

CUISINE **SABA**

CI6060PY26BK

FR

GB



CONFORAMA France
80 Boulevard du Mandinet
LOGNES
77432 Marne la Vallée Cedex 2
FRANCE

PN:16171100A50082

Merci d'avoir choisi la qualité SABA. Ce produit a été développé par notre équipe de professionnels et conformément aux réglementations européennes. Afin de tirer le meilleur parti de votre nouvel appareil, nous vous recommandons de lire attentivement ce manuel d'instructions et de le conserver pour référence future.

TABLE DES MATIÈRES

Avertissement de sécurité.....	2
Installation.....	10
Précautions avant utilisation	15
Présentation du produit.....	18
Accessoires.....	20
Points d'attention lors de l'utilisation	22
Explication du fonctionnement du four.....	24
Nettoyage et entretien.....	35
Caractéristiques techniques.....	37
Dépannage	40
Se référer à l'étiquette de classification.....	42

Avertissement de sécurité

Merci de nous avoir choisis ! Veuillez lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil. Ce manuel contient des informations précieuses sur le fonctionnement, l'entretien et le service.

Conservez-le dans un endroit sûr pour référence ultérieure. Si l'appareil doit être vendu ou transféré à un autre propriétaire, ou si vous déménagez et laissez l'appareil, veillez toujours à ce que le manuel soit fourni avec l'appareil afin que le nouveau propriétaire puisse se familiariser avec le fonctionnement de l'appareil et les avertissements

FR CES AVERTISSEMENTS SONT FOURNIS DANS L'INTÉRÊT DE LA SÉCURITÉ. VEUILLEZ LES LIRE ATTENTIVEMENT 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 avez acheté la cuisinière
- Utilisez toujours des pièces de rechange d'origine
- Cet appareil est destiné à un usage non professionnel à domicile.
- Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement les instructions de ce manuel d'utilisation car vous y trouverez toutes les indications nécessaires pour assurer une installation, une utilisation et un entretien en toute sécurité. Gardez toujours ce manuel d'utilisation à portée de main car vous pourriez avoir

besoin de vous y référer ultérieurement.

- Après avoir retiré l’emballage, vérifiez que l’appareil n’est pas endommagé. Si vous avez le moindre doute, n’utilisez pas l’appareil, contactez le Centre de Service le plus proche ou le magasin où vous avez acheté l’appareil. Ne laissez jamais les composants de l’emballage (sacs en plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) à la portée des enfants car ils représentent une source de danger potentiel
- 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 aux personnes et aux animaux ainsi qu’endommager les biens.
- Vérifiez que la capacité électrique du système et des prises supporte la puissance maximale de la plaque de cuisson, comme indiqué sur l’étiquette de classification. En cas de doute, faites appel à un technicien qualifié.
- 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 à condition qu’elles soient correctement surveillées ou si des instructions relatives à l’utilisation de l’appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encouru sont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l’appareil.
- 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 sur la sécurité électrique. Veillez toujours à ce que la mise à la terre soit efficace ; en cas de doute, faites appel à un électricien qualifié pour vérifier l'installation. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'un système non mis à la terre.

- Lors de la première utilisation de la cuisinière, une odeur peut se dégager, celle-ci cessera après un certain temps d'utilisation. Lors de la première utilisation, assurez-vous que la pièce est bien ventilée (par exemple, ouvrez une fenêtre ou utilisez une hotte aspirante) et que les personnes sensibles à cette odeur évitent les fumées. Il est conseillé d'éloigner tout animal domestique de la pièce jusqu'à ce que l'odeur disparaisse. Cette odeur est due à la finition temporaire des revêtements intérieurs du four et des éléments ainsi qu'à l'humidité absorbée
- Assurez-vous que l'appareil est éteint avant toute opération de maintenance, en coupant les interrupteurs principaux et en tournant tous les boutons en position « OFF ».
- 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.
- L'utilisateur ne doit pas remplacer le câble d'alimentation de cet appareil. 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.

- Coupez toujours l'alimentation électrique de la cuisinière et laissez-la 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 uniquement pour l'usage auquel il a été expressément conçu. Toute autre utilisation est considérée comme inappropriée et par conséquent dangereuse. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation inappropriée et irresponsable.
- Un certain nombre de règles fondamentales doivent être respectées lors de l'utilisation de l'appareil. Les points suivants sont particulièrement importants :
 - 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 d'alimentation être étiré, tiré ou endommagé si la cuisinière est déplacée pour le nettoyage, etc
 - N'utilisez pas la cuisinière si le câble d'alimentation est endommagé, consultez un électricien qualifié.
 - Ne laissez pas la cuisinière être utilisée sans surveillance par des enfants ou des personnes non familières avec elle.
 - Ne grillez pas en ouvrant la porte.

- Pour éviter les déversements accidentels, n'utilisez pas d'ustensiles de cuisson avec des fonds irréguliers ou déformés sur les brûleurs ou sur les plaques électriques
- Soyez particulièrement prudent avec la casserole, surtout lors du chauffage de l'huile, pour qu'une personne surveille afin d'éviter les accidents d'incendie.
- Certaines parties de cet appareil, les surfaces de cuisson, conservent la chaleur pendant des périodes considérables après l'arrêt. Il convient donc de faire attention en touchant ces zones avant qu'elles ne soient complètement refroidies
- N'utilisez jamais de liquides inflammables tels que l'alcool ou l'essence, etc., à proximité de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Lors de l'utilisation de petits appareils électriques près de la plaque de cuisson, éloignez le cordon d'alimentation des parties chaudes.
- Assurez-vous que les boutons sont en position « OFF » lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Veillez également à sécuriser toutes les parties potentiellement dangereuses de l'appareil, surtout pour les enfants qui pourraient jouer avec celui-ci.
- Lorsque l'appareil est en fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties de la porte du four deviennent extrêmement chauds. Veillez à ne pas les toucher et à tenir les enfants à distance.
- Si vous utilisez le câble d'alimentation pour monophasé, la section minimale est de 6 mm².

- L'appareil que vous avez acheté peut être légèrement différent de celui illustré dans ce manuel. Veuillez vous référer aux informations relatives au modèle que vous possédez.
- N'utilisez pas de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.
- Tout déversement doit être retiré du couvercle avant de l'ouvrir et la surface de la plaque de cuisson doit être laissée refroidir avant de refermer le couvercle.
- **MISE EN GARDE** : Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique. (Si la surface de la plaque de cuisson est en verre-céramique ou matériau similaire et protège les parties sous tension.)
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
- L'appareil n'est pas destiné à fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- **AVERTISSEMENT** : La cuisson sans surveillance sur une plaque avec graisse ou huile peut être dangereuse et entraîner un incendie. Ne jamais essayer d'éteindre un incendie 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 surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en continu
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

- **AVERTISSEMENT** : La cuisson sans surveillance sur une plaque avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et entraîner un incendie.
- **NE JAMAIS** essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteindre l'appareil puis couvrir la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **AVERTISSEMENT** : N'utiliser que des protections pour plaque conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par le fabricant dans les instructions d'utilisation, car l'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents. Prévention contre un risque d'incendie possible
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.
- Il convient d'éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart sauf si surveillé en permanence.
- 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.
- Les éclaboussures excessives doivent être enlevées avant le nettoyage.
- Lorsque l'utilisateur règle le dispositif de commande à une position plus élevée que pour les opérations normales de cuisson pour le nettoyage, les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal et il convient d'éloigner les enfants.

- En ce qui concerne les informations pour l'installation, la manipulation, l'entretien, le type de câble à utiliser et la mise au rebut de l'appareil, référez-vous aux paragraphes ci-après de la notice.
- Si la cuisinière est placée sur un socle, il faut prendre les mesures nécessaires pour empêcher l'appareil de glisser de son socle.
- 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, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.
- 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.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en continu.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : N'utilisez que des protections de plaque conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptées, ou des protections de plaque incorporées dans l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.

Installation

Les instructions suivantes doivent être lues par un technicien qualifié afin de garantir que l'appareil est installé, réglé et entretenu techniquement conformément aux réglementations en vigueur.

Important : n'oubliez pas de débrancher l'appareil de l'électricité en coupant le courant avant de régler l'appareil ou d'effectuer toute opération de maintenance.

FR

Étapes d'installation

La cuisinière est conçue pour s'insérer entre les meubles de cuisine. L'espace de chaque côté doit être suffisant pour permettre le retrait de la cuisinière pour l'entretien. Elle peut être utilisée avec un meuble d'un côté ou des deux côtés ainsi que dans un angle. Elle peut également être utilisée en pose libre. Les appareils peuvent être installés à côté d'éléments de mobilier ne dépassant pas la hauteur des plaques de cuisson de la cuisinière. Si la cuisinière est placée en contact avec les murs ou les côtés des meubles voisins, ceux-ci doivent pouvoir supporter 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 respectées :

1. La cuisinière peut être installée dans une cuisine, une salle à manger ou une pièce à vivre avec coin nuit, mais pas dans une salle de bains ou une salle de douche.
2. Les meubles de cuisine installés à côté de la cuisinière et dépassant la hauteur 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 en tout cas à une distance minimale de 65 cm.
4. Placez les meubles muraux adjacents à la hotte à une hauteur minimale de 42 cm des plaques de cuisson comme indiqué sur la figure 1.
5. Les hottes doivent être installées selon les exigences du manuel de la hotte.
6. Si la cuisinière est installée sous un meuble mural, celui-ci doit être situé à au moins 70 cm des plaques de cuisson comme indiqué sur la figure 1.
7. La découpe pour le meuble de la cuisinière doit avoir les dimensions indiquées sur la figure 1.
8. Le mur en contact avec l'arrière de la cuisinière doit être en matériau ignifuge.

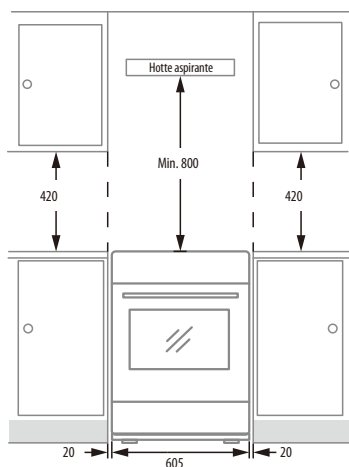
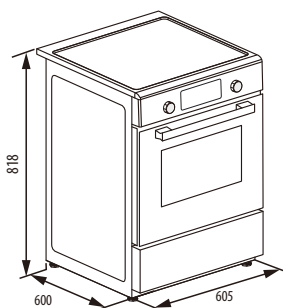


Figure 1

Déballage

1. Faites attention lors du déballage et de l'installation de l'appareil. Les bords tranchants peuvent causer des accidents.
2. Le four est lourd et il faut faire preuve de prudence lors de son déplacement. Assurez-vous que tous les emballages, à l'intérieur comme à l'extérieur de la cuisinière, ont été retirés avant d'utiliser l'appareil.
3. Déballer le four du carton, vérifiez et assurez-vous qu'il n'a subi aucun dommage. En cas de doute, ne l'utilisez pas, contactez le centre de service ou le lieu d'achat du four.

Position d'installation

Important : La plaque de cuisson ne doit jamais être installée à proximité d'une porte par une porte. Les personnes ouvrant et fermant la porte pourraient entrer en contact avec des casseroles ou poêles en cuisson sur la plaque de cuisson. Cet appareil ne peut être installé et utilisé que dans des pièces ventilées en permanence.

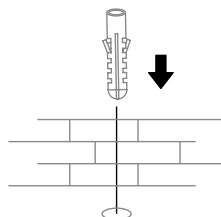
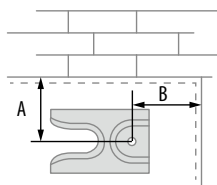
Mise à niveau de votre appareil

Retirez les 4 pieds de la cuisinière 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 niveler la cuisinière si nécessaire. La hauteur de la cuisinière peut être ajustée au moyen des pieds réglables dans le socle. Réglez les pieds en inclinant la cuisinière sur le côté. Ensuite, installez le produit à sa place. Il est essentiel que la cuisinière soit parfaitement de niveau avant l'installation.

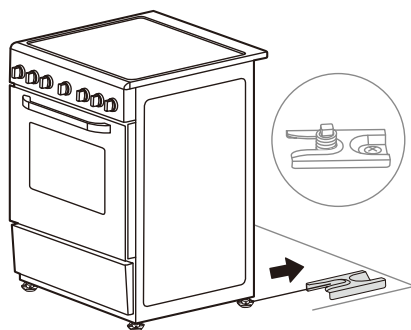
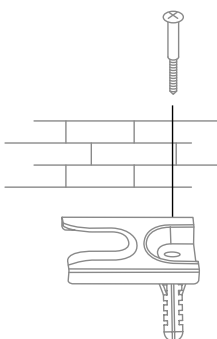
Installation du support antibascullement

1. Déterminez l' emplacement du trou pour la
2. Faites un trou approprié dans le sol et insérez la broche.

A/B=50mm



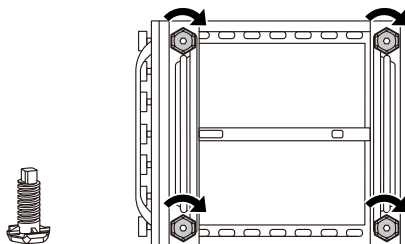
3. Alignez les supports avec les trous des broches et fixez-les avec des vis.
4. Emboîtez les deux pieds de la cuisinière à l'arrière de l' appareil dans les supports.



FR

Installation du pied du four

1. Veuillez porter des gants pour éviter les coupures. Posez le produit à plat sur le sol comme indiqué dans la figure cidessous (ce processus nécessite au moins deux personnes)
2. Fixez les pieds du four en bas en les faisant tourner.
3. Placez le produit en position verticale.



Raccordement électrique

AVERTISSEMENT - CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.

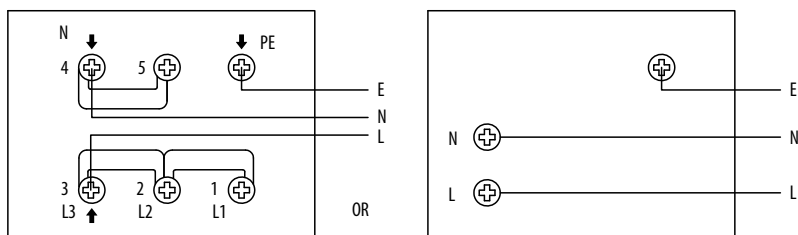
Tension et fréquence d'alimentation : 220-240V A.C. 50Hz-60Hz.

La cuisinière électrique est fournie sans câble d'alimentation. La cuisinière est conçue pour fonctionner avec une alimentation électrique conforme aux données électriques indiquées sur l'étiquette de classification. La cuisinière ne peut être raccordée au réseau électrique qu'après avoir retiré le panneau arrière de la cuisinière à l'aide d'un tournevis.

FR

Raccordement du cordon d'alimentation

1. Veuillez utiliser un tournevis pour ouvrir la boîte de jonction à l'arrière de la machine.
2. Veuillez vous connecter en respectant la polarité (L, N, E) comme indiqué dans le schéma.
3. Un moyen de déconnexion doit être incorporé dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
4. Important : Le placement du cordon d'alimentation doit éviter les orifices d'aération pour la dissipation de la chaleur à l'arrière du four



AC 220-240V~

L=Phase, N=Neutre, PE=Terre

Précautions avant utilisation

Lorsque vous utilisez correctement votre appareil, il est totalement sûr, mais comme pour tout produit électrique, certaines précautions doivent être respectées.

Veuillez lire les précautions ci-dessous avant d'utiliser votre appareil.

1. Coupez les commandes lorsque vous avez terminé la cuisson et lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
2. Reculez lorsque vous ouvrez la porte du four afin de permettre à toute accumulation de vapeur ou de chaleur de se dissiper.
3. Utilisez des gants de four secs et de bonne qualité pour retirer les objets du four/gril.
4. Placez les casseroles au centre de la plaque de cuisson en veillant à ce que les poignées soient éloignées du bord de la plaque et ne puissent pas être chauffées par d'autres plaques ou casseroles chaudes.
5. Faites attention pour éviter les brûlures par la chaleur ou la vapeur lors de la manipulation des commandes.
6. Coupez l'alimentation électrique avant le nettoyage et laissez l'appareil refroidir.
7. Faites attention en retirant des objets du gril lorsque le four inférieur est allumé, car le contenu sera chaud.
8. Gardez l'appareil propre, car une accumulation de graisse ou de matières grasses provenant de la cuisson peut provoquer un incendie.

9. Suivez les principes de base de la manipulation des aliments et de l'hygiène pour prévenir la croissance bactérienne.
10. Gardez les orifices de ventilation dégagés de toute obstruction.
11. Confiez l'entretien à un technicien qualifié en service d'appareils.
12. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four, car pendant l'utilisation le four devient chaud.
13. Ne jamais tapisser l'intérieur du four avec du papier aluminium, car cela pourrait provoquer une surchauffe de l'appareil.
14. Ne laissez jamais les enfants sans surveillance là où un appareil de cuisson est installé, car toutes les surfaces seront chaudes pendant et après son utilisation.
15. Ne permettez pas aux enfants ou aux personnes non familières avec l'appareil de l'utiliser sans surveillance.
16. Ne laissez personne s'asseoir ou se tenir debout sur une quelconque partie de l'appareil.
17. Ne placez pas d'objets sur les appareils électriques que les enfants essaient d'atteindre.
18. Ne laissez rien sur la surface de la plaque de cuisson lorsqu'elle est laissée sans surveillance ou non utilisée.
19. Ne retirez pas les étagères tant que le four est encore chaud.
20. Ne chauffez pas les contenants alimentaires non ouverts car la pression peut s'accumuler et les faire éclater.

21. Ne stockez pas de produits chimiques/aliments ou de contenants sous pression dans ou sur les appareils, ni dans les armoires au-dessus ou à côté des appareils.
22. Ne placez pas d'objets inflammables ou en plastique sur ou près de la plaque de cuisson.
23. Ne mettez pas plus d'un tiers d'huile dans la poêle, et n'utilisez pas de couvercles.
24. N'utilisez jamais l'appareil comme chauffage d'appoint.
25. N'utilisez jamais le gril pour réchauffer des assiettes.
26. Ne séchez jamais d'objets sur la plaque de cuisson ou sur la porte du four.
27. N'installez jamais l'appareil à côté de rideaux ou d'autres tissus d'ameublement. N'utilisez jamais de nettoyeurs à vapeur.
28. Conseils de sécurité en cas d'incendie de friteuse. En cas d'incendie de friteuse ou de toute autre poêle :
 - Éteignez la cuisinière à l'interrupteur mural.
 - Couvrez la poêle avec une couverture anti-feu ou un chiffon humide, cela étouffera les flammes et éteindra le feu.
 - Laissez la poêle refroidir pendant au moins 60 minutes avant de la déplacer. Les blessures sont souvent causées par la prise d'une poêle chaude et la précipitation à l'extérieur avec celle-ci.

29. Rappel de sécurité :

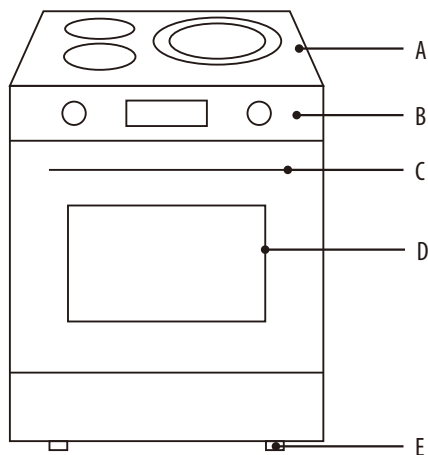


Attention : risque de basculement - Dispositifs anti-basculement
AVERTISSEMENT : Afin d'éviter le basculement de l'appareil, ce moyen de stabilisation doit être installé. Se référer aux instructions d'installation.

FR

Présentation du produit

Composants du produit

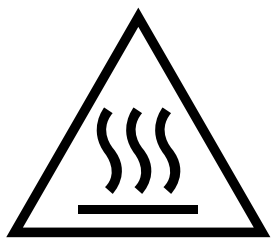


A : Cuisinière à induction B. Panneau de commande C. Poignée de la porte du four
D. Porte du four E. Pieds réglables

REMARQUE :

1. Après avoir appuyé sur la touche " ① " de la cuisinière à induction, la fonction pyrolyse du four ne peut pas être démarrée.
2. Après avoir démarré la fonction pyrolyse du four, appuyez sur la touche " ① " de la cuisinière à induction, et l'avertisseur sonore pendant 1 minute. Après 1 minute, le four cessera de fonctionner et la cuisinière à induction continuera de fonctionner.
3. En tant que fonction distincte, la lumière du four est utilisée par les consommateurs pour choisir activement d'observer les aliments ou de nettoyer la cavité. Après l'avoir allumée, il doit la refermer activement avant de sortir et de revenir en mode veille.
4. Après la cuisson dans le four, le ventilateur de refroidissement continuera à dissiper la chaleur. Le four ne s'arrêtera que lorsque la température centrale sera inférieure à 75 °C.

FR

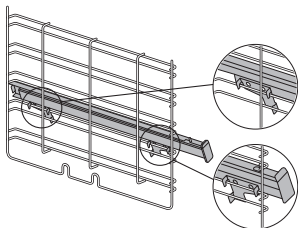


ATTENTION : Surface très chaude .Les surfaces accessibles peuvent être très chaudes lorsque l'appareil fonctionne

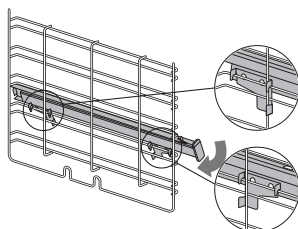
Accessoires

Installation d'un rail coulissant

1. Placez le rail coulissant sur le support, comme indiqué sur l'illustration.

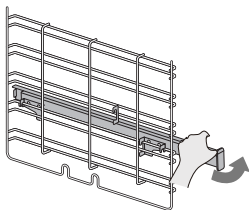


2. Insérez le rail coulissant dans le support dans le sens indiqué par la flèche sur l'illustration.

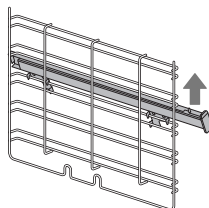


Démontage du rail de glissement

1. Tirez légèrement sur l'extrémité avant du rail, maintenez-la d'une main et faites-la pivoter dans cette direction.



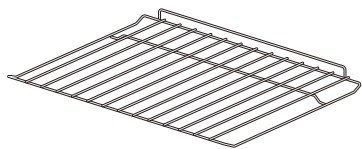
2. Soulevez et retirez le rail dans le sens indiqué par la flèche.



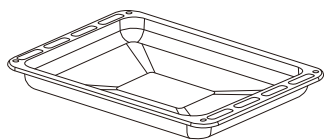
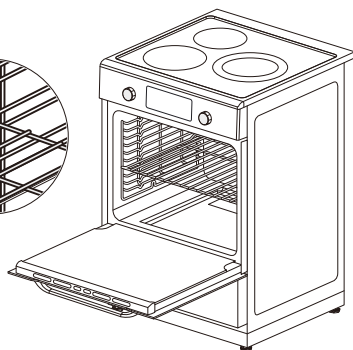
Accessoires

Veuillez placer la plaque de cuisson et la grille entre le support supérieur et inférieur de la cavité. La plaque de cuisson et la grille peuvent être utilisées ensemble ou indépendamment. Lorsque la plaque de cuisson et la grille sont utilisées en même temps, veuillez placer la plaque de cuisson sous la grille.

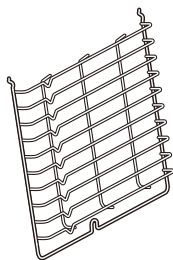
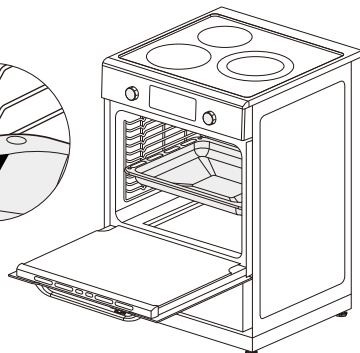
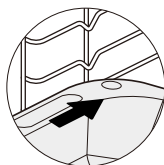
L'étape de retrait est l'inverse de l'étape d'installation.



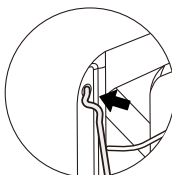
Grille



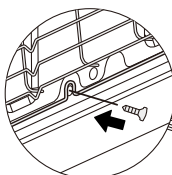
Plaque de cuisson



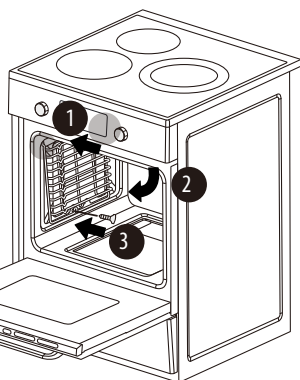
Grille latérale



1



3



Points d'attention lors de l'utilisation

Instructions pour le four

1. Lorsque vous avez terminé, portez des gants résistants à la chaleur et retirez les aliments et accessoires.
2. Si les aliments cuisent trop vite, placez-les au fond du plat à cuisson.
3. Ne placez pas de casseroles avec des bases rugueuses sur la porte du four.
4. Assurez-vous qu'il y ait au moins 25 mm d'espace en haut du four lors de la cuisson au gril d'aliments volumineux ou de l'utilisation de casseroles hautes.
5. Ne placez pas de papier aluminium sur le gril.
6. Lors de la cuisson d'un fond plus épais, retournez les aliments pendant la cuisson pour vous assurer que les deux côtés sont cuits.
7. Veuillez préchauffer le four avant la cuisson.
8. Placez les portions grandes ou moyennes à la position correcte sur la grille sous le chauffage du gril pour griller.
9. Pour les aliments qui doivent seulement être cuits sur le dessus, placez-les sur une grille métallique sur un plateau ou sur un gril.
10. Lorsque le four principal est en fonctionnement, les aliments et plats placés sur le gril seront chauffés. Veuillez ne pas toucher les accessoires ni les aliments.
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.

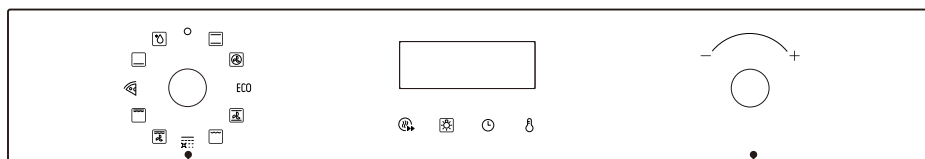
Conseils pour la cuisson au four

1. Utilisez des plaques métalliques appropriées avec revêtement antiadhésif, des récipients en aluminium ou des moules en silicone résistants à la chaleur.
2. Optimisez l'utilisation de l'espace sur la grille.
3. Placez le moule à pâtisserie au centre 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 les éléments chauffants, les parties internes du four, les résistances, etc. Tenez les enfants à l'écart. Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur pour insérer ou retirer les plats du four chaud.
7. Faites attention en ouvrant la porte du four, car la vapeur qui s'échappe peut brûler vos mains, votre visage et vos yeux.

FR

Mode Four	Température	Temps
 Convection	250°C	0,5 heure

Explication du fonctionnement du four



Bouton de fonction

Bouton de réglage des paramètres

Étapes d'utilisation :

FR

1. Choisissez la fonction
2. Réglez le temps ou la température
3. Démarrage automatique de la cuisson après 4 secondes

Exemple d'utilisation :

1. Tournez le bouton de fonction pour sélectionner la fonction «  ».
2. Appuyez sur la touche «  » pour faire tourner le bouton de réglage des paramètres afin d'ajuster le temps, appuyez sur la touche «  » pour régler la température, puis tournez le bouton de réglage des paramètres pour ajuster la température.
3. Démarrage automatique de la cuisson après 4 secondes.

Analyse des icônes :

 Préchauffage

À l'exception des fonctions ECO, décongélation et pyrolyse, toutes les autres fonctions peuvent être combinées avec la fonction de préchauffage. Après avoir tourné le bouton de fonction pour sélectionner la fonction et réglé les paramètres correspondants, appuyez sur la touche  pour démarrer directement le fonctionnement.



Lampe

Appuyez sur la touche «  » pour allumer ou éteindre la lampe du four. Lorsque la lampe du four est allumée, si le bouton de fonction est tourné en position « OFF », la lampe du four s'éteindra également. La lampe du four reste allumée pour toutes les fonctions. À l'exception de la fonction ECO et de la fonction de nettoyage par pyrolyse.



Touche de réglage du temps

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



Touche de réglage de la température

Après avoir sélectionné le mode de fonction, appuyez sur "  " pour tourner le bouton de réglage des paramètres afin d'ajuster la température.

La fonction de cuisson

icône	Description de la fonction
	Conventional: Le haut et le bas fonctionnent ensemble pour fournir une cuisson conventionnelle. La plage de réglage de la température est de 50-250°C.
	Convection: Un élément autour du ventilateur de convection fournit une source de chaleur supplémentaire pour une cuisson de style convection. En mode convection le ventilateur se met automatiquement en marche pour améliorer la circulation de l'air à l'intérieur du four et créer une chaleur uniforme pour la cuisson. La plage de réglage de la température est de 50-240°C.

icône	Description de la fonction
ECO	ECO: Cuisson douce des ingrédients sélectionnés, la chaleur provenant du haut et du bas.
	Conventional+fan: La combinaison du ventilateur et des deux éléments chauffants assure une pénétration de chaleur plus uniforme, économisant jusqu'à 30-40 % d'énergie. Remarque : Cette fonction convient pour griller ou rôtir de gros morceaux de viande à une température plus élevée. La plage de réglage de la température est de 50-250°C.
	Chaleur rayonnante: L'élément de gril intérieur s'allume et s'éteint pour maintenir la température. La plage de réglage de la température est de 180-240°C.
	Fonction pyrolyse: Cette fonction est utilisée pour nettoyer la chambre du four. Au démarrage de la fonction pyrolyse, la LED affiche "Pyr". La température par défaut est de 450 °C et le temps par défaut est de 2 heures.
	Double gril + ventilateur: L'élément chauffant intérieur et l'élément chauffant extérieur en haut du four fonctionnent avec un ventilateur. Cela convient pour griller une grande quantité de viande. La plage de réglage de la température est de 180-240°C.
	Double gril: L'élément chauffant intérieur et l'élément chauffant extérieur en haut du four fonctionnent. Convient pour griller de plus grandes quantités. La plage de réglage de la température est de 180-240°C.

icône	Description de la fonction
	Pizza: Cette fonction est utilisée pour cuire la pizza. La plage de réglage de la température est de 60-250°C.
	Chaleur par le bas: Un élément dissimulé au fond du four fournit une chaleur plus concentrée à la base des aliments sans les brunir. Ceci est idéal pour les plats mijotés lentement tels que les casseroles, les ragoûts, les pâtisseries et les pizzas où une base croustillante est souhaitée. La plage de réglage de la température est de 30-220°C.
	Décongélation: La circulation d'air à température ambiante permet une décongélation plus rapide des aliments surgelés (sans utilisation de chaleur). C'est une méthode douce mais rapide pour accélérer le temps de décongélation et la décongélation des plats préparés et des produits fourrés à la crème, etc.
	Annuler (retour en veille): Lors du processus de réglage, positionnez la sélection du bouton de fonction sur la position « OFF », et l'appareil revient en veille.

Réglez l'horloge

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

1. En état de veille, appuyez sur la touche «  » pour entrer dans le mode de réglage de l'horloge, réglez l'heure à l'aide du bouton de réglage des paramètres, puis appuyez sur la touche «  » pour confirmer.

2. Réglez la partie des minutes de l'horloge à l'aide du bouton de réglage des paramètres, appuyez sur la touche " ☹ " pour compléter le réglage de l'horloge.

REMARQUE:

1. Appuyez sur la touche " ☹ " pour modifier l'horloge. La méthode de réglage est la même que pour les étapes 1.

Fonction pyrolyse

1. En mode veille ou lorsque l'horloge fonctionne, sélectionnez l'icône " 🔧 " via le bouton de fonction, et l'écran LED affichera "PYr".
2. Appuyez sur " ☹ " pour démarrer la fonction pyrolyse.

REMARQUE:

1. Lorsque la porte du four n'est pas fermée, appuyez sur le bouton de démarrage sera sans effet. Le voyant LED affichera "door" et "Pyr".
2. Avant d'activer la fonction de nettoyage par pyrolyse, retirez tout débordement excessif et assurez-vous que le four est vide. Ne laissez rien à l'intérieur (par ex. casseroles, plaque de cuisson, lèchefrite, support coulissant, etc.) car cela pourrait les endommager gravement.
3. Une fois le nettoyage par pyrolyse terminé, ne coupez pas l'alimentation pendant une heure.
4. Après le démarrage de la fonction pyrolyse, la surface du four peut être plus chaude que d'habitude et les enfants doivent être tenus à l'écart.

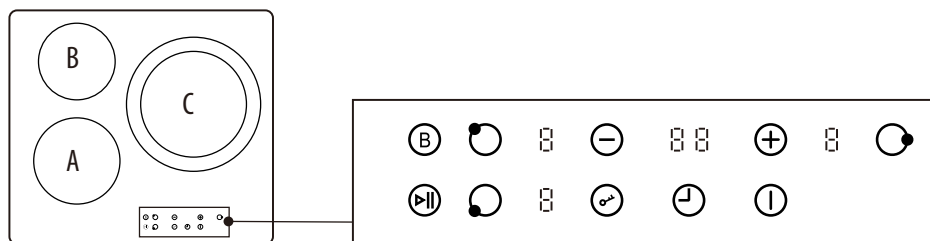
5. La fonction pyrolyse et la cuisinière à induction ne peuvent pas être démarrées en même temps.

Fonction de protection par retardement du ventilateur

1. Le générateur d'extraction fonctionnera pendant 1 minute lorsque la fonction est annulée, mise en pause ou terminée pendant l'opération de la fonction.
2. En mode veille, si la température est supérieure ou égale à 150 °C, le moteur de la rangée haute démarre, et si la température est inférieure à 150 °C, le moteur de la rangée haute s'arrête.
3. À l'exception de la fonction de décongélation et de la fonction ECO, le moteur d'extraction est toujours en marche pendant l'utilisation des autres fonctions.

FR

Plaque à induction



Étapes d'utilisation :

1. Sélectionnez la zone de chauffage
2. Sélectionnez le niveau de chauffage
3. Réglez le temps de chauffage
4. Commencez la cuisson

Analyse des icônes :

 Zone de cuisson B	 Zone de cuisson A	 Zone de cuisson C
Taille : 160 mm	Taille : 180 mm	Taille : 280 mm
Puissance : 1500 W	Puissance : 1800 W	Puissance : 2500 W

① MARCHE/ARRÊT

1. En état de veille, appuyez sur la touche "①", le buzzer émet un bip, la cuisinière à induction passe en état de démarrage.
2. En état de démarrage, sans opération pendant 1 minute, bip sonore, puis retour en état de veille
3. Pendant le fonctionnement, appuyez sur la touche "①" pour fermer la zone de chauffage de la cuisinière à induction. Appuyez de nouveau sur le bouton "①", la cuisinière à induction revient en état de démarrage.

Ⓑ BOOST

1. Pendant la cuisson, appuyez sur la touche "Ⓑ", après 5 minutes, le niveau de chauffage passera à 9.

En cours de fonctionnement, lorsque la fonction Boost est sélectionnée, les brûleurs correspondants atteindront un effet de chauffage rapide, avec une puissance de 2200 W pour le brûleur A, 1800 W pour le brûleur B et 3000 W pour le brûleur C, sachant que les brûleurs A et B ne peuvent pas sélectionner la fonction Boost simultanément, un seul d'entre eux peut choisir la fonction Boost ; Après 5 minutes, le niveau sera.

- ⊖ ⊕ Réglage des paramètres ⌚ Touche de réglage du temps
 1. Après avoir appuyé sur "Zone de chauffage", appuyez sur la touche " ⊕ " ou " ⊖ " pour régler le niveau de chauffage
 2. Appuyez sur " ⌚ " pour régler le temps de chauffage en appuyant sur la touche " ⊕ " ou " ⊖ ".
- 🔒 Verrouillage enfant
 1. En mode veille ou en fonctionnement, appuyez sur la touche " 🔒 ", l'affichage numérique indique "Lo", entrée en mode verrouillage enfant.
 2. Appuyez longuement sur la touche " 🔒 " pendant 3 secondes pour sortir du mode verrouillage enfant en état de verrouillage.
- ⏮ Démarrer/Pause
 1. Démarrer ou suspendre le programme.

État de la cuisinière à induction

1. Une fois en mode de démarrage, appuyez sur le bouton "Sélection de la zone de chauffage", le numéro de la zone de cuisson sélectionnée "0" clignote pendant 5 secondes, et la plaque à induction revient en mode de démarrage si aucune opération n'est effectuée dans les 5 secondes. Appuyez sur le bouton " ⊕ " ou " ⊖ " dans les 5 secondes, et le ventilateur se mettra alors en marche et l'affichage numérique indiquera "5". "5" correspond au niveau de chauffage.
2. Une fois le réglage effectué, s'il n'y a aucune opération de changement pendant 5 secondes, la zone de chauffage commencera à fonctionner selon le niveau réglé.

Réglage du niveau de chauffage

1. En conditions normales de fonctionnement normale, la position du niveau de chaque zone de chauffage peut être ajustée. Appuyez sur le bouton « Sélection de la zone de chauffage », puis appuyez sur la touche "⊕" ou "⊖" pour changer la position actuelle du niveau. Après l'ajustement, la position du niveau clignote pendant 5 secondes, et la zone de chauffage commence à fonctionner.
2. Le réglage du niveau est de 0 à 9, plus le chiffre est élevé, plus la puissance est grande.

Fonction de minuterie

1. En condition de fonctionnement normale, appuyez sur le bouton "⊖" après avoir sélectionné la zone de chauffage à minuter.
2. Appuyez sur "⊕" ou "⊖" pour ajuster le temps. Le chiffre des unités peut être réglé entre 0 et 9.
3. Appuyez longuement sur la touche "⊕" ou "⊖", la valeur du chiffre des dizaines peut être réglée entre 0 et 9.
4. Après que le temps est réglé pendant 5 secondes, le niveau de la zone de chauffage correspondante clignote, indiquant que le réglage du minuteur de la zone de chauffage est réussi.

Si le temps de minuterie n'est pas réglé pour la zone de chauffage, le temps de minuterie par défaut est appliqué (voir le tableau ci-dessous)

Niveau de chauffage	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Minuterie par défaut (heures)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

REMARQUE:

1. Lorsque la zone de chauffage est à 0, le réglage de la minuterie est invalide.
2. Lorsque le compte à rebours du temps de cuisson se termine, « Fin » s'affiche et 5 bips retentissent.

Sur la plaque de cuisson utilisation générale

1. La surface en verre céramique est résistante à la chaleur et n'est pas affectée par de grandes différences de température.
2. Ne pas utiliser la surface en verre céramique comme lieu de stockage ou comme planche à découper.
3. Utilisez uniquement des casseroles et poêles avec des fonds usinés. Les bords tranchants créent des rayures sur la surface.
4. N'utilisez pas de récipients et casseroles en aluminium.
L'aluminium endommage la surface en vitrocéramique.



Utilisez uniquement des casseroles et poêles avec des fonds plats. Ils assurent un transfert de chaleur plus facile.



Les éclaboussures peuvent endommager la surface en vitrocéramique et provoquer un incendie.



N'utilisez pas de récipients avec des fonds concaves ou convexes.



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

Exigences de sécurité pour la friture en profondeur

FR

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

Nettoyage et entretien

Nettoyage et entretien : nettoyage complet de l'appareil

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

Afin d'assurer la longévité de l'appareil, il doit être nettoyé fréquemment et en profondeur. Les étapes de nettoyage sont les suivantes.

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

REMARQUE:

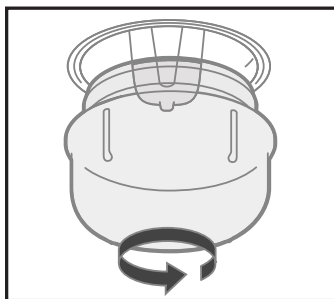
1. N'utilisez pas d'outils de nettoyage tranchants, de brosse dure ni de produits corrosifs afin de ne pas endommager l'appareil et ses accessoires.
2. N'utilisez pas d'agent abrasif rugueux ni de spatule métallique tranchante pour nettoyer la vitre de la porte.

Remplacement de l'ampoule du four

1. Éteignez et débranchez le four. Assurez-vous que les parties internes sont froides avant de les toucher.
2. Retirez le couvercle de la lampe en le tournant dans le sens antihoraire (notez qu'il peut être rigide), remplacez l'ampoule par une neuve du même type.

3. Insérez la nouvelle ampoule, qui doit résister à 300°C. Pour les ampoules de remplacement, contactez votre centre de service local.
4. Remettez le couvercle en place.
5. En cas de doute, consultez un électricien qualifié pour obtenir de l'aide. Le produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique : G.

FR



AVERTISSEMENT:

Pour éviter les chocs électriques, veuillez vous assurer que l'alimentation électrique de l'appareil est coupée et que l'appareil froid avant de retirer la lentille de la lampe.

Caractéristiques techniques

FR

Modèle	CI6060PY26BK
GÉNÉRAL	
Dimensions extérieures (Longueur x largeur x hauteur)	605x600x818mm
Tension et fréquence	220-240V~ 50Hz
Puissance maximale	9,0 kW (Four : 3,2 kW, Plaque à induction : 5,8/6,7 kW - Boost)
Type de câble / section	H07RN-F 3X6mm ² ou équivalent
Longueur du câble	max.1,5m
CUISINIÈRE À INDUCTION	
Taille/puissance de la zone A	180mm / 1800W
Taille/puissance de la zone B	160mm / 1500W
Taille/puissance de la zone C	280mm / 2500W

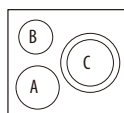
FOUR / GRIL	
Puissance maximale du four	3.2 kW
Lampe intérieure	25W
Minuteur	Minuteur numérique
Volume de la cavité	70L

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

Informations sur le produit et fiche produit conformément aux règlements européens et britanniques sur l'écoconception et l'étiquetage énergétique.

Identification du modèle	CI6060PY26BK
Indice d'efficacité énergétique	94,0
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation d'énergie avec une charge standard, mode conventionnel	1,10kWh/cycle
Consommation d'énergie avec une charge standard, mode convection forcée	0,79kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	70L
Type de four	Four autoportant

Informations pour plaque de cuisson électrique domestique



	Symbol	Valeur	Unit
Identification du modèle	CI6060PY26BK	/	/
Type de plaque de cuisson	Plaque de cuisson électrique	/	/
Nombre de zones et/ou surfaces de cuisson	/	3	/
Technologie de chauffage	Zones de cuisson radiant	/	/
Zone A	Ø	180	mm
Zone B	Ø	160	mm
Zone C	Ø	280	mm
Zone A : consommation d' énergie par zone ou surface de cuisson calculée par kg	CE cuisson électrique	191,0	wh/kg
Zone B : consommation d' énergie par zone ou surface de cuisson calculée par kg	CE cuisson électrique	190,7	wh/kg
Zone C : consommation d' énergie par zone ou surface de cuisson calculée par kg	CE cuisson électrique	185,3	wh/kg
Consommation d'énergie pour la plaque de cuisson calculée par kg	CE plaque électrique	189,0	wh/kg

FR

CONSOMMATION D'ÉNERGIE

Informations sur la consommation d'énergie et le temps maximal pour atteindre le mode basse consommation applicable.

Mode veille

0,8 W

Temps maximal nécessaire pour que le four atteigne automatiquement le mode basse consommation ou condition applicable

20 minutes

FR

Dépannage

Dépannage

Lorsque vous rencontrez les conditions suivantes, votre appareil peut ne pas avoir de problème ! Si une autre exception ou un autre code apparaît, veuillez contacter le service après-vente.

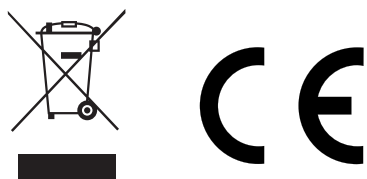
Problème	
Légère odeur ou petite quantité de fumée lors de la première utilisation de la cuisinière	Ceci est normal et devrait cesser après une courte période.
Rien ne fonctionne	L'interrupteur mural principal de la cuisinière est-il allumé ? Il se peut qu'il n'y ait pas d'alimentation électrique.

Problème	
Le four ne cuit pas uniformément	Vérifiez que les récipients utilisés dans le four permettent une circulation d'air suffisante autour d'eux. Vérifiez que la cuisinière est de niveau.
Les plaques chauffantes mettent du temps à bouillir ou ne mijotent pas	Le pourtour de la plaque de cuisson peut être nettoyé avec de l'eau tiède savonneuse et un nettoyant crème, tel que Cif. Les plaques scellées doivent être nettoyées régulièrement.
Le gril s'allume et s'éteint en continu	Lorsque le réglage du gril est inférieur au maximum, cela correspond au fonctionnement normal du régulateur, ce n'est pas un défaut.
Condensation sur la paroi à l'arrière de la cuisinière	De la vapeur et/ou de la condensation peuvent apparaître par la ventilation à l'arrière de l'appareil lors de l'utilisation du four, notamment pour des aliments à forte teneur en eau, par exemple des frites surgelées, du 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 du nettoyage régulier de la cuisinière.

Se référer à l'étiquette de classification

Ce symbole sur le produit ou dans la notice signifie que vos équipements électriques et électroniques doivent être éliminés en fin de vie séparément de vos déchets ménagers. Il existe des systèmes de collecte séparée pour le recyclage dans l'UE. Pour plus d'informations, veuillez contacter les autorités locales ou le revendeur auprès duquel vous avez acheté le produit.

FR



Lorsque vous avez déballé le four, assurez-vous qu'il n'a subi aucun dommage. En cas de doute, ne l'utilisez pas : contactez une personne qualifiée professionnellement. Gardez les matériaux d'emballage tels que sacs en plastique, polystyrène ou clous hors de portée des enfants car ils sont dangereux pour eux.



SABA est une marque allemande née en 1923 au cœur de la forêt noire.

Pionnière en matériel électrique, elle poursuit sa recherche de la qualité en proposant des produits intelligents qui vous accompagneront au quotidien.

FR

Ce produit a été fabriqué et vendu sous la responsabilité de CONFORAMA FRANCE.

SABA et le logo SABA sont des marques utilisées sous licence par CONFORAMA FRANCE – Pour plus d'informations, veuillez consulter le site www.saba-brand.com.

Tous les autres produits, services, sociétés, marques, noms commerciaux ou de produits et logos référencés ici sont la propriété de leurs propriétaires respectifs.

Thank you for choosing SABA quality. This product has been developed by our team of professional and according to European regulations. In order to get the most out of your new appliance, we recommend that you read this instruction manual carefully and keep it for future reference.

GB

TABLE OF CONTENTS

Safety warning.....	2
Installation.....	9
Precautions before use.....	14
Product introduction.....	17
Accessories.....	19
Points for attention in use.....	21
Oven operation explain.....	23
Clean and maintenance	34
Specifications.....	36
Trouble shooting.....	39
Refers to rating label.....	41

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

GB

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.
- 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, ensures 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.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
- 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 6mm² .
- 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. (If the hob surface is of glass-ceramic or similar material and protects live parts.)
- 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:** 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.
- **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 inside the oven, for cooking ranges and ovens.

- 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.
- **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 suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

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.

GB

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:

GB

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 .

GB

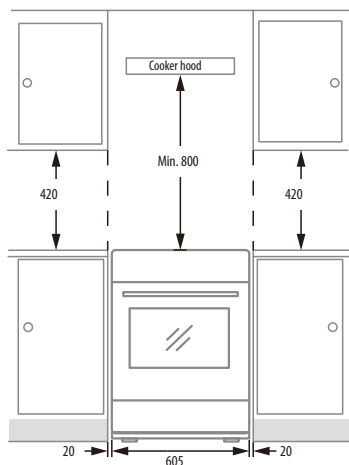
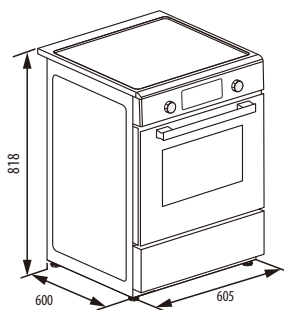


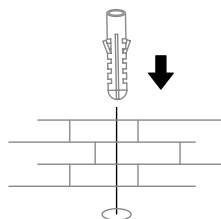
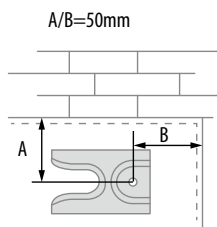
Figure 1

Leveling Your Appliance

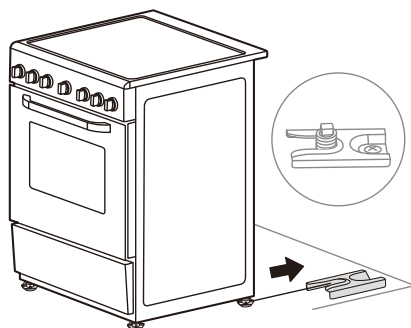
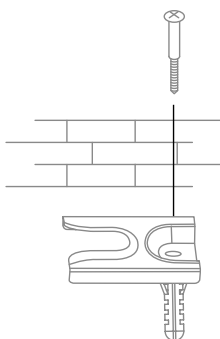
Take out of the 4 cooker feet from oven cavity, which be packed together with backing rack, and then screw them into the 4 plinth in lower part of cooker. These feet level off the oven when necessary. The height of the cooker can be adjusted by means of adjustable feet in the plinth. Adjust the feet by tilting the cooker from the side. Then install the product into position. It is essential that the cooker be standing level before installation.

Chain installation

1. Determine the location of the pin hole.
2. Make a suitable hole in the ground and insert the pin.



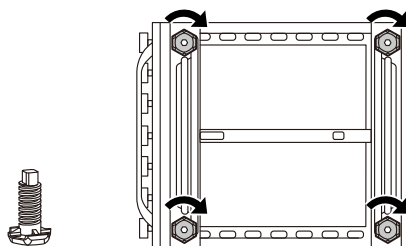
3. Align the brackets with the pin holes and secure with screws.
4. Snap the two stove feet on the back of the appliance into the brackets.



GB

Oven foot installation

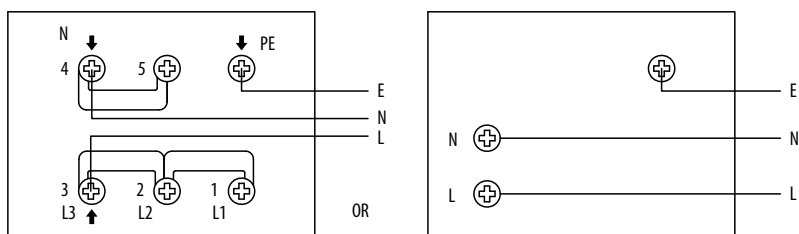
1. Please wear gloves to prevent cuts. Lay the product flat on the ground as shown in the figure below (this process requires at least two people).
2. Fix four feet on the bottom of the oven by rotating.
3. Put the product upright.



Power cord connection

1. Please use a screwdriver to open the junction box on the back of the machine.
2. Please connect according to the polarity (L, N, E) as shown in the diagram.
3. Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
4. Important: The power cord placement should avoid the heat dissipation vents at the back of the oven.

GB



AC 220-240V~

L=Phase, N=Neutral, PE=Earth

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 from 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.

GB

30. Safety reminding:



Caution, possibility of tilting

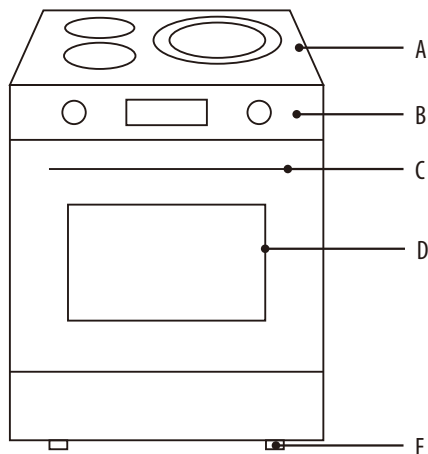


Anti-tip restraints

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

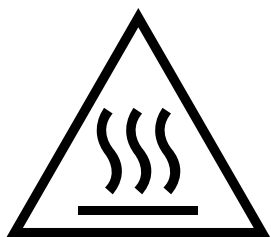
D. Oven Door

E. Adjustable Feet

NOTE:

1. After pressing the " ① " key on the induction cooker, the oven pyrolysis function cannot be started.
2. After starting the oven pyrolysis function, press the " ① " key on the induction cooker, and the buzzer will sound for 1 minute. After 1 minute, the oven will stop working and the induction cooker will continue to work.
3. As a separate function, Oven light is used by consumers to actively choose to observe food or clean the cavity. After the user opens it, they need to actively close it before exiting and returning to standby mode.
4. After cooking in the oven, the cooling fan will continue to dissipate heat. The oven will only close when the core temperature is below 75°C.

GB

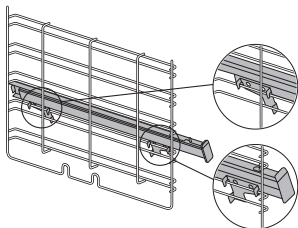


CAUTION : Hot surface .Accessible surfaces are liable to get hot during use

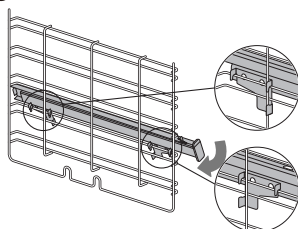
Accessories

Slide rail installation

1. Place the slide rail on the rack, as shown in the figure.

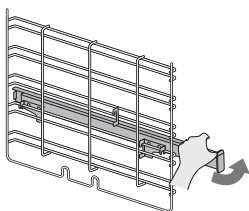


2. Push the slide rail into the bracket along the direction indicated by the arrow in the figure.

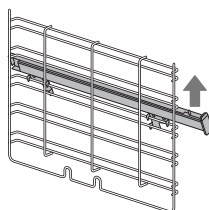


Slide rail removal

1. Pull out the front end of the rail slightly, hold it with your hand and rotate it in the direction of the arrow, then lift and remove it.



2. Lift and remove the rail in the direction of the arrow.

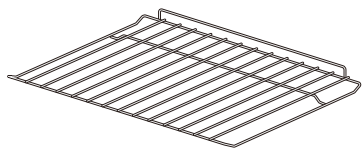


Accessories

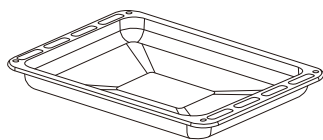
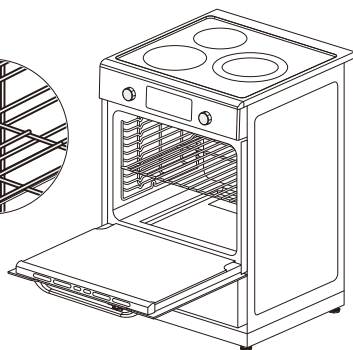
Please put the baking tray and grill between the top and bottom of the cavity support. Grill tray and grill rack can be used together or independently.

When the grill tray and the grill rack are used at the same time, please put the grill tray under the grill rack.

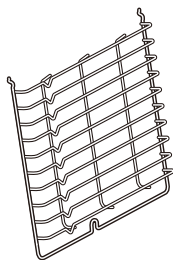
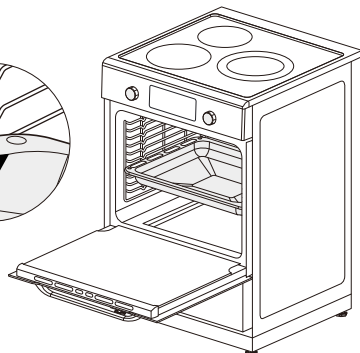
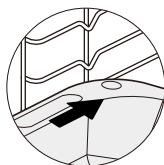
The removal step is the reverse of the installation step.



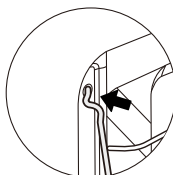
Grill rack



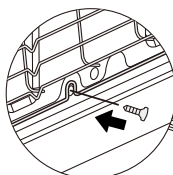
Grill tray



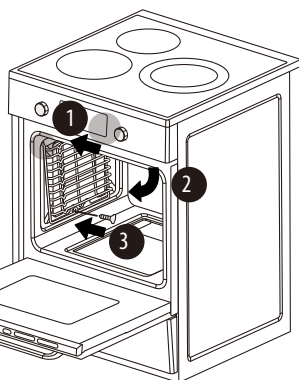
Side rack



1



3



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.

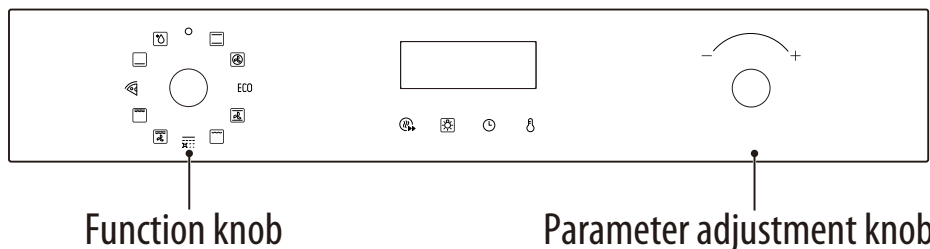
Tips for baking

1. Use non-sticky coated appropriate meta 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. Neve 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.

GB

Oven Mode	Temperature	Time
 Conventional	250°C	0.5 Hour

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
	Conventional : The top and bottom work together to provide convectional cooking. The temperature setting range is 50-250°C.
	Convection: 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.

icon	Function description
ECO	ECO : Cooking the selected ingredients in a gentle manner, and the heat comes from the top and the bottom.
	Conventional+fan : Combination of the fan and both heating element provides more even heat penetration, saving up to 30-40% 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.
	Radiant heat : The inner grill element switches on and off to maintain temperature. The temperature setting range is 180-240°C.
	Pyrolytic function : 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.
	Double grill + fan : 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.
	Double grill : The inner heating element and the outer heating element in the top of the oven are working. Suitable for grilling larger quantities. The temperature setting range is 180-240°C.

icon	Function description
	Pizza : This feature is used to bake pizza. The temperature setting range is 60-250°C.
	Bottom heat : A concealed element in the bottom of the oven provides a more concentrative heat to the base of food without browning. This is ideal for slow cooking dishes such as casseroles, stews, pastries and pizzas where a crispy base is desired. The temperature setting range is 30-220°C.
	Deforst : 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.
	Cancel (return to standby) : 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.

NOTE:

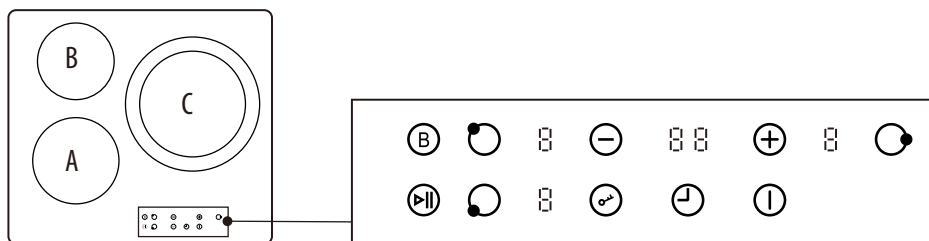
1. When the oven door was not closed, pressing start button will be invalid. The LED will display " door " and " Pyr ".
2. Before activating the pyrolytic cleaning function, remove any excessive spillage and make sure that oven is empty. Do not leave anything inside it (e.g. pans, baking tray, dripping 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.

GB

Induction hob



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

① ON/OFF

1. In the standby state, press the "①" 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 "①" key to close the heating area of the induction cooker. Press the "①" 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.

In the working process, when the Boost function is selected, the corresponding burners will achieve rapid heating effect, with the power of burner A reaching 2200 W, burner B reaching 1800W and burner C reaching 3000W, in which burner A and burner B cannot select function B at the same time, only one of them can choose function B; After 5 minutes, the gear will be set 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.

GB

▶|| 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.

GB

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.
2. When the cooking time countdown ends, "End" will be displayed and 5 beeps will sound.

GB

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. Never fill the pan more than one-third full of oil.
2. Never leave oil or fat unattended during the heating or cooking period .
3. 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.
4. 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 too quickly. Never heat fat, or fry, with a lid on the pan.
5. 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.

GB

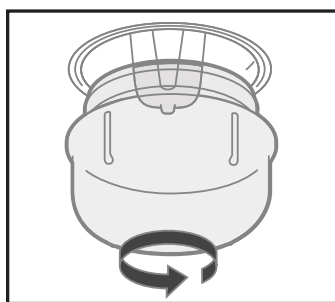
NOTE:

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.
- The product contains a light source of energy efficiency class:G.



GB

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.

Specifications

Model	CI6060PY26BK
GENERAL	
External dimensions(Length x width x height)	605x600x818mm
Voltage frequency	220-240V~ 50Hz
Top power consumption	9.0kW(Oven:3.2kW, Induction hob:5.8/6.7kW-Boost)
Cable type / section	H07RN-F 3X6mm ² or equivalent
Cable length	max.1.5m
INDUCTION COOKER	
Size/power of zone A	180mm / 1800W
Size/power of zone B	160mm / 1500W
Size/power of zone C	280mm / 2500W

GB

OVEN / GRILL	
Maximum power of oven	3.2 kW
Inner lamp	25W
Timer	Digital timer
Cavity volume	70L

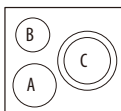
GB

ENERGY EFFICIENCY

Product Information and Product Information Sheet according to EU and UK Ecodesign and Energy Labelling Regulations

Model identification	CI6060PY26BK
Energy Efficiency Index	94.0
Energy efficiency class	A
Energy consumption with a standard load, conventional mode	1.10kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.79kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	70L
Type of oven	Free-Standing Oven

Information for domestic electric hob



	Symbol	Value	Unit
Model identification	CI6060PY26BK	/	/
Type of hob	Electric hob	/	/
Number of cooking zones and/or areas	/	3	/
Heating technology	Radiant cooking zones	/	/
Zone A	∅	180	mm
Zone B	∅	160	mm
Zone C	∅	280	mm
Zone A: Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC _{electric cooking}	191.0	wh/kg
Zone B: Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC _{electric cooking}	190.7	wh/kg
Zone C: Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC _{electric cooking}	185.3	wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC _{electric hob}	189.0	wh/kg

GB

ENERGY CONSUMPTION

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

Standby mode	0.8 W
The maximum time needed for the oven to automatically reach the applicable low power mode or condition	20 minutes

GB

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.

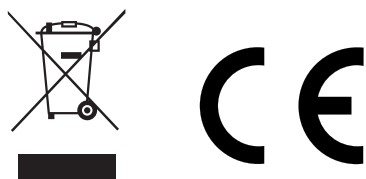
Problem	
Slight odour or small amount of smoke when using the cooker for the first time	This is normal and should cease after a short period.
Nothing Works	Is the main cooker wall switch turned on? There may be no electricity supply.

Problem	
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.

Refers to rating label

This symbol on the product or in the instruction means that your electrical and electronic equipment should be disposed at the end of its life separately from your household waste. There are separate collection systems for recycling in the EU. For more information, please contact the local authority or your retailer where you purchased the product.

GB



When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not use it: contact a professionally qualified person. Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children because these are dangerous to children.



SABA is a German brand born in 1923
in the heart of the black forest.

Pioneers in electrical equipment, it
continues its search for quality by
offering smart products that will
accompany you on a daily life.

GB

This product has been manufactured
and sold under the responsibility of
CONFORAMA FRANCE.

SABA, and the SABA logo are
trademarks used under license by
CONFORAMA FRANCE – further
information at www.saba-brand.com.

All other products, services,
companies, trademarks, trade or
product names and logos referenced
herein are the property of their
respective owners.