

FAR



Cuisinière induction

CI60B

MANUEL D'UTILISATION

Nous vous remercions d'avoir choisi la qualité FAR.
Ce produit a été créé par notre équipe de professionnels et selon la réglementation européenne. Pour une meilleure utilisation de votre nouvel appareil, nous vous recommandons de lire attentivement ce manuel d'instructions et de le conserver pour toute référence ultérieure.

Consignes de securite.....	2
Description du produit.....	15
Instructions d'installation.....	18
Instructions d'utilisation.....	24
Entretien et nettoyage.....	44
Dépannage.....	48
Spécifications techniques et énergétiques.....	50
Enlèvement des appareils ménagers usagés.....	53
Sav - garantie.....	53

Consignes de securite



Avertissement

LES AVERTISSEMENTS SONT FOURNIS POUR LA SÉCURITÉ.

LISEZ ATTENTIVEMENT LES AVERTISSEMENTS AVANT D'INSTALLER OU D'UTILISER L'APPAREIL.

Pour garantir l'EFFICACITÉ et la SÉCURITÉ de cet appareil, il est recommandé de :

- Appeler uniquement les centres de services autorisés par le magasin où vous achetez la cuisinière.
- D'utiliser toujours des pièces de rechange d'origine.
- Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement les instructions du guide d'utilisation qui contient toutes les instructions dont vous avez besoin pour assurer une installation, une utilisation et un entretien en toute sécurité. Gardez toujours ce guide d'utilisation à portée de main pour toute référence future.
- Après le déballage, vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé.

En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil, contactez le Service après-vente le plus proche du magasin où vous avez acheté l'appareil.

Ne laissez jamais les éléments d'emballage (sacs en plastique, mousse de polystyrène, clous, etc.) à la portée des enfants, ils constituent une source de graves dangers.

- L'appareil doit être installé uniquement par une personne qualifiée conformément aux instructions fournies.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation incorrecte pouvant nuire à des personnes et animaux et entraîne des dommages matériels.

- Vérifiez que l'exigence électrique du système et les prises supporte la puissance maximale de la cuisinière, comme indiqué sur la plaque signalétique. Si vous rencontrez des problèmes, contactez un technicien qualifié.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans.

Les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquent d'expérience et de connaissances doivent être surveillées et formés sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.

- La sécurité électrique de cet appareil ne peut être garantie que si la cuisinière est correctement et efficacement mise à la terre, conformément aux réglementations en vigueur en matière de sécurité électrique. Assurez-vous toujours que la mise à la terre est efficace.

En cas de doute, faites appel à un électricien qualifié pour vérifier le système. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'un système qui n'a pas été mis à la terre.

- Lorsque la cuisinière est utilisée pour la première fois, une odeur peut être générée, celle-ci disparaît après une brève période d'utilisation.

Lors de la première utilisation de la cuisinière, assurez-vous que la pièce est bien ventilée, (ouvrez une fenêtre ou utilisez une hotte aspirante par exemple), et que les personnes susceptibles aux odeurs évitent les fumées.

Il est recommandé que les animaux domestiques ne soient pas présents jusqu'à la disparition de l'odeur.

Cette odeur est due à la finition temporaire des revêtements et éléments du four et toute l'humidité qui a été absorbée par l'isolant.

- Veuillez tourner la molette d'alimentation principale jusqu'à la position OFF pour éteindre l'appareil avant de procéder à son entretien.

- Les ouvertures et fentes utilisées pour la ventilation et la dissipation de la chaleur à l'arrière et sous le panneau de commande ne doivent jamais être couvertes.
- Le cordon d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. Appelez toujours un centre de service après-vente agréé par le vendeur en cas d'endommagement ou de remplacement du cordon.
- Coupez toujours l'alimentation électrique de la cuisinière et la laisser refroidir avant d'effectuer toute opération de nettoyage, etc.
- **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.
- Cet appareil doit être utilisé aux fins pour lesquelles il a été spécialement conçu.
Toute autre utilisation est considérée comme impropre et par conséquent dangereuse.
Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage résultant d'une utilisation inappropriée et irresponsable.

- Lors de l'utilisation des instructions, un certain nombre de règles fondamentales doivent être respectées.
Les suivantes sont particulièrement importantes :
 - Ne touchez pas l'appareil lorsque vos mains ou vos pieds sont mouillés.
 - N'utilisez pas l'appareil pieds nus.
 - Lors du déplacement de la cuisinière pour le nettoyage, ou autre, il faut toujours éviter d'étirer, tirer ou endommager le cordon d'alimentation.
 - N'utilisez pas la cuisinière si le cordon d'alimentation est endommagé, consultez un électricien qualifié.
 - Ne laissez pas les enfants et les personnes non familières avec la cuisinière l'utiliser sans surveillance.
 - Ne faites pas fonctionner avec la porte ouverte.

- Pour éviter tout déversement accidentel, n'utilisez pas d'ustensiles de cuisine dont le fond est irrégulier ou déformé sur les brûleurs ou sur les plaques électriques.

- Faites preuve de prudence, en particulier lorsque vous faites chauffer de l'huile, pour éviter les incendies.

- Certaines parties de cet appareil, ainsi que les surfaces de cuisson, retiennent la chaleur longtemps après l'arrêt de l'appareil.
Ainsi, des précautions doivent donc être prises lorsque vous touchez ces zones avant qu'elles ne se soient complètement refroidies.
- N'utilisez jamais de liquides inflammables tels que de l'alcool ou de l'essence, etc. à proximité de l'appareil lorsqu'il est utilisé.
- Lors de l'utilisation d'autres appareils électroménagers à côté de la cuisinière, éloignez leurs cordons d'alimentation des parties chaudes.
- Veillez à ce que les boutons soient en position « ÉTEINT » lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Veillez également à ce que toutes les parties potentiellement dangereuses de l'appareil, soient sans risque, surtout pour les enfants qui pourraient jouer avec.
- Lorsque l'appareil est utilisé, les éléments chauffants et certaines parties de la porte du four deviennent extrêmement chauds.
Veillez à ne pas les toucher et à maintenir les enfants à distance.

- La section minimale du cordon d'alimentation pour un circuit monophasé est de 4 mm².
Votre appareil peut être légèrement différent de celui illustré dans ce manuel. Reportez-vous aux informations de votre modèle.
- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de grattoir métallique pour nettoyer la vitre du four, car cela peut rayer la surface ce qui peut fendre le verre.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur
- MISE EN GARDE : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'un minuteur externe ou d'un système de contrôle à distance séparé.
- ATTENTION : Il est dangereux de faire chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie. N'essayez jamais d'éteindre un incendie avec de l'eau. Éteignez d'abord l'appareil, puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

MISES EN GARDE : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.

ATTENTION : Risque d'incendie : ne laissez aucun objet sur les surfaces de cuisson.

- ATTENTION : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus par le fabricant ou indiqués dans le guide d'utilisation comme étant appropriés, ou les dispositifs de protection intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut provoquer des accidents.

Prévention contre un éventuel risque d'incendie !

- ATTENTION : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont sous surveillance continue.
- Il convient de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- Après utilisation, éteignez la plaque de cuisson à l'aide de la manette de commande correspondante et ne vous fiez pas à la détection des récipients.

- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter une surchauffe.
- Les moyens de débranchement doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- Le nettoyage et la maintenance de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- **MISE EN GARDE:** Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il convient de faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- **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.
- 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.
- Des objets métalliques, tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles, ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

- **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.
- **NE JAMAIS** tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes, par exemple, avec un couvercle ou une couverture antifeu.
- **ATTENTION:** Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.
- **AVERTISSEMENT:** Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.
- L'appareil ne doit pas être placées sur un socle
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe
- Un moyen de déconnexion doit être prévu dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation
- L'isolation des canalisations fixes doit être protégée, par exemple au moyen d'un manchon isolant ayant une caractéristique de température appropriée.

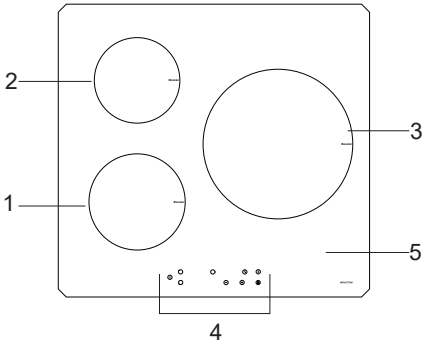
- Si la cuisinière est placée sur une base, des mesures doivent être prises pour éviter que l'appareil ne glisse de la base.
- Le changement de certaines pièces de votre appareil électro-ménager peut entraîner un danger. Assurez-vous de disposer de toutes les compétences requises et des outils nécessaires pour effectuer les opérations d'autoréparation en toute sécurité. Dans le cas contraire, faites appel à un professionnel agréé.
- Sur la porte ouverte du four : Ne pas poser de charge lourde, s'assurer qu'aucun enfant ne puisse monter ni s'asseoir dessus.
- En ce qui concerne les informations pour la méthode de remplacement des lampes d'éclairage, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.
- En ce qui concerne les informations pour l'installation, la manipulation, l'entretien et la mise au rebut de l'appareil, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.
- Le four est vide. Ne laissez aucun objet à l'intérieur (par ex. casseroles, plaque à pâtisserie, lèchefrite, support coulissant, etc.) car cela pourrait les endommager gravement.

- Les éclaboussures excessives doivent être enlevées avant le nettoyage.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
 - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
 - les environnements de type chambres d'hôtes ;
 - la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.
- **AVERTISSEMENT** : utilisez uniquement les protections de table de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par le fabricant de l'appareil dans la notice d'utilisation, ou les protections de table de cuisson intégrées à l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.

Description du produit

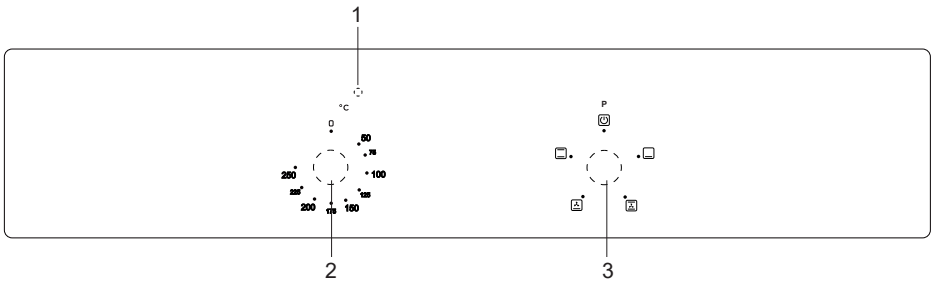
Tabl

Vue de dessus

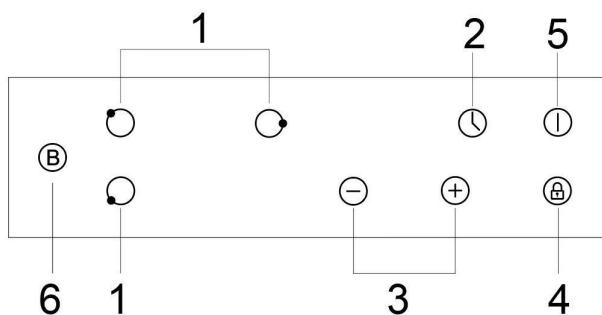


- | | |
|---------------------------------|--------|
| 1. Zone de cuisson 2000 W Boost | 2600 W |
| 2. Zone de cuisson 1500 W Boost | 1800 W |
| 3. Zone de cuisson 2300 W Boost | 3000 W |
| 4. Panneau de commande | |
| 5. Plaque en verre | |

Panneau de commande

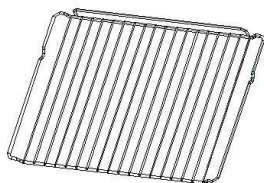


1. Voyant lumineux du four
2. Bouton de réglage de la température du four
3. Bouton de réglage des fonctions du four

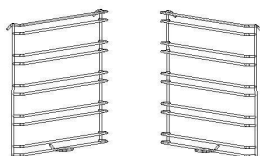


1. Commande de sélection de la zone de chauffage
2. Commande de la minuterie
3. Touche de régulation de la puissance
4. Verrouillage enfant
5. Commande marche/arrêt
6. Commande de la fonction boost

Accessoires

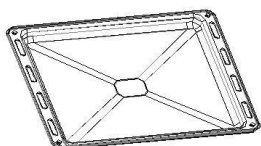


Grille métallique : pour grillades, plats, moules à gâteaux et autres ustensiles de cuisson.

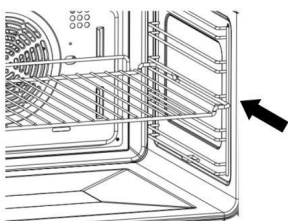


Gratins filaires: pour cuire des aliments de grande taille, ces rails de support situés à droite et à gauche du four peuvent être retirés, les plats et les plateaux peuvent être placés sur la sole du four, en utilisant les fonctions Gril radiant, Double gril, Double gril avec ventilateur.

REMARQUE : lorsque vous placez des plats sur la sole du four, veuillez NE PAS utiliser les fonctions avec le chauffage inférieur afin d'éviter l'accumulation de chaleur au fond.



Lèche frites : pour cuire de grandes quantités d'aliments tels que des gâteaux humides, des pâtisseries, des aliments surgelés, etc., ou pour recueillir la graisse, les éclaboussures et le jus de viande.



AVERTISSEMENT CONCERNANT LE PLACEMENT DES GRILLES :

Pour garantir le bon fonctionnement des grilles du four, il est impératif de les placer correctement entre les rails latéraux. Les grilles et le plat ne peuvent être utilisés qu'entre le premier et le cinquième niveau. Les grilles doivent être utilisées dans le bon sens afin d'éviter que les aliments chauds ne glissent lors du retrait prudent de la grille ou du plateau.



Chaîne de sécurité: Pour empêcher la cuisinière de basculer vers l'avant.

Instructions d'installation

Les instructions suivantes doivent être lues par un technicien qualifié afin de garantir que l'appareil est installé, réglé et entretenu correctement, conformément à la réglementation en vigueur. Important : n'oubliez pas de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique en coupant le courant avant de le régler ou d'effectuer toute opération d'entretien.

Position

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

Déballage

1. Soyez prudent lors du déballage et de l'installation de l'appareil. Les bords tranchants peuvent causer des accidents.

2. Le four est lourd et doit être manipulé avec précaution. Assurez-vous que tous les emballages, à l'intérieur et à l'extérieur du four, ont été retirés avant d'utiliser le four.
3. Déballez le four de son carton, vérifiez qu'il n'a subi aucun dommage. En cas de doute, ne l'utilisez pas et contactez le service après-vente ou le magasin où vous avez acheté le four.

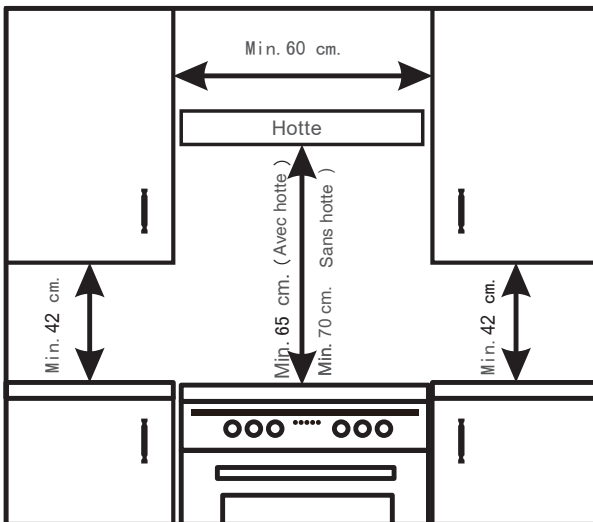
Installation

Le four est conçu pour s'intégrer entre deux meubles de cuisine. L'espace de chaque côté doit être suffisant pour permettre de retirer le four en cas d'entretien. Il peut être utilisé avec un meuble d'un seul côté ou des deux côtés, ainsi que dans un coin. Il peut également être utilisé de manière autonome.

Les appareils peuvent être installés à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du dessus des plaques de cuisson. Si le four est placé contre un mur ou contre le côté d'un meuble adjacent, ceux-ci doivent pouvoir supporter une augmentation de température de 50°C au-dessus de la température ambiante. Pour une installation correcte du four, les précautions suivantes doivent être respectées :

1. La cuisinière peut être installée dans une cuisine, une salle à manger ou un salon, mais pas dans une salle de bains ou une salle d'eau.
2. Les meubles de cuisine installés à côté de la cuisinière et dont la hauteur dépasse celle des plaques de cuisson doivent être situés à au moins 20 cm du bord des plaques.

3. Les hottes doivent être installées conformément aux exigences du manuel d'installation des hottes elles-mêmes et, dans tous les cas, à une distance minimale de 65 cm.
4. Placez les armoires murales adjacentes à la hotte à une hauteur minimale de 42 cm au-dessus des plaques de cuisson, comme indiqué sur la figure 1.
5. Les hottes doivent être installées conformément aux exigences du manuel d'utilisation des hottes.
6. Si la cuisinière est installée sous une armoire murale, celle-ci doit être située à au moins 70 cm des plaques de cuisson, comme indiqué sur la figure 1.
7. La découpe pour l'encastrement de la cuisinière doit avoir les dimensions indiquées dans la figure 1.
8. Le mur en contact avec l'arrière de la cuisinière doit être en matériau ignifuge.



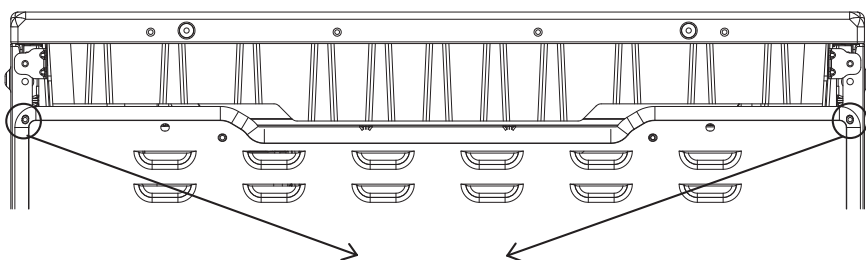
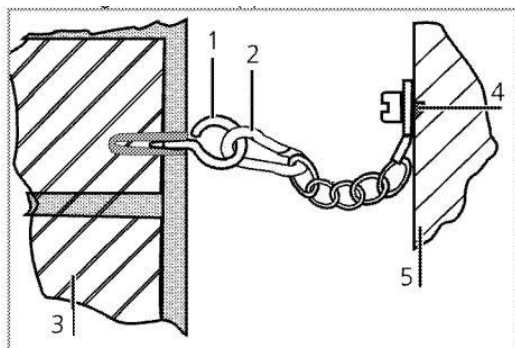
Mise à niveau de votre appareil

Retirez les 4 pieds de la cavité du four, qui sont emballés avec la grille de cuisson, puis vissez-les dans les 4 socles situés dans la partie inférieure de la cuisinière. Ces pieds permettent de mettre le four à niveau si nécessaire. La hauteur de la cuisinière peut être réglée à l'aide des pieds réglables situés dans le socle. Réglez les pieds en inclinant la cuisinière sur le côté. Installez ensuite le produit en position. Il est essentiel que la cuisinière soit à niveau avant l'installation.

Installation de la chaîne de sécurité et du crochet

Pour éviter que la cuisinière ne bascule vers l'avant, deux chaînes DOIVENT ÊTRE fixées à l'arrière de la cuisinière et être attachées en permanence aux crochets prévus à cet effet.

Les crochets doivent être fixés au mur à l'arrière de la cuisinière. Les chaînes doivent toujours être attachées aux crochets lorsque la cuisinière est en position contre le mur. Fixez les crochets au mur immédiatement derrière la cuisinière, des deux côtés. Vérifiez que la chaîne est bien fixée au crochet avant d'utiliser ou de nettoyer le four.



Retirez les 2 vis arrière et installez la chaîne de sécurité

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

Connexion électrique



Avertissement


Tous les travaux électriques doivent être effectués par un électricien qualifié et agréé. Ne procédez à aucune modification ni altération volontaire de l'alimentation électrique.


Avant de procéder au raccordement, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension réelle du réseau.

Le fil de terre doit être installé de manière à être le dernier à être débranché en cas de défaillance du dispositif de sécurité du cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation derrière le four doit être placé de manière à ne pas toucher le panneau arrière du four en raison de la chaleur qu'il dégage pendant son fonctionnement.

Attention !

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

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

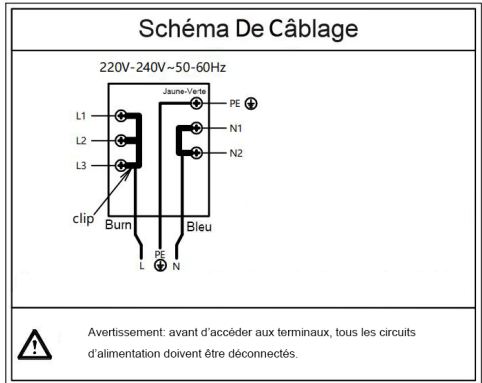
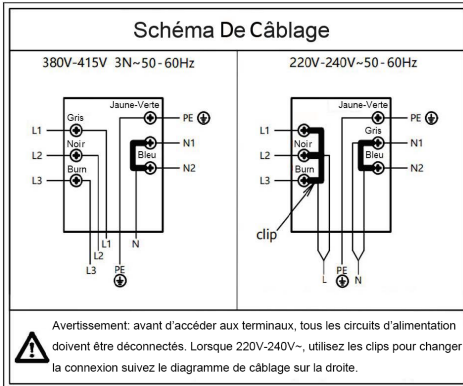
Abréviation	Fonction	Couleur
L	fil sous tension/Conducteur de ligne	Noir/Burn
N	Borne neutre Borne de	Gris/Bleu
 PE	terre Protégée	Jaune-vert

Types de câbles pour défaillance phases:

Phase

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

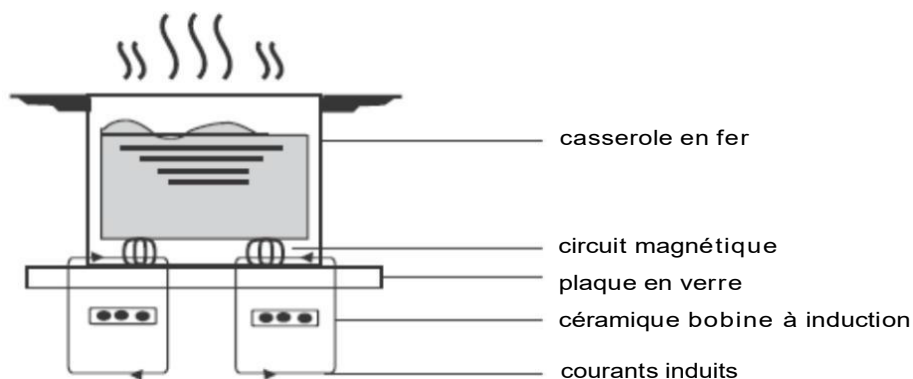
220V-240V~ 50-60Hz (schéma de câblage ci-dessous)



Instructions d'utilisation

Quelques mots sur la cuisson à induction

La cuisson à induction est une technologie de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. Elle fonctionne grâce à des vibrations électromagnétiques qui génèrent de la chaleur directement dans la casserole, plutôt que de manière indirecte en chauffant la surface en verre. Le verre ne devient chaud que parce que la casserole finit par le réchauffer.



Avant d'utiliser votre nouvelle plaque à induction

- Lisez ce guide en prêtant une attention particulière à la section « Consignes de sécurité ».
- Retirez tout film protecteur qui pourrait encore se trouver sur votre table de cuisson à induction.

Utilisation des commandes tactiles

- Les commandes sont tactiles, il n'est donc pas nécessaire d'appuyer dessus.
- Utilisez le bout du doigt, et non la pointe.
- Vous entendrez un bip chaque fois qu'une touche est activée.
- Veillez à ce que les commandes soient toujours propres, sèches et qu'aucun objet (par exemple, un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.




Choisir les bons ustensiles de cuisine

Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à l'induction. Vérifiez le symbole d'induction sur l'emballage ou sur le fond de l'ustensile. Vérifiez la compatibilité à l'aide d'un aimant. Si l'aimant est attiré par le fond, l'ustensile est compatible. Si vous n'avez pas d'aimant :

Versez un peu d'eau dans l'ustensile à vérifier. Suivez les étapes décrites

dans la section COMMENT COMMENCER LA CUISSON.

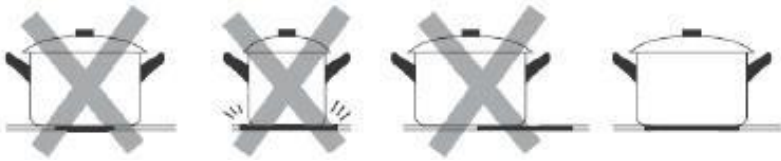
Si  ne clignote pas sur l'écran, ou si le voyant lumineux sur la plaque de cuisson ne clignote pas, et que l'eau chauffe, le récipient est adapté.

Les ustensiles de cuisson fabriqués dans les matériaux suivants ne sont pas adaptés : acier inoxydable pur, aluminium et cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence/poterie.

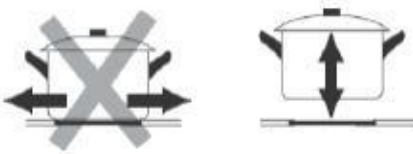
N'utilisez pas de récipients de cuisson présentant des bords tranchants ou dentelés ou un fond rugueux et irrégulier.



Le fond de vos ustensiles de cuisson doit être plat, en contact total avec la vitrocéramique et avoir le même diamètre que la zone de cuisson correspondante. Centrez toujours les ustensiles de cuisson sur la zone de cuisson.



Soulevez toujours votre ustensile lorsque vous souhaitez le déplacer sur la vitrocéramique. Ne poussez pas les ustensiles, car vous risqueriez de rayer la vitrocéramique.



Le fond des ustensiles de cuisson doit avoir un diamètre minimum correspondant au diamètre de la zone de cuisson sur laquelle vous utilisez les ustensiles.

Dimensions des casseroles

Les zones de cuisson sont limitées et s'adaptent automatiquement au diamètre de la casserole. Cependant, le fond de cette casserole doit avoir un diamètre minimum correspondant à la zone de cuisson correspondante. Pour obtenir le meilleur rendement de votre table de cuisson, veuillez placer la casserole au centre de la zone de cuisson.

Diamètre de base des ustensiles de cuisson à induction :

Zone de cuisson Diamètre (mm)	Minimum (mm)
2 (160 mm)	10
1 (180 mm)	12
3 (280 mm)	140

Les valeurs ci-dessus peuvent varier en fonction de la qualité de la poêle utilisée.

UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION

Au début de la cuisson :

1. Appuyez sur la commande « ON/OFF », le buzzer émet un bip, tous les affichages indiquent « - » ou « -- », ce qui signifie que la table de cuisson à induction est en mode veille. (Fig. 1)
2. Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
 - Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.(Fig. 2)
3. Sélectionnez et appuyez sur le bouton de la zone de cuisson, le tube numérique à côté du bouton clignote. (Fig. 3).
4. Pour régler le niveau de puissance, vous pouvez :
 - a. Réglez la puissance en appuyant sur la touche « - » ou « + » . (Fig. 3)



(Fig.1)



(Fig.2)



(Fig.3)

Remarque : si vous ne sélectionnez pas un réglage de chaleur dans la minute, la plaque à induction s'éteindra automatiquement. Vous devrez recommencer à l'étape (Fig. 1).

- Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment pendant la cuisson.
- En maintenant l'une de ces touches enfoncée, la valeur augmente ou diminue.

Si l'écran affiche «» en alternance avec le réglage de la chaleur

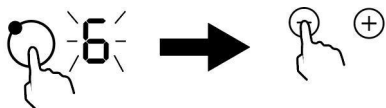
Cela signifie que :

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

Le chauffage ne fonctionne pas tant qu'aucune casserole adaptée n'est posée sur la zone de cuisson. L'écran s'éteint automatiquement après 1 minute si aucune casserole adaptée n'est posée dessus.

Une fois la cuisson terminée

1. Appuyez d'abord sur les commandes de sélection de la zone de cuisson, puis sélectionnez un réglage de chaleur en appuyant sur la commande « - ». Éteignez la zone de cuisson en faisant défiler jusqu'à « 0 ». Appuyez ensuite sur « - » ou « + » pour régler le niveau de cuisson.



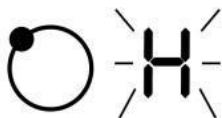
2. Assurez-vous que l'affichage de la puissance indique « 0 », puis « H ».



3. Éteignez toute la table de cuisson en appuyant sur la touche « ON/OFF ».

4. Attention aux surfaces chaudes

« H » indique quelle zone de cuisson est chaude au toucher. Il disparaît lorsque la surface aura refroidi à une température sûre. Cette fonction peut également être utilisée pour économiser de l'énergie si vous souhaitez réchauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque de cuisson qui est encore chaude.



FONCTION DU BOUTON « BOOST »

La fonction « BOOST » permet d'augmenter la puissance d'une zone, puis de la maintenir pendant 5 minutes.

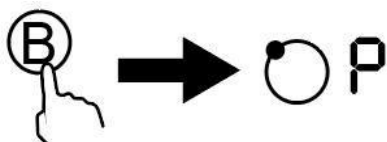
Vous obtenez ainsi une cuisson plus puissante et plus rapide.

Pour activer la fonction

1. Appuyez sur le bouton de sélection de la zone de chauffage que vous souhaitez augmenter, un voyant situé à côté de la touche clignotera.

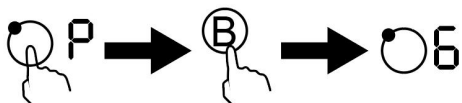


2. Appuyez sur le bouton « Boost » : la zone de chauffage passe en mode boost. L'affichage de la puissance indique « P » pour signaler que la zone est en mode boost.



Pour désactiver la fonction

1. Si vous souhaitez annuler le mode boost pendant ces 5 minutes, appuyez sur le bouton de sélection de la zone de chauffage, un voyant situé à côté de la touche clignotera. Appuyez ensuite sur le bouton « Boost ». La zone de chauffage reviendra à la puissance qui était réglée avant le mode boost.



FONCTION DU BOUTON « KEY LOCK » (VERROUILLAGE DES TOUCHES)

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

Pour activer la fonction

Appuyez sur le bouton « Verrouillage des touches ». L'indicateur de minuterie affiche « Lo ». Tous les boutons sont alors verrouillés, à l'exception des boutons de verrouillage et « ON/OFF ».

Pour désactiver la fonction

- Assurez-vous que la table de cuisson à induction est allumée.
- Appuyez longuement sur le bouton « Verrouillage des touches » (environ 3 secondes).
- « Lo » disparaît et tous les boutons sont déverrouillés.



Lorsque la table de cuisson est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la commande ON/OFF. Vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson à induction à l'aide de la commande ON/OFF en cas d'urgence, mais vous devez d'abord déverrouiller la table de cuisson avant toute utilisation ultérieure.

Protection contre la surchauffe

Un capteur de température permet de surveiller la température à l'intérieur de la table de cuisson à induction. Lorsqu'une température excessive est détectée, la table de cuisson à induction s'arrête automatiquement.

Avertissement de chaleur résiduelle

Lorsque la table de cuisson a fonctionné pendant un certain temps, il reste de la chaleur résiduelle. La lettre « H » s'affiche pour vous avertir de ne pas vous approcher.

Détection de petits objets

Lorsqu'un récipient de taille inadaptée ou non magnétique (par exemple en aluminium) ou tout autre petit objet (par exemple un couteau, une fourchette, une clé) est laissé sur la table de cuisson, celle-ci passe automatiquement en mode veille au bout d'une minute. Le ventilateur continue de refroidir la table de cuisson à induction pendant une minute supplémentaire.

Protection par arrêt automatique

L'arrêt automatique est une fonction de sécurité de votre plaque à induction. Elle s'éteint automatiquement si vous oubliez d'éteindre votre cuisson. Les durées de fonctionnement par défaut pour les différents niveaux de puissance sont indiquées dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance			3	4	5	6	7	8	9
Minuterie de travail par défaut (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2



- Lorsque la casserole est retirée, la plaque à induction peut cesser immédiatement de chauffer et s'éteindre automatiquement après 2 minutes.
- Les personnes portant un stimulateur cardiaque doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

FONCTION DU BOUTON « TIMER »

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

1. Vous pouvez l'utiliser comme minuteur. Dans ce cas, la minuterie n'éteindra aucune zone de cuisson lorsque le temps réglé sera écoulé.
2. Vous pouvez régler l'appareil pour qu'il éteigne une ou plusieurs zones de cuisson une fois le temps réglé écoulé. Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 99 minutes.

RÉGLER LA MINUTERIE COMME RAPPEL

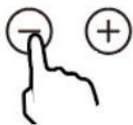
Pour activer la fonction

Si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson

1. Assurez-vous que la table de cuisson est allumée.
Remarque : vous pouvez utiliser le minuteur même si vous n'avez sélectionné aucune zone de cuisson.
2. Appuyez sur le bouton « Minuterie », l'indicateur de minuterie commence à clignoter et « 30 » s'affiche sur l'écran de la minuterie.



3. Réglez le réglage de la minuterie en appuyant sur « - » ou « + ». L'indicateur de minute commence à clignoter et s'affiche sur l'écran de la minuterie

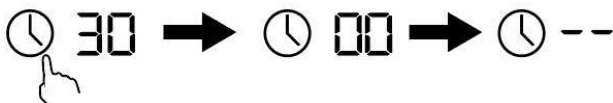


Astuce :

- Appuyez une fois sur la touche « - » ou « + » de la minuterie pour diminuer ou augmenter la durée d'une minute.
- Appuyez longuement sur la touche « - » ou « + » de la minuterie pour diminuer ou augmenter la durée de 10 minutes.
- Si le temps réglé dépasse 99 minutes, le minuteur revient automatiquement à 0 minute.
- Appuyez une fois sur la touche « - » ou « + » de la minuterie pour diminuer ou augmenter la durée.

Pour désactiver la fonction

1. Appuyez sur la commande de la minuterie, le chiffre « 30 » s'affiche dans l'affichage des minutes, puis « -- ».



2. Une fois le temps réglé, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant et le voyant de la minuterie clignote pendant 5 secondes (Fig. 5).



(Fig.5)



(Fig.6)

3. Le buzzer retentit pendant 30 secondes et l'indicateur de minuterie affiche « - - » lorsque le temps réglé est écoulé. (Fig. 6)

Remarque : la table de cuisson continue de cuire, cette fonction minuterie sert uniquement à rappeler le temps écoulé, elle n'allume ni n'éteint la table de cuisson.

RÉGLER LA MINUTERIE POUR DÉSACTIVER UNE ZONE DE CUISSON

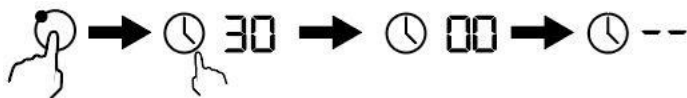
Les autres zones de cuisson continuent de fonctionner si elles ont été activées auparavant.

Pour activer la fonction

1. Appuyez sur la commande de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez régler la minuterie.
2. Appuyez sur le bouton « Minuterie ». Le voyant de la minuterie commence à clignoter et « 30 » s'affiche sur l'écran de la minuterie.
3. Réglez la durée en appuyant sur la touche « - » ou « + ». Chaque pression diminue ou augmente la durée d'une minute. Astuce : appuyez sur la touche « - » ou « + » pour diminuer ou augmenter la durée de 10 minutes.

Pour désactiver la fonction

1. Pour annuler la minuterie, appuyez sur la commande de la zone de chauffage, puis sur la commande de la minuterie. « 00 » s'affiche dans l'affichage des minutes, puis « -- ».



2. Une fois le temps réglé, le compte à rebours commence immédiatement.

L'écran affiche le temps restant et le voyant de la minuterie clignote pendant 5 secondes. (Fig. 7)

REMARQUE : le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allume pour indiquer que la zone est sélectionnée. (Fig. 8)

3. Lorsque le minuteur de cuisson arrive à expiration, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement et affiche « H ». (Fig. 9)



RÉGLAGE DE LA MINUTERIE POUR ÉTEINDRE PLUSIEURS ZONES DE CUISSON

1. Utilisez cette fonction si plusieurs zones de cuisson sont utilisées. L'indicateur de minuterie affiche la durée la plus courte.

(Exemple : zone 1 réglée sur 3 minutes, zone 2 réglée sur 6 minutes. L'indicateur de minuterie affiche « 3 »).

REMARQUE :

- Le point rouge clignotant à côté de l'indicateur de niveau de puissance signifie que l'indicateur de minuterie affiche la durée de la zone de chauffage.
- Si vous souhaitez vérifier le temps réglé pour une autre zone de chauffage, appuyez sur la commande de sélection de la zone de chauffage. La minuterie indiquera le temps réglé.

 6. (set to 6 minutes)



 3. (set to 3 minutes)

2. Lorsque le minuteur de cuisson arrive à expiration, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement et affiche « H »

REMARQUE : si vous souhaitez modifier la durée après avoir réglé le minuteur, vous devez recommencer à l'étape 1.



CONSIGNES DE CUISSON

Soyez prudent lorsque vous faites frire des aliments, car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, en particulier si vous utilisez la fonction Power Boost. À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse peuvent s'enflammer spontanément et présenter un risque d'incendie grave.

1. Conseils de cuisson

- Lorsque les aliments arrivent à ébullition, réduisez la puissance.
- Utiliser un couvercle permet de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en conservant la chaleur.
- Réduisez au minimum la quantité de liquide ou de matière grasse afin de réduire le temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à puissance élevée, puis réduisez la puissance lorsque les aliments sont bien chauds.

2. Mijoter

- Le mijotage se produit en dessous du point d'ébullition, à environ 85 °C, lorsque des bulles remontent occasionnellement à la surface du liquide de cuisson.

3.Saisir un steak

- Laissez la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant la cuisson.
- Faites chauffer une poêle à fond épais.
- Badigeonnez les deux côtés du steak d'huile. Versez un filet d'huile dans la poêle chaude, puis déposez la viande dans la poêle chaude.
- Ne retournez le steak qu'une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépendra de l'épaisseur du steak et de la cuisson souhaitée. Le temps peut varier entre 2 et 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour vérifier sa cuisson : plus il est ferme, plus il est cuit.
- Laissez reposer le steak sur une assiette chaude pendant quelques minutes afin qu'il se détende et devienne tendre avant de le servir.

4.Pour faire sauter

- Choisissez un wok à fond plat compatible ou une grande poêle.
- Préparez tous les ingrédients et le matériel nécessaire. La cuisson à la poêle doit être rapide. Si vous cuisinez en grande quantité, faites cuire les aliments en plusieurs fois.
- Préchauffez brièvement la poêle et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
- Faites cuire la viande en premier, puis réservez-la au chaud.

- Faites sauter les légumes. Lorsqu'ils sont chauds mais encore croquants, baissez le feu, remettez la viande dans la poêle et ajoutez la sauce.
- Remuez délicatement les ingrédients pour vous assurer qu'ils sont bien chauds.
- Servez immédiatement.

Les réglages ci-dessous sont donnés à titre indicatif. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs, notamment votre batterie de cuisine et la quantité que vous cuisinez. Faites plusieurs essais avec votre table de cuisson à induction afin de trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Puissance	Convient pour
<ul style="list-style-type: none"> • 1 	<ul style="list-style-type: none"> • Réchauffer de petites quantités d'aliments • Faire fondre du chocolat et du beurre • Cuisson douce • Réchauffer lentement
<ul style="list-style-type: none"> • 3~4 	<ul style="list-style-type: none"> • Réchauffer • Cuisson rapide à feu doux • Cuisson du riz
<ul style="list-style-type: none"> • 5 ~ 6 	<ul style="list-style-type: none"> • Crêpes
<ul style="list-style-type: none"> • 7~8 	<ul style="list-style-type: none"> • Sauter • Cuisson des pâtes
<ul style="list-style-type: none"> • 9 	<ul style="list-style-type: none"> • Sauter • Saisir • Porter la soupe à ébullition • Faire bouillir de l'eau

5. Entretien et nettoyage de la table de cuisson :

Quoi ?	Comment ?	Important ?
Salissures quotidiennes sur le verre (empreintes digitales, traces, taches laissées par des aliments ou des éclaboussures non sucrées sur le verre)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez la table de cuisson. 2. Appliquez un nettoyant pour table de cuisson pendant que le verre est encore tiède (mais pas chaud !). 3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou du papier absorbant. 4. Rallumez la table de cuisson. 	<p>Lorsque la table de cuisson est éteinte, le voyant « surface chaude » ne s'allume pas, mais la zone de cuisson peut encore être chaude ! Soyez extrêmement prudent.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les éponges à récurer très résistantes, certaines éponges en nylon et les produits nettoyants agressifs/abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre produit nettoyant ou votre éponge à récurer est adapté. • Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la table de cuisson : le verre pourrait se tacher.
Les débordements, fonte, et les éclaboussures de sucre chaud sur le verre	<p>Retirez-les immédiatement à l'aide d'une spatule, d'un couteau à palette ou d'un grattoir à lame de rasoir adapté aux tables de cuisson à induction, mais faites attention aux surfaces chaudes de la zone de cuisson :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Coupez l'alimentation électrique de la table de cuisson à l'aide de l'interrupteur mural. 2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et grattez les salissures ou les éclaboussures vers une zone froide de la table de cuisson. 3. Nettoyez les salissures ou les éclaboussures à l'aide d'un chiffon ou d'un essuie-tout. <p>Suivez les étapes 2 à 4 de la section « Salissures quotidiennes sur le verre » ci-dessus.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Éliminez dès que possible les taches laissées par les aliments fondus ou sucrés ou les éclaboussures. Si vous les laissez refroidir sur le verre, elles peuvent être difficiles à éliminer, voire endommager de manière irréversible la surface du verre. • Risque de coupure : lorsque le capot de sécurité est retiré, la lame du grattoir est tranchante comme un rasoir. Utilisez-le avec une extrême prudence et rangez-le toujours dans un endroit sûr, hors de portée des enfants.
Éclaboussures sur les commandes tactiles	<ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez la table de cuisson. 2. Absorbent les éclaboussures 3. Essuyez la zone des commandes tactiles avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 5. Séchez complètement la zone avec un essuie-tout. 6. Remettez la table de cuisson sous tension. 	<ul style="list-style-type: none"> • La table de cuisson peut émettre un bip et s'éteindre automatiquement, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner tant qu'elles sont mouillées. Veillez à bien essuyer la zone des commandes tactiles avant de remettre la table de cuisson sous tension.

Utilisation du four Avant la première

Utilisation

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





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

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

Attention !

Lors du premier chauffage du four, il est normal que celui-ci dégage de la fumée et une odeur particulière. Cela disparaîtra au bout d'environ 30 minutes.

Sélection des fonctions/Mode de chauffage

Icônes	Fonction Description
	Chaleur brassée La combinaison d'un ventilateur et de deux éléments chauffants permet d'obtenir une pénétration thermique plus uniforme et d'économiser 30 à 40 % d'énergie. L'extérieur des aliments est légèrement doré, mais l'intérieur reste moelleux. Remarque : * Cette fonction est adaptée à la cuisson à haute température ou à la cuisson de gros morceaux de viande.
	Chaleur de voûte + sole Les éléments supérieur et inférieur fonctionnent ensemble et peuvent être utilisés pour les opérations de cuisson courantes.
	Chaleur de sole L'élément dissimulé au fond du four fournit une chaleur plus concentrée sans brunir les aliments. Cette fonction est adaptée aux plats qui nécessitent une cuisson lente, tels que les gratins croustillants, les ragoûts, les pâtisseries et les pizzas.
	Chaleur de sole + ventilateur : Le ventilateur arrière et l'élément chauffant inférieur fonctionnent simultanément. La température peut être réglée entre 50 °C et 250 °C.

Conseils d'utilisation du four

■ Conseils d'utilisation normale

Nous vous recommandons de préchauffer le four avant d'y mettre les aliments.

- En règle générale, il est impossible de réduire le temps de cuisson en augmentant la température (les aliments peuvent être bien cuits à l'extérieur, mais pas encore à l'intérieur).
- Si la cuisson est effectuée sur une grille à plusieurs niveaux, nous vous recommandons d'utiliser la fonction Conventiionnelle + ventilateur afin d'obtenir une cuisson uniforme à toutes les hauteurs.
- Afin d'obtenir le meilleur résultat de cuisson, nous vous recommandons de placer les plats adaptés au centre de la grille ou du plateau.
- Afin d'éviter la formation excessive de gouttes de condensation sur la vitre intérieure, ne laissez pas les plats chauds dans le four pendant une longue période après la cuisson.
- Le temps de cuisson des aliments, en particulier de la viande, varie en fonction de l'épaisseur et de la qualité de la viande, ainsi que des goûts de l'utilisateur.
- Nous vous recommandons d'utiliser un thermomètre à viande pour cuire la viande. (Le thermomètre n'est pas fourni avec le four.)

■ Conseils pour la cuisson des gâteaux et des biscuits

- Les moules en métal foncé absorbent mieux la chaleur lors de la cuisson des gâteaux.
- La température et le temps de cuisson dépendent de la qualité et de la consistance de la pâte.
- Pour vérifier si le gâteau est cuit, à la fin du temps de cuisson, insérez une lame de couteau dans le centre du gâteau, puis retirez-la. Si la pâte ne colle pas à la lame de couteau, le gâteau est cuit.
- Si le gâteau s'affaisse à la sortie du four, vous pouvez prolonger le temps de cuisson de manière appropriée.

Conseils pour économiser l'énergie

Afin d'économiser de l'énergie lors de l'utilisation du four, vous pouvez suivre les instructions suivantes :

1. La porte doit être complètement fermée pendant toute la durée de la cuisson.
2. Veuillez ne pas ouvrir fréquemment la porte du four pendant la cuisson, car cela ferait sortir la chaleur du four.
3. Éteignez complètement l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
4. Veuillez à toujours garder l'intérieur du four propre.

Entretien et nettoyage

Intérieur du four/porte du four

■ Porte du four

La porte vitrée doit toujours être propre. Pour éliminer les taches tenaces, utilisez du papier absorbant, une éponge humide et des détergents courants.

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

■ Intérieur du four

Afin de mieux entretenir le four, attendez qu'il soit complètement refroidi avant de le nettoyer après utilisation

- Retirez toutes les pièces amovibles.
- Pour faciliter le nettoyage, la porte du four peut être retirée. (La méthode de retrait est décrite dans la section « Retrait de la porte du four » ci-dessous.)
- Les nettoyeurs à vapeur ne doivent pas être utilisés pour le nettoyage.

Retirez la porte du four

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

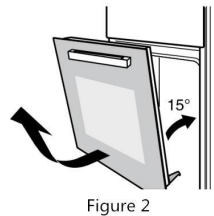
① Ouvrez la porte à angle maximal et tirez le loquet vers l'arrière au niveau de la charnière de la porte (Figure 1).

Il y a deux loquets de chaque côté de la porte du four.



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

③ Après le nettoyage, effectuez les opérations mentionnées ci-dessus. Procédez dans l'ordre inverse pour remettre la porte dans son état d'origine.



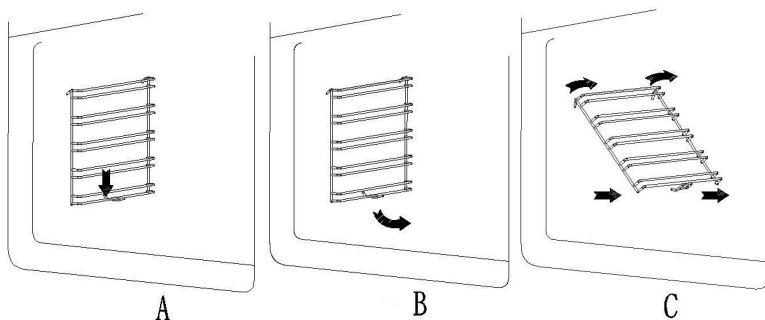
■ Remarque : après avoir utilisé un détergent spécifique, faites fonctionner le four pendant 15 à 20 minutes à température maximale afin d'éliminer les résidus dans le four. Au cours de ce processus, les parties accessibles peuvent être plus chaudes que d'habitude. Tenez les enfants éloignés du four.

Retirez les gradins métalliques

Retirez le crochet pour faciliter le nettoyage de la paroi latérale du four. Remarque : effectuez cette opération à la main et avec précaution afin de ne pas endommager l'émail.

- Retirez tous les accessoires tels que la grille et la plaque de cuisson.
- Appuyez légèrement sur le crochet dans les supports au niveau du point de serrage, comme illustré (A).

- Faites pivoter le support vers l'intérieur à un angle d'environ 45 degrés (B-C).
- Décrochez-le en haut et retirez-le avec précaution (C).
- Pour le réinstaller après le nettoyage, suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.



Remplacement de la lampe du four

La lampe utilisée dans le four est une lampe halogène spéciale résistante aux températures élevées (type AC230V/25W G9, T300°C).

Il est donc nécessaire d'acheter des lampes d'origine auprès de distributeurs agréés.

Les étapes de remplacement sont les suivantes :

1. Débranchez l'alimentation électrique de la prise de courant
2. Tournez le couvercle en verre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (Figure 5).
3. Retirez la lampe et remplacez-la par une lampe du même type (Figure 6).



Figure 5

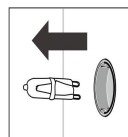


Figure 6

4. Après avoir remplacé la lampe, vissez le couvercle en verre dans le sens des aiguilles d'une montre.

Remplacement de la sonde du capteur

La sonde utilisée dans le four est une sonde physique mécanique. Ne la remplacez pas sans autorisation. En cas de détection anormale de la température par la sonde, veuillez contacter immédiatement le réparateur agréé pour la remplacer.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution possible
La plaque à induction ne s'allume pas.	Pas d'alimentation	Vérifiez que la plaque à induction est branchée et allumée. Vérifiez s'il y a une coupure de courant dans votre logement ou dans votre quartier. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Reportez-vous à la section « Utilisation de votre table de cuisson à induction » pour obtenir des instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il se peut qu'il y ait une fine couche d'eau sur les commandes ou que vous utilisiez le bout de votre doigt pour les toucher.	Assurez-vous que la zone des commandes tactiles est sèche et utilisez le bout du doigt pour toucher les commandes.
Le verre est rayé.	Ustensiles de cuisine à bords rugueux. Utilisation de produits abrasifs ou de récurateurs inadaptés.	Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat et lisse. Voir « Choisir les bons ustensiles de cuisine ». Voir « Entretien et nettoyage ».
Certaines poêles émettent des craquements ou des cliquetis.	Cela peut être dû à la conception de votre ustensile (les couches de métaux différents vibrent différemment).	Ce phénomène est normal et n'indique pas un défaut.
La table de cuisson à induction émet un léger bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à température élevée.	Ceci est dû à la technologie de cuisson par induction.	Ceci est normal, mais le bruit devrait s'atténuer ou disparaître complètement lorsque vous réduisez la température.
Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré à votre plaque à induction s'est mis en marche pour éviter la surchauffe des composants électroniques. Il peut continuer à fonctionner même après avoir éteint la plaque à induction.	Ceci est normal et ne nécessite aucune intervention. Ne coupez pas l'alimentation électrique de la plaque à induction au niveau de la prise murale lorsque le ventilateur est en marche.
Les casseroles ne chauffent pas et le symbole « U » s'affiche à l'écran.	La plaque à induction ne détecte pas la casserole car elle n'est pas adaptée à la cuisson à induction. La plaque à induction ne détecte pas la casserole car elle est trop petite pour la zone de cuisson ou n'est pas correctement centrée sur celle-ci.	Utilisez des ustensiles adaptés à la cuisson à induction. Voir la section « Choisir les bons ustensiles ». Centrez la poêle et assurez-vous que sa base correspond à la taille de la zone de cuisson.

Problème	Cause possible	Solution
La table de cuisson à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte de manière inattendue, un signal sonore retentit et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres sur l'affichage de la minuterie de cuisson).	Problème technique.	Veillez noter les lettres et les chiffres de l'erreur, couper l'alimentation électrique de la table de cuisson à induction au niveau de la prise murale et contacter un technicien qualifié.

Codes d'erreur

En cas d'anomalie, la table de cuisson passe automatiquement en mode de protection et affiche les codes de protection correspondants :

Problème	Causes possibles	Que faire
F3/F4	Température Défaillance du capteur de température de la bobine d'induction	Veillez contacter le fournisseur.
F9/FA	Capteur du capteur de température de l'IGBT.	Veillez contacter le fournisseur.
E1/E2	Tension d'alimentation anormale	Veillez vérifier si l'alimentation électrique est normale. Remettez l'appareil sous tension une fois que l'alimentation électrique est normale.
E3	Température élevée du capteur de température de la bobine d'induction	Veillez contacter le fournisseur.
E5	Température élevée du capteur de température IGBT	Veillez redémarrer après refroidissement de la table de cuisson.

Spécifications techniques et énergétiques

Informations concernant les fours domestiques

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle		CI60B	
Type de four		Four électrique	
Masse de l'appareil	M	45.4	kg
Nombre de cavités		1	
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)		Electricité	
Volume par cavité		70	
Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cou d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)	EC cavité électrique	0.80	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	

Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle		CI60B	
Type de plaque		Electrique	
Nombre de zones et/ou aires de cuisson		3	
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 5mm les plus proches	Ø	Arrière gauche: 18 Avant gauche: 16 Avant droit: 28	cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg	EC cuisson électrique	Arrière gauche: 192.7 Avant gauche: 186.7 Avant droit: 183.3	Wh/kg
Consommation d'énergie pour la plaque de cuisson calculée par kg	EC plaque électrique	187.6	Wh/kg

CONSOMMATION D'ENERGIE

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

Mode veille	0.21W
-------------	-------

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

Client:	BUT
Référence du modèle donné par le fournisseur :	CI60B
Indice d'efficacité énergétique (IEE cavité) de la cavité:	94.0
Classe énergétique :	A
Puissance de l'élément en haut :	1000W
Puissance de l'élément du bas :	1000W
Puissance de la lampe :	25W
Plaque à induction 180mm 160mm (Arrière droit, Avant gauche):	2000W,1500W
Plaque à induction 200mm(Avant droit):	2300W
Puissance nominale:	7300W-9000W
Alimentation électrique:	220-240V~/380-415V 3N~,50-60Hz

Enlèvement des appareils ménagers usagés



la directive européenne 2012/19/UE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux.

Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de 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 sélective.

Sav - garantie

Nous déclinons toute responsabilité pour tout dommage ou accident résultant d'une utilisation de cet appareil qui ne serait pas conforme aux instructions contenues dans ce manuel. Conformément à l'Article L. 217 du code de la consommation, votre produit bénéficie d'une garantie légale de conformité de 2 ans.

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

Pour contacter notre Service Après-Vente, avant de vous déplacer à votre magasin BUT, appelez le : 09 78 97 97 97 du lundi au vendredi de 09h00 à 19h00 et le samedi de 09h00 à 18h00, prix d'un appel local.

FAR



Induction cooker

CI60B

INSTRUCTION MANUAL

Thank you to have chosen the FAR quality. This product has been created by our professional team and according to the European regulation. For a better use of your new device, we recommend you to read carefully this user manual and keep it for record.

Important safety instructions.....	2
Product overview.....	9
Installation instructions.....	12
Operating instructions.....	18
Cleaning and maintenance.....	36
Trouble shooting.....	40
Technical and energy specifications.....	42
Disposal of your old appliance.....	45
Customer service.....	45

Important safety instructions



THESE WARNINGS ARE PROVIDED IN THE INTEREST OF SAFETY.

PLEASE READ THEM CAREFULLY BEFORE INSTALLING OR USING THE APPLIANCE.

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

- Call only the Service Centers authorized by store where you buy the cooker.
- Always use original Spare Parts.
- This appliance is intended for non-professional use within the home.
- Before using the appliance, read the instructions in this owner's manual carefully since you should find all the instruction 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.

- After remove the packing, check that the appliance is not damaged. If you have any doubts, do not use the appliance, contact your nearest Service Centre of the store where you buy the appliance Never leave the packing components (plastic bags, foamed polystyrene, nails, etc.) within the reach of children since they are a source of potential danger.
- 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.
- 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.
- 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.

- 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.
- When the cooker is first used an odour 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 odour avoid any fumes. It is suggested that any pets be removed from the room until the smell has ceased. This odour is due to temporary finish on oven liners and elements and also any moisture absorbed by the insulation.
- Ensure that the appliance is switched off before maintenance, by switching off the main switches and turning all knobs to “OFF” position.
- The openings and slots used for ventilation and dispersion of heat on the rear and below the control panel must never be covered.
- The user must not replace the supply cable of this appliance. Always call an after-sales servicing centre authorized by the seller in the case of cable damage or replacement.

- Always switch off the electrical supply to the cooker and allow it to cool down before carrying out any cleaning operations etc.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- 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.
- A number of fundamental rules must be followed when using instructions. The followings are of particular importance:
 - Do not touch the appliance when your hands or feet are wet.
 - Do not use the appliance barefooted.
 - 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, consults a qualified electrician.
 - Do not allow the cooker to be used unsupervised by children or persons unfamiliar with it.
 - Do not grill to open the door.

- To avoid accidental spillage do not use cookware with uneven or deformed bottoms on the burners or on the electrical plates.
- Use the pan to be extra careful, especially when heating oil, to someone to watch, to avoid fire accidents.
- 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.
- Never use flammable liquids such as alcohol or gasoline , etc. near the appliance when it is in use.
- When using small electric appliances near the hob, keep the supply cord away from the hot parts.
- 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.
- When the appliance is in use, the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.

- If you use the power code for single phase, the minimum cross-sectional area is 4mm².
- The appliance that you have bought may be slightly different from the one illustrated in this manual. Please refer to the information related to the model you have.
- 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.
- Any spillage should be removed from the lid before opening and the hob surface should be allowed to cool before closing the lid.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- A steam cleaner is not to be used.
- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **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.

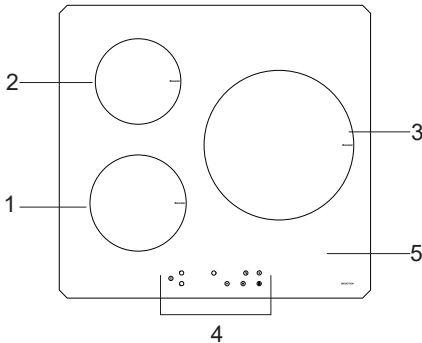
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as use of inappropriate guards can cause accidents. Suitable or hob guards incorporated in the appliance.
The use of inappropriate guards can cause accidents.
Prevention against possible fire risk!
- **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.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- If the range is placed on a base, measures have to be taken to prevent the appliance slipping from the base.

Product overview

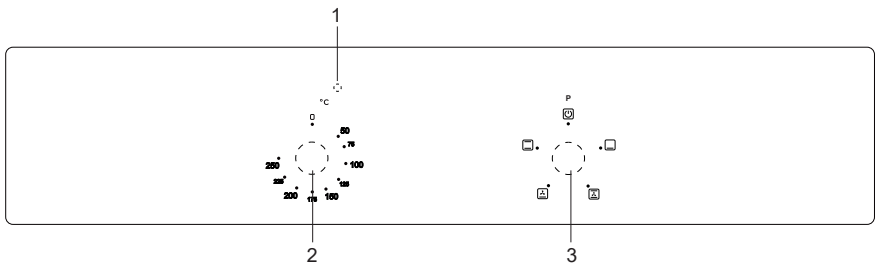
Hob

Top View

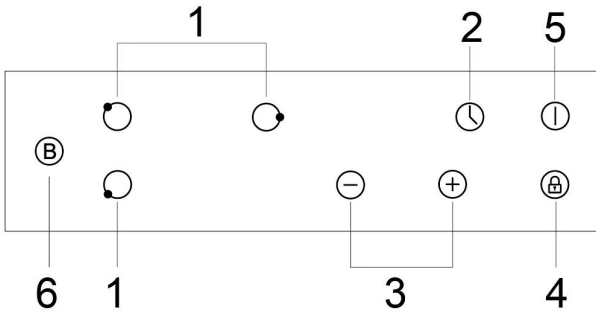


- | | |
|--------------------------|-------|
| 1. 2000W cook zone Boost | 2600W |
| 2. 1500W cook zone Boost | 1800W |
| 3. 2300W cook zone Boost | 3000W |
| 4. Control panel | |
| 5. Glass plate | |

Control pannel

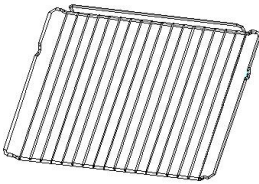


1. Oven indicator light
2. Oven temperature control knob
3. Oven function setting knob

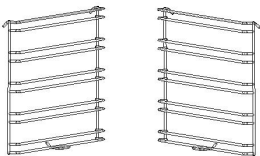


1. Heating zone selecting control
2. Timer control
3. Power regulating key
4. Child lock control
5. ON/OFF control
6. Boost function control

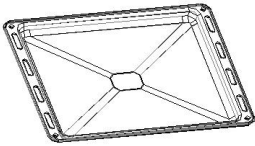
Accessories



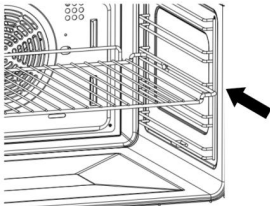
Wire shelf : For grill, dishes, cake pan with items for roasting and grilling.



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



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



SHELF PLACEMENT WARNING:

To ensure the oven shelves operate safely, correct placement of the shelves between the side rail is imperative. Shelves and the pan only can be used between the first and fifth layers. The shelves should be used with the right direction, it will ensure that during careful removal of the shelf or tray, hot food items should not slide out.



Safety chain: To prevent the cooker from tipping forward.

Installation instructions

The following instructions should be read by a qualified technician to ensure that the appliance is installed, regulated and technically serviced correctly in compliance with current regulations. Important: remember to disconnect the appliance from electricity by turn off the mains before regulating the appliance or carrying out any maintenance work.

Positioning

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

Unpacking

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

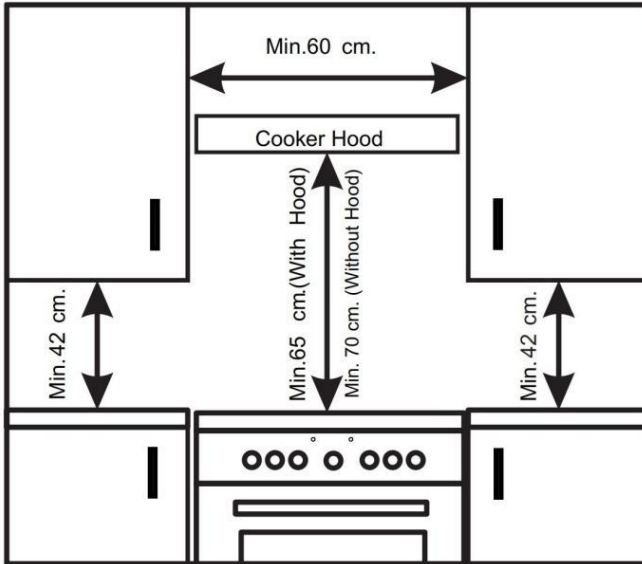
Installation

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

It can also be used free-standing.

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

1. The cooker may be located in a kitchen, a diner or bed sitting room, but not in a bathroom or shower room.
2. Kitchen cabinet installed next to the cooker that are taller than the top of the cooker hobs must be situated at least 20 cm from the edge of the hobs.
3. Hoods must be installed according to the requirements in the installation manual for the hoods themselves and in any case at a minimum distance of 65 cm.
4. Place the wall cabinets adjacent to the hood at a minimum height of 42 cm from the hobs as indicated in figure 1.
5. The hoods must be installed according to the requirements in the hood handbook.
6. Should the cooker be installed beneath a wall cabinet, the latter should be situated at least 70 cm away from the hobs as indicated in figure 1.
7. cut-out for the cooker cabinet should have the dimensions indicated in the figure 1.
8. The wall in contact with the back of the cooker must be of flameproof material.



Leveling Your Appliance

Take out of the 4 cooker feet from oven cavity, which be packed together with baking rack, and then screw them into the 4 plinth in lower part of cooker.

These feet level off the oven when necessary.

The height of the cooker can be adjusted by means of adjustable feet in the plinth.

Adjust the feet by tilting the cooker from the side.

Then install the product into position.

It is essential that the cooker be standing level before installation.

Fitting the safety chain and hook

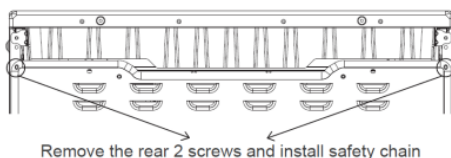
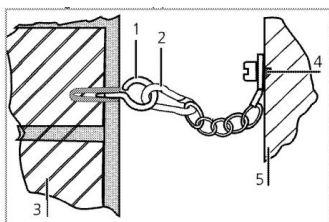
To prevent the cooker from tipping forward, two lengths of chain MUST BE fixed to the back of the cooker, which should be secured to the hooks provided at all times.

The hooks should be secured to the wall at the rear of the cooker.

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

Fix the hooks into the wall immediately behind the cooker on both sides.

Ensure the chain to the hook before using or cleaning the oven



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

Electrical connection



Warning

All electrical work must be carried out by a suitably qualified and authorized electrician.

No alterations or willful changes in the electricity supply should be carried out.


Before attempting the connection, check whether the voltage indicated on the rating label corresponds to the actual mains voltage.


Earthing wire should be installed in such manner to be the last one pulled out in case the safety relief device of the mains lead should fail.

Mains lead behind the oven must be placed in such manner to avoid touching the back panel of the oven because of the heat it develops during operation.

Caution!

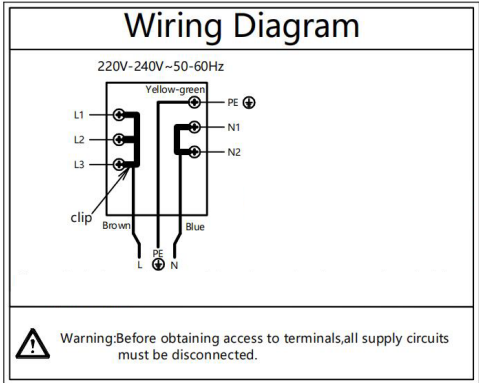
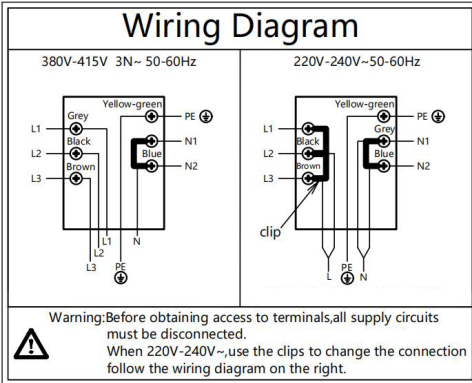
Voltage of heating elements 380V-415V 3N~ 50-60Hz or 220V-240V ~ 50-60Hz

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

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

Cable types for different phases:

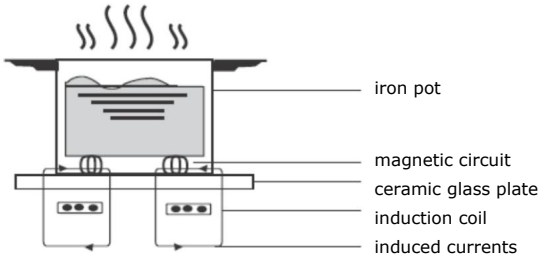
Phase
380V-415V 3N~ 50-60Hz (wiring diagram as below)
220V-240V~ 50-60Hz (wiring diagram as below)



Operating instructions

A Word on Induction Cooking

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.

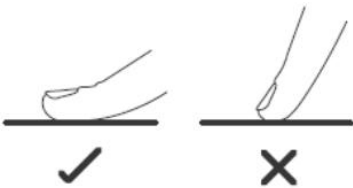


Before using your New Induction Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your Induction hob.

Using the Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.




Choosing the right Cookware

Use induction-suitable cookware only. Check the induction symbol on the packaging or the base of the cookware. Check the suitability with a magnet. When the magnet is attracted by the base, the cookware is suitable.

If you have not got a magnet:

Pour some water into the cookware which is to be checked. Follow the steps described in HOW TO START COOKING

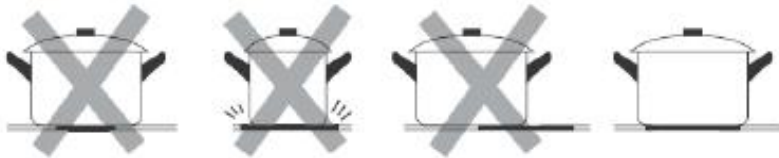
When  does not flash on the display or the indicator light does not flash on the hob and the water is heated up, the cookware is suitable.

Cookware made of the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium and copper without a magnetic base, glass, wood, china, ceramic and earthenware/pottery.

Do not use cookware with sharp or serrated edges or a coarse and uneven base.



The base of your cookware should be flat, contact the glass ceramic completely and have the same diameter as the relevant cooking zone. Always centre the cookware on the cooking zone.



Always lift your cookware, when you want to move it on the glass ceramic. Do not push cookware as you may scratch the glass ceramic.



The base of cookware must have a minimum diameter relevant to the diameter of the cooking zone you use the cookware on.

Pan dimensions

The cooking zones are up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the center of the cooking zone. The base diameter of induction cookware:

Cooking zone Diameter (mm)	Minimum(mm)
2(160mm)	100
1(180mm)	120
3 (280mm)	140

The above may vary according to the quality of the pan used.

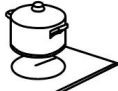
USING YOUR INDUCTION COOKTOP

When Start Cooking:

1. Touch the "ON/OFF" control, the buzzer beeps once, all displays show "-" or "--", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.(Fig.1)
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
 - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.(Fig.2)
3. Select and touch cooking zone button, the digit tube next to button will flash. (Fig.3).
4. To set power level, you can:
 - Set a power level by touching the "- or +" control. (Fig.3)



(Fig.1)



(Fig.2)



(Fig.3)

Note:

- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step (Fig.1)
- You can modify the heat setting at any time during cooking.
- By holding down either of these buttons, the value will adjust up or down.

If The Display Flashes "0" Alternately With The Heat Setting

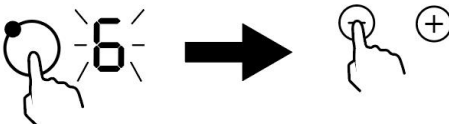
This means that:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.

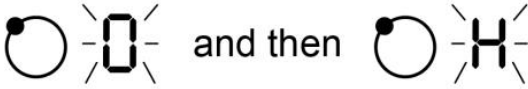
No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone. The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

When You Have Finished Cooking

1. Touch heating zone selection controls first, and select a heat setting by touching the "-" control, turn the cooking zone off by scrolling down to "0" Then touch "-" or "+" to adjust the heating stage.

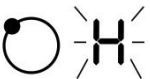


2. Make sure the power display shows "0", then shows "H".



3. Turn the whole cooktop off by touching the "ON/OFF" control.

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



"BOOST" BUTTON FUNCTION OPERATION

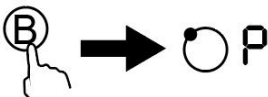
Boost function is the function that one zone rising to a larger power and lasting for 5 minutes. Then you can get a more powerful and faster cooking.

To activate the function

1. Touch the heating zone selection button that you hope to boost, an indicator next to the key will flash.



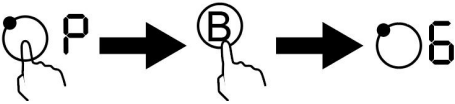
2. Touch the "Boost" button, the heating zone will begin to work at boost mode. The power display will show "P" to indicate that the zone is boosting.



To deactivate the function

1.If you want to cancel the boost during this 5 minutes, touch the heating zone selection button, an indicator next to the key will flash.

And then touch the boost button. The heating zone will go back to the power stage which was set before boost.



"KEY LOCK" BUTTON FUNCTION OPERATION

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

To activate the function

Touch the "Key Lock" button. The timer indicator will show "Lo". then all buttons are locked except for keylock and "ON/OFF" buttons. To deactivate the function

- Make sure the induction hob is turned on.
- Touch and hold the "Key Lock" button for a while (about 3 seconds).
- "Lo" disappear, and all buttons are unlocked.



When the cooktop is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF. you can always turn the induction cooktop off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the cooktop first in the next operation.

Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the induction hob. When an excessive temperature is monitored, the induction hob will stop operation automatically.

Residual Heat Warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter “ H ” appears to warn you to keep away from it.

Detection of Small Articles

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 go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooling down the induction hob for further 1 minute.

Auto Shutdown Protection

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

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2



- When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.
- People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

"TIMER" BUTTON FUNCTION OPERATION

You can use the timer in two different ways:

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

SET TIMER AS MINUTE MINDER

To activate the function

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.
Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zones.
2. Touch "Timer" button, the minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.



3. Adjust the timer setting by touch the "-" or "+". The minute minder indicator will start flashing and will show in the timer display



Hint:

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

To deactivate the function

1. Touch the timer control, the "30" will show in the minute display, then "--".



2. When the time is set, it will begin to count down immediately.
The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.(Fig.5)
3. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the set time finished.
(Fig.6)



(Fig.5)



(Fig.6)

Note: The cooktop will continue to cook, this timer function is a minute minder only, it does not turn the cooktop ON or OFF.

SET TIMER TO TURN OFF ONE COOKING ZONE



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

To activate the function

1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.
2. Touch "Timer" button, The timer indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.
3. Set the time by touching the "-" or "+" control. once will decrease or increase by 1 minute.
Hint: Touch the "-" or "+" control, the timer will decrease or increase by 10 minutes.

To activate the function

1. To cancel the timer, touch the heating zone control and then touch the timer control, the "00" will show in the minute display, then and then "--".

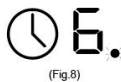


2. When the time is set, it will begin to count down immediately.

The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds. (Fig.7)

NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected. (Fig.8)

3. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be automatically switch off and show "H". (Fig.9)




SETTING THE TIMER TO TURN MORE THAN ONE COOKING ZONE OFF

1.If more than one heating zone use this function. the timer indicator will show the shortest time.

(e.g. zone 1# setting time of 3 minutes zone 2# setting time of 6 minutes. the timer indicator shows "3".)

NOTE:

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

 6. (set to 6 minutes)

 3. (set to 3 minutes) → 

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

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



COOKING GUIDELINES

Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using Power Boost. At extremely high temperature, oil and fat will ignite spontaneously and there will be a serious fire risk.

1. Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the power setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high power setting and reduce the power setting when the food has heated through.

2. Simmering

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid.

3. Searing Steak

- Leave the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
- Heat up a heavy-based frying pan.
- Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
- Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how you like it cooked. Times may vary from about 2 to 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is the firmer it feels the more 'well done' it will be.
- Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

4. For Stir-Frying

- Choose a flat-based wok or a large frying pan.
- Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
- Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
- Cook any meat first and then put it aside and keep warm.
- Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower power level, return the meat to the pan and add your sauce.
- Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
- Serve immediately.

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction hob to find the settings that the most suitable for you.

Power level	Suitable for
• 1~2	<ul style="list-style-type: none">• Warming small quantities of food• Melting chocolate and butter• Gentle simmering• Slow warming
• 3~4	<ul style="list-style-type: none">• Reheating• Rapid simmering• Cooking rice
• 5~6	<ul style="list-style-type: none">• Pancakes
• 7~8	<ul style="list-style-type: none">• Sautéing• Cooking pasta
• 9	<ul style="list-style-type: none">• Stir-frying• Searing• Bringing soup to a boil• Boiling water

5.Care and Cleaning for Hob:

What?	How?	Important?
<p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on. 	<p>When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. <p>Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. •Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
<p>Spillovers on the touch controls</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

Using the oven

Prior first use

Remove packaging, clean the interior of the oven.

Take out and wash the oven fittings with warm water and a little washing-up liquid.





Switch on the ventilation in the room or open a window.

Heat the oven (to a temperature of 250°C, for approx. 30 mins), remove any stains and wash carefully.

Caution!

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

Function selecting/Heating mode

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

Oven Operation

Suggestions

■ Normal Suggestions

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

■ Suggestions on meat cooking

- The cooking time of food, especially meat, varies with the thickness and quality of the meat and the taste of the user.
- We suggest using meat thermometers when cooking meat. (The thermometer is not supplied with the oven.)

■ **Suggestions on cake and biscuits cooking**

- Dark metal molds can absorb heat better when baking cakes.
- Temperature and cooking time depend on the quality and consistency of the mixture.
- To check the cake is ripe or not, at the end of cooking time, insert the metal pole to the top of the cake and then withdraw. If the batter does not stick to the metal pole, the cake is ripe.
- If the cake collapses when it comes out of the oven, the next you can extend the time appropriately.

Energy saving tips

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

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

Cleaning and maintenance

■ Oven door

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

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

■ Oven Interior

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

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

Remove the Oven Door

Removable oven door allows users to fully touch the oven interior, making maintenance more convenient and fast.

① Open the door to the maximum angle and pull the lock back at the hinge of the door(Figure 1). There are two locks on both sides of the oven door.

② Close the oven door, at about 15 degrees, then lift the door, and slowly pull out from the oven.(Figure 2)



Figure 1

③ After cleaning, perform the above-mentioned operations in the opposite steps to restore the door to its original condition.

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

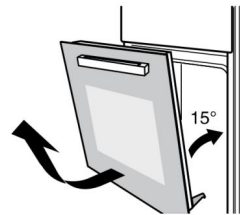
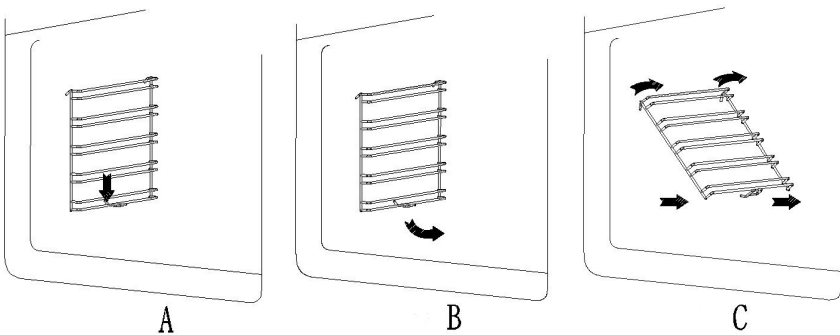


Figure 2

Remove the Slide-in racks

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

- Remove all accessories such as grate and baking tray.
- Slightly push down the hook in racks at the clamping point as shown (A).
- Swivel the rack inwards to an angle of approx. 45 degrees(B-C).
- Unhook it at the top and carefully pull it out (C).
- To reinstall after cleaning, follow the steps above in reverse order.



Oven Light Replacement

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

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

The replacement steps are as follows:

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

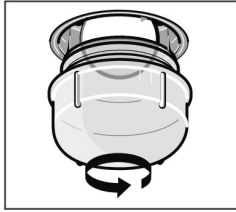


Figure 5

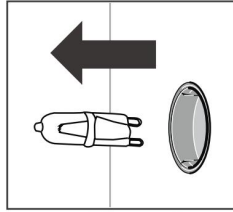


Figure 6

Sensor Probe Replacement

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

Trouble shooting

Problem	Possible Cause	Possible Solution
The induction hob cannot be turned on.	No power	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and 'U' appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.

Problem	Possible Cause	Possible Solution
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

Error Codes

If an abnormality comes up, the hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Problem	Possible causes	What to do
F3/F4	Temperature sensor of the induction coil failure	Please contact the supplier.
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3	High temperature of the induction coil temperature sensor	Please contact the supplier.
E5	High temperature of the IGBT temperature sensor	Please restart after the hob cools down.

Technical and energy specifications

Information for domestic ovens

	Symbol	Value	Unit
Model identification		CI60B	
Type of oven		Electric oven	
Mass of the appliance	M	45.4	kg
Number of cavities		1	
Heat source per cavity (electricity of 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	0.80	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	EEL cavity	94.0	

Information for domestic electric hobs

	Symbol	value	Unit
Model identification		CI60B	
Type of hob		Electric	
Number of cooking zones and /or areas		3	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates) For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	∅	Induction cooking zones and cooking areas	
		Left rear: 18 Left front: 16 Right front: 28	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC electric cooking	Left rear: 192.7 Left front: 186.7 Right front: 183.3	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC electric hob	187.6	Wh/kg

ENERGY CONSUMPTION

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

Standby mode	0.21W
--------------	-------

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

20 minutes

Customer	BUT
Supplier's model identifier	CI60B
Energy efficiency index(EElcavity) per cavity	94.0
Energy class	A
Top element	1000W
Bottom element	1000W
Lamp*	25W
Induction hotplate180 160mm(LF, LR)	2000W,1500W
Induction hotplate 280 mm(RF)	2300W
Rated power	7300W-9000W
Voltage and Frequency:	220-240V~/380-415V 3N~,50-60Hz

Disposal of your old appliance



European directive 2012/19/EU on Waste from Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that used household appliances are not thrown into the normal municipal waste stream. Used appliances must be collected separately in order to optimize the rate of recovery and

recycling of materials that compose them, and to reduce the impact on human health and on the environment. The crossed bin symbol is affixed to all the products to remind you of the obligations of separated collection.

Customer service

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

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

This instruction book is also available on our website:

www.but.fr

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

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

BUT INTERNATIONAL
1, Avenue Spinoza 77184
Emerainville
FRANCE

27/11/25



LE TRI
+ FACILE



Séparez les éléments avant de trier

