

MANUEL D'UTILISATION - FR



SIGNATURE®

CUISINIÈRE VITROCÉRAMIQUE

SCV5625IX

TABLE DES MATIERES

MESURES DE SÉCURITÉ.....	1
DIMENSIONS DU PRODUIT.....	11
PRÉSENTATION DU PRODUIT.....	12
INSTALLATION.....	15
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE.....	20
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON.....	22
UTILISATION DU FOUR.....	24
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	30
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.....	34
DÉPANNAGE.....	37
MISE AU REBUT DE L'APPAREIL.....	38
SAV - GARANTIE.....	38



Séparez les éléments avant de trier

MESURES DE SÉCURITÉ

Consignes de sécurité Soyez sûr de respecter afin d'éviter des dommages corporels et matériels, veillez à respecter les consignes de sécurité suivantes.

Les icônes suivantes illustrent l'étendue des dommages causés par des opérations incorrectes.

Attention: indique un danger potentiel qui, s'il n'est pas évité, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.

Remarque: Indique un danger potentiel qui, s'il est inévitable, peut entraîner la mort ou des blessures modérées.

La classification et l'interprétation des icônes sont les suivantes.

 Cette icône indique que cela ne peut pas être en cours, c'est-à-dire "Interdit".

 Cette icône indique que la manœuvre doit être exécutée, c'est-à-dire qu'elle est "obligatoire".



Attention

1. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

2. Ne pas endommager le cordon d'alimentation.

2.1 Les opérations suivantes sont strictement interdites: endommager, modifier, rapprocher ou exposer à des températures élevées, forcer, tordre, suspendre par un coin, tirer sur le cordon pour déplacer l'appareil. (Pour éviter les chocs électriques dus à la rupture du cordon, ou les incendies dus aux courts-circuits.)

3. Ne pas utiliser le réservoir ou le récipient scellé dans le four. (Afin d'éviter le risque d'explosion dû à une pression excessive des récipients pendant la cuisson.)

4. Ne rien insérer dans l'ouverture du four.

4.1 En particulier les objets métalliques, tels que les fils de plomb ou les câbles électriques. (Pour éviter les chocs électriques ou les blessures causés par des mouvements anormaux.)

5. Ne pas installer les panneaux de porte décoratifs devant le four. (Pour éviter que les panneaux ne se déforment à cause de la surchauffe.)

6. Tenir l'appareil à l'écart pendant son utilisation ou juste après. (Pour éviter les brûlures.)

7. Ne placer que des objets en poterie résistante à la chaleur dans cet appareil. (Pour éviter les incendies causés par la fusion à haute température.)

Exemple d'interdiction:

7.1 Objets inflammables tels que des récipients en plastique.

8. N'utilisez pas cet appareil pour chauffer la pièce. (Pour éviter de provoquer un incendie et de réduire la durée de vie du produit.)

9. N'utilisez pas cet appareil pour chauffer des produits en conserve non ouverts. (Pour éviter un incendie, une brûlure ou une blessure causée par une explosion due à l'accumulation de pression.)



Attention

1. Ne modifiez pas, ne démontez pas ou ne réparez pas le produit toi-même. (Pour éviter de provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.)
Pour les réparations, veuillez contacter un service agréé (nom de l'entreprise).

2. Ne nettoyez pas la vitre de la porte du four avec une éponge abrasive ou un grattoir tranchant.
(Afin d'éviter les rayures à la surface du verre, entraînant l'écrasement du verre.)

3. Ce produit doit être correctement connecté au système de mise à la terre conformément aux réglementations de sécurité nationales et locales.
(Pour éviter le risque de choc électrique en cas de dysfonctionnement ou fuite.)

4. Les utilisateurs doivent tester cette exigence de sécurité de base. En cas de doute, il faut tester le système d'alimentation électrique domestique par des techniciens électriciens qualifiés.

5. Assurez-vous que le produit est correctement installé et tous les composants électriques sont correctement installés avant utilisation. (Pour éviter de provoquer un incendie ou des blessures.)

6. 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.

7. AVERTISSEMENT: Le sac en plastique peut être dangereux, pour éviter tout risque d'étouffement, gardez ce sac hors de portée des bébés et des enfants. (Pour éviter la suffocation causée par une mauvaise alimentation.)

8. Lors de l'installation, de l'entretien et de la réparation de cet appareil, assurez-vous de déconnecter l'alimentation électrique. (Pour éviter les risques de choc électrique ou de blessure.)

9. Avant la première utilisation, veuillez faire fonctionner l'appareil à vide pour éliminer toute odeur. (Voir l'annexe [Précautions d'emploi initiales]) (Pour ne pas affecter l'utilisation normale de l'appareil.)

10. Retirez les pièces d'emballage et les matériaux de rembourrage avant utilisation. (Pour éviter les incendies causés par l'augmentation de la température)



Attention

1. 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.

2. 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.

3. 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.

4. NE JAMAIS tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes, par exemple, avec un couvercle ou une couverture antifeu.

5. ATTENTION: Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.
6. AVERTISSEMENT: Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.
7. 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.
8. MISE EN GARDE: Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
9. 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.
10. Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
11. 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.
12. L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

13. Si l'appareil est placé sur une socle, des mesures doivent être prises pour éviter qu'il ne glisse de la base.
14. Après utilisation, éteignez l'élément de la table de cuisson par sa commande et ne vous fiez pas au détecteur de casseroles.
15. Concernant l'installation correcte des étagères, veuillez vous référer aux paragraphes suivants.
16. 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.
17. L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter la surchauffe
18. 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.
19. En ce qui concerne les renseignements relatifs à l'installation, la manipulation, l'entretien et l'élimination du appareil, merci de vous référer au paragraphe ci-dessous du manuel.
20. Remplacement de certaines pièces de votre ménage L'appareil électrique peut entraîner une danger. Veuillez vous assurer d'avoir les compétences nécessaires et de posséder tous les outils requis pour réaliser en toute sécurité les opérations d'auto-réparation. Sinon, veuillez contacter un professionnel.

21. En ce qui concerne les instructions pour des surfaces propres contact avec les aliments grâce à se référer au paragraphe ci-dessous du manuel.

22. Pour des informations concernant le remplacement des lampes d'éclairage, veuillez consulter la section correspondante du manuel.

23. Objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.



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.



Le corps et le fond de la table de cuisson sont chauds lors de la cuisson ou après la cuisson, s'il vous plaît ne touchez pas avec votre main.



Ne pas suivre ces conseils pourrait entraîner des brûlures et des échaudures.

ATTENTION: Surface chaude



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

1. L'isolation des canalisations fixes doit être protégée, par exemple au moyen d'un manchon isolant ayant une caractéristique de température appropriée.

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



Note



1. Ne pas mettre de matériaux inflammables dans le four.
(Pour ne pas provoquer d'incendie lors de l'allumage accidentel du four.)

2. Ne pas s'asseoir ou tomber sur les produits ouverts.
(Pour éviter d'endommager la chutélescopique.)

3. Ne pas utiliser de nettoyeurs irritant corrosifs ni de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer les portes vitrées du four. (Pour éviter de rayer la surface ou même débriser le verre.)

4. Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
(Pour éviter le court-circuit ou l'panne de produit,)

5. Ne touchez pas le fond du produit après la mise sous tension. (Pour éviter leséchaudures.)



6. Pendant la cuisson des aliments avec libération de graisse ou d'huile, assurez-vous d'être surveillé pour éviter tout risque d'incendie.

7. Ne placez pas vos mains de chaque côté de la porte lorsqu'elle se ferme pour éviter les blessures causées par le pincement des doigts.

Focus sur le produit

1. Avant la première utilisation, veuillez retirer toute la pellicule protectrice du produit (sauf l'étiquette de nominal).

2. Avant la première utilisation, veuillez retirer le matériau d'emballage du four et de la plaque de cuisson. (Pour éviter que le film protecteur ne fonde en raison d'une température élevée et vous brûle après l'avoir touché.). (Grille, cartons des deux côtés de la plaque de cuisson, mousse protectrice avant et arrière de la grille et sangles sur le glissière).

3. Pendant le fonctionnement, le four devient très chaud, et des gants résistants à la chaleur doivent être portés lors de l'utilisation. (Éviter les brûlures .)

4. En cours de fonctionnement, la porte du four doit être fermée et vérifiez qu'aucun objet n'est coincé sur la porte du four. (Pour éviter d'affecter la cuisson.)

5. Ne laissez pas de résidus d'aliments sucrés (Tels que de la confiture) dans le four. (Pour éviter d'endommager l'émail à l'intérieur du four.)

6. Ne pas utiliser de produits en plastique dans le four.

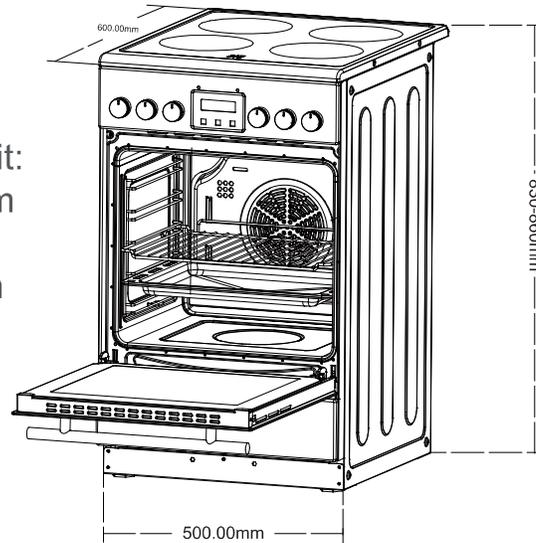
7. Afin d'éviter que la fonte du plastique n'endommage le four en raison de la température élevée, ne recouvrez pas le fond du four avec du papier aluminium ou une feuille d'aluminium, et ne placez pas de casseroles ni de plaques de cuisson au fond du four. (Pour éviter d'endommager l'émail à l'intérieur du four.)

8. Pendant l'utilisation du four, si la surface est encore très chaude, n'arrosez pas directement le plat de cuisson. (Afin d'éviter que la vapeur ne brûle ou n'endommage l'émail surface.)

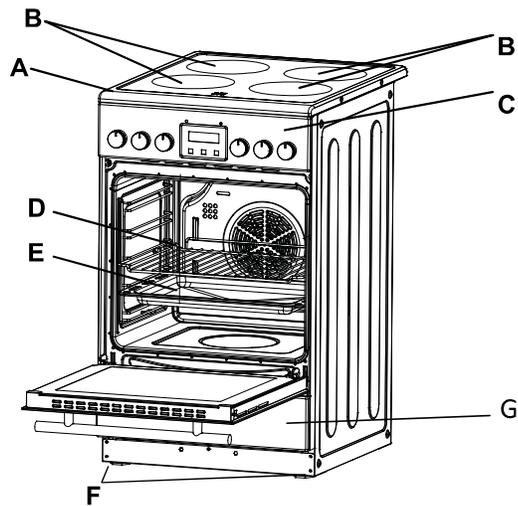
9. N'utilisez pas de nettoyant en spray. (Évitez de provoquer le vieillissement de l'isolation, endommageant ainsi le four.)

DIMENSIONS DU PRODUIT

Dimensions du produit:
Hauteur: 830-860 mm
Largeur: 500 mm
Profondeur: 600 mm

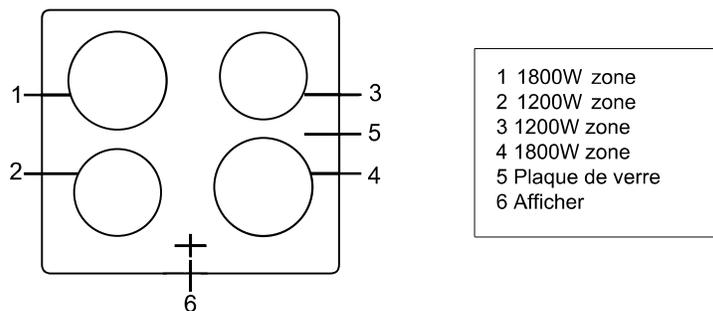


PRÉSENTATION DU PRODUIT



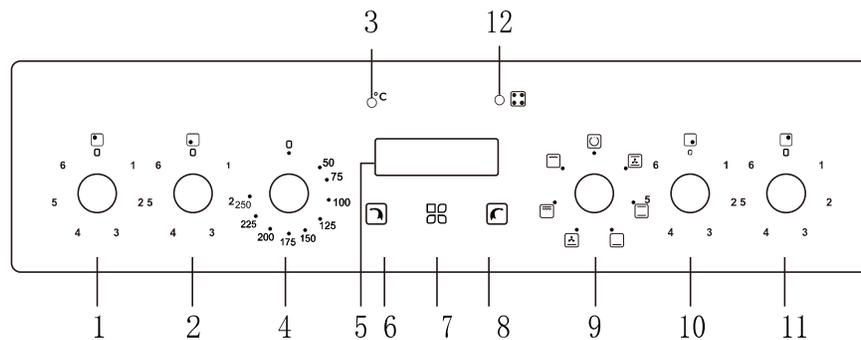
- A. Table de cuisson
- B. Plaques de cuisson à céramique
- C. Panneau de commande
- D. Support
- E. Lèche-frite ou plaque de cuisson
- F. Pieds réglables
- G. Tiroir

Plaque de cuisson



Les voyants lumineux de la zone de cuisson pour avertir des zones de cuisson sont encore chauds.

Panneau de contrôle



1. Bouton de contrôle de puissance pour la zone de cuisson 2: contrôle de puissance conventionnel en 6 étapes jusqu'à 1800 W
2. Bouton de contrôle de puissance pour la zone de cuisson 1: contrôle de puissance conventionnel en 6 étapes jusqu'à 1200 W
3. Témoin lumineux du four: (par exemple: lorsque la température est réglée à 200°C, la sonde de contrôle de la température du four détecte que la température atteint 200°C, elle cesse de chauffer et le témoin lumineux s'éteint.)
4. Bouton de contrôle de la température du four
5. Écran d'affichage principal du four
6. Bouton de diminution
7. Bouton de synchronisation / horloge
8. Bouton d'augmentation
9. Bouton de réglage de la fonction four
10. Bouton de commande de puissance pour la cuisson zone 4: Commande de puissance classique en 6 étapes jusqu'à 1800 W
11. Bouton de commande de puissance pour la zone de cuisson 3: commande de puissance classique en 6 étapes jusqu'à 1200 W
12. Voyant indicateur de la plaque de cuisson

ACCESSOIRES



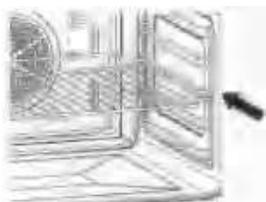
Chaîne de sécurité: Pour empêcher le cuiseur de basculer vers l'avant.



Grille: Pour griller des plats, des moules à gâteau avec des articles pour rôtir et griller.



Lèchefrite universelle: pour faire cuire de grandes quantités d'aliments tels que des gâteaux moelleux, des pâtisseries, des surgelés, etc., ou pour recueillir des graisses, des débordements et du jus de viande.



AVERTISSEMENT EMPLACEMENT DES ÉTAGÈRES: Pour garantir le bon fonctionnement des grilles du four, il est impératif de les placer entre les rails latéraux. Les grilles et le bac peuvent être utilisés uniquement entre le premier et le cinquième niveau. Pour des raisons de sécurité, toujours placer les grilles dans le bon sens afin d'éviter que les aliments chauds ne glissent lorsque vous retirez la grille ou la plaque.

INSTALLATION

- N'utilisez jamais de nettoyeurs vapeur pour nettoyer les plaques de cuisson et la cavité du four.
- N'utilisez jamais de produits nettoyants abrasifs ni de grattoirs métalliques affûtés pour nettoyer la vitre de la porte du four, car cela pourrait rayer la surface du verre et provoquer son éclatement.

Remarque: Toutes les précautions sont prises pour garantir la sécurité des utilisateurs. Le verre peut se casser. Soyez très prudent en nettoyant le verre afin de ne pas le rayer. Ne cognez pas et ne frappez pas le verre avec les accessoires.

Les instructions suivantes doivent être lues par un technicien qualifié pour garantir que l'appareil est installé, réglé et techniquement entretenu correctement et conformément à la réglementation en vigueur.

Important: n'oubliez pas de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique en coupant le secteur avant de régler l'appareil ou d'effectuer des opérations d'entretien.

Positionnement

Important: La table de cuisson ne doit jamais être installée à proximité d'un accès à une porte. Les personnes qui ouvrent et ferment la porte peuvent entrer en contact avec les casseroles et les poêles en train de cuire sur la table de cuisson. Cet appareil peut être installé et utilisé uniquement dans des pièces ventilées en permanence.

Déballage

- a. Soyez prudent en déballant et en installant l'appareil. Les arêtes vives peuvent causer des accidents.
- b. Le four est lourd et il convient de faire preuve de prudence en le déplaçant. Assurez-vous que tous les éléments d'emballage, à l'intérieur et à l'extérieur de la cuisinière, ont été retirés avant d'utiliser le four.
- c. Déballez le four du carton et vérifiez qu'il n'a subi aucune détérioration de quelque sorte que ce soit. En cas de doute, ne l'utilisez pas, contactez le centre de service ou le lieu d'achat du four.

Installation

La cuisinière est conçue pour être installée entre des meubles de cuisine. L'espace des deux côtés doit être suffisant pour permettre le retrait de la cuisinière pour son entretien. Elle peut être utilisée avec un meuble d'un côté ou des deux côtés ainsi que dans une configuration d'angle. Elle peut également être utilisée en pose autonome.

Les appareils peuvent être installés à proximité de meubles qui ne sont pas plus hauts que le sommet des plaques de cuisson de la cuisinière. Si la cuisinière est placée en contact avec des murs ou les côtés des meubles voisins, ils doivent être capables de résister à une hausse de température de 50°C au-dessus de la température ambiante. Pour une installation correcte de la cuisinière, les précautions suivantes doivent être prises:

- a. La cuisinière peut être située dans une cuisine, une salle à manger ou une chambre-salle de séjour, mais pas dans une salle de bains ni une salle de douche.
- b. Les meubles de cuisine installés à proximité de la cuisinière qui sont plus hauts que le sommet des plaques de cuisson de la cuisinière doivent être situés à au moins 20 cm du bord des plaques de cuisson.

- c. Les hottes doivent être installées conformément aux exigences du manuel d'installation des hottes et dans tous les cas à une distance minimale de 65 cm.
- d. Placez les meubles muraux adjacents à la hotte à une hauteur minimale de 42 cm des plaques de cuisson comme indiqué dans la figure 1.
- e. Les hottes doivent être installées conformément aux exigences énoncées dans le manuel de la hotte.
- f. Si la cuisinière est installée sous un meuble mural, ce dernier doit être situé à au moins 70 cm des plaques de cuisson comme indiqué en figure 1.
- g. La découpe pour le meuble de la cuisinière doit avoir les dimensions indiquées dans la figure 1.
- h. Le mur en contact avec l'arrière de la cuisinière doit être en matériau ignifuge.

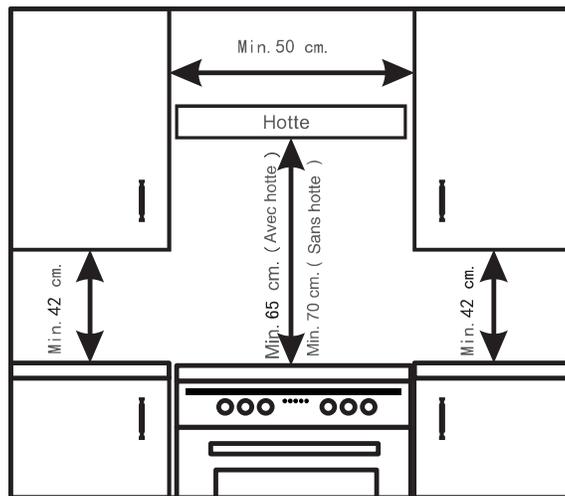


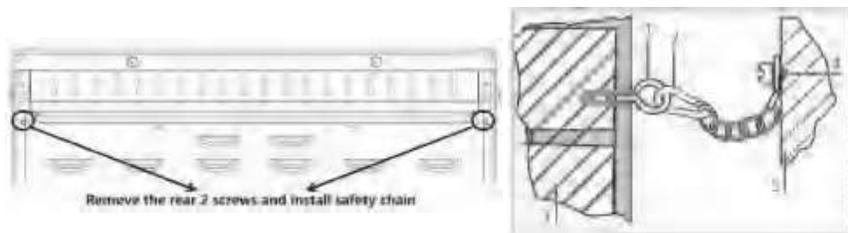
Figure 1

Mise à niveau de votre appareil

Ces pieds permettent de niveler le four si nécessaire. La hauteur de la cuisinière peut être réglée à l'aide des pieds réglables dans la plinthe. Réglez les pieds en inclinant la cuisinière sur le côté. Puis installez le produit en position. Il est essentiel que la cuisinière soit d'aplomb avant l'installation.

Mise en place de la chaîne et du crochet de sécurité

Afin d'éviter que la cuisinière ne bascule vers l'avant, deux longueurs de chaîne doivent être fixées à l'arrière de la cuisinière, qui doit être attachée aux crochets fournis en permanence. Les crochets doivent être bien enfoncés dans le mur à l'arrière de la cuisinière. La cuisinière ne doit jamais être utilisée dans son emplacement adossé au mur sans que les attaches reliant la cuisinière au mur ne soient attachées aux crochets. Fixez immédiatement les crochets au mur derrière la cuisinière des deux côtés. Assurez-vous que la chaîne est fixée au crochet avant d'utiliser ou de nettoyer le four.



1. Attache stabilité
2. Chaîne de sécurité
3. Mur de cuisine
4. Fixer fermement la chaîne à l'arrière du cuiseur
5. Arrière de la cuisinière

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Tous les travaux électriques doivent être effectués par un électricien dûment qualifié et autorisé. Aucune modification ou altération volontaire de l'alimentation électrique ne doit être effectuée. Avant de procéder au raccordement, veuillez vérifier si la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension secteur. Le fil de terre doit être installé de sorte qu'il soit le dernier à être retiré au cas où le dispositif de sécurité du câble d'alimentation principal devait tomber en panne. Le câble d'alimentation principal derrière le four doit être placé de sorte à éviter de toucher le panneau arrière du four en raison de la chaleur qu'il développe pendant le fonctionnement.

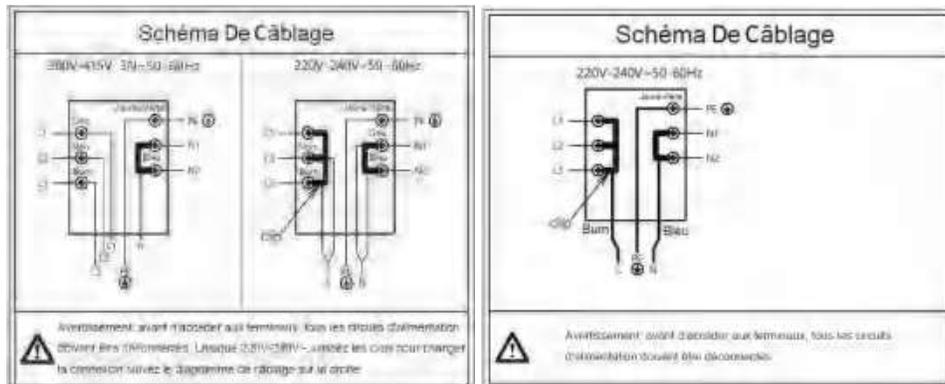
Prudence!

Tension des éléments chauffants 380V-415V 3N~ 50-60Hz ou 220V-240V ~50-60Hz.

En cas de connexion, le fil de terre doit être connecté à

 la borne E.

Abréviation	Fonction	Couleur
L	fil sous tension/conducteur de ligne	Noir/Burn
N	Terre neutre	Geis/Bule
 PE	Terre de protection	Jaune-vert



UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Opération

Avant de commencer à chauffer, placez vos aliments dans un endroit approprié batterie de cuisine, et placez-le au milieu de la zone de cuisson comme décrit précédemment. Assurez-vous que le fond de l'ustensile de cuisine et la surface de cuisson sont propres et secs.

1. Les zones de cuisson ont différents niveaux de puissance (voir "Description de l'appareil"). Ceux-ci peuvent être réglés par étapes en tournant le bouton de commande d'alimentation dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position souhaitée.



2. Lorsque vous avez terminé de cuisiner, éteignez la zone de cuisson en tournant le bouton de commande d'alimentation sur la position "Off" (●).

Niveau de puissance

1 - 2

2 - 3

Pertinence

- Léger échauffement de petites quantités
- Chocolat fondant, beurre et aliments qui brûlent rapidement
- Cuisson douce / mijotage
- Échauffement lent
- Réchauffement
- Réchauffement à feu doux
- Cuisson du riz

- | | |
|--------------|--|
| 3 - 4 | • Crêpes |
| 4 - 5 | • Sauté |
| 5 - 6 | • Cuisson des pâtes |
| | • Sauté |
| | • Brûlante |
| | • Porter à ébullition les
soupes ou l'eau |

Note:

Si une zone de cuisson est encore trop chaude pour être touchée après utilisation, cela est indiqué par le voyant de zone de refroidissement correspondant à l'avant de la table de cuisson.

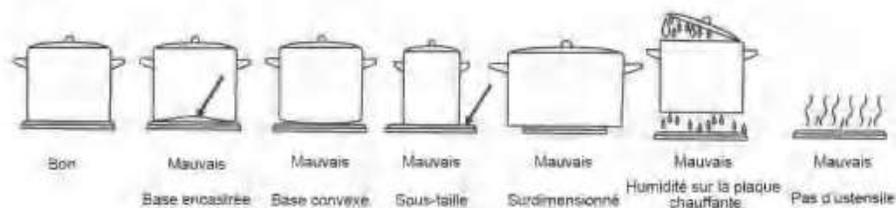
Ne touchez pas la zone de cuisson !

Le signal d'avertissement disparaîtra à nouveau lorsque la surface aura refroidi à une température sûre. Cela peut également être utilisé comme fonction d'économie d'énergie : utilisez la zone de cuisson encore chaude pour les processus de cuisson ultérieurs

Contrôle des zones de chauffage de la table de cuisson

N'utilisez pas de casseroles et de poêles instables et susceptibles de basculer ou de se déséquilibrer.

Ne pas faire fonctionner la table de cuisson pendant une longue période sans ustensile.



Sélection du niveau de chaleur

Les zones de chauffage ont différents niveaux de chaleur. Le niveau de chaleur peut être ajusté progressivement en tournant le bouton approprié vers la droite.

La taille de l'ustensile de cuisine à l'arrière gauche et à l'avant droit est de 20,0 cm.

La taille d'ajustement de l'ustensile de cuisine à l'avant gauche et à l'arrière droit est de 16,5 cm.

UTILISATION DU FOUR

Avant la première utilisation

Retirer l'emballage, nettoyer l'intérieur du four. lavez les grilles du four à l'eau tiède avec un peu de liquide vaisselle. Ouvrez la fenêtre ou mettez la ventilation en marche dans la pièce. Faites chauffer le four (À une température de 250°C, pendant environ 30 min), enlevez toutes les taches et lavez soigneusement.

Attention!

Lors de la première utilisation, il est normal que le four dégage un peu de fumée et d'odeur particulière qui disparaîtront au bout de 30 minutes environ.

Sélection de la fonction ou Mode de chauffage

Note: La température est réglable entre 50°C et 250°C.

Icônes	Description de la fonction
	Conventionnel+ventilateur La combinaison d'un ventilateur et de deux éléments chauffants peut fournir des performances de pénétration thermique plus uniformes et économiser 30 à 40 % d'énergie. L'extérieur de la nourriture est légèrement brun mais l'intérieur est encore humide. Remarque: Cette fonction convient au rôtissage à haute température ou au rôtissage de gros morceaux de viande.
	Chauffage inférieur +Chauffage supérieur Le haut et le bas fonctionnent ensemble et peuvent être utilisés pour les opérations de cuisson de routine.
	Chauffage inférieur L'élément dissimulé au bas du four fournit une chaleur plus concentrée sans brunir. Cela convient aux plats à cuisson lente, tels que les casseroles croustillantes, les ragoûts, les pâtisseries et les pizzas.
	Chaleur du fond L'élément dissimulé au bas du four fournit une chaleur plus concentrée sans brunir. Cela convient aux plats à cuisson lente, tels que les casseroles croustillantes, les ragoûts, les pâtisseries et les pizzas.
	Double grillade L'élément chauffant de l'anneau intérieur supérieur et l'élément chauffant de l'anneau extérieur peuvent fonctionner en même temps. La température peut être réglée dans la plage de 50°C à 250°C.
	Griller L'élément chauffant de l'anneau intérieur supérieur fonctionne. La température peut être réglée entre 50°C et 250°C.

Réglage de minuterie

Réglage de l' horloge

Utilisé pour afficher l'heure actuelle à l'écran. L'horloge doit être réglée avant utilisation.

1. Lorsque l'appareil est sous tension, l'écran d'affichage affiche "12:00" et l'icône de l'horloge  clignote. À ce moment, le four ne fonctionne pas.

2. Appuyez sur le bouton  ou  pour régler l'heure actuelle. Après 5 secondes, le réglage par défaut est terminé et l'icône de l'horloge  est désactivée.

Réglage de l'alarme

Pour régler les fonctions d'alarme sur n'importe quelle fonction, la plage de temps de réglage est: 1 minute à 23 heures et 59 minutes.

1. Appuyez sur le bouton  jusqu'à ce que vous voyiez  clignoter à l'écran, puis réglez la fonction d'alarme.

2. Appuyez sur le  ou  pour régler l'heure d'alarme requise (heure de l'alarme = heure actuelle+ heure réglée).

3. Après 5 secondes,  allumage, la configuration est terminée.

4. Lorsque le temps de travail atteint le temps défini, la fonction d'alarme sera activée et le  clignotera. À ce moment, appuyez sur le bouton ,  ou , le son d'alarme s'arrêtera et le  se déclenchera. Si vous n'appuyez sur aucun bouton, le son d'alarme s'arrêtera au bout de 2 minutes.

Réglage du temps de cuisson

Utilisé pour la cuisson pendant une période de temps sélectionnée, lorsque le l'heure de réglage arrive, le four s'éteint automatiquement, plage de réglage du temps de cuisson: $0 < T < 10$ heures; Presser le bouton  jusqu'à ce que vous voyiez  clignote à l'écran, puis réglez le temps de cuisson.

1. Appuyez sur  ou  pour régler le temps de cuisson souhaité. Lorsque  est allumé en continu, cela signifie que le réglage est terminé.

2. Réglez le bouton de fonction du four et le bouton de température sur la fonction et la température souhaitées.

Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le four cesse de  fonctionner. La cloche sonne et il clignote. Appuyez sur ,  ou  à ce moment pour arrêter les sonneries de cloche. Si vous n'appuyez sur aucun bouton, la sonnerie de la cloche s'arrêtera au bout de 2 minutes.

4. Lorsque le four est éteint, l'écran d'affichage indique l'heure actuelle.

Réglage de la serrure à l'épreuve des enfants (serrure à clé)

Votre appareil est équipé d'une sécurité enfants pour éviter qu'il ne s'allume accidentellement ou que les paramètres ne soient modifiés par inadvertance, par exemple par des enfants. Lorsqu'il est activé, les touches de commande sont toutes verrouillées.

1. Pour activer le verrouillage des touches, maintenez enfoncées les touches  et  pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'icône  s'affiche. Toutes les touches de contrôle sont maintenant verrouillées.

Pour désactiver le verrouillage des touches, appuyez à nouveau sur les touches  et  et maintenez-les enfoncées pendant 3 secondes. L'icône  disparaît de l'écran et vous pouvez à nouveau faire fonctionner l'appareil normalement.

Suggestions de fonctionnement du four

Suggestions normales

1. Nous vous suggérons de préchauffer le four avant de mettre les aliments dans le four.
2. Normalement, il est impossible de raccourcir le temps de cuisson en augmentant la température (les aliments peuvent être bien cuits à l'extérieur, mais pas encore à l'intérieur).
3. Si la cuisson se fait sur une grille multicouche, nous vous suggérons d'utiliser la fonction Convection avec ventilateur afin d'obtenir une cuisson uniforme à tous les niveaux.
4. Afin d'obtenir le meilleur effet de cuisson, nous suggérons que la vaisselle appropriée soit placée au centre de la grille ou du plateau.
5. Afin d'éviter la formation de billes de condensation excessives sur le verre intérieur, après la cuisson, les aliments chauds ne doivent pas être placés dans le four pendant une longue période.

Suggestions sur la cuisson de la viande

1. Le temps de cuisson des aliments, en particulier de la viande, varie en fonction de l'épaisseur et de la qualité de la viande et du goût de l'utilisateur
2. Nous vous suggérons d'utiliser des thermomètres à viande lors de la cuisson de la viande. (Le thermomètre n'est pas fourni avec le four.
3. Ici nécessaire, les aliments peuvent être enveloppés dans du papier d'aluminium pour la cuisson afin de rendre les aliments plus tendres.

Suggestions sur la cuisson des gâteaux et des biscuits

1. Les moules en métal foncé peuvent mieux absorber la chaleur lors de la cuisson des gâteaux.
2. La température et le temps de cuisson dépendent de la qualité et de la consistance du mélange.
3. Pour vérifier que le gâteau est mûr ou non, à la fin de la cuisson, insérez le pic métallique sur le dessus du gâteau puis retirez-le. Si la pâte ne colle pas au poteau métallique, le gâteau est mûr.
4. Si le gâteau s'effondre à la sortie du four, la suivante, vous pouvez prolonger le temps de manière appropriée, si nécessaire, peut également être réduit d'environ 10°C pour la cuisson.

Conseils d'économie d'énergie

Afin d'économiser de l'énergie lors de l'utilisation des fours, les instructions suivantes peuvent être suivies:

1. La porte doit être complètement fermée pour toutes les opérations de cuisson.
2. Veuillez ne pas ouvrir la porte du four fréquemment, car cela laisserait la chaleur sortir du four.
3. Coupez complètement l'alimentation lorsqu'il n'est pas utilisé.
4. Gardez toujours l'intérieur du four propre.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Intérieur du four/porte du four

1. Porte du four

La porte vitrée doit toujours être propre, pour enlever les taches tenaces avec du papier absorbant de cuisine, des éponges humides et des détergents courants.

1. N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer le four.
2. N'utilisez pas de détergents corrosifs pour nettoyer la porte vitrée.
3. N'utilisez pas de matériaux rugueux ou grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la porte vitrée du four, car ils pourraient rayer la surface.

2. Intérieur du four

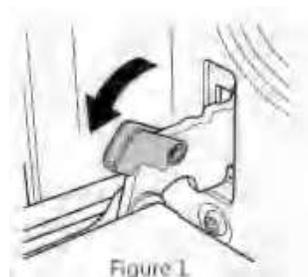
Afin de mieux entretenir le four, après la cuisson, le four doit être complètement refroidi avant d'être nettoyé.

1. Retirez toutes les pièces amovibles.
2. Afin de faciliter le nettoyage, la porte du four peut être retirée. (La méthode de retrait fait référence à " Retirer la porte du four " ci-dessous.)
3. Les nettoyeurs à vapeur ne doivent pas être utilisés lors du nettoyage.

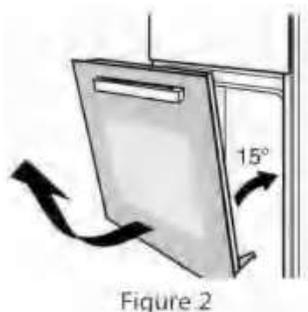
Retirer la porte du four

La porte du four amovible permet aux utilisateurs de toucher entièrement l'intérieur du four, ce qui rend l'entretien plus pratique et plus rapide.

1. Ouvrez la porte à l'angle maximal et tirez le verrou au niveau de la charnière de la porte (Figure 1). Il y a deux serrures des deux côtés de la porte du four.



2. Fermez la porte du four à environ 15 degrés, puis soulevez la porte et retirez-la lentement du four. (Figure 2)



3. Après le nettoyage, effectuez les opérations mentionnées ci-dessus dans les étapes opposées pour restaurer la porte dans son état d'origine.

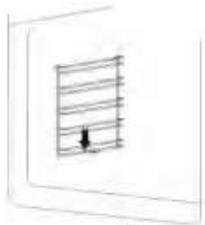
Remarque:

Après avoir utilisé un détergent spécifique, faites fonctionner le four pendant 15 à 20 minutes avec des réglages de chauffage maximum pour éliminer les résidus dans le four. Dans ce processus, les pièces tactiles peuvent être plus chaudes que d'habitude. Éloignez les enfants du four.

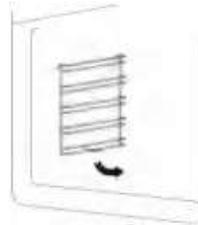
Retirer les grilles coulissantes

Retirez le cintre pour faciliter le nettoyage de la paroi latérale du four. Remarque: Effectuez ce processus à la main légèrement, sinon cela endommagera l'émail.

1. Retirez tous les accessoires tels que la grille et la plaque de cuisson.
2. Abaissez légèrement le crochet dans les grilles au point de serrage comme indiqué (A).
3. Faites pivoter le rack vers l'intérieur jusqu'à un angle d'environ 45 degrés (B-C).
4. Décrochez-le par le haut et retirez-le avec précaution (C).
5. Tenez la plaque de suspension facile à nettoyer et soulevez-la vers le haut, retirez-la avec précaution (D).
6. Pour réinstaller après le nettoyage, suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.



A



B



C



D

Après le nettoyage, effectuer les opérations mentionnées ci-dessus par étapes inversées pour restaurer les composants à leur position d'origine.

Remplacement de la lumière du four

La lumière utilisée dans le four est une lumière spéciale résistante aux hautes températures (AC230V / 25w type G9, lampe halogène T300 °C). Par conséquent, il est nécessaire d'acheter une lumière authentique auprès de distributeurs agréés.

Les étapes de remplacement sont les suivantes:

1. Débranchez l'alimentation de la prise de courant.
2. Tournez le couvercle en verre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. (Figure 5)
3. Retirez la lumière et remplacez-la par le même type. (Figure 6)
4. Après avoir remplacé la lumière, vissez le couvercle en verre dans le sens des aiguilles d'une montre.

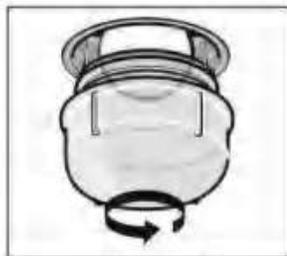


Figure 5

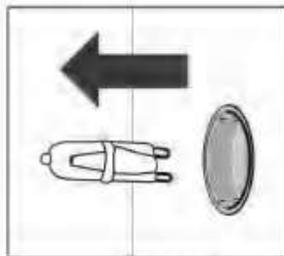


Figure 6

Remplacement de sonde de capteur

La sonde utilisée dans le four est une sonde physique mécanique. Ne le remplacez pas sans autorisation. En cas de détection de température anormale de la sonde de sonde, veuillez contacter immédiatement le magasin repar désigné pour le remplacement.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Informations pour les plaques de cuisson électriques domestiques

	Symbole	Valeur				Unité
Numéro de modèle	-	SCV5625IX				-
Type de plaque de cuisson	-	Électrique				-
Nombre de zones et/ou de zones de cuisson	-	4				-
Technique de chauffage (zones de cuisson à induction et zones de cuisson, zones de cuisson rayonnantes, plaques solides)		Zones de cuisson rayonnantes				
Pour les zones ou zones de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée électriquement	Φ	20.0	16.5	16.5	20.0	cm
Pour les zones ou zones de cuisson non circulaires: longueur et largeur de la surface utile par zone ou zone de cuisson chauffée électriquement	L(cm)	N/A				cm
	W(cm)	N/A				cm
Consommation d'énergie par zone ou surface de cuisson calculée par kg	EC Cuisson électrique	180.9	201.9	183.4	207.5	Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson calculée par kg	EC plaque de cuisson électrique	193.4				Wh/kg

Informations pour les fours domestiques			P
	Symbole	Valeur mesurée	Unité
Identification du modèle		SCV5625IX	
Type de four		Four électrique	
Masse de l'appareil	M	43	kg
Nombre de cavités		1	
Consommation d'énergie (électricité) nécessaire pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four chauffé électriquement pendant un cycle en mode par cavité (énergie électrique)	EC _{cavité électrique}	0,74(à la position " )	kWh/cycle
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)		Électricité	
Volume par cavité	V	55	L
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four chauffé électriquement pendant un cycle en mode ventilé forcé par cavité (énergie finale électrique)	EC _{cavité électrique}	0,79(à la position " )	kWh/cycle
Percavité de l'indice d'efficacité énergétique	ECEL _{cavité}	Conventionnel (à la position " ) : 94.9 Fan-forced (à la position " ) : 101.3	-

CONSOMMATION D'ENERGIE

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

Mode veille	0.70W
-------------	-------

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

Nom du fournisseur :	BUT
Référence du modèle donné par le fournisseur :	SCV5625IX
Indice d'efficacité énergétique (IEE cavité) de la cavité:	94.9
Classe énergétique :	A
Puissance de l'élément en haut :	1000W /1200W
Puissance de l'élément du bas :	1000W
Puissance de la lampe :	25W
Puissance de la plaque solide en diamètre 165mm (Arrière droit,Avant gauche) :	1200W x2
Puissance de la plaque solide en diamètre 200mm (Arrière gauche,Avant droit) :	1800W x2
Alimentation électrique:	220-240V~/380-415V 3N~,50-60Hz

DÉPANNAGE

Analyse des défauts courants et des causes				
Problème	Cause possible	Dépannage et inspection	Solution	Quoi faire
L'appareil ne chauffe pas	Le four dispose d'un efonction de cuisson de réservation	Le four fonctionnera à l'heure prévue. Appuyez sur "Annuler " pour revenir au fonctionnement normal.	Le four fonctionnera à l'heure prévue. Appuyez sur "Annuler " pour revenir au fonctionnement normal.	Le four fonctionnera à l'heure prévue. Appuyez sur "Annuler " pour revenir au fonctionnement normal.
	L'élément chauffant n'est pas ouvert	Vérifiez la partie câblage de l'élément chauffant	Remplacez l'élément chauffant ou le harnais si nécessaire.	Recherche de service après-vente
	La porte n'est pas bien fermée ou le four fonctionne en mode de conservation de la chaleur	Vérifiez qu'il n'y a pas d'obstruction et fermez la porte du four / Vérifiez le mode de cuisson	Vérifiez qu'il n'y a pas d'obstruction et fermez la porte du four / Vérifiez le mode de cuisson	Vérifiez qu'il n'y a pas d'obstruction et fermez la porte du four / Vérifiez le mode de cuisson
L'heure n'est pas affichée ou est incorrecte.	L'eure actuelle n'est pas réglée La lampe du four est grillée	Régler l'heure de l'horloge	Régler l'heure de l'horloge	Régler l'heure de l'horloge selon les instructions
La lampe ne fonctionne pas		Changement de lampe	Changement de lampe	Changement de lampe
Éclatement de verre extérieur	Dommmages dus au transport	Vérifiez l'emballage	Remplacer le verre extérieur	Recherche de service après-vente
Éclatement de la vitre intérieure	Dommmages dus au transport	Découvrez les détails de l'événement	Remplacer la vitre intérieure	Recherche de service après-vente
	Matière froide sur verre chaud	Découvrez les détails de l'événement	Remplacer la vitre intérieure	Recherche de service après-vente
	La substance est tombée sur le verre	Découvrez les détails de l'événement	Remplacer la vitre intérieure	Recherche de service après-vente
Les aliments sont brûlés ou inégaux	Placez les aliments dans le four pendant le temps de préchauffage	Vérifiez qu'aucun aliment n' est placé dans le four avant de préchauffer	Il est conseillé aux consommateurs de ne pas mettre les aliments dans le four avant de les préchauffer	Assurez-vous qu'aucun aliment n'est placé dans le four avant de préchauffer
	Utiliser le mode d'isolation	Vérifiez le mode de cuisson	Il est conseillé aux consommateurs d'utiliser le mode de cuisson approprié	Utilisez le mode de cuisson approprié
	Les aliments sont placés trop près de l'élément chauffant	Vérifiez la position du gril ou de la plaque de cuisson	Il est conseillé aux consommateurs de se référer aux instructions et de placer correctement le gril ou la plaque de cuisson	Positionnez correctement votre gril ou votre poêle
	Réglage de la température trop élevé ou portion d'aliment trop grande	Vérifiez le réglage de la température et utilisez la température appropriée pour les aliments	Il est conseillé aux consommateurs d'utiliser la bonne température	Vérifiez le réglage de la température et utilisez la température appropriée pour les aliments

MISE AU REBUT DE L'APPAREIL



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 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 poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour vous rappeler les obligations de collecte sélective.

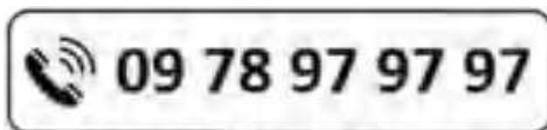
SAV - GARANTIE

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 :

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



du lundi au vendredi de 09h00 à 19h00 et
le samedi de 09h00 à 18h00

Prix d'appel local

INSTRUCTIONS FOR USE-EN



SIGNATURE®

VITROCERAMIC COOKER

SCV56251X

CONTENT

SAFETY PRECAUTION.....	39
PRODUCT DIMENSIONS.....	49
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE.....	50
INSTALLATION.....	53
ELECTRICAL CONNECTION.....	58
USING THE HOB.....	60
USING THE OVEN.....	63
CLEANING AND MAINTENANCE.....	68
TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	73
TROUBLE SHOOTING.....	75
DISPOSAL OF THE APPLIANCE.....	76
CUSTOMER SERVICE.....	76

SAFETY PRECAUTION

To prevent the bodily injury and property damage, please be sure to observe the following safety precautions.

■ The following icons show the extent of damage caused by incorrect operations.

 **Warning:** Indicates a potential hazard that, if unavoidable, may result in death or serious injury.

 **Note:** Indicates a potential hazard that, if unavoidable, may result in death or moderate injury.

The classification and interpretation of icons are as follows.

 This icon indicate that cannot be in progress, i.e. “Prohibited”.

 This icon indicate that it must be executed, i.e. “compulsory”.

Warning

 1. 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.

2. Do not damage power cord.

2.1 The following operations are absolutely prohibited: Damage, process, make it contact or close to high temperature, force bending, twisting, drawing hanging on the corner, pulling power to move.
(To avoid electric shock due to breakage of power cord, or fire due to short circuit.)

3. Do not use the sealed tank or container in the oven.
(In order to avoid the danger of explosion caused by overpressure of containers during cooking.)

4. Do not insert anything into the opening of the oven.

4.1 Especially the metal objects, such as lead wire or electric wire.
(To avoid electric shock or injury caused by abnormal movements.)

5. Do not install the decorative door panels in front of the oven.

(To avoid the door panels become deformed caused by overheating.)

6. Keep away from the appliance while in use or just after use. Pay special attention to children.

(To avoid scalds)

7. Do not place objects other than heat-resistant pottery in this product.

(To avoid fire caused by high temperature melting.)

Prohibition example:

7.1 Flammable objects such as plastic containers.

8. Do not use this appliance to heat the room.

(To avoid causing fire and shortening product life.)

9. Do not use this appliance to heat unopened canned products. (To avoid fire, scald or injury cause by explosion due to pressure accumulation.)

 **Warning**

1. Do not alter, disassemble or repair the product by yourself. (To avoid causing fire, electric shock or injury.)
For repairs, please contact (Company name) Certification Maintenance Store for consultation.

2. Do not clean the oven door glass with a rough scrubber or sharp scraper.
(In order to avoid scratches on the surface of glass, resulting in glass crushing.)

3. This product should be properly connected to the grounding system in accordance with national and local safety regulations.
(To avoid the risk of electric shock in case of malfunction or leakage.)

4. Users must test this basic security requirement. If there is any doubt, it should be test the home power supply system by the qualified electrical technicians.

5. Make sure that the product is installed correctly and all electrical components are installed correctly before use. (To avoid causing fire or injury.)

6. This product is not suitable for following (including children): persons with persons 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.

(To avoid burns, injuries or electric shocks.)

7. **WARNING:** Plastic bag can be dangerous, to avoid danger of suffocation keep this bag away from babies and children.

(To avoid suffocation caused by eating wrong.)

8. When installing, maintaining and repairing this appliance, make sure to disconnect the power supply.

(To avoid electric shock or injury.)

9. Before the first use, please burn it empty to remove the odor. (See the appendix [Initial use precautions])(Not to affect the normal use of the appliance.)

10. Remove packing parts and cushioning materials before use. (To avoid fire causing by temperature raising)

 **Warning**

1. The appliance and its accessible parts become hot during use.
2. Care should be taken to avoid touching heating elements.
3. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
4. 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. Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
6. 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.
7. CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
8. **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

9. **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.

10. **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

11. During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

12. 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.

13. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass/ the glass of hinged lids of the hob (as appropriate), since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

14. the appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

15. if the range is placed on a base, measures have to be taken to prevent the appliance slipping from the base.

16. After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

17. Regarding the correct installation of the shelves please refer to following paragraphs.

18. Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

19. The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating

20. **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.**WARNING**

21. For information pertaining to the installation, handling, servicing, and disposal of the appliance, please refer to the following paragraph of the manual.

22. Replacing certain parts of your household electrical appliance may lead to 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.

23. For instructions for cleaning surfaces in contact with food, refer to the following paragraph of the manual.

24. Regarding the method for replacing illuminating lamps, please refer to the following paragraph of the manual.

25. Metal objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the cooking surface, as they can get hot.

26. The fixed wiring insulation must be protected, for example, by insulating sleeving having an appropriate temperature rating.

27. Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.



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. The



body and bottom case of cooktop are hot when cooking or after cooking, please don't touch with your hand.



Failure to follow this advice could result in burns and scalds.



Caution, hot surface

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

 **Note**

- 
1. Do not put inflammable materials in the oven.
(So as not to cause a fire when accidentally turning on the oven)
 2. Do not sit or fall back on open products.
(To avoid damaging the telescopic chute.)
 3. Do not use irritating, corrosive cleaners or sharp metal scrapers to clean glass doors of oven.(To avoid scratching the surface, or even causing glass to break.)
 4. Do not use steam cleaner to clean this product.(To avoid short circuit or product failure.)
 5. Do not touch the bottom of the product after the power is turned on.
(To avoid scalds.)
 -  6. During cooking the food with fat or oil release, be sure to be watched by someone.
(To avoid causing fire.)
 7. Do not replace your hands on either side of the door when it closes.
(To avoid injuries caused by clamping fingers when closing the door.)

Use Precautions

1. Before the first use, please remove all the protective film on the product (except rating label). (To prevent the protective film from melting due to high temperature and scalding after touching.)
2. Before first use, please remove packaging material from the oven and hob.
(Grate, cardboard on both sides of the baking tray, cushioning foam in front and rear of the grate and strapping tapes on the slide rail).
3. During operation, the oven become very hot, and heat-resistant gloves should be worn when operating.
(To avoid scalds.)
4. During operation, the oven door must be closed and confirm there is no object stuck on the oven door.
(To avoid affecting the cooking effect.)
5. Do not leave sugary food residues (such as jam) in the oven.
(To avoid damaging the enamel inside the oven.)
6. Do not use plastic products in the oven.
(To avoid the melting of plastic will damage the oven cause by high temperature.)

7. During using the oven, do not cover the bottom of the oven with aluminum foil, tin foil, or place pans and baking tray at the bottom of the oven.(To avoid damaging the enamel inside the oven.)

8. During using the oven, if the surface is still very hot, do not water the baking pan directly.

(In order to avoid steam burn out or damage the enamel surface.)

9. Do not use spray cleaner.

(Avoid causing insulation aging, thereby damaging the oven.)

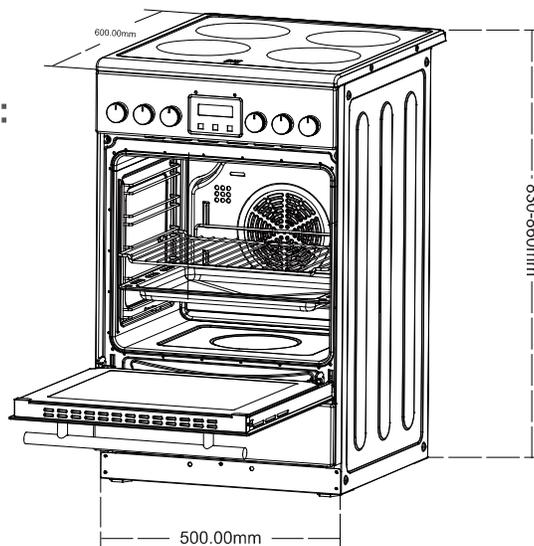
PRODUCT DIMENSIONS

Product dimensions:

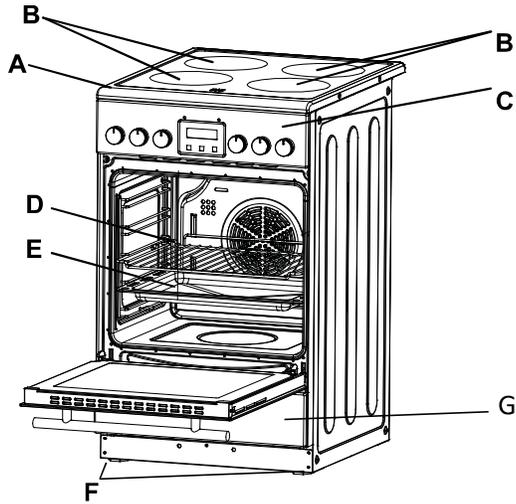
Height: 830-860 mm

Width: 500 mm

Depth: 600 mm

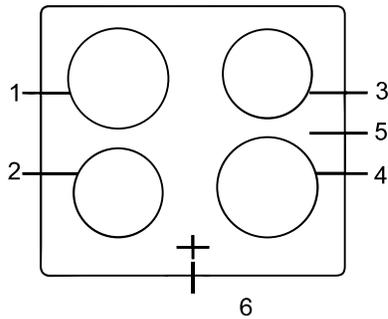


DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



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

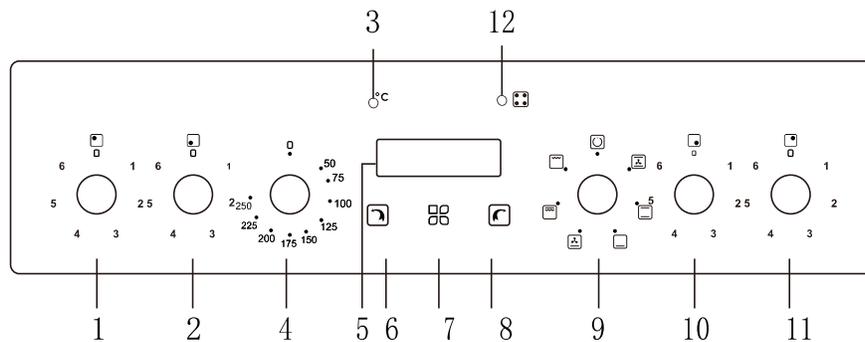
Hob



- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1 1800W zone 2 1200W zone 3 1200W zone 4 1800W zone 5 Glass plate 6 Display |
|--|

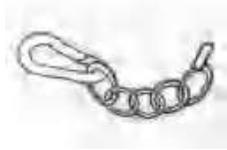
Indicator lights warn when cooking zones are still hot.

Control Panel

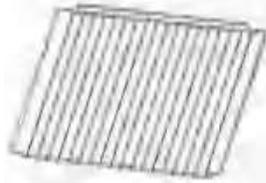


1. Power control knob for cooking zone 2: Conventional power control in 6 steps up to 1800 W
2. Power control knob for cooking zone 1: Conventional power control in 6 steps up to 1200 W
3. Oven indicator light: (e.g.: When the temperature is set to 200°C, the oven temperature control probe senses temperature reaches 200°C, it will stop heating, and the indicator light will be extinguished.)
4. Oven temperature control knob
5. Oven main display screen
6. Decrease button
7. Timing / Clock button
8. Increase button
9. Oven function setting knob
10. Power control knob for cooking zone 4: Conventional power control in 6 steps up to 1800 W
11. Power control knob for cooking zone 3: Conventional power control in 6 steps up to 1200 W
12. Hob Indicator light

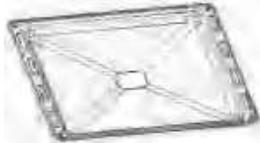
Accessories



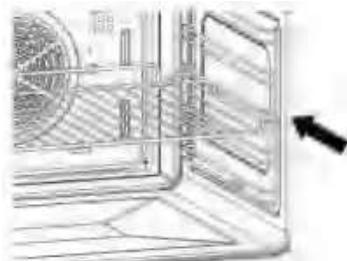
Safety chain: To prevent the cooker from tipping forward.



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



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



SHELF PLACEMENT WARNING:

To ensure the oven shelves operate safely, correct placement of the shelves between the side rails is imperative. Shelves and the pan can only be placed in slots between the first and fifth layers for safety. Using the shelves in the correct orientation ensures that, during careful removal, hot food items will not slide out.

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: remember to disconnect the appliance from electricity by turn off the mains before regulating the appliance or carrying out any maintenance work.

Positioning

Important: The hob should never be installed in proximity of a door access. People opening and closing the door could come into contact with pots or pans cooking on the hob. This unit may be installed and used only in permanently ventilated rooms.

Unpacking

1. Be careful when unpacking and installing the appliance. Sharp edges might cause accidents.
2. The oven is heavy and care must be taken when moving it. Ensure that all packing, both inside and outside the cooker, has been removed before the oven is used.
3. Unpack the oven from the carton, check and make sure it has not been damaged in any way. If you have any doubts, do not use it, contact the service center or where you bought the oven.

Installation

The cooker is designed to fit between kitchen cabinets. The space either side need only be sufficient to allow withdrawal of the cooker for servicing. It can be used with cabinet one side or both as well as in a corner setting. It can also be used freestanding.

The appliances can be installed next to furniture units which are no taller than the top of the cooker hobs. If the cooker is placed touching walls or sides of neighboring cabinets, these must be capable of withstanding a temperature rise of 50°C above room temperature. For a correct installation of the cooker the following precautions must be followed:

1. The cooker may be located in a kitchen, a diner or bed sitting room, but not in a bathroom or shower room.
2. Kitchen cabinet installed next to the cooker that are taller than the top of the cooker hobs must be situated at least 20 cm from the edge of the hobs.
3. Hoods must be installed according to the requirements specified in the hood handbook and must be installed at a minimum distance of 65 cm from the hobs, as indicated in the installation manual for the hoods.
4. Place the wall cabinets adjacent to the hood at a minimum height of 42 cm from the hobs as indicated in figure 1.

6. Should the cooker be installed beneath a wall cabinet, the latter should be situated at least 70 cm away from the hobs as indicated in figure 1.
7. Cut-out for the cooker cabinet should have the dimensions indicated in the figure 1.
8. The wall in contact with the back of the cooker must be of flameproof material.

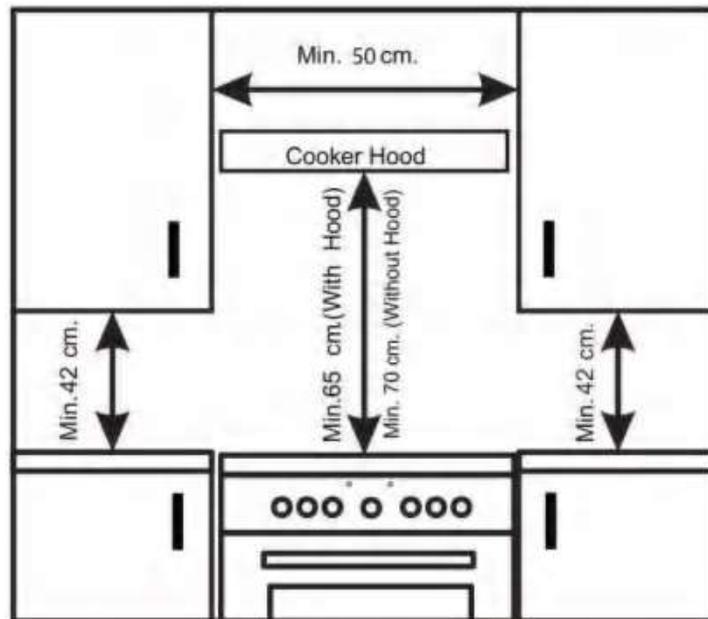


Figure 1

Leveling Your Appliance

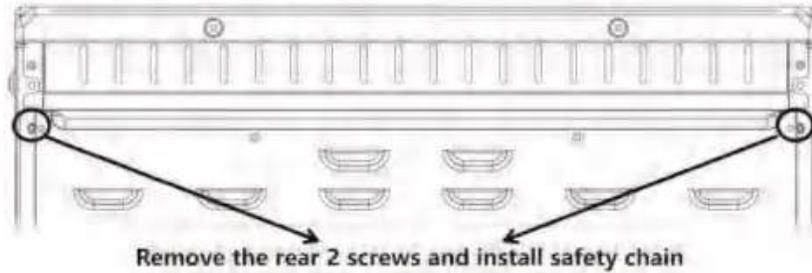
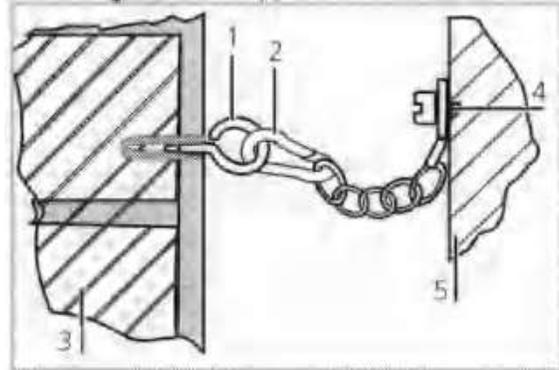
These feet level off the oven when necessary. The height of the cooker can be adjusted by means of adjustable feet in the plinth. Adjust the feet by tilting the cooker from the side. Then install the product into position. It is essential that the cooker be standing level before installation.

Fitting the safety chain and hook

To prevent the cooker from tipping forward, two lengths of chain must be fixed to the back of the cooker, which should be secured to the hooks provided at all times.

The hooks should be secured to the wall at the rear of the cooker. The chains should always be attached to the hooks when the cooker is in position against the wall.

Fix the hooks into the wall immediately behind the cooker on both sides. Ensure the chain to the hook before using or cleaning the oven.



- 1 Stability hook
- 2 Safety chain
- 3 Kitchen wall
- 4 Firmly fix chain to cooker rear
- 5 Rear of cooker

ELECTRICAL CONNECTION

All electrical work must be carried out by a suitably qualified and authorized electrician. No alterations or willful changes in the electricity supply should be carried out.

Before attempting the connection, check whether the voltage indicated on the rating label corresponds to the actual mains voltage. Earthing wire should be installed in such manner to be the last one pulled out in case the safety relief device of the mains lead should fail. Mains lead behind the oven must be placed in such manner to avoid touching the back panel of the oven because of the heat it develops during operation.

Caution!

Voltage of heating elements 380V-415V 3N~ 50-60Hz
or 220V-240V ~50-60Hz

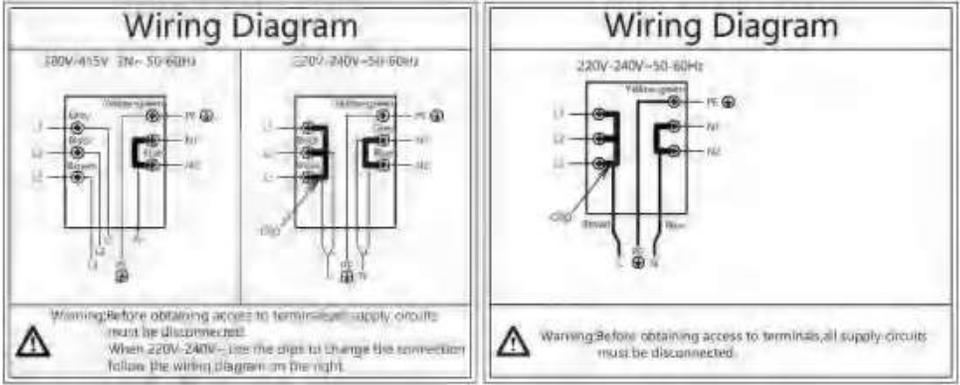
In the event of any connections the earth wire must be connected to  the E terminal.

Abbreviation

Function

Colour

L	live wire/Line conductor	Black/Brown
N	Neutral terminal	Grey/Blue
PE	Protected earth terminal	Yellow-green



USING THE HOB

Operation

Before you start heating, place your food in suitable cookware and place it in the middle of the desired cooking zone as described before. Make sure that the bottom of the cookware and the cooking surface are clean and dry.

- The cooking zones have different power levels (see “Description of the appliance“). These can be set in steps by turning the corresponding power control knob clockwise to the desired position.
- When you have finished cooking, switch off the cooking zone by turning the power control knob to the “Off” position (●).



Power level	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> ● Slight heating of small quantities ● Melting chocolate, butter, and foods that burn quickly ● Gentle cooking / simmering ● Slow warming up
2 - 3	<ul style="list-style-type: none"> ● Reheating ● Rapid simmering ● Cooking rice
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> ● Pancakes
4 - 5	<ul style="list-style-type: none"> ● Sauteing ● Cooking pasta
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> ● Stir-frying ● Searing ● Bring soups or water to the boil

Note:

If a cooking zone is still too hot to touch after use, this is indicated by the corresponding cooking zone indicator light at the front of the hob.

Do not touch the cooking zone!

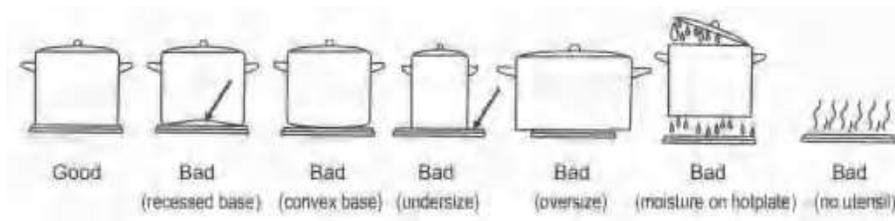
The warning signal will disappear again when the surface has cooled down to a safe temperature.

This can also be used as an energy-saving function: Use the still hot cooking zone for subsequent cooking processes.

Controlling the heating zones of the hob

Do not use pots and pans that are unsteady and likely to rock or overbalance.

Do not operate the cooktop for an extended time without utensil.



Heat level selection

The heating zones have different levels of heat. The level of heat can be adjusted gradually by turning the appropriate knob to the right.

The fitting size of the cookware in left rear and right front is 20.0 cm.

The fitting size of the cookware in left front and right rear is 16.5 cm.

USING THE OVEN

Prior first use

Remove packaging, clean the interior of the oven. Take out and wash the oven fittings with warm water and a little washing-up liquid.

Switch on the ventilation in the room or open a window. Heat the oven (to a temperature of 250°C, for approx. 30 min), remove any stains and wash carefully.

Caution!

When heating the oven for the first time, it is normal phenomenon to give off smoke and peculiar smell. This will disappear about 30 min later.

Function selecting/Heating mode

Icons	Function Description
	Conventional+fan The combination of fan and two heating elements can provide more uniform thermal penetration performance and save 30-40% energy. The outside of the food is slightly brown but the inside is still wet. Note: * This function is suitable for high temperature roasting or roasting large pieces of meat.
	Lower heater + Upper heater The top and bottom work together, and can be used for routine cooking operations.
	Bottom heat The concealed element at the bottom of the oven provides more concentrated heat without browning. This is suitable for slow cooking dishes, such as crisp casseroles, stews, pastries and pizza.
	Bottom heat + circulating air: The rear fan and the lower heating element work simultaneously. The temperature can be set between 50°C and 250°C.
	Double grilling The upper inner ring heating element and the outer ring heating element can work at the same time. The temperature can be set in the range of 50°C to 250°C.
	Grill The upper inner ring heating element works. The temperature can be adjusted between 50°C and 250°C.

Timer Setting

Clock Setting

Used for display the current time on the screen. Clock must be set before use.

1. When the power is turned on, the display screen shows "12.00" and the clock icon  flashes. At this time, the oven is not working.
2. Press  or  button to set the current time. After 5 seconds, the default setting is finished and the clock icon  is off

Alarm Setting

For setting alarm functions on any function, the setting time range is: 1 minute < T < 23 hour and 59 minutes

1. Press the button  until you see  flashes on the screen, then set the alarm function.
2. Press  or  set the required alarm time (alarm time = current time + set time).
3. After 5 seconds,  lighting, the setup is finished.
4. When the working time reaches the set time, the alarm function will be activated, and the  will flash. At this time, press the ,  or  button, the alarming sound will be stopped and the  goes off. If you do not press any button, the alarming sound will be stopped after 2 minutes.

Cooking Time Setting

Used for cooking for a selected period of time, when the setting time comes, the oven shuts off automatically, cooking time adjustment range: $0 < T < 10$ hours; Press the button  until you see  flashes on the screen, then set the cooking time.

1. Press the  or  to set the cooking time you want. When  is constant lighting, that means the setting is completed.
2. Adjust the oven function knob and temperature knob to your desired function and temperature.
3. When the cooking time is over, the oven stops working. The bell rings and  flashes. Pressing ,  or  at this time will stop the bell rings. If you don't press any button, the bell ring will stop after 2 minutes.
4. When the oven is shut off, the display screen shows the current time.

Setting the child-proof lock (key lock)

Your appliance is equipped with a child lock to prevent the appliance from being switched on accidentally or settings from being changed unintentionally, e.g. by children.

When activated, the the control keys are all locked.

1. To activate the key lock, press and hold the  and  keys for 3 seconds until the  icon is displayed. All the control keys are now locked.

2. To deactivate the key lock, press and hold down the  and  keys again for 3 seconds. The  icon disappears from the display and you can operate the appliance normally again.

Oven Operation Suggestions

■ Normal Suggestions

- We suggest to preheat the oven before the food is put into the oven.
- Normally, it is impossible to shorten the cooking time by increasing the temperature (food may be well cooked outside, but not yet inside).
- If cooking is done on a multilayer grate, we suggest using a Conventional + fan function so that uniform cooking can be achieved at all heights.
- In order to achieve the best cooking effect, we suggest that the suitable ware should be placed in the center of the grate or tray.
- In order to prevent the formation of excessive condensation beads on the inner glass, after cooking, hot food should not be placed in the oven for a long time.

■ Suggestions on meat cooking

- The cooking time of food, especially meat, varies with the thickness and quality of the meat and the taste of the user.
- We suggest using meat thermometers when cooking meat. (The thermometer is not supplied with the oven.)
- If necessary, food can be wrapped in aluminum foil for cooking to make the food more tender.

■ Suggestions on cake and biscuits cooking

- Dark metal molds can absorb heat better when baking cakes.
- Temperature and cooking time depend on the quality and consistency of the mixture.
- To check if the cake is done, insert a skewer into the center of the cake at the end of the cooking time and then withdraw it. If the batter does not stick to the skewer, the cake is done.
- If the cake collapses when it comes out of the oven, the next you can extend the time appropriately, if necessary, can also be reduced by about 10 °C for baking.

Energy saving tips

In order to save energy in the use of ovens, the following instructions can be followed:

1. The door must be completely closed for all cooking operations.
2. Please don't open the oven door frequently while cooking, because it will let the heat out of the oven.
3. Turn off the power completely when not in use.
4. Always keep the Oven interior clean.

CLEANING AND MAINTENANCE

Oven Interior/Oven Door

1. Oven door

Glass door should always be clean, to remove stubborn stains with kitchen absorbent paper, wet sponges and common detergents.

- Do not use a steam cleaner to clean the oven.
- Do not use detergents or corrosive detergents to clean glass door.
- Do not use rough or friction materials or sharp metal scrapers to clean the oven glass door, as they may scratch the surface.

2. Oven Interior

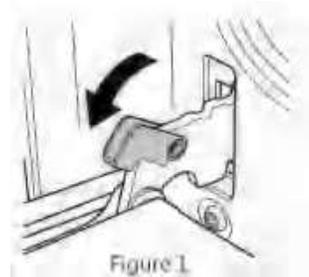
In order to maintain the oven better, after cooking, the oven should be fully cooled before cleaning.

- Take out all removable parts.
- In order to facilitate cleaning, the oven door can be removed. (Removal method refers to "Remove the oven door" below.)
- Steam cleaners should not be used when cleaning.

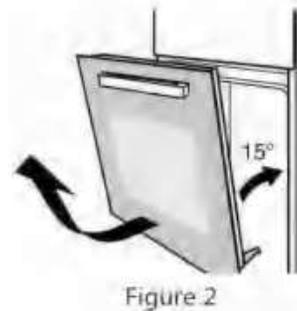
Remove the Oven Door

The removable oven door allows users full access to the oven interior, making maintenance more convenient and faster.

- Open the door to the maximum angle and pull the lock back at the hinge of the door (Figure 1). There are two locks on both sides of the oven door.
- Close the oven door, at about 15 degrees, then lift the door, and slowly pull out from the oven. (Figure 2)



- After cleaning, perform the above-mentioned operations in the opposite steps to restore the door to its original condition.



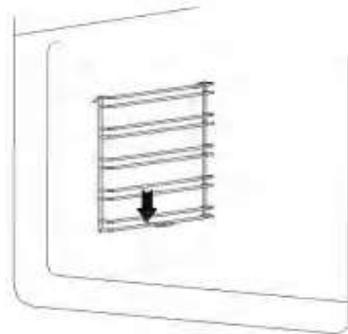
▪ **Note:**

After using a specific detergent, run the oven for 15-20 minutes with maximum heating settings to remove residues in the oven. In this process, touchable parts may be hotter than usual. Keep children away from the oven.

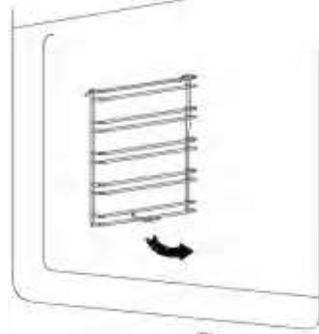
Remove the Slide-in racks

Remove the hanger to facilitate cleaning the side wall of the oven. **Note:** Operate this process must by hand slightly, or it will damage the enamel.

1. Remove all accessories such as grate and baking tray.
2. Slightly push down the hook in racks at the clamping point as shown (A).
3. Swivel the rack inwards to an angle of approx. 45 degrees (B-C).
4. Unhook it at the top and carefully pull it out (C).
5. Hold the easy-to-clean hanging plate and lift it upward, carefully pull it out (D).
6. To reinstall after cleaning, follow the steps above in reverse order.



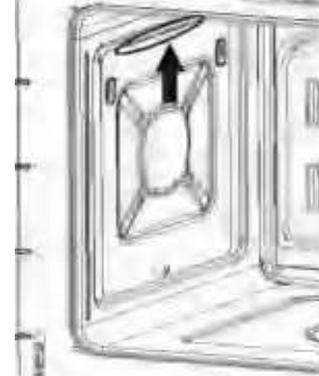
A



B



C



D

After cleaning, perform the above mentioned operations in reverse steps to restore the components to their original positions.

Oven Light Replacement

The light used in oven is a special high temperature resistant light (AC230V/25W type G9,T300 °C halogen lamp).

Therefore, it is necessary to purchase genuine light from authorized distributors.

The replacement steps are as follows:

1. Disconnect the power supply of the power socket.
2. Turn the glass cover counterclockwise. (Figure 5)
3. Remove the light and replace it with the same type. (Figure 6)
4. After replacing the light, screw the glass cover clockwise.

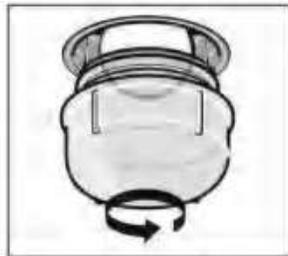


Figure 5

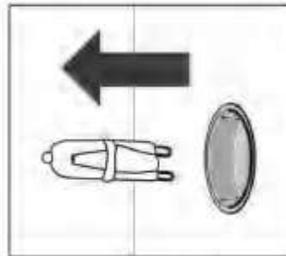


Figure 6

Sensor Probe Replacement

The probe used in the oven is a mechanical probe. Do not replace it without authorization. In case of abnormal temperature sensing of the sensor probe, please contact the designated repair shop immediately for replacement.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Information for domestic electric hobs

	Symbol	Value				Unit
Model Number	-	SCV5625IX				-
Type of hob	-	Electric oven				-
Number of cooking zones and/or areas	-	4				-
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)		Radiant cooking zones				
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone	①	20.0	16.5	16.5	20.0	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area	L(cm)	N/A				cm
	W(cm)	N/A				cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC _{electric cooking}	180.9	201.9	183.4	207.5	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC _{electric hob}	193.4				Wh/kg

Information for domestic ovens			P
	Symbol	Measured value	Unit
Model identification		SCV5625IX	
Type of oven		Electric oven	
Mass of the appliance	M	43	kg
Number of cavities		1	
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}	0,74(at position“  ”)	kWh/cycle
Heat source per cavity (electricity or gas)		Electricity	
Volume per cavity	V	55	L
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(at position“  ”)	kWh/cycle

Energy Efficiency Index per cavity	EElcavity	Conventional(at position “  ”) : 94.9 Fan-forced (at position “  ”) :101.3	
------------------------------------	-----------	---	--

ENERGY CONSUMPTION

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

Standby mode	0.70W
--------------	-------

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

Customer	BUT
Supplier's model identifier	SCV5625IX
Energy efficiency index(EElcavity) per cavity	94.9
Energy class	A
Top element	1000W / 1200W
Bottom element	1000W
Lamp*	25W
Ceramic hotplate 165mm(RF, LR)	1200W*2
Ceramic hotplate 200mm(RF, LR)	1800W*2
Voltage and Frequency:	220-240V~/380-415V 3N~,50-60Hz

TROUBLE SHOOTING

Common faults and cause analysis				
Problem	Possible cause	Troubleshooting and inspection	Solution	What to do
The appliance fails to heat	The oven has a reservation cooking function	The oven will work at the appointed time. Press "Cancel" to return to normal operation.	The oven will work at the appointed time. Press "Cancel" to return to normal operation.	The oven will work at the appointed time. Press "Cancel" to return to normal operation.
	The heating element is not opened	Check the wiring part of the heating element	Replace the heating element or harness if necessary.	Search for after-sales service
	The door is not closed tightly or the oven is running in heat preservation mode	Check for obstructions and close the oven door / Check the cooking mode	Check for obstructions and close the oven door / Check the cooking mode	Check for obstructions and close the oven door / Check the cooking mode
The time is not displayed or is incorrect.	The current time is not set	Set clock time	Set clock time	Set the clock time according to the instructions
The lamp doesn't work	The oven lamp is burnt out	relamp	relamp	relamp
Outdoor glass burst	shipping damage	Check the packing	Replace outdoor glass	Search for after-sales service
Inner glass burst	shipping damage	Learn the details of the event	Replace inner glass	Search for after-sales service
	Cold stuff on hot glass	Learn the details of the event	Replace inner glass	Search for after-sales service
	The stuff fell on the glass	Learn the details of the event	Replace inner glass	Search for after-sales service
Food is burnt or uneven	Place the food in the oven during preheating time	Check that no food is placed in the oven before preheating	Consumers are advised not to place food in the oven before preheating	Make sure that no food is placed in the oven before preheating
	Use insulation mode	Check the cooking mode	Consumers are advised to use proper cooking mode	Use proper cooking mode
	The food is placed too close to the heating element	Check the position of the grill or baking tray	Consumers are advised to refer to the instructions and place the grill or baking tray correctly	Position your grill or pan correctly
	Temperature setting too high or food portion too large	Check the temperature setting and use the appropriate temperature for the food	Consumers are advised to use the right temperature	Check the temperature setting and use the appropriate temperature for the food

DISPOSAL OF THE APPLIANCE



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 wastes 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 product at BUT store:

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

To contact our After-Sales Service, before going to your BUT store, call 09 78 97 97 97

From Monday to Friday from 9:00 to 19:00, Saturday from 9:00 to 18:00 (local call price).



Séparez les éléments avant de trier

BUT INTERNATIONAL
1 Avenue Spinoza
77184 Emerainville, France