

MANUEL D'UTILISATEUR - FR



SIGNATURE®

FOUR ÉLECTRIQUE INTÉGRÉ

S F M P 7 0

TABLE DES MATIÈRES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	3
DESCRIPTION GÉNÉRALE	6
DESCRIPTION DU PRODUIT	7
INSTRUCTIONS D'OPÉRATION	8
ACCESSOIRES	11
AVERTISSEMENT SUR LE PLACEMENT DES ÉTAGÈRES	12
REPLACEMENT DES AMPOULES	12
FIXATION DU FOUR DANS L'ARMOIRE	12
OUVERTURES DE VENTILATION	13
CONNEXION DU FOUR	13
INSTALLATION	13
RETIRER LA PORTE DU FOUR (EN OPTION)	14
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	15
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	15



**LE TRI
+ FACILE**



Séparez les éléments avant de trier

RECONNAISSANCE

Merci d'avoir acheté notre produit. Nous espérons que vous apprécierez l'utilisation des nombreuses fonctionnalités et avantages qu'il offre. Avant d'utiliser ce produit, veuillez étudier attentivement l'intégralité de ce manuel d'instructions. Conservez ce manuel dans un endroit sûr pour référence future. Assurez-vous que les autres personnes utilisant le produit connaissent également ces instructions.

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

AVERTISSEMENT

- Lorsque le four est mis en marche pour la première fois, il peut dégager une odeur désagréable. Ceci est dû à l'agent de liaison utilisé pour les panneaux isolants à l'intérieur du four. Veuillez faire fonctionner le nouveau produit vide avec la fonction de cuisson conventionnelle, 250°C, 90 minutes pour nettoyer les impuretés d'huile à l'intérieur de la cavité.
- Lors de la première utilisation, il est tout à fait normal qu'il y ait une légère fumée et des odeurs. Si cela se produit, vous devez simplement attendre que l'odeur disparaisse avant d'enfourner les aliments.
- Veuillez utiliser le produit dans un environnement ouvert.
- **MISE EN GARDE** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Il faut veiller à éviter de toucher les

éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés en permanence.

- Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Pendant l'utilisation, l'appareil devient très chaud. Il faut veiller à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher du four lorsqu'il fonctionne, en particulier lorsque le grill est allumé.
- **MISE EN GARDE:** S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.
- Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux spécifications de câblage.
- Les enfants doivent être surveillés pour assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
- Un moyen de déconnexion tous pôles doit être incorporé dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, ce câble doit

être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire pour éviter tout risque.

- Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.
- Les débordements excessifs doivent être éliminés avant le nettoyage.
- Pendant le nettoyage pyrolytique, les parties accessibles peuvent devenir plus chaudes que la normale. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
- Lors du nettoyage pyrolytique, la sonde doit être retirée.
- Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou une télécommande séparée.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la façon d'installer correctement les étagères, référez-vous dans les sections "ACCESSOIRES" et "AVERTISSEMENT SUR LE PLACEMENT DES ETAGERES".
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
 - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - des fermes ;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
 - des environnements du type chambres d'hôtes.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il convient de faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Cet appareil contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique <G>.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.

- En ce qui concerne les informations détaillées sur la façon d'installer l'appareil, sur comment l'appareil doit être fixé sur son support et sur la connexion électrique, référez-vous aux paragraphes ci-après de la notice.

2. DESCRIPTION GÉNÉRALE

CONSEILS DE SÉCURITÉ

- N'utilisez pas le four pieds nus. Ne touchez pas le four avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Pour le four : La porte du four ne doit pas être ouverte souvent pendant la période de cuisson.
- L'appareil doit être installé par un technicien agréé et mis en service. Le fabricant n'est pas responsable des dommages qui pourraient être causés par un placement défectueux et une installation par du personnel non autorisé.
- Lorsque la porte ou le tiroir du four est ouvert, ne laissez rien dessus, vous pourriez déséquilibrer votre appareil ou casser la porte.
- Certaines parties de l'appareil peuvent conserver leur chaleur pendant une longue période ; il est nécessaire d'attendre qu'elles refroidissent avant de toucher les points qui sont exposés directement à la chaleur.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, il est conseillé de le débrancher.

INSTALLATION DU FOUR DANS L'ÉLÉMENT DE CUISINE

Installez le four dans l'espace prévu dans l'élément de cuisine ; il peut être installé sous un plan de travail ou dans un placard vertical. Fixez le four en place en le vissant à l'aide des deux trous de fixation du cadre. Pour localiser les trous de fixation, ouvrez la porte du four et regardez à l'intérieur. Pour permettre une ventilation adéquate, les mesures et les distances à respecter lors de la fixation du four.

IMPORTANT

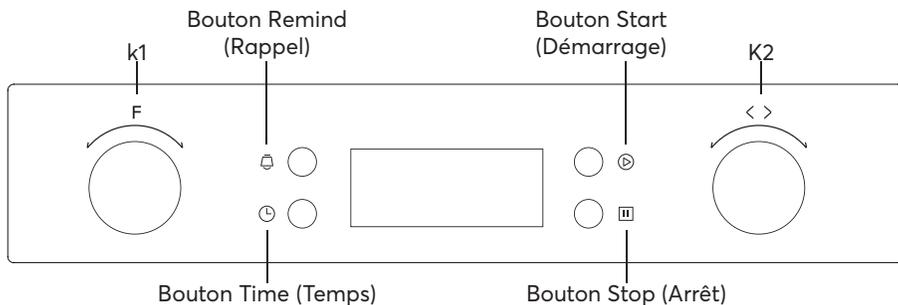
Pour que le four fonctionne correctement, le logement de la cuisine doit être adapté. Les panneaux du meuble de cuisine qui se trouvent à côté du four doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur. Veillez à ce que les colles des meubles en bois plaqué résistent à des températures d'au moins 120°C. Les plastiques ou les colles qui ne peuvent pas résister à de telles températures fondront et déformeront l'élément. Une fois le four logé dans les éléments, les parties électriques doivent être complètement isolées. Il s'agit d'une exigence légale de sécurité. Toutes les protections doivent être solidement fixées en place de sorte qu'il soit impossible de les retirer sans utiliser des outils spéciaux. Retirez l'arrière de l'unité de cuisine afin de garantir qu'un courant d'air adéquat circule autour du four. La table de cuisson doit présenter un espace arrière d'au moins 45 mm.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Lorsque vous avez déballé le four, vérifiez qu'il n'a subi aucun dommage. Si vous avez le moindre doute, ne l'utilisez pas et contactez une personne professionnellement qualifiée. Conservez les matériaux d'emballage tels que les sacs en plastique, le polystyrène ou les clous hors de portée des enfants, car ils sont dangereux pour eux.



3. DESCRIPTION DU PRODUIT



Symbole	Description de la fonction
	Lampe : Le processus de cuisson peut être observé dans des conditions éclairées. Sauf fonction ECO et pyrolyse.
	Décongélation : La circulation d'air à température ambiante permet une décongélation plus rapide des aliments congelés (sans utilisation de chaleur).
	Double grill avec ventilateur : L'élément chauffant radiant et l'élément chauffant supérieur fonctionnent avec un ventilateur.
	Gril simple : L'élément de gril intérieure s'allume et s'éteint pour maintenir la température. Peut être utilisé pour griller un petit nombre d'aliments.
	Convention+ventilateur : La combinaison du ventilateur et de l'élément chauffant inférieur permet une pénétration de chaleur plus uniforme. Cette fonction convient à la cuisson de gros morceaux de viande.
	Conventionnel : Les éléments chauffants supérieur et inférieur fonctionnent ensemble pour fournir une cuisson par convection.
Pyrolytic	Pyrolytique : Lorsque la fonction est réglée sur le mode prolytique, l'affichage LED "PyR". La température par défaut est de 450°C. La minuterie peut être réglée sur 1h30 ou 2h00.
	ECO : Pour une cuisson économe en énergie. Cuire les ingrédients sélectionnés de manière douce, et la chaleur vient du haut et du bas.

4. INSTRUCTIONS D'OPÉRATION

1. Réglage de l'horloge

Après avoir branché l'appareil sur le secteur, les symboles « 0:00 » seront visibles sur l'écran.

- Appuyez sur «  », les chiffres des heures clignotent.
- Tournez « K2 » pour ajuster les chiffres des heures, (le temps doit être compris entre 0--23).
- Appuyez sur «  » les minutes clignotent.
- Tournez « K2 » pour régler les minutes, (le temps doit être compris entre 0--59).
- Appuyez sur «  » pour terminer le réglage de l'horloge. « : » clignote et l'heure s'allume.

OBSERVATION : L'horloge est de 24 heures. Après la mise sous tension, si elle n'est pas réglée, l'horloge affichera « 0:00 ».

2. Réglage de la fonction

- Tournez « K1 » pour choisir la fonction de cuisson souhaitée. Le symbole correspondant s'allume.
- Tournez « K2 » pour régler la température.
- Appuyez sur «  » pour confirmer le début de la cuisson.
- Si l'étape 2 n'est pas respectée, appuyez sur «  » pour confirmer le début de la cuisson. La durée par défaut est de 9 heures et la température par défaut s'affiche sur le voyant.

OBSERVATION :

- Les quantités de pas pour le temps de réglage des boutons sont les suivantes :
0 à 0:30 minutes : pas de 1 minute
0:30 minutes à 9:00 heures : pas de 5 minutes
- Tournez « K1 » pour régler le temps de cuisson au début de la cuisson. Appuyez ensuite sur «  » pour confirmer. Si vous n'appuyez pas sur «  » dans les 3 secondes, le four revient à l'heure précédente pour poursuivre la cuisson.
- Tournez le bouton « K2 » pour régler la température au début de la cuisson. L'indicateur correspondant s'allume. Appuyez ensuite sur «  » pour lancer la cuisson. Si vous n'appuyez pas sur «  » dans les 3 secondes, le four revient à la température précédente pour poursuivre la cuisson.

3. Réglage de la lampe

- Tournez « K1 » pour sélectionner la fonction appropriée, puis l'icône correspondante s'affiche.
- Appuyez sur le bouton «  » pour démarrer, « 0:00 » et l'icône de la lampe «  » s'allume, « : » clignotera.

4. Fonction d'enquête

Dans les états suivants, vous pouvez utiliser la fonction d'enquête, après 3 secondes, retour à l'état actuel.

- Pendant le fonctionnement, si l'horloge a été réglée, appuyez sur le bouton «  » pour voir l'heure actuelle ; si la fonction de rappel a été réglée, appuyez sur le bouton «  » pour voir l'heure du rappel.

- b. En état de rappel, si l'horloge a été réglée, appuyez sur le bouton « ⌚ » pour voir l'heure actuelle.

5. Fonction sécurité d'enfants

Verrouillage : appuyez simultanément sur « Ⓛ » et « III » pendant 3 secondes, il y aura un long « bip » et « 🔒 » s'allumera.

Déverrouillage : appuyez simultanément sur les touches « Ⓛ » et « III » pendant 3 secondes, un long « bip » est émis indiquant que la sécurité enfant est déverrouillée.

OBSERVATION : En état de service, si vous voulez arrêter la cuisson, appuyez rapidement sur le bouton d'arrêt. Il n'est pas nécessaire d'appuyer longuement sur le bouton d'arrêt, cela n'est pas valable.

6. Fonction de rappel

Cette fonction vous permet de vous rappeler de commencer la cuisson à une heure donnée, entre 0:01 et 9:59. Le rappel ne peut être réglé que lorsque le four est en état veille. Suivez les instructions ci-dessous pour régler le rappel :

- Appuyez sur le bouton de réglage du rappel « ⌚ » ;
 - Tournez « K2 » pour régler l'heure du rappel. (Le temps doit être compris entre 0 et 9).
 - Appuyez à nouveau sur le bouton de réglage du rappel « ⌚ » ;
 - Tournez « K2 » pour régler la minute du rappel. (Le temps doit être compris entre 0 et 59).
- e. Appuyez sur « Ⓛ » pour confirmer le réglage. Le temps sera décompté.

OBSERVATION : L'avertisseur sonore du four retentit pendant 10 fois après le retour à l'heure zéro. Vous pouvez annuler le rappel pendant le réglage en appuyant sur le bouton d'arrêt ; Une fois le rappel réglé, vous pouvez l'annuler en appuyant deux fois sur le bouton d'arrêt.

7. Fonction de démarrage/mise en pause/annulation

- Si le temps de cuisson a été réglé, appuyez sur « Ⓛ » pour démarrer la cuisson. Si la cuisson est en pause, appuyez sur « Ⓛ » pour reprendre la cuisson.
- Pendant le processus de cuisson, appuyez une fois sur « III » pour mettre la cuisson en pause. Appuyez deux fois sur « III » pour annuler la cuisson.

8. Fonction d'économie d'énergie

- En état d'attente ou de rappel, appuyez sur « Ⓛ » pendant trois secondes, l'écran LED s'éteint et passe en mode d'économie d'énergie.
- Si aucune opération n'est effectuée pendant 10 minutes en état d'attente, l'affichage LED s'éteint et passe en mode d'économie d'énergie.
- En mode d'économie d'énergie, appuyez sur n'importe quelle touche ou tournez n'importe quel bouton pour quitter le mode d'économie d'énergie.

9. Fonction pyrolytique

Cette fonction vous permet de nettoyer à fond la cavité du four.

- Tournez « K1 » pour sélectionner la fonction pyrolytique. LED affichera « PyR ».
- Appuyez sur « Ⓛ » pour confirmer la cuisson. Et le temps par défaut est de 2 heures, « PyR » s'affiche sur la LED.
- Tournez « K1 » pour modifier le temps de pyrolyse. La minuterie peut être réglée sur 1:30 ou 2:00 heures.

OBSERVATION :

- a. Si la porte du four n'est pas fermée, l'appui sur le bouton de démarrage n'est pas valable. La LED affiche « door » et « PyR ».
- b. Lorsque la température centrale du four est supérieure à 320°C, il n'est pas possible d'appuyer sur le bouton de démarrage. La LED affiche « Cool » et « PyR ». Lorsque la température centrale du four est inférieure à 200°C, appuyez une fois sur le bouton d'annulation, il se met en pause ; appuyez à nouveau, il revient à l'état d'attente. Si la température est supérieure à 200°C, appuyez une fois sur le bouton d'annulation, l'appareil reviendra directement à l'état d'attente.
- c. Ouvrez la porte lorsque le four est en marche, la LED affichera « door » et l'avertisseur sonore sonnera en continu jusqu'à ce que la porte soit fermée ou que vous appuyiez sur le bouton d'annulation.
- d. Avant d'activer la fonction de nettoyage pyrolytique, éliminez tout débordement excessif et assurez-vous que le four est vide. Ne laissez rien à l'intérieur (par exemple, casseroles, plaque de cuisson, lèchefrite, support de curseur, etc.) car cela pourrait les endommager gravement.
- e. Une fois le nettoyage pyrolytique terminé, n'interrompez pas le courant dans une heure.

10. OBSERVATION

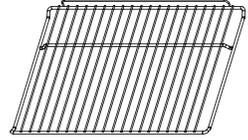
- a. Le voyant du four est allumé pour toutes les fonctions. (sauf fonction pyrolytique et fonction ECO)
- b. Une fois que le programme de cuisson a été réglé et que vous n'appuyez pas sur « Ⓢ » dans les 5 minutes, l'heure actuelle s'affiche ou vous revenez à l'état d'attente. Le programme de réglage ne sera pas valide.
- c. L'avertisseur sonore retentira une fois si vous appuyez effectivement sur la touche, si vous n'appuyez pas effectivement sur la touche, il n'y aura pas de réponse.
- d. L'avertisseur sonore retentit cinq fois pour vous rappeler la fin de la cuisson.

11. Recettes pour le mode ECO

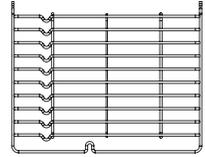
Recettes	Température (C)	Niveau	Temps (min)	Préchauffage
Gratin de pommes de terre au fromage	180	1	90-100	Non
Gâteau au fromage	160	1	100-150	Non
Pain de viande	190	1	110-130	Non

5. ACCESSOIRES

Étagère en fil métallique : Pour le grill, les plats, le moule à gâteau avec des articles pour rôtir et cuire.

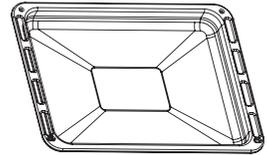


Support coulissant : Pour la cuisson d'aliments de plus grande taille, ces rails de support d'étagères sur les côtés droit et gauche du four peuvent être retirés, les plats et les plateaux peuvent être posés sur la sole du four, en utilisant les fonctions comme Cuisson par rayonnement, Double cuisson, Double grill avec ventilateur).



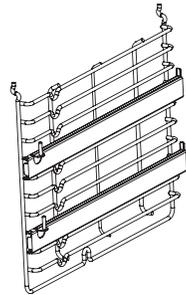
REMARQUE : Lorsque vous placez des plats sur la sole du four, veuillez NE PAS utiliser les fonctions avec chauffage de sole pour éviter que la chaleur ne s'accumule dans la sole. (uniquement pour certains modèles)

Cuvette universelle : Pour la cuisson de grandes quantités d'aliments tels que les gâteaux humides, les pâtisseries, les aliments surgelés, etc., ou pour recueillir la graisse, les débordements et les jus de viande.



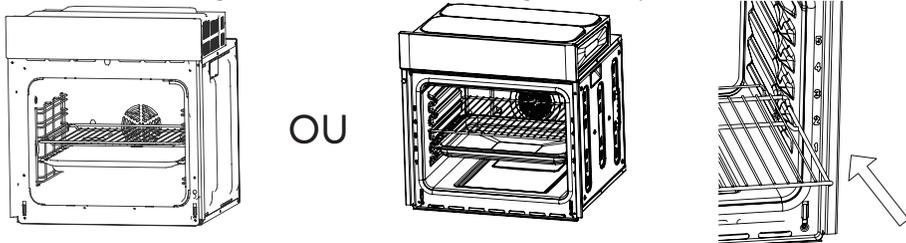
Glissière télescopique : Certains modèles peuvent être équipés de glissières télescopiques pour faciliter l'utilisation du four. Ces glissières télescopiques et les supports de glissière peuvent être démontés en dévissant les vis utilisées pour les fixer. Une fois démontés, les plats et les plateaux peuvent être posés sur la sole du four, en utilisant les fonctions de Cuisson par rayonnement, Double cuisson, Double grill avec ventilateur.

REMARQUE : Lorsque vous placez des plats sur la sole du four, veuillez NE PAS utiliser les fonctions avec chauffage de sole pour éviter que la chaleur ne s'accumule dans la sole. (uniquement pour certains modèles)



6. AVERTISSEMENT SUR LE PLACEMENT DES ÉTAGÈRES

Pour que les étagères du four fonctionnent en toute sécurité, il est impératif de placer correctement les étagères entre les rails latéraux. Les étagères et le plateau ne peuvent être utilisés qu'entre la première et la cinquième couche. Les étagères doivent être utilisées dans le bon sens, ce qui permet d'éviter que les aliments chauds ne glissent lors du retrait de l'étagère ou du plateau.

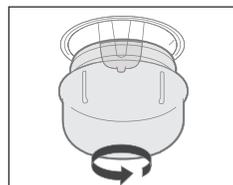


7. REMPLACEMENT DES AMPOULES

Pour le remplacement, procédez comme suit :

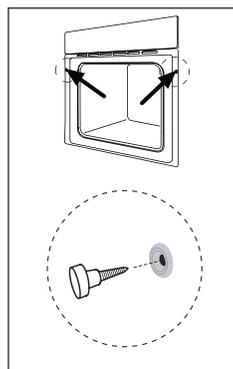
- Débranchez le courant de la prise secteur ou coupez le disjoncteur de la prise secteur de l'appareil.
- Dévissez le couvercle en verre de la lampe en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (attention, il peut être rigide) et remplacez l'ampoule par une nouvelle du même type.
- Revissez le couvercle en verre de la lampe.

REMARQUE : Utilisez uniquement des lampes halogènes de 25W/230V, T300°C.



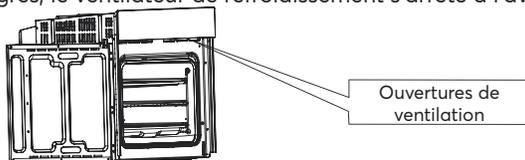
8. FIXATION DU FOUR DANS L'ARMOIRE

- Installez le four dans la niche de l'armoire.
- Ouvrez la porte du four et déterminez l'emplacement des trous des vis de fixation.
- Fixez le four à l'armoire à l'aide de deux vis.

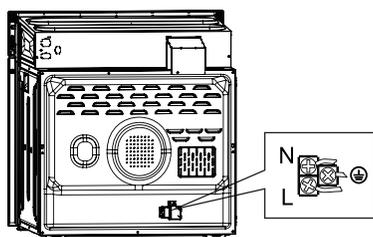


9. OUVERTURES DE VENTILATION

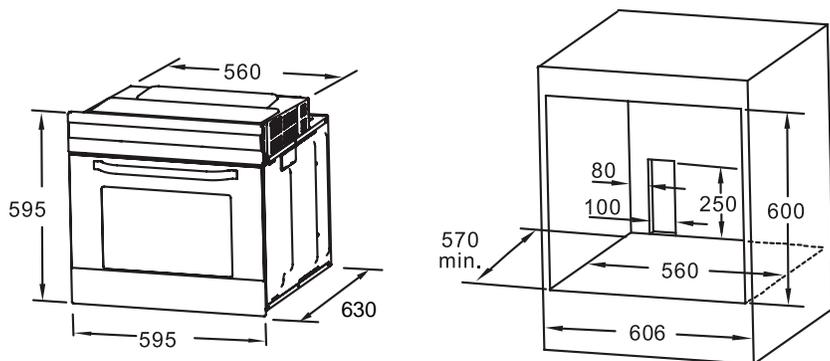
Lorsque la cuisson est terminée ou en état de pause ou d'attente, si la température centrale du four est supérieure à 75 degrés, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant 15 minutes. Ou lorsque la température centrale du four devient inférieure à 75 degrés, le ventilateur de refroidissement s'arrête à l'avance.



10. CONNEXION DU FOUR



11. INSTALLATION



Remarque :

- Seules des déviations en plus sont admissibles pour toutes les dimensions.
- L'armoire ne comprend pas l'interrupteur ou la prise de courant.
- Les dimensions de l'armoire sont en mm.

OBSERVATION : Le nombre d'accessoires inclus dépend de l'appareil particulier acheté.

12. RETIRER LA PORTE DU FOUR (EN OPTION)

La porte amovible permet un accès complet à tout l'intérieur du four pour un entretien plus facile et plus rapide.

1. Pour retirer la porte, ouvrez la porte jusqu'à l'angle maximum. Tirez ensuite la boucle de la charnière de la porte vers l'arrière. (Figure 1)

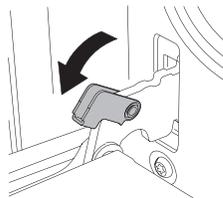


Figure 1

2. Fermez la porte à un angle d'environ 15°. Soulevez et retirez lentement la porte du four. (Figure 2)

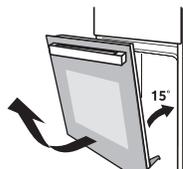


Figure 2

3. Placez la porte à plat avec le couvercle supérieur de la porte vers vous, mettez vos mains sur le verre et tirez-le vers le four. (Figure 3)



Figure 3

4. Séparez le verre avec précaution en le soulevant d'environ 25°. (Figure 4)

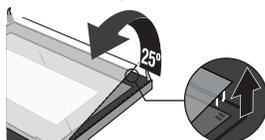


Figure 4

5. Poussez le verre dans la position indiquée par la flèche de la figure 5. Tirez délicatement le verre hors du socle.

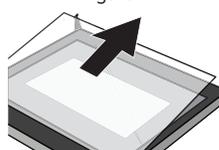


Figure 5

6. Après avoir retiré le verre intérieur, retirez le verre de la couche intermédiaire, comme indiqué sur la figure 6.
7. Une fois le nettoyage terminé, inversez les procédures ci-dessus pour remettre la porte dans sa position initiale.

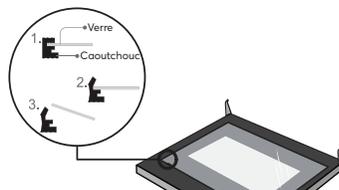


Figure 6

13. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour une bonne apparence et une bonne fiabilité, gardez l'appareil propre. La conception moderne de l'unité facilite l'entretien au minimum. Les parties de l'appareil qui entrent en contact avec les aliments doivent être nettoyées régulièrement.

- Avant tout entretien et nettoyage, débranchez l'alimentation.
- Réglez toutes les commandes sur la position OFF.
- Nettoyez la surface de l'appareil avec un chiffon humide, une brosse douce ou une éponge fine, puis essuyez pour sécher.
- Nettoyez la surface de l'appareil par un chiffon humide, une brosse douce ou une éponge fine, puis essuyez-la. En cas de forte salissure, utilisez de l'eau chaude avec un produit de nettoyage non abrasif.
- Pour nettoyer le verre de la porte du four, n'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants, car ils peuvent rayer la surface ou endommager le verre.
- Ne laissez jamais de substances acides (jus de citron, vinaigre) sur les pièces en acier inoxydable.
- N'utilisez pas de nettoyeur haute pression pour nettoyer l'appareil. Les moules à pâtisserie peuvent être lavés avec un détergent doux.

la directive européenne 2012/19/UE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (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 valorisation et de recyclage des matériaux qui les composent, et de réduire l'impact sur la santé humaine et sur l'environnement. le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour vous rappeler les obligations de collecte sélective .



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.

Conformément à l'Article L. 217 du code de la consommation, votre produit bénéficie d'une garantie légale de conformité de 2 ans.

Durée de disponibilité des pièces détachées de dépannage: 2 ans .

Pour contacter notre Service Après-

Vente, avant de vous déplacer à votre magasin BUT, appelez le 09 78 97 97 97 ,

Du lundi au samedi de 08h00 à 20h00 (Prix d'un appel local).

14. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle:	SFMP70
Tension évaluée:	220-240V~
Fréquence évaluée:	50Hz-60Hz
Puissance électrique:	3.2 kW

USER MANUAL - EN



SIGNATURE®

BUILT-IN ELECTRIC OVEN

SFMP70

CONTENTS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	-3-
GENERAL DESCRIPTION	-6-
PRODUCT DESCRIPTION	-7-
OPERATION INSTRUCTIONS	-8-
ACCESSORIES	-11-
SHELF PLACEMENT WARNING	-12-
BULB REPLACEMENT	-12-
SECURING THE OVEN TO THE CABINET	-12-
VENTILATING OPENINGS	-13-
CONNECTION OF THE OVEN	-13-
INSTALLATION	-13-
REMOVING THE DOOR FROM OVEN (OPTIONAL)	-14-
CLEANING AND MAINTENANCE	-15-
TECHNICAL SPECIFICATION	-15-

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.

1. IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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. Please run up the new empty product with the conventional cooking function, 250°C, 90 minutes to clean oil impurities inside the cavity.
- During the first use, it is completely normal that there will be a slight smoke and odors. If it does occur, you merely have to wait for the smell to clear before putting food into the oven.
- Please use the product under the open environment.
- 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.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack

of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- During use, the appliance becomes 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.
- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- An all-pole disconnection means must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- 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.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Excess spillage must be removed before cleaning.

- During pyrolytic cleaning, accessible parts may become hotter than normal. Young children should be kept away.
- During pyrolytic cleaning, the probe is to be removed.
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- See page 11-12 for how to correct installation of the shelves.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- See page 12-13 for all installation dimensions, fixing methods and electrical connections of the appliance.
- 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.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- This product contains a light source of energy efficiency class <G>.

2. GENERAL DESCRIPTION

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.

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

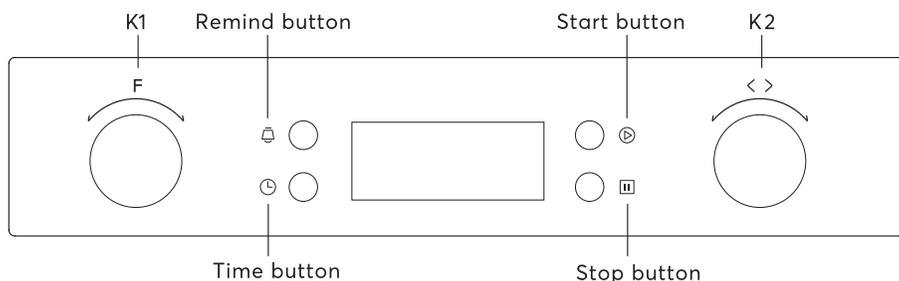
If the oven is to work properly, the kitchen housing must be suitable. The panels of the kitchen unit that are next to the oven must be made of a heat resistant material. Ensure that the glues of units that are made of veneered wood can withstand temperatures of at least 120 °C. Plastics or glues that 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.



3. PRODUCT DESCRIPTION



Symbol	Function description
	Lamp: The cooking process can be observed under illuminated conditions. Except ECO and pyrolytic function.
	Defrost: The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food (without the use of any heat).
	Double grill with fan: The radiant heating element and top heating element are working with fan.
	Single grill: The inner grill element switches on and off to maintain temperature. Can be used to grill a small number of food.
	Convection+fan: The combination of fan and bottom heating element provides a more uniform heat penetration. This function is suitable for baking large pieces of meat.
	Conventional: The top and bottom heating elements work together to provide convectional cooking.
Pyrolytic	Pyrolytic: When the function set to prolytic mode, LED display " PyR ". The default temperature is 450°C . The timer can be set 1:30 or 2:00 hours.
	ECO: For energy-saving cooking. Cooking the selected ingredients in a gentle manner, and the heat comes from the top and the bottom.

4. OPERATION INSTRUCTIONS

1. Clock Setting

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

- Press "⏸", the hour figures flashes.
- Rotate "K2" to adjust the hour figures, (time should be within 0--23) .
- Press "⏸", the minutes flashes.
- Rotate "K2" to adjust the minutes setting, (time should be within 0--59) .
- Press "⏸" to finish the clock settings. ":" flashes, and the time will be illuminated.

NOTE: The clock is 24 hours. After power on, if not set, the clock will show "0:00".

2. Function Setting

- Rotate "K1" to choose the cooking function you require. The related symbol will illuminated .
- Rotate "K2" to adjust the temperature.
- Press "⏸" to confirm the start of cooking.
- 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:

- The step quantities for the adjustment time of the knobs are as follow:
0--0:30min: step 1 minute 0:30--9:00hour: step 5 minutes
- Rotate "K1" to adjust the cooking time when cooking begins. Then press "⏸" to confirm. If "⏸" not pressed within 3 seconds, the oven will revert back to the previous time to continue cooking.
- Rotate "K2" to adjust the temperature when cooking begins. The related indicator will be illuminated. Then press "⏸" to start cooking. If "⏸" not pressed in 3seconds, the oven will revert back to the previous temperatrue to continue cooking.

3. Lamp Setting

- Rotate "K1 "to select the relevant function, then the corresponding icon will be on.
- Press "⏸ " button to start, "0:00 "and lamp icon "☺ "will light up, ":" will flash.

4. Inquiring Function

In the following states, you can use inquiring function, after 3 seconds return to the current state.

- During working state, if the clock was set, press "⏸ " button to see the current time; if the reminder function was set, press "⏸" button to see the time of reminder.

- b. In reminding state, if the clock was set, press "⏸" button to see the current time.

5. Child lock Function

To Lock : press "⏸" and "🔒" simultaneously for 3 seconds, there will be a long "beeping" sound and the "🔒" will be illuminated.

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

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

6. Reminder Function

This function will help to remind you to start cooking in a certain time from 0:01 to 9:59. Only when oven in standby state, the reminder can be set. Follow below to set the reminder:

- a. Press reminder setting button "🕒";
- b. Rotate "K2" to set the hour time of reminder. (Time should be within 0--9).
- c. Press reminder setting button "🕒" again;
- d. Rotate "K2" to set minute time of reminder. (Time should be within 0--59).
- e. Press "⏸" to confirm setting. The time will count down.

NOTE: The oven buzzer will sound for 10 times after the time back to the zero hour. You can cancel the reminder during setting by pressing the stop button; After the reminder has been set, you can cancel it by pressing stop button twice.

7. Start/Pause/Cancel Function

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

8. Energy-Saving Function

- a. In waiting state and reminding state, press "⏸" for three seconds, the LED display will go off and set to energy-saving mode.
- b. If no operation in 10 minutes under waiting state, the LED display will go off and go into energy-saving mode.
- c. Under the energy-saving mode, press any key or rotate any knob can quit the energy-saving mode.

9. Pyrolytic Function

This function allows you to clean thoroughly the oven cavity.

- a. Rotate "K1" to select the pyrolytic function. LED will display "PyR".
- b. Press "⏸" to confirm the cooking. And the default time is 2 hours, "PyR" will display on the LED.
- c. Rotate "K1" to change the pyrolytic time. The timer can be set 1:30 or 2:00 hours.

NOTE:

- a. When the oven door was not closed, pressing start button will be invalid. The LED will display "door "and "PyR ".
- b. When the oven's center temperature is higher than 320°C, pressing start button will be invalid. The LED will display "CooL "and "PyR ". When the oven's center temperature is lower than 200°C, press cancel button once , it will pause; press again, it will return to waiting state. If higher than 200°C, press cancel button once, it will return to waiting state directly.
- c. Open the door when the oven is working, the LED will display "door "and the buzzer will sound continuously until the door was closed or press cancel button.
- d. Before activating the pyrolytic cleaning function, remove any excessive spillage and make sure that oven is empty. Do not leave anything inside it (e.g. pans, baking tray, dripping pan, slider bracket etc.) as this could heavily damage them.
- e. When finished pyrolytic cleaning, don't interrupt the power in an hour.

10. NOTE

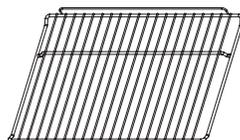
- a. The oven lamp will be on for all functions. (except pyrolytic function and ECO function)
- b. Once the cooking programme has been set and the "⏸" button is not pressed within 5 minutes, the current time will be displayed or turn back to waiting state. The setting program will be invalid.
- c. The buzzer will sound once when effectively pressed, if not effectively pressed there will be no response.
- d. The buzzer will sound five times to remind you when cooking has finished.

11. Recipes for ECO mode

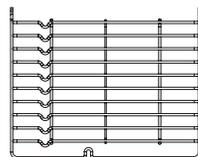
Recipes	Temperature (C)	Level	Time (min)	Pre-heat
Potato Cheese Gratin	180	1	90-100	No
Cheese Cake	160	1	100-150	No
Meatloaf	190	1	110-130	No

5. ACCESSORIES

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

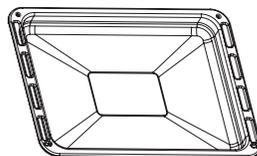


Slider bracket : For cooking larger size food, these shelf support rails on the right and left sides of the oven can be removed, dishes and tray can be put on the oven floor, using functions as Radiant grilling, Double grilling, Double grill with fan.

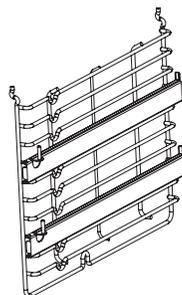


NOTE: When placing dishes on the oven floor, please DO NOT use functions with bottom heater to prevent heat gathering at bottom.(only for specific models)

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



Telescopic runner: Some models might with telescopic runners to facilitate the use of oven. These telescopic runners and slider brackets could be disassembled by unscrewing the screws used to fix it. After disassembled, dishes and tray can be put on the oven floor, using functions as Radiant grilling, Double grilling, Double grill with fan.

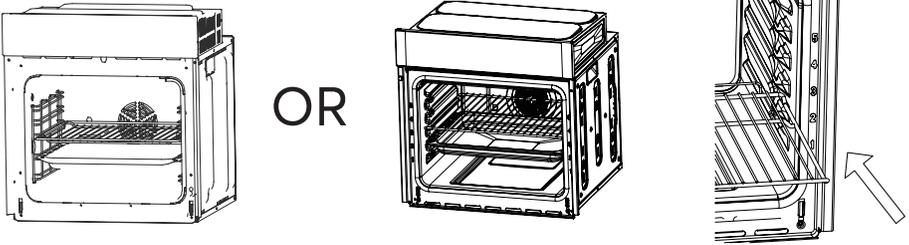


NOTE: When placing dishes on the oven floor, please DO NOT use functions with bottom heater to prevent heat gathering at bottom.(only for specific models)

6. SHELF PLACEMENT WARNING:

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

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

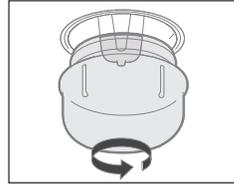


7. BULB REPLACEMENT

For replacement, process as follows:

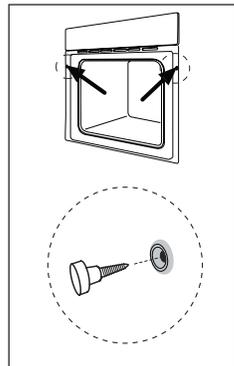
- Disconnect power from the mains outlet or switch off the circuit breaker of the unit's mains outlet.
- Unscrew the glass lamp cover by turning it counter-clockwise (note, it may be stiff) and replace the bulb with a new one of the same type.
- Screw the glass lamp cover back in place.

NOTE: Only use 25W/230V, T300°C halogen lamps.



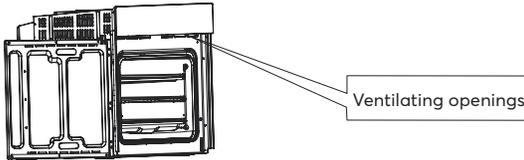
8. SECURING THE OVEN TO THE CABINET

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

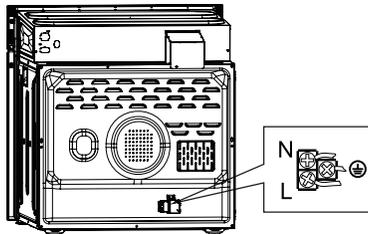


9. VENTILATING OPENINGS

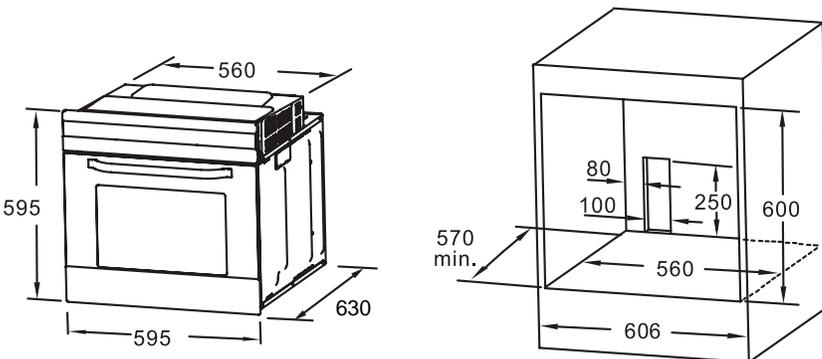
When cooking is finished or in pause state or in waiting state, if the oven's center temperature is over 75 degree, the cooling fan will continue working for 15 minutes. Or when the oven's center temperature becomes lower than 75 degree, the cooling fan will stop in advance.



10. CONNECTION OF THE OVEN



11. INSTALLATION



Remark:

- Only plus deviations are admissible for all dimension.
- The cabinet is not include the power switch or socket.
- The cabinet dimension is in mm.

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

12. REMOVING THE DOOR FROM OVEN (OPTIONAL)

Removable door allows full access to entire interior of the oven for easier and quicker maintenance.

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



Figure 1

2. Close the door to an angle approximately 15°. Lift up and slowly pull the door out from the oven. (Figure 2)

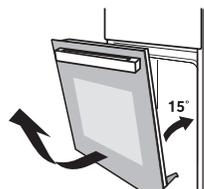


Figure 2

3. Place the door flatwise with door top cover towards yourself, put your hands on the glass and pull it towards the oven. (Figure 3)



Figure 3

4. Separate the glass carefully by lifting it approximately 25°. (Figure 4)

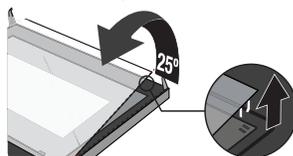


Figure 4

5. Push the glass into the position indicated by the arrow in Figure 5. Gently pull the glass out of the socket.

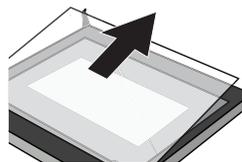


Figure 5

6. After pulling out the inner glass, please take out the middle layer glass as shown in Figure 6.
7. When cleaning is completed, reverse the above procedures to return the door to its original position.

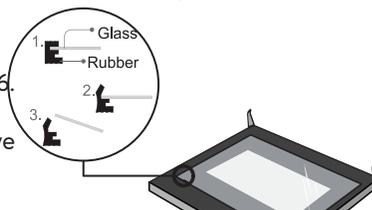


Figure 6

13. 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.

European directive 2012/19/EU on Waste from Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that used household appliances are not thrown into the normal municipal waste stream. Used appliances must be collected separately in order to optimize the rate of recovery and recycling of materials that compose them, and to reduce the impact on human health and on the environment. The crossed bin symbol is affixed to all the products to remind you of the obligations of separated collection



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.

In accordance with Article L. 217 of the Consumer Code, your product benefits from a legal guarantee of conformity of 2 years.

Duration of availability of spare parts: 2 years.

To contact our After-

Sales Service, before going to your BUT store, call 09 78 97 97 97,

From Monday to Saturday from 8:00 am to 8:00 pm (local call price).

14. TECHNICAL SPECIFICATION

Model:	SFMP70
Rated Voltage:	220-240V~
Rated Frequency:	50Hz-60Hz
Electric Power:	3.2 kW



LE TRI
+ FACILE



Séparez les éléments avant de trier

BUT INTERNATIONAL
1 Avenue Spinoza
77184 Emerainville, France