



CI606021BK

MANUEL D'UTILISATION

CI606021BK

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

TABLE DES MATIÈRES

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	2
AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS.....	7
INSTALLATION.....	18
DIMENSIONS DU PRODUIT	32
PRÉSENTATION DU PRODUIT	33
UTILISATION DU FOUR	43
UTILISER LA TABLE DE CUISSON	50
RAPPEL DE SÉCURITÉ ET ENTRETIEN.....	56
CODES D'ERREUR ET INSPECTION.....	61
CONSEILS ET ASTUCES	62
DÉPANNAGE.....	69
ENLÈVEMENT DES APPAREILS MÉNAGERS USAGÉS.....	74

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires, telles que :
 - coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - fermes et utilisation par les clients d'hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
 - environnements de type chambres d'hôtes ;
 - restauration et autres applications similaires hors vente au détail.
- **ATTENTION** : Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation.
- Vous ne devez pas toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont constamment surveillés.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience

et de connaissances à condition qu'elles fassent l'objet d'une surveillance ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sauf s'ils sont surveillés.

- **ATTENTION** : Laisser les aliments cuire sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et causer un incendie.
- N'essayez **JAMAIS** d'éteindre un incendie avec de l'eau. À la place, éteignez l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **ATTENTION** : Risque d'incendie : ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
- **ATTENTION** : Si la surface est fêlée, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pour éviter tout risque de choc électrique.

- N'utilisez pas un appareil de nettoyage vapeur.
- **ATTENTION** : Avant d'accéder aux bornes de connexion, l'alimentation électrique doit être débranchée.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un minuteur séparé ou un système de commande à distance.
- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la surface de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- Après utilisation, éteignez la cuisinière électrique à l'aide du dispositif de commande sans recourir au détecteur de récipients.
- Un moyen de déconnexion de l'alimentation secteur est une distance d'ouverture entre les contacts de tous les pôles, qui doivent être configurés dans le câblage fixe conformément aux réglementations d'installation.
- Les surfaces accessibles peut devenir très chaudes lorsque l'appareil est utilisé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne aux qualifications similaires afin d'éviter tout danger.

- **ATTENTION** : Avant d'accéder aux bornes de connexion, l'alimentation électrique doit être débranchée.
- **ATTENTION** : Utilisez uniquement les systèmes de protection de la table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson, ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation, ou les systèmes de protection de la table de cuisson intégrés dans l'appareil. L'utilisation de systèmes de protection non adaptés peut causer des accidents.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- **ATTENTION** : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.
- Il est recommandé de maintenir les jeunes enfants à l'écart de l'appareil.
- N'utilisez pas de produits d'entretien très abrasifs ni de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte en verre du four, car cela pourrait rayer la surface et entraîner l'éclatement du verre.

- Le four doit être éteint avant d'enlever le couvercle de protection. Le couvercle de protection doit être réinstallé conformément aux instructions après le nettoyage.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS EN LIEU SÛR POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE

Merci de nous avoir choisi ! Veuillez lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil. Ce manuel contient des informations utiles sur le fonctionnement, l'entretien et le service. Conservez-les en lieu sûr pour consultation ultérieure. Si l'appareil est 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 différents avertissements.

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS

CES AVERTISSEMENTS SONT ÉMIS DANS UN BUT DE SÉCURITÉ, VEUILLEZ LES LIRE ATTENTIVEMENT AVANT D'INSTALLER OU D'UTILISER L'APPAREIL

Pour maintenir l'EFFICACITÉ et la SÉCURITÉ de cet appareil, nous formulons les conseils suivants :

Contactez les centres de service agréés par le magasin où vous avez acheté la cuisinière.

Utilisez toujours des pièces de rechange d'origine.

1. Cet appareil est destiné à une utilisation non professionnelle au sein du domicile.
2. Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement les instructions de ce manuel d'utilisation, car vous devriez y trouver toutes les instructions nécessaires pour une installation, une utilisation et un entretien en toute sécurité. Conservez toujours ce manuel d'utilisation à portée de main car vous devrez peut-être le consulter ultérieurement.

3. Après avoir retiré l'emballage, vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé. En cas de doute, 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 (sachets en plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) à portée des enfants car ils constituent une source de danger potentiel.
4. L'appareil doit être installé uniquement par une personne qualifiée, conformément aux instructions fournies. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation incorrecte qui pourrait blesser des personnes ou des animaux et endommager des biens.
5. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, si elles bénéficient d'une surveillance ou ont reçu des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne

doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

6. La sécurité électrique de cet appareil peut uniquement être garantie si la cuisinière est correctement et efficacement mise à la terre, conformément aux réglementations en vigueur en matière de sécurité électrique. Veillez toujours à ce que la mise à la terre soit efficace. En cas de doute, contactez un électricien qualifié pour qu'il vérifie le système. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages dus à un système qui n'a pas été mis à la terre.
7. Vérifiez que la capacité électrique du système et des prises supporteront la puissance maximale de la table de cuisson, telle qu'indiquée sur l'étiquette signalétique. En cas de doute, contactez un technicien qualifié.
8. Lors de la première utilisation de la cuisinière, une odeur peut être émise. Elle s'estompera après une certaine durée d'utilisation. Lors de la première utilisation de la cuisinière, assurez-vous que la pièce est bien ventilée, par exemple ouvrez une fenêtre ou utilisez une hotte aspirante.

- Les personnes pouvant être sensibles aux odeurs doivent également éviter les fumées. Il est recommandé de sortir les animaux domestiques de la pièce tant que l'odeur est présente. Lorsque le four est mis en marche pour la première fois, il peut générer une odeur désagréable. Cela est dû à l'agent de liaison utilisé pour les panneaux isolants à l'intérieur du four. Ce phénomène est complètement normal. S'il se produit, il vous suffit d'attendre que l'odeur disparaisse avant de mettre des aliments dans le four.
9. Assurez-vous que l'appareil est éteint avant toute intervention d'entretien en coupant les interrupteurs principaux et en tournant tous les boutons en position ARRÊT.
 10. Les ouvertures et les 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 agréé par le revendeur si le câble est endommagé ou doit être remplacé.

12. Cet appareil doit être utilisé aux fins pour lesquelles il a été expressément conçu. Toute autre utilisation est considérée inappropriée et par conséquent dangereuse. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages dus à une utilisation inappropriée et irresponsable.
13. Plusieurs règles fondamentales doivent être respectées lors de l'utilisation d'appareils électriques.

Les règles suivantes sont particulièrement importantes :

Ne touchez pas l'appareil si vos mains ou vos pieds sont mouillé(e)s.

N'utilisez pas l'appareil pieds nus.

Veillez à ce que le câble secteur ne soit jamais tendu, tiré ou endommagé si la cuisinière est déplacée pour son nettoyage, etc.

N'utilisez pas la cuisinière si le câble secteur est endommagé. Consultez un électricien qualifié.

Veillez à ce que la cuisinière ne soit pas utilisée sans surveillance par des enfants ou des personnes qui ne sont pas familiarisées avec son fonctionnement.

14. Coupez toujours l'alimentation électrique de la cuisinière et laissez-la refroidir avant d'effectuer des tâches de nettoyage, etc.
15. Danger d'incendie : ne stockez pas d'éléments sur les surfaces de la cuisinière.
16. Pour éviter tout déversement accidentel, n'utilisez pas d'ustensiles de cuisine dont le fond est irrégulier ou déformé sur les brûleurs ou sur les plaques électriques.
17. Une attention particulière doit être portée lors de l'utilisation de friteuses, etc. afin d'éviter des éclaboussures ou des déversements d'huile chaude. Elles ne doivent pas être utilisées sans surveillance car de l'huile surchauffée peut déborder et également s'enflammer.
18. Des éléments de cet appareil, telles que les surfaces de cuisson, conservent la chaleur pendant de longues durées après l'avoir éteint. Une attention particulière doit donc être portée en touchant ces zones avant qu'elles aient complètement refroidi.

19. N'utilisez jamais de liquides inflammables tels que de l'alcool, de l'essence, etc. à proximité de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
20. En cas d'utilisation de petits appareils électriques à proximité de la table de cuisson, maintenez le cordon d'alimentation à l'écart des éléments chauds.
21. Assurez-vous que les boutons sont en position « ARRÊT » lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Veillez également à sécuriser tous les éléments potentiellement dangereux de l'appareil, en particulier pour les enfants qui pourraient jouer avec l'appareil.
22. Lorsque l'appareil est en cours d'utilisation, les éléments chauffants et certains éléments de la porte du four deviennent extrêmement chauds. Assurez-vous de ne pas les toucher et maintenez les enfants à l'écart.
23. Si vous utilisez le câble électrique monophasé, la section transversale minimale est 4 mm^2 . Pour le triphasé, la section transversale minimale est $2,5 \text{ mm}^2$.

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 que vous possédez.
25. N'utilisez pas de produit nettoyant abrasif ni de grattoir métallique affûté pour nettoyer la vitre de la porte du four, car cela pourrait rayer la surface et provoquer l'éclatement du verre.
26. Tout déversement doit être retiré du couvercle avant de l'ouvrir et la surface de la table de cuisson doit refroidir avant de fermer le couvercle.
27. Utilisez uniquement des dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou des dispositifs de protection de table de cuisson intégrés dans l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut causer des accidents.
28. Vous devez utiliser le gril avec la porte fermée.

29. L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être maintenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
30. SI le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes aux qualifications similaires afin d'éviter tout danger.
31. Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de décharge électrique. (Si la surface de la table de cuisson est en vitrocéramique ou en matériau similaire et protège les éléments sous tension.)
32. Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.
33. AVERTISSEMENT : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
34. L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.
35. AVERTISSEMENT : Une cuisson sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et entraîner un incendie.
N'essayez JAMAIS d'éteindre un incendie

avec de l'eau. Éteignez l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

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

36. **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : Ne stockez pas d'objets sur les surfaces de la table de cuisson. Il est recommandé de ne pas placer d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la table de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
37. La lampe à l'intérieur du four sert à éclairer la cavité. Cette lampe ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce.
38. L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter une surchauffe.
39. Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.
40. Les cuisinières ne doivent pas être placées sur un support. Si la cuisinière est placée sur une base, des mesures nécessaires doivent être

prises pour empêcher l'appareil de glisser de sa base.

41. Après utilisation, éteignez la table de cuisson à l'aide de son unité de commande sans recourir au détecteur de récipients.
42. Pour le raccordement électrique, se référer au paragraphe ci-après dans la notice.
43. Pour l'entretien et nettoyage de l'appareil, se référer au paragraphe ci-après dans la notice.
44. En ce qui concerne les informations détaillées sur les dimensions, la méthode de l'appareil installé à poste fixe et comment l'appareil doit être fixé sur son support, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.
45. **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.
46. **AVERTISSEMENT:** Le processus de cuisson est à surveiller. Un processus de cuisson court est à surveiller sans interruption.



ATTENTION : surfaces chaudes.

Sécurité lors du nettoyage :

- Pour le nettoyage, l'appareil doit être éteint et doit refroidir.

INSTALLATION

- N'utilisez jamais de nettoyeurs vapeur pour nettoyer les plaques de cuisson et la cavité du four.
- N'utilisez jamais de produits nettoyants abrasifs ni de grattoirs métalliques affûtés pour nettoyer la vitre de la porte du four, car cela pourrait rayer la surface du verre et provoquer son éclatement.

Remarque : Toutes les précautions sont prises pour garantir la sécurité des utilisateurs. Le verre peut se casser. Soyez très prudent en nettoyant le verre afin de ne pas le rayer. Ne cognez pas et ne frappez pas le verre avec les accessoires.

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

Positionnement

Important : La table de cuisson ne doit jamais être installée à proximité d'un accès à une porte. Les personnes qui ouvrent et ferment la porte peuvent entrer en contact avec les casseroles et les poêles en train de cuire sur la table de cuisson. Cet appareil peut être installé et utilisé uniquement dans des pièces ventilées en permanence.

Déballage

- a. Soyez prudent en déballant et en installant l'appareil. Les arêtes vives peuvent causer des accidents.
- b. Le four est lourd et il convient de faire preuve de prudence en le déplaçant. Assurez-vous que tous les éléments d'emballage, à l'intérieur et à l'extérieur de la cuisinière, ont été retirés avant d'utiliser le four.
- c. Déballez le four du carton et vérifiez qu'il n'a subi aucune détérioration de quelque sorte que ce soit. En cas de doute, ne l'utilisez pas, contactez le centre de service ou le lieu d'achat du four.

Installation

La cuisinière est conçue pour être installée entre des meubles de cuisine. L'espace des deux côtés doit être suffisant pour permettre le retrait de la cuisinière pour son entretien. Elle peut être utilisée avec un meuble d'un côté ou des deux côtés ainsi que dans une configuration d'angle. Elle peut également être utilisée en pose autonome.

Les appareils peuvent être installés à proximité de meubles qui ne sont pas plus hauts que le sommet des plaques de cuisson de la cuisinière. Si la cuisinière est placée en contact avec des murs ou les côtés des meubles voisins, ils doivent être capables de résister à une hausse de température de 50 °C au-dessus de la température ambiante. Pour une installation correcte de la cuisinière, les précautions suivantes doivent être prises :

- a. La cuisinière peut être située dans une cuisine, une salle à manger ou une chambre-salle de séjour, mais pas dans une salle de bains ni une salle de douche.

- b. Les meubles de cuisine installés à proximité de la cuisinière qui sont plus hauts que le sommet des plaques de cuisson de la cuisinière doivent être situés à au moins 20 cm du bord des plaques de cuisson.
- c. Les hottes doivent être installées conformément aux exigences du manuel d'installation des hottes et dans tous les cas à une distance minimale de 65 cm.
- d. Placez les meubles muraux adjacents à la hotte à une hauteur minimale de 42 cm des plaques de cuisson comme indiqué dans la figure 1.
- e. Les hottes doivent être installées conformément aux exigences énoncées dans le manuel de la hotte.
- f. Si la cuisinière est installée sous un meuble mural, ce dernier doit être situé à au moins 70 cm des plaques de cuisson comme indiqué en figure 1.
- g. La découpe pour le meuble de la cuisinière doit avoir les dimensions indiquées dans la figure 1.
- h. Le mur en contact avec l'arrière de la cuisinière doit être en matériau ignifuge.

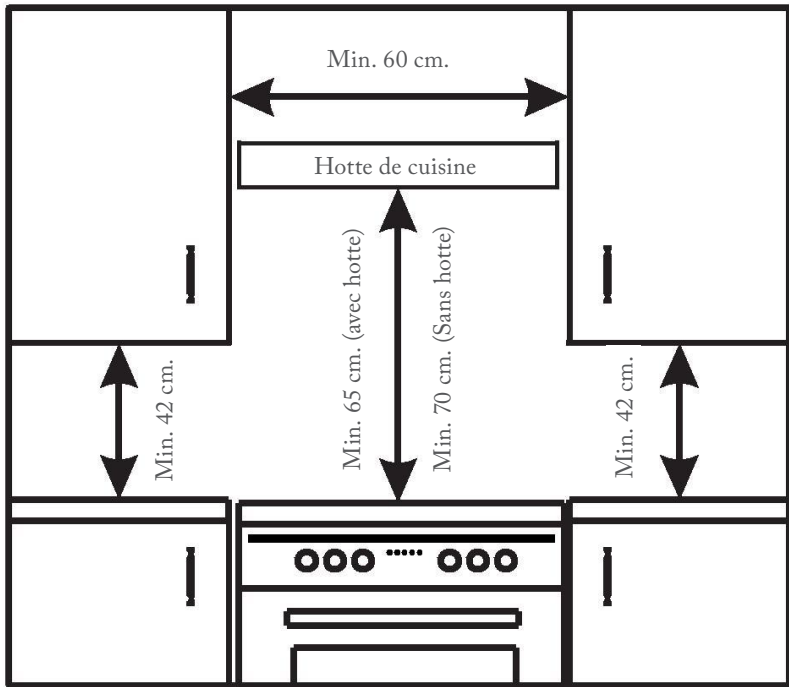


Figure 1

Mise à niveau de votre appareil

Retirez les 4 pieds de la cuisinière de la cavité du four, qui sont emballés avec la plaque de cuisson, puis vissez-les dans les 4 plinthes de la partie inférieure de la cuisinière. Ces pieds permettent de niveler le four si nécessaire. La hauteur de la cuisinière peut être réglée à l'aide des pieds réglables dans la plinthe. Réglez les pieds en

inclinant la cuisinière sur le côté. Puis installez le produit en position. Il est essentiel que la cuisinière soit d'aplomb avant l'installation.

Installer le support anti-inclinaison

Avertissement : Afin d'empêcher le basculement de la cuisinière, le support anti-inclinaison doit être installé avec la cuisinière. Pour installer le support anti-inclinaison, utilisez un tournevis pour monter le support anti-inclinaison (1) avec des vis (2) au sol, comme indiqué dans la Figure 3.

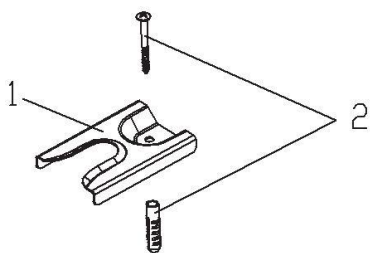


Figure 2

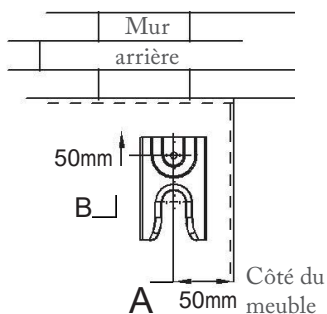


Figure 3

Branchement électrique

AVERTISSEMENT - CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.

Tension et fréquence de l'alimentation électrique :

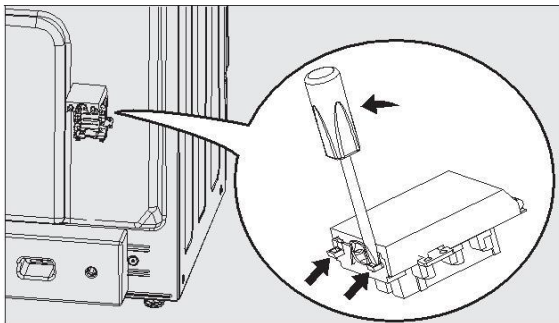
220-240 V~, 50 Hz-60 Hz.

La cuisinière est conçue pour fonctionner avec une alimentation électrique conforme aux données électriques indiquées sur l'étiquette signalétique.

Remarque : la procédure d'installation suivante doit être effectuée par un électricien qualifié.

Pour l'installation du câble secteur, effectuez les opérations suivantes :

1. Ouvrez le bornier en insérant un tournevis dans les pattes latérales du couvercle du câble électrique. Servez-vous du tournevis comme d'un levier en le poussant vers le bas pour ouvrir le couvercle comme indiqué ci-dessous :



2. Raccordez l'électricité en suivant le schéma imprimé sur la surface du couvercle du câble électrique.
3. Fixez le câble d'alimentation en place avec la pince et fermez le couvercle du bornier.

Remarque: l'écran s'allumera une fois connecté à l'électricité.

Informations de sécurité

S'il est utilisé correctement, votre appareil est complètement sûr, mais comme avec tous les produits électriques, certaines précautions doivent être observées.

VEUILLEZ LIRE LES PRÉCAUTIONS CI-DESSOUS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

Toujours

- Passez les commandes à l'état **ARRÊT** une fois que vous avez terminé la cuisson et lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

- Reculez lors de l'ouverture de la porte du four pour permettre la dispersion de l'accumulation de vapeur ou de chaleur.
- Utilisez des gants pour four secs et de bonne qualité en retirant les aliments du gril du four.
- Placez les casseroles centralement au-dessus de la plaque chauffante en vous assurant que les poignées sont éloignées du bord de la table de cuisson et ne peuvent pas être chauffées par d'autres plats/casseroles chaud(e)s.
- Veillez à éviter les brûlures dues à la chaleur/vapeur en utilisant les commandes.
- Coupez l'alimentation électrique avant le nettoyage et laissez l'appareil refroidir.
- Assurez-vous que les grilles sont bien positionnées avant de mettre en marche le four.
- Maintenez l'appareil propre, car une accumulation de graisse ou de matière grasse provenant de la cuisson peut causer un incendie.
- Respectez les principes de base de la manipulation des aliments et de l'hygiène pour éviter toute possibilité de prolifération bactérienne. Maintenez les fentes de ventilation dégagées d'obstructions.

- Confiez l'entretien à un technicien de service électroménager qualifié.
- Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four, car le four devient chaud pendant l'utilisation.

Jamais

- Ne recouvrez jamais l'intérieur du four avec un film car cela peut causer une surchauffe de l'appareil.
- Ne laissez jamais les enfants sans surveillance dans un lieu où un appareil de cuisson est installé, car toutes les surfaces seront chaudes pendant et après son utilisation.
- Ne laissez pas les enfants et les personnes non familiarisées avec l'appareil l'utiliser sans surveillance.
- Ne laissez jamais une personne s'asseoir ou se tenir debout sur une partie de l'appareil.
- Ne stockez jamais au-dessus de l'appareil des produits que les enfants pourraient essayer d'atteindre.
- Ne laissez jamais rien sur la surface de la table de cuisson lorsqu'elle est sans surveillance et n'est pas utilisée.

- Ne retirez jamais les grilles du four lorsque le four est chaud.
- Ne chauffez jamais des récipients alimentaires non ouverts car la pression peut s'accumuler, causant un éclatement du récipient.
- Ne stockez jamais de produits chimiques/ denrées alimentaires, récipients sous pression dans ou sur l'appareil, ou dans des meubles immédiatement au-dessus ou à proximité de l'appareil.
- Ne placez jamais d'éléments inflammables ou en plastique sur ou à proximité de la table de cuisson.
- Ne remplissez jamais une friteuse à plus de 1/3 du niveau maximum d'huile ou utilisez un couvercle.

NE PAS LAISSER SANS SURVEILLANCE PENDANT LA CUISSON.

- N'utilisez jamais l'appareil comme un radiateur.
- N'utilisez jamais le gril pour réchauffer les plats.
- Ne faites jamais sécher des éléments sur la table de cuisson ou les portes du four.

- N’installez jamais l’appareil à proximité de rideaux ou d’autres tissus d’ameublement.
- N’utilisez jamais de nettoyeurs vapeur.

CONSEILS DE SÉCURITÉ EN CAS DE FEU DE FRITEUSE

En cas de feu de friteuse ou d’incendie d’un autre récipient :

1. ÉTEIGNEZ LA CUISINIÈRE À L’INTERRUPTEUR MURAL.
2. COUVREZ LE RÉCIPIENT AVEC UNE COUVERTURE ANTI-FEU OU UN CHIFFON HUMIDE, cela étouffera les flammes et éteindra l’incendie.
3. LAISSEZ LE RÉCIPIENT REFROIDIR PENDANT AU MOINS 60 MINUTES AVANT DE LE DÉPLACER. Des blessures sont souvent causées en récupérant un récipient chaud et en se précipitant à l’extérieur avec.

N'UTILISEZ JAMAIS UN EXTINCTEUR POUR ÉTEINDRE UN FEU DE FRITEUSE car la force de l'extincteur est susceptible de faire basculer le récipient !
N'utilisez jamais d'eau pour éteindre des incendies causés par l'huile ou la graisse !

Rappel de sécurité



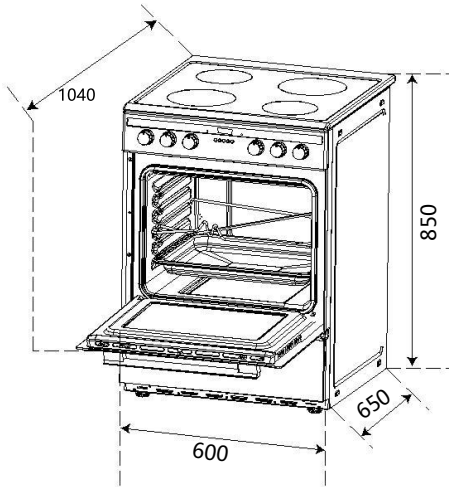
Attention, possibilité d'inclinaison



Dispositifs de retenue anti-basculement

AVERTISSEMENT : Afin d'empêcher le basculement de l'appareil, ce moyen de stabilisation doit être installé. Consultez les instructions d'installation.

DIMENSIONS DU PRODUIT



Dimensions du produit :

Hauteur :
850 mm

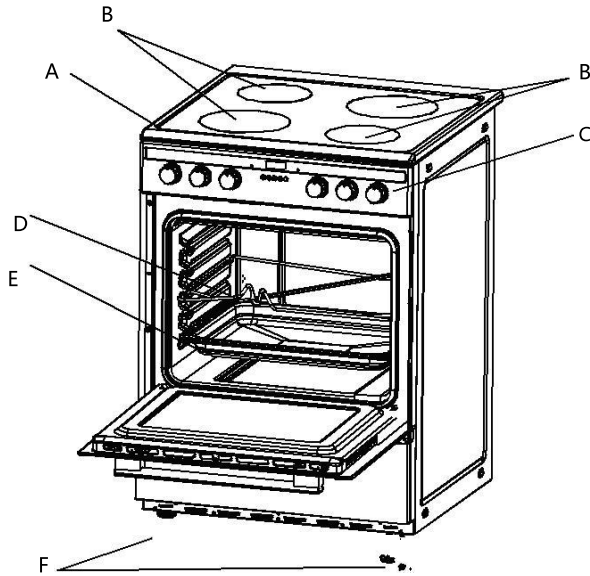
Largeur :
600 mm

Profondeur :
650 mm

Spécifications du produit :

- Plaques chauffantes solides sur 4 zones :
- 2 x plaques chauffantes solides 1,50 kW (Ø 160 mm)
- 2 x plaques chauffantes solides 2,00 kW (Ø 180 mm)
- Classe d'efficacité énergétique du four : A
- Capacité brute/nette du four : 70 (65) litres
- Fonction four
- Thermostat à commande mécanique
- Verre de porte intérieur complètement en double vitrage
- Compartiment de rangement
- Pieds réglables

PRÉSENTATION DU PRODUIT

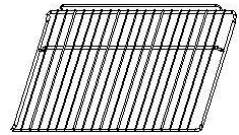


- A. Table de cuisson
- B. Plaques de cuisson à induction
- C. Panneau de commande
- D. Grille
- E. Lèchefrite ou plaque de cuisson
- F. Pieds réglables

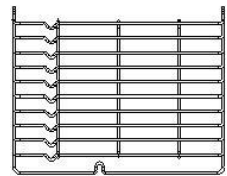
ACCESSOIRES

Grille : Permet de poser des plats/ moules pour griller et rôtir les aliments.

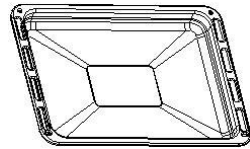
Support latéral : Pour faire cuire des aliments plus gros, ces rails de soutien de la grille sur le côté gauche et droit du four peuvent être retirés, les plats et la plaque peuvent être placés sur le plancher du four, avec les fonctions Gril radiant, Gril double, Gril double à air pulsé.



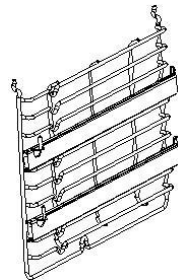
REMARQUE : Lorsque vous placez des plats sur le plancher du four, veuillez **NE PAS** utiliser les fonctions avec la chaleur de sole pour empêcher la chaleur de s'accumuler dans le bas. (uniquement sur certains modèles)



Récipient universel : Permet de cuire de grandes quantités d'aliments, par exemple des gâteaux moelleux, des pâtisseries, des aliments congelés, etc. Permet également de récupérer les projections/grasses et le jus des viandes.



Glissière télescopique : Certains modèles sont dotés de glissières télescopiques pour faciliter l'utilisation du four. Ces glissières télescopiques et ces supports coulissants peuvent être démontés en dévissant les vis servant à les fixer. Après le démontage, les plats et le plateau peuvent être placés sur le plancher du four, avec les fonctions Gril radiant, Gril double, Gril double à air pulsé.



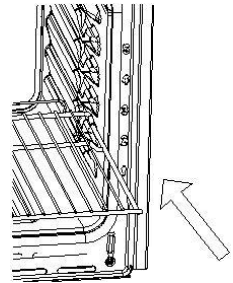
REMARQUE : Lorsque vous placez des plats sur le plancher du four, veuillez **NE PAS**

utiliser les fonctions avec la chaleur de sole pour empêcher la chaleur de s'accumuler dans le bas. (uniquement sur certains modèles)

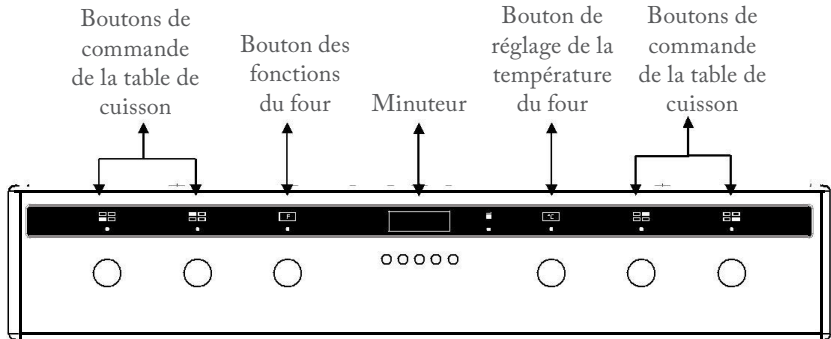
MISE EN GARDE RELATIVE AU POSITIONNEMENT DES GRILLES/ PLAQUES :

Pour garantir l'utilisation sécurisée des grilles/plaques du four, il est impératif de les placer correctement entre les rails latéraux. Les grilles et le récipient ne peuvent être utilisés qu'entre le premier et le cinquième niveau.

Les grilles doivent être orientées dans la bonne direction. Cela garantit que les aliments chauds ne s'échappent pas lors du retrait prudent de la grille ou de la plaque.



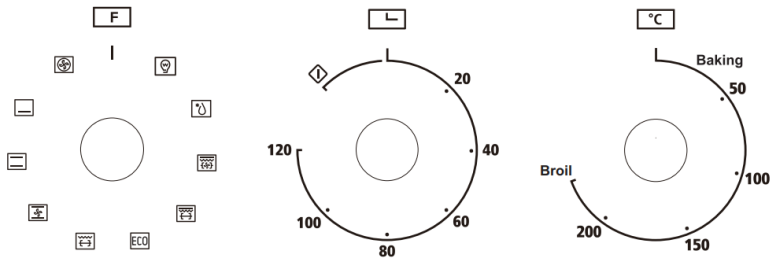
Panneau de commande







Commandes du four - commandes de fonction et de température



Pour utiliser une fonction du four, sélectionnez d'abord la fonction avec le bouton gauche puis définissez la température de la fonction avec le bouton droit. Réglez le minuteur au milieu.



Le voyant lumineux s'allume. Lorsque la température à l'intérieur de votre four atteint la température que vous avez définie, le thermostat désactive l'élément chauffant et l'indicateur lumineux s'éteint. Lorsque la température descend en dessous de la température définie, l'élément chauffant se remet en marche et l'indicateur lumineux se rallume. Remarque : Température pour faire gratiner 240 °C





Symbole	Description de la fonction
 25 W	Lampe du four : permet à l'utilisateur d'observer l'avancement de la cuisson sans avoir à ouvrir la porte, sauf fonction ECO.

 60 W	Décongélation : La circulation de l'air à température ambiante permet d'accélérer la décongélation des aliments congelés (sans utiliser la chaleur). Il s'agit d'un moyen doux mais rapide d'accélérer la décongélation des plats préparés, des plats à la crème, etc.
 3000 W	Gril double : L'élément de gril interne et l'élément supérieur fonctionnent. La température peut être réglée entre 180 et 240 °C. La température par défaut est 210 °C. Cette fonction optionnelle peut être utilisée avec le moteur de tournebroche.
 3000 W	Gril double : L'élément chauffant radiant et l'élément chauffant supérieur fonctionnent. La température peut être réglée entre 180 et 240 °C. La température par défaut est 210 °C. Cette fonction optionnelle peut être utilisée avec le moteur de tournebroche.

 2000 W	<p>Gril radiant : L'élément gril interne s'allume et s'éteint pour maintenir la température.</p> <p>La température peut être réglée entre 180 et 240 °C. La température par défaut est 210 °C. Cette fonction optionnelle peut être utilisée avec le moteur de tournebroche.</p>
 2100 W	<p>Conventionnelle à air pulsé : La combinaison du ventilateur et des deux éléments chauffants permet une pénétration plus uniforme de la chaleur et jusqu'à 30 à 40 % d'économies d'énergie. Les plats sont légèrement brunis à l'extérieur tout en conservant leur humidité à l'intérieur. Remarque : Ce mode convient pour griller ou rôtir de grandes pièces de viande à une température plus élevée. La température peut être réglée entre 50 et 250 °C. La température par défaut est 220 °C.</p>

 2100 W	Cuisson conventionnelle : L'élément chauffant supérieur et l'élément chauffant inférieur fonctionnent ensemble pour fournir une cuisson par convection. La température peut être réglée entre 50 et 250 °C. La température par défaut est 220 °C. Cette fonction optionnelle peut être utilisée avec le moteur de tournebroche.
 1100 W	Chaleur de sole : L'élément chauffant intégré dans le bas du four fournit une chaleur plus concentrée à la base des aliments sans les brunir. Ce type de cuisson est idéal pour cuire lentement les plats, par exemple les ragoûts, les pâtisseries et les pizzas, nécessitant une base croustillante. La température peut être réglée entre 60 et 120 °C. La température par défaut est 60 °C.

 2050 W	Convection : Un élément autour du ventilateur de convection fournit une source de chaleur supplémentaire pour la cuisson à convection. En mode convection, le ventilateur s'allume automatiquement pour améliorer la circulation de l'air dans le four et créer une chaleur uniforme pour la cuisson. La température peut être réglée entre 50 et 240 °C. La température par défaut est de 180 °C.
 2100 W	Pour une cuisson économe en énergie. Faites cuire doucement les ingrédients sélectionnés, avec la chaleur émise par l'élément supérieur et l'élément inférieur.

Instructions d'utilisation

UTILISATION DU FOUR

Lorsque vous utilisez votre four pour la première fois, des odeurs peuvent provenir des matériaux d'isolation et des éléments chauffants. Pour cette raison, avant d'utiliser votre four pour la première fois, faites fonctionner le four à vide et à sa température maximale pendant 45 minutes.

1. Sélectionnez la fonction du four nécessaire. Sélectionnez la température nécessaire.
2. Avant de placer les aliments dans le four, vous devrez peut-être préchauffer le four pendant 10 minutes.
3. L'indicateur lumineux de température rouge s'éteint lorsque la température choisie est atteinte.
4. Pour éteindre le four, tournez le bouton de commande de la fonction sur le position Arrêt « 0 ».

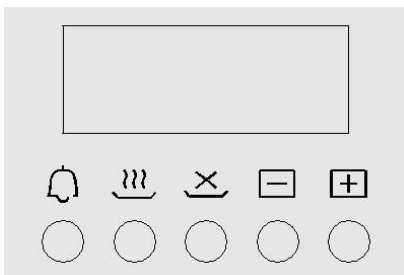
Remarque : En aucun cas le four ne doit être recouvert de papier aluminium, ne placez pas de plats ou de plateaux de cuisson directement sur la base du four car une surchauffe et des dommages pourraient survenir.

Fonction tournebroche






Certains modèles peuvent disposer d'une fonction tournebroche optionnelle. Elle est adaptée aux gros morceaux de viande et peut assurer une meilleure cuisson de la viande avec un appétissant extérieur croustillant si elle est utilisée avec un gril infrarouge.

Pour utiliser la cuisson au tournebroche, vous devez d'abord insérer la grille de tournebroche dans le support de grille. Ficelez ensuite la viande sur la fourche du tournebroche, puis insérez la fourche du tournebroche dans le manchon du moteur du tournebroche. Sélectionnez ensuite la fonction de cuisson, la température et le temps de cuisson pour régler la cuisson au tournebroche.






Programmeur électronique (sur certains modèles uniquement)





LISTE DES FONCTIONS

-  Touche du minuteur
-  Touche de durée de la cuisson
-  Touche de fin de cuisson
-  Touche de diminution de la valeur
-  Touche d'augmentation de la valeur

Réglage de l'heure

Lors de la première utilisation, ou après une coupure de courant,  et le symbole A clignotent sur l'affichage de l'appareil. Remettez tous les boutons sur le réglage 0, puis appuyez simultanément sur les touches  et , et dans le même temps appuyez sur les touches de réglage de valeur  ou  : cela permet d'augmenter ou de diminuer le réglage d'une minute à chaque pression. En cas d'appui long, la durée change plus rapidement.





Avis :


Cuisson manuelle : Si vous avez appuyé simultanément sur les touches  et , activé la fonction et la température requises, le four fonctionne en continu. Pour éteindre le four, remettez tous les boutons sur le réglage 0.

Cuisson semi-automatique







La fonction de cuisson semi-automatique permet à une opération de cuisson de commencer et de se terminer après une durée spécifique définie par l'utilisateur.

Appuyez sur la touche  et l'écran s'allume en affichant les chiffres  ; utilisez les touches  ou  pour régler la durée de cuisson, le symbole A s'allume.

5 secondes après avoir défini la durée de cuisson, le décompte de la durée de cuisson programmée démarre et l'écran affiche la durée en cours avec  et A (pour indiquer qu'une opération de cuisson programmée a été définie).

Cuisson automatique

Cette fonction allume et éteint le four entièrement automatiquement.

Appuyez sur la touche  et l'écran s'allume en affichant les chiffres  ; utilisez les touches de modification de valeur  ou  pour régler la durée de cuisson, le symbole A s'allume.

Appuyez sur la touche \times et l'écran affiche la somme de l'heure actuelle et de la durée de cuisson : utilisez les touches de modification de valeur \ominus ou \oplus pour régler la fin du temps de cuisson.

5 secondes après avoir défini la fin du temps de cuisson, le décompte programmé démarre et l'écran affiche l'heure actuelle avec le symbole A. Soustrayez la durée de cuisson de l'heure de fin de cuisson : le reste correspond à l'heure à laquelle le four commencera à fonctionner avec le symbole \equiv .









Après avoir effectué le réglage, appuyez sur la touche \equiv pour visualiser le temps de cuisson restant ; appuyez sur la touche \equiv pour visualiser l'heure de fin de cuisson.

Fin de cuisson

À la fin de la cuisson, le four s'éteint automatiquement et, simultanément, un avertisseur sonore commence à retentir. Une fois l'avertisseur sonore désactivé, l'affichage recommence à afficher l'heure actuelle.

Minuteur

Le programmateur peut également servir de minuteur ordinaire.


Appuyez sur la touche , l'écran affiche alors les chiffres  ; et le symbole  clignote. Appuyez sur les touches de modification de la valeur  ou  pendant 5 secondes après avoir défini la durée du minuteur. Le décompte commence et l'écran affiche la durée en cours et le symbole  .






Après le réglage, appuyez sur la touche  pour afficher la durée restante.

En mode minuteur, le fonctionnement du four ne s'arrête pas à la fin de la durée définie.

Réglage du volume de l'avertisseur sonore






Le volume de l'avertisseur sonore peut être modifié (3 réglages) tandis qu'il est activé en appuyant sur  .

Arrêt de l'avertisseur sonore



L'avertisseur sonore s'arrête automatiquement au bout d'environ sept minutes. Il peut être désactivé manuellement en appuyant sur l'une des touches suivantes :  ,  ou  .

Modification des données définies

Les données définies pour la cuisson et le minuteur peuvent être modifiées à tout moment. Appuyez sur une touche de fonction comme suit :

 ,  ou  , puis appuyez sur les touches  ou  pour modifier la valeur.

Annulation de la cuisson

En ayant programmé une cuisson manuelle, semi-automatique ou automatique, pour éteindre l'appareil, remettez tous les boutons sur le réglage 0 ou appuyez simultanément sur les touches  et .

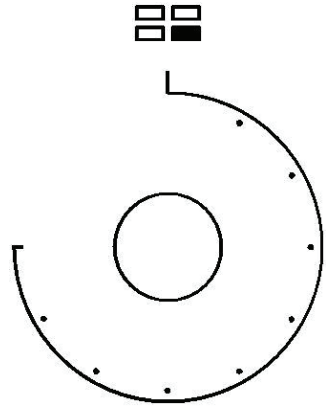
Instructions d'utilisation

UTILISER LA TABLE DE CUISSON

La table de cuisson à induction convient à tous les types de cuisson, avec ses foyers électromagnétiques, ses commandes micro-informatisées et ses nombreuses fonctions, ce qui en fait un choix idéal pour les familles modernes.

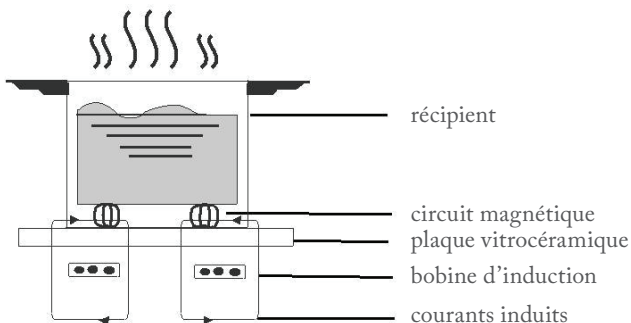
Fabriquée avec des matériaux spécialement importés, la table de cuisson à induction est extrêmement conviviale, durable et sûre.

Votre table de cuisson comporte quatre éléments. Un symbole est présent au-dessus de chaque bouton, indiquant quel élément il commande. La table de cuisson est conçue pour fonctionner à 9 niveaux différents.



Principe de fonctionnement

La table de cuisson à induction comprend une bobine, une plaque chauffante fabriquée en matériau ferromagnétique et un système de commande. Le courant électrique génère un puissant champ magnétique dans la bobine. Cela produit un grand nombre de vortex qui, à leur tour, génèrent de la chaleur qui est alors transmise via la zone de cuisson au récipient de cuisson.



Sécurité

La table de cuisson a été spécifiquement conçue pour une utilisation domestique. Protection anti surchauffe

Un capteur surveille la température des foyers. Lorsque la température dépasse un niveau de sécurité, le foyer est automatiquement éteint.

Détection de petits éléments ou d'élément non magnétiques

Quand un ustensile de cuisson d'une taille inappropriée ou non magnétique (par exemple en aluminium) ou un petit objet (par exemple un couteau, une fourchette ou une clé) a été laissé sur la table de cuisson, celle-ci se met automatiquement en veille après 1 minute. Le ventilateur reste en fonctionnement pour refroidir la table de cuisson à induction pendant 1 minute supplémentaire.

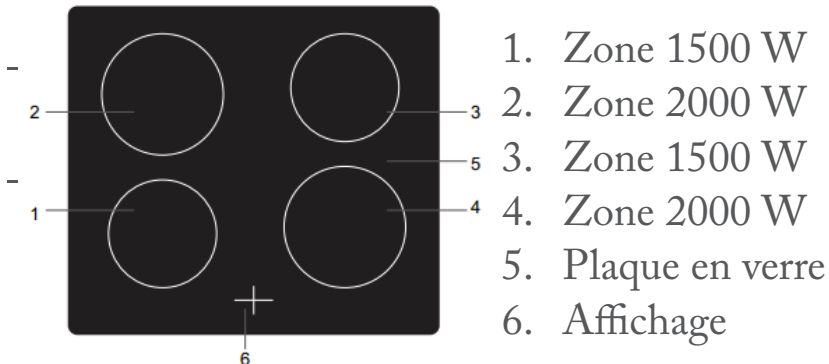
Arrêt automatique

Votre table de cuisson à induction intègre une fonction d'arrêt automatique qui sert de protection et de sécurité. Elle s'éteint automatiquement si vous oubliez d'éteindre un foyer. Les durées de fonctionnement par défaut des différentes puissances sont indiquées dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	Le foyer s'éteint automatiquement après
1 ~ 3	8 heures
4 ~ 6	4 heures
7 ~ 9	2 heures

Avertissement : Les personnes portant un stimulateur cardiaque doivent consulter un médecin avant d'utiliser la table de cuisson à induction.

Schéma de la table de cuisson à induction



Instructions d'utilisation

Préparation avant utilisation :

À la mise sous tension, l'avertisseur sonore retentit une fois et tous les indicateurs s'allument pendant une seconde puis s'éteignent. La table de cuisson est à présent en mode veille. Placez le récipient au centre du foyer.

Instructions d'utilisation

1. Tournez d'abord le bouton sur la position « ARRÊT », puis sélectionnez le niveau de puissance en tournant le bouton de la zone d'induction concernée.



Si vous tournez le bouton sur la position « ARRÊT », le réglage de puissance repasse à « 0 ». La puissance maximale des foyers est la suivante :

Foyer	1	2	3	4
Puissance maximale	1500 W	2000 W	1500 W	2000 W

Friteuse en fonte



Récipient en acier inoxydable



Poêle en fonte



Bouilloire en fonte



Bouilloire en acier inoxydable émaillé



Ustensile de cuisson en émail



Plat en fonte

Vous pouvez avoir plusieurs récipients de cuisson différents

1. Cette table de cuisson à induction peut identifier un grand nombre de récipients de cuisson, ce que vous pouvez tester avec l'une des méthodes suivantes :

Placez le récipient sur le foyer. Si le foyer correspondant affiche un niveau de puissance, le récipient est adapté. Si « U » clignote, le récipient n'est pas adapté à une utilisation avec la table de cuisson à induction.

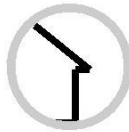
Tenez un aimant en direction du récipient.
Si l'aimant est attiré vers le récipient, il est adapté à une utilisation avec la table de cuisson à induction.

NB : La base du récipient doit contenir un matériau magnétique. Elle doit avoir un fond plat avec un diamètre supérieur à 12 cm.

RAPPEL DE SÉCURITÉ ET ENTRETIEN



Un commutateur d'air à protection d'alimentation dédié doit être utilisé.



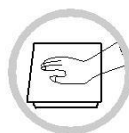
Pour utilisation à l'intérieur uniquement



Ne lavez jamais la table de cuisson à induction directement avec de l'eau.



Ne stockez pas de détergents ou de matières inflammables sous la table de cuisson.



Ouvrez toujours les récipients hermétiquement fermés, tels que les boîtes de conserve, avant de les chauffer. Dans le cas contraire, ils peuvent exploser.



N'utilisez jamais la table de cuisson à induction à proximité d'autres appareils qui génèrent une température élevée, tels qu'une gazinière ou un radiateur chauffe-paraffine.

Si une zone de cuisson a été allumée pendant une durée prolongée, la surface reste ensuite chaude pendant un certain temps : par conséquent, ne touchez pas la surface en céramique.



Ne laissez jamais la plaque chauffante à induction fonctionner sans aliments à l'intérieur des récipients. Dans le cas contraire, ses performances opérationnelles peuvent être affectées et un danger peut apparaître.

Vérifiez de temps à autre que rien (par exemple du verre, du papier, etc.) n'obstrue l'entrée d'air sous la table de cuisson à induction.



Si la surface de la table de cuisson est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de décharges électriques.

Ne laissez pas des objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.



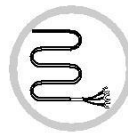
Ne placez pas de récipients rugueux ou irréguliers sur la table de cuisson, car ils peuvent endommager la surface en céramique.



Nettoyez régulièrement la table de cuisson à induction pour empêcher les corps étrangers de pénétrer dans le ventilateur, interdisant ainsi le fonctionnement correct de l'appareil



Maintenez les enfants et les personnes infirmes à l'écart de l'appareil. Ne les laissez jamais l'utiliser sans surveillance.



Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par notre agent de service ou par une autre personne dûment qualifiée.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si une personne responsable de leur sécurité les surveille ou leur a donné des instructions relatives à son utilisation.

Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

La surface de la table de cuisson à induction peut être facilement nettoyée de la façon suivante :

Type de salissure	Méthode de nettoyage	Produits de nettoyage
Légère	Plongez dans le l'eau chaude et essuyez	Éponge de nettoyage
Anneaux et calcaire	Appliquez du vinaigre blanc sur la zone, essuyez avec un chiffon doux ou utilisez un produit disponible dans le commerce	Adhésif spécial pour vitrocéramique

Confiseries, aluminium ou plastique fondu	Utilisez un grattoir spécial vitrocéramique pour retirer les résidus (un produit en silicone est le meilleur choix)	Adhésif spécial pour vitrocéramique
--	--	---

NB : Débranchez l'alimentation électrique avant le nettoyage.

CODES D'ERREUR ET INSPECTION

En cas d'anomalie, la table de cuisson à induction passe automatiquement en mode protection et affiche l'un des codes suivants :

Défaut	Cause possible	Solutions
F3 - F8	Dysfonctionnement du capteur de température	Contactez le fournisseur
F9 - FE	Défaillance du capteur de température de l'IGBT.	Contactez le fournisseur
E1/E2	Tension anormale dans l'alimentation électrique	Vérifiez si l'alimentation électrique est normale. Une fois l'alimentation électrique normale, mettez sous tension.
E3/E4	Température anormale	Vérifiez la casserole.

E5/E6	Mauvaise rayonnement thermique du foyer	Recommencez une fois que le foyer a refroidi.
-------	---	---

Le tableau ci-dessus indique comment évaluer et contrôler les défauts courants. Ne démontez pas l'appareil vous-même, dans le cas contraire vous pourriez endommager la table de cuisson à induction.

CONSEILS ET ASTUCES

Conseils de cuisson

1. Placez toujours les moules au centre de la grille.
2. Assurez-vous d'utiliser des récipients de cuisson pouvant aller au four.
3. Ne placez pas les récipients de cuisson trop près de l'arrière ou des côtés des parois du four.
4. Vous pouvez agir sur le degré de brunissement en modifiant le réglage de la température.
5. Si un gâteau s'écroule après l'avoir sorti du four :

- Utilisez moins de liquide lors de votre prochain essai.
- Envisagez d'utiliser un temps de cuisson plus long ou utilisez un réglage de température légèrement inférieur.

Ustensiles de cuisine

Plaques de cuisson

Utilisez des casseroles avec un fond épais, plat et lisse ayant le même diamètre que l'élément. Cela assure un bon contact avec le verre et permet de réduire les temps de cuisson. Des ustensiles de cuisine avec une base de casserole en acier inoxydable vous permettront d'obtenir les meilleurs résultats.



Économies d'énergie

1. Lors de l'utilisation de la cuisinière électrique, il est nécessaire d'utiliser des casseroles avec une base plate.
2. Choisissez des ustensiles de cuisine de taille appropriée.

3. L'utilisation d'un couvercle permet de réduire les temps de cuisson.
4. Diminuez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire la durée de cuisson.
5. Lorsque le liquide commence à bouillir, réduisez le réglage de la température.
6. La porte du four ne doit pas être ouverte souvent pendant la cuisson.

Conseils de nettoyage (Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.)

1. Attendez que le four ait refroidi avant de retirer les grilles, lavez-les séparément dans de l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement.
2. Lavez l'intérieur du four avec de l'eau chaude savonneuse et essuyez avec un chiffon humide.
3. Laissez la porte ouverte jusqu'à ce que l'intérieur ait séché, avant de remettre les grilles.
4. Nettoyez le four après chaque utilisation, en particulier après avoir fait rôtir ou griller des aliments, cela empêchera les résidus alimentaires s'étant séparés ou ayant

éclaboussé de brûler et de devenir difficiles à enlever.

5. N'utilisez pas de tampons abrasifs pour nettoyer l'intérieur du four car cela peut retirer l'émail, ce qui affectera l'efficacité de votre four.
6. N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ni de grattoirs métalliques affûtés pour nettoyer la vitre de la porte du four, car cela pourrait rayer la surface du verre et provoquer son éclatement.

Nettoyage de l'extérieur du four (Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.)

1. Veillez à essuyer régulièrement le panneau de commande, la porte du four et les côtés du four avec un chiffon doux et un détergent liquide doux car les liquides déversés peuvent endommager l'émail.
2. Lavez les éléments émaillés ou chromés du four avec de l'eau chaude savonneuse ou des détergents non abrasifs.

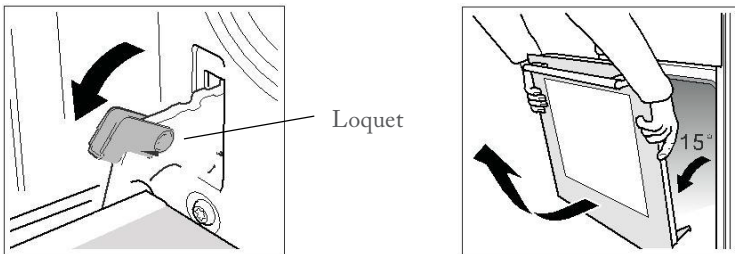
3. N'utilisez jamais de tampons abrasifs pour nettoyer les surfaces émaillées, chromées ou en acier inoxydable.
4. En cas d'utilisation de produits de nettoyage pour acier inoxydable disponibles dans le commerce, évitez de nettoyer les lettres ou les symboles, car ils pourraient être endommagés.

Retrait de la porte pour faciliter le nettoyage

Nous vous recommandons de vous faire aider par une autre personne pendant le retrait de la porte.

1. Ouvrez complètement la porte.
2. La charnière de la porte contient un petit loquet. Soulevez le loquet des deux charnières.
3. Soulevez légèrement la porte comme pour la fermer, puis, avec vos deux mains tenant la porte, retirez-la du four.

4. Pour remettre la porte, tenez la porte en position ouverte et réinsérez les loquets des deux charnières en place. Ouvrez et fermez la porte pour vous assurer qu'elle a été installée correctement.



Avertissement :

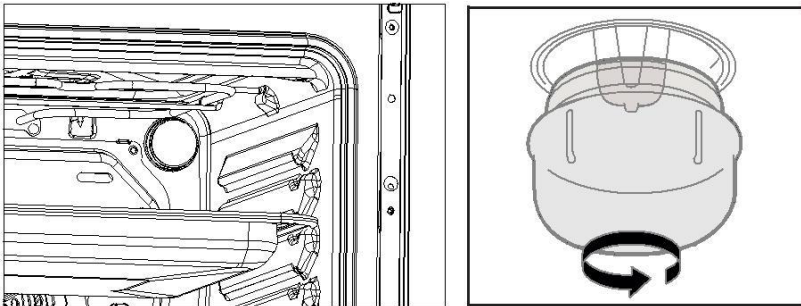
Pour éviter une éventuelle décharge électrique, débranchez l'alimentation électrique et assurez-vous que l'appareil a complètement refroidi avant de remplacer la lampe.

Utilisez uniquement des lampes halogènes type G9, T300 25 W/220-240 V~.

Remplacement de l'éclairage du four.

1. Éteignez et débranchez l'alimentation du four. Assurez-vous que les éléments internes sont froids avant de les toucher.

2. Retirez le couvercle de lampe en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (il peut y avoir un peu de résistance), puis remplacez l'ampoule par une ampoule neuve du même type.
3. Insérez l'ampoule neuve, qui doit résister à une température de 300 °C. Pour obtenir des ampoules de rechange, contactez votre centre de service local.
4. Remettez le couvercle.
5. En cas de doute, demandez de l'aide à un électricien qualifié.



Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique: G

DÉPANNAGE

Service client

Avant de contacter le centre de service agréé en cas de problème lors de l'utilisation de votre cuisinière, consultez le guide de résolution de problèmes ci-dessous ; votre cuisinière ne connaît peut-être aucun dysfonctionnement.

Problème	
Légère odeur ou petite quantité de fumée lors de l'utilisation de la cuisinière pour la première fois.	Cela est normal et devrait cesser après une courte durée.
Rien ne fonctionne	L'interrupteur mural principal de la cuisinière est-il activé ? Il y a peut-être une coupure électrique.

<p>Le four ne cuit pas uniformément.</p>	<p>Vérifiez que les récipients utilisés dans le four permettent un flux d'air suffisant autour d'eux. Vérifiez que la cuisinière est de niveau.</p>
<p>Les plaques chauffantes arrivent lentement à bouillir ou ne permettent pas de faire mijoter</p>	<p>Vérifiez que vos ustensiles de cuisson respectent les recommandations formulées dans ces instructions.</p>
<p>Apparition de marques sur les plaque chauffantes. Impossible de nettoyer la table de cuisson / les plaques chauffantes.</p>	<p>L'entourage de la table de cuisson peut être nettoyé avec de l'eau chaude savonneuse et un nettoyant en crème, tel que du Cif. Les plaques chauffantes scellées doivent être nettoyées régulièrement.</p>

<p>Le gril s'allume et s'éteint en continu.</p>	<p>Lorsque la commande du gril est actionnée à un réglage inférieur au maximum, il s'agit du fonctionnement normal du régulateur, et non d'un défaut.</p>
<p>Condensation sur le mur à l'arrière de la cuisinière.</p>	<p>De la vapeur et/ou de la condensation peuvent sortir de l'évent à l'arrière de l'appareil, en particulier lorsque le four est utilisé avec des aliments présentant une teneur élevée en eau, par exemple les frites surgelées, le poulet rôti, etc. Cela est normal et l'éventuel excès doit être essuyé.</p>
<p>Vapeur/ Condensation dans le four après utilisation.</p>	<p>La vapeur est un sous-produit de la cuisson d'aliments ayant une teneur élevée en eau. Cela est normal et peut être nettoyé lors du nettoyage régulier de la cuisinière.</p>

Pour des informations plus détaillées sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, le service de traitement des déchets ménagers de votre commune ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages ou d'accidents découlant d'une utilisation de ce produit qui ne serait pas conforme aux instructions contenues dans ce livret.

Recettes pour le mode ECO

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

ENLÈVEMENT DES APPAREILS MÉNAGERS USAGÉS



La directive européenne 2012/19/EU sur les Déchets des Équipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usages 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 collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.



Informations concernant les fours domestiques

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle		CI606021BK	
Type de four		Elektrische oven	
Masse de l'appareil	M	52,5	kg
Nombre de cavités		1	
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)		Elektriciteit	
Volume par cavité	V	70	l
Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)	EC cavité électrique	0,72	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	0,78	kWh/cycle
Indice d'efficacité énergétique par cavité	EEI cavité	85,7	

2.2. Plaques de cuisson domestiques

2.2.1. Plaques de cuisson domestiques électriques

Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle		CI606021BK	
Type de plaque		Elektrische	
Nombre de zones et/ou aires de cuisson		4	
Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques)		zones et aires de cuisson par induction	
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	∅	Linksachter: 18 Linksvoor: 16 Rechtsachter: 16 Rechtsvoor: 18	cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg	EC cuisson électrique	Linksachter: 191,6 Linksvoor: 198,4 Rechtsachter: 178,6 Rechtsvoor: 168	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg	EC plaque électrique	184,1	Wh/kg



Tous les papiers
se trient et se recyclent

INSTRUCTION MANUAL

CI606021BK

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

TABLE OF CONTENTS

SAFETY INSTRUCTIONS	GB-2
IMPORTANT SAFETY WARNINGS	GB-6
INSTALLATION.....	GB-15
PRODUCT DIMENSIONS	GB-28
INTRODUCTION OF THE PRODUCT	GB-29
USING THE OVEN	GB-38
USING THE HOB.....	GB-45
SAFETY REMINDING AND MAINTENANCE.....	GB-51
FAILURE DISPLAY AND INSPECTION.....	GB-55
HINTS AND TIPS	GB-56
TROUBLE SHOOTING.....	GB-62
DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES.....	GB-67

SAFETY INSTRUCTIONS

- This appliance is designed to be used for domestic and similar purposes such as:
 - kitchens used by employees in shops, offices and other professional environments;
 - farms and use by guests in hotels, motels and other residential environments;
 - bed and breakfast type accommodation;
 - catering and other similar applications except retail.
- **CAUTION:** This appliance and its accessible parts become hot during use.
- You must not touch the heating elements.
- Children younger than 8 years old should be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental abilities or lack of experience or knowledge, on the condition that they have been supervised or have received instructions for using the appliance in a safe way and understand the dangers involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and servicing must not be carried out by children unless they are supervised.

- **CAUTION:** Allowing the food to cook unsupervised on a hob using fat or oil may be dangerous and cause a fire.
- **NEVER** attempt to extinguish a fire with water. Instead, switch off the appliance and then cover the flames, for example, with a lid or a fire blanket.
- **CAUTION:** Fire risk: do not store any objects on the cooking surfaces.
- **CAUTION:** If the surface is cracked, disconnect the appliance from the power supply to prevent any risk of electric shock.
- Do not use a steam cleaning appliance.
- **CAUTION:** Before accessing the connection terminals, the power supply must be disconnected.
- The appliance is not designed to be used in conjunction with a separate timer or with a remote control system.
- Placing metal objects such as knives, forks, spoons or lids on the cooking surface is not recommended, as they may become hot.
- After use, switch off the electric cooker using the control device and do not rely on the pan detector.

- A means of disconnecting from the mains supply is an opening distance between the contacts of all poles, which must be provided in the fixed wiring in accordance with installation regulations.
- Accessible surfaces may become very hot when the appliance is in use.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, their after-sales service or a similarly qualified person to avoid any hazards.
- **CAUTION:** Before accessing the connection terminals, the power supply must be disconnected.
- **CAUTION:** Use only the hob protection systems designed by the cooking appliance manufacturer, or indicated as suitable by the appliance manufacturer in the operating instructions, or the hob protection systems that are built into the appliance. Using unsuitable protection systems can lead to accidents.
- During use, the appliance will become hot. Be careful not to touch the heating elements inside the oven.

- **CAUTION:** Accessible parts can become hot during use.
- It is recommended to keep young children away from the appliance.
- Do not use very abrasive cleaning products or metal scourers to clean the glass door of the oven as this can scratch the surface and lead to the glass shattering.
- The oven must be switched off before removing the protective cover. The protective cover must be reinstalled according to the instructions after cleaning.

SAVE THIS INSTRUCTION AT SAFETY PLACE FOR FUTURE REFERENCE

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.

IMPORTANT SAFETY 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 appliance, we commend:

Call the Service Centers authorized by the store where you buy 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 instructions you require to ensure safe installation, use and maintenance. Always keep this owner's manual close to hand since you may need to refer to it in the future.
3. After removing the packaging, check that the appliance is not damaged. If you have any doubt, do not use the appliance. Contact your nearest Service Centre of the store

where you buy the appliance. Never leave the packaging components plastic bags, foamed polystyrene, nails, etc.) within the reach of children since they are a source of potential danger.

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. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
6. 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.

7. 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.
8. When the cooker is first used an odor may be emitted, this will cease after a period of use. When first using the cooker ensure that the room is well ventilated e.g., open a window or use an extractor fan and that persons who may be sensitive to the odor avoid any fumes. It is suggested that any pets be removed from the room until the smell has ceased. When the oven is first switched on, it may give off an unpleasant smell. This is due to the bonding agent used for the insulating panels within the oven. This is completely normal, if it does occur, you merely have wait

- for the smell to clear before putting food into the oven.
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. 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.
 13. A number of fundamental rules must be followed when using electrical appliances. The following are of particular importance: Do not touch the appliance if your hands or feet are wet.

Do not use the appliance bare footed.
Never allow the Mains Cable to be stretched, pulled or damaged if the Cooker is moved for cleaning etc. Do not use the cooker if the Mains Cable is damaged, consult a qualified electrician.

Do not allow the cooker to be used unsupervised by children or persons unfamiliar with it.

14. Always switch o the electrical supply to the cooker and allow it to cool down before carrying out any cleaning operations etc.
15. Danger of fire: do not store items on the cooker surfac es.
16. To avoid accidental spillage do not use cookware with uneven or deformed bottoms on the burners or on the electric plates.
17. Special care should be taken when using chip pans etc. in order to avoid splashing or spillage of hot oil. They should not be used unattended since over heated oil may boil over and could also ignite .
18. Parts of this appliance, cooking surfaces, retain heat for considerable periods after switching o . 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 electrical 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 away.
23. If you use the power code for single phase, the minimum cross-sectional area is 4mm^2 . For three phases, the minimum cross-sectional area is 2.5mm^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. Use only hob guards designed by the manufacture 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 inadequate protective devices may lead to accidents.
28. You must grill with closed door.
29. Keep the appliance and its supply cord out of reach of children aged less than 8 years.
30. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
31. 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.)

32. A steam cleaner is not to be used.
33. **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
34. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
35. **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: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
36. **WARNING:** Fire hazard: Do not store objects on cooktop surfaces. It is recommended not to place metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the cooktop, as they may become hot.
37. The lamp inside the oven is used to illuminate the cavity. This lamp is not suitable for lighting a room.
38. The appliance must not be installed behind a decorative door to prevent overheating.

39. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or by a separate remote control system.
40. Ranges must not be placed on a stand. If the range is placed on a base, the necessary measures must be taken to prevent the appliance from slipping from its base.
41. After use, switch off the cooktop by means of its control unit and do not rely on the pot detector.
42. For the electrical connection, refer to the paragraph below in the manual.
43. For maintenance and cleaning of the device, refer to the paragraph below in the manual.
44. For detailed information on the dimensions, the method of the device installed in a fixed position and how the device must be fixed on its support, refer to the following paragraph of the manual.
45. **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
46. **WARNING:** The cooking process must be watched. A short cooking process should be monitored without interruption.



Caution, hot surface

Safety when cleaning:

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

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

INSTALLATION

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

Positioning

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

Unpacking

- a. Be careful when unpacking and installing the appliance. Sharp edges might cause accidents.
- b. 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.
- c. Unpack the oven from the carton, check and make sure it has not been damaged in any way. If you have any doubts, do not use it, contact the service center or where you buy the oven.

Installation

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

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

- a. The cooker may be located in a kitchen, a diner or bed sitting room, but not in a bathroom or shower room.
- b. Kitchen cabinet 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.
- c. 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.
- d. Place the wall cabinets adjacent to the hood at a minimum height of 42cm from the hobs as indicated in figure 1.

- e. The hoods must be installed according to the requirements in the hood handbook.
- f. 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.
- g. The cut-out for the cooker cabinet should have the dimensions indicated in the figure 1.
- h. The wall in contact with the back of the cooker must be of flameproof material.

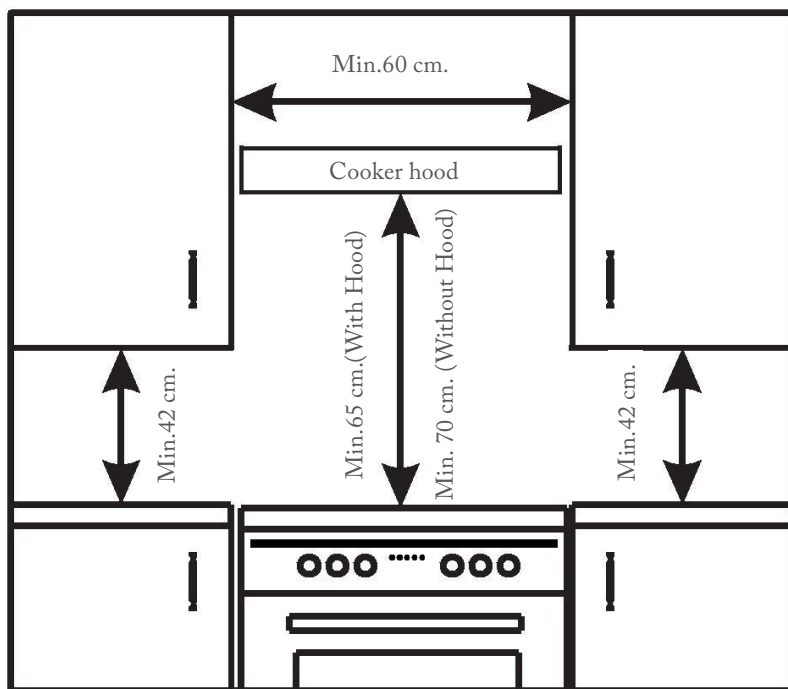


Figure 1

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.

Install Anti-tilt Bracket

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

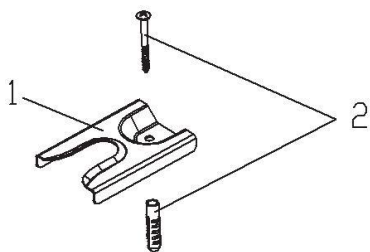


Figure 2

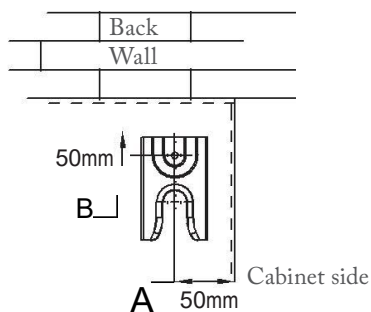


Figure 3

Electrical connection

WARNING -THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

Power supply voltage and frequency:

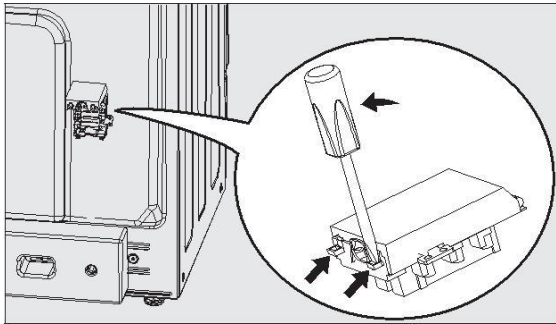
220-240V~, 50Hz-60Hz.

The cooker is designed to operate on a electricity supply which conforms to the electrical data shown on the Rating label.

Note: the following installation procedure must be carried out by a qualified electrician.

For the installation of the mains cable carry out the following operations:

1. Open the terminal board by inserting a screwdriver into the side tabs of the powercode 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.

Note: The display will light once connect to electricity.

Safety Information

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.

Always

- Turn controls **OFF** when you have finished cooking and when not in use.
- Stand back when opening an oven door to allow any build up of steam or heat to disperse.
- Use dry good quality oven gloves when removing items from the oven grill.
- 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.
- Take care to avoid heat/ steam burns when operating the controls.
- Turn off the electricity supply before cleaning and allow the appliance to cool.

- Make sure the shelves are in the correct position before switching on the oven.
- Keep the appliance clean, as a build up of grease or fat from cooking can cause a fire.
- Follow the basic principles of food handling and hygiene to prevent the possibility of bacterial growth. Keep ventilation slots clear of obstructions.
- Refer servicing to a qualified appliance service engineer.
- Take care to avoid touching heating elements inside the oven, as during use the oven becomes hot.

Never

- Never line the interior of the oven with foil as this may cause the appliance to overheat.
- Never leave children unsupervised where a cooking appliance is installed as all surfaces will be hot during and after its use.
- Do not allow children or persons who are not familiar with the appliance to use it without supervision.
- Never allow anyone to sit or stand on any part of the appliance.

- Never store items above the appliance that children may attempt to reach.
- Never leave anything on the hob surface when unattended and not in use.
- Never remove the oven shelves while the oven is hot.
- Never heat up unopened food containers as pressure can build up causing the container to burst.
- Never store chemicals/food stuffs , pressurized container in or on the appliance , or in cabinets immediately above or next to the appliance.
- Never place flammable or plastic items on or near the hob.
- Never fill a deep fat frying pan more than 1/3 full of oil or use a lid.

DO NOT LEAVE UNATTENDED WHILE COOKING.

- Never use the appliance as a room heater.
- Never use the grill to warm plates.
- Never dry any items on either the hob or oven doors.
- Never install the appliance next to curtains or other soft furnishings.
- Never use steam cleaners.

SAFETY ADVICE IN CASE OF A CHIP-PAN FIRE

In the event of a chip pan fire or any other pan fire:

1. **TURN OFF THE COOKER APPLIANCE AT THE WALL SWITCH.**
2. **COVER THE PAN WITH A FIRE BLANKET OR DAMP CLOTH**, this will smother the flames and extinguish the fire.
3. **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.

NEVER USE A FIRE EXTINGUISHER TO PUT OUT A PAN FIRE as the force of the extinguisher is likely to tip the pan over!
Never use water to extinguish oil or fat fires!

Safety reminding



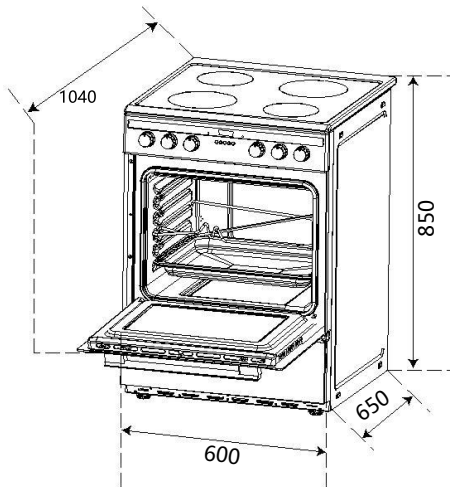
Caution, possibility of tilting



Anti-tip restraints

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

PRODUCT DIMENSIONS



Product dimensions:

Height:

850mm

Width:

600 mm

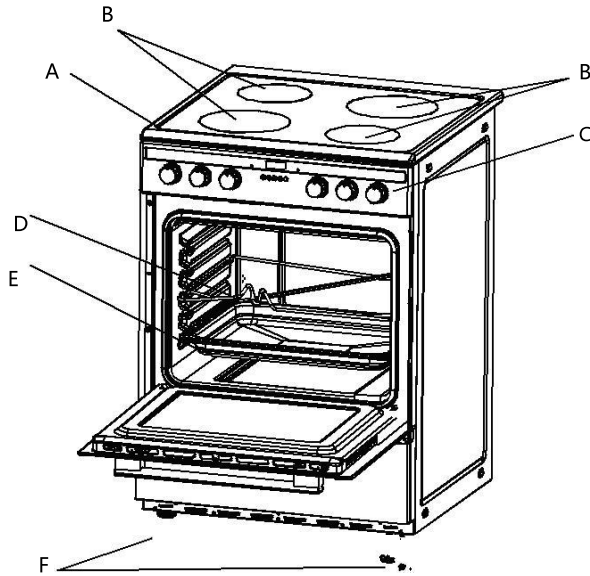
Depth:

650 mm

Product specifications:

- 4 zone solid hot plates:
- 2 x 1.50 kW solid hot plates (Ø 160mm)
- 2 x 2.00 kW solid hot plates (Ø 180 mm)
- Oven energy efficiency class: A
- Oven gross / net capacity: 70(65) litres
- Function oven
- Mechanically controllable thermostat
- Double-glazed full inner door glass
- Storage compartment
- Adjustable feet

INTRODUCTION OF THE PRODUCT



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

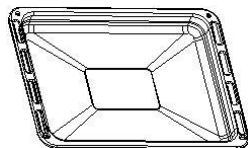
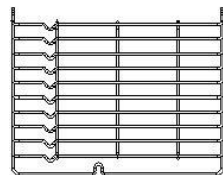
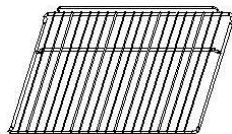
ACCESSORIES

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

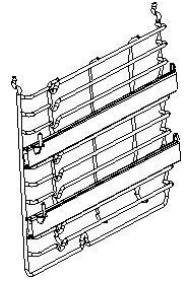
Slider bracket : For cooking larger size food, these shelf support rails on the right and left sides of the oven can be removed, dishes and tray can be put on the oven floor, using functions as Radiant grilling, Double grilling, Double grill with fan.

NOTE: When placing dishes on the oven floor, please **DO NOT** use functions with bottom heater to prevent heat gathering at bottom. (only for specific models)

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



Telescopic runner: Some models might with telescopic runners to facilitate the use of oven. These telescopic runners and slider brackets could be disassembled by unscrewing the screws used to fix it. After disassembled, dishes and tray can be put on the oven floor, using functions as Radiant grilling, Double grilling, Double grill with fan.

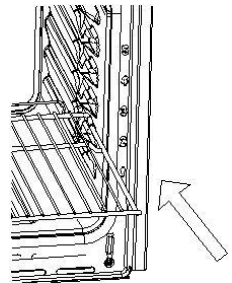


NOTE: When placing dishes on the oven floor, please DO NOT use functions with bottom heater to prevent heat gathering at bottom. (only for specific models)

SHELF PLACEMENT

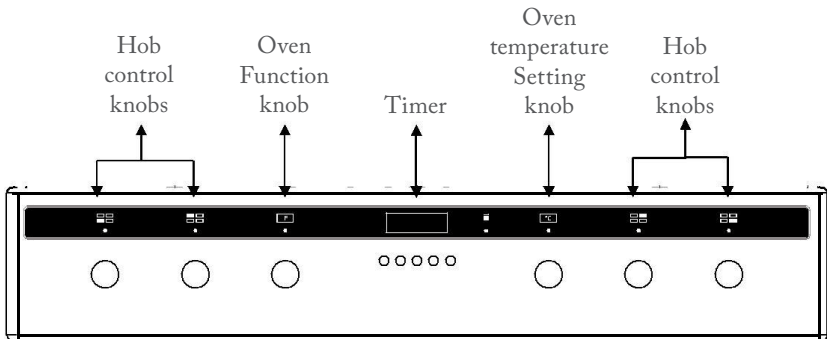
WARNING:

To ensure the oven shelves operate safely, correct placement of the shelves between the side rail is imperative. Shelves and the pan only can be used between the first and fifth layers. The shelves



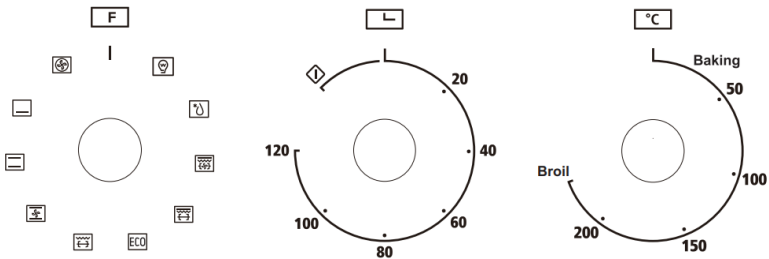
should be used with the right direction, it will ensure that during careful removal of the shelf or tray, hot food items should not slide out.




Control Panel






Oven controls - the function and temperature controls




To use an oven function, first select the function with the left hand dial and then set the temperature of the function with the right hand dial. Set the timer in the middle. The indicator light will illuminate. When the temperature inside your oven reaches the temperature you set, the thermostat will cut o the heating element and the indicator light will go o . When the temperature falls below the set temperature, the heating element will again be turned on and the indicator light will illuminate again. Note: Broil said temperature: 240°C



Symbol	Function description
 25W	Oven Lamp: which enables the user to observe the progress of cooking without opening the door. except ECO function.
 60W	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.
 3000W	Double grilling: The inner grill element and top element are workin. The temperature can be set within the range of 180-240°C. The default temperature is 210°C. This is optional function that can be work with rotisserie motor.

3000W	<p>Double grill: The radiant heating element and the top heating element are working.</p> <p>The temperature can be set within the range of 180-240°C. The default temperature is 210°C. This is optional function that can be work with rotisserie motor.</p>
 2000W	<p>Radiant grilling: The inner grill element switches on and off to maintain temperature.</p> <p>The temperature can be set within the range of 180-240°C. The default temperature is 210°C. This is optional function that can be work with rotisserie motor.</p>

 2100W	<p>Convention with fan: Combination of the fan and both heating elements provide more even heat penetration, saving up to 30-40% of energy. Dishes are lightly browned on the outside and still moist on the inside. Note: This function is suitable for grilling or roasting big pieces of meat at a higher temperature. The temperature can be set within the range of 50-250°C. The default temperature is 220°C.</p>
 2100W	<p>Conventional cooking: The top and bottom work together to provide convectional cooking. The temperature can be set within the range of 50-250°C. The default temperature is 220°C. This is optional function that can be work with rotisserie motor.</p>

 1100W	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 can be set within the range of 60-120°C. The default temperature is 60°C.
 2050W	Convection: An element around the convection fan provides an additional source of heat for convection style cooking. In convenction mode the fan automatically comes on to improve air circulation within the oven and creates an even heat for cooking. The temperature can be set within the range of 50-240°C. The default temperature is 180°C.
 2100W	For energy-saved cooking. Cooking the selected ingredients in a gentle manner, and the heat comes from the top and the bottom.

Instructions for use

USING THE OVEN

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

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

Note: Under no circumstances should the oven be lined with aluminum foil, do not place dishes or baking trays directly or onto the oven base as overheating and damage may occur.

Rotisserie function






Some of models might have rotisseries optional function. It is suitable for big pieces of meat, and could have better cooking for meat with an appetizing crisped outside if use together with infrared grill.

To use rotisseries cooking, you need to first insert rotisseries rack inside rack support. Then string the meat to rotisseries fork, after that insert rotisseries fork to the sleeve of rotisseries motor. And then select cooking function, temperature and cooking time to set rotisseries cooking.





Electronic programmer (on some models only)





LIST OF FUNCTIONS

-  Timer key
-  Cooking duration key
-  End of cooking key
-  Value decrease key
-  Value increase key

Setting the time





On the first use, or after a power failure, **0000** and the symbol **A** will flash on the appliance's display. Return all the knobs to the 0 setting, then press the  and  keys together at the same time, then press the value adjustment keys  or : this will increase or decrease the setting by one minute for each pressure. If long press, time will change faster.


Notice:

Manual cooking: If you have pressed the  and  keys together, activated the required function and temperature, then the oven will work continuously. To switch off the oven, return all knobs to the 0 setting.

Semi-automatic cooking





Semi-automatic cooking is the function which allows a cooking operation to be started and then ended after a specific length of time set by the user.




Press the  key and the display will light up showing the figures ; then use the keys  or  to set the cooking duration, the symbol A will light up.


5 seconds after setting the cooking duration, the count of the programmed cooking duration will start and the display will show the current time together with  and A (to indicate that a programmed cooking operation has been set).

Automatic cooking



This function switches the oven on and off entirely automatically.

Press the  key and the display will light up showing the figures ; then use the value modification keys  or  to set the cooking duration, the symbol A will light up.

Press the  key and the display will show the sum of the current time plus the cooking duration: then use the value modification keys  or  to adjust the end of cooking time.

5 seconds after setting the end of cooking time, the programmed count will start and the display will show the current time together with the symbol A. Subtract the cooking duration from the end of cooking time and the remainder will be the time that the oven starts to work with the symbol .









After making the setting, press  key to view the remaining cooking time; press the  key to view the the cooking end time.

End of cooking


At the end of cooking the oven will switch off automatically and simultaneously a buzzer will start to sound. After the buzzer has been deactivated, the display will return to show the current time.

Timer

The programmer can also be used as an ordinary timer.


Press the  key and the display will show the figures ; and the symbol will  flash, press the value modification keys  or  5 seconds after setting the time of timer the count will start and the display will show the current time and the symbol .






After the setting, to display the time left press the  key.

In timer mode, the oven operation will not be cut out at the end of the set time.

Adjusting the buzzer volume




The buzzer volume can be varied (3 settings) while it is in operation by pressing .

Stopping the buzzer



The buzzer stops automatically after about seven minutes. It can be deactivated manually by pressing any keys as follows: ,  or .

Modifying the set data

The set cooking data and timer data can be modified at any time. Press the any function keys as follows:

,  or , and then press the keys  or  to change the value.

Canceling cooking

Having programmed a manual, semi-automatic or automatic cooking operation, to switch off the appliance, return all knobs to the 0 setting or press the keys  and  together.

Instructions for use

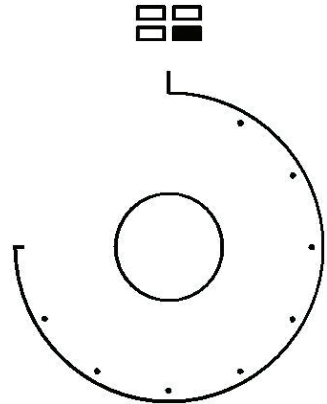
USING THE HOB

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

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

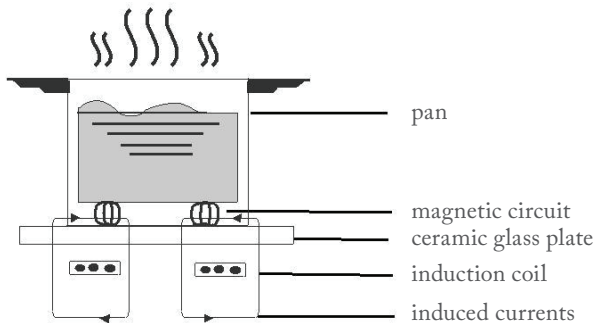
Your hob has four elements. Each knob has a symbol above it, which indicates which element it controls.

The hob is designed for operating at 9 different levels.



Working Principle

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



Safety

The hob was specially designed for domestic use. Protection from over-heating

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

Detection of small or non-magnetic items

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

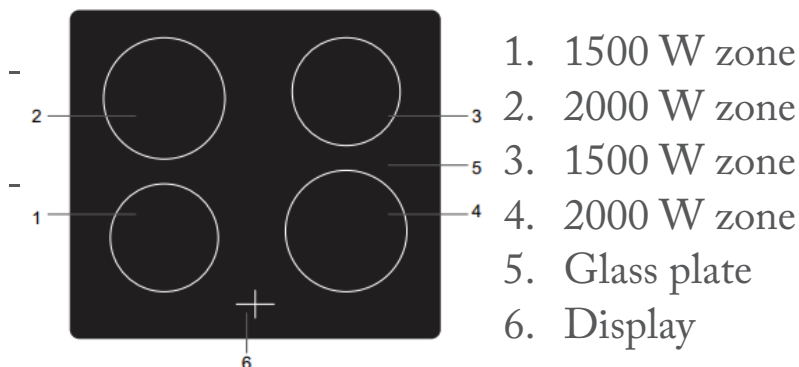
Auto shutdown

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

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

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

Diagram of induction hob



1. 1500 W zone
2. 2000 W zone
3. 1500 W zone
4. 2000 W zone
5. Glass plate
6. Display

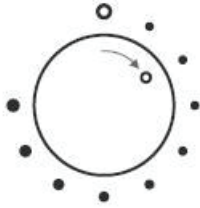
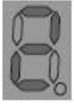
Instructions for use

Preparation before using:

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

Operating instructions

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



If you turn the knob to the «OFF» position, the power setting returns to «0». The maximum power of cooking zones is as follows:

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

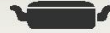
Iron oil frying pan



Stainless steel pot



Iron pan



Iron kettle

Enamel
stainless
steel kettleEnamel
cooking utensil

Iron plate

You may have a number of different cooking vessels

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

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

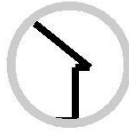
Hold a magnet to the vessel. If the magnet is attracted to the vessel, it is suitable for use with the induction hob.

NB: The base of the vessel must contain magnetic material. It must have a flat bottom with a diameter of more than 12cm .

SAFETY REMINDING AND MAINTENANCE



A dedicated power protection air switch must be used.



For indoor use only



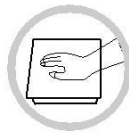
Never wash the induction hob directly with water.



Do not store detergents or flammable materials beneath the hob.



Always open sealed containers, such as cans, before heating them, otherwise they may explode.



When a cooking zone has been on for long time the surface remains hot for some time afterward - so do not touch the ceramic surface.



From time to time check that nothing (e.g. glass, paper, etc.) is obstructing the air intake beneath the induction hob.



Do not leave metallic objects, such as knives, forks, spoons and lids on the hob as they may get hot.



Never use the induction hob near another appliances which generates a high temperature, such as a gas cooker or a paraffin heater.



Never have the induction hotplate to work without food inside, otherwise its operational performance may be affected and danger may happen.



If the surface of the hob is cracked, switch off the appliance to avoid any possibility of electric shocks.



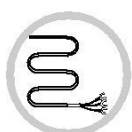
Do not place rough or uneven vessels on the hob, as they may damage the ceramic surface.



Clean the induction hob regularly to stop foreign objects from getting into the fan and preventing the appliance from working properly.



Keep children or infirm persons away from the appliance. Never let them use it unsupervised.



If the power cable is damaged it should be replaced by our service agent or by another suitably qualified person.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

The surface of the induction hob may be easily cleaned in the following way:

Type of contamination	Method of cleaning	Cleaning materials
Light	Immerse in hot water and wipe dry	Cleaning sponge

Rings and lime scale	Apply white vinegar to the area, wipe with a soft cloth or use a commercially available product	Special adhesive for ceramic glass
Sweetmeat, melted aluminium or plastics	Use a special scraper for ceramic glass to remove residue (a silicon product is best)	Special adhesive for ceramic glass

NB: Disconnect the power supply before cleaning.

FAILURE DISPLAY AND INSPECTION

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

Fault	Possible cause	Solutions
F3-F8	Temperature sensor failure	Contact the supplier
F9-FE	Temperature sensor of the IGBT failure.	Contact the supplier
E1/E2	Abnormal voltage in power supply	Check if power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3/E4	Abnormal temperature	Check the pan.
E5/E6	Poor heat radiation in cooking zone	Restart when cooking zone cools down.

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

HINTS AND TIPS

Baking tips

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

Cookware

Hobs

Use heavy gauge, flat, smooth bottomed pans that are the same diameter as the element. This will provide good contact with the glass and help reduce cooking times. Cookware with a stainless steel saucepan base will give you the best results.



Energy Saving

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

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

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

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

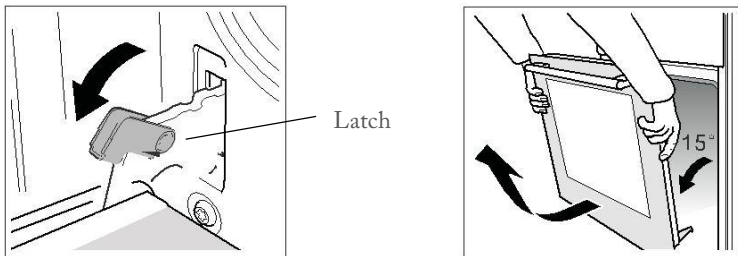
1. You should regularly wipe over the control panel, oven door and oven sides using a soft cloth and mild liquid detergent as spilt liquids may damage the enamel.
2. Wash enameled or chrome plated parts of the oven with warm soapy water or with non-abrasive detergents.
3. Never use abrasive pads to clean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

Removing the door for easier cleaning

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

1. Open the door completely.
2. The door hinge has a small latch. Lift the latch on both hinges.
3. Lift the door slightly as if closing, and then with both hands supporting the door, pull it away from the oven.

4. To replace the door, hold the door in an open position and insert the latches on both hinges back into place. Open and close the door to make sure that it has been fitted correctly.



Warning:

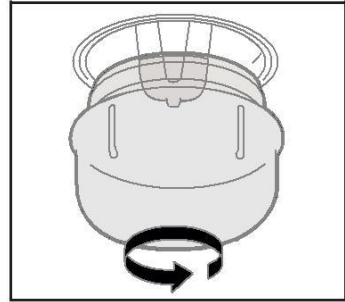
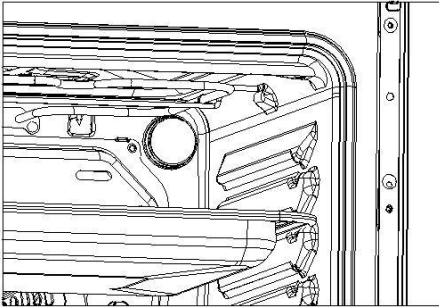
To avoid possible electric shock, disconnect the power supply and be sure the appliance is fully cold before replacing the lamp.

Only use 25 W/220-240V~ type G9, T300 halogen lamps.

Replacing the oven light.

1. Switch off and disconnect the power from the oven. Ensure that the internal parts are cool before touching internal parts.
2. Remove the lamp cover by turning it counter-clockwise (note, it may be stiff), 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.



This product contains a light source of energy efficiency class: G

TROUBLE SHOOTING

Customer service

Before contacting the authorized service center in case of problems while using your cooker, check the problem guide below; there may be nothing wrong with your cooker.

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	Check that your pans conform to the recommendations in these instructions.
Marks appearing on hotplates. Cannot clean hob / hotplates.	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.

<p>Condensation on the wall at the rear of the cooker.</p>	<p>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.</p>
<p>Steam / Condensation in the oven after use.</p>	<p>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.</p>

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

Recipes for ECO mode

Recipes	Temperature (°C)	Level	Time (min)	Pre-heat
Potato Cheese Gratin	180	1	90-100	No
Cheese Cake	160	1	100-150	No
Meatloaf	190	1	110-130	No

DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



The European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance, it must be separately collected.

Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.



Information for domestic ovens

	Symbol	Value	Unit
Model identification		CI606021BK	
Type of oven		Electric oven	
Mass of the appliance	M	52,5	kg
Number of cavities		1	
Heat source per cavity (electricity or gas)		Electricity	
Volume per cavity	V	70	l
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0,72	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0,78	kWh/cycle
Energy Efficiency Index per cavity	EEI cavity	85,7	

2.2. For domestic hobs


2.2.1. Domestic electric hobs

Information for domestic electric hobs

	Symbol	Value	Unit
Model identification		CI606021BK	
Type of hob		Electric	
Number of cooking zones and/or areas		4	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)		Induction cooking zones and cooking areas	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	∅	Left rear: 18 Left front: 16 Right rear: 16 Right front: 18	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC electric cooking	Left rear: 191,6 Left front: 198,4 Right rear: 178,6 Right front: 168	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC electric hob	184,1	Wh/kg



Tous les papiers
se trient et se recyclent



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

