

Signature

SCI561X



CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE

INSTRUCTIONS
D'UTILISATION



ELECTRIC COOKER

INSTRUCTIONS
FOR USE

TABLE DES MATIERES

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES.....	1
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.....	7
DIMENSIONS DU PRODUIT.....	9
DESCRIPTION DU PRODUIT.....	10
UTILISATION DU FOUR.....	11
UTILISATION DE LA PLAQUE.....	14
CONSEILS DE SECURITE ET ENTRETIEN.....	19
CONSEILS ET ASTUCES.....	21
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 DESTINÉ À UN USAGE
DOMESTIQUE UNIQUEMENT!**

**Veuillez 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 à un électricien qualifié pour vérifier votre réseau électrique. Le fabricant ne peut pas être tenu responsable de tout dommage causé par un réseau électrique qui n'a pas été mis à la terre.

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 nettoyants 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. Essuyez 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.
31. MISE EN GARDE: Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.
32. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

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

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

35. Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

36. Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.

37. Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
MISE EN GARDE: S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

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

39. Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.

40. En ce qui concerne les instructions pour l'installation, l'encastrement et la connexion au réseau d'alimentation de l'appareil, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.

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

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

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.

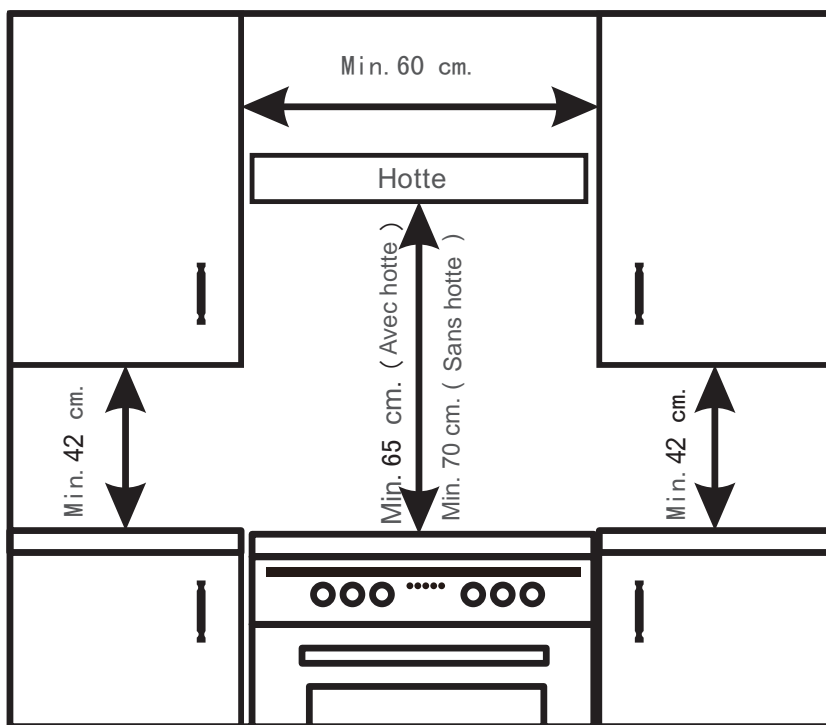
IMPORTANT: N'oubliez pas de régler les boutons en position OFF et de débrancher l'appareil du réseau électrique avant toute opération de réglage ou de maintenance.

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.



Rappel de sécurité



Attention, possibilité basculement



Contraintes anti-basculement

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

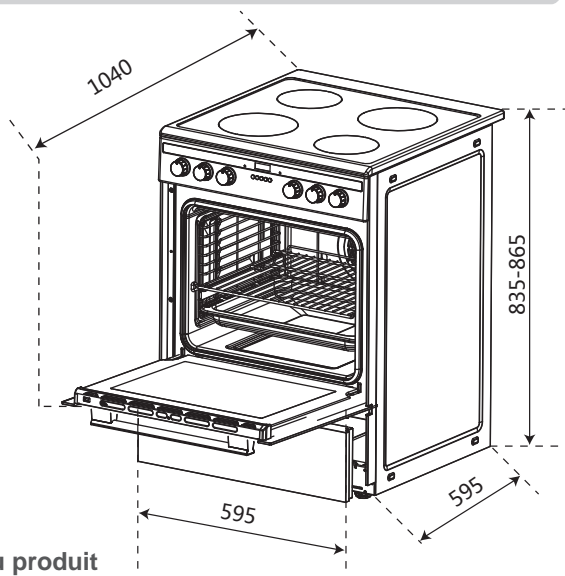
3- DIMENSIONS DU PRODUIT

Dimensions du produit:

Hauteur : 835 - 865 mm

Largeur: 595 mm

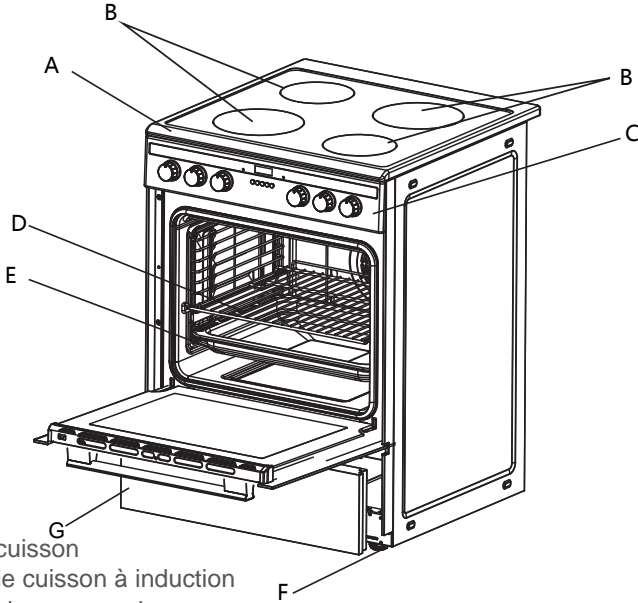
Profondeur: 595 mm



Spécifications techniques du produit

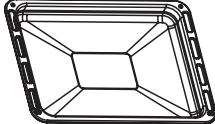
Nom du fournisseur :	BUT
Référence du modèle donné par le fournisseur :	SCI561X
Indice d'efficacité énergétique (IEE cavité) de la cavité:	85.7
Classe énergétique :	A
Consommation d'énergie par cycle en mode d'air pulsé :	0.72 kWh
Consommation d'énergie par cycle en mode conventionnel :	0.78 kWh
Nombre de cavité :	1
Source de chauffage de cavité :	Electricité
Volume de la cavité :	70L
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



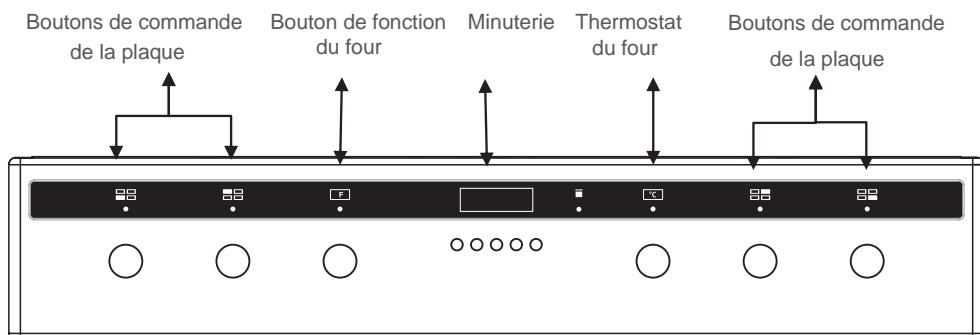
- A. Table de cuisson
- B. Plaques de cuisson à induction
- C. Panneau de commande
- D. Grille métallique
- E. Lèche-frite ou plateau de cuisson
- F. Pieds réglables
- G. Tiroir de rangement

Accessoires communs

	
Grille métallique	Lèche-frite ou plateau de cuisson

Panneau de commande

Modèle: SCI561X

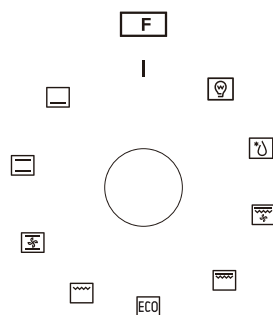
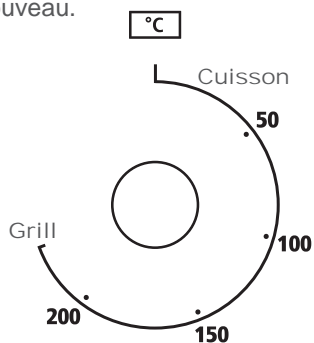


5.UTILISATION DU FOUR








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 préréglé, le thermostat arrêtera le fonctionnement de l'élément de chauffage et le témoin lumineux s'éteindra; Lorsque la température tombe en dessous du réglage préréglé, l'élément de chauffage fonctionnera et le témoin lumineux s'allumera de nouveau.



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

Symbole	Description des fonctions
	<p>Eclairage intérieur du four: permettant à l'utilisateur d'observer le progrès de cuisson sans ouvrir la porte. sauf le Mode ECO.</p>
	<p>Décongélation: La circulation d'air à la température ambiante permet de décongeler des aliments surgelés plus rapidement (sans utiliser toute autre source de chaleur). C'est un moyen doux mais rapide pour accélérer le processus de décongélation et pour décongeler des plats préparés et des produits à la crème, etc.</p>
	<p>Gril double avec ventilateur: L'élément de chauffage en haut et l'élément de grill intérieur fonctionnent simultanément avec le ventilateur. La température est comprise entre 180°C et 240°C. La température par défaut est de 210°C.</p>
	<p>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>
	<p>Chaleur tournante du gril: 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>
	<p>Pour une cuisson en mode consommation d'énergie, les ingrédients sélectionnés sont cuits de manière douce venant de la chaleur du haut et du bas.</p>

Recettes pour le mode ECO

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

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.

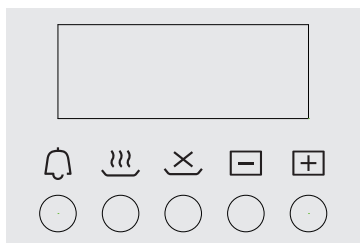
1. Sélectionnez la fonction désirée et la température appropriée.
2. Avant de placer des aliments dans le four, préchauffez-le pendant 10 minutes.
3. Le témoin lumineux rouge s'éteint lorsque la température préréglée est atteinte.
4. Pour éteindre le four, réglez le cadran de molette en position «0».






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 programmeur 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.

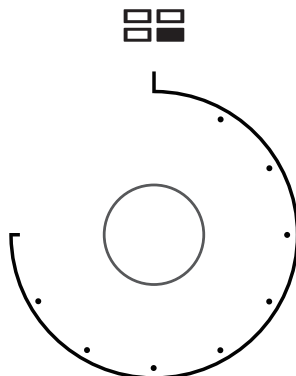
Utilisation de la plaque chauffante

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.

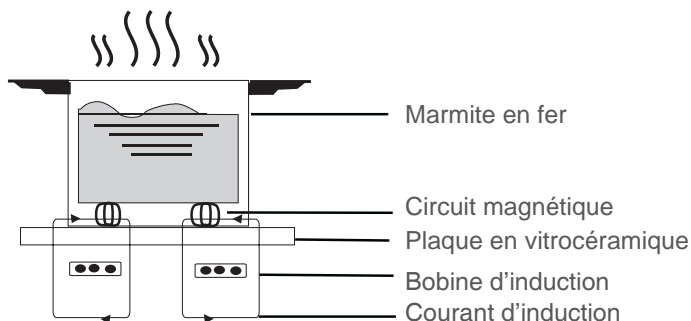
Votre table de cuisson a été conçue avec quatre zones de cuisson. Chaque bouton avec un symbole indique la zone de cuisson contrôlée.

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.

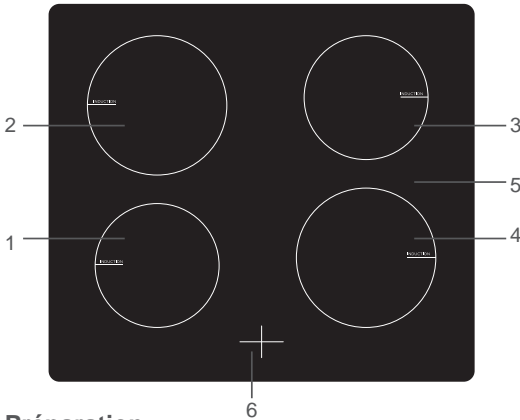
Coupure automatique

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



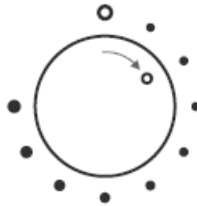
- 1. Zone de cuisson 1500W
- 2. Zone de cuisson 2000W
- 3. Zone de cuisson 1500W
- 4. Zone de cuisson 2000W
- 5. Plaque en verre
- 6. Affichage

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

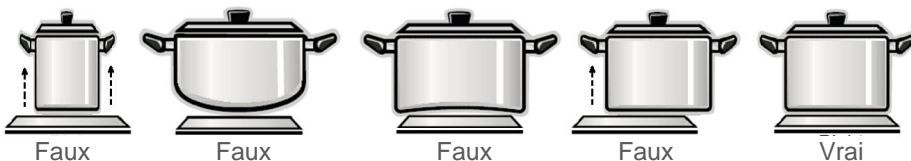
1. Placez toujours les ustensiles de cuisson au centre de la tablette en fil.
2. Assurez-vous d'utiliser les ustensiles de cuisson qui sont résistants à la chaleur.
3. Ne placez pas d'ustensiles de cuisson près de l'arrière ou des parois adjacentes du four.
4. Vous pouvez sélectionner la température 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.

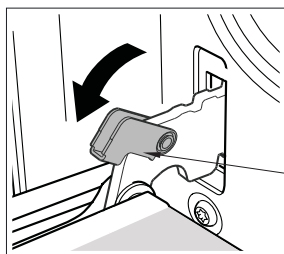
Nettoyage de l'extérieur du four (Débranchez l'appareil de la source d'alimentation électrique)

- 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.

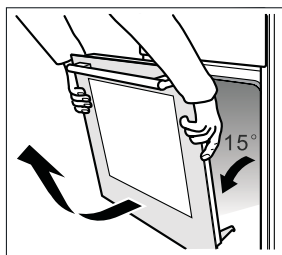
Retrait de la porte pour un nettoyage facile

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



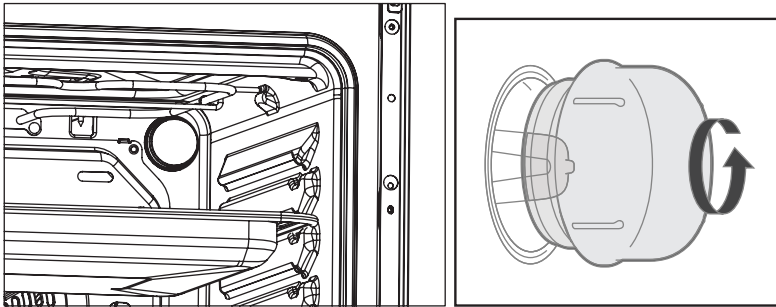
Avertissement:

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 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 responsables de tout accident ou dommage causé par une utilisation impropre de l'appareil, ou si les instructions données dans le présent manuel n'ont pas été respectées.

ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES



La directive Européenne 2012/19/EU sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil. La mise au rebut de la pile doit être effectuée de manière à respecter l'environnement. Déposez-les dans des bacs de collecte prévus pour cet effet (renseignez-vous auprès de votre revendeur afin de protéger l'environnement).

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.

BUT INTERNATIONAL

1, avenue Spinoza, 77184 EMERAINVILLE, FRANCE

P/N:16171100A27672