

Signature

SFMC70X

Four Encastrable

Built-IN Electric Oven



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

F

INSTRUCTIONS FOR USE

GB

Table des matières

CONSIGNES IMPORTANTES DE SECURITE	-2-
DECLARATION DE CONFORMITE	-8-
DESCRIPTION DE VOTRE FOUR	-9-
INSTALLATION DU FOUR DANS L'UNITE DE CUISINE	-10-
NETTOYAGE ET MAINTENANCE	-17-
SPECIFICATIONS TECHNIQUES	-18-



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!

Veillez 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 de 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 ait une légère fumée et des odeurs. Si cela se produit, vous devez attendre un moment pour laisser les odeurs disparaître avant de mettre les aliments dans le four.
- Utilisez cet appareil dans l'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 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.

- Pendant l'utilisation, l'appareil devient très chaud. Ne pas toucher les éléments chauds 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.

- Ne pas utiliser le four lorsque vous êtes à pieds nus. Ne pas toucher le four avec les mains ou les pieds humides.
- La porte du four ne doit pas être ouverte pendant la période de cuisson.
- 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. 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 se refroidir complètement avant de vouloir 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 rapportez-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 impropre, 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.



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 mis en service. 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 casser la porte.
- Certaines pièces de l'appareil peuvent conserver sa chaleur pendant longtemps ; il est nécessaire d'attendre son refroidissement avant de toucher directement les points directement exposés à la chaleur.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, il est conseillé de le brancher.

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 vissant en place, en utilisant 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

Il faut que le logement de la cuisine soit convenable pour que le four fonctionne correctement. 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 logé à l'intérieur des appareils, 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 diplômée. 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 UTILISER

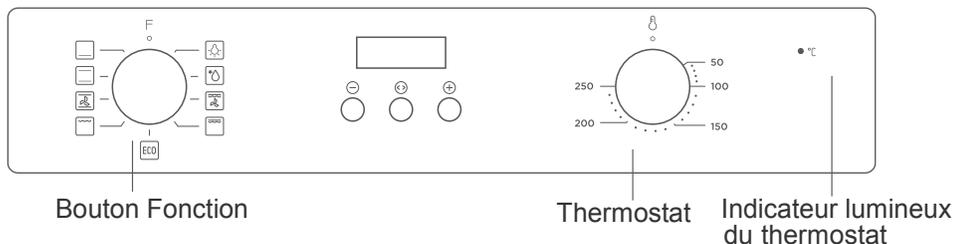
Réglez la fonction en tournant le bouton de fonction au niveau souhaité.

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



Symbole	Description des fonctions
	Lumière du four : permet à l'utilisateur de surveiller le processus de cuisson à l'intérieur sans ouvrir la porte. La lumière du four s'allumera pour toutes les fonctions de cuisson, sauf le Mode ECO.
	Décongélation : La circulation d'air à la température ambiante permet de décongeler des aliments surgelés plus rapidement (sans utiliser toute autre source de chaleur). C'est un moyen doux mais rapide pour accélérer le processus de décongélation et pour décongeler des plats préparés et des produits à la crème, etc.
	Chaleur du bas : Un élément encastré dans le fond du four fournit une chaleur concentrée à la base des aliments sans affecter le brunissage. Cette fonction est idéale pour cuire lentement des plats comme des ragoûts, des pâtisseries et des pizzas pour lesquels une base croustillante est souhaitée.
	Cuisson classique : Les éléments en haut et du bas fonctionnent simultanément, fournissant ainsi une cuisson par convection.
	Convection naturelle ventilée ; utilisant la résistance de voute et de sole conjointement, le ventilateur permet une cuisson rapide.
	Gril : seul le gril chauffe.
	Double Gril : utilisant la résistance de voute et le gril conjointement
	Double Gril ventilé ; permet une cuisson rapide et efficace sur de grosses pièces de viande ; utilisant la résistance de voute, gril et le ventilateur conjointement.
	Pour une cuisson en mode consommation d'énergie, les ingrédients sélectionnés sont cuits de manière douce venant de la chaleur du haut et du bas.

INSTRUCTIONS DE L'OPÉRATION

Après avoir connecté le four à l'alimentation électrique, attendez que l'écran affiche automatiquement "12.30", un bip sonore et « 12 » «.» vont clignoter. Assurez-vous le temps correct à l'écran avant de l'utilisation. **Remarque** : C'est un système de 24 heures.

Horloge

1. Appuyer sur « + » et « - », pour choisir l'heure.
2. Appuyer sur  pour confirmer les heures.
3. Appuyer sur « + » et « - », pour choisir les minutes.
4. Appuyer encore sur  pour confirmer les minutes et le temps va rester en mode veille.

Remarque : Si l'écran ne clignote pas, appuyer sur « + » et « - » plus de 3 secondes en même temps.

Choix des programmes

Si le four est en mode veille, il faut appuyer sur  plus de 3 secondes pour l'activer.

Il entre alors en mode manuel et le symbole  s'affiche sur l'écran.

1. Tourner la manette de gauche pour choisir le programme de cuisson.
 2. Tourner la manette de droite pour ajuster la température de cuisson.
- Si vous choisissez une durée de cuisson (Dur) ou une heure de fin de cuisson (End) le four s'éteindra de lui-même à la fin du la cuisson.
Si vous choisissez le mode manuel ou le minuteur ; il faudra éteindre le four manuellement. Appuyer sur  et « + » plus de 3 secondes pour retourner en mode veille.

Programmations de la minuterie

En mode manuel, un appui sur  permet d'entrer dans le menu de la minuterie. Chaque appui change les fonctions suivant la séquence :

Mode Manuel – Minuteur – Durée de cuisson – Fin de cuisson.

Mode manuel :

Seuls l'heure et le symbole  s'affichent. Il n'y a aucune programmation de durée. La durée de cuisson doit être contrôlée par l'utilisateur.

En mode manuel, pour éviter de laisser le four allumé accidentellement, au bout de 5 heures si aucun bouton n'est enfoncé, la minuterie clignote une fois par seconde pour vous avertir que le four passera en mode veille. Après un total de 10 heures, la minuterie passera en mode veille. Lorsque la minuterie clignote en mode manuel, appuyez sur n'importe quelle touche pour la réinitialiser si vous souhaitez continuer à utiliser le four. Ou Appuyez sur  et « + » en même temps plus de 3 secondes pour retourner en mode veille.

Réglage de l'alarme de fin de cuisson

Cette fonction peut être utilisée pour programmer l'alerte sonore à la fin de la période de temps de cuisson.

1. Appuyez sur  la touche pour sélectionner la fonction minuteur. Le symbole  correspondant clignote.
2. Utilisez les boutons « + » et « - » pour régler la minuterie. (Reportez-vous aux instructions pour le réglage du temps correct). Appuyez de nouveau sur  pour confirmer. Le symbole  s'allume en continu, le réglage de l'alarme sonore est effectué.
3. Lorsque le temps est écoulé, l'alarme sonore se déclenche et le symbole  commence à clignoter. Appuyez sur n'importe quelle touche  pendant plus de 3 secondes pour éteindre l'alarme.

Programmation semi-automatique selon la durée de cuisson :

Cette fonction permet de faire cuire dans l'intervalle de temps souhaité. Les denrées à cuire sont à mettre dans le four. Le programme de cuisson et la température souhaitée sont à définir en premier. Le réglage maximum de la période de cuisson est de 10 heures.

1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que vous voyiez "Dur" sur l'écran de la minuterie.
2. Appuyez sur « + » ou « - » pour régler la durée de cuisson. Appuyez sur la touche  pour confirmer ; l'heure apparaît sur l'écran et les symboles "A" et  s'allument sur l'écran. Le four va également commencer à fonctionner.

3. A la fin de la durée réglée, la minuterie arrête le four et émet un avertissement sonore. En outre, le symbole "A" se met à clignoter sur l'écran. Après avoir remis les manettes en position '0', appuyer sur n'importe quelle touche  pendant plus de 3 secondes pour éteindre l'alarme.

Programmation semi-automatique en fonction du temps de fin :

Cette fonction est utilisée pour cuire selon le temps de fin désiré. Les denrées à cuire sont à mettre dans le four. Le programme de cuisson et la température souhaitée sont à définir en premier.

1. Appuyez sur  la touche jusqu'à ce que vous voyiez "End" sur l'écran de la minuterie.
2. Appuyez sur « + » ou « - » pour régler l'heure de fin de la cuisson.
3. Appuyez sur la touche  pour confirmer ; l'heure apparaît sur l'écran

et les symboles « A » et  s'allument sur l'écran. Le four va également commencer à fonctionner.

4. A la fin de la durée réglée, la minuterie arrête le four et émet un avertissement sonore. En outre, le symbole « A » se met à clignoter sur l'écran. Après avoir remis les manettes en position « 0 », appuyer sur n'importe quelle touche pendant plus de 3 secondes pour éteindre l'alarme.

Programmation entièrement automatique :

Cette fonction est utilisée pour cuire après un certain laps de temps, d'une certaine durée. Les denrées à cuire sont à mettre dans le four. Le programme de cuisson et la température souhaitée sont à définir en premier.

1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que vous voyiez "Dur" sur l'écran de la minuterie.

Appuyez sur "+" ou "-" pour régler la durée de cuisson. Appuyez  pour confirmer ; l'heure apparaît sur l'écran et le symbole "A" s'allume sur l'écran.

2. Continuez à appuyer sur la touche  jusqu'à ce que vous voyiez "End" sur l'écran de la minuterie. Utilisez "+" ou "-" pour régler l'heure de fin de la cuisson. Appuyez sur la touche  pour confirmer, l'heure apparaît sur l'écran et le symbole "A" s'allume sur l'écran. Le symbole  disparaît jusqu'à ce que le début de la cuisson commence.

Vous pouvez définir un début de cuisson qui peut aller jusqu'à 23 heures et 59 minutes après l'heure actuelle additionnée à la durée de cuisson.

Le four se met en marche au moment défini en déduisant automatiquement la période de cuisson de l'heure de fin demandée et arrêtera le four au moment de fin défini.

A la fin du programme l'alarme sonore se déclenche et le symbole  commence à clignoter. Appuyer sur n'importe quelle touche pendant plus de 3 secondes pour éteindre l'alarme.

En appuyant sur  pendant plus de 3 secondes à nouveau le four passera en mode manuel.

Veillez noter : une fois le mode de réglage automatique défini, la programmation ne peut pas être changée. Il faut procéder à l'annulation du programme (expliqué ci-dessus) et recommencer la procédure.

1. Lors du réglage de la date de chaque fonction, appuyez longuement sur « + » ou « - » plus de 3 secondes pour augmenter ou diminuer progressivement la date.
2. S'il n'y a aucune opération pendant 5 minutes, il repasse en mode manuel lors du réglage de la fonction d'horloge.
3. Appuyer sur  plus 3 secondes peut annuler le réglage et repasser en mode manuel lors du réglage de la fonction d'horloge.
4. Appuyer sur « + » et  plus 3 secondes, un bip sonore signifie le réglage de la fonction actuelle est annulée et le four passe en mode veille.
5. Il est suggéré de faire fonctionner les éléments du four pendant 15 minutes à 200 degrés pour brûler les résidus de leurs surfaces.

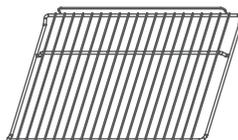
Ordonnances en Mode ECO

Ordonnances	Température(°C)	Niveau	Temps	Préchauffage
Pomme de terre Fromage Gratin	180	1	90-100	Non
Fromage Gâteau	160	1	100-150	Non
Pain de viande	190	1	110-130	Non

ACCESSOIRES

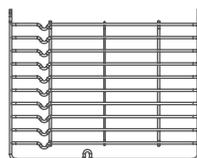
Tablette de fil

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



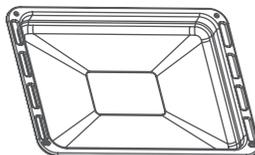
Support coulissant

Ces rails du support de tablette à gauche et à droite du four peuvent être enlevés pour nettoyer les parois du four. (Seules pour des modèles spécifiques)



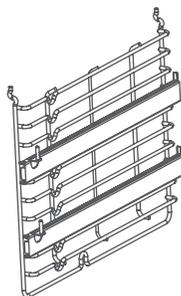
Plateau universel

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



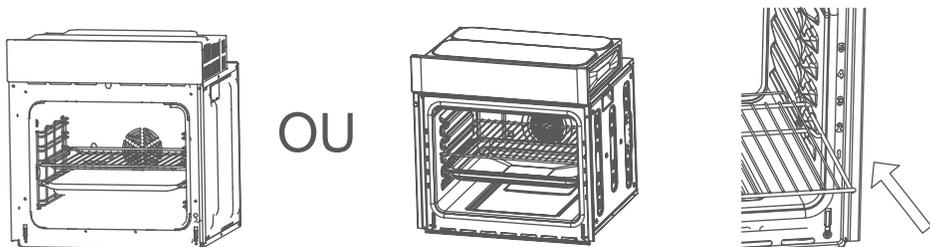
Lames télescopiques

Certains modèles peuvent être munis des lames télescopiques, ce qui rend l'utilisation du four plus facile. Ces lames télescopiques peuvent être démontées pour le nettoyage en dévissant les vis de fixation. (Seules pour des modèles spécifiques)



ATTENTION :

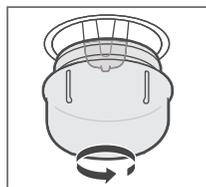
Les accessoires doivent être bien positionnés entre les rails latéraux pour éviter que des aliments chauds ne glissent hors de l'étagère ou du plateau lorsque l'utilisateur les retire. La tablette et le plateau ne peuvent être utilisés qu'entre les premières et cinquièmes couches.



REPLACEMENT DE L'AMPOULE

Pour le remplacement, procédez comme suit :

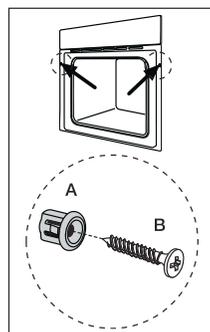
1. Débranchez l'appareil de la prise de courant ou éteignez le disjoncteur.
2. Dévissez le couvercle en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, retirez l'ampoule défectueuse et remplacez-la par une nouvelle ampoule du même type.
3. Remettez le couvercle en place. Rebranchez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



Remarque : Utilisez uniquement les lampes halogènes T300°C, 25-40W/220V-240V~.

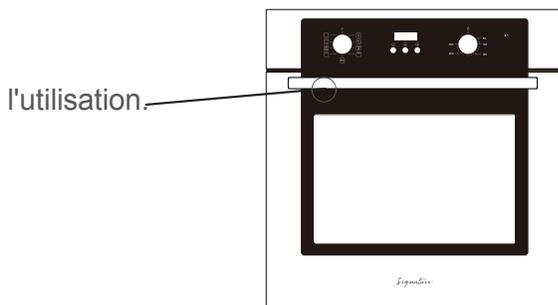
INSTALLATION DU FOUR DANS L'UNITE DE CUISINE

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.

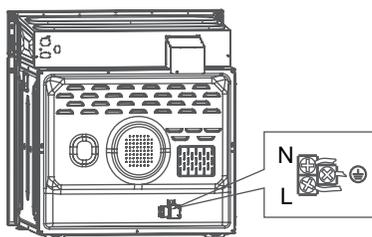


OUVERTURES DE VENTILATION

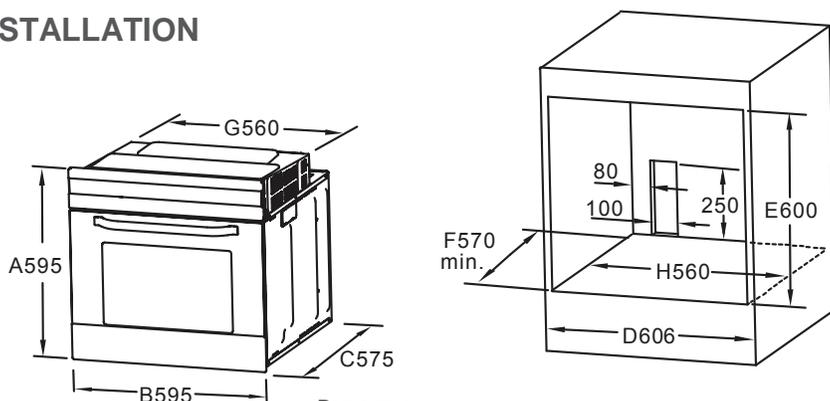
REMARQUE : En l'absence de moteur de ventilateur de refroidissement, le four sortira directement par les ouvertures de ventilation situées au bas de la poignée. Soyez attentif de la température élevée lors de



BRANCHEMENT DU FOUR



INSTALLATION



Remarque :

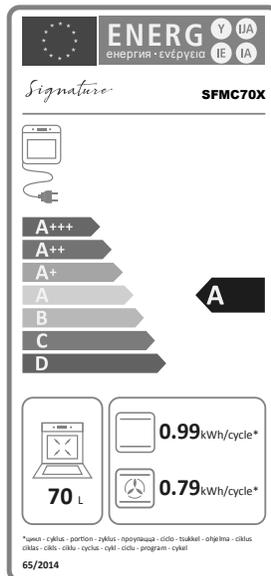
1. Seules les déviations positives sont admissibles pour toutes les dimensions.
2. L'interrupteur d'alimentation ou la prise n'est pas inclus dans le cabinet.

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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 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 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

Fournisseur	BUT
Rréférence	SFMC70X
Indice d'efficacité énergétique (IEE) par cavité	94
Classe énergétique	A
Consommation d'énergie par cycle en mode d'air forcé	/
Consommation d'énergie par cycle en mode classique	0.79
Nombre de cavité	1
Source de chaleur par cavité	Electricité
Volume de cavité	70L
Tension et fréquence	220-240V~50-60Hz
Puissance maximale	3000W



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. La mise au rebut de la pile doit être effectuée de manière à respecter l'environnement. Déposez-les dans des bacs de collecte prévus pour cet effet (renseignez-vous auprès de votre revendeur afin de protéger l'environnement).

**BUT INTERNATIONAL
1, AVENUE SPINOZA
77184 EMERAINVILLE, FRANCE**

PN: