

# MANUEL D'UTILISATION - FR

---



SIGNATURE®

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE

---

S C I 5 6 2 X / 2

## TABLE DES MATIERES

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



*Séparez les éléments avant de trier*

## **CET APPAREIL EST DESTINE A UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT!**

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

### **CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

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

1. Avant d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions dans ce manuel. Pour assurer l'installation, l'utilisation et l'entretien en toute securite, referez-vous a ces instructions au besoin. Toujours conservez le manuel a portee de main pour une reference ulterieure.
2. Apres avoir deballe le produit, verifiez s'il est en parfait etat. Si vous avez des doutes, ne l'utilisez pas et contactez le centre de service agree le plus proche de votre domicile. NE laissez JAMAIS les elements de l'emballage tels que les sacs en plastique, le polystyrene, les clous, etc. a la portee des enfants, car ils sont d'une source du danger eventuel.

3. Cet appareil doit etre uniquement installe par une personne qualifiee conformement aux instructions fournies. Le fabricant decline toute responsabilite causee par une installation impropre qui pourrait nuire aux gens, aux animaux et endommager vos biens.

4. Cet appareil peut etre utilise par des enfants ages d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacites physiques, sensorielles ou mentales reduites ou denuees d'experience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveille(e)s ou si des instructions relatives a l'utilisation de l'appareil en toute securite leur ont ete donnees et si les risques encourus ont ete apprehendes. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas etre effectues par des enfants sans surveillance.

5. La securite electrique ne peut etre garantie que si cet appareil est correctement mis a la terre, en conformite avec les reglementations actuelles sur la securite electrique. Assurez-vous que la mise a la terre soit efficace. Si vous avez des doutes, appelez a un electricien qualifie pour verifier votre reseau electrique. Le fabricant ne peut pas etre tenu responsable de tout dommage cause par un reseau electrique qui n'a pas ete mis a la terre.

6. Verifiez que la capacite electrique du reseau electrique et des prises de courant soutiendra la puissance maximale indiquee sur la plaque signaletique de l'appareil. Si vous avez des doutes, contactez un electricien qualifie.

7. Lorsque cet appareil est utilise pour la premiere fois, une mauvaise odeur peut se produire. Cela est normal et cessera rapidement. Lors de la premiere utilisation, assurez-vous qu'il y ait une ventilation suffisante dans la piece. Par exemple, ouvrez la fenetre ou utilisez la hotte aspirante. Il est recommande d'eloigner les gens

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

8. Avant d'effectuer toute operation de maintenance, assurez-vous de regler tous les boutons de commande en position OFF et de debrancher l'appareil du reseau electrique.

9. Les ouvertures et les fentes utilisees pour l'aeration et la dispersion de chaleur sur l'arriere et en dessous du panneau de commande ne doivent jamais etre couvertes.

10. Cet appareil doit etre utilise dans le but pour lequel il a ete conçu. Toute autre utilisation est considere comme impropre et donc dangereuse. Le fabricant decline toute responsabilite causee par une utilisation inappropriee et irresponsable.

11. Les precautions de securite de base doivent toujours etre prises lorsque vous utilisez les appareils electriques, et notamment celles qui suivent: Ne touchez pas l'appareil lorsque vos mains ou pieds sont mouilles; N'utilisez pas l'appareil avec les pieds nus; Ne deplacez jamais l'appareil en tirant sur le cable d'alimentation pour le nettoyage; N'autorisez pas les enfants ou les personnes manquant des connaissances concernant l'utilisation a utiliser l'appareil sans surveillance; Si le cable d'alimentation est endommage, il doit etre remplace par le fabricant, son service apres-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

12. Toujours debranchez l'appareil du reseau electrique et laissez-le bien refroidir avant d'effectuer toute operation de nettoyage, etc.

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

14. Pour eviter les deversements accidentels, N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine avec des fonds irreguliers ou deformes sur les bruleurs ou les plaques electriques.

15. Une attention particulière doit etre prise lors de l'utilisation de friture, etc., afin d'eviter les eclaboussures ou les deversements de l'huile chaude. Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans surveillance, car l'huile chaude pourrait deborder et aussi s'enflammer.

16. Les parties accessibles et les surfaces de cuisson de l'appareil peuvent conserver la temperature elevee pendant une periode apres avoir ete debranché du reseau electrique. Prenez garde a ne pas toucher ces surfaces avant qu'elles ne soient completement refroidies.

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

18. Lorsque vous utilisez les petits appareils electriques a proximite de la plaque, tenez ses cordons d'alimentation a l'ecart des parties chaudes.

19. Assurez-vous que tous les boutons de commande soient en position OFF lorsque l'appareil n'est pas utilise. Assurez-vous egalement que toutes les pieces eventuellement dangereuses de l'appareil soient gardees hors de portee des enfants, pour eviter qu'ils jouent avec cet appareil.

20. Les elements de chauffage et certaines parties de la porte du four deviennent extremement chauds lorsque l'appareil est utilise. Prenez soin de ne pas les toucher et d'eloigner les enfants.

21. Si vous utilisez le cordon d'alimentation monophasé, la section minimale est de 4mm<sup>2</sup> (3G 4.0mm<sup>2</sup>). Pour les trois phases, la section est de 2,5 mm<sup>2</sup> (5G 2,5mm<sup>2</sup>) ou 4mm<sup>2</sup> (4G 4,0mm<sup>2</sup>). Le type de cordon d'alimentation doit être H05RR-F[H07RN-F].

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

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

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

25. La porte doit être fermée lors du gril.

26. AVERTISSEMENT: En cours d'utilisation, l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à distance, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

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

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

29. Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il convient de faire attention a ne pas toucher les elements chauffants situes a l'interieur du four.

30. Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage a la vapeur.  
MISE EN GARDE: S'assurer que l'appareil est deconnecte de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour eviter tout risque de choc electrique.

31. En cas de doute, demandez conseil a un electricien experimente avant de realiser vous-meme l'installation.

32. Un moyen de deconnexion doit etre prevu dans les canalisations fixes conformement aux regles d'installation.

33. En ce qui concerne les instructions pour l'installation, l'encastrement et la connexion au reseau d'alimentation de l'appareil, referez-vous au paragraphe ci-apres de la notice.

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

35. MISE EN GARDE: Si la surface est felee, deconnecter l'appareil de l'alimentation pour eviter un risque de choc electrique.

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

37. L'appareil n'est pas destine a etre mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un systeme de commande a distance separe.

38. ATTENTION: Le processus de cuisson doit etre surveille. Un processus de cuisson court doit etre surveille sans interruption.

39. L'appareil ne doit pas etre installe derriere une porte decorative, afin d'eviter une surchauffe.

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

41. Cet appareil est destine a etre utilise dans des applications domestiques et analogues telles que :

- les coins cuisines reserves au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;

- les fermes et l'utilisation par les clients des hotels, motels et autres environnements a caractere residentiel ;

- les environnements de type chambres d'hotes ;

- la restauration et autres applications similaires hormis la vente au detail.

42. Apres utilisation, arreter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le detecteur de casseroles.

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

44. En ce qui concerne les informations detaillees sur la maniere de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, referez-vous au paragraphe ci-apres de la notice.

45. En ce qui concerne les informations pour la methode de remplacement des lampes d'eclairage, referez-vous au paragraphe ci-apres de la notice.

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

47. Le changement de certaines pieces de votre appareil electro-menager peut entraîner un danger. Assurez-vous de disposer de toutes les competences requises et des outils necessaires pour effectuer les operations d'autoreparation en toute securite.

Dans le cas contraire, faites appel a un professionnel agree.

## INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Les instructions suivantes doivent etre lues et comprises par un technicien qualifie pour s'assurer que l'appareil soit installe correctement, regle et techniquelement entretenu en conformite avec les reglementations en vigueur.

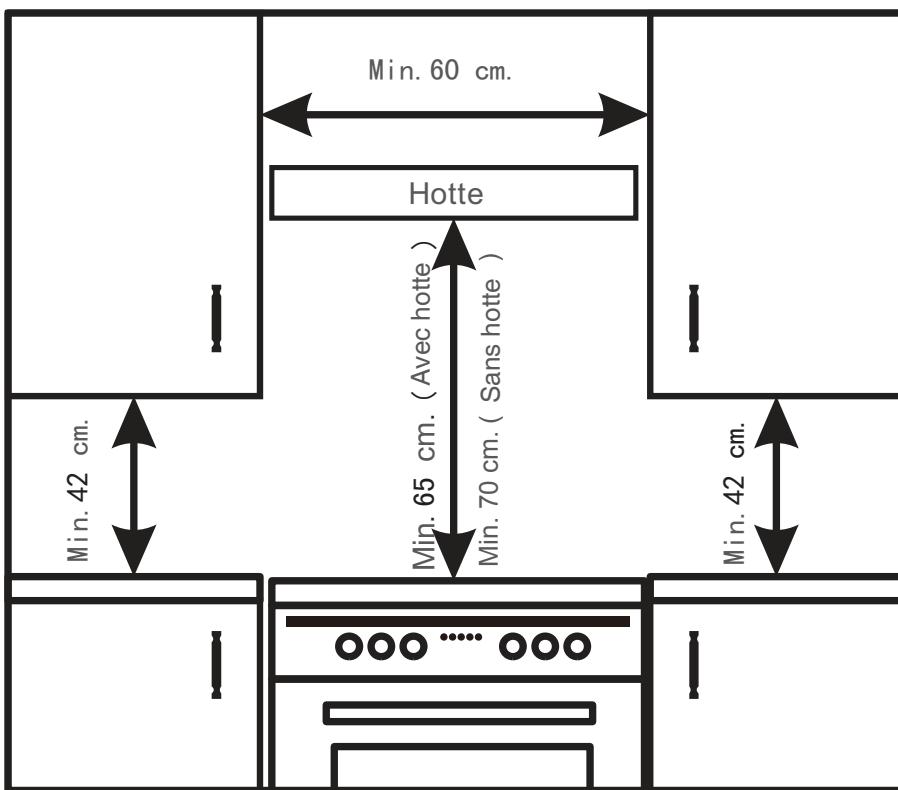
**IMPORTANT:** N'oubliez pas de regler les boutons en positon OFF et de debrancher l'appareil du reseau electrique avant toute operation de reglage ou de maintenance.

### Emplacement

L'appareil peut etre installe a cote des meubles qui sont inferieurs aux surfaces des plaques de la cuisiniere. Pour assurer une installation correcte de la cuisiniere, les precautions suivantes doivent etre respectees:

- a) Les armoires de cuisine qui sont plus hauts que les surfaces des plaques de la cuisiniere doivent etre situees a au moins 20cm des rebords des plaques.
- b) Les hottes doivent etre installees conformement aux exigences dans son manuel d'instructions. Gardez une distance minimum de 65cm.
- c) Placez les armoires murales adjacentes a la hotte a une hauteur minimum de 42 cm au-dessus des plaques, comme indique dans la figure.
- d) Si la cuisiniere est installee en dessous d'une armoire murale, cette derniere doit etre situee a au moins 70cm de la plaque, comme indique dans la figure 1.

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



## Rappel de sécurité



Attention, risque de basculement.



Fixations anti-basculement.

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

## Installation du crochet anti-basculement

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

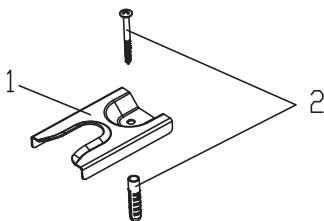


Figure 2

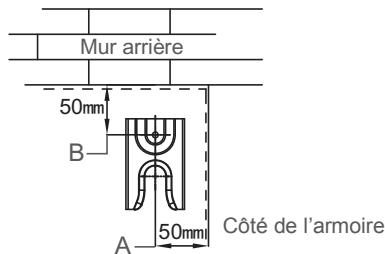


Figure 3

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

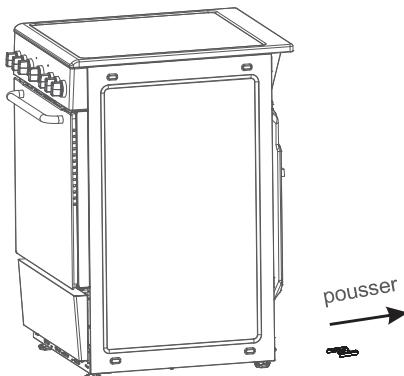
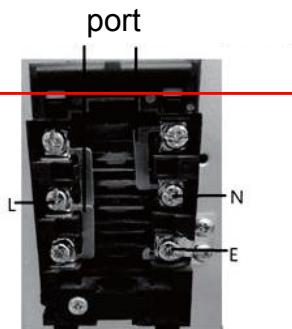


Figure 4

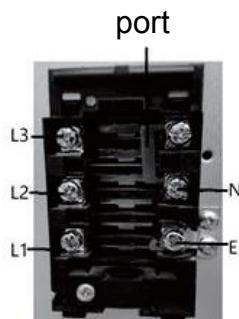
### **Remarque:**

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

1, 220-240V ~: Caractéristiques du cordon d'alimentation:  
diamètre du fil 3G 4,0 mm<sup>2</sup> au minimum; type de cordon:  
H05RR-F, H07RN-F. La méthode de connexion de  
ports métalliques doivent être connectés comme représenté  
ci-dessous :

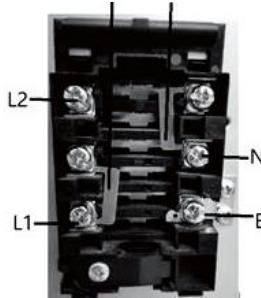


2, 380V-415V 3N ~: Caractéristiques du cordon d'alimentation:  
diamètre du fil 5G 2.5 mm<sup>2</sup> au minimum; type de cordon:  
H05RR-F, H07RN-F. La méthode de ports métalliques  
doivent être connectés comme représenté ci-dessous:



3. 380V-415V 3N~: exigences du câble d'alimentation: fil diamètre 4G 4.0mm<sup>2</sup> au moins; type de câble: H05RR-F, H07RN-F. La connexion de la feuille conductrice méthode comme ci-dessous:

Feuille conductrice (2 pièces nécessaires)

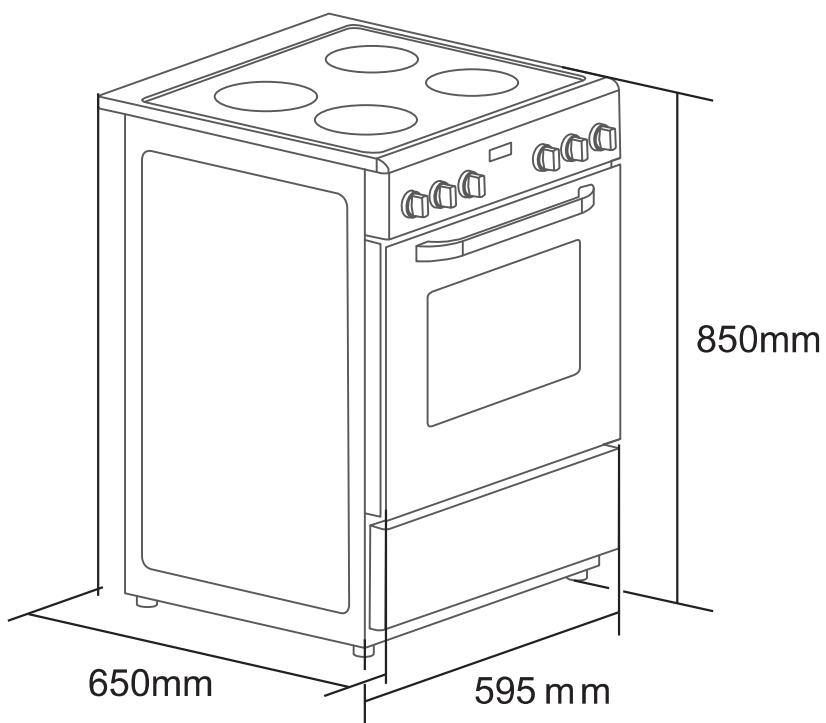


	Electrical connection	Power Cord
220-240V~		3G 4.0mm <sup>2</sup>
380-415V~ 3N		4G 4.0mm <sup>2</sup>
380-415V~ 3N		5G 2.5mm <sup>2</sup>

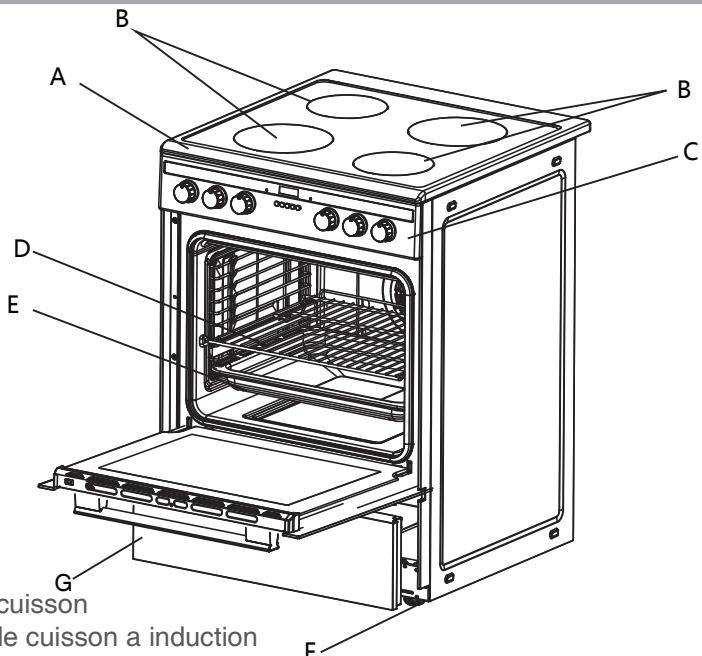
L,L1,L2,L3=Phase, N=Neutral, PE,E=Earth

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

## DIMENSIONS DU PRODUIT

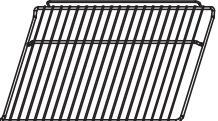
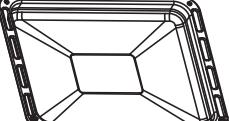


## DESCRIPTION DU PRODUIT

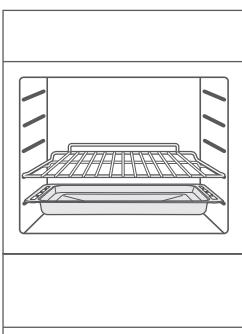


- A. Table de cuisson
- B. Plaques de cuisson a induction
- C. Panneau de commande
- D. Grille metallique
- E. Lechefrite ou plateau de cuisson
- F. Pieds reglables
- G. Tiroir de rangement

### Accessoires communs

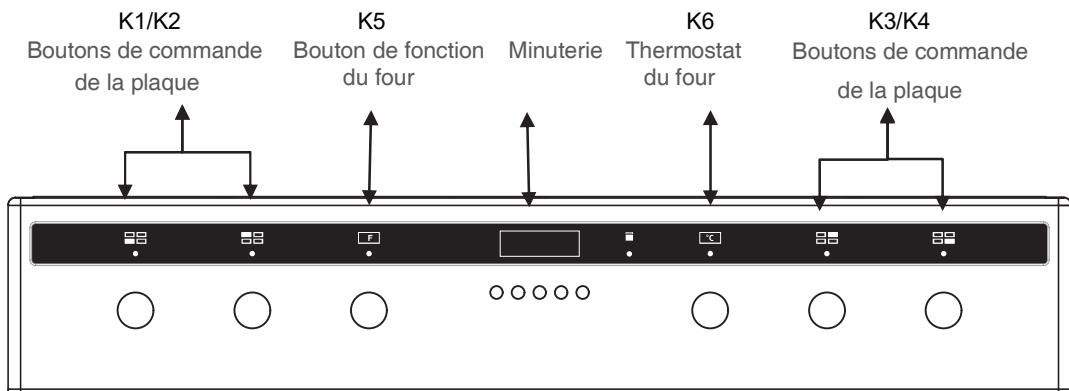
	
Grille metallique	Lechefrite ou plateau de cuisson

### Utilisation de l'accessoire



## Panneau de commande

Mode le: SCI562X/2

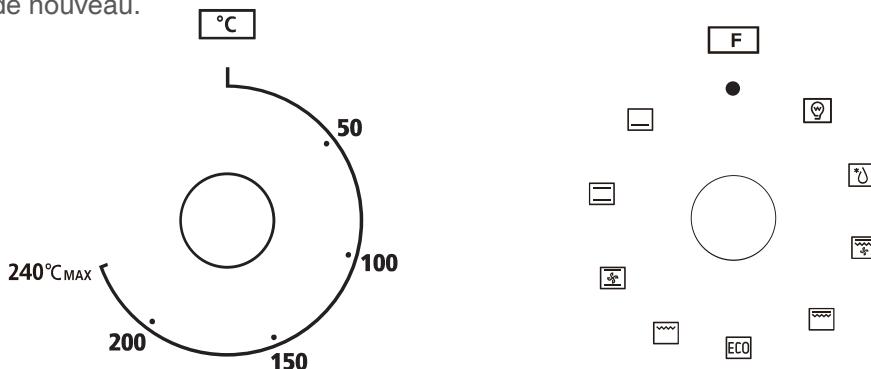


## UTILISATION DU FOUR

### Boutons de commande du four- Bouton de fonction et Thermostat

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

Lorsque la température à l'intérieur de votre four atteint le réglage 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.



Referez-vous aux fonctions ci-dessous du four que vous avez achete.

<b>Symbol</b>	<b>Description des fonctions</b>
	Eclairage interieur du four: permettant a l'utilisateur d'observer le progres de cuisson sans ouvrir la porte. sauf le Mode ECO.
	Decongelation: La circulation d'air a la temperature ambiante permet de decongeler des aliments surgeles plus rapidement (sans utiliser toute autre source de chaleur). C'est un moyen doux mais rapide pour accelerer le processus de decongelation et pour decongeler des plats prepares et des produits a la creme,etc.
	Gril double avec ventilateur: L'element de chauffage en haut et l'element de grill interieur fonctionnent simultanement avec le ventilateur.
	Gril double: L'element de chaleur tournante et l'element de chauffage en haut fonctionnent simultanement.
	Chaleur tournante du gril: L'element de grill interieur fonctionne et s'arrete pour maintenir une temperature constante.
	Convention avec ventilateur : La combinaison du ventilateur et des elements en haut et du bas fournit une penetration uniforme de la chaleur, ce qui peut economiser jusqu'au 30-40% d'energie. Les plats sont legerement dores en exterieur et encore mous a l'interieur. Remarque: Cette fonction convient pour griller ou rotir de gros morceaux de viande a une temperature superieure.
	Cuisson classique: Les elements en haut et du bas fonctionnent simultanement, fournissant ainsi une cuisson par convection.

	Chaleur du bas: Un element encastre dans le fond du four fournit une chaleur concentree a la base des aliments sans affecter le brunissage. Cette fonction est ideale pour cuire lentement des plats comme des ragouts, des patisseries et des pizzas pour lesquels une base croustillante est souhaitee. La temperature est comprise entre 60°C et 120°C. La temperature par defaut est de 60°C.
	Pour une cuisson en mode consommation d'energie, les ingredients selectionnes sont cuits de maniere douce venant de la chaleur du haut et du bas.

## Utilisation du four

Lorsque votre four est utilise pour la premiere fois, l'odeur peut se produire a cause de materiaux d'isolation et d'elements de chauffage. Pour cette raison, avant d'utiliser votre four pour la premiere fois, faites-le fonctionner sans aliments en reglant le thermostat sur la temperature maximum pendant 45 minutes.

1. Selectionnez la fonction desiree et la temperature appropriee.
2. Avant de placer des aliments dans le four, prechauffez-le pendant 10 minutes.
3. Le temoin lumineux rouge s'eteint lorsque la temperature prereglee est atteinte.
4. Pour eteindre le four, reglez le cadran de molette en position «0».

### Remarque:

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

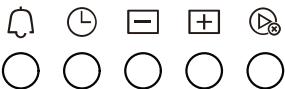
Ne laissez pas d'ustensiles recouvrant partiellement les zones chauffees.

Veillez toujours a ce qu'ils soient places au centre des zones chauffees et qu'ils aient le meme diametre que la zone de chauffe utilisee.

## Utilisation de l'écran d'affichage

Le minuteur de cuisson est uniquement pour le four principal.

Après la fin du temps de cuisson réglé, la sonnerie du minuteur retentira.



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

### Réglage de l'horloge

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

### Note

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

### Fonction d'alarme

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

### Note

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

### Étapes de fonctionnement du four

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

## **Note**

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

## **Mode manuel**

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

## **Note**

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

## **Fonction de sonnerie**

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

# UTILISATION DE LA PLAQUE

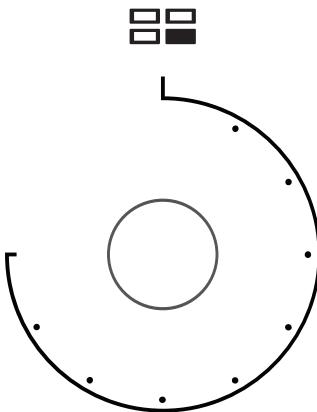
## Utilisation de la plaque chauffante

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

Fabriquee avec des materiaux specialement importes, la table de cuisson est extremement conviviale, durable et en toute securite.

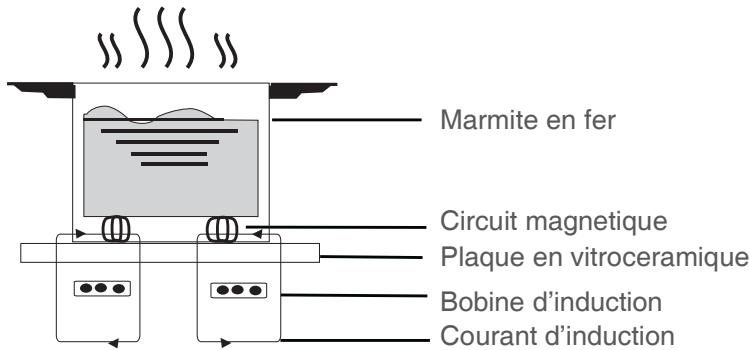
Votre table de cuisson a ete conçue avec quatre zones de cuisson. Chaque bouton avec un symbole indique la zone de cuisson controlee.

Il y a 9 niveaux de reglage differents pour votre table de cuisson.



## Principe du fonctionnement de l'induction

La table de cuisson a induction comprend une bobine, une plaque chauffante en materiau ferromagnetique et un systeme de controle. Le courant electrique genere un champ magnetique puissant par la bobine, produisant un grand nombre de vortex qui generent successivement de la chaleur. Ensuite, la chaleur est transmise a travers la zone de cuisson a la cuve de cuisson.



La table de cuisson a ete specialement conçue pour un usage domestique.

### Protection sur-température

Un capteur installe dans la table de cuisson mesure en permanence la temperature des zones de cuisson. Si une temperature trop importante est detectee, la table de cuisson sera automatiquement mise a l'arret.

### Detection de petits articles ou d'ustensiles non-magnétiques

Lorsqu'un ustensile de cuisine de taille non appropriee ou non magnetique ou bien si des petits objets (comme des couteaux, des fourchettes, des cuilleres ou des cles) sont laisses 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.

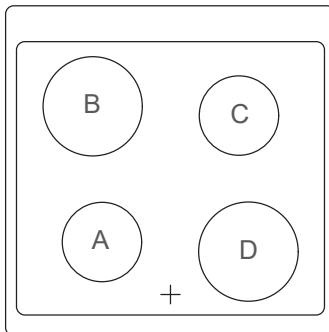
### Coupe automatique

C'est une fonction de protection de securite pour votre table de cuisson. La table de cuisson est programmee pour s'eteindre automatiquement si aucune action n'est effectuee pendant un temps defini (par exemple, lors d'un oubli d'arret). Ce temps est programme en fonction de la puissance definie et est note dans le tableau ci-dessous :

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

**Avertissement :** La personne ayant un stimulateur cardiaque devrait consulter son medecin avant d'utiliser cet appareil.

# Introduction de la plaque de cuisson



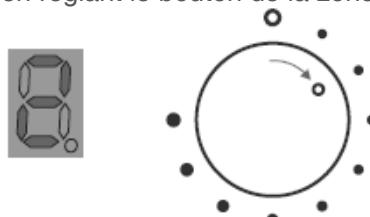
Plaque chauffante solide	Diamètre	Puissance électrique
A	160mm	1500W
B	180mm	2000W
C	160mm	1500W
D	180mm	2000W

## Préparation:

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

## Utilisation :

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



Si vous réglez le bouton en position « Arret », 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 emaille



Ustensile de cuisson emaille



Plaque de fer

### **Vous pouvez choisir certains récipients de cuisson différents**

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

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

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

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

## CONSEILS ET ASTUCES

### Affichage de codes d'erreur et inspection

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

CODE D'ERREUR	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
F3 - F8	Panne du capteur de temperature.	Contactez le service apres-vente.
F9 - FE	Panne du capteur de temperature du transistor bipolaire.	Contactez le service apres-vente.
E1 / E2	Tension anormale de l'alimentation electrique.	Verifiez si la source d'alimentation est normale. Eteignez puis rallumez l'appareil une fois que l'alimentation electrique est retablie.
E3 / E4	Temperature anormale.	Verifiez l'ustensile utilise
E5 / E6	Temperature elevee de la table de cuisson.	Attendez que la temperature revienne a la normale. Appuyez sur le bouton « ON/OFF » pour redemarrer l'appareil. Contacter le fournisseur.

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

### Conseils pour la cuisson

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

### 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 cuisinieres electriques.
2. Selectionnez la batterie de cuisine de la bonne taille.
3. Utilisez un couvercle pour reduire le temps de cuisson.
4. Minimisez la quantite de liquide ou de graisse pour reduire le temps de cuisson.
5. Lorsque le liquide commence a ebullition, abaissez la temperature a l'aide du thermostat.
6. N'ouvrez pas la porte du four frequemment durant la cuisson.

## **Conseils de nettoyage**

(Debranchez l'appareil de la source d'alimentation electrique)

1. Assurez-vous que le four soit refroidi avant de retirer les grilles metalliques, lavez- les separemement dans l'eau savonneuse et tiede, puis sechez-les completement.
2. Nettoyez la cavite du four avec l'eau chaude et savonneuse, puis essuyez-la avec un chiffon humide.
3. Laissez la porte ouverte jusqu'a ce que la cavite soit seche avant de remettre les grilles metalliques en position.
4. Nettoyez le four apres toute utilisation, surtout, apres avoir roti ou grille des aliments, afin d'eviter les renversements ou les debries alimentaires brules de s'accumuler provoquant un nettoyage difficile.
5. N'utilisez pas de tampons abrasifs pour nettoyer la cavite du four pour ne pas endommager l'email.
6. N'utilisez pas de produits abrasifs, corrosifs ou de grattoirs metalliques et pointus pour nettoyer la porte en verre du four, car ils peuvent rayer la surface provoquant l'eclatement de la vitre.
7. N'utilisez jamais de nettoyeurs a vapeur pour le nettoyage des plaques de cuisson et la cavite.
8. Ne frappez pas la vitre avec des accessoires.

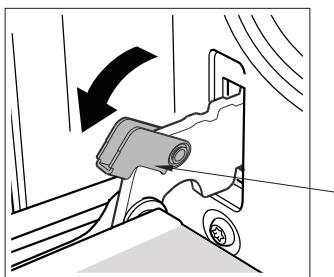
## **Nettoyage de l'exterieur du four (Debranchez l'appareil de la source d'alimentation electrique)**

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

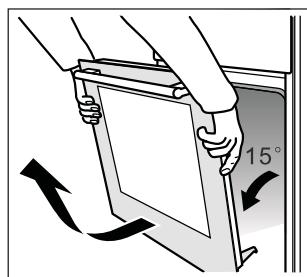
## **Retrait de la porte pour un nettoyage facile**

Il est recommande de retirer la porte a l'aide de deux personnes.

1. Ouvrez la porte completement.
2. La charniere de la porte est munie d'un petit loquet. Soulevez le petit loquet situe sur les deux charnières.
3. Soulevez legerement 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 inserez le loquet sur les deux charnières; Ouvrez et fermez la porte pour s'assurer qu'elle soit correctement fixee.



**Loquet**



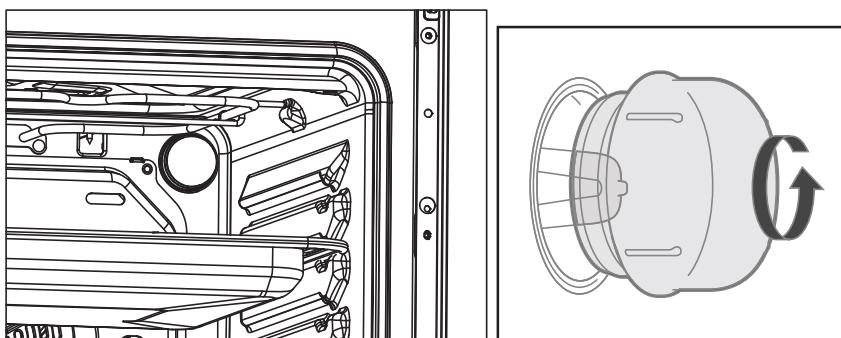
### **Avertissement:**

Afin d'éviter toute possibilite de choc electrique, debranchez l'appareil de l'alimentation electrique avant de retirer la lampe. Utilisez uniquement des lampes halogenes G9 (25W/230V).

## Remplacement de l'ampoule du four

1. Eteignez le four et debranchez-le du reseau electrique. Veillez a ce que les pieces interieures soient bien refroidies avant de les toucher.
2. Retirez l'abat-jour de l'ampoule (Attention: il peut etre rigide) en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis retirez egalement l'ampoule en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
3. Inserez la nouvelle ampoule halogene. Remontez l'abat-jour.
4. En cas de doute, consultez un electricien qualifie.

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



# SPÉCIFICATIONS TECHNIQUE

## Informations sur les fours domestiques

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

## CONSOMMATION D'ÉNERGIE

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

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

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

## Informations sur les cuisson électriques domestiques

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

# DÉPANNAGE

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

Problème	Cause possible	Vérification
Le four ne fonctionne pas.	Fusible sauté.	Verifiez si le fusible dans la boîte à fusibles fonctionne.
	Réglage de la température incorrect.	Verifiez si tous les boutons de commande sont réglés en position correcte.
Quelques zones de cuisson ne chauffent pas.	Installation.	Verifiez 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 MÉNAGERS USAGES



la directive européenne 2012/19/UE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) exige que les appareils ménagers usages ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usages doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de valorisation et de recyclage des matériaux qui les composent, et de réduire l'impact sur la santé humaine et sur l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour vous rappeler les obligations de collecte selective .

## SAV - Garantie

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

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

Achat de l'appareil dans un magasin BUT :

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

 09 78 97 97 97

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

Retrouvez également cette notice d'utilisation sur notre site internet : [www.but.fr](http://www.but.fr)

# INSTRUCTIONS FOR USE - EN

---



# SIGNATURE® ELECTRIC COOKER

---

S C I 5 6 2 X / 2

## CONTENT

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

## Important Safety Warnings

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

1. Before using the appliance, read the instructions in this owner's manual carefully, since you should find all the instructions you require to ensure safe installation, use and maintenance. Always keep this owner's manual close to hand since you may need to refer to it in the future.
2. After removing the packaging, check that the appliance is not damaged. If you have any doubt, do not use the appliance. Contact your nearest Service Centre or the store where you buy the appliance. Never leave the packaging components plastic bags, foamed polystyrene, nails, etc. ) within the reach of children since they are a source of potential danger.
3. The appliance must be installed only by a qualified person in compliance with the instructions provided. The manufacturer declines all responsibility for improper installation which may harm persons and animals and damage property.
4. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

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

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

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

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

40. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
41. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments;
  - catering and similar non-retail applications.
42. After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
43. Regarding the information pertaining to the installation, handling, servicing and disposal of the appliance, thanks to refer to the below paragraph of the manual.
44. Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food thanks to refer to the below paragraph of the manual.
45. Regarding the information of the method for replacing illuminating lamps, thanks to refer to the below paragraph of the manual.
46. Do not place any heavy load on the oven door when it is open, and do not let children climb or sit on it.
47. Replacing certain parts of your household electrical appliance may lead to a danger. Please ensure that you have the necessary skills and own all tools required to carry out the self-repair operations safely. Otherwise, please contact a qualified professional.

## Safety when cleaning:

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

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

## Installation

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

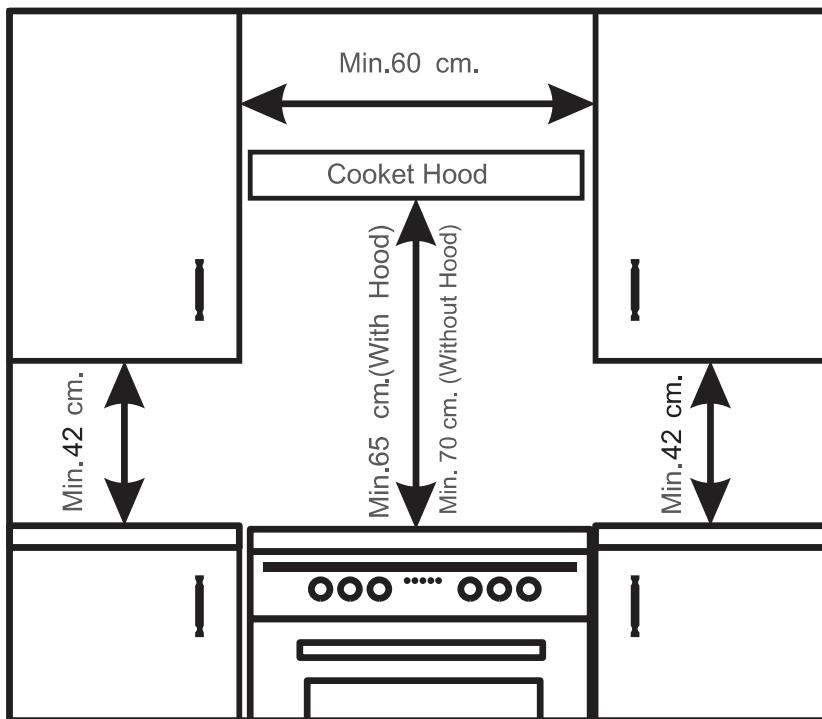
Important: disconnect the cooker from the electricity when making any adjustment, maintenance operation, etc.

### Positioning

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

- a) Kitchen cabinets installed next to the cooker that are taller than the top of the hob must be situated at least 20 cm from the edge of the hob.
- b) Hoods must be installed according to the requirements in the installation manual for the 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 70cm (centimeters) away from the hob, as shown in the figure.

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



## Safety reminding



Caution, possibility of tilting



Anti-tip restraints

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

## Install Anti-tilt Bracket

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

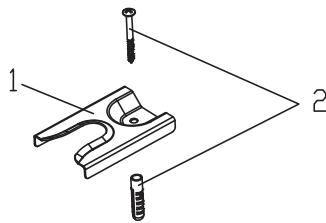


Figure 2

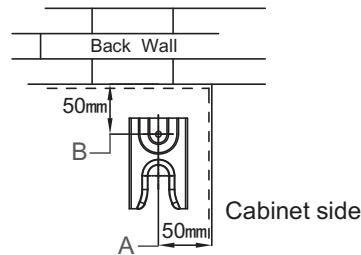


Figure 3

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

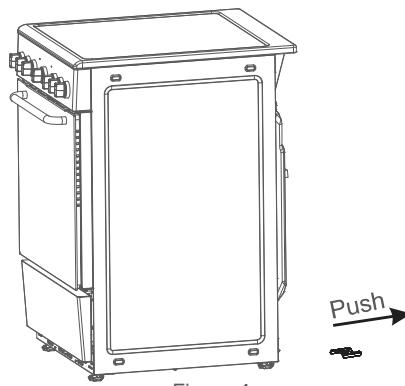


Figure 4

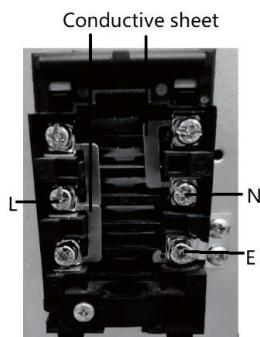
## **Remark:**

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

1 , 220-240V~: power cord requirements: wire

diameter 3G 4.0mm<sup>2</sup> at least; cord type:

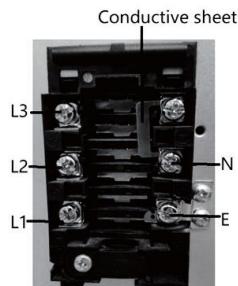
H05RR-F, H07RN-F. The conductive sheet connection method as below:



2, 380-415V 3N~: power cord requirements: wire

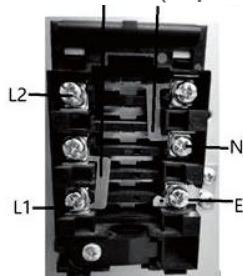
diameter 5G 2.5mm<sup>2</sup> at least; cord type:

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



3. 380V-415V 3N~: power cord requirements: wire diameter 4G 4.0mm<sup>2</sup> at least; cord type: H05RR-F, H07RN-F. The conductive sheet connection method as below:

Conductive sheet (2 pieces needed)

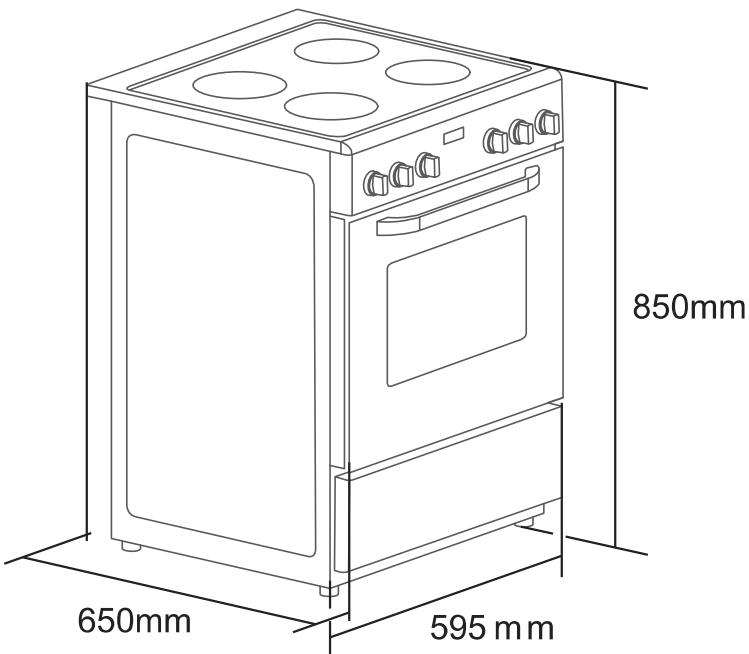


	Electrical connection	Power Cord
220-240V~	<p>Wiring diagram for 220-240V~ connection. Terminals N and E are connected in parallel. Terminal L is connected to the common connection point of N and E.</p>	3G 4.0mm <sup>2</sup>
380-415V~ 3N	<p>Wiring diagram for 380-415V~ 3N connection. Terminals N, PE, and E are connected in parallel. Terminals L1, L2, and L3 are connected in parallel. The neutral (N) and phase (L1, L2, L3) connections are grouped together.</p>	4G 4.0mm <sup>2</sup>
380-415V~ 3N	<p>Wiring diagram for 380-415V~ 3N connection. Terminals N, PE, and E are connected in parallel. Terminals L1, L2, and L3 are connected in parallel. The neutral (N) and phase (L1, L2, L3) connections are grouped together.</p>	5G 2.5mm <sup>2</sup>

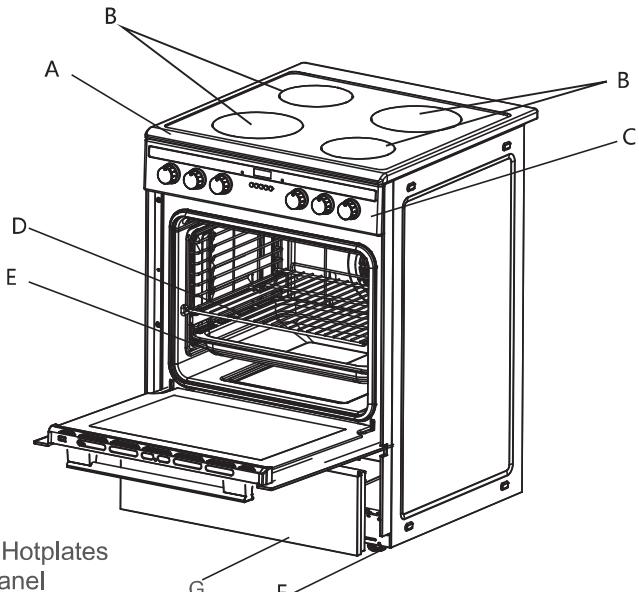
L,L1,L2,L3=Phase, N=Neutral, PE,E=Earth

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

## Product Dimensions

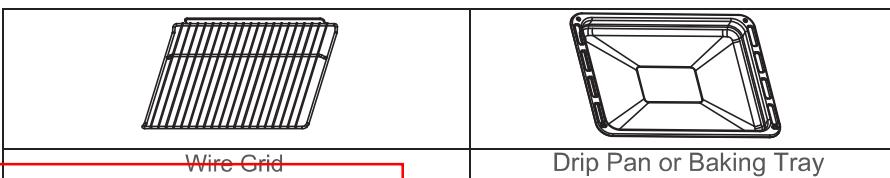


## Introduction of the Product



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

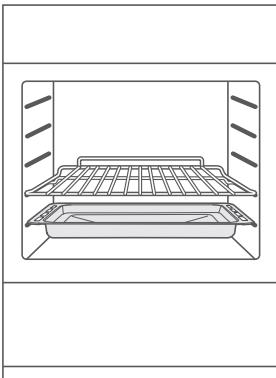
### Common accessories



Wire Grid

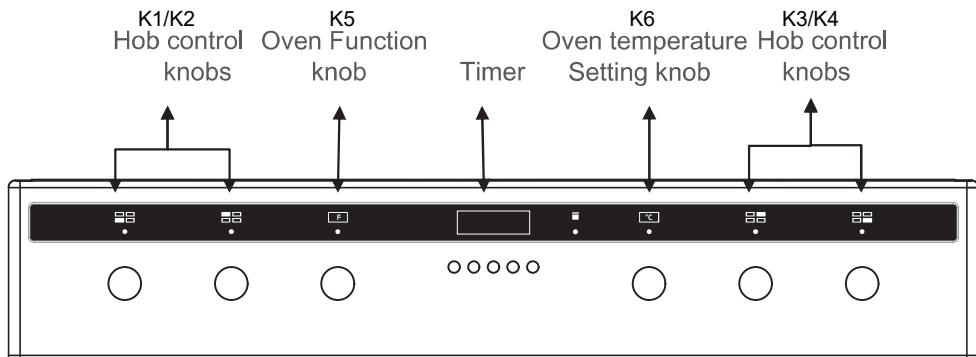
Drip Pan or Baking Tray

### Accessory use



## Control Panel

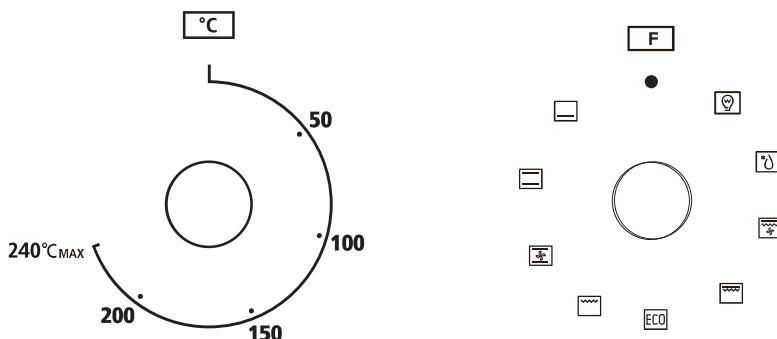
Model: SCI562X/2



## Using the oven

### Oven controls - the function and temperature controls

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



Symbol	Function description
	Oven Lamp: which enables the user to observe the progress of cooking without opening the door, except ECO function.
	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 working.
	Double grill: The radiant heating element and the top heating element are working.
	Radiant grilling: The inner grill element switches on and off to maintain temperature.
	Convection 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.
	Conventional cooking: The top and bottom work together to provide convectional cooking.
	Bottom heat: A concealed element in the bottom of the oven provides a more concentrative heat to the base of food without browning. This is ideal for slow cooking dishes such as casseroles, stews, pastries and pizzas where a crispy base is desired.
	For energy-saved cooking. Cooking the selected ingredients in a gentle manner, and the heat comes from the top and the bottom.

## Instructions for use

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

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

Note:

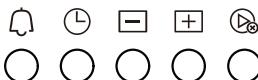
Do not place aluminum or plastic foil, or plastic containers on the hob.

Do not leave utensils partly covering the heated areas. Always ensure that areplaced centrally over the heated areas and have the same diameter as the heatingarea used.

## Display screen use

Cooking timer is just for main oven.

After set cooking time finish, timer buzzer would sounds.



- ⌚ Reminder setting
- 🕒 Cooking duration setting
- ⌚ Start or cancel key
- ⊖ Value decrease key
- ⊕ Value increase key

## Clock setting

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

### Note

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

## Alarm function

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

### Note

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

## Oven operating steps

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

### Note

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

### Manual mode

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

### Note

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

### Buzzer function

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

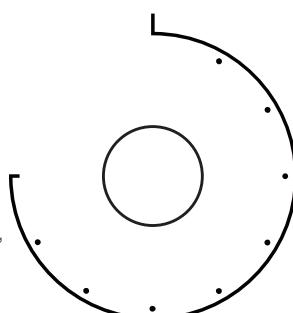
## Using the hob

### Instructions for use

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



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

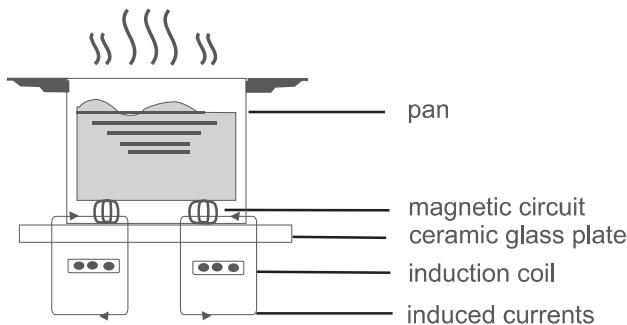


Your hob has four elements. Each knob has a symbol above it, which indicates which element it controls.

The hob is designed for operating at 9 different levels.

## Working Principle

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



## Safety

The hob was specially designed for domestic use.

### Protection from over-heating

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

### Detection of small or non-magnetic items

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

### Auto shutdown

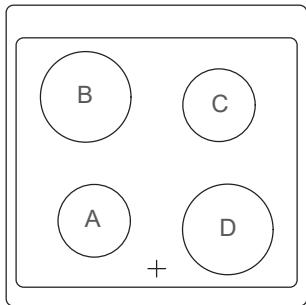
Auto shutdown is a safety protection function for your induction hob. It shutdown automatically whenever you forget to turn off a cooking zone. The default working times for various power levels are shown in the below table:

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

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

Diagram of induction hob

## Hob introduction



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

### Instructions for use

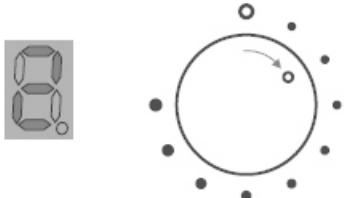
#### Preparation before using:

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

Place the pan in the centre of the cooking zone.

#### Operating instructions

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



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

The maximum power of cooking zones is as follows:

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



Iron oil frying pan



Stainless steel pot



Iron pan



Iron kettle



Enamel stainless  
steel kettle



Enamel cooking  
utensil



Iron plate

You may have a number of different cooking vessels

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

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

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

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

## Failure display and inspection

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

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

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

## Hints and tips

### Baking tips

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

### Cookware

#### Hobs

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

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



## Hints and tips

### Energy Saving

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

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

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

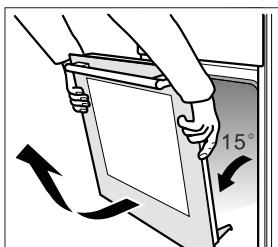
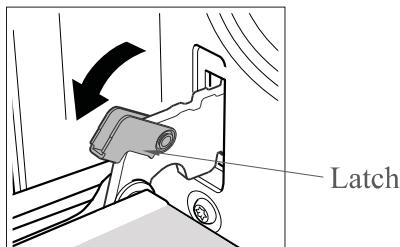
### Cleaning the outside of the oven (Disconnect the appliance from the power supply.)

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

### Removing the door for easier cleaning

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

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



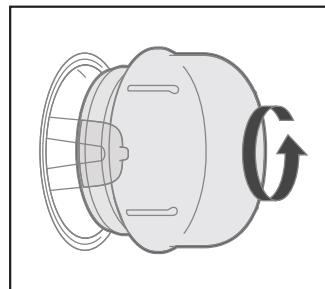
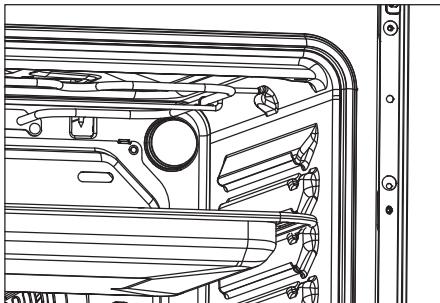
## Hints and tips

### Warning:

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

### Replacing the oven light

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



## Technical specifications

### Information for domestic ovens

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

## ENERGY CONSUMPTION

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

---

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

---

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

---

## Information for domestic electric hobs

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

## Trouble Shooting

If a malfunction occurs, it is often due to a minor fault. Please read the 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)

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

## Correct Disposal Of This Product



European directive 2012/19/EU on Waste from Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that used household appliances are not thrown into the normal municipal waste stream. Used appliances must be collected separately in order to optimize the rate of recovery and recycling of materials that compose them, and to reduce the impact on human health and on the environment. The crossed bin symbol is affixed to all the products to remind you of the obligations of separated collection.

## Customer service

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

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

Purchase of the device in a BUT store:

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

 09 78 97 97 97

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

This instruction manual is also available on our website: [www.but.fr](http://www.but.fr).









*Séparez les éléments avant de trier*

BUT INTERNATIONAL  
1 Avenue Spinoza  
77184 Emerainville, France