pour le départ de cuisson. Si le bouton «  » n'est pas pressé pendant 3 secondes, le four va retourner au temps précédent à continuer la cuisson.

4> Tournez « K2 » pour régler la température de cuisson lorsque la cuisson commence, le témoin

lumineux va s'allumer. Puis pressez «  » pour le démarrage de cuisson. Si le bouton «  » n'est pas pressé pendant 3 secondes, le four va retourner à la température précédente à continuer la cuisson.

3. Réglage de la lumière:

1) Tournez « K1 » pour choisir une cuisson désirée, l'icône correspondante va afficher.

2) Appuyez sur le bouton «  » pour démarrer la cuisson; l'icône «  », « * » et « 0:00 » vont afficher.

4. Fonction d'interrogation:

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

1) Pendant la cuisson, appuyez sur «  » pour vérifier le temps actuel.

2) Si le l'horloge a été réglée, appuyez sur «  » pour consulter le temps de cuisson.

5. Verrouillage d'enfant:

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

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

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

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 activée seulement en mode veille et lors du réglage de l'horloge.

Procédez comme suit:

- 1) Pressez le bouton Rappel «».
- 2) Tournez le bouton « K2 » pour régler les chiffres des heures de rappel
- 3) Appuyez sur le bouton de rappel «» encore une fois.
- 4) Tournez « K2 » pour régler les chiffres des minutes de rappel.
- 5) Appuyez sur «  » pour confirmer la cuisson.

Remarque: Le signal sonore retentira 10 fois après le réglage, et «  » disparaît pour vous rappeler le départ de cuisson. Pendant le réglage, vous pouvez annuler cette fonction en appuyant sur le bouton «  ».

7. Fonction Départ/Pause/Annulation:

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

8. Fonction d'économie d'énergie:

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

9. Fonction pyrolyse

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

- 1) Tournez le bouton « K1 » pour activer la fonction pyrolyse, l'écran LED va afficher « PYA ».
- 2) Appuyez sur «  » pour confirmer. Le temps par défaut est de 2 heures et « PYA » va afficher.
- 3) Tournez le bouton « K1 » pour changer le temps du 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. L'écran LED va afficher « DOOR » « PYA ».

B) Si la température du four est supérieure à 200°C; appuyez sur le bouton annulation pour entrer directement en mode veille. Si la température est supérieure à 300°C, appuyez sur le bouton départ, l'écran LED va afficher « COOL ».

C) Si la porte est ouverte lors du fonctionnement, le relais du chauffage va cesser de fonctionner. Le LED va afficher « DOOR », et un bip va s'émettre sans arrêt jusqu'à ce que la porte soit fermée, ou que vous pressiez le bouton annulation.

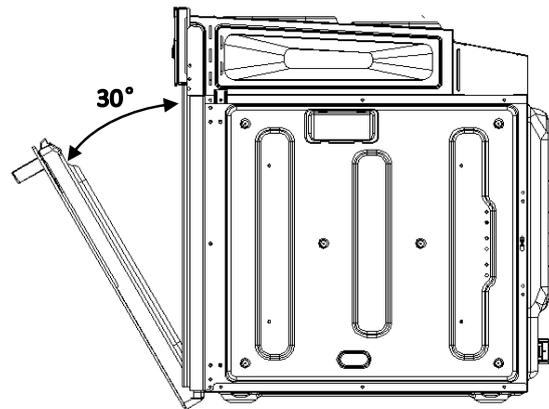
D) Une fois la fonction pyrolyse terminée et que la température au centre du four soit moins de 300°C, l'affichage LED s'éteindra.

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

10. Fermeture « Porte douce »

Lorsque l'angle d'ouverture de la porte est supérieur à 30°, la porte peut être reposée à n'importe quel angle.

Lorsque l'angle d'ouverture de la porte est inférieur à 30°, la porte se fermera lentement à l'aide de l'amortisseur. Ne fermez pas la porte vigoureusement.



11. Fonction programmation

1) Pour utiliser cette fonction, l'horloge doit être réglée à l'avance. Lors du réglage de l'horloge, réglez le temps de programmation, mais ne pressez pas le bouton de minuterie. Ensuite, tournez le bouton « K1 » pour choisir une fonction désirée.

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

3) Appuyez sur «  » pour confirmer le réglage de cuisson. L'horloge va s'afficher sur l'écran et l'icône de programmation «  » va clignoter. Le témoin lumineux de la fonction choisie ne s'allume pas. Vous pouvez appuyer sur «  » pour consulter le temps de programmation pendant 3 secondes. Après, l'horloge va s'afficher sur l'écran de nouveau.

4) Au moment de la programmation, la cuisson démarre automatiquement après un

bourdonnement. Le symbole «  » va s'éteindre et les autres icônes lumineuses vont afficher normalement.

Remarque :

A) La mise en fonctionnement de la lumière et la fonction décongélation ne peuvent pas être programmés.

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

C) La fonction rappel est impossible en mode programmation.

12. Utilisation de la sonde de température

- 1) En mode veille, insérez la sonde, « PROB » va afficher sur l'écran LED et l'icône «  » s'allume.
- 2) Tournez « K1 » pour choisir une fonction désirée, son témoin lumineux correspondant s'allumera. La séquence de signes des fonctions est de : «  ». Pressez «  » pour confirmer le réglage.
- 3) Tournez « K2 » pour régler la température. Pressez «  » pour confirmer. La température va s'afficher sur le petit écran alors que « PROB » va afficher sur le grand écran.
- 4) La sonnerie signalera cinq fois à la fin de cuisson. Le témoin lumineux s'allume lorsque la température pré-réglée est atteinte. Si la sonde est retirée, l'appareil reviendra en mode veille et le temps s'affichera.

Remarques:

- A) La température peut être réglée entre 50-150°C.
- B) Lors de l'utilisation de cette fonction, le temps de cuisson ne peut pas être réglé.
- C) Pendant le processus de cuisson, vous pouvez annuler cette fonction en appuyant sur le bouton d'arrêt, et l'écran LED clignotera.
- D) Lorsque vous insérez ou retirez la sonde de température, tous les programmes s'annuleront automatiquement.
- E) Si « Er-3 » affiche sur l'écran après le commencement du programme, cela signifie un court-circuit de la sonde de température. Contactez une personne qualifiée pour examiner et réparer la sonde de température.

13. Remarques

- 1) La lumière du four s'allume pour tous les fonctions (sauf la fonction pyrolyse).
- 2) Si le programme de cuisson a été réglé mais que le bouton «  » n'est pas pressé dans 5 minutes, le temps va s'afficher à nouveau ou le four reviendra en mode de veille. Le réglage ne sera alors pas validé.
- 3) Le signal sonore retentit lorsque le bouton est pressé; dans le cas contraire, il n'y aura pas de réponse.
- 4) Le signal sonore retentit cinq fois pour vous rappeler que la cuisson est terminée.

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 électrique.
 - Réglez tous les boutons sur la position « 0 ».
 - 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 de substances acides (jus de citron, vinaigre) sur les pièces en acier inoxydable.
 - Ne pas utiliser un nettoyeur à haute pression pour nettoyer l'appareil.
 - 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.**

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Fournisseur:	BUT
Référence:	SFMP 65FLIGNE
Indice d'efficacité énergétique (IEE) par cavité:	106.1
Classe énergétique:	A
Consommation d'énergie par cycle en mode d'air forcé:	0.89
Consommation d'énergie par cycle en mode classique:	0.99
Nombre de cavité:	1
Source de chaleur par cavité:	Electricité
Volume de cavité:	70L
Tension et fréquence:	220-240V~ /50-60Hz
Puissance maximale:	3200W

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

ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES



La directive Européenne 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

ACKNOWLEDGMENT.....	15
DECLARATION OF COMPLIANCE.....	17
FUNCTIONS OF OVEN.....	17
INSTALLATION INSTRUCTIONS.....	19
OPERATION INSTRUCTIONS.....	20
CLEANING AND MAINTENANCE.....	23
PRODUCT DESCRIPTION.....	24
CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT.....	24

ACKNOWLEDGMENT

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

WARNING

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
2. When the oven is first switched on, it may give off an unpleasant smell. This is due to the bonding agent used for the insulating panels within the oven. This is completely normal, if it does occur, you merely have wait for the smell to clear before putting food into the oven.
3. The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
4. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
5. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass of the oven. This can scratch the surface and may result in permanent damage to the glass.
6. During use, the appliance becomes very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
7. Do not allow children to go near the oven when it is operating, especially when the grill is on.
8. Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
9. An all-pole disconnection means must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
10. During pyrolytic cleaning, accessible parts may become hotter than normal. Young children should be kept away.
11. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
12. Do not use the oven unless you are wearing something on your feet.
13. Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
14. For oven: Oven door should not be opened often during the cooking period.
15. The appliance must be installed by an authorized technician and put into use.

16. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement, and installation by unauthorized personnel.
17. When the door or drawer of oven is open do not leave anything on it, you may unbalance your appliance or break the door.
18. 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.
19. If you will not use the appliance for a long time, it is advised to plug it off.
20. 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.
21. Before cleaning, remove all the accessories and excess spillage in the oven.
22. A steam cleaner is not to be used.
23. Do not use accessories not recommended by the manufacturer, as they can damage the appliance and/or cause personal injury.
24. The oven should be used for the intended purpose; it should only be used for cooking. Any other use is improper and dangerous.
25. Do not let the power cord hang over the edge of a table or a counter, or touch hot surfaces.
26. 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.

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

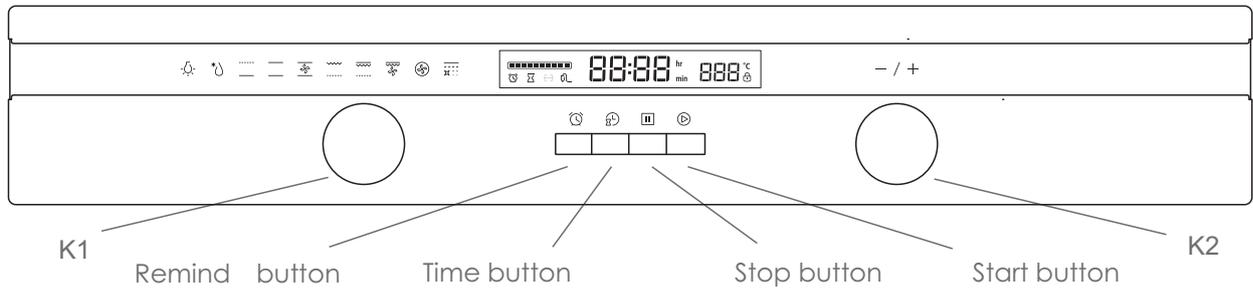
When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not use it: contact a professionally qualified person. Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children because these are dangerous to children.



FUNCTIONS OF OVEN

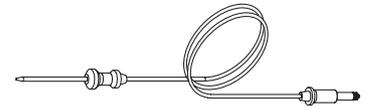
Symbol	Function description
	Oven Lamp: which enables the user to observe the progress of cooking without opening the door.
	Deforst: The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food, (without the use of any heat). It's a gentle but quick way to speed up the defrosting 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 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 motor.
	Double grill: The radiant heating element and the top heating element are working. The temperature can be set within the range of 180-240°C. The default temperature is 210°C.
	Double grill with fan: The radiant heating element and top heating 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 function: When the function set to prolytic mode, LED display "PYA".

PRODUCT DESCRIPTION

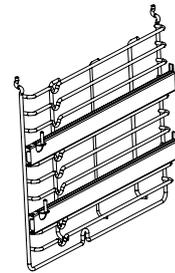


ACCESSORIES

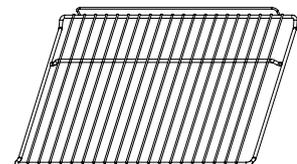
Meat probe : Before using, insert the probe into the center of the thickest portion of meat or into the inner thigh or breast of poultry, away from fat or bone. Place food in oven and connect the meat probe. Keep probe as far away from heat source as possible. Close oven door.



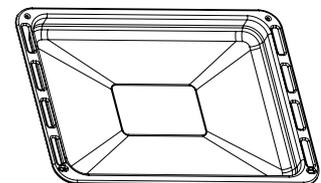
Telescopic runner: Some of models might with telescopic runners to facilitate the use of oven. These telescopic runners could be disassembled for cleaning by unscrew the screw use to fix it.



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

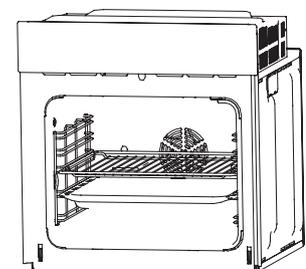


Universal pan: For cooking large quantities of food such as moist cakes, pastries, frozen food etc, or for collecting fat/ spillage and meat juices.



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.

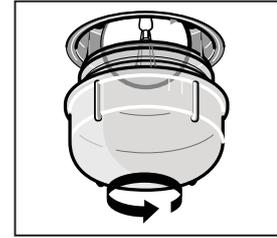


BULB REPLACEMENT

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

For replacement, proceed as follows:

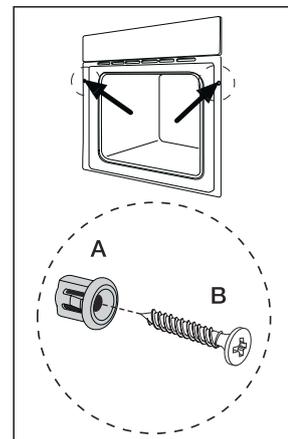
- 1>.Disconnect power from the mains outlet or switch off the circuit breaker of the unit's mains outlet.
- 2>.Unscrew the covering glass and replace the bulb with a new one of the same type.
- 3>.Screw the covering glass back in place.



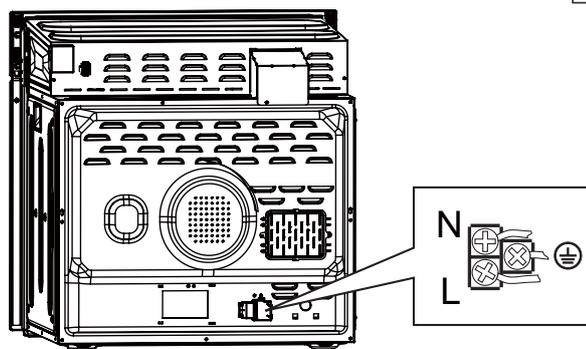
INSTALLATION INSTRUCTIONS

SECURING THE OVEN TO THE CABINET

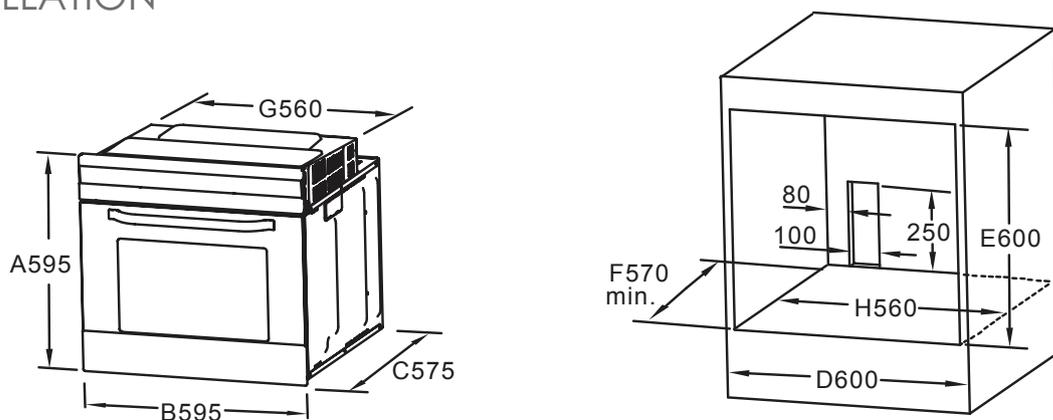
1. Fit oven into the cabinet recess.
2. Open the oven door.
3. Secure the oven to the kitchen cabinet with two distance holders "A" which fit the holes in the oven frame and fit the two wood screws "B".



CONNECTION OF THE OVEN



INSTALLATION



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

OPERATION INSTRUCTIONS

1. Clock Setting

After connecting the unit to the power, the symbols 0:00 will be visible on the display.

1> Press "  ", the hour figures will flash.

2> Rotate " K2 " to adjust the hour figures, the input time should be within 0--23.

3> Press "  ", the minutes will flash.

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

5> Press "  " to finish the clock settings. ":" will flash.

Note: The clock is 24 hours. If the clock is not set, it would not function when power is on, "0:00" will display".

2. Function Setting

1> Rotate " K1 " to choose the cooking function you require. The related indicator will be 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. The default temperature will display on the LED.

NOTE:

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

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 "  " is 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 "  " is not pressed in 3 seconds, the oven will revert back to the previous

temperature 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 "  " * " 0:00 " will light.

4. Inquiring function

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

1> During cooking mode, press "  " button to check the current time.

2> If the clock was set, press "  " button to ask for current 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 press 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 and clock setting, 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.
- 3> Press reminder setting button "  " again;
- 4> Rotate "K2" to set minute time of reminder.
- 5> Press "  " to confirm cooking.

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 "  " button;

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.

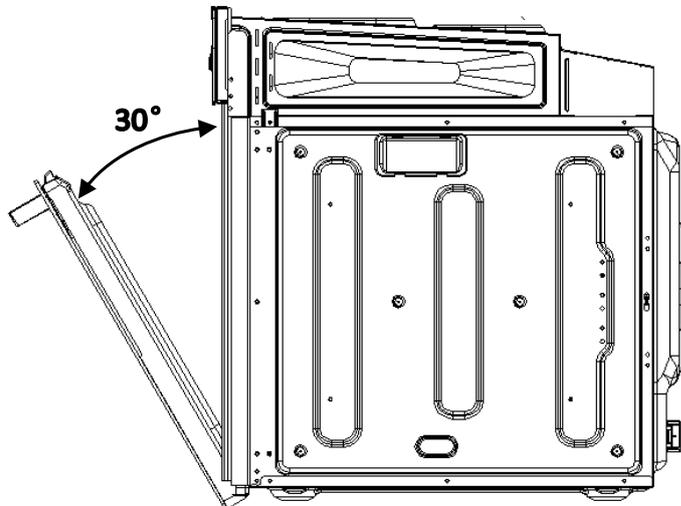
E) Before activating the pyrolytic cleaning function, remove any excessive spillage and make sure that oven is empty. Do not leave anything inside it(e.g. pans, baking tray, dripping pan, slider bracket etc.) as this could heavily damage them.

10.Soft Closing Door

When open the door angle $> 30^\circ$, the door can be paused at any angle.

When open the door angle $\leq 30^\circ$, the door will close slowly under the action of the damper.

Please do not close the door vigorously.



11.Reservation function

1> To use reservation function, clock must be set in advance. Then, in the way of setting the clock, reserved time must be set, but don't press clock button this time. Next, turn knob "K1" to choose function.

2> Press "▶" button to set cooking time and temperature. Then turn knob "K1" to adjust time, and "K2" to adjust temperature.

3> Press the "▶" button to finish cooking setting, and the clock will be on the screen with reservation sign "⌘" always lighting. But no other function signals are presented. Reservation time can be checked by pressing "⌘", 3 seconds later the screen will show clock again.

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

Note:

1. Lamp, defrost, probe can't be reserved.
2. During the status of reservation, press cancel button once, time and temperature of reservation menu will be shown with menu icon lighting constantly. Press again, screen returns to clock, or press start button to return to reservation status.
3. Reminder function is invalid during reservation status and vice versa.

12. Meat probe function:

1> In waiting state, insert the meat probe, the LED will display "PROB" and the icon "  " will light.

2> Rotate "K1" to choose function you need. The related indicator will be illuminated.

Functional sequence diagram:  . Press "  " to confirm function setting.

3> Rotate "K2" to adjust the temperature. Press "  " to confirm temperature probe.

The small LED displays the temperature and the big LED displays "PROB".

4> The buzzer will sound five times when cooking is finished. The setting temperature lights when the setting temperature is reached. If the meat probe is pulled out, it will turn back to waiting state and the time displays.

Note:

A) The range of the temperature is 50-150 degrees.

B) During the probe function, the cooking time cannot be set.

C) During the cooking process, press the stop button once, it will stop cooking, LED flash;

Press the stop button again, cancel the current cooking.

D) Before inserting or pulling out the meat probe from the oven, it will cancel all the programs.

E) If the display shows "Er-3" after the program has been started, it means that the temperature sensor has short-circuited. Please check the sensor carefully by an authorized person.

13. Note

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

2> Once the cooking program has been set and the "  " button is not pressed within 5 minutes, the current time will be displayed or it will 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.

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 a 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

Supplier's name	BUT
Supplier's model identifier	SFMP65FLIGNE
Energy efficiency index(EEIcavity) per cavity	106.1
Energy class	A
Energy consumption per cycle in forced air mode	0.89
Energy consumption per cycle in conventional mode	0.99
Number of cavity	1
The heat source per cavity	Electricity
Volume of each cavity	70L
Voltage	220-240V~/50-60Hz
Max power	3200W

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 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