MANUEL D'UTILISATION - FR

SIGNATURE®

FOUR ÉLECTRIQUE INTÉGRÉ

SFP73AIRFRY

TABLE DES MATIERES

Consignes de sécurité	- 1
Description du produit	- 17
Instructions d'installation	- 23
Instructions d'utilisation	- 27
Entretien et nettoyage	- 51
Dépannage	- 57
SAV - Garantie	- 59
Spécifications techniques et énergétiques	- 60
Enlèvement des appareils ménagers usagés	- 62

Nous vous remercions d'avoir choisi la qualité SIGNATURE. Ce produit a été créé par notre équipe de professionnels et selon la réglementation européenne en vigueur. Pour une meilleure utilisation de votre nouvel appareil, nous vous recommandons de lire attentivement ce manuel d'instructions et de le conserver pour toute référence ultérieure.

CONSIGNES DE SECURITE

1. 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'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
2. AVERTISSEMENT: En coursd'utilisation, l'appareil et sesparties accessibles deviennent chauds.
3. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.
4. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à distance, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
5. Losque le dispositif de commande est réglé à une position plus élevée que pour les opérations normales de cuisson pour le nettoyage, les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal et il convient

d'éloigner les enfants.

6. En ce qui concerne les informations détaillées sur la façon d'installer correctement les étagères, référez-vous à la section ci-après de la notice.
7. Cet appareil estdestiné à êtreutilisé dans des applications domestiques et analogues tellesque:
   - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autresenvironnements professionnels.
   - les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autresenvironnements à caractèrerésidentiel;
   - les environnements de type chambresd'hôtes;
   - la restauration et autres applications similaireshormis la vente au détail.
8. MISE EN GARDE : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.
9. NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
10. MISE EN GARDE : Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

11. Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
12. L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
13. 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.
14. En ce qui concerne les informations pour l'installation, la manipulation, l'entretien et la mise au rebut de l'appareil, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.
15. MISE EN GARDE: Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.
16. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après- vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
17. Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il convient de faire attention à ne pas toucher les élémentschauffantssitués à l'intérieur du four.

18. Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliquesdurs pour nettoyer la porteenverre du four/ le verre des couvercles à charnières de la table de cuisson (le caséchéant), ce qui pourraitérafler la surface et entraînerl' éclatement du verre.
19. Les éclaboussures excessives doivent être enlevées avant le nettoyage.
20. En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.
    En ce qui concerne les informations pour la méthode de remplacement des lampes d'éclairage, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.

Fonctionnement

Attention ! Danger d'incendie !

1. Ne pas laisser de papiers ou tissus entrer en contact avec l'un des éléments chauffants.
2. Ne pas ranger ni utiliser de produits chimiques corrosifs, des gaz, des objets inflammables ou des produits non alimentaires dans ou à proximité du four. Il est exclusivement conçu pour réchauffer ou cuire des aliments.

L'utilisation de produits chimiques corrosifs à des fins de chauffage ou de nettoyage endommagera l'appareil et pourrait entraîner des blessures.

3. Si des aliments présents à l'intérieur du four s'enflamment, gardez la porte fermée. Eteignez le four, puis débranchez-le de la source d'alimentation.
4. Faites preuve de prudence lorsque vous ouvrez la porte. En vous tenant sur le côté, ouvrez la porte lentement et légèrement, puis laissez l'air chaud et/ou la vapeur s'échapper. Tenez votre visage à l'écart de l'ouverture et assurez-vous qu'aucun enfant ou animal de compagnie ne se trouve à proximité du four. Après la libération de l'air chaud et/ou de la vapeur, continuez à cuisiner. Gardez les portes fermées à tout moment, à moins que leur ouverture ne soit nécessaire à des fins de cuisson ou de nettoyage.
5. Utilisez exclusivement des ustensiles adaptés aux fours.

Attention ! Danger d'incendie !

1. Aucun liquide ni aliment ne doit être cuit dans des récipients hermétiquement scellés dans la mesure où ceux-ci sont susceptibles d'exploser.

2. Si vous constatez que de la fumée s'échappe, éteignez le four et gardez la porte fermée afin d'étouffer toute flamme.
3. Ne laissez aucun accessoire ou câble électrique entrer en contact avec les pièces chaudes de l'appareil.

Attention! Surfaces chaudes! Risques de brûlure!

1. L'appareil devient chaud en cours d'utilisation. Evitez de toucher les éléments chauffants présents à l'intérieur du four.
2. Attention ! Les parties accessibles peuvent devenir chaudes en cours d'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
3. Ne déplacez jamais les grilles ni les ustensiles lorsque ceux-ci sont chauds. Attendez qu'ils aient refroidi.
4. Le système d'éclairage dont ce four est doté constitue uniquement un éclairage d'appoint. En aucun cas, il ne peut se substituer à l'éclairage principal de la cuisine.

CONSIGNES DE SECURITE

IMPORTANT!

Coupez toujours le courant avant de procéder

à l'installation ou l'entretien.

1. Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et peut être intégré dans un meuble de cuisine standard ou encastré dans un meuble approprié.
2. IMPORTANT : Les meubles ou encastrements adjacents ainsi que tous les matériaux utilisés pour l'installation doivent être capables de résister à une température minimum de 85 °C au-dessus de la température ambiante de la pièce où il se trouve pendant son utilisation.
3. Certains types de meubles de cuisine en vinyle ou en laminé sont particulièrement vulnérables aux risques de dommages thermiques ou à la décoloration à des températures inférieures à celles prescrites ci-dessus.
4. Les surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes en cours d'utilisation et conserver la chaleur après utilisation.
5. Tout dommage résultant du non-respect de la tolérance des meubles à la température du four ou d'une distance trop petite entre les meubles et le four relèveront de la responsabilité du propriétaire.

Installation

1. Le four doit être installé conformément aux instructions d'installation et l'ensemble des

précautions doivent respectées.
2. L'ensemble de l'installation doit être confié à une personne compétente ou à un électricien professionnel.
3. L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviterune surchauffe.
4. Pour les détails d'installation se référer à la partie d'installation du manuel d'utilisateur.
5. En ce qui concerne les informations pour l'installation, la manipulation, l'entretien et la mise au rebut de l'appareil, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.

Enfants

1. Veuillez mettre les matériaux d'emballage au rebut avec précaution. Les matériaux d'emballage peuvent présenter des dangers pour les enfants.
2. Veillez à tenir les enfants à l'écart de l'appareil. Surveillez vos enfants afin de vous assurer que ceux-ci ne jouent pas avec l'appareil. Il peut être dangereux de laisser les enfants toucher l'appareil.
3. En mode autonettoyant pyrolytique, les surfaces vont devenir plus chaudes que d'habitude et les enfants doivent être tenus à l'écart.

Sécurité générale

1. Sur la porte ouverte du four : Ne pas poser de charge lourde, s'assurer qu'aucun enfant ne puisse monter ni s'asseoir dessus.
2. Ne laissez pas d'huile ou de graisse cuite chaude sans surveillance, car cela présente des risques d'incendie.
3. Ne posez pas de casseroles ou plats de cuisson directement sur la sole du four, même avec du papier d'aluminium sous ceux-ci.
4. Ne laissez aucun câble ni aucune fiche entrer en contact avec les zones chauffantes de l'appareil.
5. N'installez pas l'appareil à proximité de rideaux, ni de tissus d'ameublement.
6. Ne tentez pas de soulever ou déplacer les appareils de cuisson en vous servant de la porte ou la poignée. Cela peut endommager l'appareil ou blesser la personne qui soulève l'appareil.

Sécurité électrique

1. En cas d'endommagement du cordon d'alimentation, veuillez en confier le remplacement exclusivement au fabricant, à son service de réparation ou à une personne possédant les mêmes qualifications, afin de prévenir tout risque.

2. L'appareil doit être disposé de façon que la source d'alimentation soit accessible à tout moment.
3. Avant de raccorder l'appareil à la source d'alimentation, vérifiez que la tension de la source d'alimentation et la tension nominale correspondent aux spécifications d'alimentation figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.
4. N'utilisez jamais un appareil endommagé ! En cas de dommage, débranchez l'appareil de la source d'alimentation, puis contactez votre revendeur.
5. Danger d'électrocution ! Ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même. En cas de dysfonctionnement, les réparations doivent être effectuées par du personnel qualifié uniquement.
6. Afin d'éviter tout endommagement du cordon d'alimentation, veillez à ne pas l'écraser, le plier ou le frotter contre des bords coupants. Maintenez-le également à l'écart de toute surface chaude et flammes nues.
7. Installez le cordon de sorte que personne ne puisse tirer dessus ou s'y prendre les pieds par inadvertance.

8. N'ouvrez en aucun cas le boîtier de l'appareil. N'insérez aucun objet étranger dans le boîtier de l'appareil.
9. N'utilisez jamais d'accessoires non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient exposer l'utilisateur à des risques, voire endommager l'appareil. Utilisez uniquement des pièces et accessoires d'origine.
10. Maintenez l'appareil à l'écart de toute surface chaude et flamme nue. Utilisez toujours l'appareil sur une surface nivelée, stable, propre et sèche. Protégez l'appareil de la chaleur, la poussière, la lumière directe du soleil, l'humidité, les égouttements et les éclaboussures.
11. Ne placez aucun objet à flamme nue, comme une bougie, sur ou près de l'appareil.

Les installations fixes du domicile doivent être dotées d'un coupe-circuit agissant sur tous les pôles.

1. Si la surface est fêlée, débranchez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
2. La déconnexion incorporée dans le câblage fixe est conforme à AS / NZS 3000.

Consignes de sécurité : Attention, le verre est un produit extrêmement fragile. Toujours porter des gants lors de la manipulation.

1. Il convient de manipuler ce produit avec la plus grande précaution en évitant les chocs et les torsions, notamment lors du montage.
2. Éviter d'installer ce type de produit dans des zones où il serait fortement exposé aux chocs.
3. Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le produit.
4. Ne pas coller de film adhésif sur la surface du verre. En cas de rupture, cela générerait des morceaux de grande dimension qui pourraient être dangereux.

INTRODUCTION

1. Lisez attentivement le présent manuel avant d'assembler, d'installer ou d'utiliser l'appareil. Il comporte d'importantes informations relatives à votre sécurité, ainsi qu'à l'utilisation et à l'entretien de l'appareil.

2. Respectez l'ensemble des consignes de sécurité afin d'éviter tout dommage pouvant résulter d'un assemblage, d'une installation ou d'une utilisation incorrecte ! Respectez tous les avertissements apposés sur l'appareil.

3. Conservez le présent manuel pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

Raccordement électrique

Danger d'électrocution!

1. Toute installation électrique doit être effectuée par un professionnel agréé.
2. Toutes les fixations doivent être installées par une personne compétente conformément aux réglementations locales. En cas de doute, consultez un électricien qualifié.
3. Important ! Coupez toujours l'alimentation secteur avant de procéder à l'installation ou l'entretien. Nous recommandons d'enlever le fusible ou de couper le disjoncteur au niveau du tableau électrique pendant la durée des travaux.
4. Ce produit doit être mis à la terre. Si aucun fil de terre n'est disponible, veuillez faire appel à un électricien.
5. Un moyen de déconnexion du réseaud' alimentationayantune distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit êtreprévu dans la canalisation fixe conformément aux règlesd' installation.
6. Connectez les conducteurs des câbles phase, neutre et de terre aux terminaux du

commutateur avec fusible incorporé conformément au schéma. Assurez-vous que les connexions sont fermes.

7. Le boîtier de dérivation doit être toujours accessible même lorsque votre four se trouve dans son encastrement afin de permettre la déconnexion de l'appareil de l'alimentation secteur.
8. Le four doit être mis hors tension avant de retirer la protection. La protection doit être remise en place conformément aux instructions après le nettoyage.
9. Le changement de certaines pièces de votre appareil électro-ménager peut entraîner un danger.
10. Assurez-vous de disposer de toutes les compétences requises et des outils nécessaires pour effectuer les opérations d'autoréparation en toute sécurité. Dans le cas contraire, faites appel à un professionnel agréé.

Nettoyage

1. Déconnecter toujours l'appareil de la source d'alimentation avant de procéder à son nettoyage ou toute autre opération d'entretien. Si le commutateur avec fusible incorporé est difficile d'accès, coupez le courant en utilisant le disjoncteur correspondant au niveau du

tableau électrique.

2. Nettoyez minutieusement l'appareil avant sa première utilisation. Le four doit être nettoyé régulièrement et tout dépôt d'aliment doit être éliminé.
3. Ne nettoyez jamais les surfaces du four à la vapeur.
4. La cavité du four doit être nettoyée uniquement à l'eau tiède savonneuse, à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux. Aucun produit de nettoyage abrasif ne doit être utilisé.
5. Toutes les taches susceptibles de se former sur la base du four proviennent de l'éclaboussure ou du renversement d'aliments ; ces éclaboussures se produisent pendant le processus de cuisson. Celles-ci peuvent éventuellement résulter de la cuisson d'aliments à une température excessivement élevée ou de l'utilisation de plats de cuisson trop petits.
6. Vous devez sélectionner une température et un mode de cuisson adaptés aux aliments que vous cuisinez. Vous devez également vous assurer que les aliments sont placés dans un récipient de taille suffisante et que vous utilisez le bac à graisse lorsque nécessaire.
7. Les éclaboussuresexcessives doivent être enlevés avant le nettoyage et sortir tous vos

accessoires.

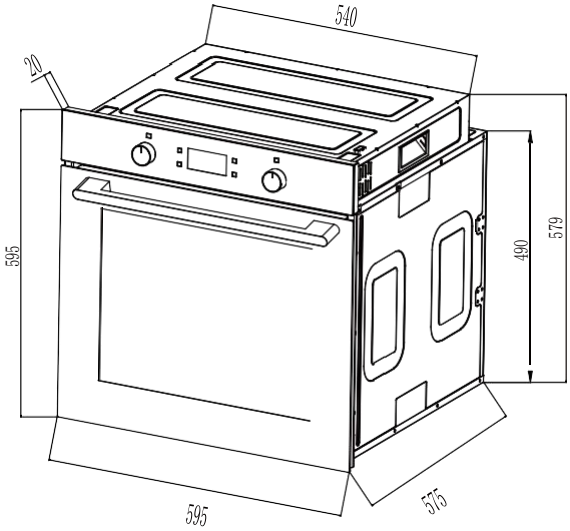
Le changement de certaines pièces de votre appareil électro-ménager peut entraîner un danger. Assurez-vous de disposer de toutes les compétences requises et des outils nécessaires pour effectuer les opérations d'autoréparation en toute sécurité. Dans le cas contraire, faites appel à un professionnel agréé.

UTILISATION PRÉVUE

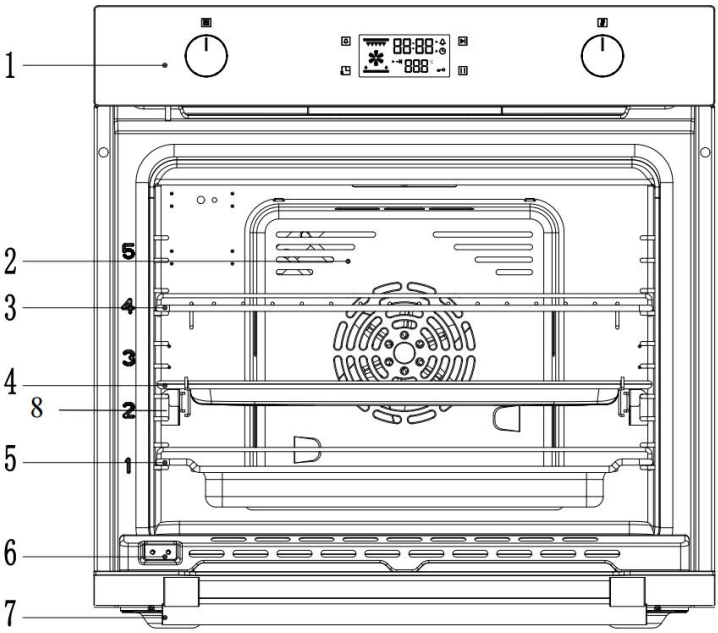
Cet appareil est exclusivement conçu pour la cuisson d'aliments. Ne l'utilisez jamais à aucune autre fin (à des fins de rangement, par exemple). Toute autre utilisation pourrait endommager l'appareil, voire entraîner des blessures.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Donnees techniques



Dimensions du produit :
Hauteur : 595 mm
Largeur : 595 mm
Profondeur : 575 mm
Informations électriques :
Tension nominale : 220-240V ~ 50-60Hz
Puissance d'entrée maximale : 3250W
Fil d'alimentation : 3 x 1.5mm²
Ampoule du four : 25 W/300°C type de vis pygmy



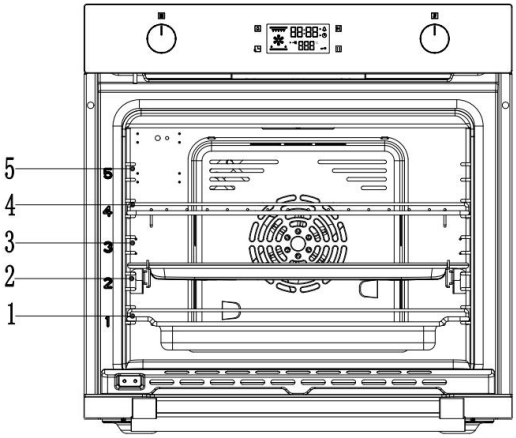
1. Panneau de commande
2. Moteur du ventilateur (à l'arrière du plateau en acier)
3. Grille métallique
4. Lèchefrite
5. Panier à AIRFRY
6. Porte
7. Poignée
8. Rail télescopique

Les accessoires:

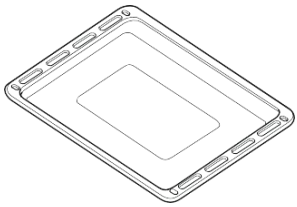
Les accessoires livrés avec votre appareil permettent de préparer de no mbreux plats. Veillez à toujours insérer les accessoires dans la cavité de cuisson dans le bon sens.Une sélection d'accessoires optionnels est égal ement disponible. Ils vous permettent d'améliorer certains de vos plats f avoris ou simplement de rendre l'utilisation de votre four plus pratique e t agréable.

Insertion des accessoires

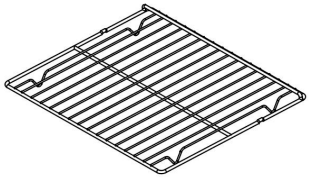
Vous pouvez insérer les accessoires dans la cavité de cuisson sur 5 nive aux différents. Poussezles toujours jusqu'à la butée afin que les accessoi res ne touchent pas la paroi de la porte.

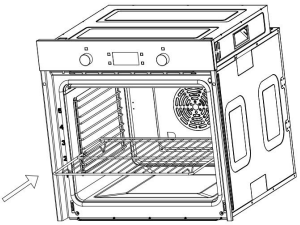


Lèchefrite
Pour gâteaux moelleux, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Cet accessoire peut également être utilisé pour attraper la graisse qui dégouline lorsque vous faites griller directement sur la grille.



Grille métallique
Utilisée pour le rôtissage et pour placer les aliments à cuire, rôtis ou cuits dans des plats en cocotte sur l'étagère souhaitée.

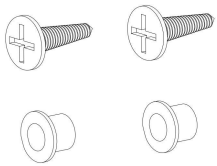




Mettez la grille dans le four dans le sens de la flèche. Et insérez horizontalement jusqu'à ce qu'il soit fixé.

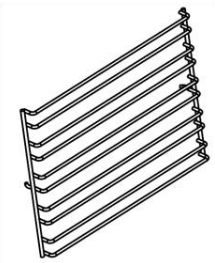
Vis et rondelle

2 vis et 2 rondelles, utilisés pour fixer le four.
Supports de grille

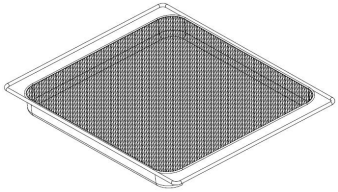


Les repères ①②③④⑤ correspondent aux cinq hauteurs différentes pro posées.
Pour les tablettes latérales amovibles, vous pouvez ajuster quatre positi ons de hauteur distinctes pour la cuisson des aliments.
Elles servent à poser les grilles et les plaques qui s'encastrent sur les côt és de la cavité du four.
Pour la cuisson de plats volumineux, ces tablettes peuvent être retirées.
La grille métallique peut alors être placée directement au fond du four, en utilisant les fonctions Gril, Grand Gril ou Grand Gril ventilé (avec vent ilateur).

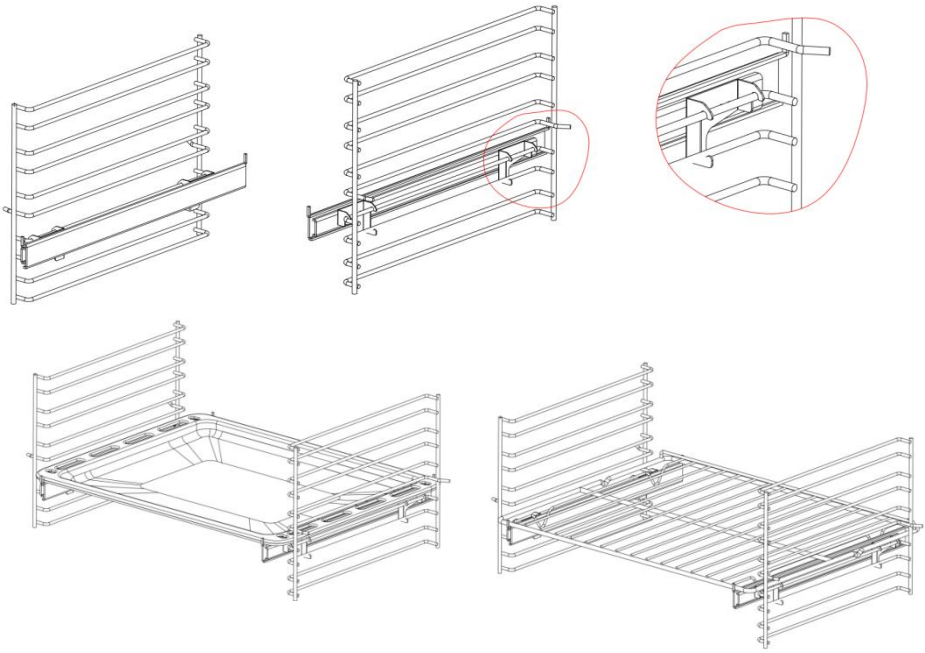
IMPORTANT :Lorsque vous placez des plats au fond du four, N'UTILISEZ PAS les fonctions utilisant la résistance inférieure (de base), afin d'éviter une concentration excessive de chaleur au fond de l'appareil. (Valable u niquement pour certains modèles)



Panier à air chaud
Lors de l'utilisation de la fonction friture à air, celleci permet d'obtenir un résulta t de cuisson équivalent à celui d'une friteuse à air chaud.



Rail télescopique
Installés de préférence sur les niveaux 2 ou 4 des supports latéraux, ces r ails assurent un guidage parfait de la plaque ou de la grille. Le système de glissement permet une extraction facile et sécurisée pour manipuler vos plats.



INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

INSTALLATION ELECTRIQUE

Toute installation électrique permanente doit être conforme aux réglementations I.E.E les plus récentes ainsi qu'aux réglementations électriques locales. Pour votre propre sécurité, faites appel à un électricien dûment qualifié ou un entrepreneur professionnel pour procéder à l'installation électrique.

Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension indiquée sur sa plaque signalétique corresponde à celle de l'alimentation secteur à votre domicile.

AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS A LA TERRE.

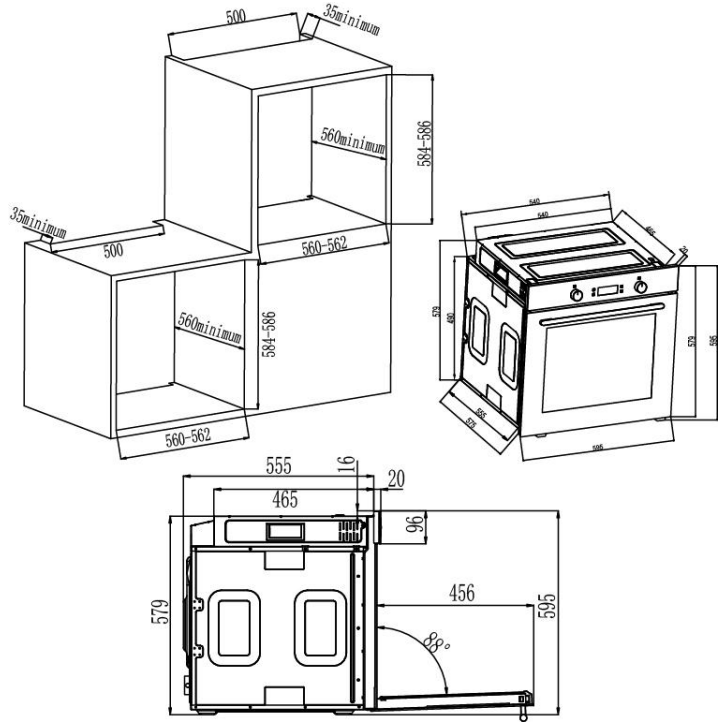
- Notre entreprise ne peut être tenue responsable des dommages causés par l'utilisation de l'appareil sans prise de terre. Risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie en cas d'installation non professionnelle! L'appareil ne peut être connecté au secteur que par une personne qualifiée et l'appareil n'est garanti qu'après une installation correcte.
- Risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie par endommagement du cordon d'alimentation! Le cordon d'alimentation ne doit pas être pincé, plié ou coincé, ni entrer en contact avec des parties chaudes de l'appareil. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un électricien qualifié.
- L'alimentation secteur doit correspondre aux données spécifiées sur la plaque signalétique de l'appareil. Le câble d'alimentation de l'appareil doit correspondre aux spécifications et à la consommation électrique.

Risque de choc électrique!
Avant de commencer tout travail sur l'installation électrique, veuillez débrancher l'appareil du secteur.

Avant installation

L'appareil doit être intégré dans un meuble. Il doit être à distance de sécurité avec l'appareil et les murs de la cuisine. Pour plus d'informations, veuillez consulter l'image ci-dessous. (Valeurs en mm)

- ◇ Les surfaces, les stratifiés synthétiques et les adhésifs utilisés doivent être résistants à la chaleur (100℃minimum), et les façades des unités voisines jusqu'à 70℃.
- ◇ Les armoires de cuisine doivent être placées de niveau et fixées. Un espace de 5 mm est nécessaire entre l'appareil et les façades avoisinantes.
- ◇ S'il y a un tiroir sous le four, une étagère doit être installée entre le four et le tiroir.



Unit:mm

Mode d'installation Installation et branchement Risques de dommages matériels!

- La porte et/ou la poignée ne doivent pas être utilisées pour soulever ou déplacer l'appareil.

◇ Pour l'installation, l'appareil doit être branché conformément à toutes les réglementations locales relatives au gaz et/ou à l'électricité.

◇ Transportez l'appareil avec au moins de 2 personnes.

◇ Utilisez les fentes ou les poignées en fil situées des deux côtés pour déplacer l'appareil.

Connexion auxalimentation électrique Ce produit doit être mis à la terre !

◇ Le fabriquant et le revendeur ne peuvent pas être tenus responsable de tout dommage causé par l'utilisation de l'appareil sans une prise de courant reliée à la terre. Risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie en cas d'installation non professionnelle !Le branchement de l'appareil au réseau électrique ne peut être effectué que par une personne qualifiée et autorisée. L'appareil n'est garanti qu'après une installation correcte.

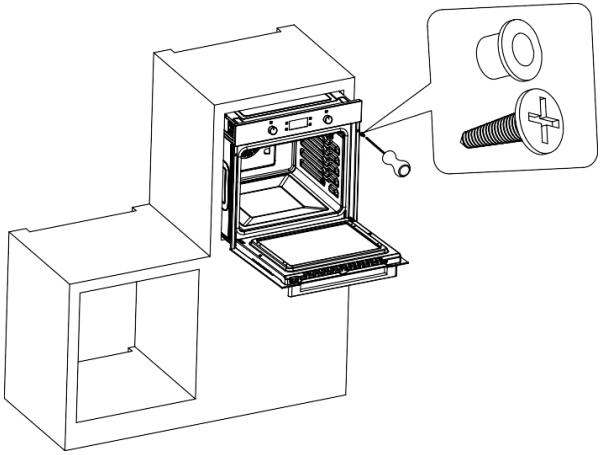
◇ Risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie en cas d'endommagement du câble d'alimentation ! Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou coincé, ni entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un électricien qualifié.

◇ L'alimentation électrique doit correspondre aux données indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil. Le câble d'alimentation de l'appareil doit correspondre aux spécifications et à la consommation électrique.

Risque de choc électrique!
Avant de commencer toute intervention sur l'installation électrique, veuillez débrancher l'appareil du réseau électrique.

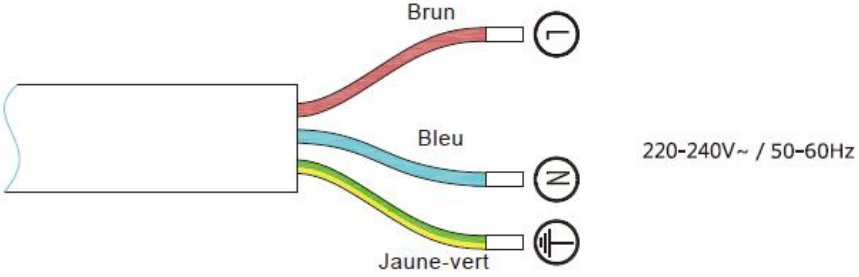
Installation

1. Faites glisser le four dans l'ouverture de l'armoire, alignez-le et fixez-le.
2. Fixez votre four à l'aide des 2 vis et rondelles comme indiqué sur la figure.



Vérification finale

1. Raccordez correctement l'appareil au réseau électrique et mettez-le sous tension.



2. Vérifiez le onctionnement.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

PANNEAU DE COMMANDE
Signification des icônes

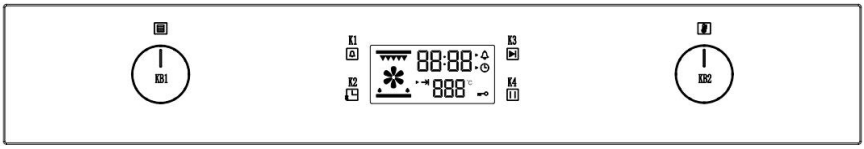


Image 1: Diagramme de boutons

K1: Rappel / paramètres (température/ durée)
K2: Horloge
K3: Démarrage
K4: Pause / annulation
KB1: Plus / moins (fonction de cuisson)
KB2: Plus / moins (température / durée)

Section d'affichage

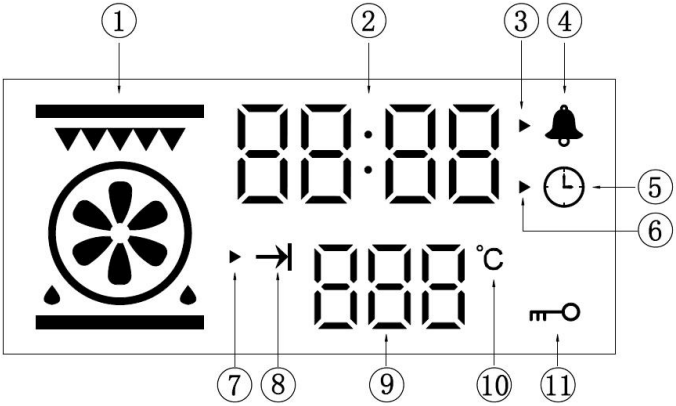
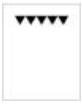


Image 2: Icône de l'écran d'affichage

1. Icône de fonction
2. Affichage de la durée
3. Icône de réglage de l'heure de rappel
4. Icône de temps de rappel
5. Icône Heure système
6. Icône Réglage de l'heure
7. Icône de réglage des paramètres (temps et température)
8. Icône de fonctionnement du four
9. Affichage de la température
10. Unité de degré Celsius °C
11. Fonction de verrouillage

Instruction d'icône de fonction

Icône	Fonction	Icône	Fonction
	Résistance supérieure externe		Résistance supérieure interne
	Ventilateur de chauffage (dégivrage)		Résistance inférieure
	Résistance arrière		

FONCTIONS DES PROGRAMMES

1. Allumage
   Branchez votre appareil au secteur, tous les voyants du tableau d'affichage s'allument pendant 1 seconde, puis passent à l'état de réglage de l'horloge.
   L'heure par défaut affiche 12:00, l'heure « 12 » clignote, l'icône de réglage de l'horloge système « ▶ » clignote et l'icône de l'horloge
   système « 🕒 » est toujours allumée. L'heure peut être réglée à ce moment.
   - Reportez-vous aux instructions de réglage de l'horloge pour plus de détails. Après 10 secondes sans aucune opération, le four entrera pour régler automatiquement les minutes.
   - Dans les 10 secondes sans aucune opération lors du réglage des minutes, le four passe automatiquement en mode veille.
   - En mode veille, l'écran affiche toujours l'heure du système (voir l'image 3 pour l'effet d'affichage).

Image 3: Mode veille initial

Ou s'il affiche le code d'erreur « E-3 » pendant l'auto-inspection, veuillez vous référer à la fonction de protection pour l'analyse des problèmes, vous pouvez toucher « ⏸ » pour annuler le code d'erreur et revenir en mode veille.

2. Réglage de l'heureEn mode veille, appuyez une fois sur le bouton « ⏰ » pour accéder à l'état de réglage de l'horloge système. À ce moment, la valeur de l'heure de l'horloge et l'icône de réglage « ▶ » clignotent (1 s / fois) et l'heure peut être réglée en tournant le commutateur KB2. (0 ~ 23)

Image 4: Affichage du réglage de l'heure

- Après avoir réglé les heures, retouchez « ⏰ » pour passer au réglage des minutes. La valeur des minutes et l'icône de réglage « ▶ » clignotent à ce moment, vous pouvez régler les minutes en tournant le commutateur de programmation KB2. (0 ~ 59~0).

  Après avoir ajusté les minutes, retouchez « ⏰ » pour confirmer, et le réglage de l'horloge sera terminé. Et à ce moment, l'icône de réglage de l'horloge « ▶ » s'éteint et la deuxième icône « : » clignote (1s / fois).

- Lorsque l'heure et les minutes sont réglées, l'icône de réglage de l'horloge système « ▶ » clignote et l'icône de l'horloge système « 🕒 » est toujours allumé. Après confirmation, l'icône de réglage « ▶ » est éteinte et l'icône d'horloge système « 🕒 » continue de s'afficher.
- Dans le réglage des heures, si vous ne touchez pas le bouton « » pour confirmer dans les 10 secondes, il passera automatiquement au réglage des minutes. Si le bouton « » n'est pas confirmé dans les 10 secondes après la fin du réglage de l'horloge, le système par défaut termine le réglage de l'horloge et revient automatiquement à l'état de veille. Si l'horloge n'est pas réglée dans les 20 secondes après la mise sous tension, l'horloge par défaut du système est 12:00 et passe en mode veille. Si l'alimentation est coupée, l'horloge sera réinitialisée.
- En mode veille, seule l'horloge système est affichée.

3. Les choix de fonctions
   - En état de veille, changez de fonction en tournant tour à tour le manette de programmation KB1, reportez-vous à l'image 5 pour la commande. (le four se souviendra de la dernière opération).

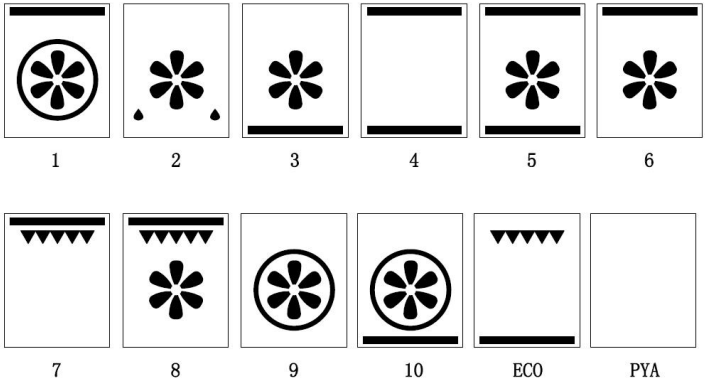


Image 5: Mode de fonctionnement du four

- Lors de la sélection de la fonction, la position de l'horloge indique le temps de cuisson par défaut de la fonction correspondante (elle affichera « Eco » en mode Eco), la position de la température indique la température par défaut de la fonction correspondante. Pour le mode de fonction à température réglable, la position de température affichera la valeur de température par défaut de la fonction correspondante et clignotera, l'icône de température «°C» clignotera, et l'icône de réglage des paramètres démarrage « ▶ » clignotera ainsi que l'icône de fonctionnement du four « →| » sera toujours allumée. Vous pouvez tourner le manette de programmation KB2 pour régler la température de cuisson. Si la température n'est pas réglable pour ce niveau de fonction, la valeur d'horloge par défaut et l'icône de réglage des paramètres de fonctionnement « ▶ » clignotent ainsi que l'icône de fonctionnement du four « →| » sont toujours allumées.
- Pour le mode de fonction à température réglable, une fois la température de cuisson réglée,touchez « 🔔 »pour passer au réglage du temps de cuisson, l'affichage de l'horloge de l'écran affichera le temps de cuisson par défaut de la fonction correspondante et clignotera, l'icône de réglage des paramètres de démarrage « ▶ »clignotera et l'icône de temps de travail « →| » est toujours allumée, vous pouvez tourner le commutateur de programmation KB2 pour régler le temps de cuisson à ce moment.
- Si le mode sélectionné ne permet pas de régler la température, vous pouvez régler directement le temps de cuisson.
- Veuillez vous référer ci-dessus pour un fonctionnement détaillé.
- Si la durée et la température de cuisson ne sont pas réglées ou si vous ne touchez pas « ⏯ » dans les 10 secondes suivant la fin, le système revient automatiquement en mode veille. (Le tableau des fonctions de cuisson se trouve plus loin dans cette notice.)
- En état de fonctionnement, le four s'affiche comme suit:

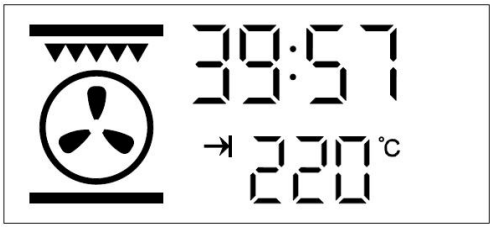


Image 6: effet d'affichage du statut de travail

- Lorsque le four est en fonctionnement, « ⇥» l'icône de temps de cuisson s'affiche, l'horloge affiche le compte à rebours de cuisson,l'affichage correspondant du menu de sélection, et la p osition "Température" alterne entre la température réglée et la température réelle de la cavité.

Remarque:

(1) La plage de réglage du temps de cuisson en fonction normale est de 0 minute à 10 heures.

(2) Lorsque le temps de cuisson est réglé sur 0 minute, si le bouton « ⏯ » est touché à ce moment, le four ne fonctionnera pas et le système reviendra automatiquement à l'état de veille.

- Lorsque le réglage du temps de cuisson ou de la température de cuisson est terminé, appuyez sur le bouton « ⏯ » pour démarrer le four et l'icône correspondante cesse de clignoter. Une fois que le four a commencé à fonctionner, le temps de cuisson commence à décompter par seconde.
- Remarque sur la cuisson: Lorsque la température de la cavité est proche de la température réglée, le four emet un bip pendant 2 secondes. Si le compte à rebours du temps de cuisson arrive à 0, le four arrêtera la cuisson (le ventilateur d'extraction continuera de fonctionner) et le système reviendra automatiquement à l'état de veille. Le buzzer sonnera en continu pendant 5 minutes (1 s / fois), le ventilateur d'extraction cessera de fonctionner une fois la température de la cavité inférieure à 100 °C.
- Lorsque la température à l'intérieur du four est inférieure à 30°C, l'écran affiche Lo°C.

4. Mode auto-nettoyant pyrolytique

- Vous pouvez passer en mode auto-nettoyant pyrolytique en tournant le manette de programmation KB1. La température par défaut de ce mode n'est pas réglable, le temps de pyrolyse par défaut est de 1,5 heure. Vous pouvez faire pivoter KB2 pour régler la durée de la pyrolyse, entre min. 1.5 heure et max. 2.5 heures.
- Après avoir sélectionné le mode autonettoyant pyrolytique et réglé la durée, a ppuyez sur « ⏯ » pour lancer le nettoyage par pyrolyse. À ce moment, l'icône « ⇥ » s'affiche, le verrouillage de la porte est activé, l'icône de verrouillage de la porte « ⊸○ » s'affiche , indiquant que la porte du four a été verrouillée et que le mode d'auto-nettoyage pyrolytique
- démarre, appuyez sur le bouton « ⏸ » pour interrompre ou annuler cette fonction.
- Une fois la fonction d'auto-nettoyage confirmée et démarrée, la position de l'horloge indique le compte à rebours de travail, la position de la température indique « PYR ». La lampe du four ne peut pas être utilisée après l'activation du mode autonettoyant pyrolytique.
- Après le démarrage de l'auto-nettoyage, la fonction de verrouillage de la porte sera automatiquement activée, la porte du four sera verrouillée et le processus d'auto-nettoyage démarre. Une fois le processus d'auto-nettoyage démarré, si l'écran affiche le code d'erreur « E-3 », veuillez vous référer à la section Résolution des erreurs" plus loin dans cette notice. Vous pouvez toucher « ⏸ » pour annuler le code d'erreur et revenir en mode veille. Après avoir effacé le code d'erreur, réinitialisez la fonction d'auto-nettoyage et appuyez de nouveau sur « ⏯ » pour démarrer.

5. Fonction de verrouillage de porte

5.1 Affichage du verrouillage de la porte:

lorsque le processus d'auto-nettoyage est terminé, le four passe en mode veille. Lorsque la température de la cavité du four est supérieure à 300 °C, l'écran d'affichage affichera l'icône de verrouillage de la porte « ⊓—O » (effet d'affichage, reportez-vous à l'image 7.) Le verrouillage de la porte sera automatiquement libéré lorsque la température de la cavité est inférieure à 280 °C, l'icône de verrouillage de la porte « ⊓—O » sur le l'écran d'affichage s'éteindra à ce moment. (Reportez-vous à l'image 9 pour l'effet d'affichage.)

Image 7: Affichage du verrouillage de la porte activé en mode veille

Image 8: Affichage du verrouillage de la porte désactivé en mode veille

5.2 Le four sera verrouillé dans les cas suivants:

- Parmi tous les modes de fonctionnement (à l'exception du mode dégivrage), le verrouillage de la porte sera automatiquement activé lorsque la température de la cavité du four est supérieure à 300 °C.
- Pendant le processus d'auto-nettoyage, le verrouillage de la porte sera activé.

- Lorsque le four est en mode veille et que le capteur de température est en circuit ouvert ou en court-circuit, le verrouillage de la porte sera activé et le ventilateur de refroidissement fonctionnera toujours, l'effet d'affichage sera comme illustré sur la photo 7.

5.3 Le four sera déverrouillé dans les cas suivants:

- Lorsque le processus d'auto-nettoyage est terminé ou en pause, le verrouillage de la porte du four ne sera automatiquement relâché que lorsque la température de la cavité du four descend en dessous de 280 °C.(Remarque: même si l'appareil est à nouveau sous tension, la porte du four ne sera automatiquement déverrouillée que lorsque la température de la cavité est inférieure à 280 °C.)

- Pendant un autre mode de fonctionnement, si la température du four est anormale, la porte du four ne sera déverrouillée que lorsque la température de la cavité est inférieure à 280 °C.

5.4 Déverrouillage forcé:

- Dans le cas du verrouillage du four, vous pouvez appuyer et maintenir le bouton « K2 + K4 » pour déverrouiller en état de veille du four. Lorsque vous entendez le son « Di », le verrouillage de la porte est déverrouillé de force, l'icône de verrouillage de la porte s'éteint. La porte peut être ouverte et la fonction de verrouillage de la porte est désactivée.

Remarque: Une fois la porte du four déverrouillée, le four doit être éteint et rallumé. Le verrou de la porte sera auto-testé après le processus de mise sous tension et le four peut être utilisé normalement après l'auto-test.

6. Résolution des erreurs

6.1 L'écran affichera E-1 si le capteur est en court- circuit ou en circuit ouvert en mode de cuisson, l'avertisseur sonore sonnera en continu 10 fois (1 s / fois), reportez-vous à l'effet d'affichage 9. Le four sera verrouillé à ce moment, appuyez sur le bouton « ⏯ » pour revenir en mode veille.

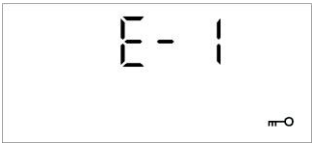


Image 9: effet d'affichage d'alarme anormale du capteur

6.2 Lorsque la température reste inférieure à 35 °C après 5 minutes de chauffage (sauf pour le mode de dégivrage et le mode Eco), cela signifie que l'élément chauffant a un problème, l'écran affichera E-2, le buzzer sonnera continuellement 10 fois (1 s / fois), reportez-vous à l'effet d'affichage illustré à la figure 10. Touchez le bouton « ⏯ » pour revenir à l'état de veille à ce moment.

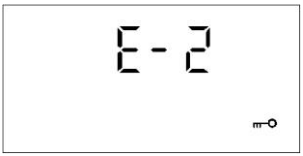


Image 10: effet d'affichage de l'alarme anormale de l'élément chauffant

6.3 Pendant le processus d'auto-nettoyage, si l'écran d'affichage affiche le code d'erreur « E-3 » lorsque la porte est verrouillée en place, cela signifie que le verrouillage de la porte ou le circuit de détection est défectueux. Lorsque le code d'erreur apparaît, le buzzer sonnera 10 fois en continu (1 s / fois), affichera l'effet comme ci-dessous image 11). Le bouton « ⏯ » permet de revenir en mode veille.

Image 11: effet d'affichage d'alarme anormale de verrouillage de porte

Dans n'importe quel état, lorsque la carte d'alimentation ne peut pas recevoir de données de communication valides de la carte d'affichage pendant 20 secondes, la carte d'alimentation éteint automatiquement toutes les charges et l'écran affiche "E-5". Lorsque la carte d'affichage

ne peut pas recevoir de données de communication valides de la carte d'alimentation pendant 20 secondes, la carte d'affichage envoie des données pour fermer toutes les charges et l'écran affiche "E-6".

Code d'erreur	**Description**	**Raison**
E-1	Capteur ouvert ou court- circuité	Défaillance du capteur ou du circuit de détection
E-2	Erreur du capteur de température	Défaillance du capteur ou de la résistance
E-3	Échec du verrouillage de la porte	Échec du verrouillage de la porte ou du circuit de détection
E-4	Échec du registre MCU	Échec du MCU
E-5	La carte d'alimentation ne peut pas recevoir les données de communication effectives de la carte d'affichage pendant 20 secondes et la carte d'alimentation éteint automatiquement toutes les charges.	Panne de la ligne de communication
E-6	La carte d'affichage ne peut pas recevoir de données de communication valides de la carte d'alimentation pendant 20 secondes, et la carte d'affichage envoie des données pour éteindre la charge.	Panne de la ligne de communication
E-7	La protection contre les températures élevées se produit et la charge est désactivée dans les 10 secondes.	Capteur ou circuit de commande de l'élément chauffant défectueux

7. Fonction d'enquête

(1) Lorsque le four est en fonctionnement, appuyez sur le bouton « » une fois pour connaître l'heure du système, la position de l'horloge indique l'heure actuelle du système, la deuxième icône clignote. Appuyez à nouveau sur le bouton « » ou attendez 10 secondes pour revenir automatiquement à l'affichage de l'heure du barbecue.

(2) Une fois le réglage de l'heure de rappel terminé et le four en état de fonctionnement, appuyez sur « » pour interroger le compte à rebours restant de l'alarme. Appuyez à nouveau sur le bouton « » ou attendez 10 secondes pour revenir automatiquement à son état d'origine. Vous pouvez interroger la durée restante et réinitialiser l'heure d'alarme en état de veille. Lorsque le compte à rebours de l'alarme est inférieur à 1 minute, la position de l'horloge affiche 0: 00.

8. Fonction de rappel

Appuyez sur le bouton « » en mode veille pour accéder au réglage de la fonction de rappel, à ce moment, la valeur de l'heure de la position de l'horloge clignote, la valeur des minutes s'allume longtemps. L'icône de réglage de l'heure de rappel « ▶ » clignote, l'icône de l'heure de rappel « » est toujours allumée.

(1) Tournez le commutateur de programmation KB2 pour régler l'heure, à ce moment la valeur de l'heure est toujours lumineuse, la plage deréglage de la valeur est 0-23;

(2) Appuyez à nouveau sur le bouton « », la valeur des minutes clignote et la valeur des heures reste lumineuse;

(3) Tournez le commutateur de programmation KB2 pour régler les minutes, à ce moment la valeur des minutes est toujours lumineuse, la plage de réglage est 0-59;

(4) Lorsque l'heure de l'alarme est réglée, vous pouvez toucher « » pour confirmation. À ce moment, l'écran affiche l'heure système, l'icône de réglage de l'heure de rappel « ▶ » s'éteint, la deuxième

icône «:» clignote, le « 🔔 » est toujours allumé et l'heure de rappel commence à décompter en secondes. Lorsque le compte à rebours est 00:00, le signal sonore retentit pendant 1 minute (1 s / fois) et l'icône de l'heure de rappel « 🔔 » clignote toujours (1 s / fois), puis appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter le clignotement.

Remarque:

(1) Pendant la configuration, la deuxième icône « : » et « 🔔 » seront toujours allumées.

(2) Pendant la configuration, appuyez sur le bouton « ⏯ » pour annuler le réglage actuel de l'heure de rappel et revenir à l'état de veille.

(3) Si une fonction de rappel a été définie, l'icône de rappel « 🔔 » doit toujours être affichée lorsque le menu fonctionne et l'heure de rappel peut être interrogée.

9. Fonction démarrage / pause / annulation

- Après avoir configuré la fonction de cuisson, appuyez sur le bouton « ⏯ » pour lancer la cuisson; si vous touchez le bouton « ⏯ » lorsque la cuisson est suspendue, vous pouvez reprendre le travail.
- Pendant la cuisson au four, appuyez une fois sur le bouton « ⏯ » pour interrompre la cuisson, la température et l'heure clignotent, l'icône de fonctionnement du four « ⇥ » clignote, l'icône de fonction est toujours allumée; Appuyez à nouveau sur le bouton « ⏯ » pour annuler la cuisson en cours.
- Lors du réglage de l'heure du système, appuyez sur le bouton « ⏯ » pour quitter directement l'état de réglage de l'horloge et revenir à l'état de veille.

- Lorsque la fonction du four, le temps de cuisson et la température sont réglés, appuyez sur le bouton « ⏸ » pour quitter l'état de réglage de la fonction et revenir à l'état de veille.

10. Autres instructions

(1) Son des boutons.

(2) Son pour toucher le bouton.

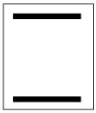
(3) Son d'alarme: son indiquant un défaut de l'élément chauffant, son de panne du capteur.

(4) Son rapide: la température atteint la valeur réglée, le temps de cuisson décompte jusqu'à 0 et le temps de l'alarme décompte jusqu'à 0.

- Le mode de cuisson souhaité est sélectionné à l'aide du bouton de commande multifonction.

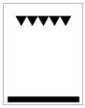
Les fonctions qui peuvent être sélectionnées sont:

Icônes	Description des fonctions
Fonction1	**Mode Friture à air** 1. Fonctionnement de base Après mise sous tension, le feu intérieur (lampe) et le moteur du ventilateur de convection fonctionnent en continu. Le moteur d'évacuation (extracteur) démarre son fonctionnement lent (vitesse réduite) de manière continue lorsque la température de la cavité atteint 100°C. 2. Cycle de chauffe La résistance annulaire supérieure (boucle externe) et la résistance arrière fonctionnent par cycles intermittents. Elles maintiennent la température de la cavité avec une tolérance de ±15°C. **Plage de température** : 150 – 250 **Température par défaut** : 160 **Durée par défaut** :00:00 (Heures:Minutes)

 Fonction2	**Mode Décongélation** 1. Fonctionnement Le feu intérieur (lampe du four) fonctionne en continu ; le ventilateur de convection (circulation d'air) est activé. **Plage de température** :Non réglable **Température par défaut** :50 **Durée par défaut** :00:00
 Fonction3	**Mode Ventilateur + Résistance inférieure** 1. Fonctionnement de base Après mise sous tension, le feu intérieur (lampe) et le ventilateur de convection (circulation d'air) fonctionnent en continu. Le moteur d'évacuation (extracteur) démarre son fonctionnement lent (vitesse réduite) de manière continue lorsque la température de la cavité atteint 100°C. 2. Cycle de chauffe La résistance inférieure (de base) fonctionne par cycles intermittents après avoir atteint la température réglée. Elle maintient la température de la cavité avec une tolérance de ±15°C. **Plage de température** :50 – 250 **Température par défaut** :200 **Durée par défaut** : 00:00
 Fonction4	**Mode Traditionnel** 1. Fonctionnement de base Après mise sous tension, le feu intérieur (lampe) fonctionne en continu. Le moteur d'évacuation (extracteur) démarre son fonctionnement lent (vitesse réduite) de manière continue lorsque la température de la cavité atteint 100°C. 2. Cycle de chauffe La résistance annulaire supérieure (boucle externe) et la résistance inférieure (de base) fonctionnent par cycles intermittents après avoir atteint la température réglée. Elles maintiennent la température de la cavité avec une tolérance de ±15°C. **Plage de température** : 50 – 250 **Température par défaut** :200 **Durée par défaut** :00:00

 Fonction5	**Mode Gril traditionnel** 1. Fonctionnement de base Après mise sous tension, le feu intérieur (lampe) et le ventilateur de convection (circulation d'air) fonctionnent en continu. Le moteur d'évacuation (extracteur) démarre son fonctionnement lent (vitesse réduite) de manière continue lorsque la température de la cavité atteint 100°C. 2. Cycle de chauffe La résistance annulaire supérieure (boucle externe) et la résistance inférieure (de base) fonctionnent par cycles intermittents après avoir atteint la température réglée. Elles maintiennent la température de la cavité avec une tolérance de ±15°C. **Plage de température** : 50 – 250 **Température par défaut** :200 **Durée par défaut** :00:00
 Fonction6	**Mode ½ Gril + Convection** 1. Fonctionnement de base Après mise sous tension, le feu intérieur (lampe) et le ventilateur de convection (circulation d'air) fonctionnent en continu. Le moteur d'évacuation (extracteur) démarre son fonctionnement lent (vitesse réduite) de manière continue lorsque la température de la cavité atteint 100°C. 2. Cycle de chauffe La résistance annulaire supérieure(boucle externe) fonctionne par cycles intermittents après avoir atteint la température réglée. Elle maintient la température de la cavité avec une tolérance de ±15°C. **Plage de température** : 50 – 250 **Température par défaut** :160 **Durée par défaut** :00:00

 Fonction7	**Mode Grand Gril** 1. Fonctionnement de base Après mise sous tension, le feu intérieur (lampe) fonctionne en continu. Le moteur d'évacuation (extracteur) démarre son fonctionnement lent (vitesse réduite) de manière continue lorsque la température de la cavité atteint 100°C. 2. Cycle de chauffe Après avoir atteint la température réglée, la résistance supérieure (incluant les boucles interne et externe) fonctionne par cycles intermittents. Elle maintient la température de la cavité avec une tolérance de ±15°C. **Plage de température** :50 – 250 **Température par défaut** :200 **Durée par défaut** :00:00
 Fonction8	**Fan heating and grill mode:1.**The oven light and circulating fan operate continuously after power-on; the exhaust motor starts continuous operation at low speed when the cavity temperature reaches 100°C. 2. The upper inner ring heating element and upper outer ring heating element operate intermittently, maintaining the cavity temperature within ±15°C. **Range of temperature**：50-250 **Default temperature**：200 **Default time**：00:00
 Fonction9	**Mode Chaleur tournante pulsée** 1. Fonctionnement de base Après mise sous tension, le feu intérieur (lampe) et le ventilateur de convection (circulation d'air) fonctionnent en continu. Le moteur d'évacuation (extracteur) démarre son fonctionnement lent (vitesse réduite) de manière continue lorsque la température de la cavité atteint 100°C. 2. Cycle de chauffe La résistance arrière fonctionne par cycles intermittents après avoir atteint la température réglée. Elle maintient la température de la cavité avec une tolérance de ±15°C. **Plage de température** :50 – 250 **Température par défaut** :200 **Durée par défaut** :00:00

 Fonction10	**Mode Pizza** 1. Fonctionnement de base Après mise sous tension, le feu intérieur (lampe) et le ventilateur de convection (circulation d'air) fonctionnent en continu. Le moteur d'évacuation (extracteur) démarre son fonctionnement lent (vitesse réduite) de manière continue lorsque la température de la cavité atteint 100°C. 2. Cycle de chauffe La résistance arrière fonctionne par cycles intermittents après avoir atteint la température réglée. Elle maintient la température de la cavité avec une tolérance de ±15°C. **Plage de température** :50 – 250 **Température par défaut** : 200 **Durée par défaut** :00:00
	**Mode ECO** 1. Fonctionnement de base Après mise sous tension, le feu intérieur (lampe) fonctionne en continu. Le moteur d'évacuation (extracteur) démarre son fonctionnement lent (vitesse réduite) de manière continue lorsque la température de la cavité atteint 100°C. 2. Cycle de chauffe La résistance supérieure (boucle interne) et la résistance inférieure(de base) fonctionnent par cycles intermittents après avoir atteint la température réglée. Elles maintiennent la température de la cavité avec une tolérance de ±15°C. **Plage de température** :50 – 250 **Température par défaut** :150 **Durée par défaut** :1:30 [ECO]

 PYA	Mode autonettoyant (l'écran affichera « PYA »): Avant d'utiliser la fonction auto-nettoyage (pyrolyse), tous les accessoires tels que la grille métallique, la lèchefrite, le panier à air chaud et le rail télescopique doivent être retirés de la cavité de cuisson. Dans le cas contraire, les températures extrêmement élevées risqueraient d'endommager ces pièces. Lorsque la température de la cavité atteint la température de carbonisation, les graisses et les résidus alimentaires se transforment en cendres pour un nettoyage facilité. **Plage de température** :Non-adjustable **Température par défaut** :PYR **Durée par défaut** :1:30 À l'issue du cycle de nettoyage pyrolytique, ne coupez pas l'alimentation électrique pendant une heure.
Remarque: Le moteur d'échappement fonctionne à basse vitesse sous l'état Fonction 1 - Fonction 9 et la fonction ECO, et le moteur d'échappement cesse de fonctionner lorsque la température de la cavité est inférieure à 100 °C en état de veille. Sous n'importe quelle fonction, si la température de la cavité est supérieure à 300 °C, le moteur d'échappement fonctionnera à grande vitesse.	

AVANT D'UTILISER LE FOUR POUR LA PREMIÈRE FOIS

Chauffer le four

Pour éliminer l'odeur de votre nouvel appareil, chauffez le four lorsqu'il est vide et fermé. Une heure de chauffage Haut / Bas à 240 ℃est idéale à cet effet. Assurez-vous qu'aucun résidu d'emballage n'a été laissé dans le compartiment de cuisson.

1. Utilisez le sélecteur de fonction pour régler le chauffage haut / bas.
2. Réglez le sélecteur de température sur 240 ℃. Après une heure, éteignez le four. Pour ce faire, tournez le sélecteur de fonction en position d'arrêt.

Nettoyage des accessoires

Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau chaude savonneuse et un torchon doux.

Conseils pour économiser l'énergie

Les informations suivantes vous aideront à utiliser votre appareil de manière écologique et à économiser de l'énergie:

1. Utilisez des ustensiles de cuisine de couleur foncée ou recouverte d'émail dans le four car la transmission de chaleur sera meilleure.
2. Pendant la cuisson de vos plats, effectuez une opération de préchauffage si cela est conseillé dans le manuel d'utilisation ou les instructions de cuisson.
3. N'ouvrez pas la porte du four fréquemment pendant la cuisson.
4. Essayez de faire cuire plus d'un plat au four en même temps, dans la mesure du possible. Vous pouvez cuisiner en plaçant deux récipients de cuisson sur la grille.
5. Faites cuire plusieurs plats l'un après l'autre. Le four est déjà chaud.
6. Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant votre four quelques minutes avant la cuisson. N'ouvrez pas la porte du four.
7. Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.

COMMENT UTILISER LE FOUR

Informations générales sur la cuisson, le rôtissage et les grillades
Risque de brûlure par la vapeur chaude! Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four car de la vapeur peut s'échapper.

Conseils de cuisson

1. Utilisez des plaques métalliques ou des récipients en aluminium appropriés avec revêtement antiadhésif ou des moules en silicone résistant à la chaleur.
2. Tirez le meilleur parti de l'espace sur le rack.
3. Il est recommandé de placer le moule de cuisson au milieu de la grille.
4. Gardez la porte du four fermée.

Conseils pour rôtir

1. L'assaisonnement avec du jus de citron et du poivre noir améliorera les performances de cuisson lors de la cuisson d'un poulet entier, de dinde ou d'un gros morceau de viande.
2. La viande avec des os prend environ 15 à 30 minutes de plus avant d'être cuite qu'un rôti de la même taille sans os.
3. Vous devez calculer environ 4 à 5 minutes de cuisson par centimètre de hauteur de viande.
4. Laissez la viande reposer au four pendant environ 10 minutes après la cuisson. Le jus est mieux réparti sur tout le rôti et ne s'épuise pas lorsque la viande est coupée.
5. Le poisson dans un plat résistant au feu doit être placé sur la grille au niveau moyen ou inférieur.

Conseils pour griller

Le gril est idéal pour la cuisson de la viande, du poisson et de la volaille et permettra d'obtenir une belle surface brune sans trop sécher. Les morceaux plats, les brochettes de viande et les saucisses sont particulièrement adaptés pour les grillades, tout comme les légumes à forte teneur en eau tels que les tomates et les oignons.

CONSEILS POUR LA CUISSON ET LE GRIL

Conseils de cuisson

1. Comment savoir si la génoise est cuite. Environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson spécifié dans la recette, collez un bâton à cocktail dans le gâteau au point le plus élevé. Si le bâton à cocktail sort propre, le gâteau est prêt.
2. Le gâteau s'effondre. Utilisez moins de liquide la prochaine fois ou réglez la température du four 10 degrés plus bas. Respectez les temps de mélange spécifiés dans la recette.
3. Le gâteau s'est levé au milieu mais est plus bas autour du bord. Ne pas graisser les côtés du moule à gâteau à ressort. Après la cuisson, desserrez délicatement le gâteau avec un couteau.
4. Le gâteau devient trop foncé sur le dessus. Placez-le plus bas dans le four, sélectionnez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.
5. Le gâteau est trop sec. Quand c'est fait, faites de petits trous dans

le gâteau à l'aide d'un bâton à cocktail. Arrosez ensuite de jus de fruits ou d'une boisson alcoolisée. La prochaine fois, sélectionnez une température supérieure de 10 degrés et réduisez le temps de cuisson.

6. Le pain ou le gâteau (par exemple le gâteau au fromage) a l'air bien, mais il est détrempé à l'intérieur (collant, strié d'eau). Utilisez un peu moins de liquide la prochaine fois et faites cuire un peu plus longtemps à une température inférieure. Pour les gâteaux avec une garniture humide, faites d'abord cuire la base. Saupoudrez-le d'amandes ou de chapelure, puis placez la garniture sur le dessus. Veuillez suivre la recette et les temps de cuisson.
7. Le gâteau est inégalement doré. Sélectionnez une température légèrement inférieure pour vous assurer que le gâteau est cuit plus uniformément. Cuire les pâtisseries délicates sur un seul niveau en utilisant le chauffage supérieur / inférieur. Le papier sulfurisé en saillie peut affecter la circulation de l'air. Pour cette raison, coupez toujours du papier sulfurisé pour l'adapter à la plaque de cuisson.
8. Le fond d'un gâteau aux fruits est trop clair. Placez le gâteau un niveau plus bas la prochaine fois.
9. Le jus de fruits déborde. La prochaine fois, utilisez un récipient plus profond, si vous en avez un.
10. Les petits articles de boulangerie faits de pâte à levure se collent les uns aux autres lors de la cuisson. Il devrait y avoir un espace d'env. 2 cm autour de chaque article. Cela donne suffisamment d'espace pour que les aliments cuits au four se dilatent bien et brunissent de tous les côtés.
11. Vous cuisiniez à plusieurs niveaux. Les articles de la plaque de cuisson supérieure sont plus foncés que ceux de la plaque de cuisson inférieure.Utilisez toujours de l'air chaud 3D pour cuire à plusieurs niveaux. Les plaques de cuisson placées dans le four en même temps ne seront pas nécessairement prêtes en même temps.
12. De la condensation se forme lorsque vous faites cuire des gâteaux humides. La cuisson peut entraîner la formation de vapeur d'eau, qui s'échappe au-dessus de la porte. La vapeur peut se déposer et former des gouttelettes d'eau sur le panneau de commande ou sur les façades des unités adjacentes. C'est un processus naturel.

Conseils pour griller

1. Lors de la cuisson au gril, préchauffez le four pendant env. 4 minutes, avant de placer les aliments dans le compartiment de cuisson. Grillez toujours avec la porte du four fermée.
2. Dans la mesure du possible, les morceaux de nourriture que vous faites griller doivent être d'épaisseur égale. Cela leur permettra de dorer uniformément et de rester succulentes et juteuses.
3. Retournez les aliments que vous grillez après 2/3 du temps.
4. N'ajoutez pas de sel aux steaks avant qu'ils ne soient grillés.
5. Ajoutez un peu de liquide si la viande est maigre. Couvrir le fond du plat avec environ 1/2 cm de liquide.
6. Ajoutez généreusement du liquide pour les rôtis en pot. Couvrir la base du plat avec environ 1 à 2 cm de liquide.
7. Placez les aliments à griller directement sur la grille. Si vous faites griller une seule pièce, les meilleurs résultats sont obtenus en la plaçant au centre de la grille. La poêle universelle doit également être insérée au niveau 1. Les jus de viande sont collectés dans la poêle et le four est maintenu plus propre.
8. Lors de la cuisson au gril, n'insérez pas la plaque de cuisson ou la casserole universelle au niveau 4 ou 5. La chaleur élevée le déforme et le compartiment de cuisson peut être endommagé lors du retrait.
9. L'élément gril s'allume et s'éteint continuellement. C'est normal. Le réglage du gril détermine la fréquence à laquelle cela se produira.
10. Lorsque le rôti est prêt, éteignez le four et laissez-le reposer pendant 10 minutes supplémentaires. Cela permet une meilleure répartition des jus de viande.
11. Pour le rôti de porc en croûte, marquez la croûte en croix, puis posez le rôti dans le plat avec la croûte au fond.
12. Placer la volaille entière sur la grille inférieure, côté poitrine vers le bas. Tournez après 2/3 du temps spécifié.
13. Pour le canard ou l'oie, percez la peau sous les ailes. Cela permet à la graisse de s'épuiser
14. Retournez les morceaux de poisson après 2/3 du temps, il n'est pas nécessaire de retourner le poisson entier. Placez le poisson entier dans le four dans sa position de nage avec sa nageoire dorsale tournée vers le haut. Placer une demi- pomme de terre ou un petit récipient allant au four dans la cavité stomacale du poisson le rendra plus stable.

15. Comment savoir quand le rôti est prêt. Utilisez un thermomètre à viande (disponible dans les magasins spécialisés) ou effectuez un «test à la cuillère ». Appuyez sur le rôti avec une cuillère. S'il se sent ferme, il est prêt. Si la cuillère peut être pressée, elle doit être cuite un peu plus longtemps.
16. Le rôti est trop foncé et le crépitement est partiellement brûlé. Vérifiez la hauteur et la température de l'étagère.
17. Le rôti a l'air bien mais les jus sont brûlés. La prochaine fois, utilisez un petit plat à rôtir ou ajoutez plus de liquide.
18. Le rôti a l'air bien mais les jus sont trop clairs et aqueux. La prochaine fois, utilisez un plat à rôtir plus grand et utilisez moins de liquide.
19. La vapeur s'échappe du rôti lorsqu'elle est arrosée. Ceci est normal et dû aux lois de la physique. La majorité de la vapeur s'échappe par la sortie de vapeur. Il peut se déposer et former de la condensation sur le panneau de commutation du refroidisseur ou sur les façades des unités adjacentes.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Toutes les opérations de nettoyage ne doivent être effectuées que lorsque le four est refroidi complètement. L'appareil doit être déconnecté de l'alimentation secteur avant de commencer tout processus de nettoyage.

- Le four doit être nettoyé soigneusement avant la toute première utilisation et après chaque utilisation. Cela évitera que les aliments résiduels soient cuits sur la cavité du four. Une fois que les aliments résiduels ont été cuits à plusieurs reprises, ils seront beaucoup plus difficiles à enlever.
- Ne jamais nettoyer les surfaces du four avec un nettoyeur à vapeur.
- La cavité du four doit être nettoyée avec de l'eau tiède et savonneuse, en utilisant une éponge ou un chiffon doux. Aucun nettoyant abrasif ne doit pas être utilisé.
- Toutes les taches qui adhèrent sur la cavité du four proviennent d'éclaboussures d'aliments ou d'aliments renversés, qui se produisent pendant le processus de cuisson. Ceux-ci pourraient éventuellement être le résultat d'aliments cuits à une température

trop élevée ou placés dans les trop petits ustensiles de cuisine.
- Vous devez sélectionner une température correcte et une fonction de cuisson appropriée pour la cuisson. Assurez-vous également que les aliments soient placés dans un plat de taille adéquate et que vous utilisez la lèchefrite le cas échéant.
- Les parties extérieures du four doivent être nettoyées avec de l'eau chaude et savonneuse, à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant abrasif pour le nettoyage.
- Tout dommage à l'appareil causé par l'utilisation de produit de nettoyage inapproprié ne sera pas réparé gratuitement, même si l'appareil est toujours sous garantie.

Nettoyage du four

Aucun nettoyant pour four ou tout autre agent de nettoyage spécial n'est requis pour nettoyer le four. Il est recommandé d'essuyer le four avec un chiffon humide pendant qu'il est encore tiède.

Pour nettoyer les parois latérales et la porte du four

1. Abaissez les étagères latérales gauche et droite, la méthode consiste à pousser le bas des étagères et à tirer sur les côtés en même temps, poussez les étagères latérales et faites-les pivoter jusqu'au niveau, puis sortez le rack.
2. Nettoyage des côtés gauche et droit, l'ordre d'installation est opposé à l'ordre de démontage.

Retirer et installer la porte du four (Fig. 1)

- Pour faciliter le nettoyage de l'intérieur du four, la porte peut être retirée.
- Le processus de retrait de la porte est détaillé ci- après :
- Ouvrez complètement la porte.
- Déverouillez les côtés gauche et droit des languettes de verrouillage (A).
- Fermez la porte jusqu'à la butée, tenez les côtés gauche et droit de la porte, puis refermez-la en effectuant de légers mouvements vers le haut et vers le bas, et enfin tirez délicatement la porte hors de son logement.
- Pour installer la porte, procédez de la manière suivante :
- Placez-vous du côté opposé à celui où vous avez retiré la porte.

- Lorsque vous installez la porte du four, veillez à ce que les deux charnières s'emboîtent correctement dans l'orifice.° Refermez les languettes de verrouillage (B).

Si la porte venait accidentellement à tomber ou la charnière à casser, ne mettez pas vos mains dessus : appelez votre service après-vente.

FIG. 1

Nettoyage de la porte en verre (Fig. 2-5)

- Si possible, enlevez la porte en verre du four en suivant les instructions du fabricant. Utilisez de l'eau chaude avec un peu de détergent pour nettoyer les sections en verre de la porte.
- N'utilisez pas de produits abrasifs qui pourraient endommager le verre. N'oubliez pas que si la surface du panneau en verre se raye, cela pourrait provoquer une panne dangereuse.
- Pour faciliter le nettoyage, la vitre intérieure de la porte peut être retirée. Le démontage de la vitre est décrit ci-dessous.

(1) Retirez la porte du four, placez-la sur un morceau de tissu.

FIG. 2

(2) Retirez les trois vis à l'aide d'un tournevis cruciforme.

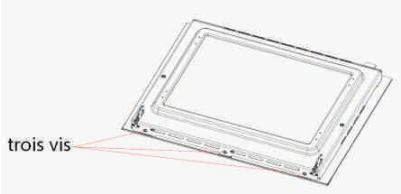


FIG. 3

(3) Soulevez la porte en émail puis poussez vers l'avant.

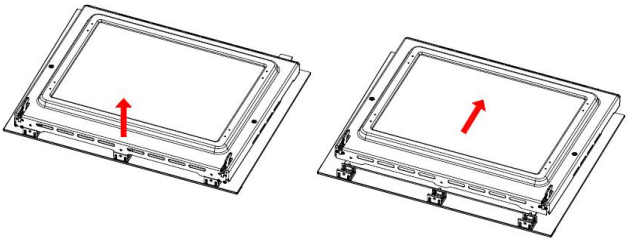


FIG. 4

(4) Retournez la porte en émail, retirez les quatre vis à l'aide d'un tournevis cruciforme.

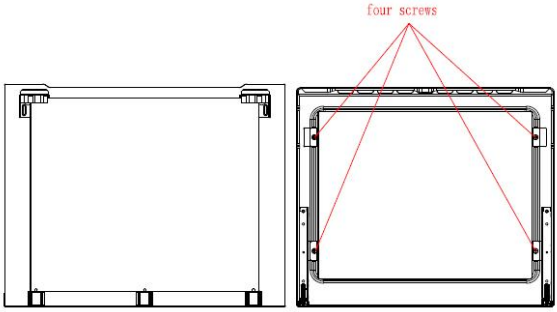


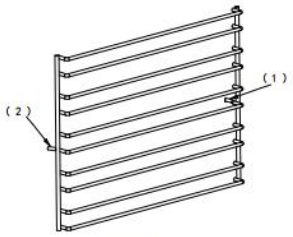
FIG. 5

Attention! Dangereux!
Si le verre présente des rayures, cela peut entraîner des fissures.
N'utilisez pas d'ustensile en verre, de produit de nettoyage corrosif ou de détergent pour nettoyer la vitre.

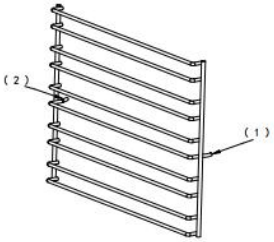
INSTALLATION

Porte en verre
Enfoncez la vitre intérieure dans la rainure de pression de la vitre extérieure.
Aligner les côtés droit et gauche avec les encoches de fixation, puis poussez la vitre jusqu'à sa position finale.
Replacez l'ensemble sur la porte du four.
Retrait et installation des tablettes latérales
Pour nettoyer les parois internes de la cavité, il est nécessaire de retirer les tablettes latérales.

Installation et retrait des tablettes gauche et droite.
Tablette gauche :
Installation : Insérez d'abord le crochet (1), puis poussez le bord (2) jusqu'à sa position.
Retrait : Inverser l'ordre : tirez d'abord sur le bord (2), puis retirez le crochet (1).
Tablette droite :
Installation :La procédure est inversée. Insérez d'abord le crochet (2), puis poussez le bord (1) jusqu'à sa position.
Retrait :Tirez d'abord sur le bord (1), puis retirez le crochet (2).
Se référer au schéma ci-dessous.



left



right

Remplacement de l'ampoule du four (Fig. 6)

Non couvert par la garantie de l'appareil.

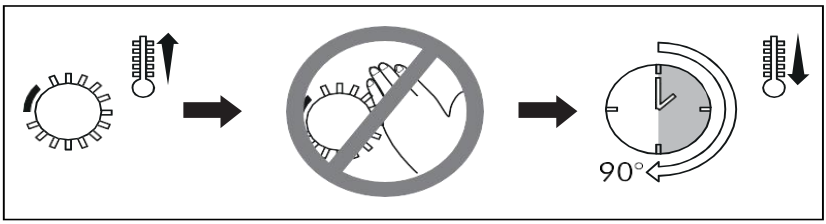


FIG. 6

AVERTISSEMENT : Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique, ouvrez la porte du four et retirez les étagères du four.

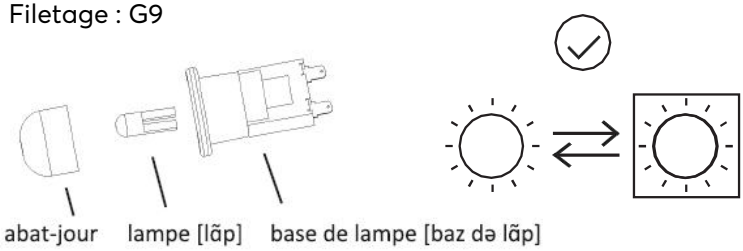
Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.

La source lumineuse de ce produit peut être remplacée par l'utilisateur final.

Veuillez débrancher l'appareil avant toute opération de changement de source lumineuse. Il convient de retirer la source lumineuse à la fin de la vie utile du produit, le tri et le recyclage étant effectués séparément.

Ampoule haute température (300 °C) avec les paramètres suivants :

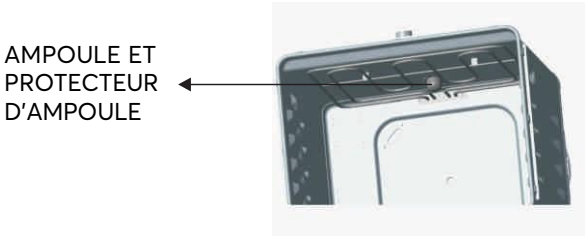
- Tension : 230 V ~
- Puissance : 25 W
- Filetage : G9



1. Pendant son utilisation, l'appareil devient brûlant. Évitez de toucher les éléments chauffants présents à l'intérieur du four.
2. AVERTISSEMENT : S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe afin d'éviter un risque de choc électrique.
3. Retirez le couvercle de protection en verre de l'ampoule, en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
4. Dévissez l'ampoule usagée, puis mettez-la au rebut en toute sécurité et dans le respect de l'environnement.

Remarque :

Le protecteur en verre peut être très serré ; si besoin, utilisez une pince pour le retirer.



DEPANNAGE

Problème	Cause	Solution
Le four ne fonctionne pas	Plus de courant électrique	Vérifiez la lumière de la cuisine et si les appareils fonctionnent
	Dysfonctionnement de disjoncteur	Vérifiez si votre disjoncteur fonctionne ou pas
	Oublier d'activer la fonction minuterie	Remettre la fonction minuterie

La lampe du four ne fonctionne pas	La lampe a des défectuosités	Changez la lampe
	Il n'y pas de courant électrique	Vérifiez si le four a du courant électrique
Le four arête soudainement de fonctionner lors de l'utilisation.	Coupure de courant	Vérifiez la lumière de la cuisine et si les appareils fonctionnent
	La protection du thermostat a coupé le fonctionnement	Vérifiez si le ventilateur fonctionne, si oui, le thermostat doit être remplacé.
Le four ne chauffe pas lors de l'utilisation	La température n'est pas réglée.	Réglez la temperature.
	Vous n'avez peut-être pas réglé la minuterie.	Réglez la minuterie.
	Iln'y pas de courant électrique.	Vérifiez le boîtier électrique.
	L'élément chauffant est endommagé.	Changez l'élément chauffant.
De l'eau sort de la porte vitrée lors de l'utilisation.	Le joint de porte n'est plus hermétique.	Changez le joint de porte.
	La charnière n'est pas assez forte.	Changez la charnière

IMPORTANT: Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, veuillez contacter votre revendeur.

NE PAS ESSAYER DE REPARER L'APPAREIL PAR VOUS-MÊME

Le fabriquant 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.

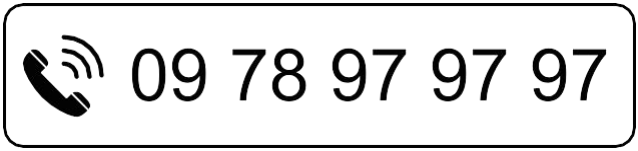
SAV - GARANTIE

Nous déclinons toute responsabilité pour tout dommage ou accident résultant d'une utilisation de cet appareil qui ne serait pas conforme aux instructions contenues dans ce manuel.

Durée de disponibilité des pièces détachées de dépannage : 10 ans.

Si vous souhaitez accéder à la liste des pièces détachées et à la documentation technique de votre produit, merci de consulter notre site https://pieces-detachees-butelectro.sfg.fr. Vous pourrez y acheter des pièces détachées afin de réparer ou faire réparer votre produit.

Conformément à l'Article L. 217 du code de la consommation, votre produit bénéficie d'une garantie légale de conformité de 2 ans.
Pour contacter notre Service Après-Vente, avant de vous déplacer à votre magasin BUT, appelez le :



du lundi au vendredi de 09h00 à 19h00 et
le samedi de 09h00 à 18h00
Prix d'un appel local

Retrouvez également cette notice d'utilisation sur notre site internet : www.but.fr.

SPECIFICATIONS TECHNIQUES ET ENERGETIQUES

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle	-	SFP73AIRFRY	-
Type de four	-	Four électrique encastrable	-
Masse de l'appareil	M	33.6	Kg
Nombre de cavités	-	1	-
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)	L'électricité	-	-
Volume par cavité	V	73	L
Consommation d'énergie (électricité) nécessaire pour chauffer une charge standardisée dans une cavité d'un four à chauffage électrique pendant un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)	EC cavité électrique	0.82	kWh/cycle
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge standardisée dans une cavité d'un four électrique pendant un cycle en mode ventilé par cavité (énergie électrique finale)	EC cavité électrique	0.90	kWh/cycle
Indice d'efficacité énergétique par cavité	EEI cavity	95.3	-
Classe d'efficacité énergétique	-	Classe A	-

Consommation électrique en mode veille	-	0.8W	-
Consommation d'énergie en mode arrêt	-	N/A	-
Temps après lequel l'équipement passe automatiquement en mode veille	-	20 min	-
Temps après lequel l'équipement passe en mode d'arrêt automatique	-	N/A	-

1kWh/cycle= 3.6Mj/cycle
La méthode de mesure et de calcul du tableau ci- dessus est conforme au règlement de la Commission (UE) N° 65/2014 et 66/2014.

Le fabriquant 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 USAGE

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.

USER MANUAL - EN

SIGNATURE®

BUILT-IN ELECTRIC OVEN

SFP73AIRFRY

TABLE OF CONTENT

Important safety instructions	- 65
Product overview	- 78
Installation instructions	- 84
Operating instructions	- 88
Cleaning and maintenance	- 110
Troubleshooting	- 116
Customer service	- 118
Technical specifications	- 119
Disposal of your old appliance	- 121

Thank you for choosing SIGNATURE quality. This product was created by our team of professionals and according to European regulations in force. For best use of your new device, we recommend that you read this instruction manual carefully and keep it for future reference.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

1. 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 and by clients in hotels, motels and other residential type environments;
   - bed and breakfast type environments;
   - catering and similar non-retail applications.
2. Warning: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
3. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
4. The 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.

5. WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
6. Under the pyrolytic self-cleaning mode, the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away.
7. Regarding the instructions for the installation of the oven tray and wire rack, please refer to below paragraphs of this manual.
8. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
9. WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surface.
10. A steam cleaner is not to be used.
11. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
12. WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock. Regarding the instructions for installation and electric connection of the appliance, thanks to refer to the below paragraph of the manual.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away. 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 use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food thanks to refer to the below paragraph of the manual. Regarding the information of the method for replacing illuminating lamps, thanks to refer to the below paragraph of the manual.

Operation

Warning! Danger of fire!

1. Do not allow paper or cloth to come in contact with any heating element.
2. Never store or use corrosive chemicals, vapors, flammables or nonfood products in or near oven. It is specifically designed for use when

heating or cooking food. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance and could result in injury.

3. If food inside an oven should ignite, keep door closed. Switch off the oven and disconnect from supply power.
4. Exercise caution when opening the door. Standing to the side, open the door slowly and slightly to let hot air and/or steam escape. Keep your face clear of the opening and make sure there are no children or pets near the oven. After the release of hot air and/or steam, proceed with your cooking. Keep doors closed at all time unless necessary for cooking or cleaning purposes.
5. Only use utensils that are suitable for use with ovens.

Warning! Danger of explosion!

1. Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
2. If smoke is observed, switch off the oven and keep the door closed in order to stifle any flames.
3. Do not allow any accessories or electric cables to contact the hot parts of the appliance.

Warning! Hot surfaces! Risk of burns!

1. During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
2. Warning! Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
3. Never move racks or pans when they are hot. Wait until they cool.

Safety Advices

IMPORTANT!

Always switch off the electricity supply at the mains during installation and maintenance.

General Information

1. This appliance is designed for domestic household use and can be built into a standard kitchen cabinet or housing unit.
2. IMPORTANT: The adjacent furniture or housing and all materials used in the installation must be able to withstand a minimum temperature of 85° C above the ambient temperature of the room it is located in, whilst in use.
3. Certain types of vinyl or laminate kitchen furniture are particularly prone to heat damage or discolouration at temperatures below the guidelines given above.

4. The appliance surfaces will become hot during use and retain heat after operation.
5. Any damage caused by the non-compliance of temperature tolerance of oven during installation or by the too close distance between the furniture and the oven will be borne by the owner.

Installation

1. The oven must be installed in accordance with the installation instructions and all measurements must be followed.
2. All installation work must be carried out by a competent person or qualified electrician.
3. The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
4. Regarding the instructions for the installation of the accessories, replacement of the bulb, please refer to below paragraphs of this manual.
5. Regarding the instructions for the installation of the oven and connection to power supply, please refer to below paragraphs of this manual.

Children

1. Please dispose of the packaging material carefully. Packaging material can be dangerous to children.
2. Make sure to keep children away from the appliance, children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. It might be dangerous to allow the children to touch the appliance.
3. Under the pyrolytic self-cleaning mode, the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away.

General Safety

1. Do not place heavy objects on the oven door or lean them on the oven door when it is open, as it may cause damages to the oven door hinges.
2. Do not place pans or baking trays directly on the base of the oven cavity, even if aluminum foil is placed below them.
3. Do not allow cable or plug to come into contact with the heating areas of appliance.
4. Do not install the appliance next to curtains or soft furnishings.
5. Do not attempt to lift or move cooking appliances by using the oven door or handle, as this may cause damage to the appliance or result in injury to the person lifting the appliance.

Electrical safety

1. The appliance must be placed in such a way, that the power supply is accessible at all times.
2. Before connecting the appliance to the power supply, check that the power supply voltage and current rating corresponds with the power supply details shown on the appliance rating label.
3. Never use a damaged appliance!Disconnect the appliance from the power source and contact your supplier if it is damaged.
4. Danger of electric shock! Do not attempt to repair the appliance yourself. In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.
5. To avoid damaging the cord, do not squeeze, bend or chafe it on sharp edges. Keep it away from hot surfaces and open flames as well.
6. Lay out the cord in such a way that no unintentional pulling or tripping over it is possible.
7. Do not open the appliance casing under any circumstances. Do not insert any foreign objects into the inside of the casing.
8. Never use accessories which are not recommended by the manufacturer. They could pose a safety risk to the user and might damage the appliance. Only use original parts

and accessories.

9. Keep the appliance away from any hot surfaces and open flames. Always operate the appliance on a level, stable, clean and dry surface. Protect the appliance against heat, dust, direct sunlight, moisture, dripping and splashing water.
10. Do not place objects with open flames, e.g. candles, on top of or beside the appliance.
11. The fixed wiring for applicant shall have an all-pole disconnection device.
12. If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
13. Disconnection incorporated in the fixed wiring is in accordance with AS/NZS 3000.

Safety: Attention, the glass is an extremely fragile. Always wear gloves when handling.

1. It should handle the product with the greatest care to avoid shocks and twists, especially during installation.
2. Avoid installing this type of product in areas where it would be highly exposed to shocks.
3. Do not let children play with the product.
4. Do not stick adhesive film on the glass surface. In case of breakage, it would generate large

pieces that could be dangerous

INTRODUCTION

1. Read this manual carefully before assembling, installing or using the appliance. It contains important information for your safety as well as operating and maintenance advices.
2. Observe all safety instructions to avoid damage through improper assembly, installation or use! Follow all warnings on the appliance.
3. Keep this manual for future use.

Electrical connection

Danger of electric shock!

Any electrical installation must be carried out by an authorised professional.

1. All fittings must be installed by a competent person in accordance with local regulations. If in doubt, consult a qualified electrician.
2. Important! Always switch off the electricity supply at the mains during installation and maintenance. We recommend that the fuse is withdrawn or circuit breaker switched off at the distribution board whilst work is in progress.
3. This product must be earthed – if no earth feed wire is available, consult an electrician.
4. Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the

wiring rules.To achieve this install appropriate switched fused connection unit.

5. Note! A switched fused connection unit having a contact separation of at least 3mm in all poles should be connected in fixed wiring.
6. Connect the incoming positive, neutral and earth cables to the terminals of the switched fused connection unit. Ensure connections are tight.
7. The spur outlet must still be accessible even when your oven is located in its housing to enable the appliance to be disconnected from the mains supply.

Cleaning

1. Always disconnect the power supply prior to cleaning the appliance. If the switched fused connection unit is difficult to reach, shut off the power supply by using the corresponding circuit breaker at the distribution board.
2. Clean the appliance thoroughly before first use. The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
3. Never clean the oven surfaces by steam cleaning.
4. The oven cavity should only be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.

5. Any stains that may appear on the bottom of the oven will have originated from food splashes or spilt food, these splashes occur during the cooking process. These could possibly be a result of the food being cooked at an excessively high temperature or being placed in cookware that is too small.
6. You should select a cooking temperature and function that is appropriate for the food that you are cooking. You should also ensure that the food is placed in an adequately sized dish and that you use the drip tray where appropriate.
7. **Warning!** Do not use abrasive products to clean the glass door panel to avoid scratching it. Otherwise, severe failure might happen to the appliance.
8. Excess spillage must be removed before cleaning and take out all your accessories.

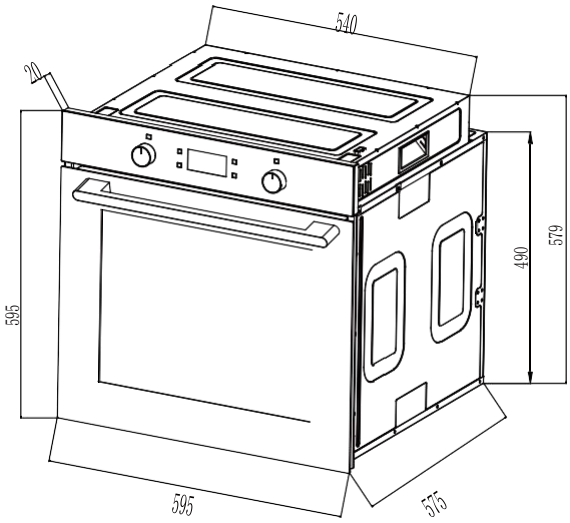
Replacing certain parts of your household electrical appliance may lead to a danger. Please ensure that you have the necessary skills and own all tools required to carry out the self-repair operations safely. Otherwise, please contact a qualified professional.

INTENDED USE

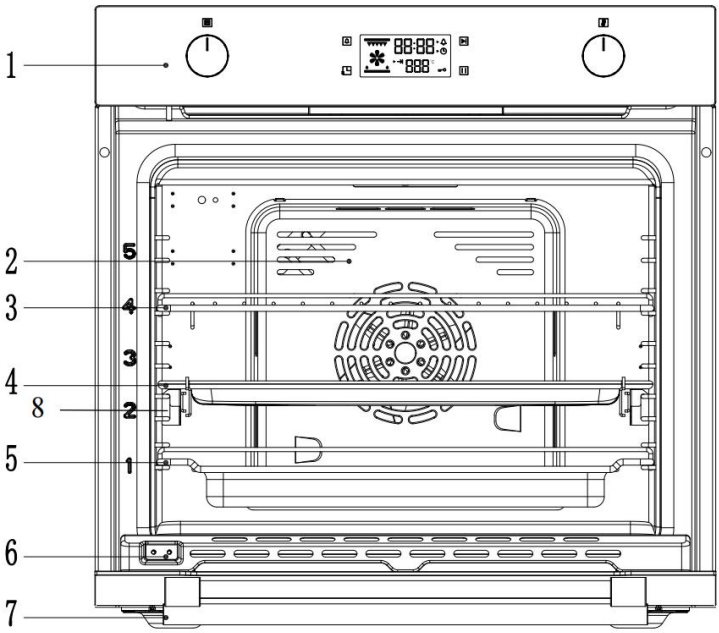
This appliance is only suitable for cooking food. Do not use it for other purposes, i.e. for storage purposes. Otherwise, it might lead to damage to the appliance or personal injury.

PRODUCT OVERVIEW

Specifications



Dimensions:
Height : 595 mm
Width : 595 mm
Depth : 575 mm
Electrical details :
Rated Voltage : 220-240V ~ 50-60Hz
Max Rated Inputs : 3250W
Mains Supply Lead : 3 x 1.5mm²
Oven Light Bulb : 25 W/300°C screw type pigmy

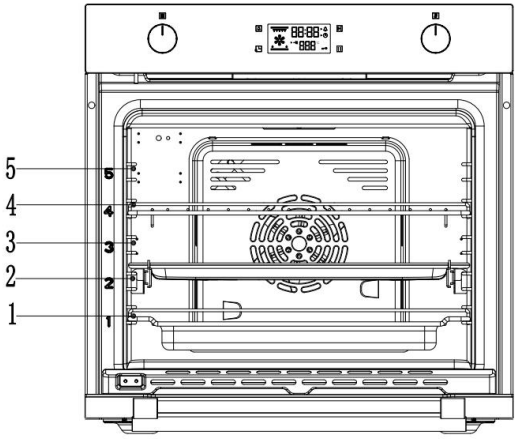


1. Control panel
2. Fan motor (Behind steel plate)
3. Wire rack
4. Tray
5. Air fry brasket
6. Door
7. Handle
8. Telescopic Rail

Accessories:

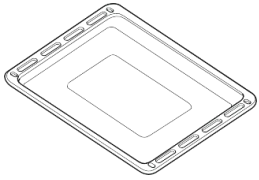
The accessories supplied with your appliance are suitable for making many meals. Ensure that you always insert the accessories into the cooking compartment the right way round.
There is also a selection of optional accessories, with which you can improve on some of your favourite dishes, or simply to make working with your oven more convenient.

Inserting accessories
You can insert the accessories into the cooking compartment at 5 different levels. Always insert them as far as they will go so that the accessories do not touch the door panel.

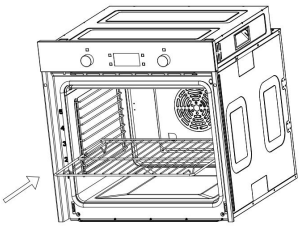


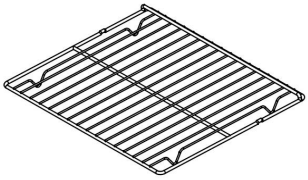
Oven tray

For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. It can also be used to catch dripping fat when you are grilling directly on the wire rack.



Wire rack
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.

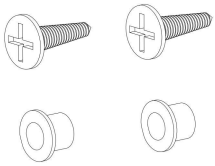




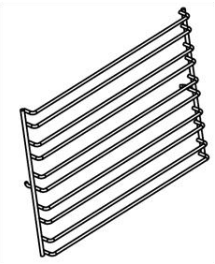
Put the wire rack into the oven in the direction of the arrow.
And horizontally insert until it is fixed

Screw and washer

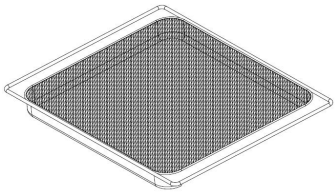
2 screws and 2 washers, used for fixing the oven.



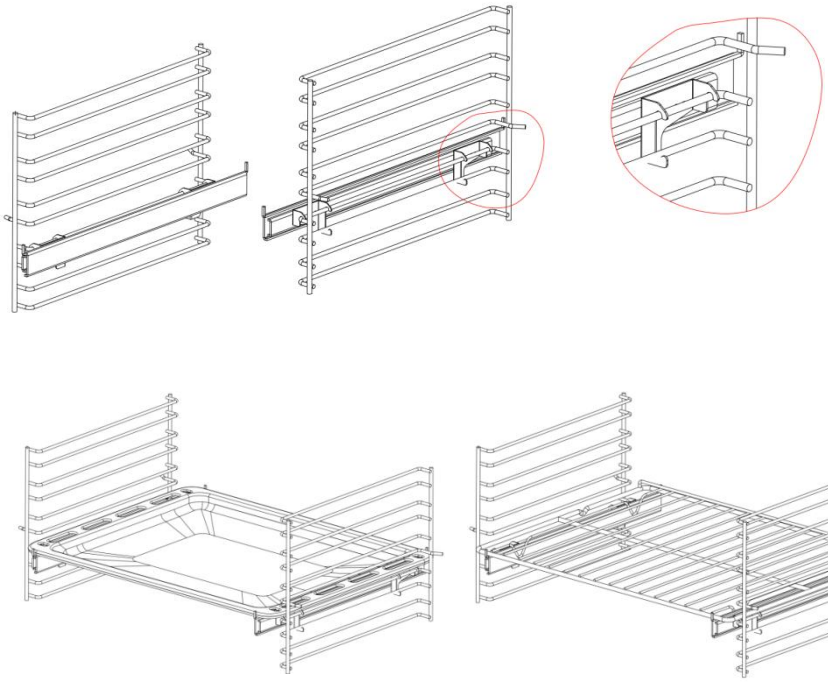
Side shelf
①②③④⑤ on behalf of five different height positions for your choosing.For removable side shelf, you can adjust four different height positions to bake food.Used for placing grills and trays which fixed to the sides of the oven cavity.
For cooking larger, these side shelves can be removed, wire rack can be put on the oven floor, using functions as grill, full grill, full 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)



Baking Basket
When using the air frying function, it can make the food achieve the air frying effect.



Telescopic Rail
Generally installed on the second or fourth layer of the side self, it can support the oven tray or wire rack to be pulled out and pushed smoothly, which is convenient for placing and taking out food.



INSTALLATION INSTRUCTIONS

ELECTRICAL INSTALLATION

The installation must be carried out by a suitably qualified person, in accordance with the current version of the following.

Before connecting the appliance, make sure that the supply voltage marked on the Rating Plate corresponds with your mains supply voltage.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

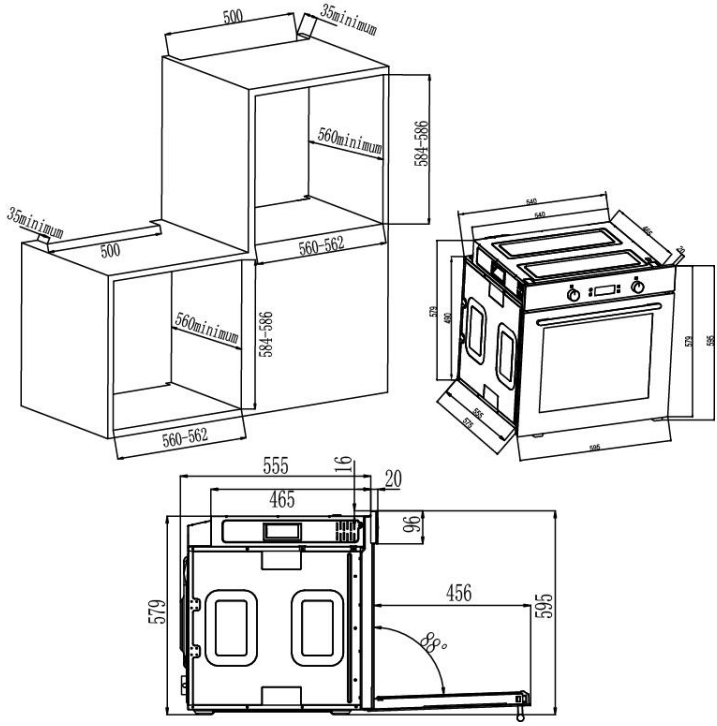
- Our company shall not be held responsible for any damage caused by using the appliance without an earthed socket. Risk of electric shock, short circuit or fire by unprofessional installation! The appliance may be connected to the mains supply only by an authorized qualified person and the appliance is only guaranteed after correct installation.
- Risk of electric shock, short circuit or fire by damage of the mains lead! The mains lead must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the appliance. If the mains lead is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.
- The mains supply must correspond to be data specified on the rating plate of the appliance. The appliance mains cable must correspond to the specifications and the power consumption.

Risk of electric shock!
Before starting any work on the electrical installation, please disconnect the appliance from the mains supply.

INSTALLATION NOTES

Before installation
The appliance should be installed built in the cabinet . It should be keep safety distance with appliance and the kitchen walls. Detail please check below picture . (values in mm).

- ◇ Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100℃minimum), and neighbouring unit fronts up to 70℃.
- ◇ Kitchen cabinets must be set level and fixed. A gap of 5 mm is required between the appliance and surrounding unit fronts.
- ◇ If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed between oven and drawer.



Unit:mm

Installation method Installation and connection

- The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.

◇ For installation the appliance must be connected in accordance with all local gas and/or electrical regulations.

◇ Carry the appliance with at least two persons.

◇ Use the slots or wire handles located at both sides to move the appliance.

Connection to the mains supply This appliance must be earthed!

◇ Our company shall not be held responsible for any damage caused by using the appliance without an earthed socket. Risk of electric shock, short circuit or fire by unprofessional installation! The appliance may be connected to the mains supply only by an authorized qualified person and the appliance is only guaranteed after correct installation.

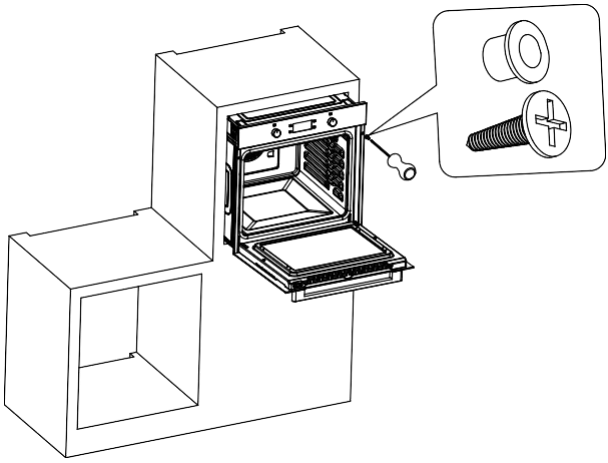
◇ Risk of electric shock, short circuit or fire by damage of the mains lead! The mains lead must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the appliance. If the mains lead is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.

◇ The mains supply must correspond to be data specified on the rating plate of the appliance. The appliance mains cable must correspond to the specifications and the power consumption.

Risk of electric shock!
Before starting any work on the electrical installation, please disconnect the appliance from the mains supply.

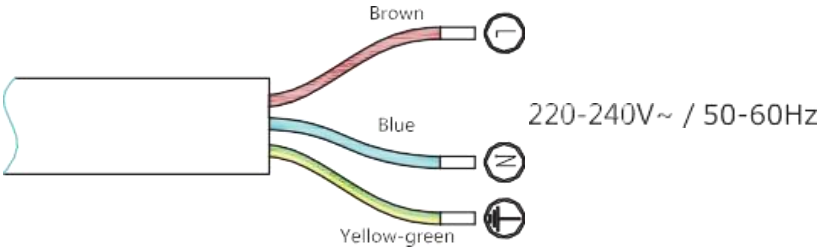
Installation

1. Slide the oven through the cabinet aperture, align and secure.
2. Fix your oven with the 2 screws and washers as indicated in the figure.



Final check

1. Connect the appliance to the mains supply correctly and switch on the mains supply.



2. Check function.

OPERATING INSTRUCTIONS

CONTROL PANEL
Button icon instruction

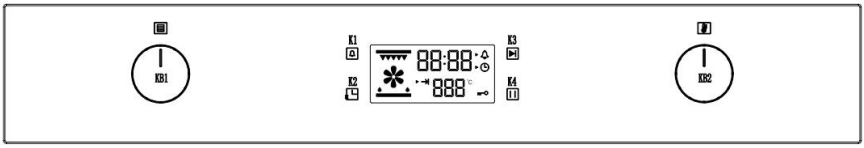
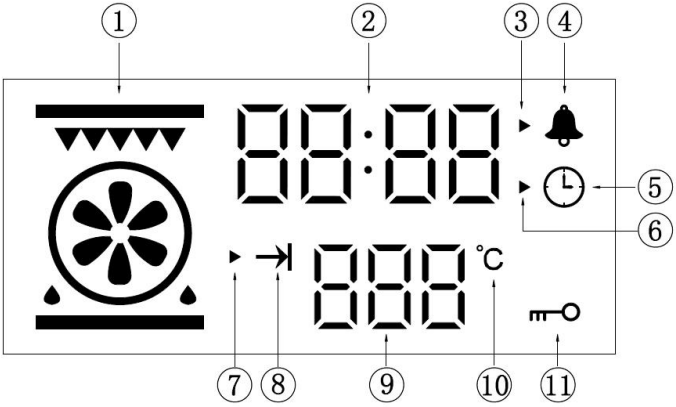


Figure1 : Buttons diagram

K1: Reminder/parameter(Temperature/Time)
K2: Clock
K3: Start-up (temperature/time)
K4: Pause/ cancel
KB1: Plus/minus (cooking function)
KB2: Plus/minus (temperature/time)

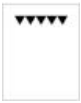
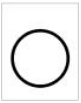
Display section



Pic 2: Display screen icon

1. Function icon
2. Time value display
3. Reminder time setting icon
4. Reminder time icon
5. System Clock icon
6. System Clock setting icon
7. Work parameter setting(time and temperature)
8. Oven working icon
9. Display the temperaturevalue
10. Unit of degree Celsius ˚C
11. Lock function

Function icon instruction

Icon	Function	Icon	Function
	Top outer heat element		Top inner heat element
	Heating fan (Defrost)		Bottom heat element
	Back heating element		

PROGRAM FUNCTIONS

1. Power on
   Connect your appliance to the mains supply, all indicator lights of the display board will light up for 1second and then enter the clock setting state. Default time show 12:00, hour "12" flashes, the system clock setting icon " ▶ " flashes, and the system clock icon "🕒" is always on. The clock can be input at this time, refer to clock setting requirement for details.

- After 10 seconds without any operation and the oven will enter to adjust minute automatically.
- Within 10 seconds without any operation when adjusting minute, the oven will enter standby mode automatically.
- Under the standby mode, the display always shows system time.(Refer to picture 3 for the display effect.).

Pic 3: Initial standby mode

When the oven is powered on, if it shows fault code "E-3" during the self-inspection, please refer to protection function for problem analysis, you can touch "⏸" to cancel the fault code and return to standby mode.

2. Time setting

In the standby mode, touching the "⏰" button once to enter the system clock setting state. At this time, the hour value of the clock and the setting icon " ▶ " flash (1s/1 time) and the hour is set by rotating the switch KB2. (0~23~0 is recyclable)

Pic 4: Hour and minute adjustment display effect

- After adjusting the hours, re-touch "⏰" to switch to minute adjustment. Minute value and the setting icon " ▶ " flash at this time, you can set minute time by rotating programming switch KB2.(cyclable between 0~59~0).
- After adjusting the minutes, re-touch the "⏰" to confirm, clock setting accomplished. And at this time, the clock setting icon " ▶ " goes out and the second icon ":"flashes (1s/1 time).
- When the hour and minute are set, the system clock setting icon " ▶ " flashes and the system clock icon " 🕒 " is always on.

After confirming, the setting icon " ▶ " is off and the system clock icon " 🕒 " continues to be displayed. In the hour setting, if you do not touch the " ⏱ " button to confirm within 10 seconds, it will automatically switch to the minute setting. If the " ⏱ "button is not confirmed within 10 seconds after the clock setting is completed, the system defaults to complete the clock setting and automatically returns to the standby state. If the clock is not set within 20 seconds after power-on, the system default clock is 12:00 and enters standby state. If the power is turned off, the clock will be reset.

- In the standby state, only the system clock is displayed.

3. The choices of function
   - Under standby status, switch different functions by rotating the programming switch KB1 in turn, refer to picture 5 for the order. (The oven will remember the last operation)

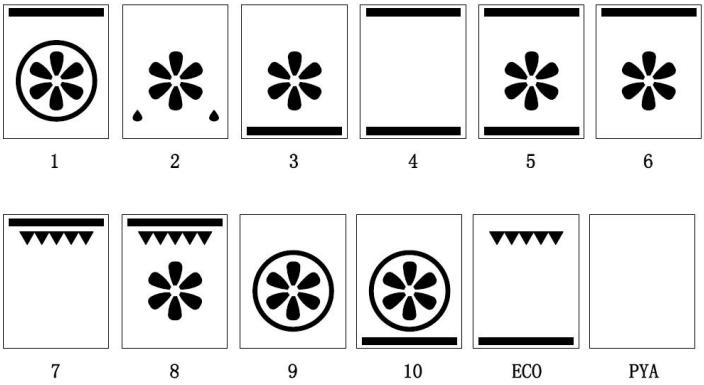
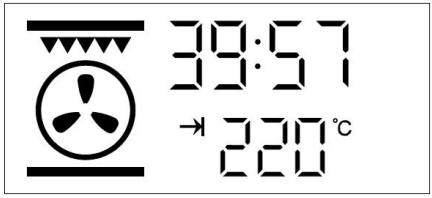


Image 5: Mode de fonctionnement du four

- When selecting the function, the clock position shows the default cooking time of the corresponding function (it will show "Eco" under Eco mode), the temperature position shows the default temperature of the corresponding function. For temperature adjustable function mode, temperature place will

display default temperature value of corresponding function and flash, temperature icon "℃" will flash, and the working parameter setting icon " ▶ " flash as well as the oven working icon " →| " is always on. You can rotate the programming switch KB2 to set the cooking temperature. If temperature is not adjustable for that function level, the default clock value and the working parameter setting icon " ▶ " flash as well as the oven working icon " →| " is always on.

- For temperature adjustable function mode, after the cooking temperature is set, touch " 🔔 " to switch to cooking time adjustment, display screen clock place will display default cooking time of corresponding function and flash, the working parameter setting icon " ▶ " flash and working time icon " →| " is always on, you can rotate programming switch KB2 to set the cooking time at this time.
- For temperature is not adjustable function mode, you can set the cooking time directly. Please refer to the above for detailed operation.
- If the cooking time and temperature are not set, or not touching " ⏯ "within 10 seconds of completion, the system automatically returns to standby status. (The cooking functions table are attached behind.)
- Under working status the oven displays as followings:



Pic 6: Working status display effect

- Oven display when working: " →| " cooking time icon will display, clock place will display cooking countdown time, corresponding selection menu display, and the temperature position alternately displays the set temperature and the actual cavity temperature.

Note:

(1) Normal function cooking time setting range is 0 minutes to 10 hours.

(2) When the cooking time is set to 0 minutes, if the button " ⏯ " is touched at this time, the oven will not work and the system will automatically return to the standby state.

- When the cooking time or cooking temperature setting are finished, press" ⏯ " button to start the oven and corresponding icon stop flashing. After the oven starts working, the cooking time begin to countdown by second.
- Cooking note: When cavity temperature is close to set temperature, oven will prompt for 2 seconds. If cooking time countdown to 0, oven will stop cooking (exhaust fan will continue to work), and the system return to standby status automatically. Buzzer will continuously prompt for 5 minutes(1s/time), exhaust fan will stop working after cavity temperature is below 100℃.
- Temperature display range: not lower than 30℃, display Lo℃when lower than 30℃.

4. Pyrolytic self-cleaning mode

- You can switch to pyrolytic self-cleaning mode by rotating programming switch KB1. The default temperature of this mode is not adjustable, default working time is 1.5 hours. You can rotate KB2 to adjust the working time, adjustable working time range is min. 1.5 hour and max. 2.5 hours.
- After selecting the pyrolytic self-cleaning mode and setting working time, touch " ⏯ " to start working. At this time, " →| " icon will display, door lock will be activated, door lock icon " ⊓—○ " will always display, indicating that the oven door has been locked and pyrolytic self-cleaning mode starts, touch " ⏸ " button can pause or cancel the function.

- After the self-cleaning function is confirmed and started, clock position shows working countdown time, temperature position shows " HUH ". Oven lamp cannot be used after pyrolytic self-cleaning mode is activated.
- After start self-cleaning, door lock function will be activated automatically, the oven door will be locked and self-cleaning process starts. After self-cleaning process starts, if the display screen shows fault code "E-3", please refer to protection function for problem analysis. You can touch " ⏸ " to cancel the fault code and return to standby mode. After clear the fault code, reset self-cleaning function, and touch " ⏯ " again to start.

5. Door lock function

5.1 Door lock display: When self-cleaning process is completed, oven will enter standby mode. When oven cavity temperature is higher than 300℃, display screen will display door lock icon " 🔒 " (display effect refer to picture 7.) Door lock will be relieved automatically when cavity temperature is lower than 280℃, door lock icon " 🔒 " on the display screen will extinguish at this time.(Refer to picture 8 for display effect.)

Pic 7: Door lock activated display effect under standby status

Pic 8: Door lock relieved display effect under standby status

5.2 Oven will be locked under following status:

- Among all function mode(except for de frost mode),door lock will automatically be activated when oven cavity temperature is higher than 300℃.
- During self-cleaning process, door lock will be activated.
- When oven is under standby mode, and temperature sensor is open-circuit or short circuit, door lock will be activated and cooling fan still works, display effect will be as picture 7 shown.

5.3 Oven will be unlocked under following situations:

- When self-cleaning process is completed or paused, oven door lock will automatically be relieved only when oven cavity temperature drops to below 280℃.
- If electricity is cut off during self-cleaning process, oven door will be unlocked only after power on again. (Note: Even if power on again, oven door will be automatically unlocked only when cavity temperature is below 280℃.)
- During other function mode working, if oven temperature is abnormal, the oven door will be relieved only when cavity temperature is below 280℃.

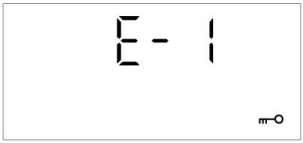
5.4 Forced unlocking: In the case of oven lock, you can press and hold the "K2+K4" button to unlock in the oven standby state. When you hear the sound "Di" the door lock is forced unlock, the door lock icon will be extinguished. The door can be opened and door lock function is disabled.

Note: After the oven door lock is forcibly unlocked, the oven must be

powered off and re-powered. The door lock will be self-tested after the power-on process, and the oven can be used normally after self-test.

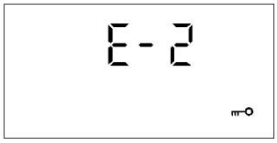
6. Error code & Solutions

6.1 Display will show E-1 if sensor is short circuit or open circuit under cooking mode, buzzer will continuously prompt for 10 times (1s/time), refer to display effect 9. Oven will be locked at this time, touch " ⏸ " button can return to standby mode.



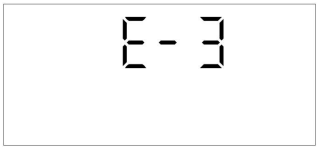
Pic 9: Sensor abnormal alarm display effect

6.2 When the temperature is below 35℃ after 5 minutes of heating(except for defrost mode and Eco mode), it means the heating element have a problem, display will show E-2, buzzer will continuously prompt for 10 times(1s/time), refer to display effect shown as pic 10.Touch " ⏸" button can return to standby status at this time.



Pic 10: Heat element abnormal alarm display effect

6.3 During self-cleaning process, if display screen shows fault code "E-3" when door is locked into place, it means door lock or detection circuit is faulty. When the fault code appears, the buzzer will continuously prompt for 10 times (1s/time), display effect as below pic 11).Touch " ⏸ " button can return to standby status.



Pic 11: Door lock abnormal alarm display effecte

6.4 In any state, when the power board cannot receive valid communication data from the display board for 20 seconds, the power board automatically turns off all loads, and the display board displays "E-5". When the display board cannot receive valid communication data from the power board for 20 seconds, the display board sends data to close all loads, and the display board displays "E-6".

Error code	**Description**	**Reason**
E-1	Open or shorted sensor	Sensor or detection circuit failure
E-2	Sensor failure	Sensor or heating element failure
E-3	Door lock failure	Door lock or detection circuit failure
E-4	MCU Register failure	MCU failure
E-5	The power board cannot receive the effective communication data from the display board for 20 seconds, and the power board automatically turns off all loads.	Communication line failure

E-6	The display board cannot receive valid communication data from the power board for 20 seconds, and the display board sends data to turn off the load.	Communication line failure
E-7	High temperature protection occurs, and the load is turned off within 10 seconds.	Defective sensor or heating element drive circuit

7. Enquiry function

(1) When the oven is working, touch " " button once can query system time, the clock position shows the current time of the system, second icon will flash. Re-touch " " button or 10s later automatically return to the barbecue time display.

(2) After the reminder time setting is completed, and the oven in the working state, touch " " can query the alarm remaining countdown. Re- touch " "button or 10s later automatically return to its original state. You can query the remaining alarm time and reset the alarm time under standby state. When the alarm countdown time is less than 1 minute, the clock position shows 0：00.

8. Reminder function

Touch " "button under standby state to enter to reminder function setting, at this time the clock position hour value will flash, minute value will long lit. The reminder time setting icon " ▶ " flashes, the reminder time icon " " is always on.

(1) Rotate programming switch KB2 to set the hour, at this time the hour value is always bright, the value setting range is 0-23;

(2) Touch " " button again, minute value flashes, and hour value keeps bright;

(3) Rotate programming switch KB2 to set the minute, at this time the value of the minute is always bright, the setting range is 0-59;

(4) When the alarm time is set, you can touch " ⏯ " for confirmation. At this time, the display shows the system time, the reminder time setting icon " ▶ " goes out ,the second icon ":"flashes, the " 🔔 "is always on, and the reminder time starts to count down in seconds. When the time countdown is 00:00, buzzer will sound for 1 minute (1s/time), and the reminder time icon " 🔔 "is always flashing (1s/time), then press any button to stop flashing.

Note:

(1) During setup, second icon " : " and alarm clock icon " 🔔 " will always bright.

(2) During setup, touch " ⏸ " button will cancel the current reminder time setting and return to standby state.

(3) If a reminder function has been set, then reminder icon " 🔔 " should always be displayed when the menu is working, and the reminder time can be queried.

9. Start/pause/cancel function

- After setting up the cooking function, touch " ⏯ " button to start working; if touching " ⏯ "button when the cooking is suspended, you can restart the work.
- During oven cooking, touch " ⏸ " button once can pause the cooking, temperature and time will flash display, oven working icon " → " flashes, function icon is always on.
  Touch " ⏸ " button again will cancel current cooking.
- When setting system time, press " ⏸ " button to exit the clock setting state directly and return to standby state.
- When oven function, cooking time and temperature are set, press " ⏸ " button to exit function setting state and return to standby state.

10. Other instructions

(1) Button sound.

(2) Sound for touching the button.

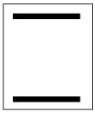
(3) Alarm sound: Heating element faulty sound, sensor fault sound;

(4) Prompt sound: The temperature reaches the set value, the cooking time counts down to 0, and the alarm time counts down to 0.

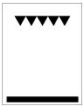
- The required cooking mode is selected using the multi-functional control button.

The functions that may be selected are:

Icon	Function description
Function1	**Air fryer mode**：1. The oven light and convection fan motor operate continuously after power-on; the exhaust motor starts continuous operation at low speed when the cavity temperature reaches 100°C. 2. The upper outer ring heating element and rear heating element operate intermittently in cycles, maintaining the cavity temperature within ±15°C. **Range of temperature**：150-250 **Default temperature**：160 **Default time**：00:00
Function2	**Defrost mode**：1. The oven light operates continuously; the circulating fan operates. **Range of temperature**：Non-adjustable **Default temperature**：50 **Default time**：00:00

 Function3	**Fan and bottom element mode:1.**The oven light and circulating fan operate after power-on; the exhaust motor starts continuous operation at low speed when the cavity temperature reaches 100°C. 2. The bottom heating element operates intermittently after reaching the set temperature, maintaining the cavity temperature within ±15°C. **Range of temperature**：50-250 **Default temperature**：200 **Default time**：00:00
 Function4	**Conventional**:1.The oven light operates continuously after power-on; the exhaust motor starts continuous operation at low speed when the cavity temperature reaches 100°C. 2. The upper outer ring heating element and bottom heating element operate intermittently after reaching the set temperature, maintaining the cavity temperature within ±15°C. **Range of temperature**：50-250 **Default temperature**：200 **Default time**：00:00
 Function5	**Conventional grill mode**：**1.**The oven light and circulating fan operate continuously after power-on; the exhaust motor starts continuous operation at low speed when the cavity temperature reaches 100°C. 2. The upper outer ring heating element and bottom heating element operate intermittently after reaching the set temperature, maintaining the cavity temperature within ±15°C. **Range of temperature**：50-250 **Default temperature**：200 **Default time**：00:00

 Function6	**Half grill convection mode:1.**The oven light and circulating fan operate continuously after power-on; the exhaust motor starts continuous operation at low speed when the cavity temperature reaches 100°C. 2. The upper outer ring heating element operates intermittently after reaching the set temperature, maintaining the cavity temperature within ±15°C. **Range of temperature**：50-250 **Default temperature**：160 **Default time**：00:00
 Function7	**Full grill mode:**1.The oven light operates continuously after power-on; the exhaust motor starts continuous operation at low speed when the cavity temperature reaches 100°C. 2. After the upper heating element (including inner and outer rings) reaches the set temperature, the upper inner ring heating element and upper outer ring heating element operate intermittently, maintaining the cavity temperature within ±15°C. **Range of temperature**：50-250 **Default temperature**：200 **Default time**：00:00
 Function8	**Fan heating and grill mode:1.**The oven light and circulating fan operate continuously after power-on; the exhaust motor starts continuous operation at low speed when the cavity temperature reaches 100°C. 2. The upper inner ring heating element and upper outer ring heating element operate intermittently, maintaining the cavity temperature within ±15°C. **Range of temperature**：50-250 **Default temperature**：200 **Default time**：00:00

 Function9	**Heating convection mode:**1.The oven light and circulating fan operate continuously after power-on; the exhaust motor starts continuous operation at low speed when the cavity temperature reaches 100°C. 2. The rear heating element operates intermittently, maintaining the cavity temperature within ±15°C. **Range of temperature**：50-250 **Default temperature**：200 **Default time**：00:00
 Function10	**Pizza mode**：1. The oven light and circulating fan operate continuously after power-on; the exhaust motor starts continuous operation at low speed when the cavity temperature reaches 100°C. 2. The rear heating element operates intermittently, maintaining the cavity temperature within ±15°C. **Range of temperature**：50-250 **Default temperature**：200 **Default time**：00:00
	**ECO mode**：1. The oven light operates continuously after power-on; the exhaust motor starts continuous operation at low speed when the cavity temperature reaches 100°C. 2. The upper inner ring heating element and bottom heating element operate intermittently, maintaining the cavity temperature within ±15°C. **Range of temperature**：50-250 **Default temperature**：150 **Default time**：1:30（ECO）

 PYA	**Self-cleaning mode**(the display will show " PYR "): Before use of the self-cleaning function, all the accessories such as the wire rack , oven pan , baking basket , telescopic rail must be taken out of the oven, otherwise the high temperature will damage the fittings. When the temperature of the cavity reaches the high tem perature of carbonization, the grease and food residue wi ll be carbonized for easy cleaning. **Range of temperature**：Non-adjustable **Default temperature**：PYR **Default time**：1:30 When finished pyrolytic cleaning, don't interrupt the power in an hour.
Note: A. The exhaust motor operates at low speed when the appliance is in operation (F1-F9, ECO). In standby mode, it only stops working when the cavity temperature drops below 100°C. B. For all modes, if the oven cavity temperature exceeds 300°C, the exhaust motor operates at high speed.	

BEFORE USING THE OVEN FOR THE FIRST TIME

Heating up the oven

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. An hour of Top/bottom heating at 240℃ is ideal for this purpose. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment. .

1. Use the function selector to set Top/bottom heating.
2. Set the temperature selector to 240℃. After an hour, switch off the oven. To do so, turn the function selector to the off position.

Cleaning the accessories

Before you use the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft dish cloth.

Tips for saving energy

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

1. Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
2. While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
3. Do not open the door of the oven frequently during cooking.
4. Try to cook more than one dish in the oven at the same time, whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire grill.
5. Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
6. You can save energy by switching off your oven a few minutes before the cooking time. Do not open the oven door.
7. Defrost frozen dishes before cooking them.

HOW TO OPERATE THE OVEN

General information on baking, roasting and grilling Risk of scalding by hot steam! Take care when opening the oven door as steam may escape.

Tips for baking

1. Use non-stick coated appropriate metal plates or aluminium containers or heat-resistant silicone moulds.
2. Make best use of the space on the rack.
3. It is recommended to place the baking mould in the middle of the rack.
4. Keep the oven door closed.

Tips for roasting

1. Seasoning with lemon juice and black pepper will improve the cooking performance when cooking a whole chicken, turkey or a large piece of meat.
2. Meat with bones takes about 15 to 30 minutes longer before it is cooked than a roast of the same size without bones.
3. You should calculate about 4 to 5minutes cooking time per centimetre height of the meat.
4. Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
5. Fish in a fire-resistant dish should be placed on the rack at the medium or lower level.

Tips for grilling

Grilling is ideal for cooking meat, fish and poultry and will achieve a nice brown surface without it drying out too much. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with a high water content such as tomatoes and onions.

BAKING AND GRILLING TIPS

Baking tips

1. How to establish whether sponge cake is baked through. Approximately 10 minutes before the end of the baking time specified in the recipe, stick a cocktail stick into the cake at the highest point. If the cocktail stick comes out clean, the cake is ready.
2. The cake collapses. Use less fluid next time or set the oven temperature 10 degrees lower. Observe the specified mixing times in the recipe.
3. The cake has risen tin the middle but is lower around the edge. Do not grease the sides of the spring form cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife.
4. The cake goes too dark on top. Place it lower in the oven, select a lower temperature and bake the cake for a little longer.
5. The cake is too dry. When it is done, make small holes in the cake using a cocktail stick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic

beverage over it. Next time, select a temperature 10 degree higher and reduce the baking time.

6. The bread or cake(e.g. cheesecake) looks good, but is soggy on the inside (sticky, streaked with water). Use slightly less fluid next time and bake for slightly longer at a lower temperature. For cakes with a moist topping, bake the base first. Sprinkle it with almonds or bread crumbs and then place the topping on top. Please follow the recipe and baking times.
7. The cake is unevenly browned. Select a slightly lower temperature to ensure that the cake is baked more evenly. Bake delicate pastries on one level using Top/bottom heating. Protruding greaseproof paper can affect the air circulation. For this reason, always cut greaseproof paper to fit the baking tray.
8. The bottom of a fruit cake is too light. Place the cake one level lower the next time.
9. The fruit juice overflows. Next time, use the deeper universal pan, if you have one.
10. Small baked items made out of yeast dough stick to one another when baking. There should be a gap of approx. 2 cm around each item. This gives enough space for the baked items to expand well and turn brown on all sides.
11. You were baking on several levels. The items on the top baking tray are darker than that on the bottom baking tray. Always use 3D hot air to bake on more than one level. Baking trays that are placed in the oven at the same time will not necessarily be ready at the same time.
12. Condensation forms when you bake moist cakes. Baking may result in the formation of water vapor, which escapes above the door. The steam may settle and form water droplets on the control panel or on the fronts of adjacent units. This is natural process.

Grilling tips

1. When grilling, preheat the oven for approx. 4 minutes, before placing the food into the cooking compartment. Always grill with the oven door closed.
2. As far as possible, the pieces of food you are grilling should be of equal thickness. This will allow them to brown evenly and remain succulent and juicy.

3. Turn the food you are grilling after 2/3 of the time.
4. Do not add salt to steaks until they have been grilled.
5. Add in a little liquid if the meat is lean. Cover the base of the ovenware with approx.1/2 cm of liquid.
6. Add liquid generously for pot roasts. Cover the base of the ovenware with approx.1-2 cm of liquid.
7. Place the food to be grilled directly on the wire rack. If you are grilling a single piece, the best results are achieved by placing it in the centre of the wire rack. The universal pan should also be inserted at level 1.The meat juices are collected in the pan and the oven is kept cleaner.
8. When grilling, do not insert the baking tray or universal pan at level 4 or 5.The high heat distorts it and the cooking compartment can be damaged when removing it.
9. The grill element switches on and off continually. This is normal. The grill setting determines how frequently this will happen.
10. When the roast is ready, turn off the oven and allow it to rest for an additional 10 minutes. This allows better distribution of the meat juices.
11. For roast pork with a rind, score the rind in a crossways pattern, then lay the roast in the dish with the rind at the bottom.
12. Place whole poultry on the lower wire rack breast-side down. Turn after 2/3 of the specified time.
13. For duck or goose, pierce the skin on the underside of the wings. This allows the fat to run out.
14. Turn the pieces of fish after 2/3of the time, whole fish does not have to be turned. Place the whole fish in the oven in its swimming position with its dorsal fin facing upwards. Placing half a potato or a small ovenproof container in the stomach cavity of the fish will make it more stable.
15. How to tell when the roast is ready. Use a meat thermometer (available from specialist shops) or carry out a "spoon test". Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.
16. The roast is too dark and the crackling is partly burnt. Check the shelf height and temperature.
17. The roast looks good but the juices are burnt. Next time, use a smaller roasting dish or add more liquid.
18. The roast looks good but the juices are too clear and watery. Next time, use a larger roasting dish and use less liquid.

19. Steam rises from the roast when basted. This is normal and due to the laws of physics. The majority of the steam escapes through the steam outlet. It may settle and form condensation on the cooler switch panel or on the fronts of adjacent units.

CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning operations must only be carried out when the oven is cool.
The appliance should be disconnected from your mains supply before commencing any cleaning process.

- The oven should be thoroughly cleaned before it is operated for the first time and after each use. This will avoid residual food stuffs becoming baked on the oven cavity. After residues have been baked on several times, they are far more difficult to remove.
- Never clean the oven surfaces by steam cleaning.
- The oven cavity should only be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
- Any stains that may appear on the bottom of the oven will have originated from food splashes or spilt food, these splashes occur during the cooking process. These could possibly be a result of the food being cooked at an excessively high temperature or being placed in cookware that is too small.
- You should select a cooking temperature and function that is appropriate for the food that you are cooking. You should also ensure that the food is placed in an adequately sized dish and that you use the drip tray where appropriate.
- Outer parts of the oven should only be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
- If you use any form of oven cleaner on your appliance, then you must check with the manufacturer of the cleaner that it is suitable for use on your appliance.
- Any damage that is caused to th appliance by a cleaning product will not be fixed free of charge, even if the appliance is within the guarantee period.

Cleaning the oven

No oven cleaner or any other special cleaning agent is required for cleaning the oven. It is
recommended to wipe the oven with a damp cloth while it is still warm.

To clean the side walls and oven door

1. Take down left and right side-shelves, method is pushing the bottom of shelves and pull to sides at the same time, push up side shelves and rotate up to level, and pull out the rack.
2. Cleaning left and right sides, order of install is opposite to the order of take down.

Remove and install the door for oven (Fig.1)

- To simplify cleaning the interior of the oven, the door can be removed.
- The process of removing the door is shown below:
- Full open the door.
- Fold up the right and left side of locking rod. (picture A)
- Close the door until reach to stop step, hold on both left and right sides of the door, then reclose the door, upward and downward and pull out the door.
- The process of installing the door is shown below:
- Accord to the opposite order of door disassembly.
- When install oven door, make sure both hinge plug into opening mouth directly. Both sides of hinge rabbet must bite up each other.
- When open the door, spread down locking rod(picture B)

If the door drop accidently or hinges shut up suddenly, do not push you hand in hinges. Please call your after-sale department.

FIG. 1

Cleaning the glass door (Fig.2-5)

- If possible, remove the oven door glass following the manufacture's instructions. Use warm water with a little detergent to clean the glass sections of the door.
- Do not use abrasive products which could damage the glass. Remember that if the surface of the glass panel becomes scratched, it could cause a dangerous failure.
- To simplify the cleaning, the inner glass panel can be taken out of the door. The method for removing the glass from the door is shown below. Install the glass use the opposite steps like removed.

(1) Remove oven door, put it on a piece of cloth.

FIG. 2

(2) Remove the three screws using a cross screwdriver.

FIG. 3

(3) Lift up the enamel door and then push forward.

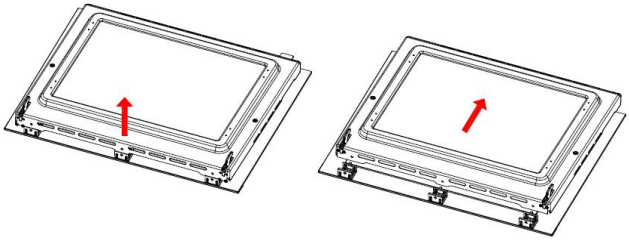


FIG. 4

(4) Flip the enamel door, remove the four screws using a cross screwdriver.

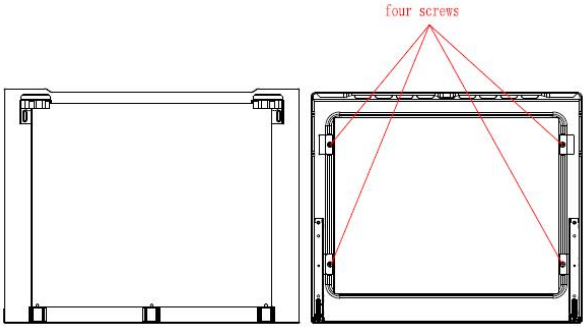
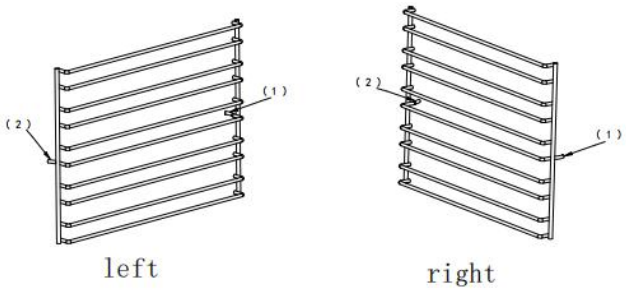


FIG. 5

Notice! Dangerous!
If the glass has some scratches, it may lead to crack.
Don't use the glass container corrosive cleaning product or detergent to clean the glass.

Install

- Plug the inner glass into glass pressure groove.
- Both right and left sides need put down alignment to card slot and push the glass to its place.
- Put on the oven door.
- Remove and install side shelves
- In order to clean sides of oven, you should remove the side shelves to clean the oven
- Installation and Removal of Left and Right Side Shelves
- For the left shelf: To install, first insert (1), then push (2) into place. For removal, reverse the order: first pull out (2), then remove (1).
- For the right shelf: The procedure is reversed. To install, first insert (2), then push (1) into place. For removal, first pull out (1), then remove (2).
- Refer to the diagram below.



Replacement of the oven light bulb (Fig.6)

Not covered by the appliance guarantee.

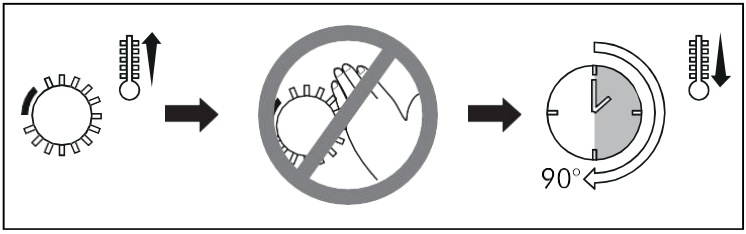
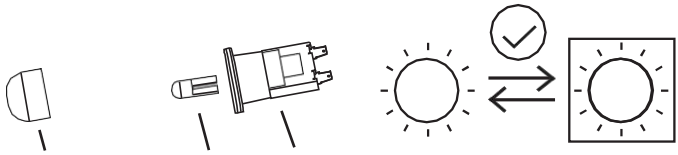


FIG. 6

WARNING : Disconnect the appliance from the electricity supply, open the oven door remove the oven shelves.

This product contains a light source of energy efficiency class G. Light source in this product can be replaced by the end user. Please unplug the appliance before any light source change operation. The light source shall be removed at the end of the product's useful life, with sorting and recycling done separately.
High temperature bulb(300℃) with the following parameters:

- voltage 230 V~
- power 25 W
- thread G9

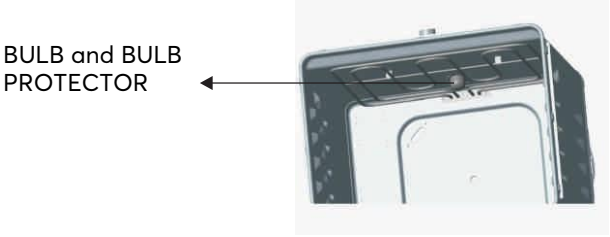


lamp cover lamp lamp base

1. During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven
2. WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock
3. Remove the glass cover that protects the light bulb by turning it anti-clockwise.
4. Unscrew the old light bulb and dispose of it safely and ecologically.

Note:

The glass cover may be tight and, therefore, may need a grip to release it.



TROUBLESHOOTING

Fault	Cause	Solution
Oven isn't working	Interrupt electrical current	Check your kitchen light or other appliance if working on
	Breaker malfunction	Check if your breaker are working on
	Forgot to active the timer function	Reset the timer function
Lamp isn't coming on	Lamp have defectiveness	Change for a new lamp
	No electrical current	Check if the oven have electrical current

Oven stop working in a sudden during working	Power interrupt	Check your kitchen light or other appliance whether still working on
	Normal close thermostat protective	Check if the cool fan are working, if yes, need change for a new thermostat
Oven not heating when operation	Not adjust the temperature controller	Set up the temperature
	If this model have timer, you may not set up the time	Set up the timer
	No power	Check the power box
	Heating element was damaged	Change for a new heating element
Water come out from the glass door when working	Door seal is blow-by	Change for a new door seal
	Hinge is not strong enough	Change for a new hinge

IMPORTANT: If your appliance appears not to be operating correctly, Please contact with dealer.

DO NOT ATTEMPT TO REPAIR THE APPLIANCE YOURSELF.

CUSTOMER SERVICE

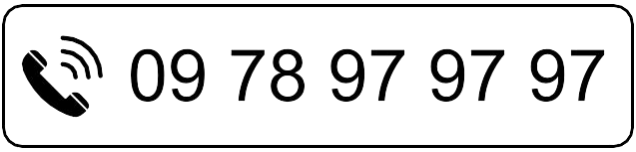
We decline liability for any damage or accident derived from any use of this appliance which is not in conformity with the instructions contained in this manual.

Duration of availability of spare parts: 10 years.

If you need access to the list of spare parts and technical documentation for your product, please go to https://pieces-detachees-butelectro.sfg.fr. There you will be able to buy spare parts for repairing your product or having it repaired.

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

To contact our After-Sales Service, before going to your BUT store:



From Monday to Friday from 09:00 to 19:00, and
Saturday 09:00 to 18:00
Price of a local call

This instruction manual is also available on our website: www.but.fr.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

	Symbol	Value	Unit
Model identification	-	SFP73AIRFRY	-
Type of oven	-	Build in Electric Oven	-
Mass of the appliance	M	33.6	Kg
Number of cavities	-	1	-
Heat source per cavity (electricity or gas)	Electricity	-	-
Volume per cavity	V	73	L
Energy consumption (electricity)required to heat a standardized load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity(electric final energy)	EC electric cavity	0.82	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0.90	kWh/cycle
Energy Efficiency Index per cavity	EEI cavity	95.3	-
Energy efficiency class	-	Classe A	-

Power consumption standby mode	-	0.8W	-
Power consumption off mode	-	N/A	-
Time after which the equipment reaches automatically standby mode	-	20 min	-
Time after which the equipment reaches automatically off mode	-	N/A	-

1kWh/cycle = 3.6MJ/ cycle

The measurement and calculation method of the above table was done in accordance with commission regulation (EU) No 65/2014 & 66/2014.

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.

DISPOSAL OF YOUR OLD PPLIANCE

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.

Séparez les éléments avant de trier

BUT INTERNATIONAL
1 Avenue Spinoza
77184 Emerainville, France

25/05/26