

MANUEL D'UTILISATION - FR



SIGNATURE®

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE

SC1562X/2

TABLE DES MATIERES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.....	1
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.....	9
DIMENSIONS DU PRODUIT.....	14
DESCRIPTION DU PRODUIT.....	15
UTILISATION DU FOUR.....	16
UTILISATION DE LA PLAQUE.....	21
CONSEILS ET ASTUCES.....	25
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUE.....	30
DÉPANNAGE.....	32
ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES...	32
SAV - Garantie.....	32



**LE TRI
+ FACILE**



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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

CES AVERTISSEMENTS SONT FOURNIS DANS L'INTERET DE VOTRE SECURITE, LISEZ-LES SOIGNEUSEMENT AVANT D'INSTALLER OU D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

1. Avant d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions dans ce manuel. Pour assurer l'installation, l'utilisation et l'entretien en toute sécurité, référez-vous à ces instructions au besoin. Toujours conservez le manuel à portée de main pour une référence ultérieure.
2. Après avoir déballé le produit, vérifiez s'il est en parfait état. Si vous avez des doutes, ne l'utilisez pas et contactez le centre de service agréé le plus proche de votre domicile. **NE** laissez **JAMAIS** les éléments de l'emballage tels que les sacs en plastique, le polystyrène, les clous, etc. à la portée des enfants, car ils sont d'une source du danger éventuel.

3. Cet appareil doit être uniquement installé par une personne qualifiée conformément aux instructions fournies. Le fabricant décline toute responsabilité causée par une installation impropre qui pourrait nuire aux gens, aux animaux et endommager vos biens.

4. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

5. La sécurité électrique ne peut être garantie que si cet appareil est correctement mis à la terre, en conformité avec les réglementations actuelles sur la sécurité électrique. Assurez-vous que la mise à la terre soit efficace. Si vous avez des doutes, appelez à un électricien qualifié pour vérifier votre réseau électrique. Le fabricant ne peut pas être tenu responsable de tout dommage causé par un réseau électrique qui n'a pas été mis à la terre.

6. Vérifiez que la capacité électrique du réseau électrique et des prises de courant soutiendra la puissance maximale indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Si vous avez des doutes, contactez un électricien qualifié.

7. Lorsque cet appareil est utilisé pour la première fois, une mauvaise odeur peut se produire. Cela est normal et cessera rapidement. Lors de la première utilisation, assurez-vous qu'il y ait une ventilation suffisante dans la pièce. Par exemple, ouvrez la fenêtre ou utilisez la hotte aspirante. Il est recommandé d'éloigner les gens

qui peuvent être sensibles à l'odeur et les animaux de cette pièce jusqu'à ce que l'odeur ait cessé. Cela est dû à l'agent de liaison utilisé pour les panneaux isolants à l'intérieur du four. Si cela se produit, attendez jusqu'à ce que l'odeur ait dispersé complètement avant de mettre les aliments dans le four.

8. Avant d'effectuer toute opération de maintenance, assurez-vous de régler tous les boutons de commande en position OFF et de débrancher l'appareil du réseau électrique.

9. Les ouvertures et les fentes utilisées pour l'aération et la dispersion de chaleur sur l'arrière et en dessous du panneau de commande ne doivent jamais être couvertes.

10. Cet appareil doit être utilisé dans le but pour lequel il a été conçu. Toute autre utilisation est considéré comme impropre et donc dangereuse. Le fabricant décline toute responsabilité causée par une utilisation inappropriée et irresponsable.

11. Les précautions de sécurité de base doivent toujours être prises lorsque vous utilisez les appareils électriques, et notamment celles qui suivent: Ne touchez pas l'appareil lorsque vos mains ou pieds sont mouillés; N'utilisez pas l'appareil avec les pieds nus; Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble d'alimentation pour le nettoyage; N'autorisez pas les enfants ou les personnes manquant des connaissances concernant l'utilisation à utiliser l'appareil sans surveillance; 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.

12. Toujours débranchez l'appareil du réseau électrique et laissez-le bien refroidir avant d'effectuer toute opération de nettoyage, etc.

13. **AVERTISSEMENT:** Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

14. Pour éviter les déversements accidentels, N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine avec des fonds irréguliers ou déformés sur les brûleurs ou les plaques électriques.

15. Une attention particulière doit être prise lors de l'utilisation de friture, etc., afin d'éviter les éclaboussures ou les déversements de l'huile chaude. Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans surveillance, car l'huile chaude pourrait déborder et aussi s'enflammer.

16. Les parties accessibles et les surfaces de cuisson de l'appareil peuvent conserver la température élevée pendant une période après avoir été débranché du réseau électrique. Prenez garde à ne pas toucher ces surfaces avant qu'elles ne soient complètement refroidies.

17. N'utilisez jamais de liquides inflammables comme l'alcool ou l'essence, etc. à proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche.

18. Lorsque vous utilisez les petits appareils électriques à proximité de la plaque, tenez ses cordons d'alimentation à l'écart des parties chaudes.

19. Assurez-vous que tous les boutons de commande soient en position OFF lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Assurez-vous également que toutes les pièces éventuellement dangereuses de l'appareil soient gardées hors de portée des enfants, pour éviter qu'ils jouent avec cet appareil.

20. Les éléments de chauffage et certaines parties de la porte du four deviennent extrêmement chauds lorsque l'appareil est utilisé. Prenez soin de ne pas les toucher et d'éloigner les enfants.

21. Si vous utilisez le cordon d'alimentation monophasé, la section minimale est de 4mm² (3G 4.0mm²).

Pour les trois phases, la section est de 2,5 mm² (5G 2,5mm²) ou 4mm² (4G 4,0mm²). Le type de cordon d'alimentation doit être H05RR-F, H07RN-F.

22. Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four/ le verre des couvercles à charnières de la table de cuisson (le cas échéant), ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

23. Essuyez tout déversement sur le couvercle avant de l'ouvrir et laissez la surface de la plaque bien refroidir avant de fermer le couvercle.

24. **AVERTISSEMENT:** Utiliser uniquement des dispositifs de protection de tables de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou spécifiés par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme étant appropriés ou des dispositifs de protection de tables de cuisson intégrés dans l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection inappropriés peut provoquer des accidents.

25. La porte doit être fermée lors du gril.

26. **AVERTISSEMENT:** En cours d'utilisation, l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds.

Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à distance, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

27. **AVERTISSEMENT:** Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.

28. **NE JAMAIS** essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

29. 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.

30. Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
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.

31. En cas de doute, demandez conseil à un électricien expérimenté avant de réaliser vous-même l'installation.

32. Un moyen de déconnexion doit être prévu dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.

33. 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.

34. En ce qui concerne les instructions pour l'installation correcte des étagères, le remplacement de la lampe, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.

35. **MISE EN GARDE:** Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

36. Il convient de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

37. L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

38. ATTENTION: Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.

39. L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.

40. MISE EN GARDE: Ce dispositif de stabilisation doit être mis en place pour éviter le basculement de l'appareil. Voir la notice d'installation.

41. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :

- les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
- les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
- les environnements de type chambres d'hôtes ;
- la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.

42. Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.

43. En ce qui concerne les informations pour l'installation, la manipulation, l'entretien et la mise au rebut de l'appareil, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.

44. 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.

45. En ce qui concerne les informations pour la méthode de remplacement des lampes d'éclairage, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.

46. Sur la porte ouverte du four : Ne pas poser de charge lourde, s'assurer qu'aucun enfant ne puisse monter ni s'asseoir dessus

47. Le changement de certaines pièces de votre appareil électro-ménager peut entraîner un danger. Assurez-vous de disposer de toutes les compétences requises et des outils nécessaires pour effectuer les opérations d'autoréparation en toute sécurité.

Dans le cas contraire, faites appel à un professionnel agréé.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Les instructions suivantes doivent être lues et comprises par un technicien qualifié pour s'assurer que l'appareil soit installé correctement, réglé et techniquement entretenu en conformité avec les réglementations en vigueur.

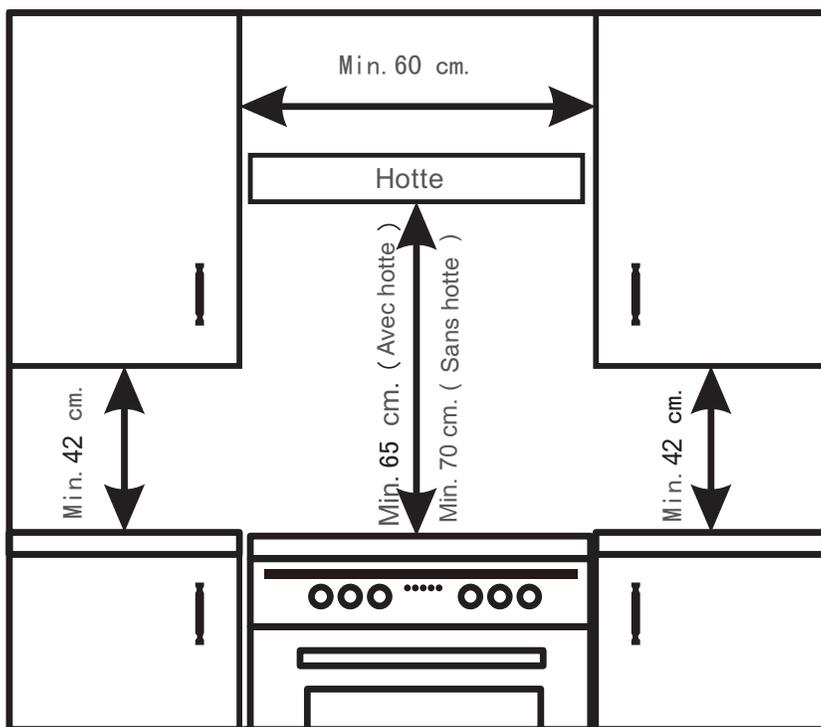
IMPORTANT: N'oubliez pas de régler les boutons en position OFF et de débrancher l'appareil du réseau électrique avant toute opération de réglage ou de maintenance.

Emplacement

L'appareil peut être installé à côté des meubles qui sont inférieurs aux surfaces des plaques de la cuisinière. Pour assurer une installation correcte de la cuisinière, les précautions suivantes doivent être respectées:

- a) Les armoires de cuisine qui sont plus hauts que les surfaces des plaques de la cuisinière doivent être situées à au moins 20cm des rebords des plaques.
- b) Les hottes doivent être installées conformément aux exigences dans son manuel d'instructions. Gardez une distance minimum de 65cm.
- c) Placez les armoires murales adjacentes à la hotte à une hauteur minimum de 42 cm au-dessus des plaques, comme indiqué dans la figure.
- d) Si la cuisinière est installée en dessous d'une armoire murale, cette dernière doit être située à au moins 70cm de la plaque, comme indiqué dans la figure 1.

- e) La découpe de l'armoire pour la cuisinière doit respecter les dimensions indiquées dans la figure suivante.



Rappel de sécurité



Attention, risque de basculement.



Fixations anti-basculement.

ATTENTION: Afin d'éviter le basculement de l'appareil, un moyen de stabilisation doit être installé.
Reportez-vous aux instructions d'installation.

Installation du crochet anti-basculement

Avertissement: Pour éviter le basculement de la cuisinière, assurez-vous d'installer le crochet anti-basculement. Lors de l'installation du crochet anti-basculement, utilisez un tournevis pour monter le crochet anti-basculement (1) avec des vis (2) au sol, comme indiqué dans la Figure 3.

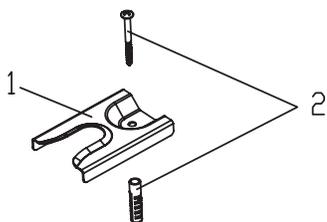


Figure 2

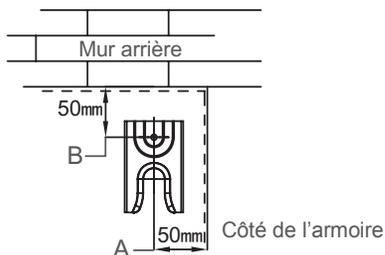


Figure 3

Après avoir fixé le crochet anti-basculement, poussez la cuisinière électrique à l'intérieur de la niche comme indiqué dans la Figure 4. Pour une installation correcte, les pieds arrière et à droite de la cuisinière doivent être fixés par le crochet anti-basculement.

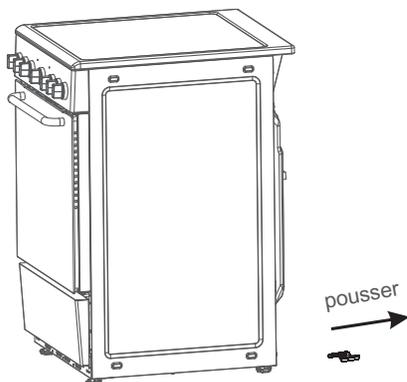
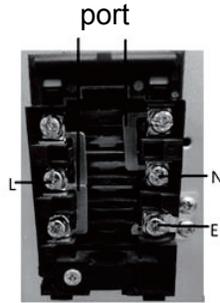


Figure 4

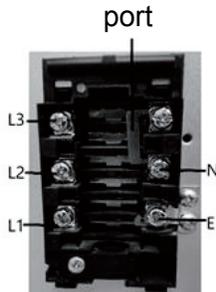
Remarque:

L'appareil est alimenté par un ensemble de bornes pour le câblage permanent ou muni d'un cordon d'alimentation. Les 2 modes de connexion sont comme ci-dessous:

1, 220-240V ~: Caractéristiques du cordon d'alimentation: diamètre du fil 3G 4,0 mm² au minimum; type de cordon: H05RR-F, H07RN-F. La méthode de connexion de ports métalliques doivent être connectés comme représenté ci-dessous :

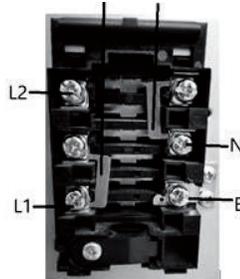


2, 380V-415V 3N ~: Caractéristiques du cordon d'alimentation: diamètre du fil 5G 2.5 mm² au minimum; type de cordon: H05RR-F, H07RN-F. La méthode de ports métalliques doivent être connectés comme représenté ci-dessous:



3. 380V-415V 3N~: exigences du câble d'alimentation: fil diamètre 4G 4.0mm² au moins; type de câble: H05RR-F, H07RN-F. La connexion de la feuille conductrice méthode comme ci-dessous:

Feuille conductrice (2 pièces nécessaires)

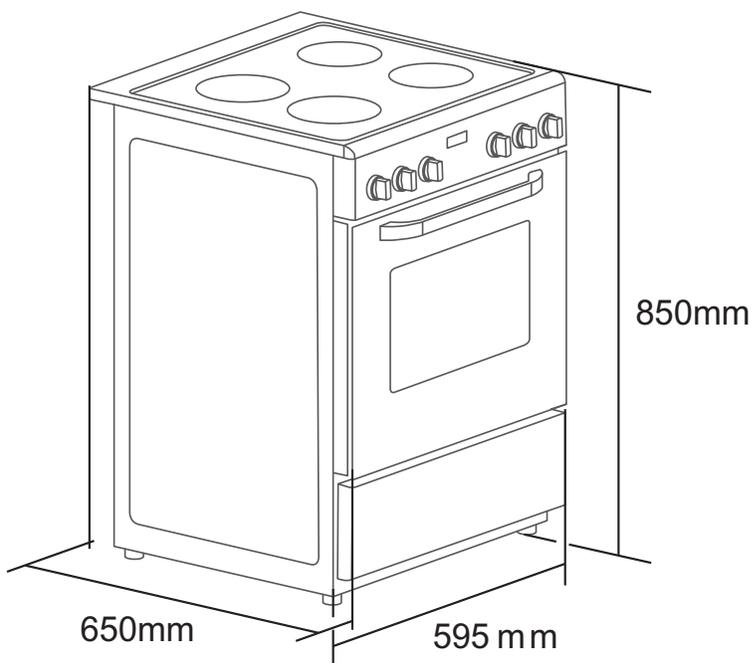


	Electrical connection	Power Cord
220-240V~	<p>The diagram shows a terminal block with terminals N, L, E, and PE. The N terminal is connected to the neutral wire (N) of the power cord. The L terminal is connected to the live wire (L) of the power cord. The E terminal is connected to the earth wire (E) of the power cord. The PE terminal is connected to the protective earth (PE) wire of the power cord.</p>	3G 4.0mm ²
380-415V~ 3N	<p>The diagram shows a terminal block with terminals N, L1, L2, L3, E, and PE. The N terminal is connected to the neutral wire (N) of the power cord. The L1, L2, and L3 terminals are connected to the three phase wires (L1, L2, L3) of the power cord. The E terminal is connected to the earth wire (E) of the power cord. The PE terminal is connected to the protective earth (PE) wire of the power cord.</p>	4G 4.0mm ²
380-415V~ 3N	<p>The diagram shows a terminal block with terminals N, L1, L2, L3, E, and PE. The N terminal is connected to the neutral wire (N) of the power cord. The L1, L2, and L3 terminals are connected to the three phase wires (L1, L2, L3) of the power cord. The E terminal is connected to the earth wire (E) of the power cord. The PE terminal is connected to the protective earth (PE) wire of the power cord.</p>	5G 2.5mm ²

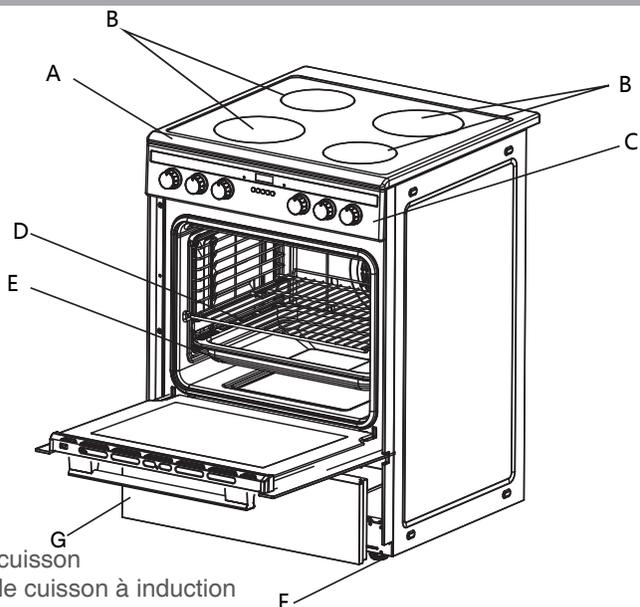
L,L1,L2,L3=Phase, N=Neutral, PE,E=Earth

Important: le câble d'alimentation doit être positionné de façon à ce qu'aucun point n'atteigne une température supérieure à 50°C.

DIMENSIONS DU PRODUIT

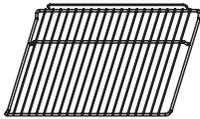
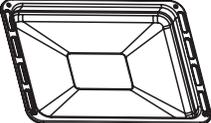


DESCRIPTION DU PRODUIT

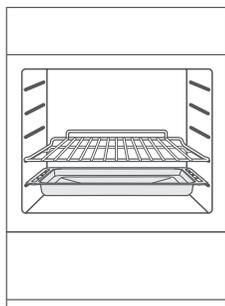


- A. Table de cuisson
- B. Plaques de cuisson à induction
- C. Panneau de commande
- D. Grille métallique
- E. Lèchefrite ou plateau de cuisson
- F. Pieds réglables
- G. Tiroir de rangement

Accessoires communs

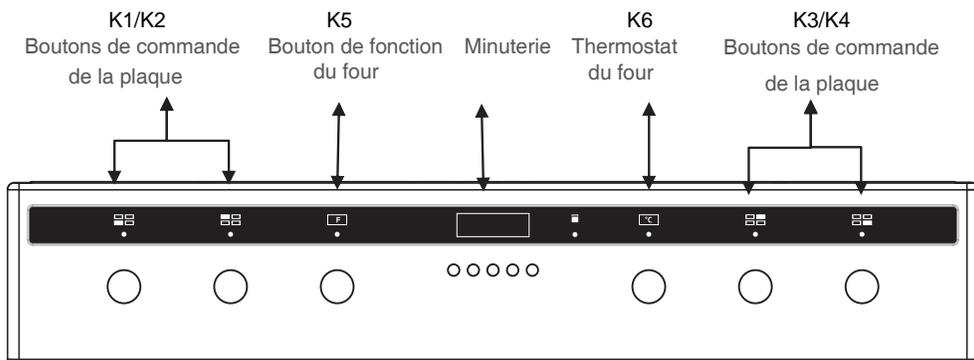
	
Grille métallique	Lèchefrite ou plateau de cuisson

Utilisation de l'accessoire



Panneau de commande

Modèle: SCI562X/2

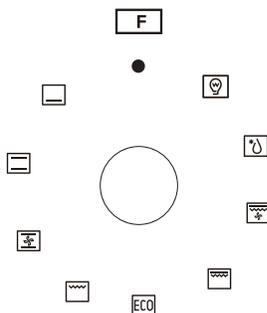
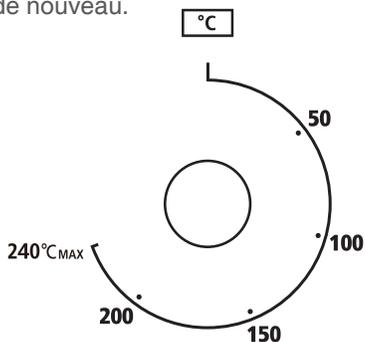


UTILISATION DU FOUR

Boutons de commande du four- Bouton de fonction et Thermostat

Lors de l'utilisation du four, tournez d'abord le cadran de molette à gauche pour sélectionner une fonction, puis réglez la température de la fonction à l'aide du cadran de molette à droite. Le témoin lumineux s'allumera.

Lorsque la température à l'intérieur de votre four atteint le réglage pré-réglé, le thermostat arrêtera le fonctionnement de l'élément de chauffage et le témoin lumineux s'éteindra; Lorsque la température tombe en dessous du réglage pré-réglé, l'élément de chauffage fonctionnera et le témoin lumineux s'allumera de nouveau.



Référez-vous aux fonctions ci-dessous du four que vous avez acheté.

Symbole	Description des fonctions
	<p>Eclairage intérieur du four: permettant à l'utilisateur d'observer le progrès de cuisson sans ouvrir la porte. sauf le Mode ECO.</p>
	<p>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.</p>
	<p>Gril double avec ventilateur: L'élément de chauffage en haut et l'élément de grill intérieur fonctionnent simultanément avec le ventilateur.</p>
	<p>Gril double: L'élément de chaleur tournante et l'élément de chauffage en haut fonctionnent simultanément.</p>
	<p>Chaleur tournante du grill: L'élément de grill intérieur fonctionne et s'arrête pour maintenir une température constante.</p>
	<p>Convention avec ventilateur : La combinaison du ventilateur et des éléments en haut et du bas fournit une pénétration uniforme de la chaleur, ce qui peut économiser jusqu'au 30-40% d'énergie. Les plats sont légèrement dorés en extérieur et encore mous à l'intérieur. Remarque: Cette fonction convient pour griller ou rôtir de gros morceaux de viande à une température supérieure.</p>
	<p>Cuisson classique: Les éléments en haut et du bas fonctionnent simultanément, fournissant ainsi une cuisson par convection.</p>

	<p>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. La température est comprise entre 60°C et 120°C. La température par défaut est de 60°C.</p>
	<p>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.</p>

Utilisation du four

Lorsque votre four est utilisé pour la première fois, l'odeur peut se produire à cause de matériaux d'isolation et d'éléments de chauffage. Pour cette raison, avant d'utiliser votre four pour la première fois, faites-le fonctionner sans aliments en réglant le thermostat sur la température maximum pendant 45 minutes.

1. Sélectionnez la fonction désirée et la température appropriée.
2. Avant de placer des aliments dans le four, préchauffez-le pendant 10 minutes.
3. Le témoin lumineux rouge s'éteint lorsque la température pré-réglée est atteinte.
4. Pour éteindre le four, réglez le cadran de molette en position «0».

Remarque:

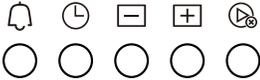
Ne placez pas de papier aluminium ou plastique, ni de récipients en plastique sur la table de cuisson.

Ne laissez pas d'ustensiles recouvrant partiellement les zones chauffées.

Veillez toujours à ce qu'ils soient placés au centre des zones chauffées et qu'ils aient le même diamètre que la zone de chauffe utilisée.

Utilisation de l'écran d'affichage

Le minuteur de cuisson est uniquement pour le four principal.
Après la fin du temps de cuisson réglé, la sonnerie du minuteur retentira.



-  Réglage du rappel
-  Réglage de la durée de cuisson
-  Touche de démarrage ou d'annulation
-  Touche de diminution de la valeur
-  Touche d'augmentation de la valeur

Réglage de l'horloge

- Après la mise sous tension, le bit de minute commence à clignoter.
Appuyez sur la touche "  " ou "  " pour régler la position des minutes.
- Appuyez sur la touche "  " pour confirmer.
- Appuyez sur la touche "  " ou "  " pour régler le chiffre des heures.
- Appuyez sur la touche "  " pour terminer le réglage.

Note

- En mode veille, appuyez sur la touche "  " pendant 3 secondes pour entrer dans le réglage de l'horloge.

Fonction d'alarme

- En mode veille, appuyez sur la touche "  " pour entrer dans le réglage de l'alarme.
- Appuyez sur la touche "  " ou "  " pour régler le temps de rappel;
- Après la fin du réglage du temps, attendez 5 secondes pour terminer le réglage, et l'icône "  " s'affichera sur l'écr

Note

- En état d'alarme, appuyez sur la touche "  " pour consulter l'heure de rappel de l'alarme.

Étapes de fonctionnement du four

- En mode veille, tournez le bouton K5 pour sélectionner la fonction du four.
- Tournez le bouton K6 pour sélectionner la température du four.
- Appuyez sur la touche "  " pour entrer dans le réglage du temps de cuisson.
Appuyez sur la touche "  " ou "  " pour régler le temps (le temps de réglage le plus long est de 9 heures).
- Après la fin du réglage du temps, attendez 5 secondes ou appuyez sur la touche "  " pour commencer la cuisson, et l'affichage affiche " A " et "  ".

Note

1. En état de cuisson, appuyez à nouveau sur la touche "  " pour quitter l'état de cuisson.

Mode manuel

1. En mode veille, tournez le bouton K5 pour sélectionner la fonction du four.
2. Tournez le bouton K6 pour sélectionner la température du four.
3. Appuyez sur "  " pour commencer la cuisson, et l'affichage affiche "  ".
Le temps de travail par défaut est de 9 heures.

Note

1. En état de cuisson, appuyez à nouveau sur la touche "  " pour quitter l'état de cuisson.
2. Veuillez prêter attention à la progression de la cuisson des aliments.

Fonction de sonnerie

1. Il existe trois options pour les sons de la sonnerie.
2. En mode veille, appuyez sur la touche "  " pour indiquer le type de tonalité. Appuyez longuement sur la touche "  ", et le son du type actuel continuera de retentir.
3. Lorsque la sonnerie retentit, vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche pour annuler la sonnerie, ou arrêter automatiquement la sonnerie après 7 minutes.

UTILISATION DE LA PLAQUE

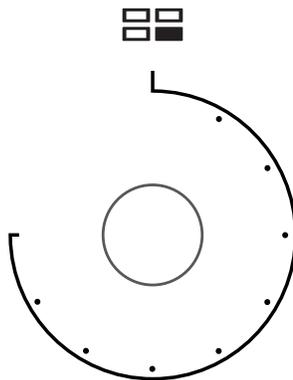
Utilisation de la plaque chauffante

La table de cuisson s'adapte à toutes sortes de cuisson, avec ses zones de cuisson électromagnétiques. Ses fonctions multiples en fait le choix idéal pour la famille moderne.

Fabriquée avec des matériaux spécialement importés, la table de cuisson est extrêmement conviviale, durable et en toute sécurité.

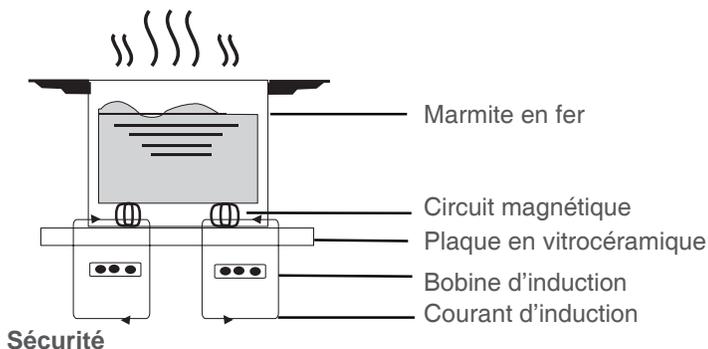
Votre table de cuisson a été conçue avec quatre zones de cuisson. Chaque bouton avec un symbole indique la zone de cuisson contrôlée.

Il y a 9 niveaux de réglage différents pour votre table de cuisson.



Principe du fonctionnement de l'induction

La table de cuisson à induction comprend une bobine, une plaque chauffante en matériau ferromagnétique et un système de contrôle. Le courant électrique génère un champ magnétique puissant par la bobine, produisant un grand nombre de vortex qui génèrent successivement de la chaleur. Ensuite, la chaleur est transmise à travers la zone de cuisson à la cuve de cuisson.



Sécurité

La table de cuisson a été spécialement conçue pour un usage domestique.

Protection sur-température

Un capteur installé dans la table de cuisson mesure en permanence la température des zones de cuisson. Si une température trop importante est détectée, la table de cuisson sera automatiquement mise à l'arrêt.

Détection de petits articles ou d'ustensiles non-magnétiques

Lorsqu'un ustensile de cuisine de taille non appropriée ou non magnétique ou bien si des petits objets (comme des couteaux, des fourchettes, des cuillères ou des clés) sont laissés sur la table de cuisson, il entre automatiquement en mode veille au bout d'1 minute. Le ventilateur va refroidir la table de cuisson pendant encore 1 minute.

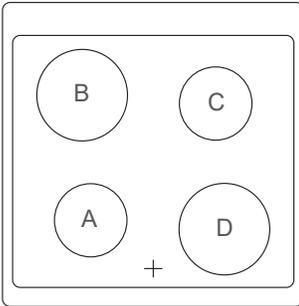
Coupure automatique

C'est une fonction de protection de sécurité pour votre table de cuisson. La table de cuisson est programmée pour s'éteindre automatiquement si aucune action n'est effectuée pendant un temps défini (par exemple, lors d'un oubli d'arrêt). Ce temps est programmé en fonction de la puissance définie et est noté dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	La zone de cuisson s'éteindra automatiquement après (heures)
1~3	8 heures
4~6	4 heures
7~9	2 heures

Avvertissement : La personne ayant un stimulateur cardiaque devrait consulter son médecin avant d'utiliser cet appareil.

Introduction de la plaque de cuisson



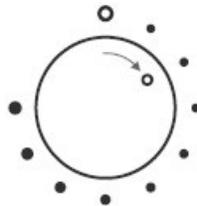
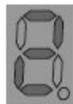
Plaque chauffante solide	Diamètre	Puissance électrique
A	160mm	1500W
B	180mm	2000W
C	160mm	1500W
D	180mm	2000W

Préparation:

Lorsque l'appareil est branché, la sonnerie retentira une fois et tous les témoins lumineux s'allumeront pendant une seconde et puis s'éteindront. La table de cuisson alors entre en mode veille. Placez la casserole au centre de la zone de cuisson.

Utilisation :

1. Réglez d'abord le bouton en position « Arrêt », puis sélectionnez le niveau de puissance en réglant le bouton de la zone de cuisson correspondante.



Si vous réglez le bouton en position « Arrêt », le réglage de la puissance revient à « 0 ».

La puissance maximum des zones de cuisson est comme suit :

Zone de cuisson	1	2	3	4
Puissance maximum	1500W	2000W	1500W	2000W

Choix des ustensiles de cuisson



Poêle à frire en fer



Pot en acier inoxydable



Poêle en fer



Bouilloire en fer



Bouilloire en acier émaillé



Ustensile de cuisson émaillé



Plaque de fer

Vous pouvez choisir certains récipients de cuisson différents

Votre table de cuisson à induction peut identifier une variété de récipients de cuisson, vous pouvez les tester en suivant l'une des méthodes suivantes:

Placez le récipient sur la zone de cuisson. Si le niveau de puissance est affiché sur l'écran de la zone de cuisson correspondante, le récipient est autorisé. Si

« U » clignote, le récipient n'est pas approprié pour une cuisson à induction.

Vous pouvez aussi faire le test dit « de l'aimant ». Approchez un aimant sur la base du récipient, si l'aimant est attiré et se colle au récipient, alors celui-ci convient à la cuisson par induction.

Remarque: La base du récipient doit contenir des matériaux magnétiques.

CONSEILS ET ASTUCES

Affichage de codes d'erreur et inspection

En cas d'une anomalie, la table de cuisson entrera automatiquement en mode protection et l'un des codes d'erreur sera affiché.

CODE D'ERREUR	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
F3 - F8	Panne du capteur de température.	Contactez le service après-vente.
F9 - FE	Panne du capteur de température du transistor bipolaire.	Contactez le service après-vente.
E1 / E2	Tension anormale de l'alimentation électrique.	Vérifiez si la source d'alimentation est normale. Eteignez puis rallumez l'appareil une fois que l'alimentation électrique est rétablie.
E3 / E4	Température anormale.	Vérifiez l'ustensile utilisé
E5 / E6	Température élevée de la table de cuisson.	Attendez que la température revienne à la normale. Appuyez sur le bouton « ON/OFF » pour redémarrer l'appareil. Contacter le fournisseur.

Remarque: Le tableau ci-dessus vous aide à vérifier des défaillances communes. Ne démontez pas l'appareil vous-même pour éviter d'endommager la table à induction.

Conseils pour la cuisson

1. Placez toujours les ustensiles de cuisson au centre de la tablette en fil.
2. Assurez-vous d'utiliser les ustensiles de cuisson qui sont résistants à la chaleur.
3. Ne placez pas d'ustensiles de cuisson près de l'arrière ou des parois adjacentes du four.
4. Vous pouvez sélectionner la température de cuisson en réglant le thermostat.
5. Si un gâteau s'effondre après avoir retiré du four :
 - Utilisez moins d'eau la prochaine fois.
 - Prolongez le temps de cuisson ou réglez une plus basse température.

Batterie de cuisine

Plaques

Utilisez des casseroles avec un fond épais, plat et lisse, qui est du même diamètre que la zone de cuisson.

La batterie de cuisine avec un fond en acier inoxydable ou en fonte émaillée vous donnera les meilleurs résultats.



Economie d'énergie

1. Utilisez des casseroles ayant des fonds plats pour des cuisinières électriques.
2. Sélectionnez la batterie de cuisine de la bonne taille.
3. Utilisez un couvercle pour réduire le temps de cuisson.
4. Minimisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire le temps de cuisson.
5. Lorsque le liquide commence à ébullition, abaissez la température à l'aide du thermostat.
6. N'ouvrez pas la porte du four fréquemment durant la cuisson.

Conseils de nettoyage

(Débranchez l'appareil de la source d'alimentation électrique)

1. Assurez-vous que le four soit refroidi avant de retirer les grilles métalliques, lavez-les séparément dans l'eau savonneuse et tiède, puis séchez-les complètement.
2. Nettoyez la cavité du four avec l'eau chaude et savonneuse, puis essuyez-la avec un chiffon humide.
3. Laissez la porte ouverte jusqu'à ce que la cavité soit sèche avant de remettre les grilles métalliques en position.
4. Nettoyez le four après toute utilisation, surtout, après avoir rôti ou grillé des aliments, afin d'éviter les renversements ou les débris alimentaires brûlés de s'accumuler provoquant un nettoyage difficile.
5. N'utilisez pas de tampons abrasifs pour nettoyer la cavité du four pour ne pas endommager l'émail.
6. N'utilisez pas de produits abrasifs, corrosifs ou de grattoirs métalliques et pointus pour nettoyer la porte en verre du four, car ils peuvent rayer la surface provoquant l'éclatement de la vitre.
7. N'utilisez jamais de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage des plaques de cuisson et la cavité.
8. Ne frappez pas la vitre avec des accessoires.

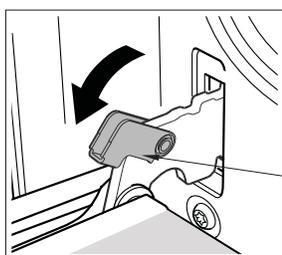
Nettoyage de l'extérieur du four (Débranchez l'appareil de la source d'alimentation électrique)

- 1 Vous devez essuyer régulièrement le panneau de commande, la porte du four et les parois du four en utilisant un chiffon doux et un peu de détergent neutre, car les liquides renversés sur ces surfaces peuvent endommager l'émail.
- 2 Lavez les parties émaillées ou chromées du four avec l'eau chaude et savonneuse ou avec de détergent non abrasif.
- 3 Ne jamais utiliser les tampons abrasifs pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable, émaillées ou chromées.
- 4 Lors de l'utilisation des produits commercialement conçus pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable, évitez de nettoyer tout lettrage ou symbole pour éviter de les supprimer.

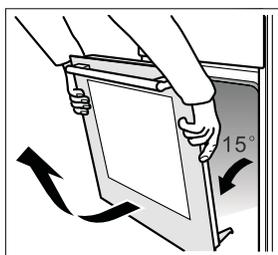
Retrait de la porte pour un nettoyage facile

Il est recommandé de retirer la porte à l'aide de deux personnes.

1. Ouvrez la porte complètement.
2. La charnière de la porte est munie d'un petit loquet. Soulevez le petit loquet situé sur les deux charnières.
3. Soulevez légèrement la porte en cas de fermeture, puis soutenez la porte avec les deux mains. Retirez-la du four.
4. Pour remettre la porte en place, tenez la porte en position ouverte et insérez le loquet sur les deux charnières; Ouvrez et fermez la porte pour s'assurer qu'elle soit correctement fixée.



Loquet



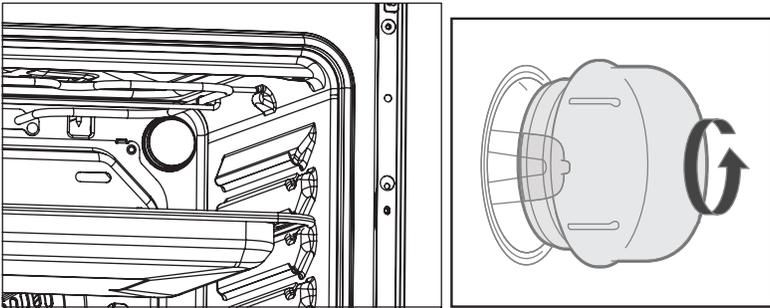
Avertissement:

Afin d'éviter toute possibilité de choc électrique, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant de retirer la lampe. Utilisez uniquement des lampes halogènes G9 (25W/230V).

Remplacement de l'ampoule du four

1. Eteignez le four et débranchez-le du réseau électrique. Veillez à ce que les pièces intérieures soient bien refroidies avant de les toucher.
2. Retirez l'abat-jour de l'ampoule (Attention: il peut être rigide) en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis retirez également l'ampoule en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
3. Insérez la nouvelle ampoule halogène. Remontez l'abat-jour.
4. En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

AVERTISSEMENT: Afin d'éviter les chocs électriques, assurez-vous que l'appareil soit débranché du réseau électrique et qu'il soit refroidi complètement avant de retirer la lentille de l'ampoule.



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUE

Informations sur les fours domestiques

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle		SCI562X/2	
Type de four		Four sur pied	
Masse de l'appareil	M	50	kg
Nombre de cavités		1	
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)		Électricité	
Volume par cavité	V	70	l
Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)	EC cavité électrique	1,10	kWh/cycle
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale)	EC cavité électrique	0,79	kWh/cycle
Indice d'efficacité énergétique par cavité	EEl cavité	94,0	
Classe d'efficacité énergétique		A	

CONSOMMATION D'ÉNERGIE

Informations sur le produit concernant la consommation d'énergie et le temps maximum pour atteindre le mode de faible consommation applicable.

Mode veille	0,8 W
-------------	-------

Le temps maximum nécessaire au four pour atteindre automatiquement le mode ou la condition de faible puissance applicable	20 minutes
---	------------

Informations sur les cuisson électriques domestiques

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle		SCI562X/2	
Type de plaque		Électrique	
Nombre de zones et/ou aires de cuisson		4	
Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques)		zones et aires de cuisson par induction	
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	∅	Linksachter: 18 Linksvoor: 16 Rechtsachter: 16 Rechtsvoor: 18	cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg	EC cuisson électrique	Linksachter: 177,5 Linksvoor: 179,2 Rechtsachter: 187,6 Rechtsvoor: 178,9	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg	EC plaque électrique	180,8	Wh/kg
hors puissance	-	0.25	W

DÉPANNAGE

Avant d'appeler le centre de service autorisé en cas d'une panne, référez-vous d'abord au guide de dépannage suivant.

Problème	Cause possible	Vérification
Le four ne fonctionne pas.	Fusible sauté.	Vérifiez si le fusible dans la boîte à fusibles fonctionne.
	Réglage de la température incorrect.	Vérifiez si tous les boutons de commande sont réglés en position correcte.
Quelques zones de cuisson ne chauffent pas.	Installation.	Vérifiez que la boîte à bornes de l'appareil a été installée correctement. (Voir les instructions d'installation)

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/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 .

SAV - Garantie

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

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

Achat de l'appareil dans un magasin BUT :

Pour contacter notre Service Après-Vente, avant de vous déplacer à votre magasin BUT, appelez le :



09 78 97 97 97

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

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

INSTRUCTIONS FOR USE-EN



SIGNATURE®

ELECTRIC COOKER

SC1562X/2

CONTENT

IMPORTANT SAFETY WARNINGS.....	35
INSTALLATION.....	41
PRODUCT DIMENSIONS.....	46
INTRODUCTION OF THE PRODUCT.....	47
USING THE OVEN.....	48
USING THE HOB.....	52
FAILURE DISPLAY AND INSPECTION.....	56
TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	60
TOUBLE SHOOTING.....	62
CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT.....	62
CUSTOMER SERVICE.....	62

Important Safety Warnings

THESE WARNINGS ARE PROVIDED IN THE INTEREST OF SAFETY, PLEASE READ THEM CAREFULLY BEFORE INSTALLING OR USING THE APPLIANCE

1. Before using the appliance, read the instructions in this owner's manual carefully, since you should find all the instructions you require to ensure safe installation, use and maintenance. Always keep this owner's manual close to hand since you may need to refer to it in the future.
2. After removing the packaging, check that the appliance is not damaged. If you have any doubt, do not use the appliance. Contact your nearest Service Centre of the store where you buy the appliance. Never leave the packaging components plastic bags, foamed polystyrene, nails, etc.) within the reach of children since they are a source of potential danger.
3. The appliance must be installed only by a qualified person in compliance with the instructions provided. The manufacturer declines all responsibility for improper installation which may harm persons and animals and damage property.
4. 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.

5. The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if the cooker is correctly and efficiently earthed, in compliance with current regulations on electrical safety. Always ensure that the earthing is efficient if you have any doubts call in a qualified electrician to check the system. The manufacturer declines all responsibility for damage resulting from a system which has not been earthed.
6. Check that the electrical capacity of the system and sockets will support the maximum power of the hob, as indicated on the rating label. If you have any doubts call in a qualified technician.
7. When the cooker is first used an odor may be emitted, this will cease after a period of use. When first using the cooker ensure that the room is well ventilated e.g., open a window or use an extractor fan and that persons who may be sensitive to the odor avoid any fumes. It is suggested that any pets be removed from the room until the smell has ceased. 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.
8. Ensure that the appliance is switched off before maintenance by switching off the main switches and turning all knobs to OFF position.
9. The openings and slots used for ventilation and dispersion of heat on the rear and below the control panel must never be covered.
10. This appliance must be used for the purpose for which it was expressly designed. Any other use is considered to be improper and consequently dangerous. The manufacturer declines all responsibility for damage resulting from improper and irresponsible use.

11. A number of fundamental rules must be followed when using electrical appliances. The following are of particular importance do not touch the appliance you're your hands or feet are wet do not use the appliance bare footed. Never allow the Mains Cable to be stretched, pulled or damaged if the Cooker is moved for cleaning etc. Do not use the cooker if the Mains Cable is damaged, consult a qualified electrician. Do not allow the cooker to be used unsupervised by children or persons unfamiliar with it.
12. Always switch off the electrical supply to the cooker and allow it to cool down before carrying out any cleaning operations etc.
13. **WARNING: Danger of fire:** do not store items on the cooking surfaces.
14. To avoid accidental spillage do not use cookware with uneven or deformed bottoms on the burners or on the electric plates.
15. Special care should be taken when using chip pans etc. in order to avoid splashing or spillage of hot oil. They should not be used unattended since over heated oil may boil over and could also ignite.
16. Parts of this appliance, cooking surfaces, retain heat for considerable periods after switching off. Care should, therefore, be taken when touching these areas before they have completely cooled down.
17. Never use flammable liquids such as alcohol or gasoline, etc. near the appliance when it is in use.
18. When using small electrical appliances near the hob, keep the supply cord away from the hot parts.
19. Make sure the knobs are in its "OFF" position when the appliance is not in use. Also make all potentially dangerous parts of the appliance, safe, above all for children who could play with the appliance.

20. **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.
21. If you use the power code for single phase, the minimum cross-sectional area is 4mm^2 (3G 4.0 mm^2). For three phases, the cross-sectional area is 2.5 mm^2 (5G 2.5 mm^2) or 4mm^2 (4G 4.0 mm^2) . The power code type should be H05RR-F, H07RN-F.
22. Do not use harsh abrasive cleaner or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
23. Any spillage should be removed from the lid before opening and the hob surface should be allowed to cool before closing the lid.
24. **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
25. You must grill with closed door.
26. Keep the appliance and its supply cord out of reach of children aged less than 8 years.
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.
27. **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

28. CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
29. During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
30. A steam cleaner is not to be used for cleaning.
31. WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
32. Regarding the details for installation, connection to the power supply, cleaning, please refer to below paragraph from this manual.
33. Regarding the details for installation of the racks, bulb replacement, please refer to below paragraph from this manual.
34. WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
35. The instructions for ovens that have shelves shall include details indicating the correct installation of the shelves.
36. The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
37. This appliance must not be placed on a base.
38. Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
39. Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

40. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
41. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments;
 - catering and similar non-retail applications.
42. After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
43. Regarding the information pertaining to the installation, handling, servicing and disposal of the appliance, thanks to refer to the below paragraph of the manual.
44. Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food thanks to refer to the below paragraph of the manual.
45. Regarding the information of the method for replacing illuminating lamps, thanks to refer to the below paragraph of the manual.
46. Do not place any heavy load on the oven door when it is open, and do not let children climb or sit on it.
47. 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 when cleaning:

- For cleaning, the appliance must be switched off and allowed to cool down.
- Never use steam cleaners for cleaning the cooking hobs and oven cavity.
- Never 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.

Note: Every care is taken to ensure the safety of the customer. Glass can break. Be very careful when cleaning the glass as not to scratch it. Do not knock or hit the glass with the accessories.

Installation

The following instructions should be read by a qualified technician to ensure that the appliance is installed, regulated and technically serviced correctly in compliance with current regulations.

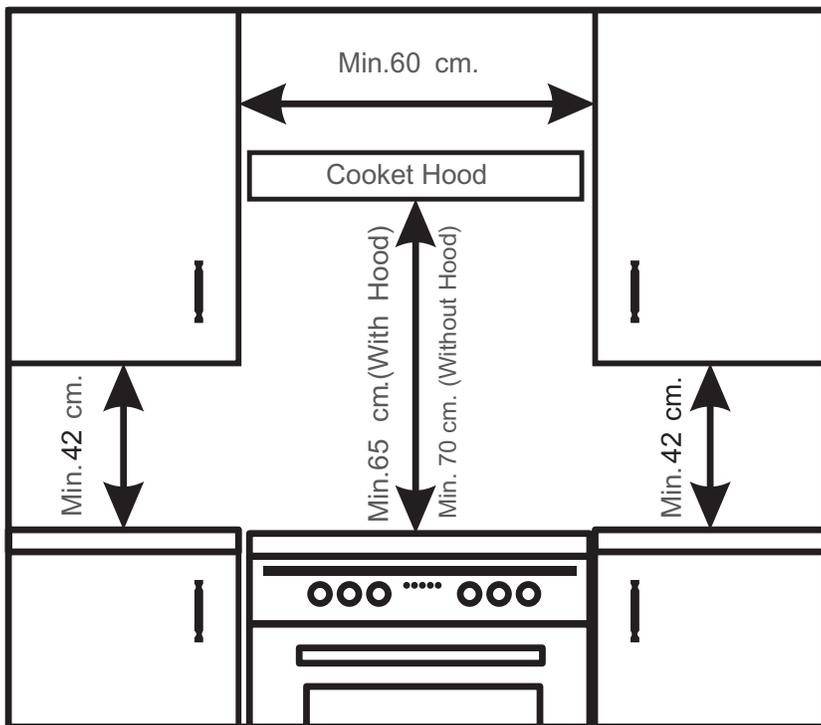
Important: disconnect the cooker from the electricity when making any adjustment, maintenance operation, etc.

Positioning

The appliance can be installed next to furniture units which are no taller than the top of the cooker hob. For proper installation of the cooker, the following precautions must be taken:

- a) Kitchen cabinets installed next to the cooker that are taller than the top of the hob must be situated at least 20 cm from the edge of the hob.
- b) Hoods must be installed according to the requirements in the installation manual for the hood themselves and in any case at a minimum distance of 65 cm.
- c) Place the wall cabinets adjacent to the hood at a minimum height of 42 cm from the hob (see figure).
- d) Should the cooker be installed beneath a wall cabinet, the latter should be situated at least 70 cm (centimeters) away from the hob, as shown in the figure.

- e) The cut-out for the cooker cabinet should have the dimensions indicated in the figure below.



Safety reminding



Caution, possibility of tilting



Anti-tip restraints

WARNING: In order to prevent tipping of the appliance, this stabilising means must be installed.

Refer to instructions for installation.

Install Anti-tilt Bracket

Warning: In order to prevent tipping of the cooker, the anti-tilt bracket must be installed with cooker. To install Anti-tilt bracket, use screwdriver to mount the anti-tilt bracket (1) with screws (2) to the ground, as shows in Figure 3.

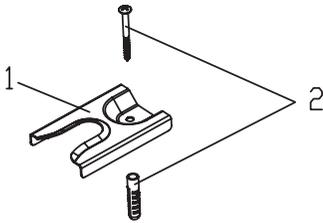


Figure 2

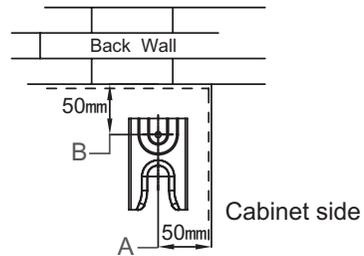


Figure 3

After fix anti-tilt bracket, push the electric cooker inside cabinet as show in Figure 4. For correct installation, the rear and right foot of cooker would be clipped by the anti-tilt bracket.

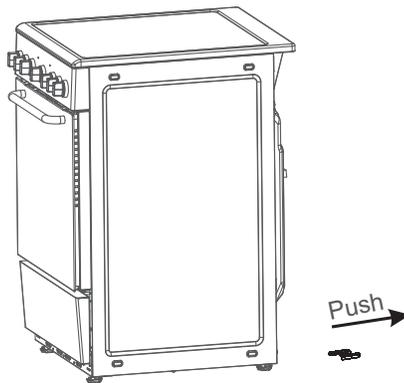


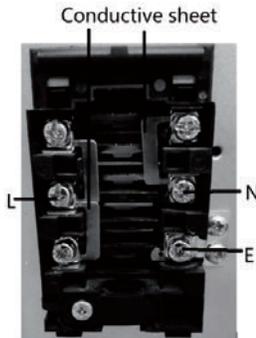
Figure 4

Remark:

The appliance is supplied by a set of terminals for permanently fixed wiring or fitted with supply cord. The 2 alternative connection ways are as below:

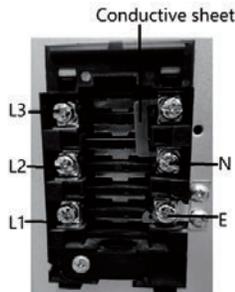
1, 220-240V~: power cord requirements: wire diameter 3G 4.0mm² at least; cord type:

H05RR-F, H07RN-F. The conductive sheet connection method as below:



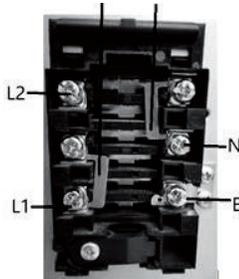
2, 380-415V 3N~: power cord requirements: wire diameter 5G 2.5mm² at least; cord type:

H05RR-F, H07RN-F. The conductive sheet connection method as below:



3. 380V-415V 3N~: power cord requirements: wire diameter 4G 4.0mm² at least; cord type: H05RR-F, H07RN-F. The conductive sheet connection method as below:

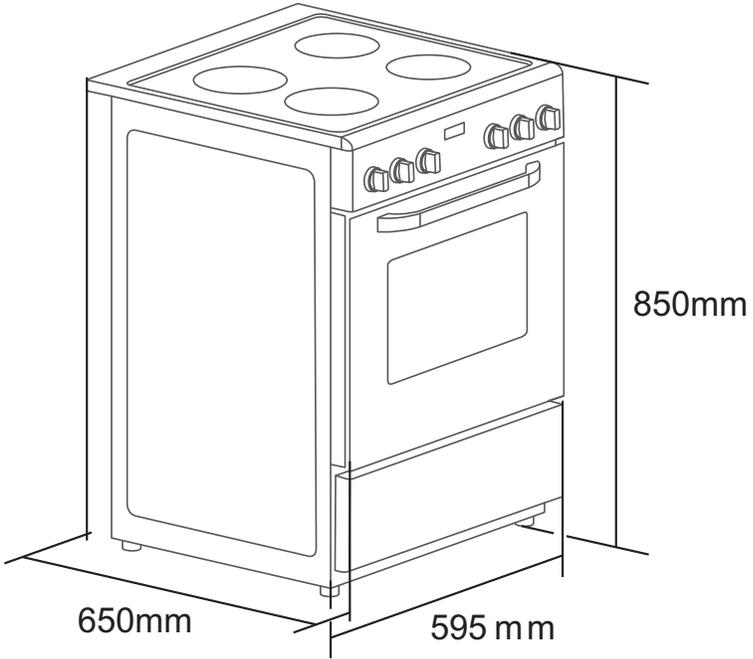
Conductive sheet (2 pieces needed)



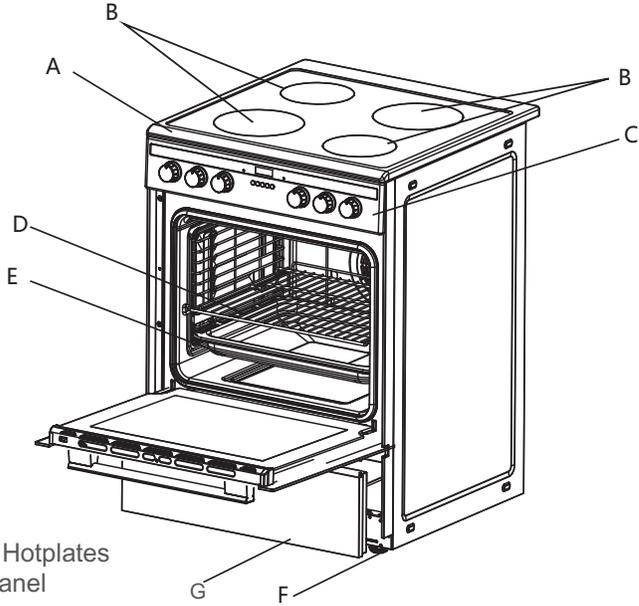
	Electrical connection	Power Cord
220-240V~	<p>Diagram showing a power cord with terminals 1, 2, and 3. Terminal 1 is connected to L, terminal 2 to N, and terminal 3 to E. The other side of the cord has terminals 4, 5, and PE.</p>	3G 4.0mm ²
380-415V~ 3N	<p>Diagram showing a power cord with terminals 1, 2, 3, 4, and 5. Terminal 1 is connected to L1, terminal 2 to L2, terminal 3 to L3, terminal 4 to N, and terminal 5 to E. The other side of the cord has terminals PE and PE.</p>	4G 4.0mm ²
380-415V~ 3N	<p>Diagram showing a power cord with terminals 1, 2, 3, 4, and 5. Terminal 1 is connected to L1, terminal 2 to L2, terminal 3 to L3, terminal 4 to N, and terminal 5 to E. The other side of the cord has terminals PE, PE, and PE.</p>	5G 2.5mm ²
L,L1,L2,L3=Phase, N=Neutral, PE,E=Earth		

Important: The power cable must be positioned so that no point reaches a temperature above 50 ° C .

Product Dimensions

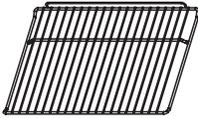


Introduction of the Product

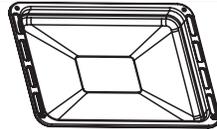


- A. Cooktop
- B. Induction Hotplates
- C. Control Panel
- D. Wire Grid
- E. Drip Pan or Baking Tray
- F. Adjustable Feet
- G. Drawer

Common accessories

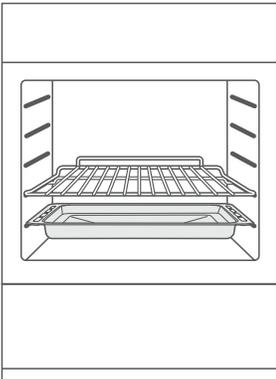


Wire Grid



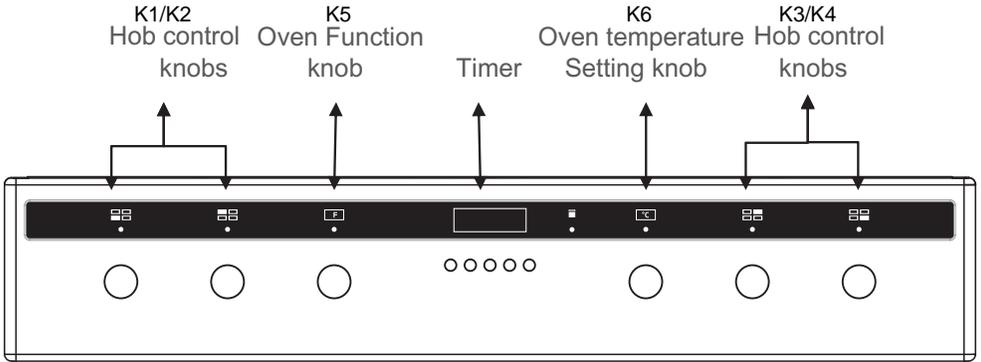
Drip Pan or Baking Tray

Accessory use



Control Panel

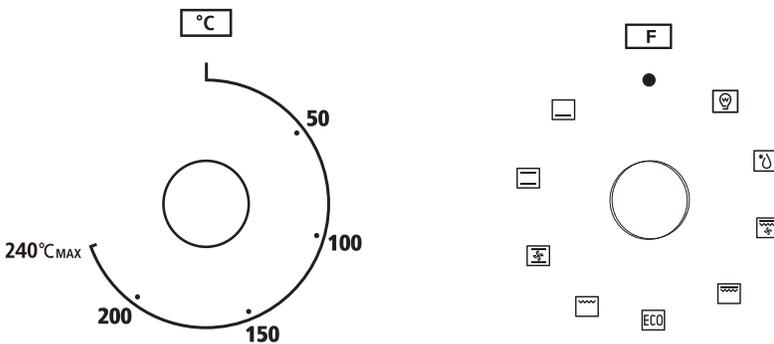
Model: SCI562X/2



Using the oven

Oven controls - the function and temperature controls

To use an oven function, first select the function with the left hand dial and then set the temperature of the function with the right hand dial. The indicator light will illuminate. When the temperature inside your oven reaches the temperature you set, the thermostat will cut off the heating element and the indicator light will go off. When the temperature falls below the set temperature, the heating element will again be turned on and the indicator light will illuminate again.



Symbol	Function description
	Oven Lamp: which enables the user to observe the progress of cooking without opening the door. except ECO function.
	Deforst: 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.
	Double grilling: The inner grill element and top element are workin.
	Double grill: The radiant heating element and the top heating element are working.
	Radiant grilling: The inner grill element switches on and off to maintain temperature.
	Convention with fan: Combination of the fan and both heating element provides more even heat penetration,saving up to30-40% 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.
	Conventional cooking: The top and bottom work together to provide convectional cooking.
	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.
	For energy-saved cooking. Cooking the selected ingredients in a gentle manner, and the heat comes from the top and the bottom.

Instructions for use

When you first use your oven, odors may come from the insulation materials and the heating elements. For this reason, before using your oven for the first time, switch on the oven while empty, at its maximum temperature for 45 minutes.

1. Select the oven function you require. Select the temperature you require.
2. Before placing food in the oven you may need to pre-heat the oven for 10 minutes.
3. The red temperature indicator light goes off when the chosen temperature is reached.
4. To switch the oven off, turn the function control dial to the off position '0'.

Note:

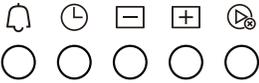
Do not place aluminum or plastic foil, or plastic containers on the hob.

Do not leave utensils partly covering the heated areas. Always ensure that are placed centrally over the heated areas and have the same diameter as the heating area used.

Display screen use

Cooking timer is just for main oven.

After set cooking time finish,timer buzzer would sounds.



-  Reminder setting
-  Cooking duration setting
-  Start or cancel key
-  Value decrease key
-  Value increase key

Clock setting

1. After the power is turned on, the minute bit starts flashing.
Press the "  " or "  " key to adjust the minute position.
2. Press the "  " key to confirm.
3. Press the "  " or "  " key to adjust the hour digit;
4. Press the "  " key to complete the setting.

Note

1. In standby mode, press the "  " key for 3 seconds to enter the clock setting.

Alarm function

1. In standby mode, press the "  " key to enter the alarm clock setting.
2. Press the "  " or "  " key to adjust the reminder time;
3. After the time setting is completed, wait 5 seconds to complete the setting, and the icon "  " will be displayed on the display screen.

Note

1. In the alarm state, press the "  " key to query the alarm reminder time.

Oven operating steps

1. In standby mode, turn knob K5 to select the oven function.
2. Turn knob K6 to select the oven temperature.
3. Press the "  " key to enter the cooking time setting.
Press the "  " or "  " key to adjust the time (the longest setting time is 9 hours.)
4. After the time setting is completed, wait for 5 seconds or press the "  " key to start cooking, and the display shows " A " and "  ".

Note

1. In the cooking state, press the "  " key again to exit the cooking state.

Manual mode

1. In standby mode, turn knob K5 to select the oven function.
2. Turn knob K6 to select the oven temperature.
3. Press "  " to start cooking, and the display shows "  ".
The default working time is 9 hours.

Note

1. In the cooking state, press the "  " key again to exit the cooking state.
2. Please pay attention to the cooking progress of food.

Buzzer function

1. There are three options for buzzer sounds.
2. In standby mode, press the "  " key to prompt the tone type.
Press the "  " key for a long time, and the sound of the current type will keep ringing.
3. When the prompt sounds, you can press any key to cancel the buzzer, or stop the buzzer automatically after 7 minutes.

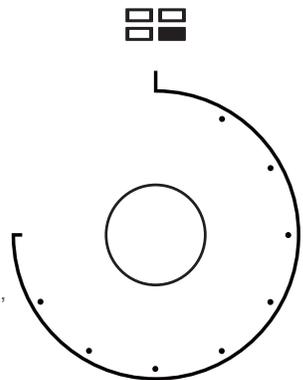
Using the hob

Instructions for use

The induction hob caters for all kind of cooking, with its electromagnetic cooking zones, and its micro-computerised controls and multi-functions, making it the ideal choice for today's family.

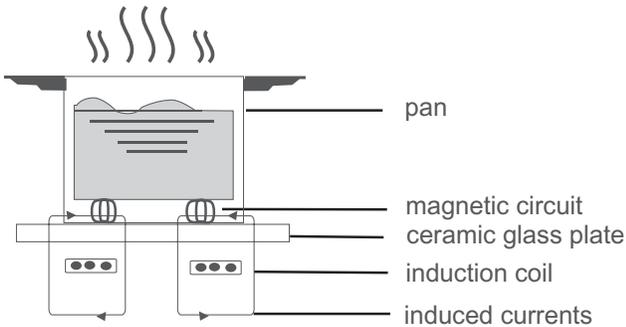
Manufactured with specially imported materials, the induction hob is extremely user-friendly, durable and safe.

Your hob has four elements. Each knob has a symbol above it, which indicates which element it controls. The hob is designed for operating at 9 different levels.



Working Principle

The induction hob comprises a coil, a hotplate made of ferromagnetic material and a control system. Electrical current generates a powerful magnetic field through the coil. This produces a large number of vortices which in turn generate heat which is then transmitted through the cooking zone to the cooking vessel.



Safety

The hob was specially designed for domestic use.

Protection from over-heating

A sensor monitors the temperature in the cooking zones. When the temperature exceeds a safe level, the cooking zone is automatically switched off.

Detection of small or non-magnetic items

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically goes on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

Auto shutdown

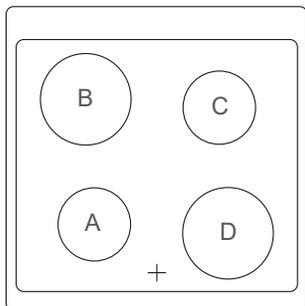
Auto shutdown is a safety protection function for your induction hob. It shuts down automatically whenever you forget to turn off a cooking zone. The default working times for various power levels are shown in the below table:

Power level	The heating zone shut down automatically after
1~3	8 hours
4~6	4 hours
7~9	2 hours

Warning: Anyone who has been fitted with a heart pacemaker should consult a doctor before using the induction hotplate.

Diagram of induction hob

Hob introduction



Solid hotplate	Diameter	Electric power
A	160mm	1500W
B	180mm	2000W
C	160mm	1500W
D	180mm	2000W

Instructions for use

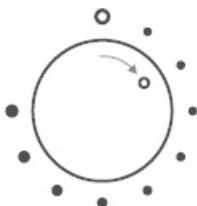
Preparation before using:

When the power is switched on, the buzzer will sound once and all the indicators will come on for one second and then go out. The hob is now in standby mode.

Place the pan in the centre of the cooking zone.

Operating instructions

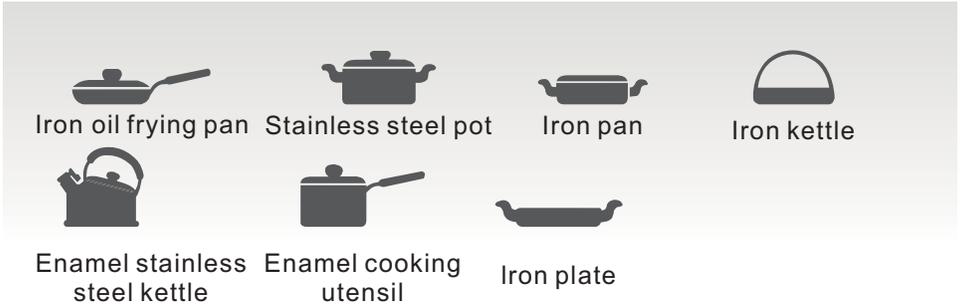
1. First turn the knob to the "OFF" position, then select the power level by turning the knob for the relevant induction zone.



If you turn the knob to the "OFF" position, the power setting returns to "0".

The maximum power of cooking zones is as follows:

Heating zone	1	2	3	4
Maximum power	1500W	2000W	1500W	2000W



You may have a number of different cooking vessels

1. This induction hob can identify a variety of cooking vessels, which you can test by one of the following methods:

Place the vessel on the cooking zone. If the corresponding cooking zone displays a power level, then the vessel is suitable. If "U" flashes, then the vessel is not suitable for use with the induction hob.

Hold a magnet to the vessel. If the magnet is attracted to the vessel, it is suitable for use with the induction hob.

NB: The base of the vessel must contain magnetic material.

Failure display and inspection

If any abnormality occurs, the induction hob will automatically go into protective mode and display one of the following codes:

Fault	Possible cause	Solutions
F3-F8	Temperature sensor failure	Contact the supplier
F9-FE	Temperature sensor of the IGBT failure.	Contact the supplier
E1/E2	Abnormal voltage in power supply	Check if power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3/E4	Abnormal temperature	Check the pan.
E5/E6	High temperature of hob	Wait for temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit.
		Contact the supplier

The above table shows how to assess and check common faults. Do not dismantle the appliance yourself, otherwise you may damage the induction hob.

Hints and tips

Baking tips

1. Always place baking tins in the centre of the wire shelf.
2. Make sure you use bakeware that is oven proof.
3. Do not place bakeware too close to the rear or sides of the oven walls.
4. You can influence the degree of browning by changing the temperature setting.
5. If a cake collapses after removing it from the oven:
 - Use less liquid on your next attempt.
 - Consider using a longer baking time or use a slightly lower temperature setting.

Cookware

Hobs

Use heavy gauge, flat, smooth bottomed pans that are the same diameter as the element. This will provide good contact with the glass and help reduce cooking times.
Cookware with a stainless steel saucepan base will give you the best results.



Hints and tips

Energy Saving

1. During use of electrical cookers, it is required to use saucepans having flat bases.
2. Choose a cookware of proper size.
3. Using a lid will reduce cooking times.
4. Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
5. When liquid starts boiling, reduce the temperature setting.
6. Oven door should not be opened often during cooking.

Cleaning tips (Disconnect the appliance from the power supply.)

1. Wait until the oven has cooled before removing the wire shelves, wash them separately in warm soapy water and dry thoroughly.
2. Wash the interior of the oven with hot soapy water and wipe down with a damp cloth.
3. Leave the door open until the interior has dried, before replacing the wire shelves.
4. Clean the oven after each use, especially after roasting or grilling, this will prevent spilt or splattered food debris burning and becoming difficult to remove.
5. Do not use abrasive pads to clean the interior of the oven as this may remove the enamel, which will affect the efficiency of your oven.
6. 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.

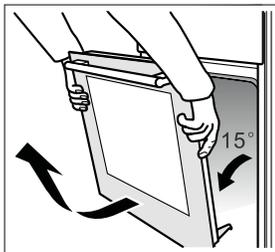
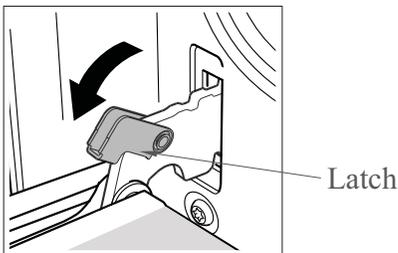
Cleaning the outside of the oven (Disconnect the appliance from the power supply.)

1. You should regularly wipe over the control panel, oven door and oven sides using a soft cloth and mild liquid detergent as spilt liquids may damage the enamel.
2. Wash enameled or chrome plated parts of the oven with warm soapy water or with non-abrasive detergents.
3. Never use abrasive pads to clean enameled, chromed or stainless steel surfaces.
4. When using commercially available stainless steel cleaning products, avoid cleaning any lettering or symbols, as they can become damaged.

Removing the door for easier cleaning

We recommend you have someone to assist you during removal of the door.

1. Open the door completely.
2. The door hinge has a small latch. Lift the latch on both hinges.
3. Lift the door slightly as if closing, and then with both hands supporting the door, pull it away from the oven.
4. To replace the door, hold the door in an open position and insert the latches on both hinges back into place. Open and close the door to make sure that it has been fitted correctly.



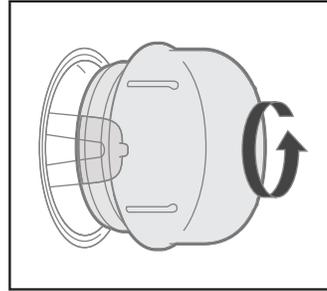
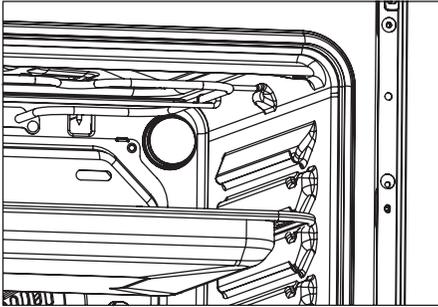
Hints and tips

Warning:

To avoid possible electric shock, disconnect the power supply before replacing the lamp. Only use 25W/230 V type G9, T300°C halogen lamps.

Replacing the oven light

1. Switch off and disconnect the power from the oven. Ensure that the internal parts are cool before touching internal parts.
2. Remove the lamp cover by turning it counter-clockwise (note, it may be stiff) and replace halogen lamp with a new one.
3. Re-fit the cover.
4. If in any doubt, consult a qualified electrician for help.



Technical specifications

Information for domestic ovens

	Symbol	Value	Unit
Model identification		SCI562X/2	
Type of oven		Free-Standing Oven	
Mass of the appliance	M	50	kg
Number of cavities		1	
Heat source per cavity (electricity or gas)		Electricity	
Volume per cavity	V	70	l
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	1,10	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0,79	kWh/cycle
Energy Efficiency Index per cavity	EEl cavity	94,0	
Energy efficiency class		A	

ENERGY CONSUMPTION

Product information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode.

Standby mode	0.8 W
--------------	-------

The maximum time needed for the oven to automatically reach the applicable low power mode or condition	20 minutes
--	------------

Information for domestic electric hobs

	Symbol	Value	Unit
Model identification		SCI562X/2	
Type of hob		Electric	
Number of cooking zones and/or areas		4	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)		Induction cooking zones and cooking areas	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	∅	Left rear: 18 Left front: 16 Right rear: 16 Right front: 18	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC electric cooking	Left rear: 177,5 Left front: 179,2 Right rear: 187,6 Right front: 178,9	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC electric hob	180,8	Wh/kg
Off Power	-	0.25	W

Trouble Shooting

If a malfunction occurs, it is often due to a minor fault. Please read the following instructions before calling the after-sales service:

Problem	Possible Cause	Please Check
The oven does not work	Blown Fuse	Please check the fuse box that the fuse is in working order
	Incorrect setting	Please check all controls have been turned to the desired location
Some hob zones are not heating	Installation	Please check that the appliances terminal box has been correctly installed (see installation instructions)

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



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.

Customer service

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

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

Purchase of the device in a BUT store:

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



09 78 97 97 97

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

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



LE TRI
+ FACILE



Séparez les éléments avant de trier

BUT INTERNATIONAL
1 Avenue Spinoza
77184 Emerainville, France