

MANUEL D'UTILISATION - FR



SIGNATURE

FOUR ENCASTRABLE

S F M C 7 0 X / 2

Table des matières

CONSIGNES IMPORTANTES DE SECURITE	-2-
COMMENT UTILISER	-11-
INSTRUCTIONS DE L'OPÉRATION	-13-
NETTOYAGE ET MAINTENANCE	-16-
SPECIFICATIONS TECHNIQUES	-21-



Séparez les éléments avant de trier



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.

Merci d'avoir choisi ce produit. Pour obtenir la meilleure performance de ce four, veuillez lire les informations dans ce manuel très attentivement. Il contient les instructions importantes et nécessaires pour savoir comment utiliser et entretenir cet appareil en toute sécurité. Mettez ce manuel dans un lieu sûr afin de pouvoir vous y référer dans le futur. Assurez-vous que les autres personnes qui utilisent ce produit soient également familiarisées avec ces instructions.

CONSIGNES IMPORTANTES DE SECURITE

- Quand le four est utilisé pour la première fois, il peut dégager une odeur désagréable. Cela est dû à l'agent adhésif sur les panneaux isolants à l'intérieur du four. Faites fonctionner le nouveau four vide en mode "cuisson traditionnelle" à 250°C pendant 90 minutes pour nettoyer les impuretés d'huile à l'intérieur du four.

- Lors de la première utilisation, il est tout à fait normal qu'il y ait une légère fumée et des odeurs. Si cela se produit, attendez que ces odeurs disparaissent pour cuire de la nourriture.
- Utilisez cet appareil dans un environnement ouvert.
- Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds au cours de l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés continuellement.
- Si la surface vitrée est fêlée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.
- 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 ou 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.

- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il convient de faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Gardez les enfants éloignés du four lorsqu'il est en marche, en particulier lors du gril.
- Assurez-vous que le four soit éteint avant le remplacement de l'ampoule de la lampe du four pour éviter une possibilité de choc électrique.
- Un moyen de déconnexion doit être intégré au câblage fixe conformément aux spécifications de câblage en vigueur.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Il est recommandé d'examiner régulièrement le câble d'alimentation pour déceler tout signe de détérioration éventuelle. L'appareil ne doit pas être utilisé si le câble est endommagé.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs corrosifs 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.
- Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

- La porte du four doit rester fermée pendant la période de cuisson.
- L'appareil doit être installé et mis en service par un technicien qualifié en respectant les instructions. L'installation devra être effectuée selon les normes et règles nationales en vigueur. Le fabricant n'est pas tenu responsable pour tout dommage causé par une installation impropre ou par une personne non autorisée.
- Lorsque la porte du four est ouverte, ne rien mettre au-dessus de celle-ci : il y pourrait avoir un risque de déséquilibre et le four pourrait tomber.
- Lors de l'utilisation, évitez de toucher toutes les parties chaudes, en particulier lorsque le four est utilisé pendant un long moment ; éteignez et laissez le four refroidir complètement avant de le manipuler.
- Si le four ne sera pas utilisé pendant une longue période, débranchez-le de l'alimentation électrique.
- Ne pas ouvrir fréquemment la porte du four pendant l'utilisation. Lorsque vous ouvrez la porte du four, faites attention à la vapeur qui peut en sortir, en particulier si le four est utilisé à hautes températures, il peut y avoir un risque d'accident.

- Avant le nettoyage, retirez tous les accessoires et éliminez tout excès de déversement.
- Avant l'utilisation, vérifiez que la tension du réseau corresponde bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil ; assurez-vous également que votre installation électrique est suffisante pour alimenter l'appareil de cette puissance.
- Vérifiez que l'appareil et ses éléments ne soient pas abîmés. Si ce n'est pas le cas, ne pas utiliser l'appareil et rappez-le chez votre revendeur pour toute inspection et réparation.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne pas utiliser d'accessoires non recommandés par le fabricant. Ils peuvent endommager l'appareil et/ou provoquer des blessures.
- Le four doit être utilisé dans le but pour lequel il a été 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 improprie, incorrecte ou irraisonnable.
- 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.

- En ce qui concerne les instructions pour l'installation correcte des accessoires, le remplacement de l'ampoule, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.
- 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.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
 - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - des fermes ;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
 - des environnements du type chambres d'hôtes.
- **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.
- En ce qui concerne les instructions d'installation de l'appareil et les raccordements électriques, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.
- 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.
- Sur la porte ouverte du four : Ne pas poser de charge lourde, s'assurer qu'aucun enfant ne puisse monter ni s'asseoir dessus.
- 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'auto-réparation en toute sécurité. Dans le cas contraire, faites appel à un professionnel agréé.



ATTENTION SURFACE CHAUDE

Les surfaces accessibles peuvent être chaudes lors de son utilisation.

CONSEILS DE SÉCURITÉ

- N'utilisez pas le four si vous ne portez pas quelque chose sur vos pieds.
- Ne touchez pas le four si vous avez des mains ou les pieds humides.
- Pour le four : La porte du four ne doit pas être ouverte souvent pendant son fonctionnement.
- Assurez-vous que votre appareil est correctement installé par un technicien qualifié. Le fabricant n'est pas responsable des dommages pouvant être causés par un placement incorrect ou une installation par du personnel non autorisé.
- Lorsque la porte ou le tiroir du four est ouvert, ne laissez rien dessus, vous déséquilibreriez votre appareil ou pourriez casser la porte.
- Certaines pièces de l'appareil peuvent conserver sa chaleur pendant longtemps ; il est nécessaire d'attendre leur refroidissement avant de toucher les points directement exposés à la chaleur.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, il est conseillé de le débrancher.

INSTALLATION DU FOUR DANS LA CUISINE

Placez le four dans l'espace prévu dans la cuisine ; Vous pouvez l'installer sous un plan de travail ou dans une armoire verticale. Fixez le four en le vissant dans les deux trous de fixation du cadre.

Pour localiser les trous de fixation, ouvrez la porte du four et regardez à l'intérieur. Pour permettre une ventilation adéquate, respectez les mesures et les distances lors de la fixation du four.

IMPORTANT

Le four doit être encastré dans une niche de meuble de cuisine adaptée et prévue à cet effet. Les panneaux du meuble de cuisine situés à côté du four doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur. Assurez-vous que les colles des unités fabriquées en bois plaqué peuvent supporter des températures d'au moins 120 °C. Les plastiques ou les colles qui ne peuvent pas résister à de telles températures fondent et déforment l'appareil. Une fois le four installé, les composants électriques doivent être complètement isolés. C'est une exigence légale de sécurité. Tous les protecteurs doivent être solidement fixés afin qu'il soit impossible de les enlever sans utiliser d'outils spéciaux. Retirez l'arrière de l'unité de la cuisine pour assurer la circulation d'un courant d'air suffisant autour du four. La plaque de cuisson a besoin d'un espace arrière d'au moins 45 mm.

DECLARATION DE CONFORMITE

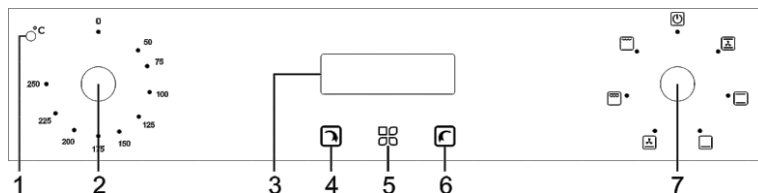
Une fois le four déballé, assurez-vous qu'il n'a subi aucun dommage. Si vous avez des problèmes, ne l'utilisez pas et contactez une personne qualifiée. Gardez les matériaux d'emballage comme les sacs plastiques, polystyrène, ou des clous à distance des enfants car ils sont dangereux pour les enfants.



COMMENT L'UTILISER

Réglez la fonction en tournant le bouton de fonction au niveau souhaité.
Réglez la température en tournant le bouton de température.
Après avoir réglé la fonction, l'heure et la température, le four commencera automatiquement à cuire.
Si vous n'utilisez pas le four, réglez toujours tous les boutons sur "0".



DESCRIPTION DE VOTRE FOUR







1	Témoins de marche
2	Régulateur de température : tournez le bouton de réglage sur la température souhaitée
3	Écran
4	Touche d'augmentation
5	Régulateur de minuterie / horloge
6	Touche de diminution
7	Régulateur de fonction : tournez le bouton sur la fonction souhaitée






Régulateur de fonction

Vous pouvez sélectionner les fonctions suivantes :

Symbole	Description des fonctions
	Chaleur voûte/sole + ventilateur La combinaison du ventilateur et des composants thermiques supérieurs et inférieurs assure une répartition plus uniforme de la chaleur et permet d'économiser jusqu'à 30-40% d'énergie. La croûte est légèrement dorée à l'extérieur, tandis que les produits ne dessèchent pas à l'intérieur. Cette fonction convient à la plupart des plats cuits au four.
	Chaleur voûte/sole: Les composants thermiques supérieurs et inférieurs sont allumés. Cette fonction convient pour griller ou rôtir de gros morceaux de viande à une température plus élevée.

Symbole	Description des fonctions
	Chaleur de sole : Le composant thermique couvert au fond du four fournit une chaleur plus concentrée sans brunissement. Cette fonction convient à la cuisson lente de plats tels que les ragoûts, les pâtisseries et les pizzas.
	Chaleur sole + ventilateur: Le ventilateur arrière et le composant thermique inférieur fonctionnent simultanément. La température peut être réglée entre 50°C et 220°C.
	Chaleur de voûte: Le composant thermique de l'anneau intérieur supérieur et le composant thermique de l'anneau extérieur supérieur fonctionnent simultanément. La température peut être réglée entre 50°C et 220°C.
	Gril: Le composant thermique intérieur supérieur fonctionne. La température peut être réglée entre 50°C et 220°C.

TEMPS DE CUISSON ET RÉGLAGES

	Poids quantité	Vitesse	Fonction	Temp.	Temps (premier côté)	Temps (deuxième côté)	Accessoires
Pâtisserie	500g	3		200 °C	10-15 min	—	Plaque de cuisson
Sandwich	200g	3		180 °C	15-20 min	—	Grille de cuisson
Gâteau roulé	200g	3		180 °C	10-18 min	—	Plaque de cuisson
Gâteau	300g 400g	3		185 °C	20-25 min	—	Plaque de cuisson
Gâteau éponge	500g	3		175 °C	30-35 min	—	Grille de cuisson
Pizza	350g	3		200 °C	10 min	—	Plaque de cuisson
Gâteau aux pommes	1200g	3		185 °C	50-60 min	—	Grille de cuisson
Toast	9 pièces	5		240 °C	1-2 min	—	Grille de cuisson
Hamburger	1	5		240 °C	10-20 min	5-10 min	Plaque de cuisson

INSTRUCTIONS DE L'OPÉRATION

Réglage de l'heure

- Lorsque l'appareil est mis en marche pour la première fois, l'horloge affiche [12.00] et le symbole de l'horloge clignote.
- Appuyez sur la touche [+] ou [-], pour régler l'heure actuelle.
- Puis attendez 5 secondes, jusqu'à ce que l'heure soit enregistrée et que le symbole de l'horloge cesse de clignoter.




Régler l'alarme

L'alarme peut être appliquée à n'importe quelle fonction. La durée réglable se trouve entre 1 minute et 23 heures et 59 minutes.

- Appuyez sur la touche [M], jusqu'à ce que le symbole de la cloche clignote.
- Appuyez sur la touche [+] ou [-], pour programmer la durée (= heure actuelle + heure réglée).
- Puis attendez 5 secondes, jusqu'à ce que l'heure soit enregistrée et que le symbole de la cloche cesse de clignoter.
- Lorsque le temps de cuisson atteint la durée programmée, l'alarme sonne et le symbole de la cloche clignote. Appuyez sur la touche [+], [-] ou [M], pour désactiver l'alarme, le symbole de la cloche s'éteint. Si vous n'appuyez sur aucune touche, l'alarme s'arrête au bout de 2 minutes.

Réglage du temps de cuisson

Si les aliments ne doivent être cuits que pendant un certain temps, vous pouvez régler le four pour qu'il s'éteigne automatiquement après le temps de cuisson souhaité. La durée réglable se trouve entre 0-10 heures.

- Appuyez sur la touche [M], jusqu'à ce que le symbole suivant clignote sur l'écran : 
- Appuyez sur la touche [+] ou [-], pour régler le temps de cuisson. Attendez un instant. Lorsque le symbole  ne clignote plus, la durée programmée a été enregistrée.
- Puis réglez la température et la fonction souhaitées.
- Lorsque que la durée réglée (= heure actuelle + temps de cuisson réglé) s'est écoulée, le four s'éteint automatiquement. L'alarme sonne et le symbole  clignote. Appuyez sur la touche [+], [-] ou [M], pour désactiver l'alarme. Si vous n'appuyez sur aucune touche, l'alarme s'arrête au bout de 2 minutes.

- Lorsque le four s'éteint, l'écran affiche à nouveau l'heure actuelle.
- Tournez le régulateur de fonction sur la position [0], pour éteindre le four.

Régler l'heure de fin

Lorsqu'une heure de fin est réglée, le four s'éteint automatiquement à l'heure réglée.

- Appuyez sur la touche [M], jusqu'à ce que le symbole suivant clignote sur l'écran : →|
- Appuyez sur la touche [+] ou [-], pour régler l'heure de fin. Attendez un instant. Lorsque le symbole →| ne clignote plus, la durée programmée a été enregistrée
- Puis réglez la température et la fonction souhaitées.
- Lorsque que la durée réglée s'est écoulée, le four s'éteint. L'alarme sonne et le symbole →| clignote. Appuyez sur la touche [+], [-] ou [M], pour désactiver l'alarme. Si vous n'appuyez sur aucune touche, l'alarme s'arrête au bout de 2 minutes.
- Lorsque le four s'arrête, l'écran affiche à nouveau l'heure actuelle.
- Tournez le régulateur de fonction sur la position [0], pour éteindre le four.

Réglage du temps de cuisson et de l'heure de fin

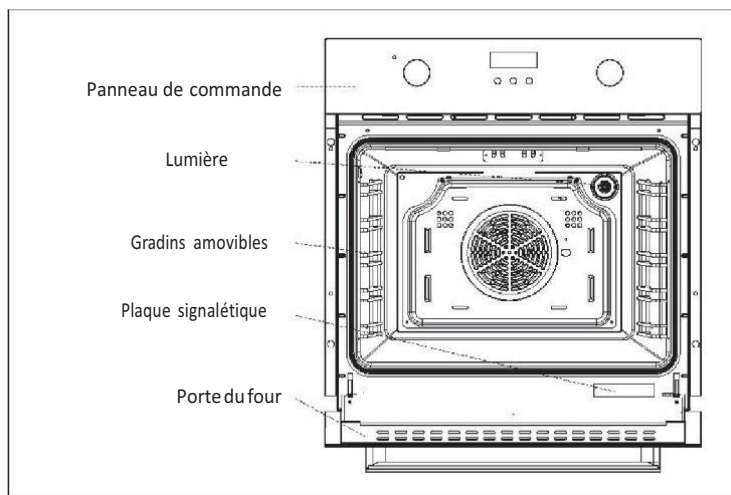
Lorsque vous utilisez cette fonction, le four s'allume à une heure précise, fonctionne pendant une durée déterminée et s'éteint alors automatiquement.

Exemple : il est maintenant 10 heures et vous souhaitez que le gâteau aux pommes soit cuit pour 15 heures. Le temps de cuisson est de 60 minutes. Le four s'allume dans ce cas automatiquement à 14 heure, fonctionne pendant 60 minutes et s'éteint à nouveau automatiquement à 15 heures.

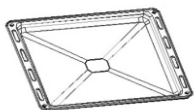
- Appuyez sur la touche [M], jusqu'à ce que le symbole suivant clignote sur l'écran : |←|
- Appuyez sur la touche [+] ou [-], pour régler le temps de cuisson. Attendez un instant. Lorsque le symbole |←| ne clignote plus, la durée programmée a été enregistrée
- Appuyez sur la touche [M], jusqu'à ce que le symbole suivant clignote sur l'écran : →|

- Appuyez sur la touche [+] ou [-], pour régler l'heure de fin. Attendez un instant.
Lorsque le symbole →| ne clignote plus, la durée programmée a été enregistrée
- Puis réglez la température et la fonction souhaitées.
- Le four s'allume automatiquement, en fonction du temps de cuisson enregistré, à une heure donnée et fonctionne alors jusqu'à l'heure de fin enregistrée.
- Lorsque la durée s'est écoulée, le four s'arrête. L'alarme sonne et les symboles |→ et →| clignotent. Appuyez sur la touche [+], [-] ou [M], pour désactiver l'alarme. Si vous n'appuyez sur aucune touche, l'alarme s'arrête au bout de 2 minutes.
- Tournez le régulateur de fonction sur la position [0], pour éteindre le four.

APERÇU DE L'APPAREIL



Grille :



Plaque de cuisson : utilisé pour la cuisson de grandes quantités d'aliments, comme les gâteaux humides, les pâtisseries, les produits surgelés. Permet également de recueillir la graisse, les miettes et la sauce.



Gradins : les deux étagères du four peuvent être retirées afin de faciliter le nettoyage.

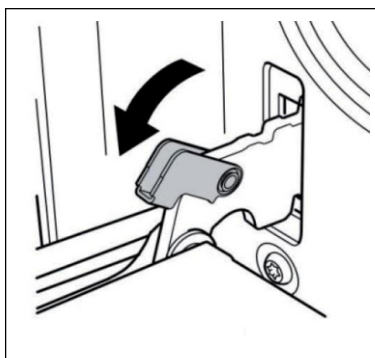
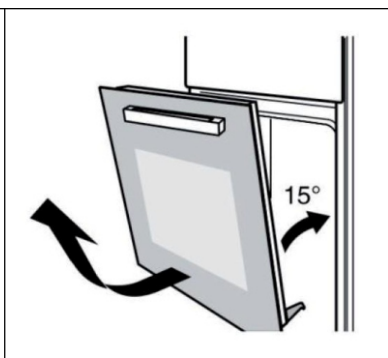


2 vis : pour fixer le four.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

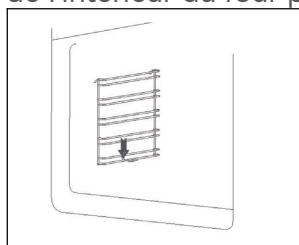
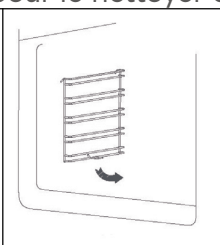
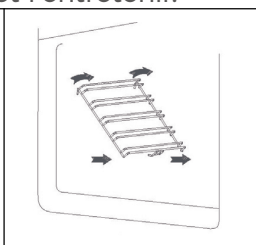
Retirer la porte du four

Retirer la porte du four vous permet d'accéder plus facilement à l'ensemble de l'intérieur du four pour le nettoyer et l'entretenir.

	
Ouvrez la porte du four et tirez en arrière les verrouillages des deux charnières de la porte.	Fermez la porte à 15°, soulevez-la et retirez-la. Procédez dans le sens inverse, pour replacer la porte après l'avoir nettoyée.

Retirer les gradins

Retirer les gradins vous permet d'accéder plus facilement à l'ensemble de l'intérieur du four pour le nettoyer et l'entretenir.

		
Retirez la grille et la plaque. Appuyez ensuite sur le crochet des gradins.	Soulevez les gradins de 90°. Décrochez et retirez les gradins du haut. Procédez dans le sens inverse, pour replacer les gradins après avoir nettoyé le four.	

Nettoyage

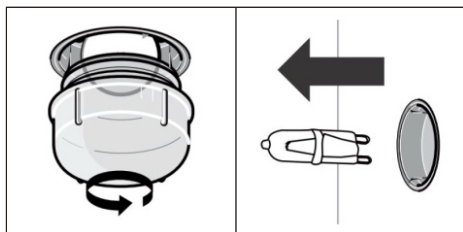
Tous les composants de l'appareil qui entrent en contact avec les produits doivent être nettoyés régulièrement.

- Éteignez l'appareil après chaque nettoyage et maintenance et débranchez-le de l'alimentation électrique.
- Mettez tous les boutons sur la position "off".
- Attendez que l'appareil ait refroidi jusqu'à ce qu'il soit plus que tiède et non chaud, car l'appareil sera plus facile à nettoyer.
- Nettoyez la surface de l'appareil avec un chiffon humide, une brosse douce ou une éponge fine, puis séchez en frottant. En cas d'importantes salissures, vous pouvez utiliser de l'eau chaude et un détergent non abrasif pour le nettoyage.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs ni de grattoirs en métal tranchants pour nettoyer la vitre de porte du four, car ils pourraient rayer la surface et endommager la vitre.
- Ne laissez aucune substance acide (jus de citron, vinaigre) sur les parties de l'appareil en acier inoxydable.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil. Les plaques de cuisson et les grilles peuvent être nettoyées avec un détergent doux.

Remplacer l'ampoule

Suivez ces instructions pour remplacer l'ampoule :

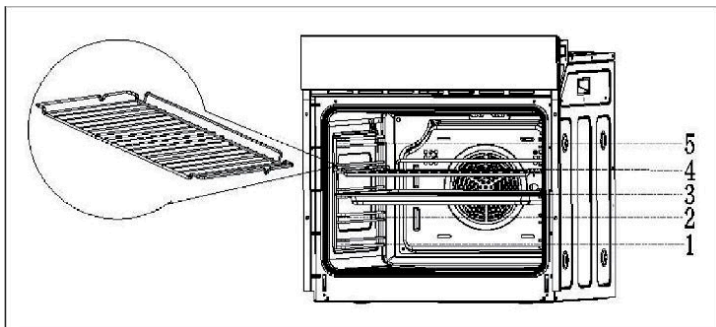
1. Débranchez l'appareil de la prise de courant
2. Desserrez le couvercle de la lampe en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (il peut être très serré).
3. Retirez l'ampoule et remplacez-la par une nouvelle ampoule du même type.
4. Remettez le couvercle de la lampe en place.



Remarque : nettoyez les accessoires avec un peu d'eau et de liquide vaisselle avant de les utiliser et utilisez uniquement des accessoires d'origine.

Remarque importante concernant les accessoires

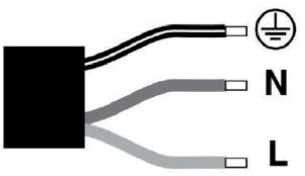
- Pour que le four puisse être utilisé en toute sécurité, il est indispensable de placer correctement les grilles et les plaques de cuisson.
- Les grilles et la plaque de cuisson ne peuvent être utilisées qu'entre le premier et le cinquième niveau.
- Les grilles et les plaques doivent être placées dans le four dans le bon sens, car cela permet de les retirer avec précaution et d'éviter que les produits chauds ne glissent.



Consigne sur le branchement électrique

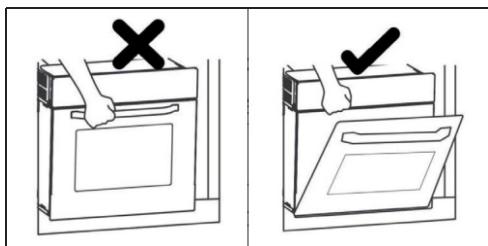
- L'appareil est conçu pour une installation fixe avec un câble secteur tripolaire et ne doit être raccordé que par un spécialiste agréé, conformément au schéma de raccordement.
- Seul un électricien qualifié qui suit les réglementations en vigueur peut remplacer le câble d'alimentation.
- N'utilisez pas de prises multiples, de multiprises ou de rallonges, car une surcharge peut entraîner un risque d'incendie.
- Si le branchement n'est plus accessible après l'installation, un sectionneur omnipolaire avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm est nécessaire.

Câblage

Vert-Jaune	Câble de mise à la terre (E) ⊕	
Bleu	Conducteur neutre (N)	
Marron	Câble d'alimentation (L)	

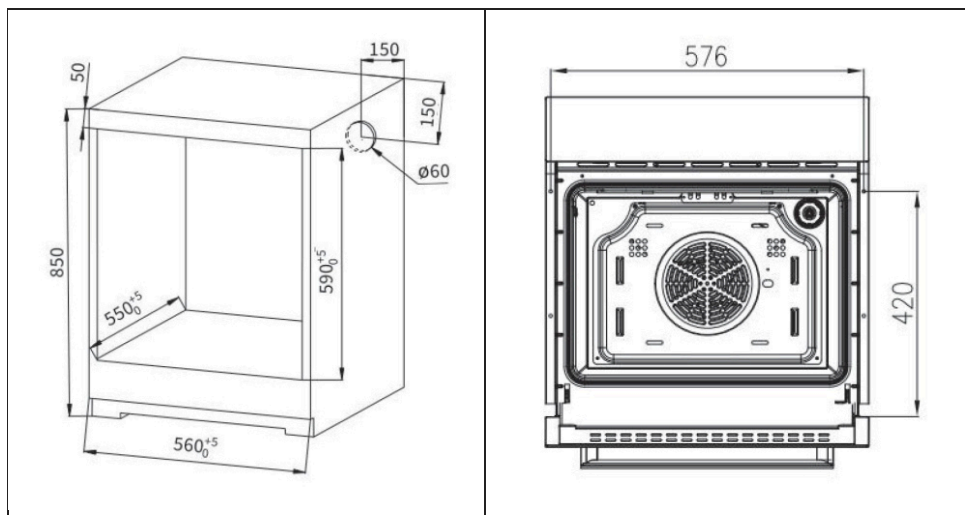
Consignes de base sur l'installation

- Respectez exactement les dimensions d'installation indiquées.
- Pour une intégration optimale dans l'élément de cuisine, installez le four dans un meuble standard de 600 mm de large de manière à ce qu'il affleure la façade du meuble.
- Ne tenez pas le four par la porte pendant l'installation.



Installation

Avant d'installer l'appareil, veuillez vous assurer que le placard présente les masses à vide internes suivantes. Pour garantir la circulation de l'air, le four doit être installé en respectant les dimensions et les distances indiquées dans la figure suivante.



Afin de 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 des aliments doivent être nettoyées régulièrement.

- Avant tout entretien et nettoyage, éteignez le four et débranchez-le de l'alimentation électrique.
- Assurez-vous que tous les boutons de contrôle soient réglés sur la position « OFF ».
- Assurez-vous que l'appareil soit refroidi. Le nettoyage est plus facile si le four est tiède.
- 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 nettoyants sévèrement abrasifs ou un grattoir en métal tranchant pour nettoyer le verre de la porte du four car cela peut rayer la surface, et avoir comme conséquence l'éclatement du verre.
- Ne jamais laisser des substances acides (jus de citron, vinaigre) sur les pièces en acier inoxydable.

- Ne pas utiliser un nettoyeur de haute pression pour nettoyer l'appareil.

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Les spécifications techniques du tableau ci-dessous est conforme au règlement de la Commission (EU) No 66/2014.

Fournisseur	BUT
Référence	SFMC70X/2
Type de four	Encastrable
Masse de l'appareil	28 kg
Indice d'efficacité énergétique (IEE) par cavité	84.6
Classe énergétique	A
Consommation d'énergie par cycle en mode d'air forcé	0.79
Consommation d'énergie par cycle en mode d'air forcé	0.80
Nombre de cavité	1
Source de chaleur par cavité	Electricité
Volume de cavité	70L
Tension et fréquence	220-240V~ 50Hz-60Hz
Puissance maximale	2200W

ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES



La directive européenne 2012/19/UE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de valorisation et de recyclage des matériaux qui les composent, et de réduire l'impact sur la santé humaine et sur l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour vous rappeler les obligations de collecte sélective.

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

Conformément à l'Article L. 217 du code de la consommation, votre produit bénéficie d'une garantie légale de conformité de 2 ans. Pour contacter notre Service Après-Vente, avant de vous déplacer à votre magasin BUT, appelez le 09 78 97 97 97, Du lundi au samedi de 08h00 à 20h00 (Prix d'un appel local).

INSTRUCTIONS FOR USE-EN



SIGNATURE

BUILT-IN ELECTRIC OVEN

S F M C 7 0 X / 2

CONTENT

WARNING	-2-
HOW TO USE	-9-
OPERATION	-11-
CLEANING AND CARE	-10-
TECHNICAL SPECIFICATION	-18-



THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY!

Please read these instructions carefully before the first use of this product and save this manual for your future reference.

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

- When the oven is first switched on, it may give off an unpleasant smell. This is due to the bonding agent used for the insulating panels within the oven. Please run up the new empty product with the conventional cooking function, 250 °C , 90 minutes to clean oil impurities inside the cavity.
- During the first use, it is completely normal that there will be a slight smoke and odors. If it does occur, you merely have wait for the smell to clear before putting food into the oven.
- Please use the product under the open environment.
- The appliance and its accessible parts become

hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- During use, the appliance becomes very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Do not allow children to go near the oven when it is operating, especially when the grill is on.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.

- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring specifications.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- An all-pole disconnection means must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- A steam cleaner is not to be used. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Regarding the instructions for the installation of the accessories, replacement of the bulb, please refer to below paragraphs of this manual.
- Regarding the instructions for the installation of the oven and connection to power supply,

please refer to below paragraphs of this manual.

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Regarding the instructions for installation and electric connection of the appliance, thanks to refer to the below paragraph of the manual.

- 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.
- Do not place any heavy load on the oven door when it is open, and do not let children climb or sit on it.
- 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.

SAFETY HINTS

- Do not use the oven unless you are wearing something on your feet. Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
- For oven: Oven door should not be opened often during the cooking period.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be

caused by defective placement, and installation by unauthorized personnel.

- When the door or drawer of oven is open do not leave anything on it, you may unbalance your appliance or break the door.
- Some parts of appliance may keep its heat for a long time; it is required to wait for it to cool down before touching onto the points that are exposed to the heat directly.
- If you will not use the appliance for a long time, it is advised to plug it off.

FITTING THE OVEN INTO THE KITCHEN UNIT

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

IMPORTANT

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

DECLARATION OF COMPLIANCE

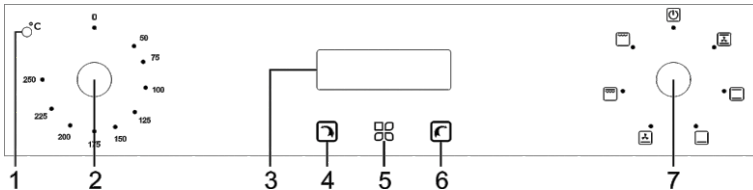
When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not use it: contact a professionally qualified person. Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children because these are dangerous to children.



HOW TO USE

- To set functions by turning the function knob to desired level.
- To set the temperature by turning the temperature knob.
The oven will automatically start cooking after function, time and temperature are set.
- If the oven is not in use, always set all the knobs to "0".

PRODUCT DESCRIPTION






1	Operating light
2	Temperature controller: turn the controller to the desired temperature.
3	Display
4	Minus key
5	Setting the timer/clock
6	Plus key
7	Function controller: turn the controller to the desired function.

Function controls

Turn the function control knob to the desired symbol. The following functions are available:

	<p>Top heat/bottom heat + circulating air: The combination of fan and upper and lower heating elements ensures more even heat distribution and saves up to 30-40% energy. The crust is lightly browned on the outside, while the food does not dry out on the inside. The function is suitable for most dishes that are baked.</p>
	<p>Top heat/bottom heat: The upper and lower heating elements are switched on. This function is suitable for grilling or frying large pieces of meat at a higher temperature.</p>
	<p>Bottom heat: The concealed heating element at the bottom of the stove provides a more concentrated heat without tanning. The function is suitable for slow cooking dishes such as casseroles, stews, pastries and pizzas.</p>

	<p>Bottom heat + circulating air: The rear fan and the lower heating element work simultaneously. The temperature can be set between 50°C and 250°C. The temperature can be set between 50°C and 250°C. The temperature can be set between 50°C and 250°C.</p>
	<p>Top heat + grill: The upper inner ring heating element and the upper outer ring heating element work simultaneously. The temperature can be set between 50°C and 250°C. The upper inner ring heating element and the upper outer ring heating element operate simultaneously.</p>
	<p>Grill: The upper inner ring heating element works. The temperature can be adjusted between 50°C and 250°C.</p>

COOKING TIME AND SETTINGS

	Weight Quantity	Stage	Function	Temp.	Time (1. side)	Time (2. side)	Accessories
Biscuits	500g	3		200 °C	10-15 min	—	Baking tray
Sandwich	200g	3		180 °C	15-20 min	—	Grating
Biscuit roll	200g	3		180 °C	10-18 min	—	Baking tray
Cakes	300g 400g	3		185 °C	20-25 min	—	Baking tray
Sponge cake	500g	3		175 °C	30-35 min	—	Grating
Pizza	350g	3		200 °C	10 min	—	Baking tray
Apple pie	1200g	3		185 °C	50-60 min	—	Grating
Toast	9 pièces	5		240 °C	1-2 min	—	Grating
Hamburger	1	5		240 °C	10-20 min	5-10 min	Baking tray

OPERATION

Setting the time

- When the unit is turned on for the first time, the clock displays [12.00] and the clock icon blinks.
- Press the [+] or [-] button to set the current time.
- Then wait 5 seconds until the time is set and the clock icon stops blinking.

Setting the Alarm

The alarm can be applied to any function. The adjustable time is between 1 minute to 23 hours and 59 minutes.

- Press the [M] button until the bell symbol flashes.
- Press the [+] or [-] buttons to set the time for the alarm (= current time + set time).
- Wait 5 seconds until the time is set and the bell symbol stops flashing.
- When the working time reaches the set time, the alarm sounds and the bell symbol flashes. Press the [+], [-] or [M] button to cancel the alarm, the bell symbol will go out. If you do not press any key, the alarm will go off after 2 minutes.

Setting the cooking time

If the food is only to be cooked for a certain time, you can set the oven to automatically turn off after the desired cooking time. The adjustable time is between 0-10 hours.

- Press the [M] key until the following symbol flashes on the display: |→|
- Press the [+] or [-] buttons to set the cooking time. Wait briefly. When the icon |→| stops blinking, the set time has been taken.
- Then set the desired temperature and function.
- When the set time (= current time + set cooking time) has elapsed, the oven stops.

The alarm sounds and the symbol |→| flashes. Press the [+], [-] or [M] button to cancel the alarm. If you do not press any key, the alarm will go off after 2 minutes.

- When the oven goes out, the display returns to the current time.
- Turn the Function Knob to the [0] position to turn off the oven.

Setting the end time

If an end time is set, the oven is automatically switched off at this time.

- Press the [M] key until the following symbol flashes on the display: →|
- Press the [+] or [-] button to set the end time. Wait briefly. If the symbol →| flashing, the set time has been accepted.
- Then set the desired temperature and function.
- When the set time has elapsed, the oven stops. The alarm sounds and the symbol →| flashes. Press the [+], [-] or [M] button to cancel the alarm. If you do not press any key, the alarm will go off after 2 minutes.
- When the oven goes out, the display returns to the current time.
- Turn the Function Knob to the [0] position to turn off the oven.

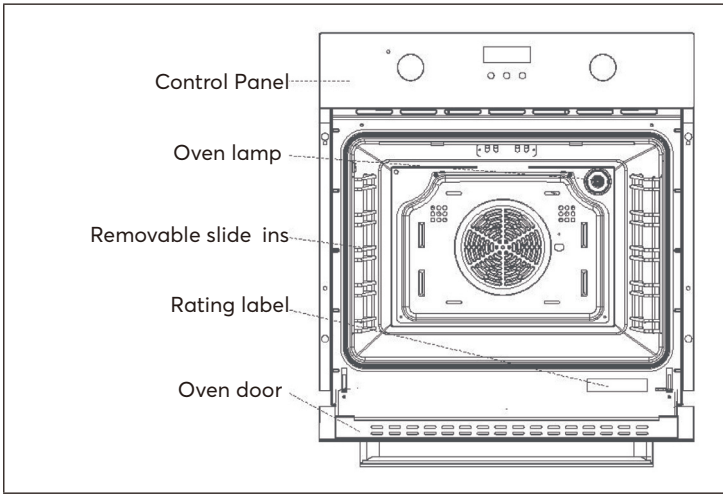
Setting the cooking time and end time

When you use this function, the oven starts at a certain time, runs for a certain time, and then goes out automatically.

Example: It is now 10 o'clock and you want the apple pie to be ready by 15 o'clock. The cooking time is 60 minutes. In this case, the oven starts automatically at 14 o'clock, runs for 60 minutes and stops automatically at 15 o'clock.

- Press the [M] key until the following symbol flashes on the display|→|
- Press the [+] or [-] buttons to set the cooking time. Wait briefly. When the icon →| stops blinking, the set time has been taken.
- Press the [M] key until the following symbol flashes on the display →|
- Press the [+] or [-] button to set the end time. Wait briefly. If the symbol →| stops flashing, the set time has been accepted.
- Then set the desired temperature and function.
- The oven starts automatically at a certain time, depending on the cooking time entered, and then runs to the entered end time.
- When the time has elapsed, the oven stops. The alarm sounds and the icons |→| and flash. Press the [+], [-] or [M] button to cancel the alarm. If you do not press any key, the alarm will stop after 2 minutes.
- Turn the Function Knob to the [0] position to turn off the oven.

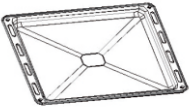
PRODUCT OVERVIEW



Accessories



Grating: for baking and grilling



Baking tray: Used to cook large quantities of food, such as moist cakes, pastries, frozen foods. Also used to collect fat, crumbs and sauce.



Slide ins: For easier cleaning of the oven, the two drawer units can be removed.

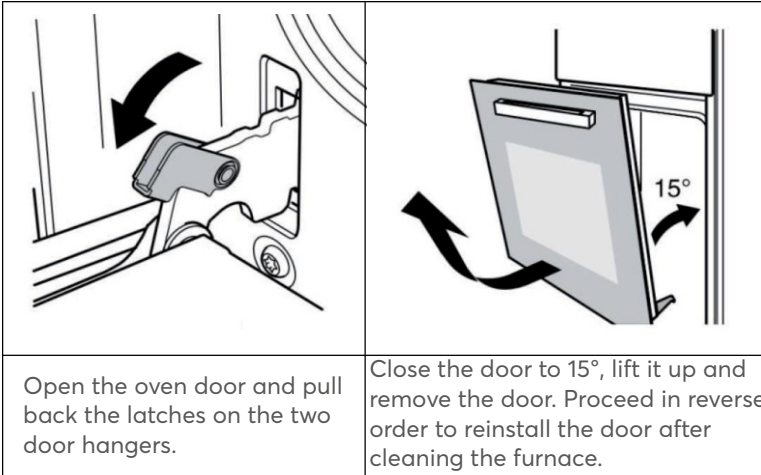


2 screws: For fixing the oven.

CLEANING AND CARE

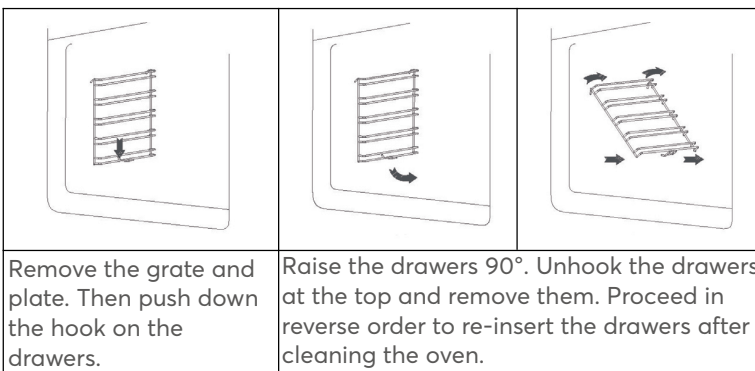
Removing the oven door

Removing the oven door gives you easier access to the entire interior of the oven for cleaning and maintenance of the oven.



Removing the trays

Removing the drawers gives you easier access to the entire furnace interior for cleaning and maintenance of the furnace.



Cleaning

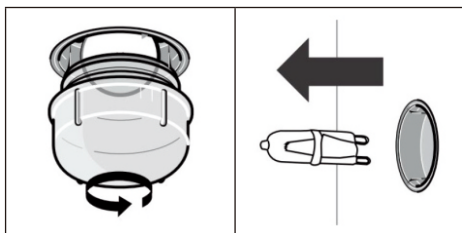
All parts of the appliance that come into contact with food must be cleaned regularly.

- Switch off the appliance before each cleaning and maintenance and disconnect it from the mains supply.
- Turn all switches to the „off“ position.
- Wait until the appliance has cooled down to the point where it is only warm and not hot, as this makes cleaning the appliance easier.
- Clean the surface with a damp cloth, a soft brush, or a fine sponge and then rub dry. In case of heavy soiling, you can use hot water and a non-abrasive detergent to clean the unit.
- Do not use aggressive or abrasive detergents or sharp metal scrapers to clean the glass in the oven door as they may scratch the surface and damage the glass.
- Do not leave acidic substances (lemon juice, vinegar) on stainless steel parts.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance. The baking trays and grilles can be cleaned with a mild detergent.

Replacing the lamp

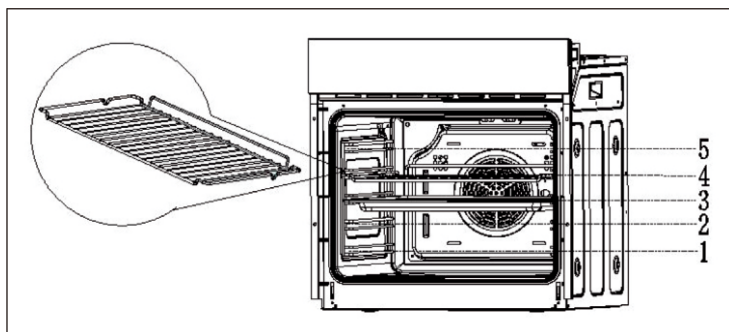
To replace the lamp, follow these steps:

1. Unplug the appliance from the wall outlet.
2. Loosen the lamp cover by turning it counterclockwise (it could be very tight)
3. Remove the bulb and replace it with a new bulb of the same type.
4. Reattach the lamp cover.



Important note on the slide-in modules

- To ensure that the oven can be used safely, it is essential that the grilles and baking trays are placed correctly.
- The grilles and the baking tray may only be used between the first and the fifth level.
- The grilles and baking trays should be pushed into the oven the right way round, as this ensures that they are removed carefully and that hot food cannot slip out.



Notes on electrical connection

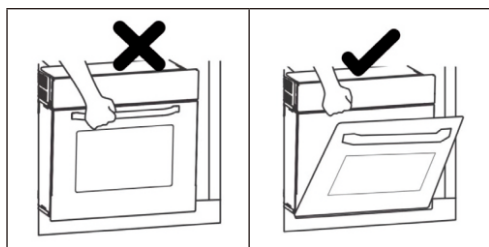
- The device is designed for fixed installation with a three-pole mains cable and may only be connected by an authorised specialist in accordance with the wiring diagram.
- Only a qualified electrician who complies with the relevant regulations may replace the mains cable.
- Do not use multiple plugs, socket strips or extensions, as overloading can lead to a fire hazard.
- If the connection is no longer accessible after installation, an all-pole disconnector with a contact opening of at least 3 mm is required.

Wiring

Green-Yellow	Earth wire (E) ⊕	
Blue	Neutral wire (N)	
Brown	Live wire (L)	

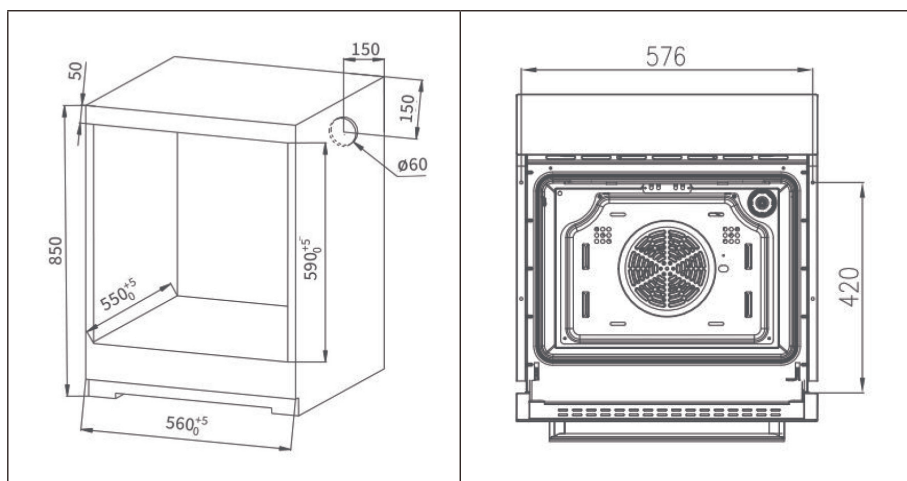
Basic installation instructions

- Observe the specified installation dimensions exactly.
- To achieve optimum integration into the kitchen unit, install the oven in a standard 600 mm wide cabinet so that it is flush with the front of the cabinet.
- Do not hold the stove by the stove door when installing.



Installation

Before installing the unit, please make sure that the cabinet has the following empty internal dimensions. To ensure air circulation, the oven must be installed in accordance with the dimensions and distances shown in the figure below.



CLEANING AND MAINTENANCE

For the sake of 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.

TECHNICAL SPECIFICATIONS according to (EU) No 66/2014

TECHNICAL SPECIFICATION

Supplier's name	BUT
Supplier's model identifier	SFMC70X/2
Type of oven	Built-in
Mass of the appliance	28 kg
Energy efficiency index (EEI/cavity) per cavity	93.6
Energy class	A
Energy consumption per cycle in forced air mode	0.79
Energy consumption per cycle in conventional mode	0.80
Number of cavity	1
The heat source per cavity	Electricity
Volume of each cavity	70L
Voltage	220-240V~ 50Hz-60Hz
Max power	2200W

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT



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

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

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

To contact our After-Sales Service, before going to your BUT store, call 09 78 97 97 97, From Monday to Saturday from 8:00 am to 8:00 pm (local call price).



LE TRI
+ FACILE



Séparez les éléments avant de trier

BUT INTERNATIONAL
1 Avenue Spinoza
77184 Emerainville, France