



CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE

INSTRUCTIONS
D'UTILISATION



ELECTRIC COOKER

INSTRUCTIONS
FOR USE

TABLE DES MATIERES

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES.....	1
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.....	6
DIMENSIONS DU PRODUIT.....	8
DESCRIPTION DU PRODUIT.....	9
UTILISATION DU FOUR.....	11
UTILISATION DE LA PLAQUE.....	13
CONSEILS DE SECURITE ET ENTRETIEN.....	18
CONSEILS ET ASTUCES.....	20
DEPANNAGE.....	24



FAITES UN GESTE ECOCITOYEN
EN TRIANT VOS EMBALLAGES CARTON

À LA FIN DE VIE DE VOTRE PRODUIT, PENSEZ À
LE RAPPORTER DANS UN POINT DE COLLECTE
OU DÉPOSER LE À LA DÉCHETERIE PROCHE DE
VOTRE DOMICILE

CET APPAREIL EST DESTINE A UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT!

**Veillez lire attentivement toutes les instructions
avant la première utilisation et conservez-les pour
une référence ultérieure.**

1-CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

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

Pour assurer le **BON FONCTIONNEMENT** et la **SECURITE**
de cet appareil, nous recommandons de:

Appeler les centres de service autorisés par le magasin
où vous avez acheté cette cuisinière électrique.

Toujours utiliser les pièces de rechange d'origine.

1. Cet appareil est conçu pour un usage
non-professionnel à votre domicile.

2. Avant d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les
instructions dans ce manuel. Pour assurer l'installation,
l'utilisation et l'entretien en toute sécurité, référez-vous
à ces instructions au besoin. Toujours conservez le
manuel à portée de main pour une référence ultérieure.

3. Après avoir déballé le produit, vérifiez s'il est en parfait état. Si vous avez des doutes, ne l'utilisez pas et contactez le centre de service agréé le plus proche de votre domicile. NE laissez JAMAIS les éléments de l'emballage tels que les sacs en plastique, le polystyrène, les clous, etc. à la portée des enfants, car ils sont d'une source du danger éventuel.

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

5. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.

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

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

8. Lorsque cet appareil est utilisé pour la première fois, une mauvaise odeur peut se produire. Cela est normal et cessera rapidement. Lors de la première utilisation, assurez-vous qu'il y ait une ventilation suffisante dans la pièce. Par exemple, ouvrez la fenêtre ou utilisez la hotte aspirante. Il est recommandé d'éloigner les gens qui peuvent être sensibles à l'odeur et les animaux de cette pièce jusqu'à ce que l'odeur ait cessé. Cela est dû à l'agent de liaison utilisé pour les panneaux isolants à l'intérieur du four. Si cela se produit, attendez jusqu'à ce que l'odeur ait dispersé complètement avant de mettre les aliments dans le four.

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

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

11. L'utilisateur ne doit pas remplacer le câble d'alimentation de cet appareil. Si le câble d'alimentation est endommagé, contactez un centre de service autorisé par le revendeur pour son remplacement.

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

13. Les précautions de sécurité de base doivent toujours être prises lorsque vous utilisez les appareils électriques, et notamment celles qui suivent: Ne touchez pas l'appareil lorsque vos mains ou pieds sont mouillés; N'utilisez pas l'appareil avec les pieds nus; Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble d'alimentation pour le nettoyage; N'autorisez pas les enfants ou les personnes manquant des connaissances concernant l'utilisation à utiliser l'appareil sans surveillance; Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

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

15. Risque d'incendie: Ne rangez pas d'objets sur les surfaces de la cuisinière.

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

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

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

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

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

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

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

23. La spécification du cordon d'alimentation est de 3G 2.5mm².

24. Le produit que vous avez acheté peut être légèrement différent de celui illustré dans ce manuel. Référez-vous à l'information de votre modèle choisi.

25. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs pointus métallique pour nettoyer la porte en verre du four, car ils peuvent rayer la surface et même provoquer l'éclatement de la vitre.

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

27. Utilisez uniquement les dispositifs protecteurs pour plaques recommandés par le fabricant dans le manuel ou fournis avec l'appareil. L'utilisation de dispositifs inappropriés peuvent provoquer des accidents.

28. La porte doit être fermée lors du gril.

29. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

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

2- INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

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

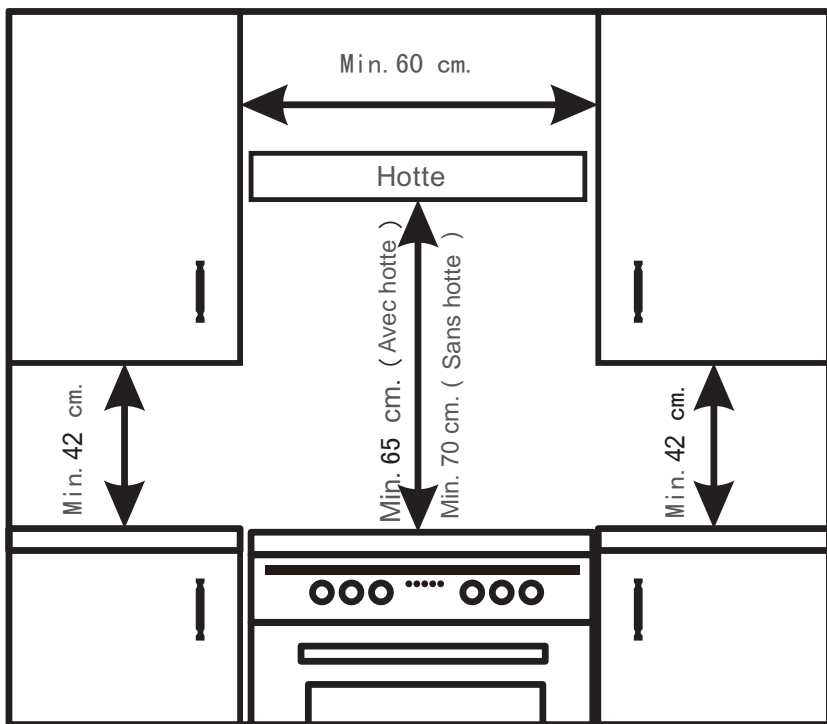
IMPORTANT: N'oubliez pas de régler les boutons en position OFF et de débrancher l'appareil du réseau électrique avant toute opération de réglage ou de maintenance.

Emplacement

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

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

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



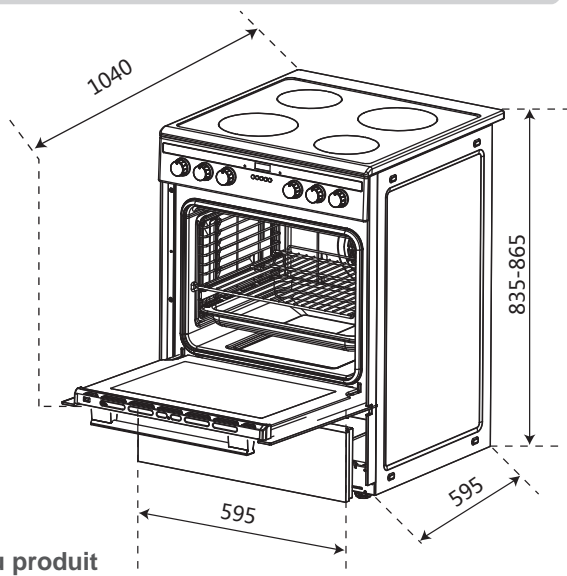
3- DIMENSIONS DU PRODUIT

Dimensions du produit:

Hauteur : 835 - 865 mm

Largeur: 595 mm

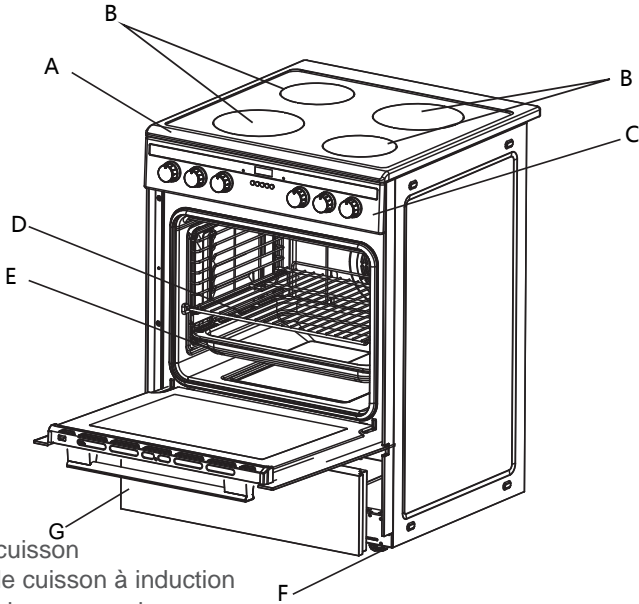
Profondeur: 595 mm



Spécifications techniques du produit

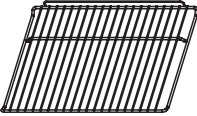
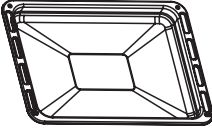
Nom du fournisseur :	BUT
Référence du modèle donné par le fournisseur :	SCI560X
Indice d'efficacité énergétique (IEE cavité) de la cavité:	104
Classe énergétique :	A
Consommation d'énergie par cycle en mode d'air pulsé :	0.85 kWh
Consommation d'énergie par cycle en mode conventionnel :	0.92 kWh
Nombre de cavité :	1
Source de chauffage de cavité :	Electricité
Volume de la cavité :	70L
Dimensions du produit :	59.5*59.5*85.0cm
Puissance de l'élément en haut :	950W+2000W
Puissance de l'élément du bas :	1100W
Puissance de la lampe :	25W
Puissance de la plaque solide en diamètre 160mm (Arrière droit,Avant gauche) :	1500W x2
Puissance de la plaque solide en diamètre 180mm (Arrière gauche,Avant droit) :	2000W x2
Alimentation électrique:	220-240V~,50/60Hz

4 .DESCRIPTION DU PRODUIT



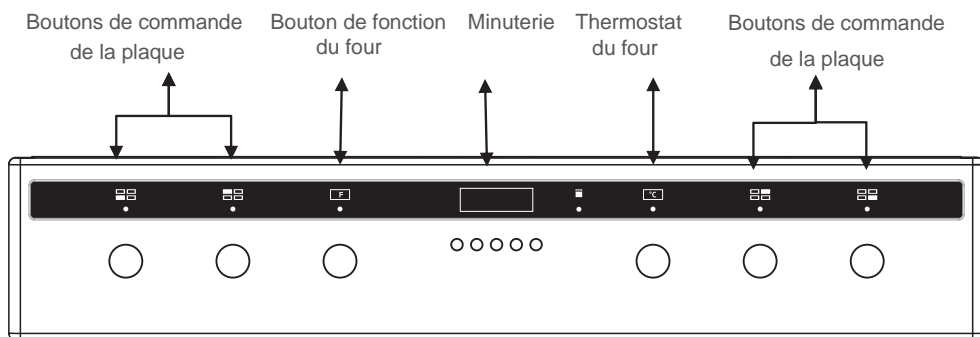
- A. Table de cuisson
- B. Plaques de cuisson à induction
- C. Panneau de commande
- D. Grille métallique
- E. Lèche-frite ou plateau de cuisson
- F. Pieds réglables
- G. Tiroir de rangement

Accessoires communs

	
Grille métallique	Lèche-frite ou plateau de cuisson

Panneau de commande

Modèle: SCI560X

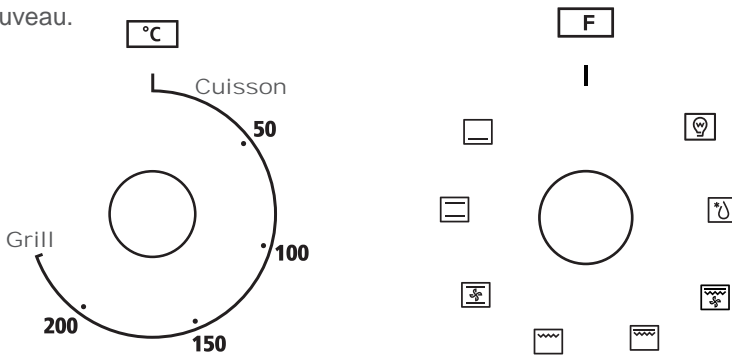


5.UTILISATION DU FOUR

Boutons de commande du four- Bouton de fonction et Thermostat





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

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



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

Symbole	Description des fonctions
	Eclairage intérieur du four: permettant à l'utilisateur d'observer le progrès de cuisson sans ouvrir la porte.
	Décongélation: La circulation d'air à la température ambiante permet de décongeler des aliments surgelés plus rapidement (sans utiliser toute autre source de chaleur). C'est un moyen doux mais rapide pour accélérer le processus de décongélation et pour décongeler des plats préparés et des produits à la crème, etc.
	Gril double avec ventilateur: L'élément de chauffage en haut et l'élément de grill intérieur fonctionnent simultanément avec le ventilateur. La température est comprise entre 180°C et 240°C. La température par défaut est de 210°C.
	Gril double: L'élément de chaleur tournante et l'élément de chauffage en haut fonctionnent simultanément. La température est comprise entre 180°C et 240°C. La température par défaut est de 210°C.

	<p>Chaleur tournante du grill: L'élément de grill intérieur fonctionne et s'arrête pour maintenir une température constante. La température est comprise entre 180°C et 240°C. La température par défaut est de 210°C.</p>
	<p>Convention avec ventilateur : La combinaison du ventilateur et des éléments en haut et du bas fournit une pénétration uniforme de la chaleur, ce qui peut économiser jusqu'au 30-40% d'énergie. Les plats sont légèrement dorés en extérieur et encore mous à l'intérieur. Remarque: Cette fonction convient pour griller ou rôtir de gros morceaux de viande à une température supérieure. La température est comprise entre 50°C et 250°C. La température par défaut est de 220°C.</p>
	<p>Cuisson classique: Les éléments en haut et du bas fonctionnent simultanément, fournissant ainsi une cuisson par convection. La température est comprise entre 50°C et 250°C. La température par défaut est de 220°C.</p>
	<p>Chaleur du bas: Un élément encastré dans le fond du four fournit une chaleur concentrée à la base des aliments sans affecter le brunissage. Cette fonction est idéale pour cuire lentement des plats comme des ragoûts, des pâtisseries et des pizzas pour lesquels une base croustillante est souhaitée. La température est comprise entre 60°C et 120°C. La température par défaut est de 60°C.</p>

Utilisation du four

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

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






Remarque: Le four ne doit en aucun cas être recouvert de la feuille d'aluminium. Ne placez jamais directement des plats ou des plateaux de cuisson sur le fond du four, car cela peut provoquer une surchauffe ou endommager l'appareil.

6.UTILISATION DE LA PLAQUE

Programmateur électronique (uniquement pour certains modèles)





Description de fonctions



-  Touche de minuterie
-  Touche de la fin de cuisson
-  Touche de la durée de cuisson
-  Touche de diminution de la valeur
-  Touche d'augmentation de la valeur

Réglage du temps

Lors de la première utilisation ou après une panne de courant,

 clignotera sur l'écran d'affichage. Appuyez sur les touches  et  simultanément, et à la fois, pressez les touches de réglage de la valeur  ou  : chaque pression peut augmenter ou diminuer une minute .





Cuisson manuelle: Appuyez sur les touches  et  simultanément, activez la fonction désirée et réglez la température appropriée, le four fonctionnera continuellement. Pour éteindre le four, réglez tous les boutons sur « 0 ».


Avant chaque réglage du programmateur, activez la fonction désirée et sélectionnez la température appropriée.

Cuisson semi-automatique







Cette fonction vous permet de faire la cuisson en définissant le départ et la fin de cuisson pendant une durée du temps spécifique.




Appuyez sur la touche  , les figures  seront affichées sur l'écran d'affichage; le symbole « A » clignotera, puis utilisez les touches  et  pour régler la durée de cuisson.


Après 5 secondes, le décompte de la durée de cuisson programmée commencera, le temps actuel et  et « A » seront affichés sur l'écran d'affichage (pour indiquer que le processus de la cuisson a été programmé).

Cuisson automatique



En mode de cuisson automatique, le four peut fonctionner ou s'arrêter automatiquement.

Appuyez sur la touche , les figures  seront affichées sur l'écran d'affichage; et le symbole « A » clignotera, puis utilisez les touches  et  pour régler la durée de cuisson.

Appuyez sur la touche , et la somme de l'heure actuelle plus la durée de cuisson sera affichée, puis utilisez les touches  et  pour régler la fin du temps de cuisson.

Après 5 secondes, le décompte de la durée de cuisson programmée commencera, le temps actuel et « A » seront affichés sur l'écran d'affichage. Vous pouvez déduire la durée de cuisson à partir de la fin du temps de cuisson, le reste sera le temps que le four commence à fonctionner avec l'affichage du symbole .









Après avoir programmé, appuyez sur la touche  pour voir le reste du temps de cuisson, appuyez sur la touche  pour le temps de fin de cuisson.

A la fin de cuisson


A la fin de cuisson, le four s'éteindra automatiquement et la sonnerie retentira. Après que la sonnerie a été désactivée, l'affichage revient au temps actuel.

Minuterie

Le programmateur peut être aussi utilisé comme une minuterie ordinaire.

Appuyez sur la touche , les figures  seront affichées sur l'écran d'affichage; et le symbole  clignotera, puis utilisez les touches  et  pour régler la durée de cuisson. Après 5 secondes, le décompte de la durée de cuisson programmée commencera, et le temps actuel et le symbole  seront affichés sur l'écran d'affichage.






Après avoir programmé, appuyez sur la touche  pour afficher le reste du temps. En mode minuterie, le four ne s'arrête pas de fonctionner à la fin du temps réglé.



Réglage du volume de la sonnerie

Le volume de la sonnerie peut être réglé (3 réglages) en appuyant sur la touche  lors de non fonctionnement.

Arrêt de la sonnerie

La sonnerie s'arrêtera automatiquement après environ sept minutes. Vous pouvez aussi appuyez sur les touches «  » «  » ou «  » pour la désactiver.



Annulation du réglage du programmeur

La cuisson semi-automatique ou la cuisson automatique peut être annulée en appuyant sur les touches «  » et «  » en même temps. L'annulation du programme signifie la fin de la cuisson.

Modification des données de réglage

Les données de réglage peuvent être modifiées à n'importe quel moment. Appuyez sur la touche fonction et puis les touches  et  pour changer les valeurs.

Annulation de la cuisson

Pour éteindre l'appareil, réglez tous les touches en position « 0 » ou pressez les touches  ou  simultanément.

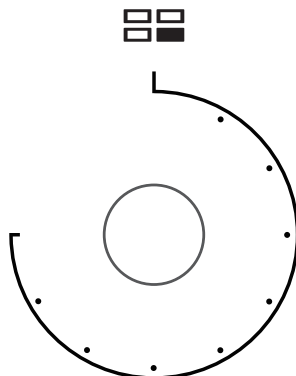
Utilisation de la plaque chauffante

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

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

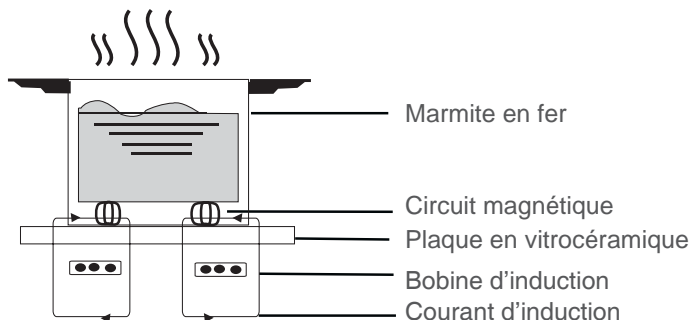
Votre table de cuisson a été conçue avec quatre zones de cuisson. Chaque bouton avec un symbole indique la zone de cuisson contrôlée.

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



Principe du fonctionnement de l'induction

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



Sécurité

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

Protection sur-température

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

Détection de petits articles ou d'ustensiles non-magnétiques

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

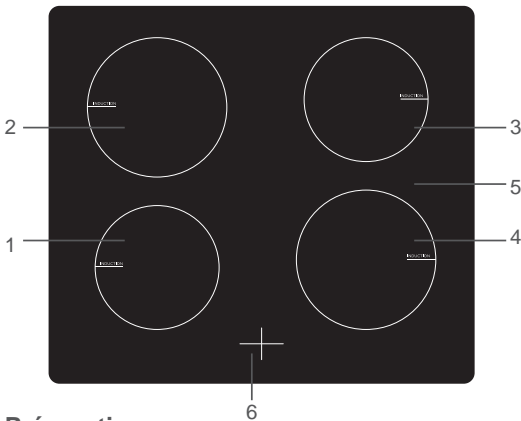
Coupure automatique

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

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

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

Schéma de la table de cuisson à induction



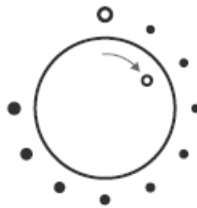
- 1. Zone de cuisson 1500W
- 2. Zone de cuisson 2000W
- 3. Zone de cuisson 1500W
- 4. Zone de cuisson 2000W
- 5. Plaque en verre
- 6. Affichage

Préparation:

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

Utilisation :

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



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

La puissance maximum des zones de cuisson est comme suit :

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

Choix des ustensiles de cuisson



Poêle à frire en fer



Pot en acier inoxydable



Poêle en fer



Bouilloire en fer



Bouilloire en acier émaillé



Ustensile de cuisson émaillé



Plaque de fer

Vous pouvez choisir certains récipients de cuisson différents

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

Placez le récipient sur la zone de cuisson. Si le niveau de puissance est affiché sur l'écran de la zone de cuisson correspondante, le récipient est autorisé. Si « U » clignote, le récipient n'est pas approprié pour une cuisson à induction.

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

Remarque: La base du récipient doit contenir des matériaux magnétiques, avec un diamètre de plus de 12 cm.

7. CONSEILS DE SECURITE ET ENTRETIEN



Un interrupteur de protection de puissance doit être utilisé.



Pour une utilisation en intérieur uniquement.



Ne jamais laver directement la table de cuisson avec l'eau.



Ne pas stocker de détergents ou de matières inflammables en dessous de la table de cuisson.



Toujours ouvrir des récipients scellés avant de les chauffer, par exemple, des boîtes, afin d'éviter tout risque d'explosion.



Si la zone de cuisson est utilisée longtemps, sa surface reste encore chaude pendant quelque temps après. - Ne pas toucher la surface vitrocéramique après l'utilisation.



Vérifiez régulièrement que la prise d'admission d'air au-dessous de la table de cuisson n'est pas obstruée.



Ne pas laisser d'objets métalliques, tels que des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la table de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.



Ne jamais utiliser la table de cuisson près d'un autre appareil qui génère une température élevée, comme une cuisinière à gaz ou un appareil de chauffage.



Ne jamais faire fonctionner votre table de cuisson à induction sans aliments. Sinon, il peut affecter sa performance opérationnelle et provoquer des risques de danger.



Si la surface de la table de cuisson est fissurée ou endommagée, débranchez-la immédiatement de la source de courant afin d'éviter toute possibilité de chocs électriques.



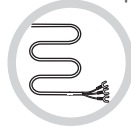
Ne pas placer de récipients rugueux ou inégaux sur la table de cuisson, afin d'éviter d'endommager la surface vitrocéramique de la table de cuisson.



Nettoyez votre table de cuisson régulièrement pour empêcher que des objets étrangers n'entrent dans le ventilateur, afin d'assurer un bon fonctionnement de l'appareil.



Tenez les enfants ou les personnes handicapées à l'écart de l'appareil. N'autorisez pas les enfants ou les personnes handicapées à utiliser cet appareil sans surveillance.



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

Guide de nettoyage

La surface de votre table de cuisson à induction peut être nettoyée facilement en référant au tableau suivant.

Type de contamination	Méthode de nettoyage	Produits de nettoyage
Lampe	Immergez dans l'eau tiède et essuyez avec un chiffon sec.	Eponge de nettoyage
Anneaux et calcaire	Appliquez du vinaigre sur la zone, essuyez avec un chiffon doux ou utilisez un détergent commercial.	Adhésif spécial pour la surface vitrocéramique.
Sucreries, aluminium fondu ou des matières plastiques fondues	Un grattoir pour la surface vitrocéramique peut être utilisé pour enlever les résidus (Un produit de silicium est préféré.).	Adhésif spécial pour la surface vitrocéramique.

Remarque: Débranchez l'appareil de la source d'alimentation électrique avant de le nettoyer.

Affichage de codes d'erreur et inspection

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

CODE D'ERREUR	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
F3 - F8	Panne du capteur de température.	Contactez le service après-vente.
F9 - FE	Panne du capteur de température du transistor bipolaire.	Contactez le service après-vente.
E1 / E2	Tension anormale de l'alimentation électrique.	Vérifiez si la source d'alimentation est normale. Eteignez puis rallumez l'appareil une fois que l'alimentation électrique est rétablie.
E3 / E4	Température anormale.	Vérifiez l'ustensile utilisé
E5 / E6	Une faible radiation de la chaleur de la zone de cuisson.	Redémarrez l'appareil une fois que la zone de cuisson a refroidie.

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

8. CONSEILS ET ASTUCES

Conseils pour la cuisson

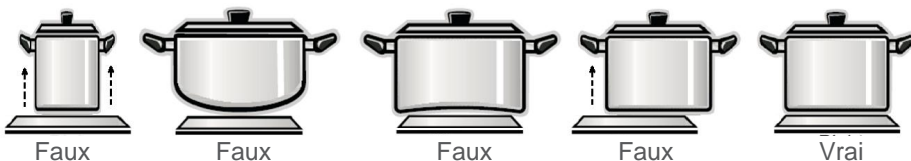
1. Placez toujours les ustensiles de cuisson au centre de la tablette en fil.
2. Assurez-vous d'utiliser les ustensiles de cuisson qui sont résistants à la chaleur.
3. Ne placez pas d'ustensiles de cuisson près de l'arrière ou des parois adjacentes du four.
4. Vous pouvez sélectionner la température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

Batterie de cuisine

Plaques

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

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



Economie d'énergie

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

Conseils de nettoyage

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

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

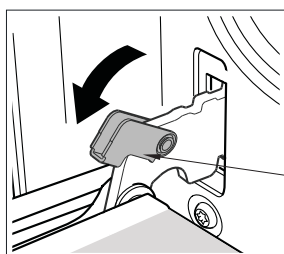
Nettoyage de l'extérieur du four (Débranchez l'appareil de la source d'alimentation électrique)

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

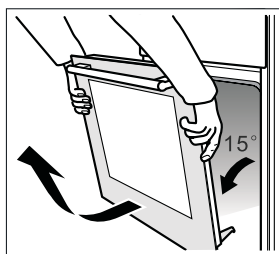
Retrait de la porte pour un nettoyage facile

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

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



Loquet



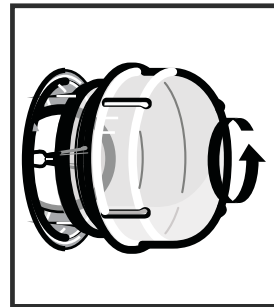
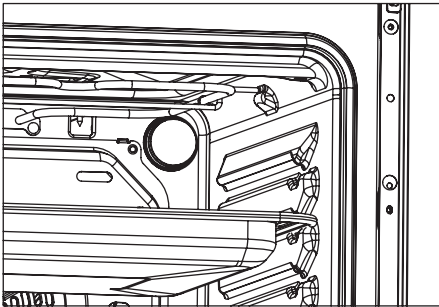
Avertissement:

Afin d'éviter toute possibilité de choc électrique, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant de retirer la lampe. Utilisez uniquement des lampes halogènes T300 C de E-14 (25-40W/230V) ou G9 (25-40W/230V).

Remplacement de l'ampoule du four

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

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



9.DEPANNAGE

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

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

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

ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES



Elimination : Ne pas jeter ce produit avec les déchets municipaux non triés. Une collection séparée de ces ordures pour un traitement adapté est nécessaire.

La directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil.

Pour plus d'informations concernant le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, contactez votre autorité locale, le centre de service d'élimination de déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

CONTENT

IMPORTANT SAFETY WARNINGS.....	26
INSTALLATION.....	30
PRODUCT DIMENSIONS.....	32
INTRODUCTION OF THE PRODUCT.....	33
USING THE OVEN.....	36
USING THE HOB.....	38
SAFETY REMINDING AND MAINTENANCE.....	41
FAILURE DISPLAY AND INSPECTION.....	42
TOUBLE SHOOTING.....	45

1-Important Safety Warnings

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

To maintain the EFFICIENCY and SAFETY of this appliance, we commend:

Call the Service Centers authorized by the store where you buy the cooker. Always use original Spare Parts.

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

5. 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.
6. The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if the cooker is correctly and efficiently earthed, in compliance with current regulations on electrical safety. Always ensure that the earthing is efficient if you have any doubts call in a qualified electrician to check the system. The manufacturer declines all responsibility for damage resulting from a system which has not been earthed.
7. Check that the electrical capacity of the system and sockets will support the maximum power of the hob, as indicated on the rating label. If you have any doubts call in a qualified technician.
8. When the cooker is first used an odor may be emitted, this will cease after a period of use. When first using the cooker ensure that the room is well ventilated e.g., open a window or use an extractor fan and that persons who may be sensitive to the odor avoid any fumes. It is suggested that any pets be removed from the room until the smell has ceased. When the oven is first switched on, it may give off an unpleasant smell. This is due to the bonding agent used for the insulating panels within the oven. This is completely normal, if it does occur, you merely have wait for the smell to clear before putting food into the oven.

9. Ensure that the appliance is switched off before maintenance by switching off the main switches and turning all knobs to OFF position.
10. The openings and slots used for ventilation and dispersion of heat on the rear and below the control panel must never be covered.
11. The user must not replace the supply cable of this appliance. Always call an after-sales servicing Centre authorized by the seller in the case of cable damage or replacement.
12. This appliance must be used for the purpose for which it was expressly designed. Any other use is considered to be improper and consequently dangerous. The manufacturer declines all responsibility for damage resulting from improper and irresponsible use.
13. A number of fundamental rules must be followed when using electrical appliances. The following are of particular importance do not touch the appliance you're your hands or feet are wet do not use the appliance bare footed. Never allow the Mains Cable to be stretched, pulled or damaged if the Cooker is moved for cleaning etc. Do not use the cooker if the Mains Cable is damaged, consult a qualified electrician. Do not allow the cooker to be used unsupervised by children or persons unfamiliar with it.
14. Always switch off the electrical supply to the cooker and allow it to cool down before carrying out any cleaning operations etc.
15. Danger of fire: do not store items on the cooker surfaces.

16. To avoid accidental spillage do not use cookware with uneven or deformed bottoms on the burners or on the electric plates.
17. Special care should be taken when using chip pans etc. in order to avoid splashing or spillage of hot oil. They should not be used unattended since over heated oil may boil over and could also ignite.
18. Parts of this appliance, cooking surfaces, retain heat for considerable periods after switching off. Care should, therefore, be taken when touching these areas before they have completely cooled down.
19. Never use flammable liquids such as alcohol or gasoline, etc. near the appliance when it is in use.
20. When using small electrical appliances near the hob, keep the supply cord away from the hot parts.
21. Make sure the knobs are in its "OFF" position when the appliance is not in use. Also make all potentially dangerous parts of the appliance, safe, above all for children who could play with the appliance.
22. When the appliance is in use the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.
23. The power line specification is 3G 2.5mm?
24. The appliance that you have bought may be slightly different from the one illustrated in this manual. Please refer to the information related to the model you have.
25. Do not use harsh abrasive cleaner or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

26. Any spillage should be removed from the lid before opening and the hob surface should be allowed to cool before closing the lid.
27. Use only hob guards designed by the manufacture 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.
28. You must grill with closed door.
29. Keep the appliance and its supply cord out of reach of children aged less than 8 years.
30. 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.

Safety when cleaning:

- For cleaning, the appliance must be switched off and allowed to cool down.
- Never use steam cleaners for cleaning the cooking hobs and oven cavity.
- Never use harsh, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result shattering of the glass.

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

2- Installation

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

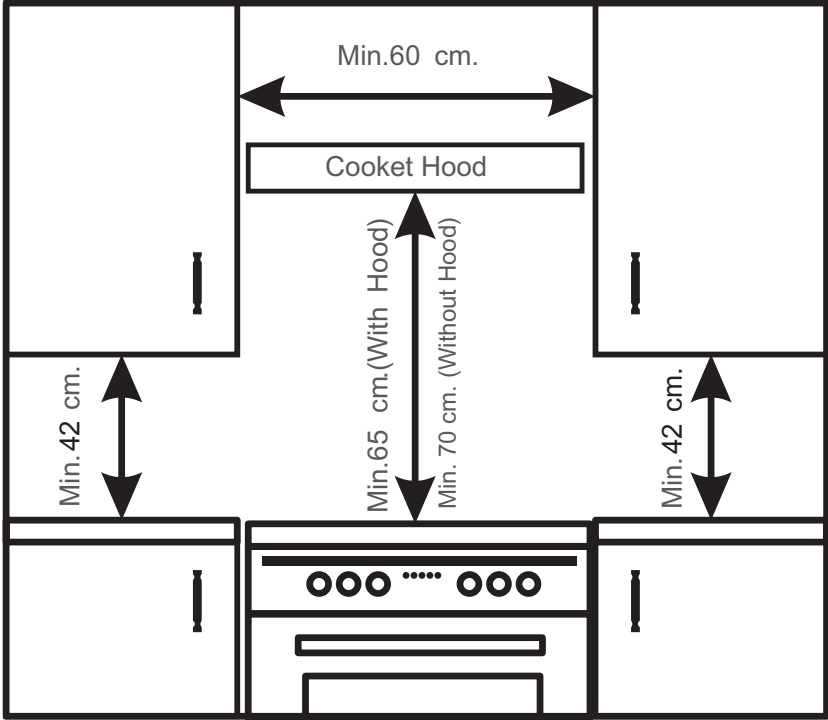
Important: disconnect the cooker from the electricity when making any adjustment, maintenance operation, etc.

Positioning

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

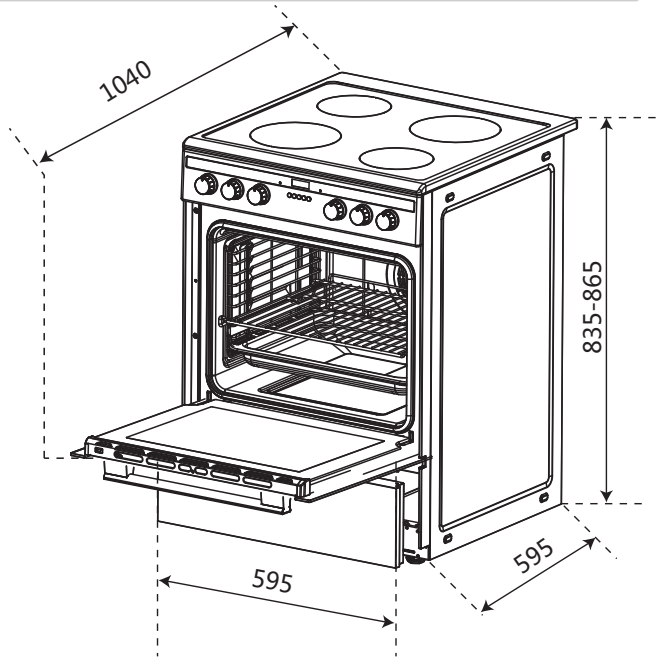
- a) Kitchen cabinets installed next to the cooker that are taller than the top of the hob must be situated at least 20 cm from the edge of the hob.
- b) Hoods must be installed according to the requirements in the installation manual for the hoods themselves and in any case at a minimum distance of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

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



3-Product Dimensions

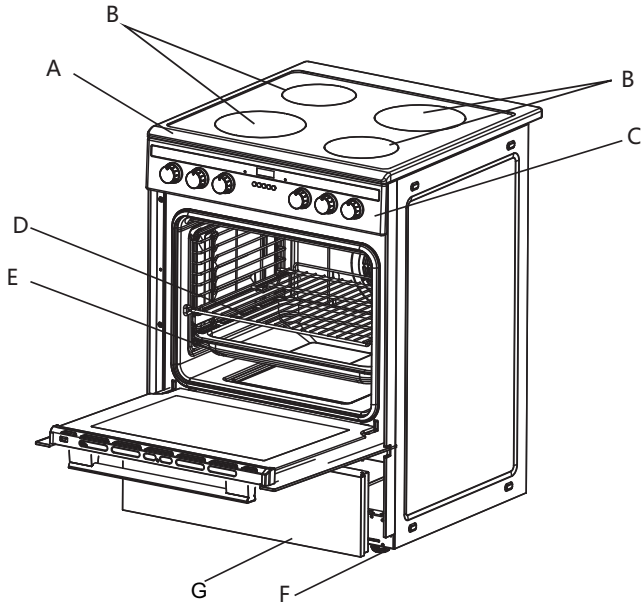
Product dimensions:
 Height: 835 - 865mm
 Width: 595 mm
 Depth: 595 mm



Product specifications:

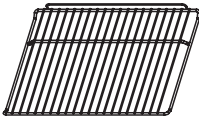
Supplier's name	BUT
Supplier's model identifier	SCI560X
Energy efficiency index(EELcavity) per cavity	104
Energy class	A
Energy consumption per cycle in forced air mode	0.85 kWh
Energy consumption per cycle in conventional mode	0.92 kWh
Number of cavity	1
The heat source per cavity	Electricity
Volume of each cavity	70L
Product dimension	59.5*59.5*85.0cm cooker
Top element	950W+2000W
Bottom element	1100W
Lamp*	25W
Solid hotplate 160mm(RR, LF)	1500W*2
Solid hotplate 180mm(RR, LF)	2000W*2
Voltage and Frequency:	AC220-240V,50/60Hz

4-Introduction of the Product

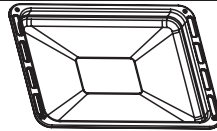


- A. Cooktop
- B. Induction Hotplates
- C. Control Panel
- D. Wire Grid
- E. Drip Pan or Baking Tray
- F. Adjustable Feet
- G. Drawer

Common accessories



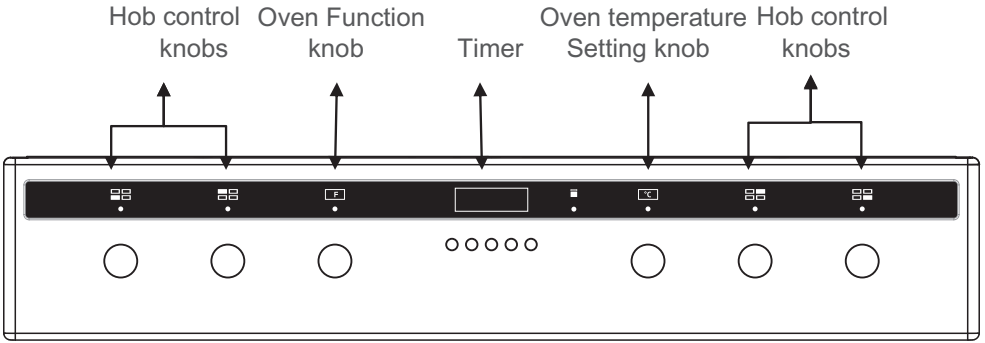
Wire Grid



Drip Pan or Baking Tray

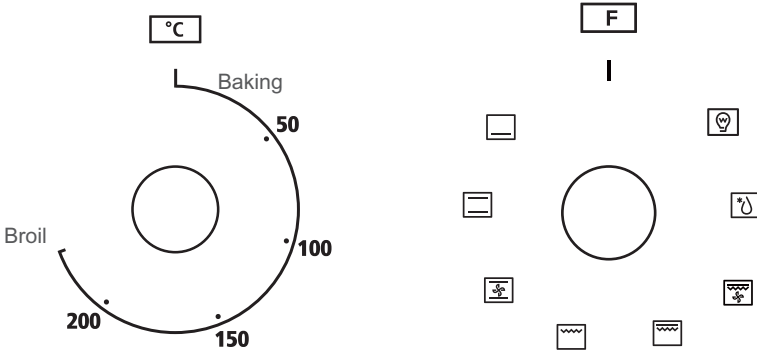
Control Panel









Model: SCI560X



Oven controls - the function and temperature controls

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



Symbol	Function description
	Oven Lamp: which enables the user to observe the progress of cooking without opening the door.
	Defrost: The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food, (without the use of any heat). It's a gentle but quick way to speed up the defrosting time and thawing of ready-made dishes and cream filled produce etc.
	Double grilling: The inner grill element and top element are workin. The temperature can be set within the range of 180-240°C. The default temperature is 210°C. This is optional function that can be work with rotisserie motor.
	Double grill: The radiant heating element and the top heating element are working. The temperature can be set within the range of 180-240°C. The default temperature is 210°C. This is optional function that can be work with rotisserie motor.
	Radiant grilling: The inner grill element switches on and off to maintain temperature. The temperature can be set within the range of 180-240°C. The default temperature is 210°C. This is optional function that can be work with rotisserie motor.
	Convention with fan: Combination of the fan and both heating element provides more even heat penetration, saving up to 30-40% of energy. Dishes are lightly browned on the outside and still moist on the inside. Note: This function is suitable for grilling or roasting big pieces of meat at a higher temperature. The temperature can be set within the range of 50-250°C. The default temperature is 220°C.
	Conventional cooking: The top and bottom work together to provide convectional cooking. The temperature can be set within the range of 50-250°C. The default temperature is 220°C. This is optional function that can be work with rotisserie motor.
	Bottom heat: A concealed element in the bottom of the oven provides a more concentrative heat to the base of food without browning. This is ideal for slow cooking dishes such as casseroles, stews, pastries and pizzas where a crispy base is desired. The temperature can be set within the range of 60-120°C. The default temperature is 60°C.

Instructions for use

5. Using the oven

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






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

Note: Under no circumstances should the oven be lined with aluminum foil, do not place dishes or baking trays directly or onto the oven base as overheating and damage may occur.





Electronic programmer (on some models only)





LIST OF FUNCTIONS

-  Timer key
-  End of cooking key
-  Cooking duration key
-  Value decrease key
-  Value increase key

Setting the time




On the first use, or after a power failure, **0:00** will be flashing on the appliance's display. Press the  and  keys together, and at the same time press the value adjustment keys  or  : this will increase or decrease the setting by one minute for each pressure.


Manual cooking: Press the  and  keys together and activate the required function and temperature and oven will work continuously. To switch off the oven, return all knobs to the 0 setting. Before each programmer setting, activate the required function and temperature.

Semi-automatic cooking






Semi-automatic cooking is the function which allows a cooking operation to be started and then ended after a specific length of time set by the user.




Press the  key and the display will light up showing the figures **0:00** ; and the symbols A will flash, then use the keys  or  to set the cooking duration.


5seconds after setting the cooking duration , the count of the programmed cooking duration will start and the display will show the current time together with  and A (to indicate that a programmed cooking operation has been set).

Automatic cooking



This function switches the oven on and off entirely automatically.

Press the  key and the display will light up showing the figures **0:00** ; and the symbols A will flash, then use the value modification keys  or  to set the cooking duration.

Press the  key and the display will show the sum of the current time plus the cooking duration: then use the value modification keys  or  to adjust the end of cooking time.

5 seconds after setting the end of cooking time, the programmed count will start and the display will show the current time together with the symbol A. Subtract the cooking duration from the end of cooking time and the remainder will be the time that the oven starts to work with the symbol  .









After making the setting, press the  key to view the remaining cooking time; press the  key to view the cooking end time.

End of cooking


At the end of cooking the oven will switch off automatically and simultaneously a buzzer will start to sound. After the buzzer has been deactivated, the display will return to show the current time.

Timer

The programmer can also be used as an ordinary timer.

Press the  key and the display will show the figures ; and the symbol  will flash, press the value modification keys  or .seconds after setting the time of timer the count will start and the display will show the current time and the symbol .





After the setting, to display the time left press the  key.
In timer mode, the oven operation will not be cut out at the end of the set time.



Adjusting the buzzer volume

The buzzer volume can be varied (3 settings) while it is in operation by pressing .

Stopping the buzzer



The buzzer stops automatically after about seven seconds. It can be deactivated manually by pressing keys ,  or .

Canceling the programmer setting

Having programmed a semi-automatic or automatic cooking operation, this programming can be cancelled by pressing the keys  and  together.

The programmer will interpret the cancellation of the program as terminating the cooking operation.

Modifying the set data

The set cooking data can be modified at any time. Pressing the function key and then pressing the keys  or  to change the value.

Canceling cooking

To switch off the appliance, return all knobs to the 0 setting or press the keys  and  together.

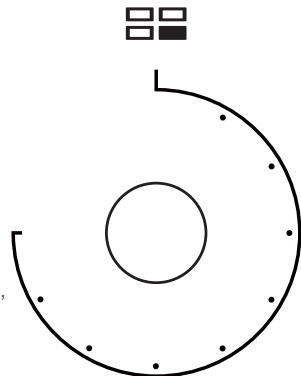
Instructions for use

6. Using the hob

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

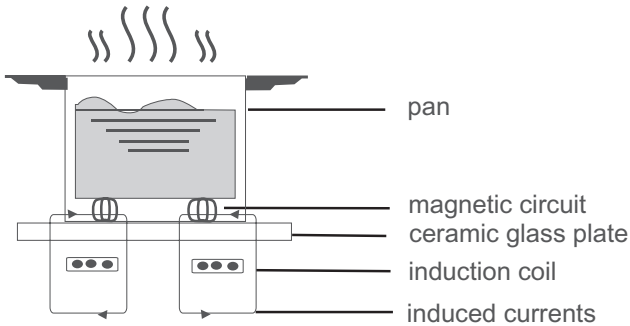
Manufactured with specially imported materials, the induction hob is extremely user-friendly, durable and safe.

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



Working Principle

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



Safety

The hob was specially designed for domestic use.

Protection from over-heating

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

Detection of small or non-magnetic items

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

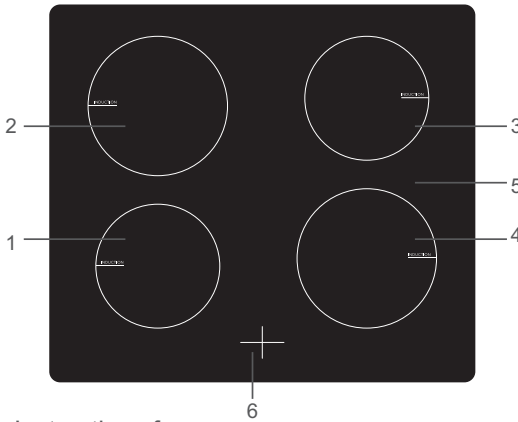
Auto shutdown

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

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

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

Diagram of induction hob



- 1. 1500 W zone
- 2. 2000 W zone
- 3. 1500 W zone
- 4. 2000 W zone
- 5. Glass plate
- 6. Display

Instructions for use

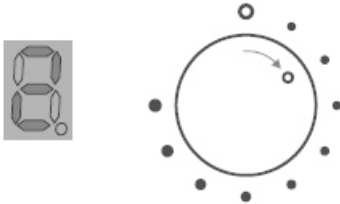
Preparation before using:

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

Place the pan in the centre of the cooking zone.

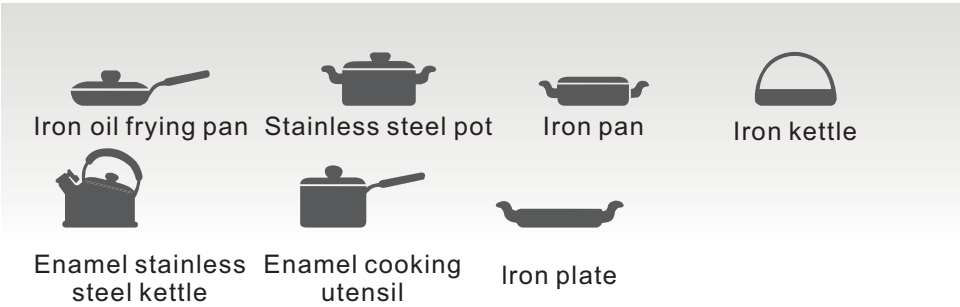
Operating instructions

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



If you turn the knob to the "OFF" position, the power setting returns to "0". The maximum power of cooking zones is as follows:

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



You may have a number of different cooking vessels

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

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

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

NB: The base of the vessel must contain magnetic material. It must have a flat bottom with a diameter of more than 12cm.

7. Safety Reminding and maintenance



A dedicated power protection air switch must be used.



For indoor use only.



Never wash the induction hob directly with water.



Do not store detergents or flammable materials beneath the hob.



Always open sealed containers, such as cans, before heating them, otherwise they may explode.



When a cooking zone has been on for a long time the surface remains hot for some time afterwards - so do not touch the ceramic surface.



From time to time check that nothing (e.g. glass, paper, etc.) is obstructing the air intake beneath the induction hob.



Do not leave metallic objects, such as knives, forks, spoons and lids on the hob as they may get hot.



Never use the induction hob near another appliance which generates a high temperature, such as a gas cooker or a paraffin heater.



Never have the induction hotplate to work without food inside, otherwise its operational performance may be affected and danger may happen.



If the surface of the hob is cracked, switch off the appliance to avoid any possibility of electric shocks.



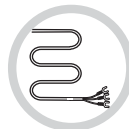
Do not place rough or uneven vessels on the hob, as they may damage the ceramic surface.



Clean the induction hob regularly to stop foreign objects from getting into the fan and preventing the appliance from working properly.



Keep children or infirm persons away from the appliance. Never let them use it unsupervised.



If the power cable is damaged it should be replaced by our service agent or by another suitably qualified person.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

The surface of the induction hob may be easily cleaned in the following way:

Type of contamination	Method of cleaning	Cleaning materials
Light	Immerse in hot water and wipe dry	Cleaning sponge
Rings and lime scale	Apply white vinegar to the area,wipe with a soft cloth or use a commercially available product	Special adhesive for ceramic glass
Sweetmeat,melted aluminium or plastics	Use a special scraper for ceramic glass to remove residue(a silicon product is best)	Special adhesive for ceramic glass

NB:Disconnect the power supply before cleaning.

8.Failure display and inspection

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

Fault	Possible cause	Solutions
F3-F8	Temperature sensor failure	Contact the supplier
F9-FE	Temperature sensor of the IGBT failure.	Contact the supplier
E1/E2	Abnormal voltage in power supply	Check if power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3/E4	Abnormal temperature	Check the pan.
E5/E6	Poor heat radiation in cooking zone	Restart when cooking zone cools down.

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

Hints and tips

Baking tips

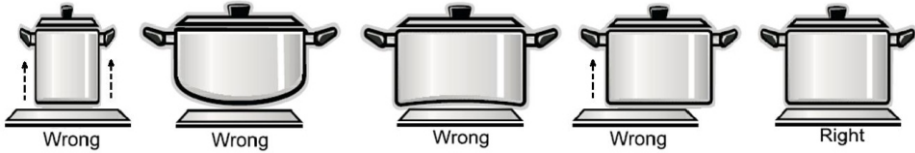
1. Always place baking tins in the centre of the wire shelf.
2. Make sure you use bakeware that is oven proof.
3. Do not place bakeware too close to the rear or sides of the oven walls.
4. You can influence the degree of browning by changing the temperature setting.
5. If a cake collapses after removing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

Cookware

Hobs

Use heavy gauge, flat, smooth bottomed pans that are the same diameter as the element. This will provide good contact with the glass and help reduce cooking times.

Cookware with a stainless steel saucepan base will give you the best results.



Hints and tips

Energy Saving

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

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

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

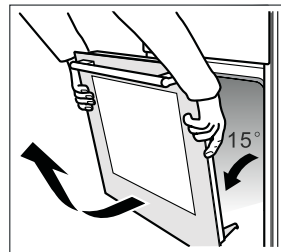
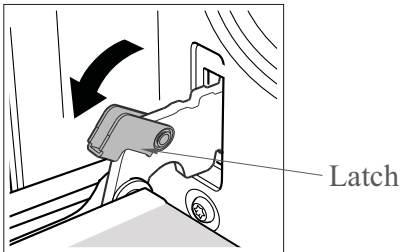
Cleaning the outside of the oven (Disconnect the appliance from the power supply.)

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

Removing the door for easier cleaning

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

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



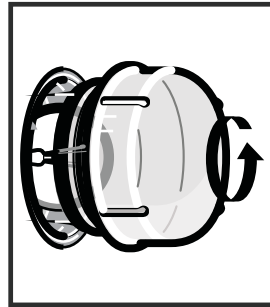
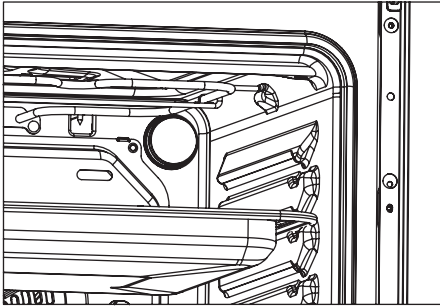
Hints and tips

Warning:

To avoid possible electric shock, disconnect the power supply before replacing the lamp. Only use 25-40W/230V type E-14, T300 C halogen lamps, or 25-40W/230 V type G9, T300 C halogen lamps.

Replacing the oven light

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



9. Trouble Shooting

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

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



DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

This appliance is labelled in compliance with European directive 2002/96/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recovery and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

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

BUT INTERNATIONAL

1, avenue Spinoza, 77184 EMERAINVILLE, FRANCE