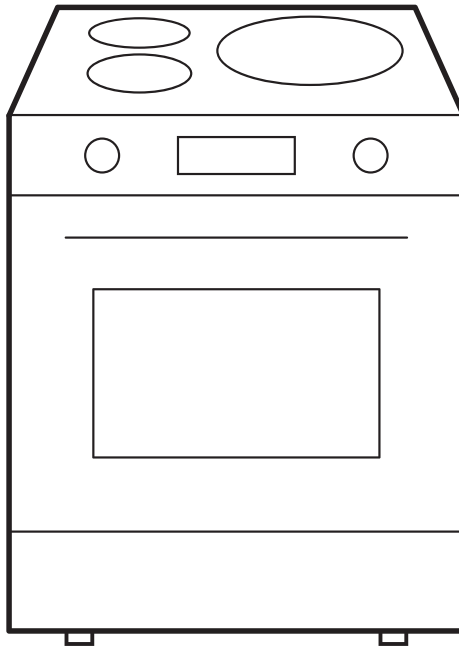


# SCHNEIDER

## Four à induction et cuisinière Induction oven and stove



**SCCI70PMFP-B**

**Manuel d'instructions**

Veuillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser cet appareil. Veuillez conserver ces instructions pour toute future référence.

**Instruction manual**

Please read the following instructions carefully before using this device. Please retain these instructions for future reference.

# AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

Merci de nous avoir choisis ! Veuillez lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil. Ce livre contient des informations précieuses sur le fonctionnement, le nettoyage et l'entretien. Conservez-le dans un endroit sûr pour pouvoir vous y référer ultérieurement. Si l'appareil est vendu ou transféré à un autre propriétaire, ou si vous déménagez et laissez l'appareil, assurez-vous toujours que le livre est fourni avec l'appareil afin que le nouveau propriétaire puisse être informé du fonctionnement de l'appareil et des avertissements pertinents.

CES AVERTISSEMENTS SONT FOURNIS DANS INTÉRÊT DE SÉCURITÉ. VEUILLEZ LES LIRE AVEC PRÉCAUTION AVANT D'INSTALLER OU D'UTILISER L'APPAREIL.

Pour maintenir l'EFFICACITÉ et la SÉCURITÉ de cet appareil, nous recommandons :

- Appelez uniquement les centres de service autorisés par le magasin où vous achetez la cuisinière
- Utilisez toujours des pièces de rechange d'origine

1. Cet appareil est destiné à un usage non professionnel dans un lieu d'habitation.
2. Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement les instructions de ce manuel du propriétaire, car vous devriez trouver toutes les instructions dont vous avez besoin pour assurer une installation, une utilisation et un entretien en toute sécurité. Gardez toujours ce manuel du propriétaire à portée de main, car vous devrez peut-être vous y référer à l'avenir.
3. Après avoir retiré l'emballage, vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé. Si vous avez des doutes, n'utilisez pas l'appareil, contactez le centre de service le plus proche du magasin où vous avez acheté l'appareil. Ne laissez jamais les éléments d'emballage (sacs plastique, mousse de polystyrène, clous, etc.) à la portée des enfants, car ils sont une source de danger potentiel.

4. L'appareil ne doit être installé par une personne qualifiée conformément aux instructions fournies. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation incorrecte pouvant nuire aux personnes et aux animaux et endommager les biens.
5. Vérifiez que la capacité électrique du système et des prises supportera la puissance maximale de la table de cuisson, comme indiqué sur l'étiquette nominale. Si vous avez des doutes, faites appel à un technicien qualifié.
6. Cet appareil est conçu pour être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans. Les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances doivent être surveillées et instruites concernant l'utilisation des appareils de manière sûre et comprendre les dangers encourus lors de l'utilisation de l'application.
7. La sécurité électrique de cet appareil ne peut être garantie que si la cuisinière est correctement et efficacement mise à la terre, conformément à la réglementation en vigueur en matière de sécurité électrique. Assurez-vous toujours que la mise à la terre est efficace ; si vous avez des doutes, appelez 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.

8. Lors de la première utilisation de la cuisinière, une odeur peut être émise, qui cessera après une période d'utilisation. Lors de la première utilisation de la cuisinière, assurez-vous que la pièce est bien ventilée (p. ex. ouvrir une fenêtre ou utiliser une hotte aspirante) et que les personnes sensibles à l'odeur évitent les vapeurs. Il est suggéré de retirer les animaux domestiques de la pièce jusqu'à ce que l'odeur ait disparu. Cette odeur est due à la finition temporaire des revêtements de protection et des éléments du four ainsi qu'à toute humidité absorbée par l'isolant.
9. Assurez-vous que l'appareil est éteint avant l'entretien, en éteignant les interrupteurs secteur et en tournant tous les boutons sur la position « OFF ».
10. Les ouvertures et fentes utilisées pour la ventilation et la dispersion de la chaleur à l'arrière et sous le panneau de commande ne doivent jamais être couvertes.
11. L'utilisateur ne doit pas remplacer le câble d'alimentation de cet appareil. Appelez toujours un centre de service après-vente autorisé par le vendeur en cas de dommages ou de remplacement de câbles.
12. Éteignez toujours l'alimentation électrique sur la cuisinière et laissez-la refroidir avant d'effectuer des opérations de nettoyage, etc.

13. **AVERTISSEMENT** Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe pour éviter un éventuel choc électrique.
14. Cet appareil doit être utilisé aux fins pour lesquelles il a été expressément conçu. Toute autre utilisation est considérée comme inappropriée et par conséquent dangereuse. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation incorrecte et irresponsable.
15. Un certain nombre de règles fondamentales doivent être suivies lors de l'utilisation des instructions. Les points suivants revêtent une importance particulière :
  - Ne touchez pas l'appareil lorsque vos mains ou vos pieds sont mouillés.
  - N'utilisez pas l'appareil pieds nus.
  - Ne laissez jamais le câble secteur s'étirer, être tiré ou s'abîmer si la cuisinière est déplacée pour le nettoyage, etc.
  - N'utilisez pas la cuisinière si le câble secteur est endommagé, consultez un électricien qualifié.
  - Ne laissez pas la cuisinière être utilisée sans surveillance par des enfants ou des personnes qui ne la connaissent pas.
  - Ne pas griller pour ouvrir la porte.

16. Pour éviter les déversements accidentels, n'utilisez pas d'ustensiles de cuisine avec des fonds inégaux ou déformés sur les brûleurs ou sur les plaques électriques.
17. Faites très attention lorsque vous utilisez une poêle, surtout lorsque vous chauffez de l'huile, une personne doit surveiller, pour éviter un incendie.
18. Certaines parties de cet appareil ainsi que les surfaces de cuisson restent encore chaudes très longtemps après avoir éteint l'appareil. Des précautions doivent donc être prises au contact de ces zones avant qu'elles n'aient complètement refroidi.
19. N'utilisez jamais de liquides inflammables tels que de l'alcool ou de l'essence, etc. près de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
20. Lorsque vous utilisez de petits appareils électriques près de la plaque de cuisson, gardez le cordon d'alimentation loin des parties chaudes.
21. Assurez-vous que les boutons sont en position « OFF » lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Rendez également toutes les parties potentiellement dangereuses l'appareil, sûres, surtout pour les enfants qui pourraient jouer avec l'appareil.

22. Lorsque l'appareil est utilisé, les éléments chauffants et certaines parties de la porte du four deviennent extrêmement chauds. Assurez-vous de ne pas les toucher et éloignez les enfants.
23. Si vous utilisez le cordon d'alimentation pour monophasé, la section transversale minimale est de  $6 \text{ mm}^2$ .
24. L'appareil que vous avez acheté peut-être légèrement différent de celui illustré dans ce manuel. Veuillez-vous référer aux informations relatives au modèle dont vous disposez.
25. N'utilisez pas de produit d'entretien abrasif ni de grattoir métallique dur pour nettoyer la vitre de la porte du four, car cela rayerait la surface, ce qui peut le briser.
26. Tout déversement doit être retiré du capot avant l'ouverture et la surface de la plaque de cuisson doit refroidir avant de fermer le capot.
27. Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter un éventuel choc électrique. (Si la surface de la plaque de cuisson est en vitro-céramique ou un matériau similaire et protège les parties sous tension.)
28. N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.
29. **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à distance.

30. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé via un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.

31. **AVERTISSEMENT** : Une cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et peut entraîner un incendie. N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil, puis couvrez la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

**ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être supervisé. Un processus de cuisson à court terme doit être supervisé en permanence.

**AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.

32. **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement des protections conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson, ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation, car l'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents. Protection de plaque de cuisson appropriées incorporées dans l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents. Prévention contre les risques d'incendie éventuels !

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

Prenez garde de ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, sauf s'ils sont constamment surveillés.

34. Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, fourchettes, cuillères, et couvercles, sur la surface de la plaque de cuisson, car ils risqueraient de devenir brûlants.

35. Après utilisation, éteignez l'élément de la table de cuisson par sa commande et ne vous fiez pas au détecteur de casserole.

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

37. Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.

38. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

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

Important : n'oubliez pas de débrancher l'appareil de l'électricité en tournant l'interrupteur secteur avant de régler l'appareil ou d'effectuer des travaux d'entretien.

### Déballage

1. Soyez prudent lorsque vous déballez et installez l'appareil. Les arêtes vives peuvent causer des accidents.
2. L'appareil est lourd et il faut faire attention lorsque vous le déplacez. Assurez-vous que tous les emballages, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur de la cuisinière, ont été enlevés avant d'utiliser leur.
3. Déballez l'appareil du carton, vérifiez et assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé de quelque façon que ce soit. Si vous avez des doutes, ne l'utilisez pas, contactez le centre de service ou l'endroit où vous avez acheté le four.

### Emplacement d'installation

**Important :** La plaque de cuisson ne doit jamais être installée à proximité d'une porte d'accès. Les personnes qui ouvrent et ferment la porte pourraient entrer en contact avec des casseroles ou des poêles cuisant sur la plaque de cuisson.

Cette unité ne peut être installée et utilisée que dans des locaux ventilés en permanence.

### Étapes d'installation

La cuisinière est conçue pour s'adapter entre les placards de cuisine. L'espace de chaque côté doit seulement être suffisant pour permettre le retrait de la cuisinière pour l'entretien. Elle peut être utilisée avec un placard d'un côté ou des deux côtés ainsi que dans un coin. Elle peut également être utilisée de manière autonome.

Les appareils peuvent être installés à côté de meubles qui ne sont pas plus hauts que le haut des plaques de cuisson. Si la cuisinière entre en contact avec les murs ou les côtés des placards voisins, ceux-ci doivent pouvoir résister à une élévation de température de 50 °C au-dessus de la température ambiante. Pour une installation correcte de la cuisinière, les précautions suivantes doivent être suivies :

1. La cuisinière peut être située dans une cuisine, un séjour, une chambre/salle à manger, mais pas dans une salle de bain ou une salle de douche.
2. Les placards de cuisine installés à côté de la cuisinière qui sont plus hauts que le dessus des plaques de cuisson doivent être situés à au moins 20 cm du bord des plaques de cuisson.
3. Les hottes doivent être installées conformément aux exigences du manuel d'installation pour les hottes elles-mêmes et, dans tous les cas, à une distance minimale de 65 cm.
4. Placez les placards muraux adjacents à la hotte à une hauteur minimale de 42 cm des plaques de cuisson, comme indiqué à la figure 1.
5. Les hottes doivent être installées conformément aux exigences du manuel de la hotte.
6. Si la cuisinière est installée sous un placard mural, celui-ci doit être situé à au moins 70 cm des plaques de cuisson comme indiqué à la figure 1.

7. La découpe du placard de la cuisinière doit avoir les dimensions indiquées sur la figure 1.

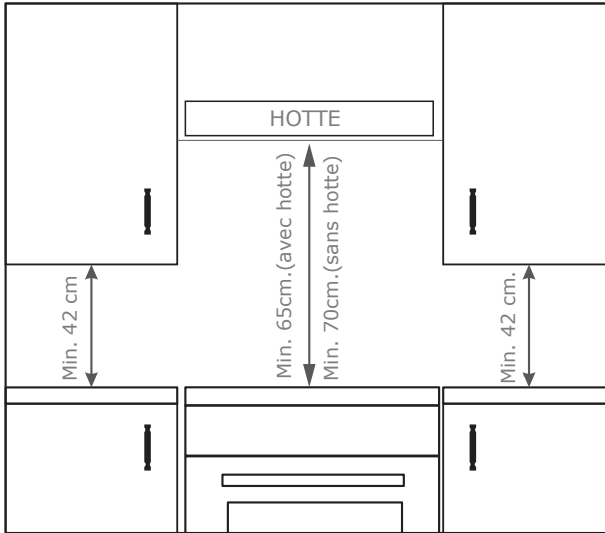


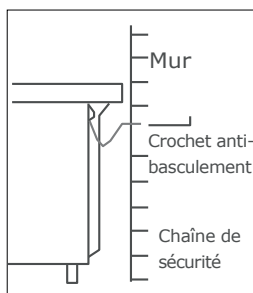
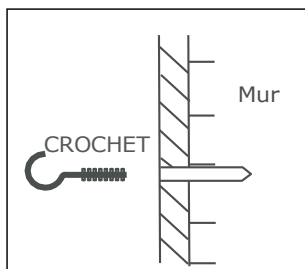
Figure 1

#### Mise à niveau de votre appareil

Sortez les 4 pieds de la cuisinière de la cavité du four, qui sont emballés ensemble avec la grille de support, puis vissez-les dans les 4 socles de la partie inférieure de la cuisinière. Ces pieds mettent à niveau l'appareil lorsque cela est nécessaire. La hauteur de la cuisinière peut être ajustée au moyen de pieds réglables dans le socle. Ajustez les pieds en inclinant la cuisinière sur le côté. Puis, installez le produit dans sa position. Il est essentiel que la cuisinière soit à niveau avant l'installation.

#### Montage 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. Elles doivent être fixées à tous moments aux crochets fournis. Les crochets doivent être fixés au mur situé derrière la cuisinière. Les chaînes doivent toujours être attachées aux crochets lorsque la cuisinière est en position contre le mur. Fixez les crochets des deux côtés dans le mur immédiatement derrière la cuisinière. Fixez la chaîne au crochet avant d'utiliser ou de nettoyer la cuisinière.



### Branchement électrique

**AVERTISSEMENT - CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.**

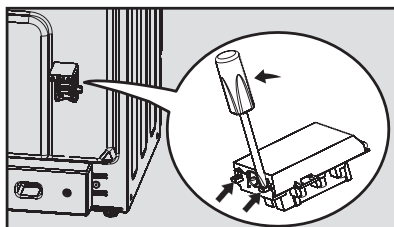
Tension et fréquence d'alimentation : 220-240 V A.C. 50 Hz.

La cuisinière électrique est livrée SANS câble d'alimentation. La cuisinière est conçue pour fonctionner avec une alimentation électrique conforme aux données électriques indiquées sur l'étiquette de spécification des valeurs nominales. La cuisinière ne peut être connectée au secteur qu'après avoir retiré le panneau arrière de la cuisinière avec un tournevis.

### REMARQUE :

La procédure d'installation suivante doit être effectuée par un électricien qualifié. Pour installer le câble d'alimentation, effectuez les opérations suivantes :

1. Ouvrez le bornier en insérant un tournevis sur les côtés du couvercle du cordon d'alimentation. Utilisez le tournevis comme levier en le poussant vers le bas pour ouvrir le couvercle comme ci-dessous.
2. Connectez l'électricité, suivez le schéma tel qu'imprimé dans la surface du couvercle du cordon d'alimentation.
3. Fixez le câble d'alimentation en place avec la pince et fermez le couvercle du bornier.



# PRÉCAUTIONS AVANT UTILISATION

Lorsqu'il est utilisé correctement, votre appareil est totalement sûr, mais comme pour tout produit électrique, certaines précautions doivent être observées. Veuillez lire les précautions ci-dessous avant d'utiliser votre appareil.

1. Désactivez les commandes lorsque vous avez fini de cuisiner et lorsque la cuisinière n'est pas utilisée.
2. Reculez lorsque vous ouvrez la porte d'un four pour permettre à toute accumulation de vapeur ou de chaleur de se disperser.
3. Utilisez des gants de four secs de bonne qualité lorsque vous retirez des aliments du four ou du gril.
4. Placez les casseroles au centre de la plaque en vous assurant que les poignées sont éloignées du bord et ne peuvent pas être chauffées par d'autres zones de cuisson ou casseroles.
5. Veillez à éviter les brûlures de chaleur ou de vapeur lors de l'utilisation des commandes.
6. Éteignez l'alimentation électrique avant le nettoyage et laissez l'appareil refroidir.
7. Faites attention lorsque vous retirez des articles du gril quand le four inférieur est allumé, car son contenu sera chaud.
8. Faites attention lorsque vous retirez des articles du gril quand le four inférieur est allumé, car son contenu sera chaud.
9. Gardez l'appareil propre, car une accumulation de graisse provenant de la cuisson peut provoquer un incendie.
10. Suivez les principes de base de manipulation des aliments et d'hygiène pour prévenir une éventuelle prolifération bactérienne.
11. Gardez les fentes de ventilation libres de toute obstruction.
12. Référez-vous à un technicien d'entretien qualifié pour l'appareil.
13. Prenez soin d'éviter de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four, car pendant l'utilisation, le four devient chaud.
14. Ne tapissez jamais l'intérieur du four de papier aluminium, car cela pourrait provoquer une surchauffe de l'appareil.

15. Ne laissez jamais les enfants sans surveillance lorsqu'un appareil de cuisson est installé, car toutes les surfaces seront chaudes pendant et après son utilisation.
16. Ne permettez pas aux enfants ou aux personnes qui ne connaissent pas l'appareil de l'utiliser sans surveillance.
17. Ne laissez personne s'asseoir ou s'appuyer sur l'appareil.
18. Ne placez pas sur les appareils électriques d'objets que les enfants essaient d'atteindre.
19. Ne laissez rien sur la surface de la plaque de cuisson lorsqu'elle n'est pas surveillée ou utilisée.
20. Ne retirez pas les grilles pendant que le four est encore chaud.
21. Ne chauffez pas des contenants d'aliments fermés, car la pression peut s'accumuler et les briser.
22. N'entreposez pas de produits chimiques, d'aliments ou de contenants sous pression dans ou sur les appareils électroménagers, ni dans les placards situés au-dessus ou à côté des appareils.
23. Ne placez pas d'articles inflammables ou en plastique sur ou près de la plaque de cuisson.
24. Ne mettez pas plus d'un tiers d'huile dans la poêle et n'utilisez pas de COUVERCLE.
25. N'utilisez jamais l'appareil comme chauffage.
26. N'utilisez jamais le gril pour réchauffer des assiettes.
27. Ne séchez jamais les articles sur les portes de la plaque de cuisson ou du four.
28. N'installez jamais l'appareil à côté de rideaux ou d'autres meubles souples. N'utilisez jamais de nettoyeurs à vapeur.
29. Conseils de sécurité en cas d'incendie de bac à copeaux :
  - Éteignez l'appareil de cuisson au niveau de l'interrupteur mural.
  - Couvrez la casserole avec une couverture anti-feu ou un chiffon humide, cela étouffera les flammes et éteindra le feu.
  - Laissez le récipient refroidir pendant au moins 60 minutes avant de la déplacer. Les blessures sont souvent causées par la prise du récipient quand il est encore chaud et de se précipiter dehors avec.

### 30. Rappel de sécurité :



Attention, risque de  
basculement

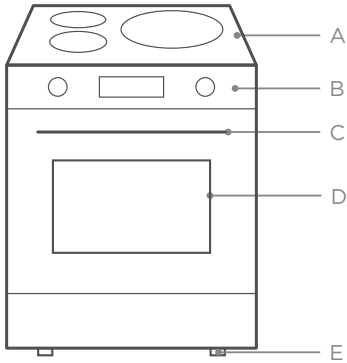


Dispositifs anti  
basculement

AVERTISSEMENT : Afin d'éviter le basculement de l'appareil, les dispositifs de stabilisation doit être installés. Référez vous aux instructions d'installation.

# PRÉSENTATION DU PRODUIT

## Composants du produit



A : Plaque à induction

B. Panneau de commande

C. Poignée de porte de four

D : La porte du four

E. Pieds réglables

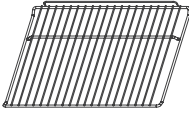
# ACCESSOIRES

Comme les produits et accessoires sont constamment mis à jour, s'il y a une différence entre l'objet réel et l'image ci-dessous, veuillez vous référer à l'objet réel.

Votre appareil est accompagné d'une gamme d'accessoires. Vous trouverez ici un aperçu des accessoires inclus et des informations sur la façon de les utiliser correctement.

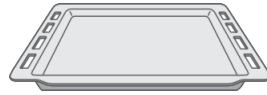
## Accessoires inclus

Votre appareil est équipé des accessoires suivants :



Grille

Pour les poêles à griller, les plats et les moules à gâteaux.  
Pour des aliments à rôtir ou griller.



Lèche-frite

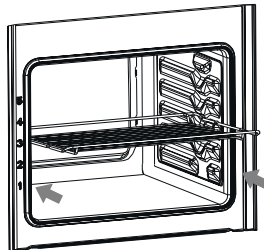
Pour la cuisson de grandes quantités d'aliments, par exemple les gâteaux moelleux, les pâtisseries, les aliments surgelés, ou pour la collecte de graisse, de déversements, ainsi que du jus de viande.

N'utilisez que des accessoires d'origine. Ils sont spécifiquement adaptés à votre appareil.

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, chez des distributeur spécialisés ou en ligne.

### REMARQUE :

1. Les accessoires peuvent se déformer lorsqu'ils deviennent chauds. Cela n'affecte pas leur fonction.
2. Une fois refroidis, ils retrouvent leur forme d'origine.



Mettez les grilles/plaques dans le four dans la direction de la flèche. Et insérez horizontalement jusqu'à ce qu'elles soient bien placées.

# POINTS D'ATTENTION EN COURS D'UTILISATION

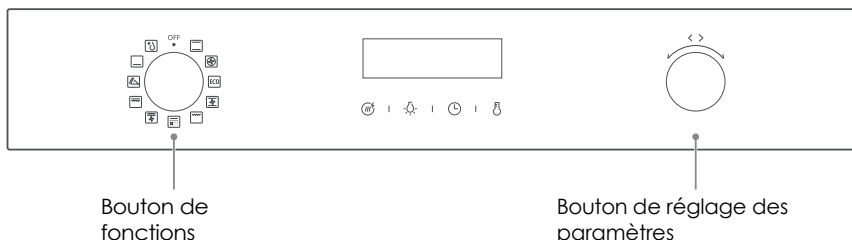
## Instructions pour le four

1. Lorsque vous avez terminé, portez des gants résistants à la chaleur et retirez la nourriture et les accessoires.
2. Si les aliments cuisent trop vite, placez-les au fond du moule.
3. Ne placez pas plats de cuisine avec une base rugueuse sur la porte du four.
4. Assurez-vous qu'il y a au moins 25 mm d'espace dans la partie supérieure du four lorsque vous faites griller des aliments de plus grande taille ou utilisez des ustensiles de cuisine de grande taille.
5. Ne placez pas de papier aluminium sur le gril.
6. Lors de la cuisson des aliments épais, retournez les pendant la cuisson pour vous assurer que les deux côtés sont cuits.
7. Veuillez préchauffer le four avant la cuisson.
8. Placez les portions de grande ou moyenne taille dans la bonne position sous le gril pour les grilles.
9. Pour les aliments qui n'ont besoin que d'être cuits sur le dessus, placez les aliments sur une grille métallique sur une plaque ou sur un gril.
10. Lorsque le four principal est utilisé, les aliments et les plats placés sur le gril seront chauffés. Veuillez ne pas toucher les accessoires ou à la nourriture.
11. Ne placez pas les aliments trop loin à l'arrière du gril. C'est la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.

## Conseils de nettoyage

1. Utilisez des plaques adaptées disposant d'un revêtement anti-adhésif, des récipients en aluminium ou des moules en silicone résistants à la chaleur.
2. Utilisez au mieux l'espace sur la grille.
3. Placez le moule à pâtisserie au milieu de la grille.
4. Sélectionnez la bonne position de la grille avant d'allumer le four ou le gril. Ne changez pas la position de la grille lorsque le four est chaud.
5. Gardez la porte du four fermée (four principal).
6. Ne touchez jamais le brûleur chaud, les sections intérieures du four, les éléments de chauffage, etc. Tenez les enfants à l'écart. Utilisez toujours des gants de four résistants à la chaleur lorsque vous mettez ou retirez des plats dans / hors du four
7. chaud.  
Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four, car la vapeur qui s'échappe pourrait vous brûler les mains, le visage et les yeux.




# UTILISATION DU FOUR




## Étapes d'utilisation

- 1 Choisissez une fonction
- 2 Réglez l'heure ou la température
- 3 Démarre automatiquement la cuisson après 4 secondes


## Exemple

1. Tournez le bouton de fonction pour sélectionner la fonction  ».
2. Appuyez sur la touche «  » pour tourner le bouton de réglage des paramètres pour régler le temps, appuyez sur la touche «  » pour régler la température, et tournez le bouton de réglage des paramètres pour régler la température.
3. Démarre automatiquement la cuisson après 4 secondes.

### Préchauffage

À l'exception des fonctions ECO, de décongélation et de pyrolyse, toutes les autres fonctions peuvent être superposées à une fonction de préchauffage. Après avoir tourné le bouton de fonction pour sélectionner la fonction et définir les paramètres correspondants, appuyez sur la touche  pour commencer directement la tâche.


### Lampe

Appuyez sur la touche «  » pour allumer ou éteindre la lampe du four.


Lorsque la lampe du four est allumée, le bouton de fonction est tourné sur la position «OFF» et la lampe du four s'éteindra.

La lampe du four sera allumée pour toutes les fonctions. Sauf la fonction ECO et la fonction de nettoyage pyrolytique.












### Minuterie

Après avoir sélectionné le mode fonction, appuyez sur la touche «  » et tournez le bouton de réglage des paramètres pour régler le temps de cuisson.

### Touche de réglage de la température

Après avoir sélectionné le mode fonction, appuyez sur «  » pour tourner le bouton de réglage des paramètres pour régler la température.

## Fonction de cuisson

icône	Description de la fonction
	<b>Convection naturelle:</b> Cuisson utilisant les deux résistances en haut et en bas. La plage de réglage de la température est de 50 à 250 °C.
	<b>Chaleur air pulsé :</b> Une résistance circulaire autour du ventilateur fournit de chaleur additionnelle pour une cuisson par air pulsé. En mode air pulsé, le ventilateur se met automatiquement en marche pour optimiser la circulation de l'air dans le four et maintient la chaleur homogène pendant la cuisson. La plage de réglage de la température est de 50 à 240 °C.
	<b>ECO :</b> Cette fonction permet de cuire les aliments d'une manière douce et avec une faible consommation électrique grâce aux résistances de voûte et de sole.
	<b>Traditionnel + Air brassé :</b> La combinaison du ventilateur et des deux éléments chauffants permet une diffusion plus uniforme de la chaleur, économisant jusqu'à 30-40 % d'énergie. Remarque : Cette fonction convient pour griller ou rôti de gros morceaux de viande à une température plus élevée.
	<b>Gril :</b> L'élément du gril s'allume et s'éteint pour maintenir la température. La plage de température est de 180-240 °C.
	<b>Fonction pyrolytique :</b> Cette fonction est utilisée pour nettoyer la Cavité du four. Lors du démarrage de la fonction pyrolyse, la LED affiche « PYR ». La température par défaut est de 450 °C et la durée par défaut est de 2 heures.
	<b>Double gril + air brassé :</b> La résistance supérieure, le gril et le ventilateur fonctionnent conjointement. cela permet de griller une grande quantité de viande.
	<b>Double gril :</b> L'élément de chauffe supérieur et le gril fonctionnent conjointement. Convient pour griller de plus grandes quantités.
	<b>Pizza :</b> Cette fonctionnalité est utilisée pour cuire des pizzas. La plage de réglage de la température est de 60 à 250 °C.
	<b>Chaleur de sole :</b> Une résistance située dans la sole du four fournit la chaleur. Ceci est idéal pour les plats à cuisson lente tels que les ragoûts, les pâtisseries et les pizzas où une base croustillante est souhaitée. La plage de réglage de la température est de 30 à 220 °C.
	<b>Décongélation :</b> La circulation de l'air à température ambiante permet une décongélation plus rapide des aliments congelés, (sans utilisation de chaleur). C'est une méthode simple, mais rapide pour réduire le temps de décongélation des aliments, ainsi que pour dégivrer des plats prêts à consommer, etc.
<b>OFF</b> ●	<b>Annuler :</b> Tourner le bouton de fonction sur la position "OFF" pour réinitialiser les paramètres.

## Configurer l'horloge

### Avant la cuisson, suivez ces étapes pour régler l'horloge !

1. En mode veille, appuyez sur la touche « ⌚ ». Pour définir les heures, tournez le bouton de réglage des paramètres puis appuyez sur la touche « ⌚ » pour confirmer l'heure
2. Pour définir les minutes, tournez le bouton de réglage des paramètres puis appuyez sur la touche « ⌚ » pour finaliser la configuration de l'horloge.

#### REMARQUE :

1. Appuyez sur la touche « ⌚ » pour modifier l'horloge. La méthode de réglage est identique aux étapes 1 et 2.

## Fonction pyrolytique

1. En veille ou en cours d'exécution, sélectionnez l'icône « 🔥 » via le bouton de fonction, et l'écran LED affichera « PYR ».
2. Appuyez sur « ⌚ » pour démarrer la fonction de pyrolyse.
3. Pendant le nettoyage pyrolyse, ne laissez rien dans la cavité du four (récipients, grilles, plaque à pâtisserie, lèchefrite, gradins latéraux, etc) car tous ces éléments peuvent occasionner des dommages irréversibles au four.
4. Assurez-vous d'avoir bien fermé la porte du four avant d'activer la fonction de nettoyage par pyrolyse.
5. Une fois la fonction de nettoyage par pyrolyse activée, ne pas utiliser la table de cuisson si celle-ci se trouve au-dessus du four. Sinon, les deux appareils peuvent subir des surchauffes et être endommagés.

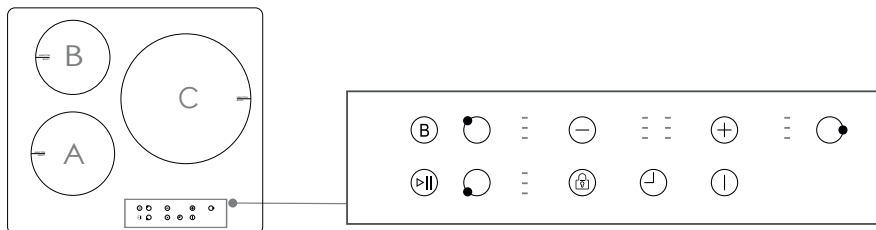
#### REMARQUE :

1. Lorsque la porte du four n'est pas fermée, appuyer sur le bouton de démarrage n'aura aucun effet. La LED affichera « door » et « Pyr ».
2. Avant d'activer la fonction de nettoyage pyrolytique, enlevez tout déversement excessif et assurez-vous que le four est vide. Ne laissez rien à l'intérieur (par exemple, casseroles, plaque à pâtisserie, moule d'égouttage, support coulissant, etc.), car cela pourrait les endommager lourdement.
3. Une fois le nettoyage pyrolytique terminé, ne coupez pas l'alimentation pendant une heure.
4. Après le démarrage de la fonction pyrolytique, la surface du four peut être plus chaude que d'habitude et les enfants doivent être tenus à l'écart.
5. La fonction de pyrolyse et la cuisinière à induction ne peuvent pas être démarrées en même temps.

## Fonction de protection du ventilateur de refroidissement

1. Le ventilateur de refroidissement fonctionne pendant une minute quand une fonction est annulée, mise en pause ou terminée.
2. En état veille, si la température est supérieure ou égale à 150 degrés, le ventilateur se met en route, et si la température est inférieure à 150 degrés, il s'arrête.
3. En plus de la fonction de dégivrage et de la fonction ECO, le ventilateur de refroidissement est toujours allumé pendant le fonctionnement des autres fonctions.

## Utilisation de la plaque de cuisson



### Étapes d'utilisation

- 1 Sélectionnez la zone de cuisson
- 2 Sélectionnez la puissance
- 3 Régler le temps de cuisson
- 4 Démarrer la cuisson

⦿ Dimensions de la zone de cuisson B : 160 mm  
Puissance : 1500 W

⦿ Dimensions de la zone de cuisson A : 180 mm  
Puissance : 1800 W

⦿ Dimensions de la zone de cuisson C : 280 mm  
Puissance : 2500 W

### Ⓛ MARCHE/ARRÊT

1. En mode veille, appuyez sur la touche « Ⓛ », le buzzer émet un son, la plaque de cuisson est alors allumée.
2. Si aucune manipulation n'est effectuée dans les 60 secondes qui suivent, la plaque de cuisson sera éteint.
3. Pendant le fonctionnement, appuyez sur la touche « Ⓛ » pour éteindre la plaque de cuisson.

### Ⓑ BOOST

Pour accélérer la cuisson, sélectionnez la zone de cuisson souhaitée puis appuyez sur la touche « Ⓑ ». Après 5 minutes en mode booster, la puissance revient à 9.

ⓂⓇ Réglage des paramètres    Ⓜ Réglage de temps

1. Après avoir sélectionné un foyer, appuyez sur la touche « ⓂⓇ » ou « ⓂⓈ » pour régler les puissances
2. Appuyez sur la touche « Ⓜ » pour activer la minuterie puis appuyez sur « ⓂⓇ » ou « ⓂⓈ » pour régler le temps de cuisson souhaité.

### ⓁⓇ Sécurité enfant

1. Pour activer la sécurité enfants, appuyez sur la touche « ⓁⓇ ». L'écran affiche "Lo".
2. Appuyez sur la touche « ⓁⓇ » pendant 3 secondes pour désactiver le mode sécurité enfant .

### ⓂⓇ Démarrage/Pause

Démarrez ou suspendez le programme.

### État de la plaque à induction

1. Après le démarrage, sélectionnez la zone de cuisson souhaitée, le "0" du témoin de puissance clignote pendant 5s. Si aucune action n'est effectuée au bout de 5s, la plaque s'éteindra. Appuyez sur la touche « ⊕ » ou « ⊖ » dans les 5 secondes, le ventilateur se met à fonctionner, et l'écran affiche « 5 ». « 5 » représente la puissance de cuisson.
2. Une fois le réglage terminé, s'il n'y aura pas de changement dans les 5 secondes et la zone de cuisson commencera à fonctionner selon le réglage.

### Réglage de la puissance de cuisson

1. Dans des conditions de fonctionnement normales, la puissance de chaque zone de cuisson peut être réglé. Appuyez sur le bouton « Sélection de la zone de cuisson », puis appuyez sur la touche « ⊕ » ou « ⊖ » pour modifier la puissance. Après le réglage, le témoin digital de la puissance choisie clignote pendant 5 secondes et la zone de cuisson commence à fonctionner.
2. La puissance peut être réglé entre 0 et 9, plus le nombre est élevé, plus la puissance est importante.

### Fonction de minuterie

1. Dans des conditions normales de fonctionnement, appuyez sur le bouton « ⊕ » après avoir sélectionné la zone de cuisson dont la durée doit être réglée.
2. Appuyez sur « ⊕ » ou sur « ⊖ » pour régler la minuterie. Le chiffre peut être réglé entre 0 et 9.
3. Appuyez sur la touche « ⊕ » ou « ⊖ », la valeur peut être réglée entre 0 et 9.
4. Une fois la durée réglée sur 5 secondes, le témoin digital de la puissance choisie clignote, indiquant que le réglage de la minuterie de la zone de chauffage est réussi.

Si la durée de la minuterie n'est pas définie pour la zone de cuisson, la durée de la minuterie par défaut est définie (voir le tableau ci-dessous).

Puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Minutage par défaut (heures)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

### REMARQUE :

1. Lorsque la puissance est 0, le minutage du réglage n'est pas valide.

### Réglage automatique de l'élément de chauffe

1. 10 minutes après le démarrage simultané de toutes les zones de chauffage, l'élément de chauffe passe à 8, après 15 minutes à 7, après 20 minutes à 6.

## Partout sur la plaque de cuisson

La surface vitrocéramique est résistante à la chaleur et n'est pas affectée par de grandes différences de

1. température.
2. N'utilisez pas la surface vitrocéramique comme lieu d'entreposage ou comme planche à découper.
3. Utilisez uniquement des casseroles et des poêles à fond usiné. Les arêtes vives créent des rayures sur la surface.
4. N'utilisez pas de récipients et de casseroles en aluminium. L'aluminium endommage la surface vitrocéramique



Utilisez uniquement des casseroles et des poêles à fond plat. Elles assurent un transfert de chaleur plus facile.



Les débordements peuvent endommager la surface vitrocéramique et causer un incendie



N'utilisez pas de récipients à fond concave ou convexe.



Si le diamètre de la casserole est trop petit ou si le couvercle ne convient pas, l'énergie est gaspillée

## Exigences de sécurité pour la friture

1. Utilisez une casserole profonde, assez grande pour couvrir complètement la zone de chauffage appropriée.
2. Ne remplissez jamais la casserole de plus d'un tiers d'huile.
3. Ne laissez jamais d'huile ou de graisse sans surveillance pendant la période de chauffage ou de cuisson.
4. N'essayez jamais de faire frire trop de nourriture à la fois, en particulier les aliments surgelés. Cela ne fait qu'abaisser trop la température de l'huile ou de la graisse, ce qui donne des aliments gras.
5. Séchez toujours soigneusement les aliments avant de les faire frire et plongez-les lentement dans l'huile ou la graisse chaude. Les aliments surgelés, en particulier, provoqueront de la mousse et des projections, s'ils sont ajoutés rapidement.
6. Ne jamais chauffer la graisse ou faire frire avec un couvercle sur la poêle.
7. Gardez l'extérieur de la casserole propre et exempt de traînées d'huile ou de graisse.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez l'alimentation avant le nettoyage et l'entretien.

Afin de prolonger la durée de vie de la machine, celle-ci doit être nettoyée à fond fréquemment. Les étapes du nettoyage sont les suivantes :

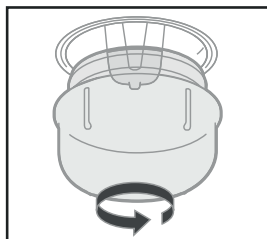
1. Une fois le four refroidi, nettoyez les résidus.
2. Retirez les accessoires du four, rincez à l'eau tiède et séchez.
3. Essuyez le four et la plaque à induction avec un chiffon doux imprégné de détergent, puis séchez avec un chiffon doux sec.

## REMARQUE :

1. N'utilisez pas d'outils de nettoyage tranchants, de brosses dures et de produits de nettoyage corrosifs, afin de ne pas endommager l'appareil et ses accessoires.
2. N'utilisez pas d'agent de lavage rugueux ou de spatule métallique tranchante pour nettoyer la vitre de la porte.

## Remplacement de lampe de four

1. Allumez et débranchez l'alimentation du four. Assurez-vous que la cavité du four est froide avant de la toucher.
2. Retirez le couvercle de la lampe en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (notez qu'il peut être difficile à tourner), remplacez l'ampoule par une nouvelle du même type.
3. Insérez la nouvelle ampoule, qui doit être résistante à 300°C. Pour les ampoules de remplacement, contactez votre centre de service après vente.
4. Replacez le couvercle.
5. En cas de doute, consultez un électricien qualifié pour obtenir de l'aide.



**AVERTISSEMENT:** Pour éviter les chocs électriques, assurez-vous que l'alimentation électrique de l'appareil est coupée et que l'appareil est complètement froid avant de retirer la lampe.

# SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	SCCI70PMFP-B
<b>GÉNÉRALITÉS</b>	
Dimensions extérieures (Longueur x largeur x hauteur)	605x600x818 mm
Fréquence de tension	220-240 V~ 50 Hz
Consommation électrique	9,0 kW
Type / section du câble	H07RN-F 3X6mm <sup>2</sup> ou équivalent
Longueur du câble	max.1,5 m
<b>CUISINIÈRE À INDUCTION</b>	
Taille/puissance de la zone A	180 mm / 1800 W
Taille/puissance de la zone B	160 mm / 1500 W
Taille/puissance de la zone C	280 mm / 2500 W
<b>FOUR / GRILL</b>	
Puissance maximale du four	3,2 kW
Lampe intérieure	25 W
Minuteur	Minuterie numérique
Volume de la cavité	65 L

# DÉPANNAGE

## Dépannage

Lorsque vous rencontrez les conditions suivantes, votre machine peut ne pas avoir de problème ! S'il existe une autre exception ou code, veuillez contacter le centre de service après-vente.

Problème	
Légère odeur ou petite quantité de fumée lors de la première utilisation de la cuisinière	Ceci est normal et devrait cesser après une courte période.
Rien ne fonctionne	L'interrupteur mural de la cuisinière principale est-il allumé ? Il se peut qu'il n'y ait pas d'alimentation électrique.
Le four ne cuit pas de manière uniforme	Vérifiez que les récipients utilisés dans le four permettent une circulation d'air suffisante autour d'eux. Vérifiez que la cuisinière est à niveau.
Les plaques chauffantes sont lentes à faire bouillir ou ne mijotent pas	Le pourtour de la plaque de cuisson peut être nettoyé avec de l'eau chaude savonneuse et un nettoyant crème. Les plaques chauffantes doivent être nettoyées régulièrement.
Le gril n'arrête pas de s'allumer et de	Lorsque la commande du gril est actionnée à un réglage inférieur au maximum, il s'agit d'un fonctionnement normal du régulateur, et non d'un défaut.
Condensation sur le mur à l'arrière de la cuisinière	De la vapeur et/ou de la condensation peuvent apparaître à partir de l'évent à l'arrière de l'appareil lors de l'utilisation du four, en particulier pour les aliments à forte teneur en eau, par exemple : frites congelées, poulet rôti, etc. Ceci est normal et tout excès doit être essuyé.
Vapeur / Condensation dans le four après utilisation	La vapeur est un sous-produit de la cuisson de tout aliment à forte teneur en eau. Ceci est normal et peut être nettoyé lors d'un nettoyage régulier de la cuisinière.

# FICHE PRODUIT RELATIVE A L'ENERGIE

	<b>Symbole</b>	<b>Valeur</b>	<b>Unité</b>
Marque	—	SCHNEIDER	
Identification du modèle	—	SCCI70PMFP-B	—
Type de four	—		—
Masse de l'appareil	M	52.8	kg
Nombre de cavités	—	1	—
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)	—	électricité	—
Volume par cavité	V	65	L
Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)	EC cavité électrique	1.10	kWh/cycle
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale)	EC cavité électrique	0.77	kWh/cycle
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four à gaz au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie gazière finale)	EC cavité à gaz	N/A	MJ/cycle kWh/cycle
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four à gaz au cours d'un cycle en mode chaleur tournante par cavité (énergie gazière finale)	EC cavité à gaz	N/A	MJ/cycle kWh/cycle
Indice d'efficacité énergétique par cavité	EEl cavité	93.9	—
Class d'efficacité énergétique	—	A	—

**Informations sur les tables de cuisson électriques domestiques  
pour le règlement de la Commission**

**66/2014/UE**

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle	SCCI70PMFP-B		
Type de plaque de cuisson	Plaque à induction		
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson		1	
Chauffage technologie (zones de cuisson à induction et zones de cuisson, radiant zones de cuisson, plaques pleines)		Cuisson par induction	
Pour les zones ou zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson à chauffe électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	Φ	Dimensions de la zone de cuisson A: 18 Dimensions de la zone de cuisson B: 16 Dimensions de la zone de cuisson C: 28	cm
Pour les zones ou zones de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou zone de cuisson à chauffage électrique, arrondies aux 5 mm les plus proches	L W	N / A	
Consommation d'énergie par zone ou surface de cuisson calculée par kg	EC cuisson électrique	186.6	Wh/kg
La consommation d'énergie pour le table de cuisson calculée par kg	EC plaque de cuisson électrique	186.6	Wh/kg

## **LA FICHE D'INFORMATION SUR LE PRODUIT SELON LE REGLEMENT UE N ° 2019/ 2016**

L'étiquetage énergétique des appareils frigorifiques se trouve sous le code QR indiqué sur l'étiquette énergétique

### **EXCLUSIONS DE GARANTIE :**

La garantie ne couvre pas les pièces d'usure du produit, ni les problèmes ou les dommages résultant de :

- 1) détériorations superficielles dues à l'usure normale du produit ;
- 2) défauts ou détériorations dus au contact du produit avec des aliments ou des liquides et dus à la corrosion provoquée par la rouille ou de présence d'insectes;
- 3) tout incident, abus, utilisation impropre, modification, démontage ou réparation non autorisés;
- 4) toute opération impropre d'entretien, utilisation non conforme aux instructions concernant le produit ou branchement à une tension incorrecte ;
- 5) toute utilisation d'accessoires non fournis ou approuvés par le fabricant.

La garantie sera annulée en cas d'élimination de la plaque signalétique et/ou du numéro de série du produit.

### **Garantie du produit et pièces de rechange disponibles**

Selon les termes de la garantie du fabricant applicable au lieu, l'utilisation du Service à la clientèle est gratuite. La durée minimale de la garantie (garantie du fabricant pour les consommateurs privés) dans l'Espace Economique Européen est de 2 ans selon les termes de garantie applicable au lieu. Les conditions de garantie n'affectent pas les autres droits ou réclamations détenus par vous-même en vertu de la législation locale.

Des informations détaillées sur la période de garantie et les conditions de garantie dans votre pays sont disponibles auprès du service à la clientèle, de votre revendeur ou de notre site Web.

Les pièces de rechange d'origine fonctionnelles selon la directive écoconception correspondante peuvent être obtenues auprès du service à la clientèle pendant une période d'au moins 4 ans à compter de la date de mise sur le marché de votre appareil dans l'Espace économique européen.

## MISE AU REBUT



La directive Européenne 2012/19/UE sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil.

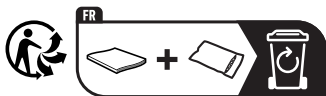
Informations sur la signification du marquage de conformité **CE**

Le marquage CE indique que le produit répond aux principales exigences des Directives Européenne 2014/35/UE (Basse Tension), 2014/30/UE (Compatibilité Electromagnétique), 2011/65/UE (Réduction de l'emploi de certaines substances dangereuses dans les EEE).

### Service après-vente

Pour une intervention technique en raison d'un dysfonctionnement, contactez-nous au 04 88 78 59 99.

Ce produit a été fabriqué et vendu sous la responsabilité de G3 Concepts. Schneider, et le logo Schneider sont des marques utilisées sous licence par G3 Concepts. Tous autres produits, services, dénominations sociales, marques, nom commerciaux, noms de produits et logos référencés ici sont la propriété de leurs titulaires respectifs.



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Importateur: G3 CONCEPTS  
ZAC de la Madeleine - 9-11 rue de la Tuilerie  
77500 Chelles-France  
Contact tel: +33 (0)1 72 84 90 43  
[formulaire.contact@g3concepts.fr](mailto:formulaire.contact@g3concepts.fr)

## SAFETY WARNING

Thank you for choosing us! Please read all instructions before using this appliance. This book contains valuable information about operation, care and service. Keep it in a safe place for future reference. Should the appliance be sold or transferred to another owner, or should you move house and leave the appliance, always ensure that the book is supplied with appliance in order that new owner can be acquainted with the functioning of the appliance and relevant warnings.

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

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

- Call only service centers authorized by the store where you purchased the cooker.
- Always use original spare parts

1. This appliance is intended for non-professional use within the home.
2. Before using the appliance, read the instructions in this owner's manual carefully since you should find all the 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.
3. 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.

4. The appliance must be installed only by a qualified person in compliance with the instructions provided. The manufacturer declines all responsibility for improper installation which may harm persons and animals and damage property.
5. 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.
6. This appliance is designed to be used by children aged above 8 years. Person with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge shall be under supervision and instructed concerning use of the appliances in a safe way and understand the hazards involved, when use the appliance.

7. 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.
8. 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.
9. Ensure that the appliance is switched off before maintenance, by switching off the

main switches and turning all knobs to "OFF" position.

10. The openings and slots used for ventilation and dispersion of heat on the rear and below the control panel must never be covered.
11. The user must not replace the supply cable of this appliance. Always call an after-sales servicing centre authorized by the seller in the case of cable damage or replacement.
12. Always switch off the electrical supply to the cooker and allow it to cool down before carrying out any cleaning operations etc.
13. **WARNING** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
14. 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.

15. 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.
16. To avoid accidental spillage do not use cookware with uneven or deformed bottoms on the burners or on the electrical plates.
17. Use the pan to be extra careful, especially when heating oil, to someone to watch, to avoid fire accidents.
18. Parts of this appliance, cooking surfaces, retain heat for considerable periods after

switching off. Care should, therefore, be taken when touching these areas before they have completely cooled down.

19. Never use flammable liquids such as alcohol or gasoline , etc. near the appliance when it is in use.
20. When using small electric appliances near the hob, keep the supply cord away from the hot parts.
21. Make sure the knobs are in its "OFF" position when the appliance is not in use. Also make all potentially dangerous parts of the appliance, safe, above all for children who could play with the appliance.
22. When the appliance is in use, the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.
23. If you use the power code for single phase, the minimum cross-sectional area is  $6\text{mm}^2$  .
24. The appliance that you have bought may be slightly different from the one

illustrated in this manual. Please refer to the information related to the model you have.

25. Do not use harsh abrasive cleaner or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
26. Any spillage should be removed from the lid before opening and the hob surface should be allowed to cool before closing the lid.
27. If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. (If the hob surface is of glass-ceramic or similar material and protects live parts.)
28. A steam cleaner is not to be used.
29. **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
30. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
31. **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.

32. 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!

33. 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.

34. Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
35. After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
36. The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
37. Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
38. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

# INSTALLATION

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

Important: remember to disconnect the appliance from electricity by turn off the mains before regulating the appliance or carrying out any maintenance work.

## 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 position

**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.

## Installation steps

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 cabinets installed next to the cooker that are taller than the top of the cooker hobs must be situated at least 20cm 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 65cm.
4. Place the wall cabinets adjacent to the hood at a minimum height of 42cm 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 70cm away from the hobs as indicated in figure 1.

7. The cut-out for the cooker cabinet should have the dimensions indicated in the figure 1.
8. The wall in contact with the back of the cooker must be of flameproof material .

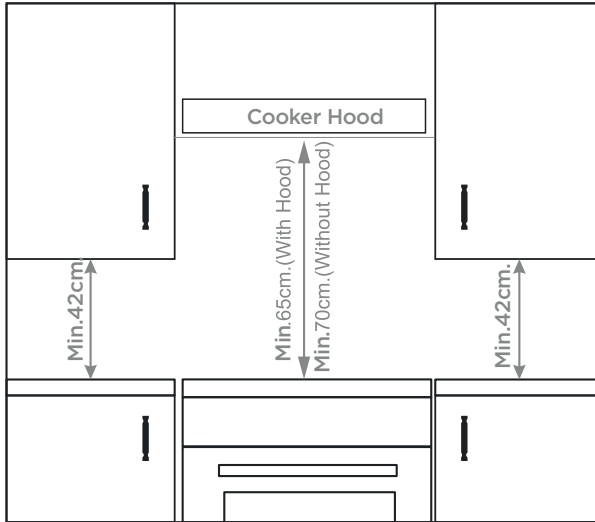


Figure 1

### Leveling Your Appliance

Take out of the 4 cooker feet from oven cavity, which be packed together with backing 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.

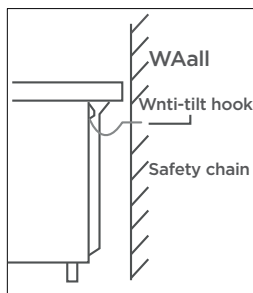
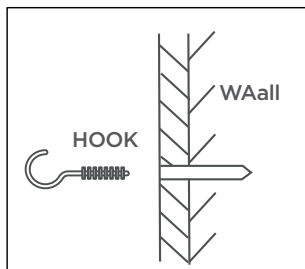
### Fitting the safety chain and hook

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

Secure the chain to the hook before using or cleaning the oven.



### Electrical connection

WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

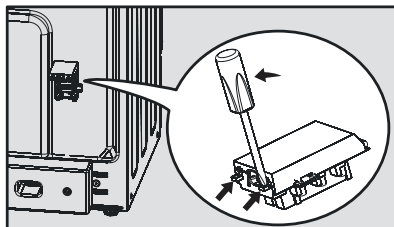
Power supply voltage and frequency: 220-240V A.C. 50Hz.

The electric cooker without a power supply cable. The cooker is designed to operate on an electricity supply which conforms to the electrical data shown on the Rating label. The cooker can be connected to the mains only after removing the back panel of the cooker itself with a screwdriver.

### NOTE:

The following installation procedure must be carried out by a qualified electrician. For the installation of the feeding cable carry out the following operations:

1. Open the terminal board by inserting a screwdriver into the side tabs of the power code cover. Use the screwdriver as a lever by pushing it down to open the cover as below.
2. Connect the electricity follows the diagram as printed in the surface of power code cover.
3. Fasten the supply cable in place with the clamp and close the cover of the terminal board.



## PRECAUTIONS BEFORE USE

When use properly your appliance is completely safe but as with any electrical product there are certain precautions that must be observed.

Please read the precautions below before using your appliance.

1. Turn controls OFF when you have finished cooking and when not in use.
2. Stand back when opening an oven door to allow any build up of steam or heat to disperse.
3. Use dry good quality oven gloves when removing items from the oven/grill.
4. Place pans centrally over the hotplate making sure handles are kept away from the edge of the hob and cannot become heated by other hot plate/pans.
5. Take care to avoid heat/steam burns when operating the controls.
6. Turn off the electricity supply before cleaning and allow the appliance to cool.
7. Take care when removing items from the grill when the lower oven is on as the contents will be hot.
8. Take care when removing items form the grill when the lower oven is on as the contents will be hot.
9. Keep the appliance clean, as a build up of grease or fat from cooking can cause a fire.
10. Follow the basic principles of food handling and hygiene to prevent the possibility of bacterial growth.
11. Keep ventilation slots clear of obstructions.
12. Refer servicing to a qualified appliance service engineer.
13. Take care to avoid touching heating elements inside the oven, as during use the oven becomes hot.
14. Never line the interior of the oven with foil as this may cause the appliance to overheat.

15. Never leave children unsupervised where a cooking appliance is installed as all surfaces will be hot during and after its use.
16. Do not allow children or persons who are not familiar with the appliance to use it, without supervision.
17. Do not allow anyone to sit or stand on any part of the appliance.
18. Do not place items on electrical appliances that children are trying to reach.
19. Do not leave anything on the surface of the hob when unattended or not in use.
20. Do not remove shelves while the oven is still hot.
21. Do not heat unopened food containers as pressure can build up and cause them to break
22. Do not store chemicals/foods or pressurized containers in or on appliances, or in cabinets above or next to appliances.
23. Do not place flammable or plastic items on or near the hob.
24. Don't put more than a third of the oil in the frying pan, and don't use LIDS.
25. Never use the appliance as a room heater.
26. Never use the grill to warm plates.
27. Never dry any items on either the hob or oven doors.
28. Never install the appliance next to curtains or other soft furnishings. Never use steam cleaners.
29. Safety advice in case of a chip-pan fire In the event of a chip pan fire or any other pan fire:
  - Turn OFF the cooker appliance at the wall switch.
  - Cover the pan with a fire blanket or damp cloth, this will smother the flames and extinguish the fire.
  - Leave the pan to cool for at least 60 minutes before moving it. Injuries are often caused by picking up a hot pan and rushing outside with it.

30. Safety reminding:



Caution, possibility of tilting

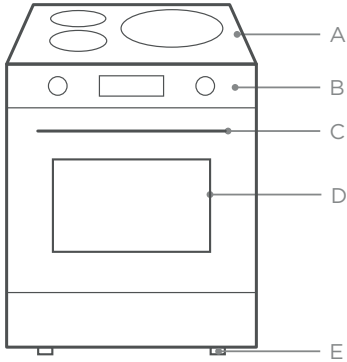


Anti-tip restraints

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

# PRODUCT INTRODUCTION

## Product components



A: Induction cooker

B. Control Panel

C. Oven Door Handle

D. Oven Door

E. Adjustable Feet

# ACCESSORIES

As the products and accessories are constantly upgraded, if there is any difference between the real object and the picture below, please refer to the real object.

Your appliance is accompanied by a range of accessories. Here, you can find an overview of the accessories included and information on how to use them correctly.

## Accessories included

Your appliance is equipped with the following accessories:



Wire Rack

For ovenware, cake tins and ovenproof dishes. For roasts and grilled food.



Baking Tray

For tray bakes and small baked products.

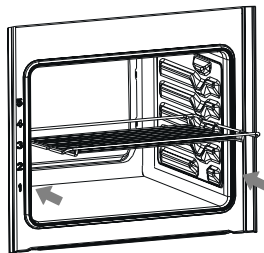
You can use the tray to place liquid or cooking food with juice.

Only use original accessories. They are specially adapted for your appliance.

You can buy accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online.

### NOTE:

1. The accessories may deform when they become hot. This does not affect their function.
2. Once they have cooled down again, they regain their original shape.



Put the shelves into the oven in the direction of the arrow. And horizontally insert until it is fixed.

# POINTS FOR ATTENTION IN USE

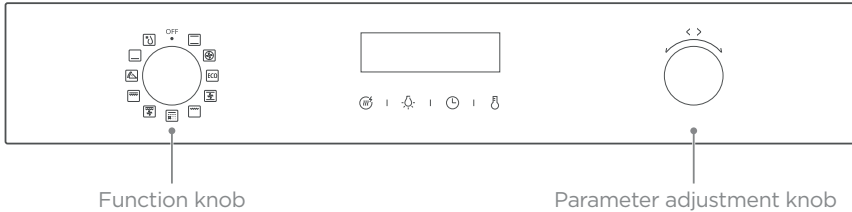
## Instructions for the oven

1. When you're done, wear heat-proof gloves and remove food and accessories.
2. If food is cooking too fast, place it at the bottom of the baking pan.
3. Do not place cookware with rough bases on the oven door.
4. Ensure that there is at least 25mm space at top of oven when grilling larger foods or using tall cookware.
5. Do not place aluminum foil on the grill.
6. When baking the thicker bottom, turn the food over during cooking to make sure both sides are cooked.
7. Please preheat the oven before cooking.
8. Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
9. For foods that only need to be baked on top, place the food on a wire grill on a tray or on a grill.
10. When the main oven is in use, food and dishes placed on the grill will be heated. Please do not touch attachments or food.
11. Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

## Tips for baking

1. Use non-sticky coated appropriate metal plates or aluminum vessels or heat-resistant silicone moulds.
2. Make best use of the space on the rack.
3. Place the baking mould in the middle of the shelf.
4. Select the correct rack position before turning the oven or grill on. Do not change the rack position when the oven is hot.
5. Keep the oven door closed(Main oven).
6. Never touch the hot burner, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/ from the hot oven.
7. Be careful when opening the oven door, as escaping steam could burn your hands, face, and eyes.

# OVEN OPERATION EXPLAIN



- operation steps:**
- 1 Choose function
  - 2 Adjust the time or temperature
  - 3 Automatically start cooking after 4 seconds

- operation sample:**
1. Rotate the function knob to select " [ ] " function.
  2. Press " [ ] " key to rotate the parameter adjustment knob to adjust time, press " [ ] " key to adjust temperature, and rotate the parameter adjustment knob to adjust temperature.
  3. Automatically start cooking after 4 seconds.

**Icon parsing:** [ ] Preheating

Except ECO, thawing and pyrolysis functions, all other functions can be superlaid with preheating function. After rotating the function knob to select the function and setting the corresponding parameters, press the [ ] key to directly start the work.

[ ] Lamp

Press " [ ] " key to light or extinguish the furnace lamp. When the furnace lamp is lit, the function knob is turned to the "OFF" position, and the furnace lamp will also go out. The oven lamp will be on for all functions. Except ECO function and Pyrolytic cleaning function.











[ ] Time adjustment key

After selecting the function mode, press " [ ] " key and rotate the parameter adjustment knob to adjust the cooking time.

[ ] Temperature adjusting key

After selecting the function mode, press " [ ] " to rotate the parameter adjustment knob to adjust the temperature.

## The cooking function

icon	Function description
	<b>Conventional</b> : The top and bottom work together to provide convectional cooking. The temperature setting range is 50-250°C.
	<b>Convection</b> : An element around the convection fan provides an additional source of heat for convection style cooking. In convection mode the fan automatically comes on to improve air circulation within the oven and creates an even heat for cooking. The temperature setting range is 50-240°C.
	<b>ECO</b> : Cooking the selected ingredients in a gentle manner, and the heat comes from the top and the bottom.
	<b>Conventional+fan</b> : Combination of the fan and both heating element provides more even heat penetration,saving up to30-40% of energy. Note:This function is suitable for grilling or roasting big pieces of meat at a higher temperature. The temperature setting range is 50-250°C.
	<b>Radiant heat</b> : The inner grill element switches on and off to maintain temperature. The temperature setting range is 180-240°C.
	<b>Pyrolytic function</b> : This function is used to clean the furnace chamber. When starting the pyrolysis function, the LED displays "PYR". The default temperature is 450°C and the default time is 2 hours.
	<b>Double grill + fan</b> : The inner heating element and the outer heating element in the top of the oven are working with fan. It is suitable for grilling large amount of meat. The temperature setting range is 180-240°C.
	<b>Double grill</b> : The inner heating element and the outer heating element in the top of the oven are working. Suitable for grilling largerQuantities. The temperature setting range is 180-240°C.
	<b>Pizza</b> : This feature is used to bake pizza. The temperature setting range is 60-250°C.
	<b>Bottom heat</b> : A concealed element in the bottom of the oven provides a more concentrative heat to the base of food without browning. This is ideal for slow cooking dishes such as casseroles, stews, pastries and pizzas where a crispy base is desired. The temperature setting range is 30-220°C.
	<b>Deforst</b> : The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food,(without the use of any heat). It's a gentle but quick way to speed up the defrosting time and thawing of ready-made dishes and cream filled produce etc.
OFF •	<b>Cancel (return to standby)</b> : In the setting process, set the function knob selection to the "OFF" position, and the standby state will be returned.

## Set up the clock


### Before cooking, follow these steps to set the clock!

1. In the standby state, press " ⏸ " key to enter the clock setting state, and set the hour of the clock through the parameter adjustment knob, press " ⏸ " key to confirm.
2. Set the minute bit of the clock by the parameter adjusting knob, press " ⏸ " key to complete the clock setting.

#### NOTE:

1. Press " ⏸ " key to modify the clock. The setting method is the same as steps 1 and 2.

## Pyrolytic Function

1. In the standby or clock running state, select the icon "  " through the function knob, and the LED screen will display "PYr".
2. Press " ⏸ " to start the pyrolysis function.
3. During the pyrolytic cleaning, do not leave anything in the oven cavity (containers, grids, baking tray, drip pan, side shelves, etc.) because all these elements can cause irreversible damage to the oven.
4. Make sure you have closed the oven door properly before activating the pyrolytic cleaning function.
5. Once the pyrolytic cleaning function has been activated, do not use the hob if it is above the oven. Otherwise, both devices may overheat and be damaged.

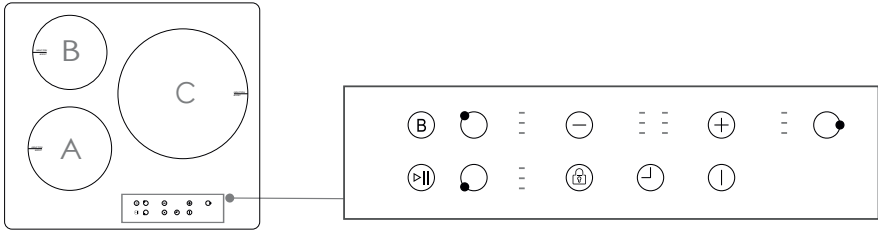
#### NOTE:

1. When the oven door was not closed, pressing start button will be invalid. The LED will display " door " and " Pyr ".
2. Before activating the pyrolytic cleaning function, remove any excessive spillage and make sure that oven is empty. Do not leave anything inside it (e.g. pans, baking tray, dripping pan, slider bracket etc.) as this could heavily damage them.
3. When finished pyrolytic cleaning, don't interrupt the power in an hour.
4. After starting the pyrolytic function, the surface of the oven may be hotter than usual and children should be kept away.
5. Pyrolysis function and induction cooker cannot be started at the same time.

## Fan delay protection function


1. The exhaust generator will work for 1 minute when the function is cancelled, paused or finished during the function operation.
2. In standby state, if the temperature is higher than or equal to 150 degrees, the high-row motor starts to work, and the temperature is lower than 150 degrees, the high-row motor shuts down.
3. In addition to the defrosting function and ECO function, the exhaust motor is always on during the operation of other functions.


## Induction cooker




- operation steps:**
- 1 Select the heating area
  - 2 Select the heating gear
  - 3 Adjust the heating time
  - 4 Start cooking




### Icon parsing:

 Cooking Zone B  
Size: 160mm  
Power: 1500W


 Cooking Zone A  
Size: 180mm  
Power: 1800W

 Cooking Zone C  
Size: 280mm  
Power: 2500W

### ON/OFF

1. In the standby state, press the "  " key, the buzzer beeps, induction cooker into the boot state.
2. In the boot state, 1 minutes without operation, buzzing, and then into the standby state.
3. During the working process, press the "  " key to close the heating area of the induction cooker. Press the "  " button again, the induction cooker into the boot state again.



### BOOST

1. During the cooking process, press "  " key, after 5 minutes, the heating gear will change to 9.

### Parameter adjustment    Time adjustment key

1. After pressing "Heating Area", press "  " or "  " key to adjust the heating gear.
2. Press "  " to adjust the heating time by pressing "  " or "  " key .

### Child lock

1. In standby or working state, press "  " key, digital tube display "Lo", enter the child lock mode.
2. Long press the "  " key for 3 seconds to exit the child lock mode in the child lock state.

### Start/Pause

1. Start or suspend the program.

### Induction cooker state

1. After entering the startup state, press the "Heating Zone Selection" button, the gear position of the selected heating zone "0" flashes for 5 seconds, and the induction cooker returns to the startup state without any operation within 5 seconds. Press "⊕" or "⊖" button within 5 seconds, and the fan will start running at the same time, and the digital tube will display "5". "5" represents the heating gear.
2. After the setting is completed, there will be no shifting operation within 5 seconds, and the heating area will start to work according to the set gear.

### Heating gear adjustment

1. Under normal working condition, the gear position of each heating area can be adjusted. Press "Heating Area Selection" button, and then press "⊕" or "⊖" key to change the current gear position. After the adjustment, the gear position flashes for 5 seconds, and the heating area starts to work.
2. The gear adjustment is 0-9, the higher the number, the greater the power.

### Timing function

1. Under normal working condition, press "⌚" button after selecting the heating area that needs to be timed.
2. Press "⊕" or "⊖" to adjust the timing. Units digit can be adjusted between 0 and 9.
3. Long press "⊕" or "⊖" key, ten digit value can be adjusted between 0 and 9.
4. After the time is set for 5 seconds, the gear of the corresponding heating area flashes, indicating that the timing setting of the heating area is successful.

If the timing time is not set for the heating area, the default timing time is set (see the table below).

Heating gear	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default timing (hours)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

### NOTE:

1. When the heating zone is 0, the setting timing is invalid.

### Automatic adjustment of heating gear

1. 10 minutes after all heating areas are started simultaneously, the heating gear is changed to 8, after 15 minutes to 7, after 20 minutes to 6.

### On the hob anywhere

1. Glass ceramic surface is heatproof and is not affected by big temperature differences.
2. Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.
3. Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.
4. Do not use aluminum vessels and saucepans. Aluminum damages the glass ceramic surface



Use only the saucepans and pans with flat bottoms. They ensure easier heat transfer.



Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire



Do not use vessels with concave or convex bottoms.



If the pot's diameter is too small or the lid doesn't fit, energy is wasted

### Safety requirements for deep fat frying

1. Use a deep pan, large enough to completely cover the appropriate heating area.
2. Never fill the pan more than one-third full of oil.
3. Never leave oil or fat unattended during the heating or cooking period .
4. Never try to fry too much food at a time, especially frozen food. This only lowers the temperature of the oil or fat too much, resulting in greasy food.
5. Always dry food thoroughly before frying, and lower it slowly into the hot oil or fat. Frozen foods, in particular, will cause frothing and spitting, if added to quickly.
6. Never heat fat, or fry, with a lid on the pan.
7. Keep the outside of the pan clean and free from streaks of oil or fat.

# CLEAN AND MAINTENANCE

## whole machine clean

Disconnect the power supply before cleaning and maintenance.

In order to ensure the life of the machine, it should be thoroughly cleaned frequently.

Cleaning steps are as follows:

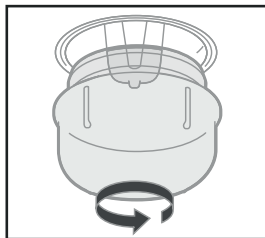
1. Once the oven has cooled, clean up the crumbs.
2. Remove oven accessories, rinse with warm water and dry.
3. Wipe the oven and induction cooker with a soft cloth stained with detergent, then dry with a dry soft cloth.

## NOTE:

1. Do not use sharp cleaning tools, hard brush and corrosive cleaning products, so as not to damage the machine and its accessories.
2. Do not use rough scrubbing agent or sharp metal spatula to clean the door glass.

## Oven Lamp Replacement

1. Switch off and disconnect the power from the oven. Ensure that the internal parts are cool before touching internal parts.
2. Remove the lamp cover by turning it counter-clockwise (note, it may be stiff), replace the bulb with a new one of the same type.
3. Insert the new bulb, which should be resistant to 300°C. For replacement bulbs contact your local service centre.
4. Re-fit the cover.
5. If in any doubt, consult a qualified electrician for help.



**WARNING:** To avoid electric shocks-please ensure that the electricity supply to the appliance is switched off and the appliance is fully cold. before removing the lamp lens.

# TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	SCCI70PMFP-B
<b>GENERAL</b>	
External dimensions(Length x width x height)	605x600x818mm
Voltage frequency	220-240V- 50Hz
Top power consumption	9.0 kW
Cable type / section	H07RN-F 3X6mm <sup>2</sup> or equivalent
Cable length	max.1.5m
<b>INDUCTION COOKER</b>	
Size/power of zone A	180mm / 1800W
Size/power of zone B	160mm / 1500W
Size/power of zone C	280mm / 2500W
<b>OVEN / GRILL</b>	
Maximum power of oven	3.2 kW
Inner lamp	25W
Timer	Digital timer
Cavity volume	65L

# TROUBLE SHOOTING

## Trouble shooting

When you encounter the following conditions, your machine may not have a problem!  
If there is any other exception or code, please contact the after-sale service center.

Problem	
Slight odour or small amount of smoke when using the cooker for the first time	This is normal and should cease after a short period.
Nothing Works	Is the main cooker wall switch turned on? There may be no electricity supply.
Oven does not cook evenly	Check that the containers being used in the oven allow sufficient air flow around them. Check that the cooker is level.
Hotplates are slow to boil or will not simmer	The hob surround can be cleaned with warm soapy water and a cream cleaner, such as Cif. The sealed hotplates should be cleaned regularly.
Grill keeps turning on and off	When the grill control is operated at a setting less than maximum, this is normal regulator operation, not a fault.
Condensation on the wall at the rear of the cooker	Steam and/or condensation may appear from the vent at the rear of the appliance when using an oven particularly for foods with a high water content e.g. frozen chips, roast chicken etc. This is normal and any excess should be wiped off.
Steam / Condensation in the oven after use	Steam is a by-product of cooking any food with high water content. This is normal and could be clean when regular cleaning of cooker.

# ENERGY PRODUCT SHEET

	<b>Symbol</b>	<b>Value</b>	<b>Unit</b>
<b>Brand</b>	—	SCHNEIDER	
<b>Model identification</b>	—	SCCI70PMFP-B	—
<b>Type of oven</b>	—		—
<b>Device mass</b>	M	52.8	kg
<b>Number of cavities</b>	—	1	—
<b>Heat source per cavity (electricity or gas)</b>	—	electricity	—
<b>Volume per cavity</b>	V	65	L
<b>Energy consumption (electricity) required to heat a standardized load in a cavity of an electric furnace during a cycle in conventional mode per cavity (final electrical energy)</b>	EC electric cavity	1.10	kWh/cycle
<b>Energy consumption required to heat a standardized load in a cavity of an electric furnace during a fan cycle per cavity (final electrical energy)</b>	EC electric cavity	0.77	kWh/cycle
<b>Energy consumption required to heat a standard load in a cavity of a gas oven during one cycle in conventional mode per cavity (final gas energy)</b>	EC gas cavity	N/A	MJ/cycle kWh/cycle
<b>Energy consumption required to heat a standardized load in a cavity of a gas oven during a cycle in convection mode per cavity (final gas energy)</b>	EC gas cavity	N/A	MJ/cycle kWh/cycle
<b>Energy efficiency index per cavity</b>	EEl Cavity	93.9	—
<b>Energy efficiency class</b>	—	A	—

## Domestic Electric Cooktop Information for Commission Regulation

**66/2014/UE**

	Symbol	Value	Unit
Model identification	SCCI70PMFP-B		
Hob type	Induction hob		
Number of cooking zones and/or cooking zones		1	
Heating technology (induction cooking zones and cooking zones, radiant cooking zones, solid plates)		Induction cooking	
For circular cooking zones or zones: diameter of the useful surface per electrically heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Φ	Cooking Zone A Size: 18 Cooking Zone B Size: 16 Cooking Zone C Size: 28	cm
For non-circular cooking zones or zones: length and width of the usable surface per electrically heated cooking zone or zone, rounded to the nearest 5 mm	L W	N / A	
Energy consumption per zone or cooking surface calculated per kg	EC electric cooking	186.6	Wh/kg
The energy consumption for the hob calculated per kg	EC electric hob	186.6	Wh/kg

## **PRODUCT INFORMATION SHEET ACCORDING TO EU REGULATION NO. 2019/2016**

The energy label for refrigerating appliances can be found under the QR code on the energy label.

### **WARRANTY EXCLUSIONS:**

The warranty does not cover wear and tear on the product, nor any problems or damage resulting from:

- 1) Superficial damage due to normal wear and tear of the product;
- 2) Defects or deterioration due to contact of the product with food or liquids and due to corrosion caused by rust or the presence of insects;
- 3) Any incident, abuse, improper use, unauthorized modification, disassembly, or repair;
- 4) Any improper maintenance operation, use not in accordance with the product instructions, or connection to an incorrect voltage;
- 5) Any use of accessories not supplied or approved by the manufacturer.

The warranty will be voided if the product nameplate and/or serial number is removed.

### **Product Warranty and Spare Parts Available**

Use of Customer Service is free of charge under the terms of the manufacturer's warranty applicable to your location. The minimum warranty period (manufacturer's warranty for private consumers) in the European Economic Area is 2 years, according to the warranty terms applicable to your location. The warranty conditions do not affect any other rights or claims you may have under local law.

Detailed information on the warranty period and conditions in your country is available from Customer Service, your dealer, or on our website.

Original spare parts that comply with the relevant Ecodesign Directive can be obtained from Customer Service for a period of at least 4 years from the date your device was placed on the market in the European Economic Area.

## MISE AU REBUT

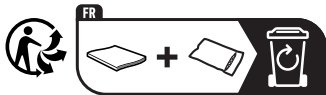


European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) requires that used household appliances not be disposed of as part of normal municipal waste. Used appliances must be collected separately to maximize the recovery and recycling rate of their materials and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed-out wheeled bin symbol is affixed to all products as a reminder of separate collection requirements. Consumers should contact their local authorities or retailer regarding the procedure for removing their appliance.

Informations sur la signification du marquage de conformité **CE**

Information on the meaning of the conformity marking



Points de collecte sur [www.quefairede mesdechets.fr](http://www.quefairede mesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Importer: G3 CONCEPTS  
ZAC de la Madeleine - 9-11 rue de la Tuilerie  
77500 Chelles-France  
Contact tel: +33 (0)1 72 84 90 43  
[formulaire.contact@g3concepts.fr](mailto:formulaire.contact@g3concepts.fr)



**SCHNEIDER**