

*Signature*

SFMC6X/2



Four Encastrable

INSTRUCTIONS  
D'UTILISATION



Built-In electric oven

INSTRUCTIONS  
FOR USE

# TABLE DES MATIERES

|   |    |
|---|----|
| CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES ..... | 1  |
| DECLARATION DE CONFORMITE.....          | 4  |
| DESCRIPTION DE L'APPAREIL .....         | 5  |
| INSTRUCTIONS D'INSTALLATION .....       | 7  |
| DIAGRAMME D'INSTALLATION .....          | 7  |
| UTILISATION DE L'APPAREIL .....         | 8  |
| NETTOYAGE ET MAINTENANCE.....           | 11 |
| SPECIFICATIONS TECHNIQUES .....         | 12 |



FAITES UN GESTE ECOCITOYEN  
EN TRIANT VOS EMBALLAGES CARTON

À LA FIN DE VIE DE VOTRE PRODUIT, PENSEZ À  
LE RAPPORTER DANS UN POINT DE COLLECTE  
OU DÉPOSER LE À LA DÉCHETERIE PROCHE DE  
VOTRE DOMICILE

CET APPAREIL EST DESTINE A UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT!

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

### CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.
2. Avant l'utilisation, vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil; assurez-vous également que votre installation électrique est suffisante pour alimenter l'appareil de cette puissance.
3. AVERTISSEMENT: L'APPAREIL ET LES PARTIES ACCESSIBLES CHAUFFANTES DEVIENNENT CHAUDS AU COURS DE L'UTILISATION. DES PRECAUTIONS DOIVENT ETRE PRISES POUR EVITER DE TOUCHER LES ELEMENTS CHAUDS
4. LES ENFANTS DE MOINS DE 8 ANS DOIVENT ETRE TENUS A L'ECART A MOINS D'ETRE SURVEILLES CONTINUELLEMENT
5. LE NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN PAR L'UTILISATEUR NE DOIVENT PAS ETRE EFFECTUES PAR LES ENFANTS SANS SURVEILLANCE. NE PAS UTILISER UN NETTOYEUR VAPEUR POUR LE NETTOYAGE.
6. L'APPAREIL N'EST PAS DESTINE A ETRE MISE EN FONCTIONNEMENT AU MOYEN D'UNE MINUTERIE EXTERIEURE OU PAR UN SYSTEME DE COMMANDE A DISTANCE SEPRE.

7. Vérifiez que l'appareil et ses éléments ne soient pas abîmés. Si ce n'est pas le cas, ne pas utiliser l'appareil et rapportez-le chez votre revendeur pour toute inspection et réparation.
8. MISE EN GARDE: Cet appareil doit être branché sur une prise de courant comportant un contact de terre. La prise de terre n'est pas fournie pour cet appareil.
9. Quand le four est utilisé pour la première fois, il peut dégager une odeur désagréable. Cela est dû à l'agent adhésif du panneau isolant à l'intérieur du four qui chauffe pour la première fois. Si cela se produit, vous devez attendre un moment, et mettre les aliments dans le four une fois l'odeur disparue.
10. Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Ne pas toucher les éléments chauds dans le four.
11. Gardez les enfants éloignés du four quand qu'il est en fonctionnement, en particulier lors de l'utilisation du gril.
12. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
13. Il est recommandé d'examiner régulièrement le câble d'alimentation pour déceler tout signe de détérioration éventuelle. L'appareil ne doit pas être utilisé si le câble est endommagé.
14. Le four doit être utilisé dans le but pour lequel il est conçu ; il doit seulement être utilisé pour faire la cuisine. Les autres usages sont impropres et dangereux. Le fabricant n'est en aucun cas responsable pour un dommage causé par une utilisation impropre, incorrecte ou irraisonnable.
15. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
16. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
17. Ne pas utiliser le four lorsque vous êtes pieds nus. Ne pas toucher le four avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.
18. Si le four est en panne, vous devez éteindre l'appareil et débrancher-le de la prise de courant. Contactez le centre de services après-ventes.
19. Ne pas permettre aux enfants ou aux personnes irresponsables d'utiliser le four sans une surveillance.

20. Ne pas utiliser les adaptateurs, les prises multiples et les rallonges. Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur.
21. Ne pas ouvrir fréquemment la porte du four lors de l'utilisation, en particulier lors des cuissons sensibles. Lorsque vous ouvrez la porte du four, faites attention à la vapeur qui peut sortir, en particulier si le four est utilisé à de hautes températures, il peut y avoir un risque d'accident.
22. Ne pas utiliser d'accessoires non recommandés par le fabricant. Ils peuvent endommager l'appareil et/ou provoquer des blessures.
23. Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, débranchez-le de la prise de courant.
24. L'appareil doit être installé et mise en service par un technicien qualifié en respectant les instructions. L'installation devra être effectuée selon les normes et règles nationales en vigueur.
25. Assurez-vous que l'appareil soit éteint avant le remplacement de la lampe intérieure pour éviter un possible choc électrique.
26. Le dispositif de mise de hors tension de l'appareil doit être intégré dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation en vigueur.
27. Afin d'éviter les chocs électriques, ne pas immerger l'appareil, le cordon d'alimentation, ou la fiche d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide.
28. Une vigilance extrême est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité des enfants ou des personnes handicapés.
29. Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre sur le rebord d'une table ou d'un comptoir, ou entrer en contact avec des surfaces chaudes. Laissez l'appareil refroidir complètement avant d'enrouler le cordon d'alimentation autour du socle.
30. Ne pas utiliser de nettoyeurs corrosifs ni d'abrasifs ou de grattoirs en métal tranchant pour nettoyer la porte en verre du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut conduire à briser le verre.
31. Lorsque la porte du four est ouverte, ne rien mettre au-dessus de celle-ci : il y pourrait avoir un risque de déséquilibre et l'appareil pourrait tomber.
32. Lors de l'utilisation de l'appareil, évitez de toucher toutes ses parties chaudes, en particulier lorsque le four est utilisé pendant un long moment; éteignez et laissez le four se refroidir complètement avant de vouloir le manipuler.

33. Avant le nettoyage, retirez tous les accessoires et éliminez tout excès de déversement.
34. Retirez la fiche de la prise de courant lorsque vous débranchez l'appareil. Ne jamais tirer sur le câble d'alimentation.
35. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Il faut toujours éteindre l'appareil avant de le débrancher. Laissez l'appareil refroidir complètement avant le nettoyage
36. Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation ou si la fiche est endommagé (e). Ne pas utiliser après un mal fonctionnement, si l'appareil a subit une chute ou s'il est endommagé de quelque manière que ce soit. Rapportez l'appareil au service après vente le plus proche de votre domicile pour le contrôle, la réparation ou le réglage. Toute opération de maintenance doit être effectuée par une personne qualifiée.
37. Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.
38. En ce qui concerne les instructions pour l'installation, l'encastrement et la connexion au réseau d'alimentation de l'appareil, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.
39. En ce qui concerne les instructions pour l'installation correcte des étagères, le remplacement de l'ampoule, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.



### ATTENTION SURFACE CHAUDE

Les surfaces accessibles peuvent être chaudes lors de son utilisation.

## DECLARATION DE CONFORMITE

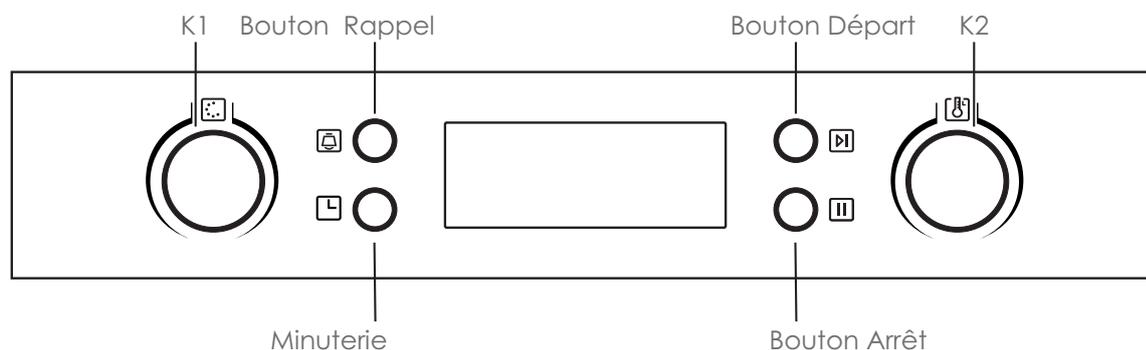
Quand vous avez défait le four, assurez-vous qu'il n'a subit aucun dommage. Si vous avez des problèmes, ne l'utilisez pas et contactez une personne diplômée. Gardez les matériaux d'emballage comme les sacs plastiques, polystyrène, ou les clous à distance des enfants car ils sont dangereux pour les enfants.



## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

| Symbole   | Description des fonctions   |
|---|---|
|    | Lampe: permet de surveiller la cuisson à l'intérieur sans ouvrir la porte.  |
|    | Décongélation: permet la décongélation d'aliments surgelés (sans l'utilisation de toute la chaleur). C'est un moyen doux mais rapide pour accélérer la décongélation des plats préparés et des aliments remplie de crème.   |
|    | Chaleur basse : La chaleur est concentrée sur la base du four. L'aliment sans brunissage. Cette fonction est idéale pour les plats à cuisson lente comme les ragoûts, pâtisseries et pizzas où une base croustillante est souhaitée. La température est comprise entre 60°C et 120°C. La température par défaut est de 60°C.  |
|    | Cuisson traditionnelle : La chaleur vient du haut et en bas de l'appareil fourni ainsi une cuisson par convection. La température est comprise entre 50°C et 250°C. La température par défaut est de 220°C. C'est une fonction optionnelle qui peut être utilisée sans moteur de rôtissoire.  |
|  | Cuisson traditionnelle avec ventilateur : Les deux éléments chauffants sont combinés avec le ventilateur. Il y a une meilleure pénétration de la chaleur et permet d'économiser jusqu'à 30-40% de l'énergie. Les plats sont légèrement dorés à l'extérieur et encore moelleux à l'intérieur. Remarque: Cette fonction convient pour griller ou rôtir de gros morceaux de viande à une température plus élevée. La température est comprise entre 50°C et 250°C. La température par défaut est de 220°C. |
|  | Rôtissage : L'élément interne pour rôtir s'allume et s'éteint pour maintenir la température. La température est comprise entre 180°C et 240°C. La température par défaut est de 210°C. C'est une fonction optionnelle qui peut être utilisée sans moteur de rôtissoire.   |
|  | Rôtissage double: L'élément de chauffe du haut et l'élément de rôtissage fonctionnent en même temps. La température est comprise entre 180°C et 240°C. La température par défaut est de 210°C.  |
|  | Rôtissage double avec ventilateur: L'élément de chauffe du haut, l'élément de rôtissage et le ventilateur fonctionnent en même temps. La température est comprise entre 180°C et 240°C. La température par défaut est de 210°C.   |
|  | Convection : Un élément autour du ventilateur fournit une source supplémentaire de chaleur pour une cuisson de style convection. En mode convection, le ventilateur se met automatiquement à améliorer la circulation de l'air dans le four et créé une chaleur uniforme pour la cuisson. La température est comprise entre 50°C et 240°C. La température par défaut est 180°C.   |

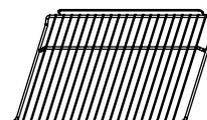
## PANNEAU DE COMMANDE



## ACCESSOIRES

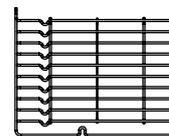
### Tablette de fil

Insérez pour la casserole de gril, les assiettes, le moule à gâteau avec d'aliments pour rôtir et griller.



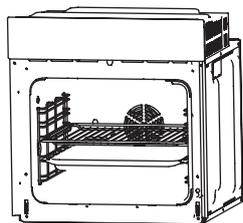
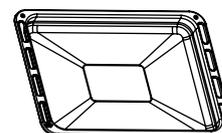
### Support coulissant

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



### Plateau universel

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

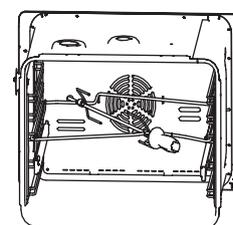


### Avertissements pour le positionnement des accessoires :

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

### Accessoires pour la rôtisserie

La rôtisserie fonctionne en mode de combinaison avec l'élément de grillage pour cuire et rôtir à la fois de la viande ou de la volaille.  
Remarque : Le nombre d'accessoires inclus peut être différent selon le modèle que vous avez choisi.

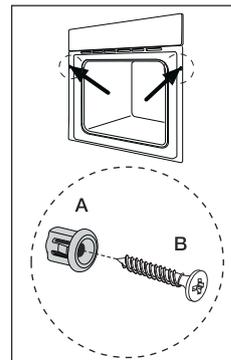


## INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

### INSTALLATION DU FOUR DANS L'UNITE DE CUISINE

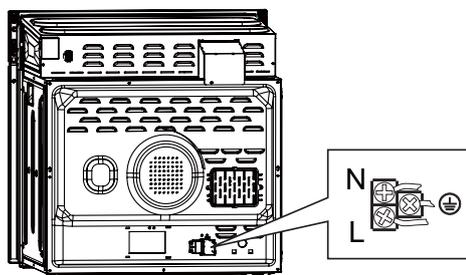
#### Montage du four dans l'espace dédié

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



### BRANCHEMENT DU FOUR

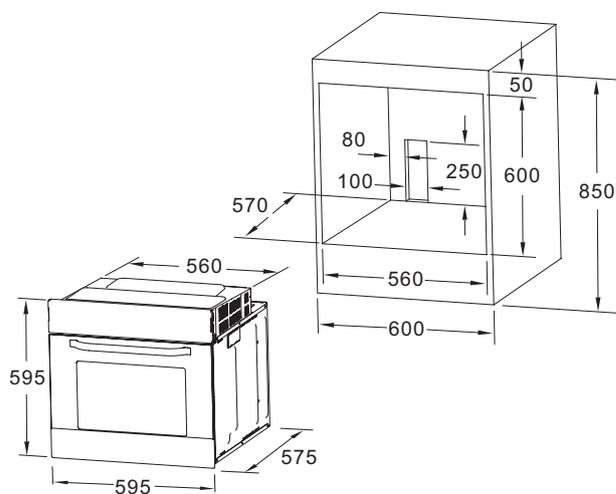
Les branchements électriques se trouvent à l'arrière du four. Le dispositif de déconnexion devra rester accessible et être en conformité avec les normes et règles d'installation en vigueur.



### DIAGRAMME D'INSTALLATION

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

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



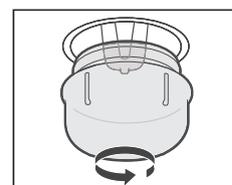
## La prise est la responsabilité du client

- L'acheteur peut acheter une prise de terre appropriée pour cet appareil.
- L'installation de la prise de terre est la responsabilité du client. L'installation doit être effectuée par une personne professionnellement diplômée. L'installation incorrecte peut faire mal ou causer des blessures à la personne, à l'animal, ou à la propriété. Le fabricant n'est pas responsable pour les situations citées précédemment.
- Assurez-vous de vérifier les spécifications techniques montrées sur la plaque signalétique de l'appareil avant d'utiliser ou d'installer une prise de terre pour cet appareil.

### Remplacement de l'ampoule

Assurez-vous que l'appareil soit éteint et refroidi. Remplacez avec une ampoule identique (230V~ 25W) qui peut résister la haute température.

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



Puissance: 25W

## UTILISATION DE L'APPAREIL

### Réglage d'horloge:

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

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

Remarque: C'est un système de 24 heures. Si l'heure n'est pas réglé, l'appareil ne fonctionne pas lorsqu'il est branché, « 00:00 » s'affichera.

## 2. Réglage des fonctions:

1) Tournez « K1 » pour choisir une cuisson désirée. L'indicateur choisi va s'illuminer.

2) Utilisez le bouton « K2 » pour régler la température.

3) Appuyez sur «  » pour commencer la cuisson. L'icône pour la température « °C » va s'afficher.

4) Si l'étape 2 est ignorée, appuyez sur «  » pour confirmer le départ de cuisson. La température par défaut s'affichera sur l'écran.

### Remarque:

1> Pour régler le temps de cuisson:

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

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

3> Tournez « K1 » pour régler le temps de cuisson lorsque la cuisson commence. Puis pressez  pour le départ de cuisson. Si le bouton n'est pas pressé pendant 3 secondes, le four va retourner au temps précédent à continuer la cuisson.

4> Tournez « K2 » pour régler la température de cuisson lorsque la cuisson commence, le témoin lumineux s'allumera. Puis pressez  pour le départ de cuisson. Si le bouton n'est pas pressé pendant 3 secondes, le four va retourner à la température précédente à continuer la cuisson.

## 3. Réglage de la lumière intérieure:

1) Tournez « K1 » pour choisir la fonction désirée.

2) Appuyez sur le bouton «  » pour démarrer la cuisson; l'icône «  » va s'afficher.

## 4. Fonction d'interrogation:

Durant l'utilisation du four, vous pouvez utiliser cette fonction, après 3 secondes, il va retourner à l'état de fonctionnement en cours.

Pendant le mode cuisson, appuyez sur «  » pour vérifier le temps actuel.

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

## 5. Fonction de verrouillage:

Pour verrouiller le four, appuyez sur «  » et «  » simultanément pour 3 secondes; il sonnera un long bip, indiquant que la fonction verrouillage a été activé et «  » va s'afficher.

Pour déverrouiller le four, appuyez sur «  » et «  » simultanément pour 3 secondes; un long bip se fera entendre, indiquant que la fonction verrouillage a été désactivé.

Remarque: durant le fonctionnement, si vous voulez arrêter la cuisson; appuyez le bouton «  » rapidement.

#### 6. Fonction rappel:

Le four peut effectuer des rappels pendant 9 heures; cette fonction vous aidera à vous rappeler de commencer une cuisson à un certain moment, de 1 minute à 9 heures. Cette fonction peut être activée seulement en mode de veille et lors du réglage d'horloge.

Pour régler ce mode:

- 1) Pressez le bouton réglage rappel «  ».
- 2) Tournez le bouton « K2 » pour régler la période de l'heure du rappel
- 3) Appuyez sur le bouton de rappel «  » encore une fois.
- 4) Tournez « K2 » pour régler la période de la minute du rappel.
- 5) Appuyez sur «  » pour confirmer la cuisson.

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

#### 7. Fonction Départ/Pause/annulation:

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

#### 8. Fonction d'économie d'énergie:

- 1) Durant l'état d'attente et le mode de rappel, appuyez pendant 3 secondes sur le bouton «  », 2] l'indicateur lumineux s'éteindra et l'appareil va se mettre en fonction économie d'énergie. S'il n'y a pas d'opération pendant 10 minutes, l'indicateur lumineux va s'éteindre et l'appareil va se mettre en fonction économie d'énergie.
- 3) Pour sortir du mode d'économie d'énergie, appuyez sur n'importe quel bouton.

#### 9. Remarque:

- La lampe du four s'allumera pendant le fonctionnement.
- Si le programme de cuisson a été réglé mais que le bouton «  » n'est pas pressé pendant 5 minutes, l'heure s'affichera à nouveau ou retournera en état d'attente. Le réglage ne sera alors pas validé.
- Le signal sonore retentit lorsque le bouton est efficacement appuyé; dans le cas contraire, il n'y aura de réponse.
- Le signal sonore retentit cinq fois pour vous rappeler que la cuisson est terminée.
- Pour ouvrir la porte du four, toujours tenez la poignée par la main.

## NETTOYAGE ET MAINTENANCE

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

- Avant tout entretien et nettoyage, éteignez le four et débranchez-le de l'alimentation électrique.
- Réglez tous les boutons sur la position « 0 ».
- Assurez-vous que l'appareil soit refroidi. Le nettoyage est plus facile si le four est un peu chaud.
- Nettoyez la surface de l'unité avec un chiffon humide, une brosse ou une éponge douce, puis essuyez-la. En cas de forte salissure, utilisez de l'eau chaude avec un produit nettoyant non abrasif.
- Ne pas utiliser des nettoyeurs sévèrement abrasifs ou un grattoir en métal tranchant pour nettoyer le verre de la porte du four car cela peut rayer la surface, et avoir comme conséquence l'éclatement du verre.
- Ne jamais laisser de substances acides (jus de citron, vinaigre) sur les pièces en acier inoxydable.
- Ne pas utiliser un nettoyeur à haute pression pour nettoyer l'appareil.
- Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.
- Pour nettoyer les accessoires et ustensiles, utilisez un détergent non abrasif avec une éponge douce.
- Il est très important de nettoyer le four après chaque utilisation.

## SPECIFICATIONS TECHNIQUES

|   |                  |
|---|------------------|
| Nom du fournisseur  | BUT              |
| Référence du modèle donnée par le fournisseur             | SFMC6X/2         |
| Indice d'efficacité énergétique (IEE cavité) de la cavité | 106.0            |
| Classe énergétique  | A                |
| Consommation d'énergie par cycle en mode d'air pulsé      | 0.89             |
| Consommation d'énergie par cycle en mode conventionnel    | 1.01             |
| Nombre de cavité  | 1                |
| Source de chauffage de cavité                             | Electricité      |
| Volume de la cavité                                       | 70L              |
| Alimentation électrique                                   | 220-240V~50-60Hz |
| Puissance max   | 3000W            |

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

## ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES



La directive Européenne 2012/19/EU. sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la *poubelle barrée* est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil.

# CONTENT

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| ACKNOWLEDGMENT.....                   | 13 |
| DECLARATION OF COMPLIANCE.....        | 14 |
| FUNCTIONS OF OVEN.....                | 15 |
| INSTALLATION INSTRUCTIONS.....        | 17 |
| OPERATION INSTRUCTIONS.....           | 18 |
| CLEANING AND MAINTENANCE.....         | 20 |
| PRODUCT DESCRIPTION.....              | 20 |
| CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT..... | 20 |

## ACKNOWLEDGMENT

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

## WARNING

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

16. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement, and installation by unauthorized personnel.
17. When the door or drawer of oven is open do not leave anything on it, you may unbalance your appliance or break the door.
18. Some parts of appliance may keep its heat for a long time; it is required to wait for it to cool down before touching onto the points that are exposed to the heat directly.
19. If you will not use the appliance for a long time, it is advised to plug it off.
20. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
21. Before cleaning, remove all the accessories and excess spillage in the oven.
22. A steam cleaner is not to be used.
23. For disconnection having a contact separation in all poles must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
24. Regarding the instructions for installation, mounting and connection to the socket outlet of the appliance, please refer to below paragraphs of this manual.
25. Regarding the instructions for installation of the shelves, replacement of the bulb, please refer to below paragraphs of this manual.

## FITTING THE OVEN INTO THE KITCHEN UNIT

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

## IMPORTANT

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

## DECLARATION OF COMPLIANCE

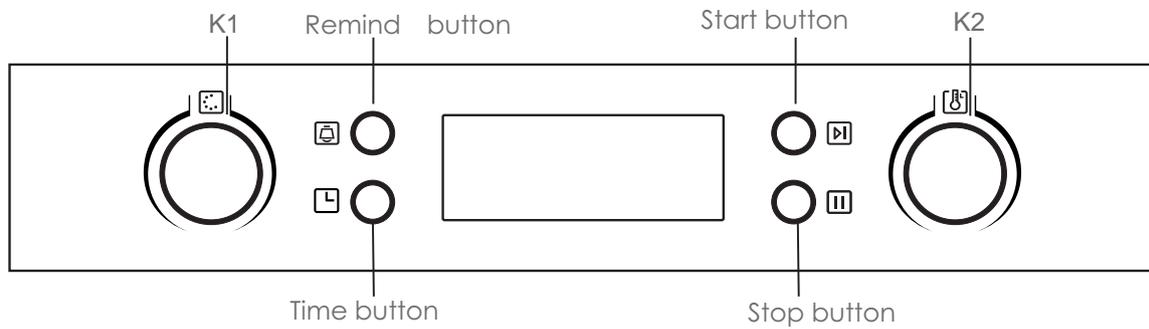
When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not use it: contact a professionally qualified person. Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children because these are dangerous to children.



## FUNCTIONS OF OVEN

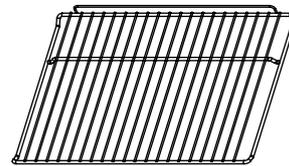
| Symbol   | Function description  |
|--|---|
|   | Oven Lamp: which enables the user to observe the progress of cooking without opening the door.  |
|   | Defrost: The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food, (without the use of any heat). It's a gentle but quick way to speed up the defrosting time and thawing of ready-made dishes and cream filled produce etc.   |
|   | Bottom heat: A concealed element in the bottom of the oven provides a more concentrative heat to the base of food without browning. This is ideal for slow cooking dishes such as casseroles, stews, pastries and pizzas where a crispy base is desired. The temperature can be set within the range of 60-120°C. The default temperature is 60°C.  |
| <br>     | Conventional cooking: The top and bottom work together to provide convectional cooking. The temperature can be set within the range of 50-250°C. The default temperature is 220°C. This is optional function that can be work with rotisserie motor.  |
|    | Convention with fan: Combination of the fan and both heating element provides more even heat penetration, saving up to 30-40% of energy. Dishes are lightly browned on the outside and still moist on the inside. Note: This function is suitable for grilling or roasting big pieces of meat at a higher temperature. The temperature can be set within the range of 50-250°C. The default temperature is 220°C. |
| <br> | Radiant grilling: The inner grill element switches on and off to maintain temperature. The temperature can be set within the range of 180-240°C. The default temperature is 210°C. This is optional function that can be work with rotisserie motor.  |
| <br> | Double grill: The radiant heating element and the top heating element are working. The temperature can be set within the range of 180-240°C. The default temperature is 210°C.  |
|   | Double grill with fan: The radiant heating element and top heating element are working with fan. The temperature can be set within the range of 180-240°C. The default temperature is 210°C.  |
|   | Convection: An element around the convection fan provides an additional source of heat for convection style cooking. In convection mode the fan automatically comes on to improve air circulation within the oven and creates an even heat for cooking. The temperature can be set within the range of 50-240°C. The default temperature is 180°C.  |

## PRODUCT DESCRIPTION

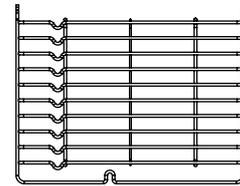


## ACCESSORIES

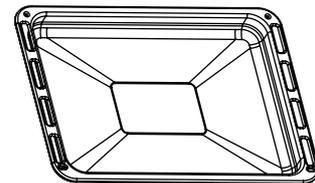
Wire shelves : For grill dishes, cake pan with items for roasting and grilling.



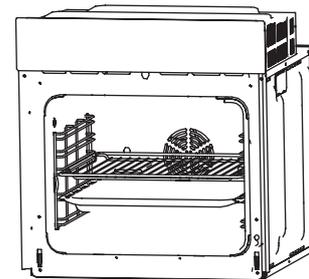
Slider bracket : These shelf support rails on the right and left sides of the oven can be removed for cleaning oven walls.



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

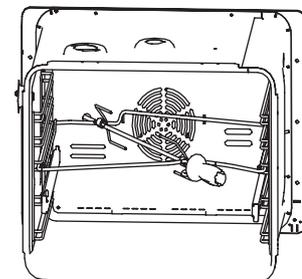


To ensure the oven shelves operate safely, correct placement of the shelves between the side rails is imperative. This will ensure that during careful removal of the shelf or tray, hot food items should not slide out.



## USE OF ROTISSERIE ACCESSORIES

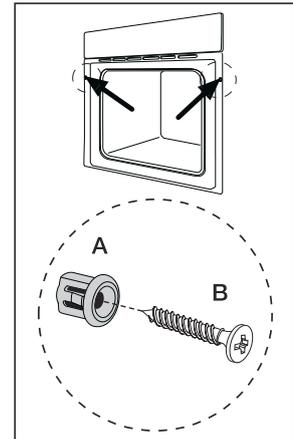
The rotisserie works in combination with the grill element to heat the food equally. At the same time, it can guarantee the nutrition of the food.



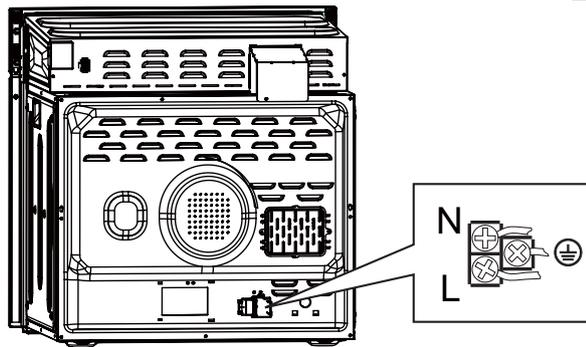
## INSTALLATION INSTRUCTIONS

### SECURING THE OVEN TO THE CABINET

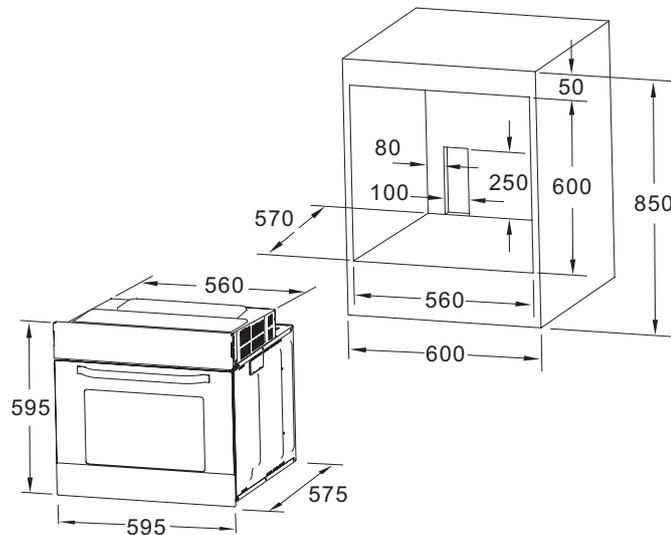
1. Fit oven into the cabinet recess.
2. Open the oven door.
3. Secure the oven to the kitchen cabinet with two distance holders "A" which fit the holes in the oven frame and fit the two wood screws "B".



### CONNECTION OF THE OVEN



### INSTALLATION



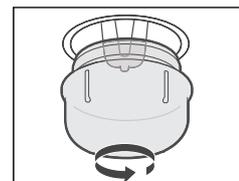
NOTE: The number of accessories included depends on the particular appliance purchased.

### BULB REPLACEMENT

The bulb in the light is a special bulb, and has high temperature resistance (230V~25W).

For replacement, proceed as follows:

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



## OPERATION INSTRUCTIONS

### 1. Clock Setting

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

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

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

3> Press "  ", the minutes will flash.

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

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

Note: The clock is 24 hours. If the clock is not set, it would not function when powerer,

"0:00 will display".

### 2. Function Setting

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

2> Rotate " K2 " to adjust the temperature.

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

4> If step 2 is ignored, press "  " to confirm the start of cooking. The default temperature will display on the LED.

NOTE:

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

0--0:30min: step 1 minute

0:30--9:00hour :step 5 minutes

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

3> Rotate " K1 " to adjust the cooking time when cooking begins. Then press "  " to start cooking.

If "  " not pressed within 3 seconds, the oven will revert back to the previous time to continue cooking.

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

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

temperature to continue cooking.

### 3. Lamp Setting

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

2> Press "  " button to start cooking. Lamp icon "  " \* " 0:00 " will light.

### 4. Inquiring function

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

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

2> If the clock was set, press "  " button to ask for current time.

### 5. Child lock function

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

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

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

## 6. Reminder Function:

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

Follow below to set the reminder:

- 1> Press reminder setting button "  ";
- 2> Rotate "K2" to set the hour time of reminder.
- 3> Press reminder setting button "  " again;
- 4> Rotate "K2" to set minute time of reminder.
- 5> Press "  " to confirm cooking.

Note: After the set time, the oven buzzer will sound for 10 times, "  "symbol disappears on the screen

to remind you to start cooking. You can cancel the reminder during setting by pressing "  " button;

## 7. Start/Pause/Cancel Function

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

## 8. Energy-Saving Function

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

## 9. Note

- 1> The oven lamp will be on for all functions.
- 2> The buzzer will sound once when turning the knob at the beginning.
- 3> Once the cooking programme has been set and the "  " button is not pressed within 5 minutes, the current time will be displayed or turn to the waiting state. The setting will be cancelled.
- 4> The buzzer sounds when effectively pressed, if not effectively pressed there will be no response.
- 5> The buzzer will sound five times to remind you when cooking has finished.
- 6> Kindly reminder: To open the oven door, always use one hand to hold the handle in the centre and do not touching the child lock stud.

## CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

## PRODUCT DESCRIPTION

|   |                  |
|---|------------------|
| Supplier's name                                   | BUT              |
| Supplier's model identifier                       | SFMC6X/2         |
| Energy efficiency index(EELcavity) per cavity     | 106.0            |
| Energy class                                      | A                |
| Energy consumption per cycle in forced air mode   | 0.89             |
| Energy consumption per cycle in conventional mode | 1.01             |
| Number of cavity                                  | 1                |
| The heat source per cavity                        | Electricity      |
| Volume of each cavity                             | 70L              |
| Voltage   | 220-240V~50-60Hz |
| Max power   | 3000W            |

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

## CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT



This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

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

BUT INTERNATIONAL  
1, avenue Spinoza  
77184 EMERAINVILLE  
France