

MANUEL D'UTILISATION - FR



SIGNATURE®

CUISINIÈRE INDUCTION

SCI 6025 PIX

TABLE DES MATIERES

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ.....	1
DIMENSIONS DU PRODUIT.....	14
DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	15
INSTALLATION.....	20
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE.....	25
INSTRUCTIONS D'UTILISATION.....	26
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON.....	27
UTILISATION DU FOUR.....	38
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	51
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.....	55
DÉPANNAGE.....	57
MISE AU REBUT DE L'APPAREIL.....	61
SERVICE CLIENT.....	62

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

Afin d'éviter les dommages corporels et matériels, veuillez à respecter les consignes de sécurité suivantes.

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



Avertissement : Indique un risque potentiel qui, s'il est inévitable, peut entraîner la mort ou des blessures graves.



Remarque : indique un risque potentiel qui, s'il ne peut être évité, peut entraîner la mort ou des blessures modérées.

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



Cette icône indique que l'action ne peut pas être en cours, c'est-à-dire qu'elle est "interdite".



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



Avertissement

1. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

2. Ne pas endommager le cordon d'alimentation.

2.1 Les opérations suivantes sont absolument interdites:

L'endommager, le transformer, le mettre en contact ou à proximité d'une température élevée, le plier par la force, le tordre, le tirer pour le déplacer.

(Pour éviter tout choc électrique dû à la rupture du cordon d'alimentation, ou tout incendie dû à un court-circuit).

3. Ne pas modifier la structure du four danger d'explosion.

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

4.1 En particulier les objets métalliques, tels que les fils conducteurs ou les fils électriques.

(Pour éviter les chocs électriques ou les blessures causées par des mouvements anormaux.)

5. N'installez pas les panneaux de porte décoratifs devant le four.

(Pour éviter que les panneaux de porte ne se déforment en raison d'une surchauffe).

6. Ne vous approchez pas de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation ou juste après son utilisation. Portez une attention particulière aux enfants.

(Pour éviter les brûlures)

7. Ne placez pas d'objets autres que des plats résistants à la chaleur dans ce produit.

(Pour éviter les incendies provoqués par la chauffe 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. Ne pas utiliser cet appareil pour chauffer des produits en conserve non ouverts.

(pour éviter les incendies, les brûlures ou les blessures causées par une explosion due à l'accumulation de pression).



Avertissement

1. Ne modifiez pas, ne démontez pas et ne réparez pas le produit vous-même.

(Pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure).

Pour les réparations, veuillez contacter le service après vente pour obtenir des conseils.

2. Ne nettoyez pas la vitre de la porte du four à l'aide d'une brosse rugueuse ou d'un grattoir pointu.

(Afin d'éviter que la surface du verre ne soit rayée et que le verre ne s'écrase).

3. Ce produit doit être correctement connecté au système de mise à la terre conformément aux réglementations nationales et locales en matière de sécurité.

(Pour éviter tout risque de choc électrique en cas de dysfonctionnement ou de fuite).

4. Les utilisateurs doivent tester cette exigence de sécurité de base. En cas de doute, le système d'alimentation électrique de la maison doit être testé par des techniciens en électricité qualifiés.

5. Assurez-vous que le produit est installé correctement et que tous les composants électriques sont installés correctement avant de l'utiliser.

(Pour éviter tout risque d'incendie ou de blessure).

6. Ce produit ne convient pas aux personnes suivantes (y compris les enfants) : personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil.
(Pour éviter les brûlures, les blessures ou les chocs électriques).

7. AVERTISSEMENT : Le sac en plastique peut être dangereux. Pour éviter tout risque de suffocation, gardez ce sac hors de portée des bébés et des enfants.
(Pour éviter l'asphyxie due à une mauvaise alimentation.)

8. Lors de l'installation, de l'entretien et de la réparation de cet appareil, veillez à débrancher l'alimentation électrique.
(Pour éviter les chocs électriques ou les blessures.)

9. Avant la première utilisation, chauffez l'appareil à vide pour éliminer l'odeur.
(Voir l'annexe [Précautions d'utilisation initiales])
(N'affecte pas l'utilisation normale de l'appareil.)

10. Retirez les pièces d'emballage et les matériaux de rembourrage avant d'utiliser l'appareil
(pour éviter les incendies provoqués par la montée en température)



Avertissement

1. Avant la première utilisation, chauffer l'appareil à vide pour éliminer l'odeur.

(Voir l'annexe [Précautions d'utilisation initiales])

(N'affecte pas l'utilisation normale de l'appareil.)

2. Il faut veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.

3. Les enfants doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.

4. **AVERTISSEMENT** : La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie.

5. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

6. **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé en permanence.

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

8. AVERTISSEMENT : N'utilisez que des protections de table de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi comme étant appropriées, ou des protections de table de cuisson incorporées dans l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.

9. AVERTISSEMENT : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

10. En cours d'utilisation, l'appareil devient chaud. Il faut veiller à ne pas toucher les éléments chauffants du four.

11. Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

12. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four /la vitre des couvercles à charnières de la table de cuisson (selon le cas) ,car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner l'éclatement du verre.

13. l'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

14. Si la cuisinière est placée sur un socle, des mesures doivent être prises pour éviter que l'appareil ne glisse.

15. Après utilisation, éteignez la table de cuisson à l'aide de sa commande et ne vous fiez pas au détecteur de casseroles.

16. En ce qui concerne l'installation correcte des gradins, veuillez vous référer aux paragraphes suivants.

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

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

19. **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe afin d'éviter tout risque d'électrocution.

20. Pour toute information concernant l'installation, la manipulation, l'entretien et la mise au rebut de l'appareil, veuillez vous référer au paragraphe suivant du manuel.

21. Le remplacement de certaines pièces de votre appareil électroménager peut être dangereux. Veuillez vous assurer que vous avez les compétences nécessaires et que vous possédez tous les outils requis pour effectuer les opérations d'autoréparation en toute sécurité. Dans le cas contraire, veuillez vous adresser à un professionnel qualifié.

22. Pour les instructions relatives au nettoyage des surfaces en contact avec les aliments, reportez-vous au paragraphe suivant du manuel.

23. En ce qui concerne la méthode de remplacement des lampes d'éclairage, veuillez vous référer au paragraphe suivant du manuel.

24. Des moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le branchement fixe conformément aux règles de branchement. Les débordements doivent être éliminés avant un cycle de nettoyage. Pour le nettoyage, les commandes sont réglées sur une position plus élevée que pour la cuisson normale. Dans ces conditions, les surfaces peuvent devenir plus chaudes que d'habitude et les enfants doivent être tenus à l'écart. En ce qui concerne le type de cordon à utiliser, veuillez vous référer aux paragraphes suivants.



Attention, possibilité de basculement



Dispositifs anti-basculement

AVERTISSEMENT : Afin d'éviter que l'appareil ne bascule, il est nécessaire d'installer un dispositif de stabilisation.

Voir les instructions d'installation.



Le corps et le fond de la table de cuisson sont chauds pendant ou après la cuisson.
ne les touchez pas avec la main.



Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures et des ébouillantage.



Attention, surface chaude

AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.



Remarque



1. Ne mettez pas de matériaux inflammables dans le four.

(Afin de ne pas provoquer d'incendie lors de la mise en marche accidentelle du four)

2. Ne pas s'asseoir ou se laisser tomber sur des produits ouverts.

3. Ne pas utiliser de nettoyeurs irritants ou corrosifs, ni de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer les portes en verre du four.

(pour éviter de rayer la surface, voire de briser le verre)

4. Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.

(pour éviter les courts-circuits et les pannes)

5. Ne touchez pas le fond de l'appareil après l'avoir mis sous tension.

(Pour éviter les brûlures.)

6. Pendant la cuisson des aliments qui libèrent de la graisse ou de l'huile, assurez-vous de toujours conserver une surveillance de la cuisson.

(Pour éviter de provoquer un incendie.)

7. Ne placez pas vos mains d'un côté ou de l'autre de la porte lorsqu'elle se ferme.

(Pour éviter les blessures causées par le pincement des doigts lors de la fermeture de la porte.)

Précautions d'utilisation

1. Avant la première utilisation, veuillez retirer tous les films de protection du produit.

(Pour éviter que le film de protection ne fonde sous l'effet d'une température élevée et ne provoque des brûlures après contact. température élevée et de s'ébouillanter après avoir touché l'appareil).

2. Avant la première utilisation, retirez les matériaux d'emballage du four et de la table de cuisson.

(Grille, carton des deux côtés de la plaque de cuisson, coussinets, etc.)

Le four est équipé d'un système d'étanchéité

(mousse à l'avant et à l'arrière de la grille et rubans de cerclage sur la glissière).

3. Pendant le fonctionnement, le four devient très chaud. Il est recommandé de porter des gants résistants à la chaleur lors de l'utilisation.

(Pour éviter les brûlures).

4. Pendant le fonctionnement, la porte du four doit être fermée et il faut s'assurer qu'aucun objet ne soit coincé sur la porte du four.

(Pour éviter les brûlures).

5. Ne pas utiliser de produits en plastique dans le four.
(Pour éviter que la fonte du plastique n'endommage le four en raison de la température élevée).
6. Lors de l'utilisation du four, ne pas couvrir le fond du four avec du papier d'aluminium, du papier d'étain ou placer des casseroles et des plaques de cuisson au fond du four.
7. Pendant l'utilisation du four, si la surface est encore très chaude, n'arrosez pas directement la plaque de cuisson.
(Afin d'éviter que la vapeur ne brûle ou n'endommage la surface émaillée)..
8. Ne pas utiliser de nettoyeur en spray.
(Afin d'éviter le vieillissement de l'isolation et d'endommager le four).

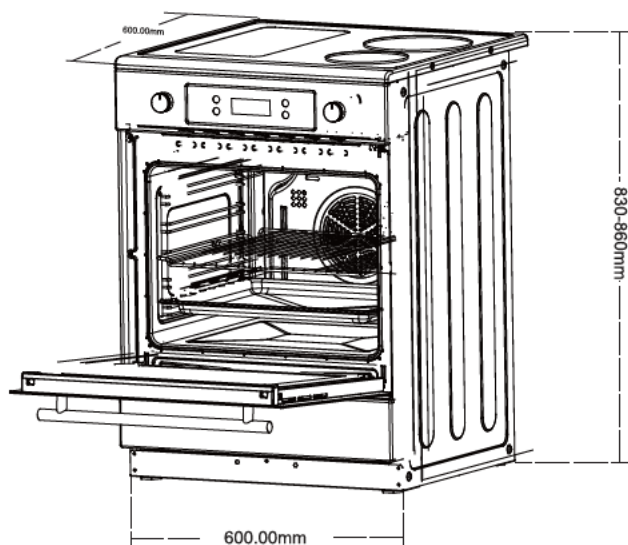
DIMENSIONS DU PRODUIT

Dimensions du produit :

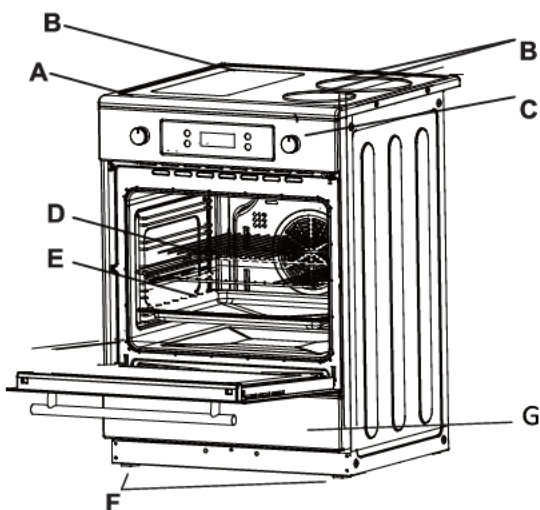
Hauteur : 830-860 mm

Largeur : 600 mm

Profondeur : 600 mm

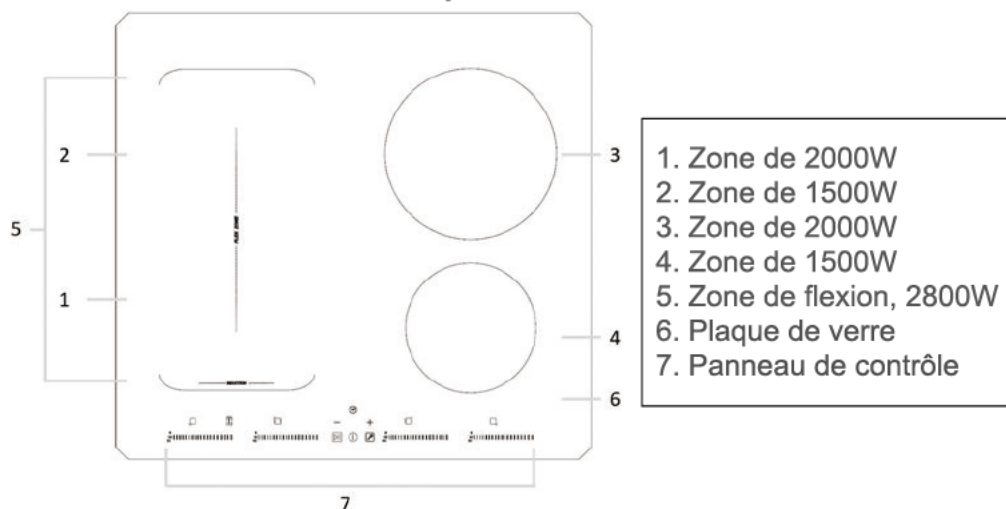


DESCRIPTION DE L'APPAREIL

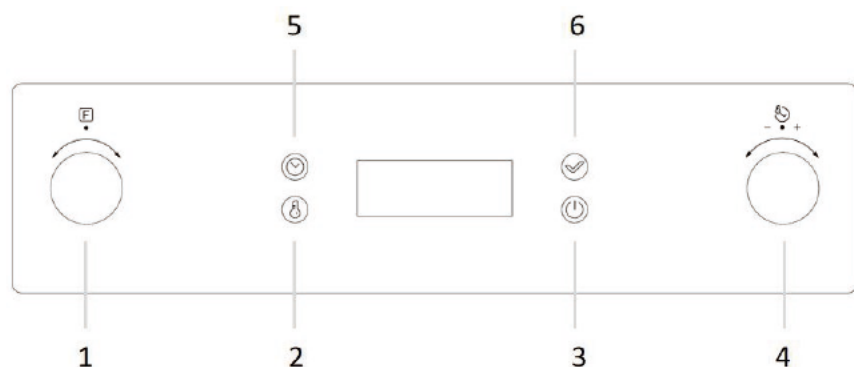


- A. Table de cuisson
- B. Plaques de cuisson à céramique
- C. Panneau de commande
- D. Grille de cuisson
- E. Lèche-frite ou plateau de cuisson
- F. Pieds réglables
- G. Tiroir

Plaque de cuisson

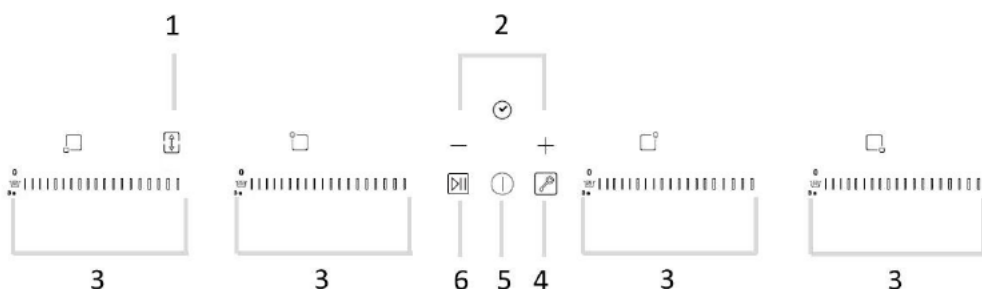


Panneau de contrôle



1. Bouton de fonction / programme automatique
2. Lampe du four / Bouton de réglage de la température
3. Bouton de mise en marche et d'arrêt du four, maintenir enfoncé pendant 3 secondes, appuyer une fois pour interrompre le fonctionnement.

4. Bouton d'augmentation et de diminution, peut être utilisé pour sélectionner le mode de chauffage, la température ou le réglage de la durée.
5. Bouton de minuterie, peut être utilisé pour régler la durée, le temps de cuisson ou l'heure de début de la cuisson.
6. Bouton de confirmation



1. Contrôle de la zone flexible
2. Commande de la minuterie
3. Commandes de sélection des zones de chauffage / Touche de réglage de la puissance / Commande de maintien au chaud
4. Contrôle du verrouillage des touches
5. Contrôle ON / OFF
6. Pause et démarrage

Écran d'affichage principal

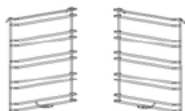


Icône	Explication	Icône	Explication
	Icône du mode de chauffage		Icône de l'engrenage du mode de chauffage
	icône de réglage de la durée		icône d'affichage de l'horloge
	icône de réglage de l'heure de début de cuisson		Icône de chauffage du four
	Réglage de l'horloge numérique		Icône d'affichage de la barre de température
	Icône d'heure		Icône de maintien au chaud
	icône des minutes		Icône du mise en chauffe
	Icône d'affichage de la température		Icône du mode toast
	Icône du mode chauffage de la fonction		Icône du mode pizza
	Mode de chauffage du programme automatique		Icône du mode poulet
	icône de la lampe du four		Icône d'autonettoyage
	Icône de sécurité enfants		

ACCESSOIRES

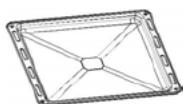


Grille métallique : Pour les grillades, les plats, les moules à gâteaux et les articles à rôtir et à griller.

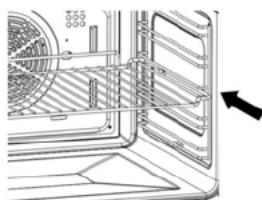


Gradins métalliques Pour cuisiner des aliments de plus grande taille, ces rails de support d'étagère sur les côtés droit et gauche du four peuvent être retirés, les plats et les plateaux peuvent être placés sur la sole du four, en utilisant les fonctions de gril radiant, de double gril, de double gril avec ventilateur.

REMARQUE : lorsque vous placez des plats sur la sole du four, n'utilisez pas les fonctions de chauffage par le bas pour éviter que la chaleur ne s'accumule au fond du four.



Lechefrites Pour la cuisson de grandes quantités d'aliments tels que les gâteaux moelleux, les pâtisseries, les aliments surgelés, etc. ou pour recueillir les graisses, les débordements et les jus de viande.



AVERTISSEMENT CONCERNANT LE PLACEMENT DES GRILLE ET LECHEFRITE:

Pour que les grilles et lechefrite du four fonctionnent en toute sécurité, il est impératif de les placer correctement entre les rails latéraux. Les grilles et la lèchefrite ne peuvent être utilisées qu'entre le premier et le dernier niveau. Les grilles doivent être utilisées dans le bon sens, ce qui permet d'éviter que les aliments chauds ne glissent lors du retrait de l'étagère ou de la plaque.

INSTALLATION

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

Important : n'oubliez pas de débrancher l'appareil en coupant le courant avant de régler l'appareil ou d'effectuer toute opération d'entretien.

Positionnement

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

Déballage

1. Soyez prudent lors du déballage et de l'installation de l'appareil.

Les bords tranchants peuvent provoquer des accidents.

2. Le four est lourd et doit être déplacé avec précaution. Assurez-vous que tous les emballages, à l'intérieur et à l'extérieur de la cuisinière, ont été enlevés avant d'utiliser le four.

3. Déballez le four de son carton, vérifiez qu'il n'a subi aucun dommage. En cas de doute, ne l'utilisez pas et contactez le centre de service après-vente ou l'endroit où vous avez acheté le produit.

L'installation

La cuisinière est conçue pour être installée entre deux meubles de cuisine. L'espace de chaque côté doit être suffisant pour permettre de retirer la cuisinière pour l'entretien. Elle peut être utilisée avec un meuble d'un côté ou des deux côtés, ainsi que dans un coin. Il peut également être utilisé en pose libre.

Les appareils peuvent être installés à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle des plaques de cuisson. Si la cuisinière est placée contre les murs ou les côtés des meubles voisins, ceux-ci doivent être capables de supporter une augmentation de température de 50°C au-dessus de la température ambiante. Pour une installation correcte de la cuisinière, les précautions suivantes doivent être prises :

1. La cuisinière peut être installée dans une cuisine, une salle à manger ou un salon, mais pas dans une salle de bains ou une salle d'eau.

2. Les meubles de cuisine installés à côté de la cuisinière qui sont plus hauts que le dessus des plaques de cuisson doivent être situés à au moins 20 cm du bord des plaques.

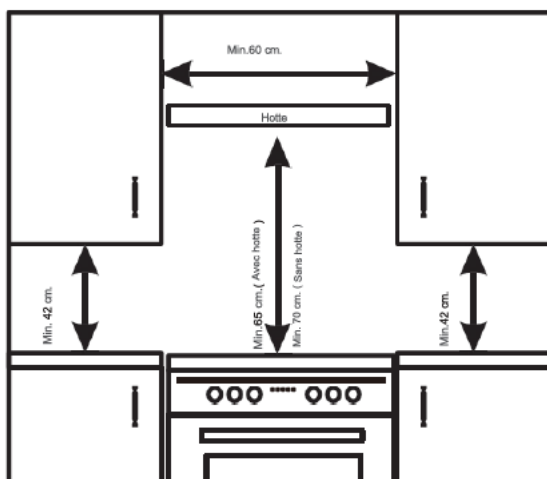
3. Les hottes doivent être installées conformément aux exigences spécifiées dans le manuel des hottes et doivent être installées à une distance minimale de 65 cm des plaques de cuisson, comme indiqué dans le manuel d'installation des hottes.

4. Placez les armoires murales adjacentes à la hotte à une hauteur minimale de 42 cm des plaques de cuisson, comme indiqué dans la figure 1.

5. 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 dans la figure 1.

6. La découpe pour l'armoire de la cuisinière doit avoir les dimensions indiquées dans la figure 1.

7. Le mur en contact avec l'arrière de la cuisinière doit être en matériau ignifuge.



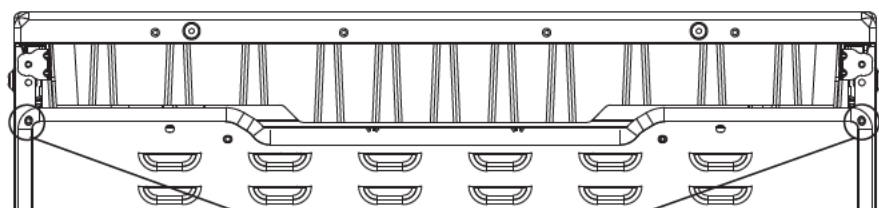
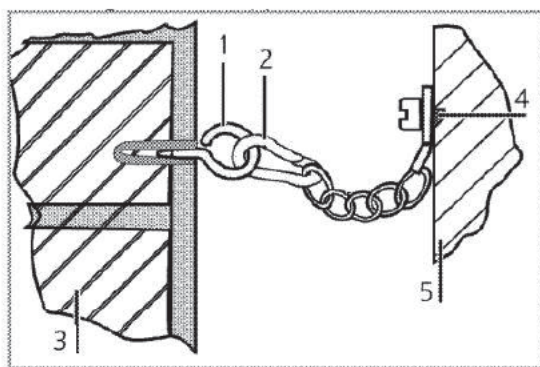
Mise à niveau de l'appareil

Ces pieds permettent de niveler le four lorsque cela est nécessaire. La cuisinière peut être réglée en hauteur en basculant le produit sur le côté et en réglant les pieds. Installez ensuite le produit en position. Il est essentiel que la cuisinière soit de niveau avant l'installation.

Mise en place de la chaîne de sécurité et du crochet

Pour empêcher la cuisinière de basculer vers l'avant, deux longueurs de chaîne doivent être fixées à l'arrière de la cuisinière, qui doit toujours être attachée aux crochets prévus à cet effet.

Les crochets doivent être fixés au mur à l'arrière de la cuisinière. Les chaînes doivent toujours être fixées aux crochets lorsque la cuisinière est en position contre le mur. Fixez les crochets dans le mur juste derrière la cuisinière, des deux côtés. Assurez-vous que la chaîne soit attachée avant d'utiliser ou de nettoyer le four.



Retirez les 2 vis arrière et installez la chaîne de sécurité

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

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Tous les travaux électriques doivent être effectués par un électricien qualifié et agréé. Aucune modification ou changement volontaire de l'alimentation électrique ne doit être effectué.

Avant de procéder au raccordement, vérifiez si la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension réelle du réseau. Le fil de mise à la terre doit être installé de telle sorte qu'il soit le dernier à être tiré en cas de défaillance du dispositif de sécurité du câble d'alimentation.

Le câble d'alimentation situé derrière le four doit être placé de manière à éviter de toucher le panneau arrière du four en raison de la chaleur qu'il dégage pendant son fonctionnement.

Attention !

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

En cas de raccordement, le fil de terre doit être connecté  à la borne E. à la borne E.

Abréviation	Fonction	Couleur
L	fil sous tension/Conducteur de ligne	Noir/Burn
N	Borne neutre Borne de terre	Gris/Bleu
PE	Protégée	Jaune-vert

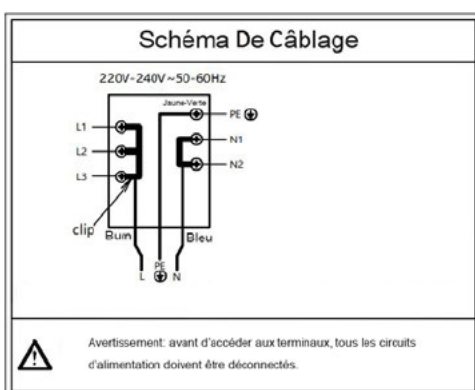
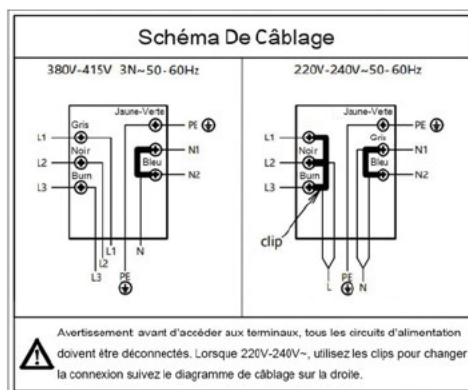


Types de câbles pour défaillance phases:

Phase

380V-415V 3N~50-60Hz (schéma de câblage ci-dessous)

220V-240V~ 50-60Hz (schéma de câblage ci-dessous)



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Allumer ou éteindre le produit

Lors de la première connexion au réseau électrique, l'avertisseur sonore émet un long bip, l'écran affiche l'icône de l'horloge ⌚ et "12:00" clignote 6 fois, à raison d'une fois par seconde. A ce moment, le four n'est pas encore allumé. Si aucune opération n'est effectuée, le clignotement s'arrête au bout de 6 secondes, et l'horloge se met en marche avec la valeur par défaut de l'heure à 12:00.

Appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé  pendant 3 secondes, le buzzer émet un bip court et l'appareil est mis en marche. L'appareil peut être utilisé en suivant le guide ci-dessous.

Après avoir utilisé l'appareil, appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé  pendant 3 secondes.

Pendant 3 secondes, l'avertisseur sonore émet un bip court et l'appareil s'éteint.

Lorsque l'appareil est éteint, l'écran affiche "OFF" lorsque vous appuyez sur une touche ou tournez un bouton du four.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Avant de commencer à cuisiner, reportez-vous à l'étape 1 ci-dessus pour vous assurer que l'appareil est déjà allumé. Remarque : En mode OFF, il n'y a pas de retour d'information ni d'affichage sur le panneau de la table de cuisson lorsque l'on appuie sur l'une des touches du panneau de la table de cuisson.

Pour commencer à cuisiner

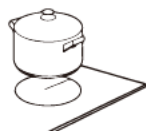
1. Appuyez sur la commande ON/OFF.

Après la mise sous tension, le buzzer émet un bip, tous les écrans affichent "—" ou "- -", indiquant que la plaque de cuisson à induction est entrée en mode veille.



2. Placez une casserole appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.

Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.



3. Sélectionnez une zone de chauffe et réglez le niveau de puissance en effleurant le curseur, ou en faisant glisser longuement la commande "|||||"



1. Si vous ne réglez pas la puissance dans un délai d'une minute, la plaque à induction s'éteint automatiquement. Vous devrez recommencer l'étape 1.

2. Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment pendant la cuisson.

3. Si vous faites glisser le bouton "||||| " la puissance variera de l'étape 1 à l'étape 9.

Niveaux de puissance

Niveau de puissance	Adaptation
1-2	➤ Réchauffement délicat de petites quantités d'aliments. ➤ Faire fondre le chocolat, le beurre,... ➤ Aliments qui brûlent rapidement. ➤ Immerger doucement. ➤ Réchauffement lent.
3-4	➤ Réchauffer. ➤ Mijotage ➤ Riz.
5-6	➤ Crêpes.
7-8	➤ Faire sauter ➤ Pâtes.
9	➤ Faire frire ➤ Faire bouillir

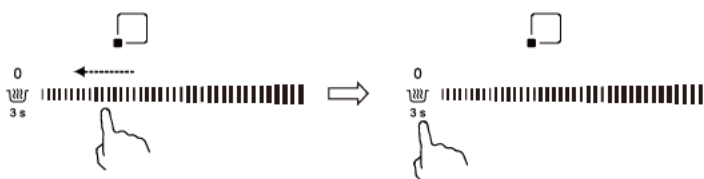
Si l'écran affiche $\geq \text{U} \leq$ en alternance avec le réglage de la chaleur, cela signifie que :

- Vous n'avez pas placé une casserole sur la bonne zone de cuisson ou,
- La casserole que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisson par induction ou,
- La casserole est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.

Le chauffage n'a lieu que si un récipient approprié est placé sur la zone de cuisson. L'écran s'éteint automatiquement au bout d'une minute si aucun récipient approprié n'est placé dessus.

Lorsque vous avez terminé la cuisson

1. Éteignez la zone de cuisson en faisant glisser le curseur "|||||" jusqu'au point gauche, puis en le maintenant pendant 1 seconde.



2. Assurez-vous que l'écran d'affichage de l'alimentation indique "0", puis "H"



3. Attention aux surfaces chaudes "H" indique la zone de cuisson chaude au toucher. Il disparaît lorsque la surface a refroidi à une température sûre. Il peut également servir de fonction d'économie d'énergie si vous souhaitez chauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque chauffante qui est encore chaude.

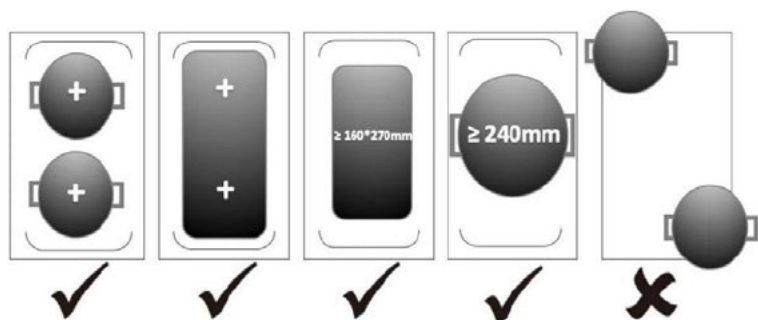
Zone Flex

Cette zone peut être utilisée comme une seule zone ou comme deux zones différentes, en fonction des besoins de cuisson à tout moment.

- La zone flexible est constituée de deux inducteurs indépendants qui peuvent être contrôlés séparément. Lorsqu'elle fonctionne comme une zone unique, un ustensile de cuisson est déplacé d'une zone à l'autre à l'intérieur de la zone flexible en conservant le même niveau de puissance de la zone où l'ustensile de cuisson a été placé à l'origine, et la partie qui n'est pas couverte par l'ustensile de cuisson ne sera pas chauffée.

- Important : veillez à placer l'ustensile de cuisson au centre de la zone de cuisson unique. Dans le cas de grandes casseroles, de casseroles ovales, rectangulaires et allongées, veillez à placer les casseroles au centre de la zone de cuisson couvrant les deux côtés.

Exemples de bons et de mauvais placements de casseroles :



En tant que grande zone

1. Pour activer la zone flexible comme une seule grande zone, il suffit d'appuyer sur la touche dédiée.
2. Le réglage de la puissance fonctionne comme n'importe quelle autre zone normale.



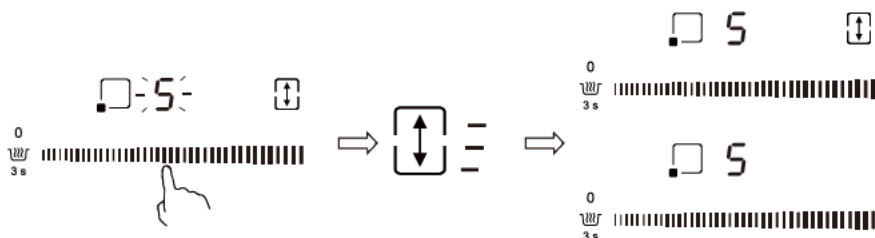
Comme deux zones indépendantes

Pour utiliser la zone flexible comme deux zones différentes avec des réglages de puissance différents, appuyez à nouveau sur la touche dédiée et les zones reviendront à leurs réglages précédents.

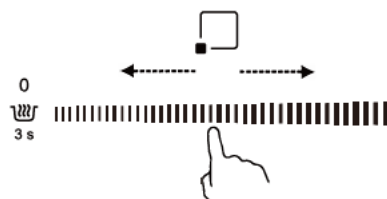
Utiliser la zone flexible

1. Appuyez sur la touche flex pour activer la zone flexible comme une seule grande zone, les indicateurs de niveau de puissance de la zone avant et de la zone arrière indiqueront le même niveau de puissance et l'indicateur LED à côté de la touche flex zone indiquera le même niveau de puissance.

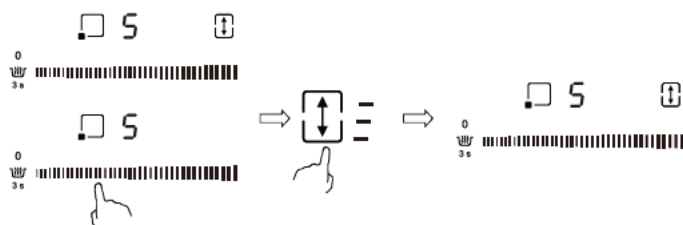
Les indicateurs de niveau de puissance de la zone avant et de la zone arrière indiqueront le même niveau de puissance et l'indicateur LED à côté du bouton flex zone affichera .



2. Touchez l'une des commandes de sélection de la zone de chauffage, puis vous pouvez faire glisser la commande "|||||" ou simplement toucher n'importe quel point de l'écran "|||||" pour régler le niveau de puissance.



3. Si vous souhaitez annuler la zone flexible, touchez le bouton de la zone flexible, l'indicateur LED à côté du bouton de la zone flexible disparaîtra.

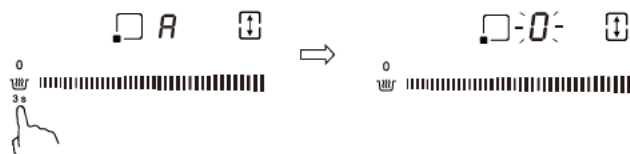


Utilisation de la fonction de maintien au chaud

1. Choisissez une zone qui doit utiliser la fonction de maintien au chaud, puis appuyez sur la touche de maintien au chaud  pendant 3 secondes. La fonction de maintien au chaud est activée et le symbole "A" s'affiche à l'écran.



2. Si vous souhaitez annuler la fonction de maintien au chaud, choisissez la zone qui utilise la fonction de maintien au chaud, puis appuyez sur la touche de maintien au chaud pendant 3 secondes. La fonction de maintien au chaud s'arrête et " **R** " disparaît. La zone de chauffage repasse à l'étape de puissance " **0** ".



Utilisation de la fonction Pause - Pause et Démarrage

La fonction Pause peut être utilisée à tout moment pendant la cuisson. Elle vous permet d'arrêter la table de cuisson à induction et d'y revenir.

1. Assurez-vous que la zone de cuisson fonctionne.
2. Appuyez sur la touche Pause et Démarrage , l'indicateur de la zone de cuisson affiche " **||** ". Le fonctionnement de la table de cuisson à induction est alors désactivé pour toutes les zones de cuisson, à l'exception des touches Pause et Démarrage, Marche/Arrêt et Verrouillage.



3. Pour annuler le mode pause, appuyez sur la touche Pause et Démarrage, puis la zone de cuisson reviendra à l'étape de puissance que vous avez réglée auparavant.



Verrouillage des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter toute utilisation involontaire (par exemple, si un enfant allume accidentellement les zones de cuisson).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes, à l'exception de la commande ON/OFF, sont désactivées.

Pour verrouiller les commandes

Appuyez sur la touche de verrouillage et maintenez-la enfoncée pendant 1 seconde. L'indicateur de minuterie affiche "Lo".

Pour déverrouiller les commandes

1. Assurez-vous que la table de cuisson à induction est allumée.
2. Appuyez sur la touche de verrouillage et maintenez-la enfoncée pendant un certain temps (3 secondes).
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre plaque de cuisson à induction.



Lorsque la table de cuisson est en mode de verrouillage, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la commande ON/OFF.

Vous pouvez utiliser le minuteur de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser comme minuteur. Dans ce cas, le minuteur n'éteint aucune zone de cuisson lorsque le temps programmé est écoulé.
- Vous pouvez le régler pour qu'il éteigne une zone de cuisson à la fin du temps programmé.
- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 99 minutes.

Utilisation de la minuterie comme compte-minutes

Si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson



1. Assurez-vous que la table de cuisson est allumée.

Remarque : vous pouvez utiliser le minuteur même si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson.

2. Touchez la commande de la minuterie, l'indicateur de minuterie commence à clignoter et "00" s'affiche sur l'écran de la minuterie.

3. Régler l'heure en touchant la commande "-" ou "+".

Conseil : Touchez une fois la commande "-" ou "+" pour diminuer ou augmenter d'une minute. Maintenez la commande "-" ou "+" de la minuterie enfoncée pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.



4. Annulez le temps en touchant la commande de la minuterie et le bouton "00" s'affichera sur l'écran de la minuterie.



5. Lorsque la durée est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant et l'indicateur de minuterie clignote pendant 5 secondes.



6. La sonnerie retentit pendant 30 secondes et l'indicateur de minuterie affiche "- -" lorsque le temps de réglage est écoulé.



Réglage de la minuterie pour éteindre une zone de cuisson

Les zones de cuisson réglées pour cette fonction s'éteignent :

1. Touchez la commande de sélection de la zone de chauffage pour laquelle vous souhaitez régler la minuterie.

(par exemple, la zone 1)

2. Touchez la commande de minuterie, l'indicateur de minuterie commence à clignoter et " 30 " s'affiche sur l'écran de la minuterie.

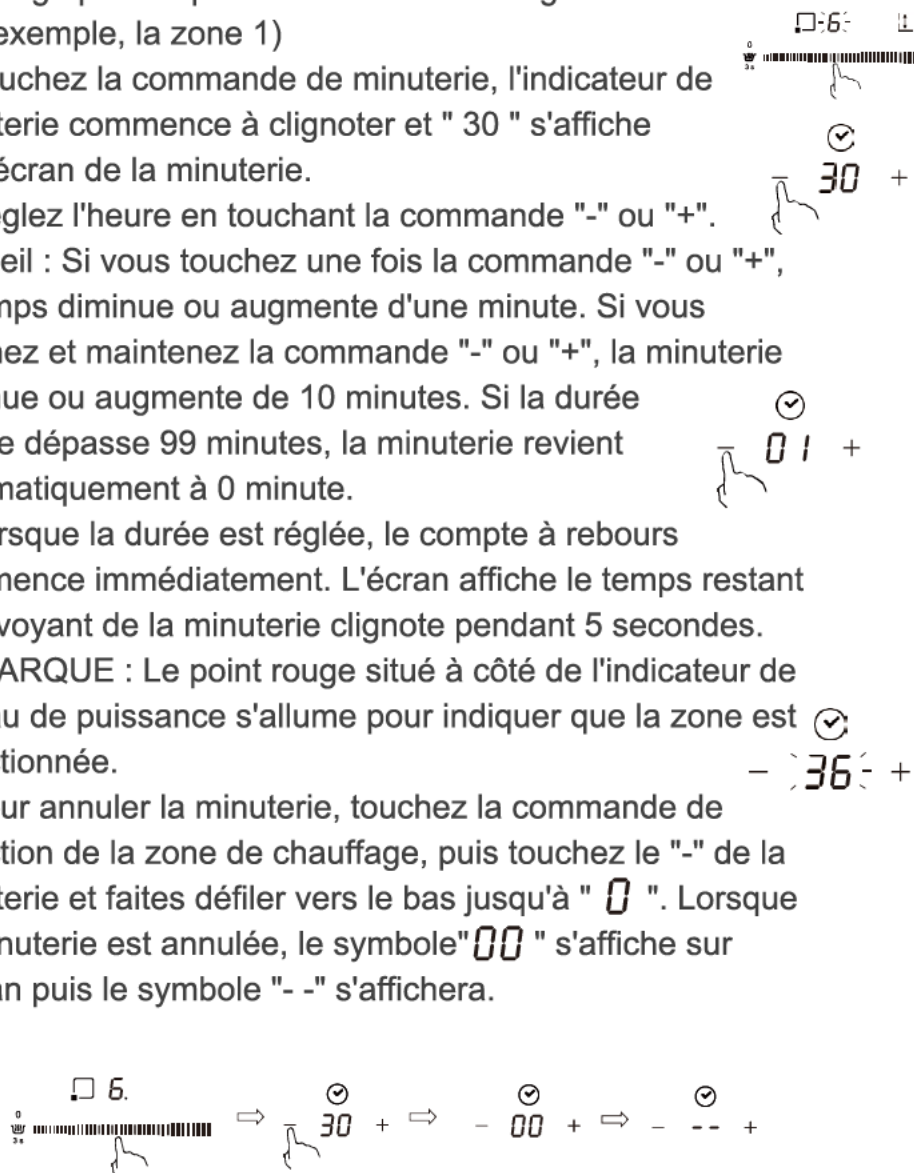
3. Réglez l'heure en touchant la commande "-" ou "+".

Conseil : Si vous touchez une fois la commande "-" ou "+", le temps diminue ou augmente d'une minute. Si vous touchez et maintenez la commande "-" ou "+", la minuterie diminue ou augmente de 10 minutes. Si la durée réglée dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à 0 minute.

4. Lorsque la durée est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant et le voyant de la minuterie clignote pendant 5 secondes.

REMARQUE : Le point rouge situé à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allume pour indiquer que la zone est sélectionnée.

5. Pour annuler la minuterie, touchez la commande de sélection de la zone de chauffage, puis touchez le "-" de la minuterie et faites défiler vers le bas jusqu'à " 0 ". Lorsque la minuterie est annulée, le symbole "00" s'affiche sur l'écran puis le symbole "- -" s'affichera.



6. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement et affiche "H".



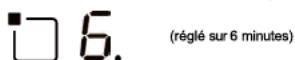
Les autres zones de cuisson continueront à fonctionner si elles ont été allumées auparavant.



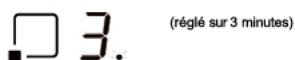
Réglage de la minuterie pour éteindre plusieurs zones de cuisson

1. Si vous utilisez cette fonction pour plus d'une zone de cuisson, l'indicateur de minuterie affichera la durée la plus courte. (par exemple, si le temps de réglage de la zone 1H est de 3 minutes et celui de la zone 2H de 6 minutes, l'indicateur de minuterie affiche "3").

REMARQUE : Le point rouge clignotant à côté de l'indicateur de niveau de puissance signifie que l'indicateur de la minuterie affiche la durée de la zone de chauffage. Si vous souhaitez vérifier l'heure réglée pour d'autres zones de chauffage, touchez la commande de sélection de la zone de chauffage. La minuterie indiquera la durée programmée.



(réglé sur 6 minutes)



(réglé sur 3 minutes)



Lorsque le temps de cuisson est écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement et affiche "H".

REMARQUE : Si vous souhaitez modifier l'heure une fois la minuterie réglée, vous devez recommencer à l'étape 1.



UTILISATION DU FOUR

Avant de commencer à cuisiner, reportez-vous à l'étape 1 ci-dessus pour vous assurer que l'appareil est déjà allumé.

Remarque : En mode OFF, il n'y a pas de retour d'information, ni d'affichage sur le panneau de la table de cuisson, lorsque vous appuyez sur l'une des touches du panneau de la table de cuisson.

Avant la première utilisation

Retirez l'emballage et nettoyez l'intérieur du four.

Retirez et lavez les accessoires du four avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Activez la ventilation de la pièce ou ouvrez une fenêtre.

Chauffez le four (à une température de 250 °C , pendant environ 30 minutes), enlevez les taches éventuelles et lavez soigneusement.

Attention : Si le four est en mode cuisson, ouvrez la porte du four, le four s'arrêtera de fonctionner. Fermez la porte du four, le four continue à fonctionner.

Attention !

Lorsque le four est chauffé pour la première fois, il est normal qu'il dégage de la fumée et une odeur particulière.

Ce phénomène disparaît au bout de 30 minutes environ.

Fonction mode de chauffage

Fonction icône	Type de chauffage	Température par défaut	Engrenage du mode de chauffage	Utiliser
	Décongélation	Non ajustable	F-1	A température ambiante, la circulation de l'air peut rapidement accélérer la décongélation et le processus de décongélation des plats préparés. Le brassage de l'air accélère le temps de décongélation et le processus de décongélation.
	Double gril	180°C	F-2	L'élément chauffant intérieur et l'élément chauffant extérieur situés dans la partie supérieure du four fonctionnent. Convient pour griller de plus grandes quantités.
	Chaleur de sôle	180°C	F-3	La résistance de sole fournit une chaleur plus concentrée sans brunir. Il convient pour réchauffer les repas ou cuire lentement les plats.
	Fonction pizza	180°C	F-4	La chaleur pulsée et la résistance de sole fonctionnent en même temps. Convient aux recettes avec garniture humide et pâte croustillante, telles que pizzas, quiches, pâtisseries et pizzas. pâte croustillante, comme les pizzas, les quiches, les fruits et les gâteaux au fromage. Avant de commencer la cuisson, vous devez laisser le four préchauffer.
	chaleur pulsée	180°C	F-5	La résistance circulaire entourant le ventilateur de convection constituent une source de chaleur supplémentaire et la chaleur est diffusée uniformément par le ventilateur, ce qui permet une cuisson plus rapide et plus économique. Convient à la cuisson de plats sur plusieurs niveaux.
	Chaleur brassée avec résistance de sôle et de voute	180°C	F-6	La combinaison du ventilateur et des deux éléments chauffants en haut et en bas permet d'obtenir des plats dorés à l'extérieur sans devenir secs à l'intérieur. Convient au rôtissage à haute température ou au rôtissage de gros morceaux de viande.
	Convection naturelle	180°C	F-7	La résistance supérieure et inférieure fonctionnent ensemble et peuvent être utilisés pour les opérations de cuisson courantes. Convient pour la cuisson et le rôtissage à un seul niveau.
	Système de grillage/rôtissage	180°C	F-8	L'élément chauffant intérieur et l'élément chauffant extérieur situés dans la partie supérieure du four fonctionnent avec un ventilateur. Convient pour griller de grandes quantités de viande.
	Gril	180°C	F-9	Pour griller de petites quantités d'aliments et pour les faire dorer. Placez les aliments au centre de l'élément chauffant du gril.
	Chauffage rapide	200°C	F-10	Il peut être utilisé pour préchauffer le four.

Mode programme automatique

Icône	Type de chauffage	Mode de chauffage	Température par défaut	Température réglable	Temps de cuisson réglable
	Icône du mode de maintien au chaud	P--1	65°C	Non réglable.	
	Mode réchauffage	P--2	40°C	Non réglable.	
	Mode toast	P--3	180°C	180-200°C	8-15min
	Mode pizza	P--4	180°C	170-190°C	16-20min
	Mode cuisson de poulet	P--5	190°C	180-200°C	40-50min
	Mode pain	P--6	190°C	180-220°C	20-30min
	Mode gâteau	P--7	200°C	190-210°C	25-35min
	Mode cuisson viande rouge	P--8	180°C	175-190°C	25-35min
	ECO	P--9	180°C	35-250°C	NA
	Auto-nettoyant	P--10	PYA	Non réglable	2H

Réglage de l'horloge

Cette fonction permet d'afficher l'heure actuelle à l'écran. L'horloge doit être réglée avant l'utilisation. En mode ON, appuyez une fois sur , et vous voyez "h" clignoter, tournez alors le bouton de réglage de l'heure et de la température pour régler l'heure actuelle, après 3 secondes, "min" clignote, tournez le bouton de réglage de l'heure et de la température pour régler les minutes actuelles. Au bout de 3 secondes, l'heure réglée est confirmée et le clignotement s'arrête.

Réglage du mode de chauffage

En mode ON, tournez le bouton de fonction (gauche) dans le sens des aiguilles d'une montre pour accéder à la fonction de chauffage. L'écran affiche  et F--1 clignote. Tournez le bouton de fonction (gauche) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour accéder au programme de cuisson automatique. L'écran affiche  et P--1 clignote. Après avoir choisi le mode de chauffage par fonction ou le mode de chauffage par programme automatique, tournez le bouton de réglage de la durée/température (droite) pour sélectionner le mode de chauffage souhaité.

☑ Pour confirmer le fonctionnement de ce mode. Si vous n'appuyez pas sur ☑ Après avoir sélectionné le mode de chauffage, appuyez sur la touche de température ⌚ et le tube de température à l'écran clignote, tournez le bouton de réglage Time/Temperature (droite) pour régler la température souhaitée.

1. Sur le mode ON, tourner le bouton de fonction (gauche) dans le sens des aiguilles d'une montre pour afficher F--1 clignotant.

2. Tourner le bouton Time / Temperature (droite) dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner F4. À ce moment, l'écran affiche F--4 et clignote, et la température par défaut est activée.

3. Appuyez sur ⌚ La température clignote, tournez le bouton de réglage de la durée/température (droite) pour régler la température sur ⌚ 200 °C, appuyez sur ☑ pour confirmer ou attendez 3 secondes, le clignotement de la température s'arrête et se confirme automatiquement. Le clignotement de la température s'arrête et se confirme automatiquement.

4. Appuyez sur ☑ Tournez le bouton de réglage de l'heure / de la température (droite) pour régler les heures, si aucun réglage n'est effectué, après 3 secondes, "00" (minutes) commence à clignoter. Tournez à nouveau le bouton pour régler les minutes. Au bout de 3 secondes, la durée réglée est automatiquement confirmée et cesse de clignoter. Le four démarre automatiquement la cuisson. Lorsque le temps est écoulé, le four s'arrête et émet un signal sonore pendant 2 minutes (pour les réglages spécifiques, voir le mode d'emploi pour le réglage du temps de cuisson ci-dessous).



Remarque : Lors de l'utilisation du mode décongélation  , il s'affiche à l'écran **LO** ° aucune température n'est affichée à l'écran et il est impossible de régler la température. ➤ ???
 L'icône signifie que le four est en train de chauffer. La plage de température réglable de F2 à F10 est de 35-250 °C .
 La température maximale pour le mode F3 est de 200 °C .
 La durée maximale de fonctionnement pour tous les modes Fest de 6 heures.

Exemple (mode P) :

1. Sur le mode ON, tourner le bouton de fonction (gauche) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour afficher P--1.
2. Tourner le bouton Time / Temperature (droite) dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner P4. A ce moment, l'écran affiche P--4 et clignote, et la température par défaut est activée.
3. Appuyez sur la température clignote, tournez le bouton deréglage de la durée/température (droite) pour régler la température sur 190 °C , appuyez sur  pour confirmer ou attendre 3 secondes, le clignotement de la température s'arrête et se confirme automatiquement. Le clignotement de la température s'arrête et se confirme automatiquement.

4. Appuyez sur ☺ Le bouton de réglage de l'heure et de la température ➡ et "00" (min) commencent à clignoter, tournez le bouton de réglage de la durée/température (droite) pour régler les minutes. Après 3 secondes, la durée réglée est automatiquement confirmée et cesse de clignoter. Le four démarre automatiquement la cuisson. Lorsque le temps est écoulé, le four s'arrête et émet un signal sonore pendant 2 minutes.

(Pour les réglages spécifiques, voir le mode d'emploi pour le réglage du temps de cuisson ci-dessous).



Remarque : Lors de la sélection du mode d'économie d'énergie, l'écran affiche "P--9". Appuyez sur la touche de confirmation pour commencer à travailler, et l'écran affiche "ECO".).

Réglage du temps de cuisson (durée)

Cette fonction est utilisée pour la cuisson pendant une période de temps sélectionnée. Lorsque la durée programmée est écoulée, le four s'éteint automatiquement. Le temps de cuisson est réglable jusqu'à max. 6 heures.

1. Sélectionnez le mode de chauffage et la température souhaités :

2. appuyez une fois sur ☺ vous verrez ➡ s'afficher à l'écran et "h" clignoter, tournez le bouton de réglage de la durée/température pour régler l'heure, après 3 secondes, le "min" clignote, tournez le bouton de réglage de la durée/température pour régler les minutes. Au bout de 3 secondes, l'heure réglée est confirmée et le clignotement s'arrête.

3. Lorsque le temps de réglage est écoulé, la sonnerie retentit et le four s'arrête de fonctionner. Par exemple, l'heure actuelle est 12:00, l'heure réglée est 1 heure (1:00), lorsque l'écran affiche 13:00, le four s'arrête de fonctionner.

Régler le programmateur de mise en marche

1. Sélectionnez le mode de chauffage et la température souhaités :
2. Appuyez sur  jusqu'à ce que  s'affiche à l'écran, réglez le temps de cuisson dont vous avez besoin.
3. Appuyez sur  jusqu'à ce que  s'affiche à l'écran, réglez l'heure de démarrage.
4. Lorsque l'heure de démarrage est atteinte, la cloche sonne, le four commence à fonctionner, la cloche s'arrête automatiquement après 2 minutes sans appuyer sur .
5. Lorsque le temps de cuisson est terminé, la sonnerie retentit, le four s'arrête de fonctionner, la sonnerie s'arrête automatiquement au bout de 2 minutes sans appuyer sur la touche .

Fonction pause

Lorsque le produit entre en mode cuisson, appuyez sur le bouton  , le four s'arrête de fonctionner, appuyez sur le bouton  , le four continue de fonctionner.

Allumer/éteindre la lumière

Pour allumer/éteindre la lumière, appuyez sur la touche  pendant 3 secondes.

Auto-nettoyage

En mode pyrolyse, la température interne du four atteint une température élevée pour transformer en cendres les éclaboussures et les résidus de cuisson, de rôti et de grillade. Pas besoin de détergent ou d'étapes de nettoyage supplémentaires, la cavité peut être facilement nettoyée à l'aide d'un chiffon humide. Choisissez la fonction d'auto-nettoyage, le nettoyage a trois modes

Standard	Degré d'autonettoyage	Durée de l'autonettoyage
1	Faible	Environ 1,5 heure
2	Moyenne	Environ 1,75 heure
3	Fortement	Environ 2 heures

Ce qu'il faut savoir

Pour des raisons de sécurité, le four se verrouille automatiquement lorsque le four commence à fonctionner. Vous ne pourrez rouvrir la porte qu'une fois que la température sera descendue sous la barre des 100°C. L'extérieur du four devient très chaud. Faites en sorte que rien ne soit placé contre le panneau avant. Gardez les enfants à une distance suffisante. N'essayez jamais d'ouvrir le four pendant le processus d'autonettoyage. Le processus de nettoyage pourrait être interrompu. N'essayez pas d'enfoncer le loquet à la main. Vous ne pouvez pas allumer la lumière du four pendant l'autonettoyage.

Avant l'autonettoyage

Enlevez tous les accessoires du four avant de lancer la fonction pyrolyse. Risque d'incendie. Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de viande sont inflammables. Essuyez le four et les accessoires à nettoyer en même temps avec un chiffon humide. Nettoyez la porte et les bords du four autour du joint. Ne frottez pas le joint. Assurez-vous que la porte du four est fermée avant de commencer le nettoyage.

Nettoyage simultané des accessoires

La grille, le lèchefrite et les gradins ne sont pas adaptées à l'autonettoyage. Ne nettoyez jamais les tôles et les plats recouverts d'un revêtement antiadhésif en utilisant la fonction d'autonettoyage automatique du four (opération de pyrolyse). Les températures élevées peuvent entraîner la formation de gaz toxiques à partir du revêtement antiadhésif, ce qui risque de nuire gravement à la santé. Risque d'atteinte grave à la santé. Aucune vaisselle ne peut être nettoyée en mode autonettoyage à haute température.

Sélectionner la fonction d'autonettoyage

1. Tournez le bouton de fonction et sélectionnez le mode de chauffage programmé automatique.
2. Tournez le bouton d'augmentation et de diminution pour sélectionner le mode de chauffage autonettoyant.
Pour sélectionner le mode de chauffage autonettoyant.  à l'écran.
3. Appuyez sur le bouton de réglage de la durée  pour régler la durée souhaitée.
4. Appuyez sur  pour confirmer le mode de chauffage et l'icône  s'affiche à l'écran.
5. Si la porte du four n'est pas fermée, l'appui sur la touche de confirmation n'est pas valide et l'écran affiche l'icône . Attention : La fonction pyrolyse et la plaque à induction ne peuvent pas être démarrées en même temps.

Annuler la fonction d'autonettoyage

Lorsque le produit entre en mode autonettoyant, appuyez sur le bouton pendant 3 secondes, la fonction autonettoyante sera annulée et le produit s'éteindra.

Méthode d'utilisation

Suggestions et instructions de cuisson

1. Suggestions normales

- Il est conseillé de préchauffer le four avant d'y enfourner les aliments.
- 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).
- Si la cuisson est effectuée sur un gril à plusieurs étages, nous suggérons d'utiliser la fonction conventionnelle + ventilateur afin d'obtenir une cuisson uniforme à toutes les hauteurs.
- Afin d'obtenir le meilleur effet de cuisson, il est conseillé de placer les aliments appropriés au centre du gril ou de la plaque.
- Afin d'éviter la formation de perles de condensation excessives sur la vitre intérieure, après la cuisson, les aliments chauds ne doivent pas être placés dans le four pendant une longue période.

2. Suggestions pour la cuisson de la viande

- 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.
- Il est conseillé d'utiliser une sonde de cuisson pour la cuisson de la viande (la sonde n'est pas fournie avec le four).

3. Suggestions pour la cuisson des gâteaux et des biscuits

- Les moules en métal foncé absorbent mieux la chaleur lors de la cuisson des gâteaux.
- La température et le temps de cuisson dépendent de la qualité et de la consistance du mélange.

4. Suggestions de décongélation

- Il est conseillé de placer les aliments congelés dans un récipient non couvert.
- Lors de la décongélation, les aliments doivent être débarrassés de leur emballage.
- Étalez les aliments en une seule couche pour qu'ils décongèlent uniformément, sans trop les recouvrir.
- Lors de la décongélation de la viande, nous suggérons d'utiliser une grille pour placer les aliments sur le deuxième niveau du four et la plaque de cuisson sur le premier niveau. De cette manière, le liquide des aliments congelés s'écoule.

Conseils pour économiser l'énergie

Lors de l'utilisation du four, les instructions suivantes peuvent être suivies pour économiser de l'énergie :

1. La porte doit être complètement fermée pour toutes les opérations de cuisson.
2. N'ouvrez pas fréquemment la porte du four pendant la cuisson, car la chaleur s'échapperait du four.
3. Éteignez complètement le four lorsqu'il n'est pas utilisé.
4. Gardez toujours l'intérieur du four propre.

Intérieur du four/Porte du four

1. Porte du four

La porte en verre doit toujours être propre. Pour éliminer les taches tenaces, utilisez du papier absorbant, des éponges humides et des détergents courants.

- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer le four.
- N'utilisez pas de détergents corrosifs pour nettoyer la porte en verre.
- N'utilisez pas de matériaux rugueux ou de friction, ni de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la porte en verre du four, car ils risquent de rayer la surface.

2. Porte du four

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

- Retirez toutes les pièces amovibles.
- Pour faciliter le nettoyage, la porte du four peut être enlevée (la méthode de démontage se réfère à la section "Enlever la porte du four" ci-dessous).
- N'utilisez pas de matériaux rugueux ou de friction, ni de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la porte en verre du four, car ils risquent de rayer la surface.
- Les nettoyeurs à vapeur ne doivent pas être utilisés pour le nettoyage.

Retirer la porte du four

La porte amovible du four permet aux utilisateurs d'accéder à l'intérieur du four, ce qui rend l'entretien plus pratique et plus rapide.

- Ouvrez la porte au maximum et tirez le verrou sur la charnière de la porte (figure 1). Il existe deux verrous de chaque côté de la porte du four.

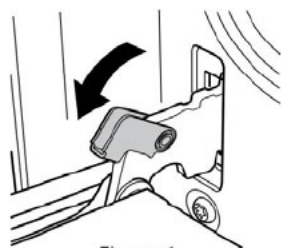


Figure 1

- Fermez la porte du four jusqu'à environ 15 degrés, puis soulevez le couvercle de la porte et sortez lentement du four. (Figure 2)

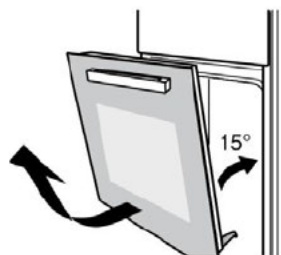


Figure 2

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

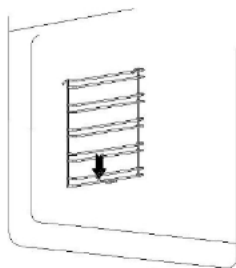
■ Remarque :

Après l'utilisation d'un détergent spécifique, 15 à 20 minutes. avec les réglages de chauffage maximum pour éliminer les résidus dans le four. Au cours de ce processus, les parties tactiles peuvent être plus chaudes qu'à l'accoutumée. Tenez les enfants à l'écart du four.

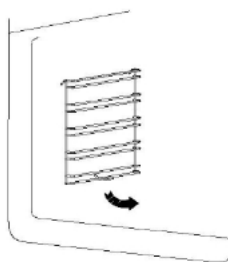
Retirer la porte du four

Retirez les gradins pour faciliter le nettoyage de la paroi latérale du four. Remarque : Effectuez cette opération en vous aidant légèrement de la main, sous peine d'endommager l'émail.

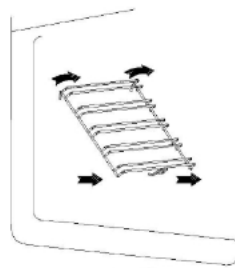
1. Retirez tous les accessoires tels que la grille et la plaque de cuisson.
2. Appuyez légèrement sur le crochet du gradin au niveau du point de fixation, comme indiqué (A).
3. Faites pivoter le gradin vers l'intérieur jusqu'à un angle d'environ 45 degrés (B-C).
4. Décrochez-le par le haut et retirez-le avec précaution (C).
5. Pour le réinstaller après le nettoyage, suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.



A



B



C

Remplacement de la lampe du four

L'éclairage utilisé dans le four est un éclairage spécial résistant aux températures élevées (lampe halogène AC 230V/ 25W type G9, T300 °C). Il est donc nécessaire d'acheter des lampes halogènes d'origine auprès des distributeurs agréés.

Les étapes de remplacement sont les suivantes :

1. Débranchez l'alimentation électrique au niveau 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 lampe et remplacez-la par une lampe du même type. (Figure6)
4. Après avoir remplacé la lampe, visser le couvercle en verre dans le sens des aiguilles d'une montre.



Figure 5

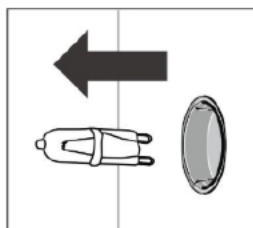


Figure 6

Remplacement de la sonde

La sonde utilisée dans le four est une sonde mécanique physique. Ne la remplacez pas sans autorisation. En cas de détection anormale de la température de la sonde, veuillez contacter immédiatement l'atelier de réparation désigné pour la remplacer.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Informations pour les tables de cuisson électriques domestiques

	Symbole	Valeur		Unité
Numéro du modèle	-	SCI6025PIX		
Type de plaque de cuisson	-	Cuisinière		
Nombre de zones de cuisson	-	2 zones 1 zone		
Technologie de chauffage (plaques de cuisson à induction, zones de cuisson par rayonnement, plaques solides)		Plaques de cuisson à induction		
Pour les plaques cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée électriquement	⌀	Zone 1 : 21.0	Zone 2 : 16.0	cm
Pour plaques cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou aire de cuisson chauffée électriquement	L(cm) L(cm) L (cm)	Zone 1 : L : 39.5 W : 19.0		cm cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson calculée par kg	Cuisson électrique EC	Zone 1 : 189,5 Zone 1 : 185,5 Zone 2 : 206.3		Wh/kg
Consommation d'énergie pour la table de cuisson calculée par kg	Table de cuisson électrique EC	193.8		Wh/kg

Informations sur les fours domestiques			P
	Symbole	Valeur mesurée	Unité de mesure
Identification du modèle		SCI6025PIX	
Type de four		Four électrique	
Masse de l'appareil	M	55.6	kg
Nombre de cavités		1	
Consommation d'énergie (électricité) nécessaire pour chauffer une charge standardisée dans une cavité d'un four à chauffage électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie finale électrique finale)	ECCavité électrique	0,80(à la position " )	kWh/cycle
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)		Électricité	
Volume par cavité	V	70	L

Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge standardisée dans une cavité d'un four à chauffage électrique au cours d'un cycle en mode ventilation forcée par cavité (énergie électrique finale)	ECCavité électrique	0,79 (à la position "  ")	kWh/cycle
Indice d'efficacité énergétique par cavité	EElcavité	Conventionnel(à la position "  ") : 95.2 Ventilation forcée (à la position "  ") : 94.0	-

Spécifications du produit :

Nom du fournisseur	BUT
Identifiant du modèle du fournisseur	SCI6025PIX
Indice d'efficacité énergétique (EElcavité) par cavité	94
Classe énergétique	A
Élément supérieur	1000W / 1200W
Élément inférieur	1000W
Lampe*	25W
Tube chauffant arrière	1800W
Plaque chauffante à induction 180mm 160mm(LR, RF)	1500W*2
Plaque de cuisson à induction 210mm 180mm(RR, LF)	2000W*2
Tension et fréquence :	220-240V~/380-415V 3N~,50-60Hz

Informations conformes au Règlement de la Commission 2023/826

BUT Model	SCI6025PIX
Disponibilité d'un mode éteint ou de veille (Oui/Non)	OUI
Consommation d'énergie en mode éteint	Non
Consommation d'énergie en mode veille	0.8W
Consommation d'énergie en mode veille réseau	Non
Durée après laquelle l'équipement passe automatiquement en mode éteint	Non
Durée après laquelle l'équipement passe automatiquement en mode veille	20
Durée après laquelle l'équipement passe automatiquement en mode veille réseau	Non (Fonction WIFI absente)

DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution, de blessures et de dommages !

N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou défectueux ! Cela peut être très dangereux, surtout si la table de cuisson est endommagée ! Les réparations et les modifications sont très dangereuses pour les personnes non qualifiées et peuvent causer des dommages !

N'effectuez jamais vous-même des réparations ou des modifications sur l'appareil et ne le démontez pas !

Les tableaux suivants énumèrent certains des problèmes de base qui peuvent survenir pendant le fonctionnement de l'appareil, leurs causes possibles et les solutions correspondantes. Cela peut vous aider à résoudre un problème par vous-même. Si les solutions proposées ci-dessus ne permettent pas de résoudre un problème, contactez le service clientèle ou un spécialiste qualifié !

Problèmes, causes possibles et solutions

Problème	Cause possible	Ce qu'il faut faire
L'appareil ne peut pas être mis en marche.	Pas d'alimentation électrique	Assurez-vous que la cuisinière est entièrement et correctement connectée à une alimentation électrique intacte (voir le chapitre correspondant). Vérifiez si un fusible s'est déclenché ou s'il y a une panne de courant dans votre maison ou dans les environs.
La commande tactile ne répond pas.	Le panneau de contrôle est verrouillé (affichage:  ou ).	Déverrouillez le panneau de commande (voir "Verrouillage des clés/des enfants" dans le chapitre correspondant).
	L'appareil n'est pas allumé.	Allumez l'appareil.
Les touches du capteur sont difficiles à utiliser.	Le panneau de commande est humide ou sale	Assurez-vous que le panneau de commande est parfaitement propre et sec. Notez qu'une fine pellicule d'humidité peut ne pas être visible.
	Les touches ne sont pas utilisées correctement.	Utilisez les touches du capteur comme indiqué dans la section "...utilisation des commandes tactiles".
L'opération ne démarre pas.	Les réglages n'ont pas été effectués complètement/correctement.	Effectuez les réglages souhaités comme décrit dans les sections correspondantes.
Les ustensiles de cuisson placés sur la table de cuisson ne sont pas chauffés et l'icône s'affiche.	L'ustensile de cuisson n'est pas adapté à l'induction ou n'est pas reconnu comme tel.	Suivez les instructions correspondantes dans la section "Ustensiles de cuisine adaptés ...et leur utilisation".
Le processus de chauffage sur la table de cuisson	Des ustensiles de cuisine inadaptés sont utilisés	
Dure anormalement longtemps.	Fluctuations du réseau électrique	Des variations de seulement 10 volts dans le réseau électrique peuvent entraîner un temps de cuisson beaucoup plus long.
Les zones de cuisson s'éteignent et se rallument pendant le fonctionnement	Le processus de chauffage s'effectue par intervalles	Ceci est prévu et ne constitue pas un dysfonctionnement.
Une zone de cuisson s'éteint inopinément	L'arrêt automatique de la zone de cuisson a été activé.	Le cas échéant, rallumez la zone de cuisson. Pour le fonctionnement de la zone de cuisson avec minuterie. (voir le tableau d'arrêt automatique sous "Caractéristiques...").
La table de cuisson s'éteint inopinément.	Après la mise en marche, aucun réglage n'a été effectué pendant plus d'une minute.	Rallumez la table de cuisson et commencez à régler la puissance de la zone de cuisson souhaitée dans la minute qui suit.

	La protection contre la surchauffe s'est déclenchée.	Assurez-vous que les voies de ventilation ne sont pas obstruées et que la température ambiante n'est pas trop élevée.
		Veillez à ce que l'ustensile de cuisson ne dépasse pas le marquage des zones de cuisson en direction du tableau de commande, afin d'éviter toute surchauffe.
	Un liquide ou des salissures se sont déposés sur le panneau de commande.	Nettoyez et séchez la table de cuisson, en particulier la zone du panneau de commande, puis rallumez-la.
La table de cuisson s'éteint ou s'allume de manière inattendue.	Le panneau de contrôle a été touché accidentellement.	Veillez à ne rien poser sur le panneau de commande et à ne pas traîner ou essuyer quoi que ce soit dessus, même lorsqu'il est éteint. Le cas échéant, rallumez la table de cuisson et utilisez-la comme indiqué.
Des bruits sont générés pendant le fonctionnement	Certains composants de l'appareil et les ustensiles de cuisine peuvent émettre divers bruits pendant le fonctionnement.	Les légers sifflements, cliquetis, bourdonnements ou craquements décrits dans la section "Bruits de fonctionnement possibles" sont normaux et inoffensifs. Si le bruit est disproportionné, envoyez un enregistrement audio à notre service après-vente.
Des rayures apparaissent sur la surface du verre	L'abrasion du métal ou d'autres salissures peuvent donner l'impression de rayures.	Le verre céramique est plus résistant à l'abrasion que l'acier. Les marques d'abrasion qui en résultent ne sont pas des dommages et peuvent généralement être éliminées à l'aide d'un produit de nettoyage approprié.
	Utilisation d'ustensiles de cuisine inadaptés.	Utilisez des ustensiles de cuisine dont le fond est propre, uniforme et lisse (voir "ustensiles de cuisine appropriés et leur utilisation").
	Utilisation de produits de nettoyage ou d'ustensiles inadaptés	Utilisez uniquement des produits de nettoyage et des ustensiles adaptés aux surfaces en verre (voir le chapitre sur le nettoyage).
De l'humidité s'accumule dans l'espace de cuisson pendant l'utilisation.	Condensation pendant la cuisson	La condensation de la vapeur générée pendant la cuisson ne peut être évitée, mais elle n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil. Séchez l'espace de cuisson après qu'il ait refroidi.
La lumière ne s'allume pas.	L'ampoule du four est défectueuse.	Remplacez l'ampoule comme indiqué dans la section correspondante.
Le résultat de la cuisson n'est pas satisfaisant.	Méthode d'utilisation ou réglages défavorables	Suivez les instructions et les recommandations décrites dans ce manuel.
	Les ustensiles utilisés ne sont pas adaptés.	Suivez les instructions correspondantes dans la section "ustensiles de cuisine appropriés... et leur utilisation".

Un dysfonctionnement se produit /Un code d'erreur s'affiche	Fluctuations dans le système d'alimentation électrique	Déconnectez l'appareil du réseau électrique pendant au moins 12 heures (coupez le fusible) pour réinitialiser l'électronique, puis remettez-le en marche. Pour ce faire, assurez-vous que la tension et la fréquence locales correspondent aux spécifications de la plaque signalétique. Si nécessaire, contactez votre fournisseur d'énergie.
	Erreur technique/Code signification voir tableau suivant	Notez le code d'erreur, débranchez l'appareil et contactez le service clientèle ou un électricien agréé.

Codes d'erreur, signification et solutions proposées

Code d'erreur	Signification	Solutions proposées
	Aucun ustensile de cuisson approprié n'a été identifié	Placer un ustensile de cuisson approprié au milieu de la zone de cuisson correspondante (voir le chapitre sur les ustensiles de cuisson).
F3/F4	Message d'erreur du capteur de température de la bobine d'induction	Contactez le service clientèle ou un électricien agréé.
F9/FA	Message d'erreur du capteur de température IGBT	
E1/E2 (Hob)	Tension d'alimentation anormale	Vérifiez l'alimentation électrique. Si elle est normale, remettez la table de cuisson en marche.
E1 (Four)	Déconnexion NTC	Contacter le service après-vente ou un électricien agréé.
E2 (Four)	Court-circuit NTC	
E3	Température élevée du capteur de température de la bobine d'induction	Contactez le service clientèle ou un électricien certifié.
E5	Température élevée du capteur de température IGBT	Attendez que la table de cuisson ait refroidi, puis rallumez-la.

MISE AU REBUT DE L'APPAREIL



La directive européenne 2012/19/EU 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 récupération 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 croisée est apposé sur tous les produits pour vous rappeler les obligations de la collecte sélective.

Nous déclinons toute responsabilité pour tout dommage ou accident dérivant d'une

SERVICE CLIENT

Utilisation de cet appareil non 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 du produit en magasin BUT :

Cette notice est également disponible sur notre site internet :
www.but.fr

Pour contacter notre service après-vente, avant de vous rendre dans votre magasin BUT, appelez le 09 78 97 97 97

Du lundi au vendredi de 9h00 à 19h00, le samedi de 9h00 à 18h00
(prix d'un appel local).

INSTRUCTIONS FOR USE-EN



SIGNATURE®

INDUCTION COOKER

SCI6025PIX

CONTENT

SAFETY PRECAUTIONS.....	63
PRODUCT DIMENSIONS.....	76
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE.....	77
INSTALLATION.....	82
ELECTRICAL CONNECTION.....	87
OPERATION INSTRUCTION.....	88
USING THE HOB.....	89
USING THE OVEN.....	100
CLEANING AND MAINTENANCE.....	110
TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	114
TROUBLESHOOTING.....	116
DISPOSAL OF THE APPLIANCE.....	120
CUSTOMER SERVICE.....	121

SAFETY PRECAUTIONS

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 caused 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. **WARNING:** 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. Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

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.

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

Excess spillage must be removed before cleaning.

For cleaning, the controls are set to a position higher than for normal cooking purposes. Under such conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away.

Regarding type of cord to be used please refer to following paragraphs.



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 in the oven.
(such as jam)
(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.)

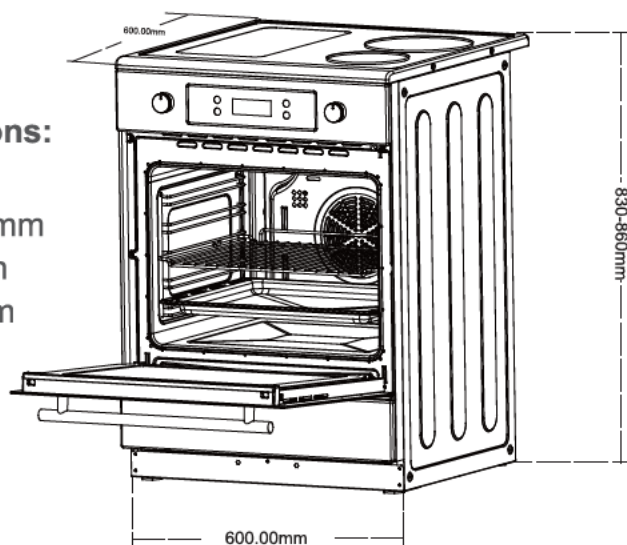
PRODUCT DIMENSIONS

Product dimensions:

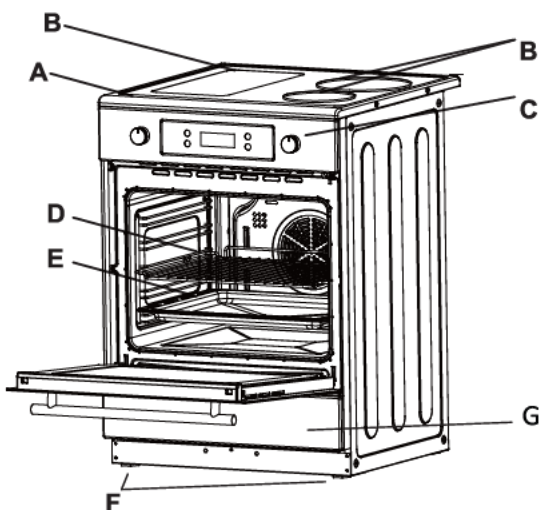
Height: 830-860 mm

Width: 600 mm

Depth: 600 mm



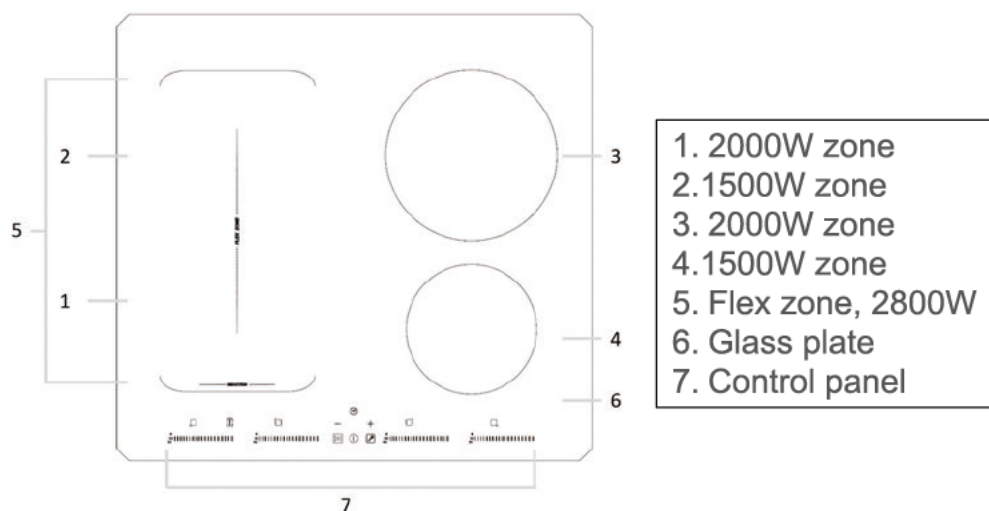
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



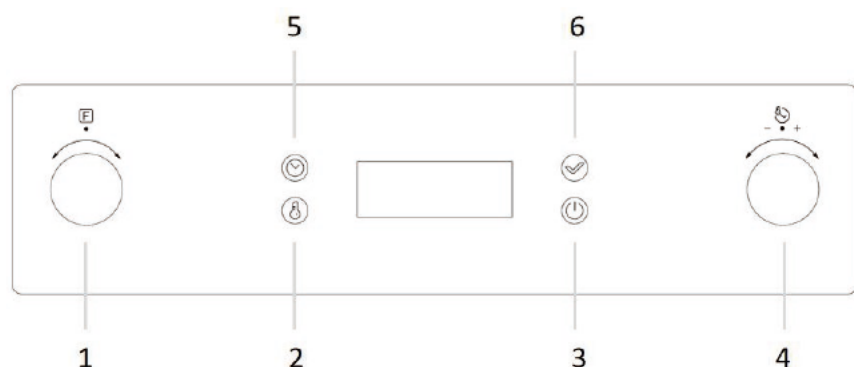
- A. Cooktop
- B. Induction Hotplates
- C. Control Panel
- D. Baking rack
- E. Drip Pan or Baking Tray
- F. Adjustable Feet
- G. Drawer

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Hob



Control panel

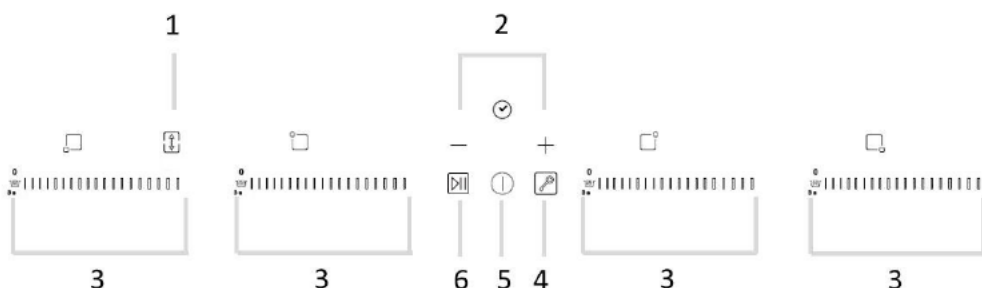


1. Function / Auto programme knob
2. Oven Lamp / Temperature setting key
3. Oven ON / OFF key. (Press and hold for 3s, press once to pause operation.)

4. Temperature or time setting knob. (Increase and Decrease knob, can be used for heating mode selecting.)

5. Timer key, can be used for setting the time, cooking time or cooking start time.

6. Confirmation key



1. Flex zone control key

2. Timer control key

3. Heating zone selection controls touch bar /
(Power regulating key / keep warm control)

4. Lock control key

5. ON / OFF control key

6. Pause and start control key

Main display screen

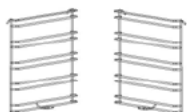


Icon	Explanation	Icon	Explanation
	Heating mode icon		Heating mode gear icon
	duration setting icon		clock display icon
	cooking start time setting icon		Oven heating icon
	clock setting digital tube		Temperature bar display icon
	hour icon		Heat preservation mode icon
	minute icon		Warming mode icon
	Temperature display icon		Toast mode icon
	Function heating mode icon		Pizza mode icon
	Automatic program heating mode		Chicken mode icon
	Oven lamp icon		Self-cleaning icon
	Child proof lock icon		

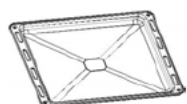
Accessories



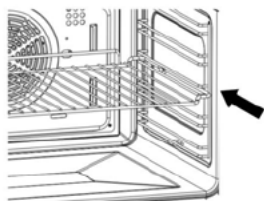
Wire shelf: For griling, dishes, cake pan with items for roasting and grilling.



Slider bracket: For cooking larger size food, these shelf support rails on the right and left sides of the oven can be removed, dishes and tray can be put on the oven floor, using functions as radiant grilling, double grilling, double grill with fan. NOTE: When placing dishes on the oven floor, please do not use functions with bottom heater top prevent revent heat gathering at bottom.



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 rail is imperative. Shelves and the pan only can be used between the first and fifth layers. The shelves should be used with the right direction, it will ensure that during careful removal of the shelf or tray, hot food items should 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 on 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.

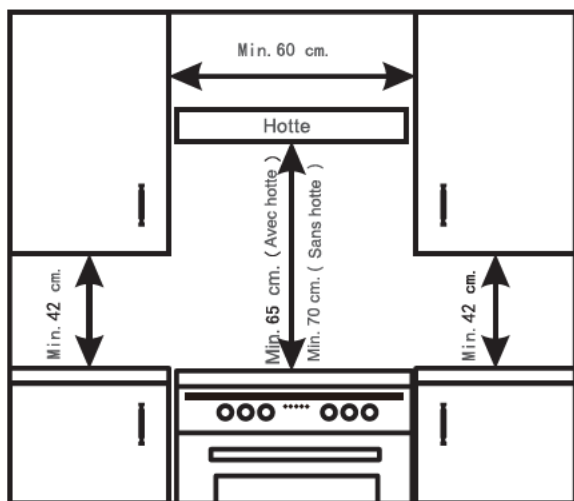


Figure 1

Leveling Your Appliance

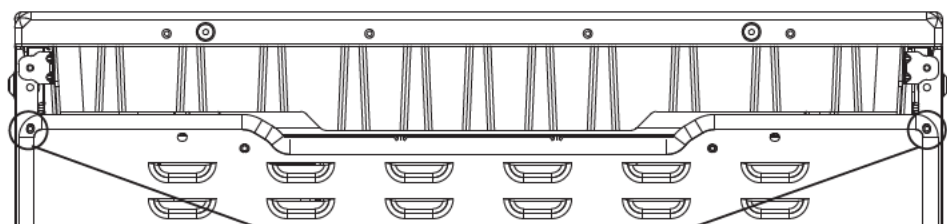
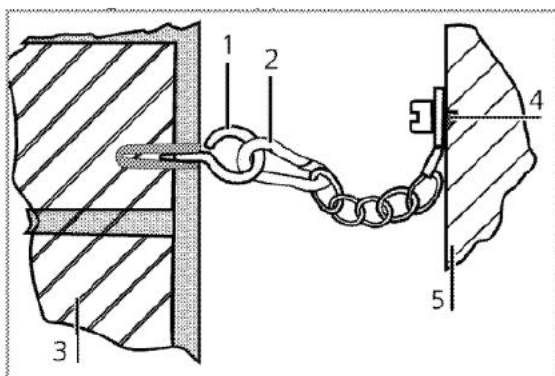
These feet level off the oven when necessary. The height of the cooker can be adjusted by means of adjustable feet in the plinth. Adjust the feet by tilting the cooker from the side. Then install the product into position. It is essential that the cooker be standing level before installation.

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 is secured to the hook before using or cleaning the oven.



Remove the rear 2 screws and install safety chain

- 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

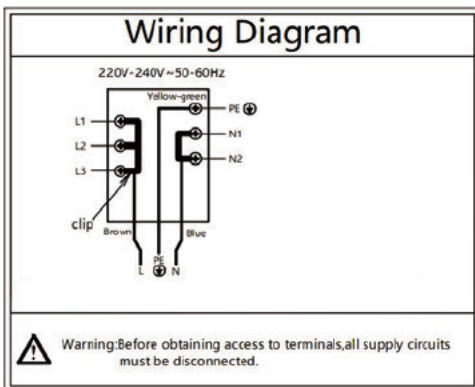
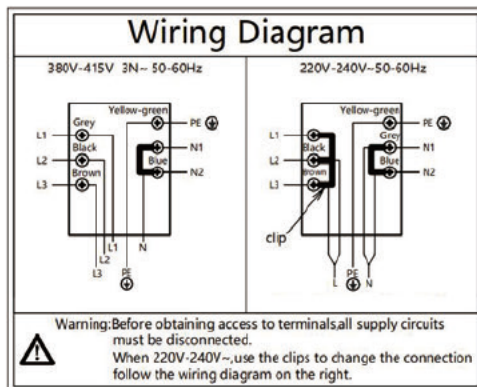
In the event of any connections the earth wire must be connected to  the E terminal.

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



Cable types for different phases:

Phase
380V-415V 3N~ 50-60Hz (wiring diagram as below)
220V-240V ~ 50-60Hz (wiring diagram as below)



OPERATION INSTRUCTION

Turn on or off the product

When it's connected to the electricity at the first time, the buzzer will sound a long beep, the screen displays the clock icon ⌚ and "12:00" flashes 6 times, by once per second. At this time, the oven is not turned on yet. If there is no operation, it will stop flashing after 6 seconds, and the clock will start running with the default time at 12:00.

Press and hold the power key  for 3 seconds, the buzzer will sound a short beep, and the appliance is turned on. (Both the oven and hob will activate simultaneously.) The appliance can be used by following the guide below.

After finish using the appliances, press and hold power button  for 3 seconds, the buzzer will sound a short beep, the appliance is turned off.

Then the appliance is turned off mode, the screen will display " OFF" when pressing any key or rotating any knob of the oven, except the power key.

Note: At the OFF mode, there is no any feedback, nor display on the hob panel, when pressing any key on the hob panel.

USING THE HOB

Before cooking, please refer to the "Turn on or off the product step" above to ensure that the appliance is turned on already.

Note: At the OFF mode, there is no any feedback, nor display on the hob panel, when pressing any key on the hob panel.

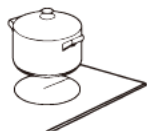
To start cooking

1. Touch the ON/OFF control key.

After power on, the buzzer beep once, all displays show "-" or "--", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.



• Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

3. Select desired heating zone and set a power level by touching the slider, or slide a long the "|||||" control bar, or just touch any point of the "|||||" to start cooking.



a. If you don't set the power within 1 minute the induction hob will automatically switch off. You will need to start again step 1.

b. You can modify the heat setting at anytime during cooking.

c. If slide along the "|||||", power will vary from stage 1 to stage 9.

Power levels

Power level	Suitability
1-2	➤ Delicate warming of small amounts of food. ➤ Melting of chocolate, butter etc. ➤ Food which burns quickly. ➤ Gentles simmering. ➤ Slow warming.
3-4	➤ Reheating. ➤ Fast simmering. ➤ Rice.
5-6	➤ Pancakes.
7-8	➤ Saute. ➤ Pasta.
9	➤ Asian-style. ➤ Frying. ➤ Reaching the boiling point of soup/water.

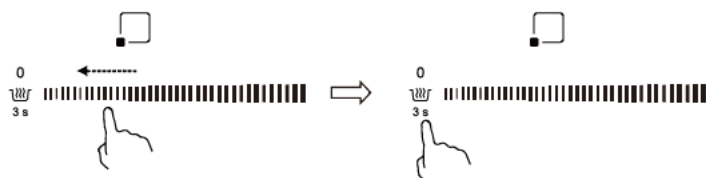
- If the display flashes $\geq \leq$ alternately with the heat setting
This means that:
- You have not placed a pan on the correct cooking zone or
- The pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- The pan is too small or not properly centred on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

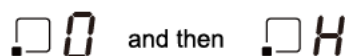
The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

When you have finished cooking

1. Turn the cooking zone off by slide along the "||||| " to the left point, and then hold for 1 second.



Make sure the power display shows " 0 ", then shows " H".



2. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control key.



3. Beware of hot surfaces

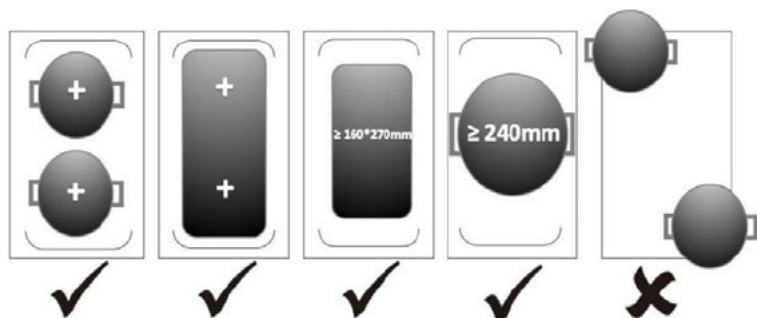
" H" will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hot plate that is still hot. 

Flex Zone

This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.

- Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, a cookware is moved from one zone to the other one within the flexible area keeping the same power level of the zone where the cookware originally was placed, and the part that is not covered by cookware will not heat.
- Important: Make sure to place the cookware centered on the single cooking zone. In case of big pot, oval, rectangular and elongated pans make sure to place the pans centered on the cooking zone covering both cross.

Examples for good and bad pot placements:



As a big zone

1. To activate the flexible area as a single big zone, simply touch the dedicated key  .
2. The power setting works as any other normal area.

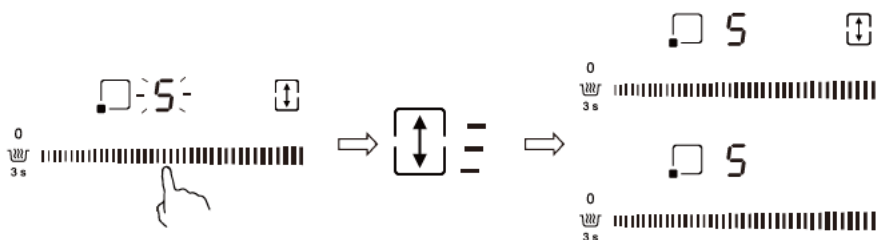


As two independent zones

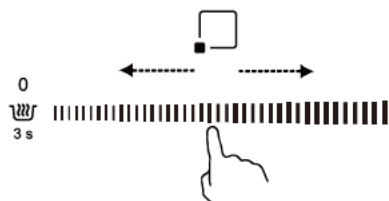
To use the flexible area as two different zones with different power settings, press the dedicated key again and the zones will return to their previous settings

Use the flex zone

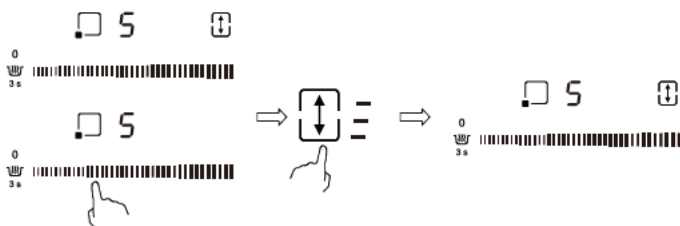
1. Choose one zone that you want to use the flex zone, then touch flex button to activate the flexible area as a single big zone, the power level indicators of the front zone and the rear zone will indicate the same power level and LED indicator next to the flex zone key will show 



2. Touch one of the heating zone selection controls, then you can slide along the "|||||" control bar, or just touch any point of the "|||||" to adjust the power level.



3. If you want to cancel the flex zone, touch one of the sliders of the two heating zone selection, and then touch the button of the flex zone, the LED indicator next to the flex zone button will disappear.

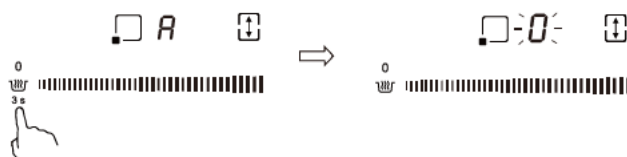


Using the keep warm function

1. Choose one zone that needs to use keep warm function, then touch the keep warm button  for 3 seconds. The keep warm function will be activated and the "A" will show on the display.



2. If you want to cancel the keep warm, choose the zone that is on keep warm function, then touch the keep warm key for 3 seconds. The keep warm function will exit "A" will disappear. The heating zone will go back to "0" power stage.



Using the Pause function - Pause and Start

Pause function can be used at anytime during cooking. It allows you to stop the induction cooktop and come back to it. 1. Make sure the cook zone is working.

2. Touch the Pause and start key , the cooking zone indicator will show "H". And then the operation of the induction cooktop will be deactivated within the scope of all cooking zones, except the Pause and Start, on/ off and lock keys.



3. To cancel the pause mode, touch the Pause and Start key  then the cooking zone will go back to the power stage which you set before.



Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example, children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control key are disabled.

To lock the controls

Press and hold the lock key  for 1 second.
The timer indicator will show "Lo".

To unlock the controls

1. Make sure the Induction hob is turned on.
2. Touch and hold the lock control key for a while (3 seconds).
3. You can now start using your Induction hob.



When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF, you can always turn the induction hob off with the ON/OFF control in a emergency, but you should unlock the hob first in the next operation.

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one cooking zone off after the set time is up.
- You can set the timer up to 99 minutes.

Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.



Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.

2. Touch timer control "-" or "+", The minder indicator will start flashing and "00" will show in the timer display.

3. Set the time by touching the "-" or "+" control key.

Note: Touch the "-" or "+" control key once to decrease or increase by 1 minute. Hold the "-" or "+" control key of the timer to decrease or increase by 10 minutes.



4. Cancel the time by touching the timer control "-" key and the "00" will show in the timer display



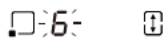
5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.



6. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time is finished.



Setting the timer to turn one cooking zone off



Cooking zones set for this feature will:

1. Touch the heating zone selection control bar "|||||" that you want to set the timer for. (e.g. zone 1)

2. "Touch timer control "-" or "+" key, the minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display".



3. Set the time by touching the "-" or "+" control key.

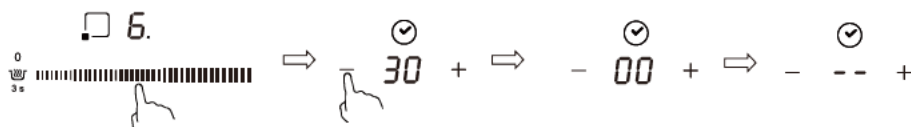
Note: Touch the "-" or "+" control key once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control key, the timer will decrease or increase by 10 minutes. If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minutes.



4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds. NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



5. To cancel the timer, touch the heating zone selection control bar "|||||" , and then touch the "-" of timer and scrolling down to "0", the timer is can cancelled, and the "00" will show in the timer display, and then "- -".



6. When the cooking timer expires the corresponding cooking zone will be automatically switched off and show "H".



Other cooking zones will keep operating if they are turned on previously.

Setting the timer to turn more than one cooking zone off

1. If you use this function to more than one heating zone, the timer indicator will show the shortest time. (e.g. zone 1H setting time of 3 minutes, zone 2H setting time of 6 minutes, the timer indicator shows "3".)

NOTE: The flashing red dot next to power level indicator means the timer indicator is showing the time of the heating zone. If you want to check the set time of other heating zones, touch the heating zone selection control. The timer will indicate its set time.



(set to 6 minutes)



(set to 3 minutes)

2. When cooking timer expires, the corresponding heating zone will be automatically switched off and show "H".

NOTE: If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.



USING THE OVEN

Before cooking, please refer to the "turn on or off the product" Step above to ensure that the appliance is turned on already.

Note: At the OFF mode, there is no any feedback, nor display on the hob panel, when pressing any button on the hob panel.

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.

Attention: If the oven is in baking mode, open the oven door, the oven will stop working. Close the oven door, the oven will continue working.

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 heating mode

Function icon	Type of heating	Default temperature	Heating mode gear	Use
	Defrost	None adjustable	F--1	At room temperature air circulation can quickly easy control and fast way to speed up defrosting time and thawing process for ready made vegetables and butter-filled foods.
	Double grill	180°C	F--2	The inner heating element and the outer heating element in the top of the oven are working. Suitable for grilling larger quantities.
	Bottom heat	180°C	F--3	The concealed element at the bottom of the oven provides more concentrated heat without browning. Suitable for warming up meals or slow cooking dishes, such as crisp casseroles, stews, pastries and pizza.
	Pizza function	180°C	F--4	The rear hot air heating element and the lower heating element work at the same time. Suitable for recipes moist topping and crispy dough, such as pizza, quiche, fruit and cheese cake. Before you start baking, you should leave the oven preheat.

	Convection	180°C	F--5	Components around the convective fan provide an additional heat source and the heat is circulated evenly by the fan, which results in a faster and more economical cooking process. Suitable for cooking dishes on several levels.
	Fan cooking with bottom and top heating elements	180°C	F--6	The combination of fan and the two heating elements on top and bottom provides more uniform thermal penetration performance and save 30-40% energy. The dishes are browned outside without getting dry inside. Suitable for high temperature roasting or roasting large pieces of meat.
	Top-/bottom heat	180°C	F--7	The top and bottom heating element work together, which can be used for routine cooking operations. Suitable for baking and roasting only at single level.
	Grilling/Roasting system	180°C	F--8	The inner heating element and the outer heating element in the top of the oven work with fan. Suitable for grilling large amounts of meat.
	Grill	180°C	F--9	For grilling small amounts of food and for browning food. Please put the food in the center part under the grill heating element.
	Rapid heating	200°C	F--10	It can be used for preheating the oven.

Automatic program mode

Icon	Type of heating	Heating mode gear	Default temperature	Adjustable temperature	Adjustable cooking time
	Heat preservation mode icon	P--1	65°C	None adjustable.	0-6hr
	Warming mode	P--2	40°C	None adjustable.	0-6hr
	Toast mode	P--3	180°C	180-200°C	8-15 min
	Pizza mode	P--4	180°C	170-190°C	16-20 min
	Chicken leg mode	P--5	190°C	180-200°C	40-50 min
	Bread mode	P--6	190°C	180-220°C	20-30 min
	Cake mode	P--7	200°C	190-210°C	25-35 min

	Beef mod	P--8	180°C	175-190°C	25-35 min
	ECO	P--9	180°C	35-250	N/A
	Self-cleaning	P--10	PYA	None adjustable.	1.5-2.5 hr

Setting the clock

It is used to display the current time on the screen. The clock must be set before use. At the ON mode, press

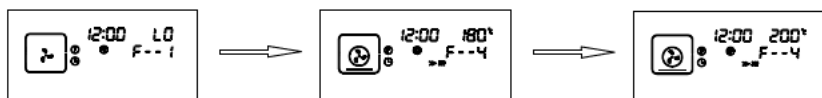
 once, and you see "h" flashes, now turn the Time/Temperature setting knob to set the current hour, after 3 seconds, the "min" flashes, turn the Time/Temperature setting knob to set the current minutes. After 3 seconds, it will confirm the set time and stop flashing.

Setting the heating mode

At the ON mode, Turn the function (left) knob clockwise to enter the heating function. The screen will display , and F--1 flashing. Turn the function (left) knob counterclockwise to enter the automatic cooking programme. The screen will display , and P--1 flashing. After choosing the function heating mode or automatic program heating mode, turn the Time/Temperature (right) setting knob to select the heating mode you want, Press  to confirm the operation of this mode. If you don't press  After selecting the heating mode, press the temperature button , and the temperature tube in the screen flashes, turn the Time / Temperature (right) setting knob to set the temperature you want.

Example:(F mode)

1. At the ON model, turn the function (left) knob clockwise to display F--1 flashing.
2. Turn the Time / Temperature (right) knob clockwise to select F4. At this time, the screen will display F--4 and flashing, and the default temperature on.
3. Press , the temperature is flashing, turn the Time / Temperature (right) setting knob to adjust the temperature to 200°C, press  to confirm or wait for 3 seconds, the temperature flashing stop and confirm automatically.
4. Press , The "00" (hour) will start flashing, Turn the Time / Temperature (right) setting knob to set the hours, if no any setting, after 3 seconds, "00" (minutes) will start flashing. Turn the knob again to set the minutes. After 3 seconds, the set time will be automatically confirmed and stop flashing. The oven starts cooking automatically. When the time is up, the oven will stop and beep for 2 mins.(For specific settings, see the operation instructions for setting cooking time below.)



Note: When using the defrost mode , it will show in the screen $L0^{\circ}$, no temperature is shown in the screen, and cannot set the temperature.  icon means the oven is heating. The adjustable temperature range from F2 to F10 is 35-250°C

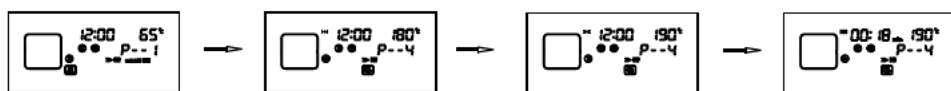
The maximum temperature for F3 is 200°C.

The maximum working time for all F modes is 6 hours.

Example (P mode):

1. At the ON model, turn the function (left) knob counterclockwise to display P--1.
2. Turn the Time / Temperature (right) knob clockwise to select P4. At this time, the screen will display P--4 and flashing, and the default temperature on.
3. Press  , the temperature is flashing, turn the Time / Temperature (right) setting knob to adjust the temperature to 190°C, press  to confirm or wait for 3 seconds, the temperature flashing stop and confirm automatically.
4. Press  , The  and "00" (min) will start flashing, Turn the Time / Temperature (right) setting knob to set the minutes. After 3 seconds, the set time will be automatically confirmed and stop flashing. The oven starts cooking automatically. When the time is up, the oven will stop and beep for 2 mins.

(For specific settings, see the operation instructions for setting cooking time below.)



Note: When selecting the energy-saving mode, the display will show "P--9". Press the confirmation key to start working, and the display will show "ECO".

Setting the cooking time (duration)

It is used for cooking for a selected period of time.

When the set time has elapsed, the oven switches off automatically. The cooking time is adjustable to max. 6 hours.

1. Select the heating mode and temperature you want:
2. press  once, you will see  shown in the screen and "h" flashing, turn the Time/Temperature setting knob to set the hour, after 3 seconds, the "min" flashing, turn the Time/Temperature setting knob to set the minute. After 3 seconds, it will confirm the set time and stop flashing.
3. When the setting time is over, the bell rings, the oven stops working. ie, current time is 12:00, set time is 1 hour (1:00), when the screen shows 13:00, the oven stops working. Example, if the current time is 12:00 and the set time is 1 hour (1:00), the oven will stop working when the screen displays 13:00.

Set the delay off

1. Select the heating mode and temperature you want:
2. Press  until you see  shows in the screen, set the cooking time you need.
3. Press  until you see  shows in the screen , set the start time.
4. When the start time reaches, the bell rings, the oven starts working, the bell rings will stop automatically after 2 minutes without pressing .
5. When the cooking time is finished, the bell rings, the oven stops working, The bell rings will stop automatically after 2 minutes without press .

Pause function

When the product enters the baking working state, press the ⏸ button, the oven stops working, press the ✓ button, and the oven continues to work.

Switching the Light On/Off

To switch the light on/off, touch the 🔦 button for 3 seconds.

Self-cleaning

Under pyrolytic mode, the oven internal temperature will reach up high temperature for transforming baking, roasting, grilling splashes and residues into ashes. No need for any detergent or additional cleaning steps, the cavity can easily be cleaned by as wipe with a wet cloth. Choose the self clean function, the clean has three modes can choose:

Standard	Degree of self-cleaning	Duration
1	Low	Approx.1.5 hours
2	Medium	Approx.1.75 hours
3	Strongly	Approx.2 hours

What we should know

For safety reasons, the oven is locked automatically when the oven starts working. You will only be able to open the door again once the temperature has fallen below 250 °C. The exterior of the oven will become very hot. Make sure that nothing is placed against the front panel. Keep children at a safe distance. Never attempt to open the oven during the self-cleaning process. The cleaning process may be interrupted. Please do not attempt to push in the latch by hand. You cannot switch the oven light on during self-cleaning.

Before self-cleaning

Remove unsuitable accessories and all oven wares from the oven. Risk of fire. Loose food residue, grease and meat juices are flammable. Wipe the oven and the accessories that are to be cleaned at the same time with a damp cloth. Clean the door and along the edges of the oven around the seal. Do not scour the seal. Make sure that the oven door is closed before you start cleaning.

Cleaning accessories at the same time

The grate and Slide-in racks and Rotisserie spit are not suitable for self-cleaning. Never clean metal sheets and dishes that have been coated with a non-stick coating using the oven's automatic self-cleaning function (pyrolysis operation). High temperatures can cause poisonous gases to be formed from the non-stick coating-risk of serious damage to health. No tableware can be cleaned in the high-temperature self-cleaning mode.

Select the self-cleaning function

1. Turn the function knob and select the automatic program heating mode.
2. Turn the Increase and Decrease knob to select the self-cleaning heating mode, Shows  in the screen.
3. Press the time setting button  to set the desired duration.
4. Press  to confirm the heating mode and the icon  it shows in the screen.
5. When the oven door is not closed, pressing the confirm button will be invalid and the display will show the icon . Attention: Pyrolysis function and induction cooker cannot be started at the same time.

Cancel the self-cleaning function

When the product enters self-cleaning function working state, press and hold the  button for 3 seconds, the self-cleaning function will be canceled and shut down the product.

Usage Method

Cooking Suggestions and Instructions

1. Normal Suggestions

- We suggest preheating 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 multi-layer grill, 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 grill 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.

2. 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.

3. 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 the cake is ripe or not, at the end of cooking time, insert the metal pole to the top of the cake and then withdraw. If the batter does not stick to the metal pole, the cake is ripe.
- 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.

4. Thawing suggestions

- We suggest frozen food be placed in the uncovered ware.
- When thawing, the food must be take off all the package.
- Spread the food in a single layer to defrost evenly without overlapping.

- When thawing meat, we suggest using a grill to place food on the second level of the hanger and the baking tray on the first level. In this way, the liquid of frozen food is drained.

Energy saving tips

When using the oven, to save energy, 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 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 on the hinge of the door (Figure1). There are two locks on both sides of the oven door.
- Close the oven door to about 15 degrees, then lift the door, and slowly pull out from the oven. (Figure 2)

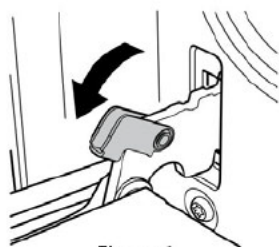


Figure 1

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

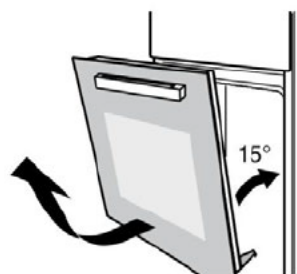


Figure 2

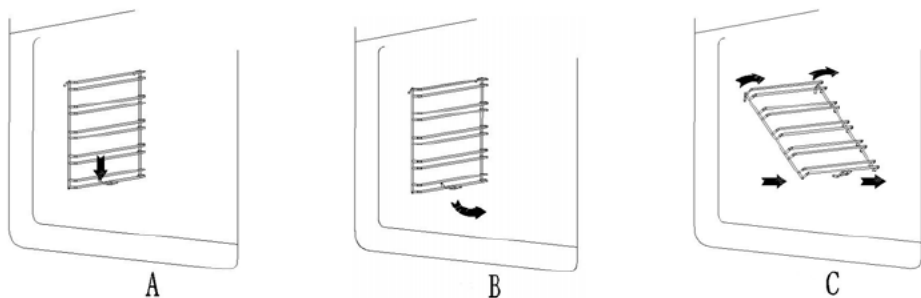
▪ **Note:**

After using a specific detergent, 15–20 minutes. 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 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. To reinstall after cleaning, follow the steps above in reverse order.



Oven Light Replacement

The light used in the oven is a special high temperature resistant light (AC 230V/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 at the power socket.
2. Turn the glass cover counterclockwise. (Figure5)
3. Remove the light and replace it with the same type. (Figure6)
4. After replacing the light, screw the glass cover clockwise.

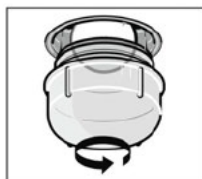


Figure 5

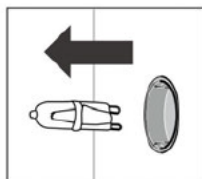


Figure 6

Sensor Probe Replacement

The probe used in the oven is a mechanical physical 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	—	SCI6025PIX		
Type of hob	—	Free standing hob		
Number of cooking zones and/or areas	—	2 Zones 1 Area		
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)		Induction cooking zones and cooking area		
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone	ϕ	Zone 1: 21.0	Zone 2: 16.0	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area	L(cm)	Area 1 : L: 39.5 W: 19.0		cm
	W(cm)			cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC electric cooking	Area 1: 189.5 Zone 1: 185.5 Zone 2: 206.3		Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC electric hob	193.8		Wh/kg

Information for domestic ovens

	Symbol	Measured value	P Unit
Model identification		SCI6025PIX	
Type of Oven		Electric oven	
Mass of the appliance	M	55.6	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	0,80(at position "  ")	kWh/cycle

Heat source per cavity (electricity or gas)		Electricity	
Volume per cavity	V	70	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)	E _{Electric} cavity	0,79(at position "  ")	kWh/cycle
Energy Efficiency Index per cavity	E _{EI} cavity	Conventional(at position "  ") : 95.2 Fan-forced (at position "  ") : 94.0	—

Product specifications:

Supplier's name	BUT
Supplier's model identifier	SCI6025PIX
Energy efficiency index(E _{EI} cavity) per cavity	94
Energy class	A
Top element	1000W / 1200W
Bottom element	1000W
Lamp*	25W
Rear heating tube	1800W
Induction hotplate 180mm 160mm(LR, RF)	1500W*2
Induction hotplate 210mm 180mm(RR, LF)	2000W*2
Voltage and Frequency:	220-240V~/380-415V 3N~,50-60Hz

Information according to the Commission Regulation 2023/826	
BUT Model	SCI6025PIX
availability of off mode or stand by mode (Yes/No)	YES
power consumption in off mode	No
power consumption if stand by mode	0.8W
power consumption in network standby	No
the period after which the equipment reaches automatically off mode	No
the period after which the equipment reaches automatically standby mode	20
the period after which the equipment reaches automatically network standby mode	No (No WIFI function)

TROUBLESHOOTING



WARNING!

Risk of electric shock, injury and damage!

Do not use the appliance in case of damage or defect!

This can be very dangerous, especially if the cooktop is damaged! Repairs and modifications are very dangerous for unqualified persons and can cause damage!

Never carry out repairs or modifications to the appliance yourself and do not disassemble it!

The following tables list some of the basic problems that can occur during operation possible causes and corresponding possible solutions. This may help you to solve a problem on your own. If the suggested solutions mentioned above do not solve a problem contact the customer service or a suitably qualified specialist!

Problems, possible causes and solutions

Problem	Possible cause	What to do
The appliance can not be switched on.	No power supply	Make sure that the hob is fully and properly connected to an intact power supply (see relevant chapter).
		Check whether a fuse has tripped or whether there's a regional power failure in your home or the surrounding area.
The touch control does not respond.	The control panel is locked (display Lc or ).	Unlock the control panel (see "Keylock/Child lock" in the relevant chapter).
	The appliance is not switched on.	Switch the appliance on.
The sensor keys are difficult to operate.	There is moisture or soiling on the control panel	Make sure that the control panel is completely clean and dry. Note that a thin film of moisture may not be visible.
	The keys are not operated correctly.	Operate the sensor keys as described in "...using the touch controls".
Operation does not start.	The settings have not been made completely/correctly.	Make the desired settings as described in the corresponding sections.
The cookware on the cooktop is not heated and the icon is displayed.	The cookware is not suitable for induction or is not recognised as such.	Follow the relevant instructions under "Suitable cookware ...and its use".
The heating process on the cooktop	Unsuitable cook- ware is used	
takes an unusually long time.	Fluctuations in the power grid	Fluctuations of as little as 10 volts in the mains supply can lead to a much longer cooking time.
The cooking zones switch off and on during operation	The heating process is carried out in intervals	This is by design and is not a malfunction.
A cooking zone switches off and on unexpectedly	The auto switch-off of the cooking zone has been activated	Switch the cooking zone on again if necessary. For time cooking zone operation (see auto shut-off table under "Features...").
The hob switches off unexpectedly.	After switching on, no setting was made for longer than 1min.	Switch the hob back on and start setting the power of the desired cooking zone within one minute.

	The overheating protection has been triggered.	Make sure that the ventilation paths are not blocked and that the ambient temperature is not too high.
		Make sure that the cookware does not protrude above the marking of the cooking zones in the direction of the control panel top prevent it from overheating.
	There is a liquid or dirt on the control panel.	Clean and dry the hob, especially the control panel area, then switch it back on.
The hob switches off or on unexpectedly.	The control panel has been touched accidentally.	Take care not to place anything on the control panel and not to drag or wipe anything over it, even when it is switched off. If necessary, switch the hob on/off again and use it as described.
Noise is generated during operation	Some appliance components and the cookware can make various noises during operation.	As light hissing, clicking, humming or crackling noise, as described under "Possible operating noises" are normal and harmless. If the noise is disproportionately loud, send our service team an audio recording.
Scratch marks form on the glass surface	Metal abrasion or other soiling may appear like scratches.	Glass ceramics are more abrasion resistant than steel. Abrasion marks caused by this do not represent damage and can be removed with an appropriate cleaning agent as a rule.
	Unsuitable cookware is used.	Use cookware with a clean, even and smooth bottom (see "Suitable cookware and its use").
	Unsuitable cleaning agents or utensils used	Only use cleaning agents and utensils suitable for glass surfaces (see cleaning chapter).
Moisture accumulates in the cooking chamber during use.	Condensation during the cooking process	Condensation of steam generated during the cooking process cannot be avoided, but does not affect the function. Dry the cooking chamber after it has cooled down.
The light does not turn on.	The lamp bulb in the oven is faulty	Replace the lamp bulb as described in the corresponding section.
The cooking result is not satisfactory.	Unfavourable method of use or settings	Follow the instructions and recommendations described in this manual.
	The utensils used are not well suited.	Follow the relevant instructions under "Suitable cookware... and its use".

A malfunction occurs /An error code is displayed	Fluctuations in the power supply system	Disconnect the appliance from the power supply for at least 12 hours (switch off the fuse) to reset the electronics and then switch it on again. To do this ensure, that the local voltage and frequency match the specifications on the rating plate. If necessary, contact your energy supplier.
	Technical error/Code meaning see following table	Note down the error code, disconnect the appliance from the power supply and contact the customer service or a certified electrician.

Error codes, meaning and suggested solutions

Error code	Meaning	Suggested solutions
	No suitable cookware was identified	Place suitable cookware in the middle of the corresponding cooking zone (see chapter on cookware)
F3/F4	Error message of the induction coil temperature sensor	Contact the customer service or a certified electrician.
F9/FA	Error message of the IGBT temperature sensor	
E1/E2 (Hob)	Abnormal supply voltage	Check the power supply. If it is normal turn the hob back on.
E1 (Oven)	NTC disconnect	Contact the customer service or a certified electrician.
E2 (Oven)	NTC short circuit	
E3	High temperature of the induction coil temperature sensor	Contact the customer service or a certified electrician.
E5	High temperature of the IGBT temperature sensor	Wait until the hob has cooled down and then switch it on again.

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 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 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).



LE TRI
+ FACILE



Séparez les éléments avant de trier

BUT INTERNATIONAL
1 Avenue Spinoza
77184 Emerainville, France