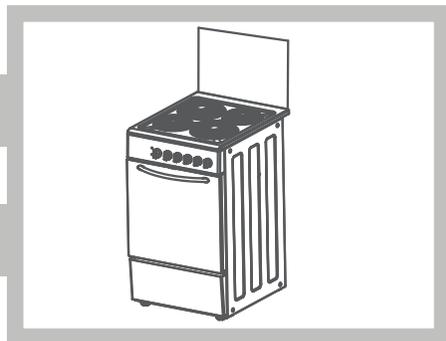




ACE5060W

CUISINIÈRE ELECTRIQUE

Electric Cooker



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

F

INSTRUCTIONS FOR USE

GB

Table des matières

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES	-2-
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	-8-
INFORMATIONS DE SECURITE	-12-
DESCRIPTION DU PRODUIT	-14-
UTILISATION DU PRODUIT	-15-
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	-19-
DEPANNAGE	-21-
SPECIFICATIONS TECHNIQUES	-22-



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

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

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

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

- Pour assurer le **BON FONCTIONNEMENT** et la **SECURITE** de cet appareil, nous recommandons de:
 - Appeler les centres de service autorisés par le magasin où vous avez acheté cette cuisinière électrique.
 - Toujours utiliser les pièces de rechange d'origine.
1. Cet appareil est conçu pour un usage non-professionnel à votre domicile.
 2. Avant d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions de ce manuel. Pour assurer l'installation, l'utilisation et l'entretien en toute sécurité, référez-vous à ces instructions au besoin. Toujours conservez le manuel à portée de main pour une référence ultérieure.

3. Après avoir déballé le produit, vérifiez s'il est en parfait état. Si vous avez des doutes, ne l'utilisez pas et contactez le centre de service autorisé le plus proche de votre domicile. NE laissez JAMAIS les éléments de l'emballage tels que les sacs en plastique, le polystyrène, les clous, etc. à la portée des enfants, car ils sont d'une source du danger éventuel.
4. Cet appareil doit être uniquement installé par une personne qualifiée conformément aux instructions fournies. Le fabricant décline toute responsabilité causée par une installation impropre qui pourrait nuire aux gens, aux animaux et endommager vos biens.
5. 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 un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles 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 par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.

6. La sécurité électrique ne peut être garantie que si cet appareil est correctement mis à la terre, en conformité avec les réglementations actuelles sur la sécurité électrique. Assurez-vous que la mise à la terre soit efficace. Si vous avez des doutes, appelez un électricien qualifié pour vérifier votre réseau électrique. Le fabricant ne peut pas être tenu responsable de tout dommage causé par un réseau électrique qui n'a pas été mis à la terre.
7. Vérifiez que la capacité électrique du réseau électrique et des prises de courant soutiendra la puissance maximale indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Si vous avez des doutes, contactez un électricien qualifié.
8. Lorsque cet appareil est utilisé pour la première fois, une mauvaise odeur peut se produire. Cela est normal et cessera rapidement. Lors de la première utilisation, assurez-vous qu'il y ait une ventilation suffisante dans la pièce. Par exemple, ouvrez la fenêtre ou utilisez la hotte aspirante. Il est recommandé d'éloigner les gens qui peuvent être sensibles à l'odeur et les animaux de cette pièce jusqu'à ce que l'odeur ait cessé. Cela est dû à l'agent de liaison utilisé pour les panneaux isolants à l'intérieur du four. Si cela se produit, attendez jusqu'à ce que l'odeur ait dispersé complètement avant de mettre les aliments dans le four.
9. Avant d'effectuer toute opération de maintenance, assurez-vous de régler tous les boutons de commande en position OFF et de débrancher l'appareil du réseau électrique.

10. Les ouvertures et les fentes utilisées pour l'aération et la dispersion de chaleur sur l'arrière et en dessous du panneau de commande ne doivent jamais être couvertes.
11. L'utilisateur ne doit pas remplacer le câble d'alimentation de cet appareil. Si le câble d'alimentation est endommagé, contactez un centre de service autorisé par le revendeur pour son remplacement.
12. Cet appareil doit être utilisé dans le but pour lequel il a été conçu. Toute autre utilisation est considérée comme impropre et donc dangereuse. Le fabricant décline toute responsabilité causée par une utilisation inappropriée et irresponsable.
13. Les précautions de sécurité de base doivent toujours être prises lorsque vous utilisez les appareils électriques, et notamment celles qui suivent: Ne touchez pas l'appareil lorsque vos mains ou pieds sont mouillés; N'utilisez pas l'appareil avec les pieds nus; Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble d'alimentation pour le nettoyage; N'autorisez pas les enfants ou les personnes manquant des connaissances concernant l'utilisation à utiliser l'appareil sans surveillance; Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
14. Toujours débranchez l'appareil du réseau électrique et laissez-le bien refroidir avant d'effectuer toute opération de nettoyage, etc.

15. Risque d'incendie: Ne rangez pas d'objets sur les surfaces de la cuisinière.
16. Pour éviter les déversements accidentels, N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine avec des fonds irréguliers ou déformés sur les brûleurs ou les plaques électriques.
17. Une attention particulière doit être prise lors de l'utilisation de friture, etc., afin d'éviter les éclaboussures ou les déversements de l'huile chaude. Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans surveillance, car l'huile chaude pourrait déborder et aussi s'enflammer.
18. Les parties accessibles et les surfaces de cuisson de l'appareil peuvent conserver la température élevée pendant une période après avoir débranché du réseau électrique. Prenez garde à ne pas toucher ces surfaces avant qu'elles n'aient complètement refroidi.
19. N'utilisez jamais de liquides inflammables comme l'alcool ou l'essence, etc. à proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche.
20. Lorsque vous utilisez les petits appareils électriques à proximité de la plaque, tenez ses cordons d'alimentation à l'écart des parties chaudes.
21. Assurez-vous que tous les boutons de commande soient en position OFF lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Assurez-vous également que toutes les pièces éventuellement dangereuses de l'appareil soient gardées hors de portée des enfants, pour éviter qu'ils jouent avec cet appareil.

22. Les éléments de chauffage et certaines parties de la porte du four deviennent extrêmement chauds lorsque l'appareil est utilisé. Prenez soin de ne pas les toucher et d'éloigner les enfants.
23. La spécification du cordon d'alimentation est de 3G 2.5mm².
24. Le produit que vous avez acheté peut être légèrement différent de celui illustré dans ce manuel. Référez-vous à l'information de votre modèle choisi.
25. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs pointus en métallique pour nettoyer la porte en verre du four, car ils peuvent rayer la surface et même provoquer l'éclatement de la vitre.
26. Essuyez tout déversement sur le couvercle avant de l'ouvrir et laissez la surface de la plaque bien refroidir avant de fermer le couvercle.
27. Utilisez uniquement les dispositifs protecteurs pour plaques recommandés par le fabricant dans le manuel ou fournis avec l'appareil. L'utilisation de dispositifs inappropriés peuvent provoquer des accidents.
28. La porte doit être fermée lors du gril.
29. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Les instructions suivantes doivent être lues et comprises par un technicien qualifié pour s'assurer que l'appareil soit installé correctement, réglé et techniquement entretenu en conformité avec les réglementations en vigueur.

IMPORTANT: N'oubliez pas de régler les boutons en position OFF et de débrancher l'appareil du réseau électrique avant toute opération de réglage ou de maintenance.

• Emplacement

IMPORTANT: La plaque ne doit jamais être installée à proximité d'une porte. Les ustensiles de cuisine placés sur la plaque peuvent entrer en contact avec la porte lors des ouvertures et fermetures.

Cet appareil peut être uniquement installé et utilisé dans les pièces aérées en permanence.

• Déballage

- a) Soyez prudent lors du déballage ou de l'installation de l'appareil. Les rebords tranchants peuvent provoquer des accidents.
- b) Déplacez ce four lourd avec précaution. Assurez-vous que tout l'emballage à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil ait été retiré avant l'utilisation.
- c) Assurez-vous que l'appareil soit en parfait état lorsque vous déballez-le du carton. Si vous avez des doutes, ne l'utilisez pas et contactez le centre de service autorisé ou le magasin où vous avez acheté le produit.

• Installation

Cette cuisinière est destinée à être installée entre les armoires de cuisine. L'espace de chaque côté doit seulement être suffisant pour permettre le retrait de la cuisinière pour l'entretien. La cuisinière peut être utilisée avec un côté ou tous les deux côtés de l'armoire, aussi bien que dans un cadre d'angle. La cuisinière peut être également utilisée comme autoportant.

L'appareil peut être installé à côté des meubles qui sont inférieurs aux surfaces des plaques de la cuisinière. Si cette cuisinière est placée contre les murs ou les parois de l'armoire adjacente, ceux-ci doivent être capables de résister à une élévation de température de 50°C au-dessus de la température ambiante.

Pour assurer une installation correcte de la cuisinière, les précautions suivantes doivent être respectées :

- a) Cette cuisinière peut être installée dans une cuisine, une salle à manger, un salon, mais pas une salle de bains ou une salle de douche.
- b) Les armoires de cuisine qui sont plus hauts que les surfaces des plaques de la cuisinière doivent être situées au moins de 20cm loin des rebords des plaques.
- c) Les hottes doivent être installées conformément aux exigences dans son manuel d'instructions. Gardez une distance minimum de 65cm
- d) Placez les armoires murales adjacentes à la hotte à une hauteur minimum de 42 cm au-dessus des plaques, comme indiqué dans la figure 1.
- e) Les hottes doivent être installées conformément aux instructions dans son manuel d'utilisation.
- f) Si la cuisinière doit être installée en dessous d'une armoire murale, cette dernière doit être située au moins de 70cm loin de la plaque, comme indiqué dans la figure 1.
- g) La découpe de l'armoire pour la cuisinière doit respecter les dimensions indiquées dans la figure 1.
- h) La paroi en contact avec l'arrière de la cuisinière doit être en matériau non inflammable.

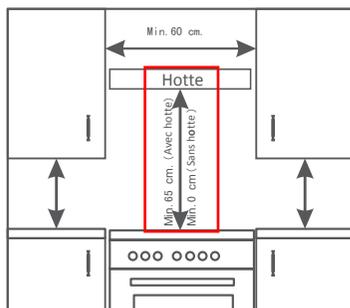


Figure 1

• Mise à niveau de votre appareil

Retirez les 4 pieds dans cavité du four, qui ont été emballés avec la grille de cuisson, puis vissez-les dans les socles en bas de la cuisinière. Ces pieds stabilisent le four le cas échéant.

La hauteur de la cuisinière peut être réglée au moyen de pieds réglables dans les socles. Réglez les pieds en inclinant la cuisinière par le côté. Puis installez le produit en place. Il est essentiel que la cuisinière soit en position horizontale avant l'installation.

• Installation du crochet anti-basculement

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

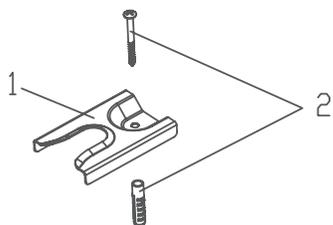


Figure 1

Figure 2

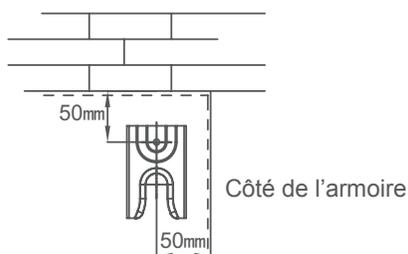


Figure 3

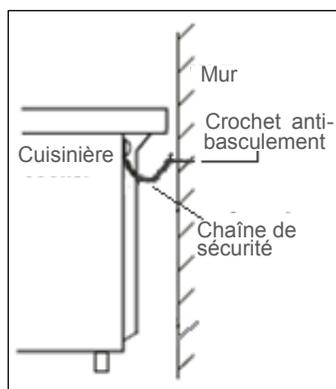
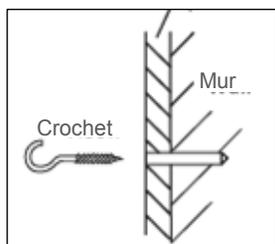
• Montage de la chaîne de sécurité et le crochet

Afin d'éviter la cuisinière de basculer vers l'avant, deux chaînes DOIVENT ETRE installées à l'arrière de la cuisinière sur les crochets prévus à cet effet.

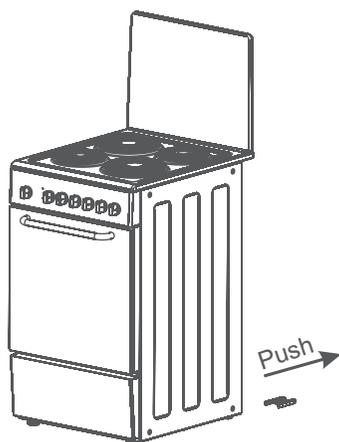
Les crochets doivent être fixés au mur à l'arrière de la cuisinière. Les chaînes doivent toujours être fixées sur les crochets lorsque la cuisinière est placée contre le mur.

Fixez les crochets au mur juste derrière la cuisinière sur les deux côtés.

Fixez la chaîne sur le crochet avant d'utiliser ou nettoyer le four.



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



• **Raccordement électrique**

AVERTISSEMENT – CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS A LA TERRE.

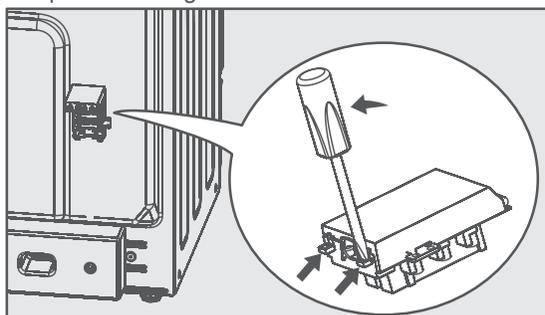
Alimentation électrique: 220-240V/380-415V 3N~, 50/60Hz

Cette cuisinière électrique n'est pas munie d'un câble d'alimentation. Cet appareil est conçu pour être raccordé au réseau électrique qui est conforme aux données électriques indiquées sur sa plaque signalétique.

La cuisinière peut être branchée au réseau électrique qu'après avoir retiré son panneau arrière à l'aide d'un tournevis.

Les procédures d'installation suivantes doivent être effectuées par un électricien qualifié.

1. Ouvrez la plaque en insérant un tournevis dans les languettes latérales du couvercle. Utilisez le tournevis comme levier en le poussant vers le bas pour ouvrir le couvercle, comme indiqué dans la figure suivante:



2. Connectez à l'électricité selon le schéma imprimé sur couvercle.
3. Fixez le câble d'alimentation en position avec une pince et fermez le couvercle de la plaque à borne.

Remarque: Le témoin lumineux MISE SOUS TENSION en rouge sur le panneau de commande s'allume lorsque le four est en fonctionnement.

- Raccordez le fil jaune-vert à la borne .
- Raccordez le fil neutre bleu à la borne N.
- Raccordez le fil de phase brun à la borne L.



INFORMATIONS DE SECURITE

Lisez les précautions suivantes avant d'utiliser votre appareil.

• Toujours

- Réglez les boutons de commande en position OFF après toute utilisation ou lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Reculez-vous lorsque vous ouvrez la porte du four pour permettre à disperser toute accumulation de vapeur ou de chaleur.
- Portez des gants de cuisine secs et de bonne qualité lorsque vous retirez des aliments du four/ de la grille.
- Placez les casseroles au centre sur la surface de cuisson et assurez-vous que les poignées soient tenues à l'écart des rebords de la plaque et qu'elles ne peuvent pas chauffer en touchant d'autres plaques de cuisson /casseroles.
- Prenez soin de ne pas vous brûler par la chaleur/vapeur lors de la manipulation des boutons.
- Débranchez l'appareil du réseau électrique et laissez-le bien refroidir avant le nettoyage.
- Assurez-vous que les grilles soient fixées correctement en position avant d'allumer le four.
- Gardez l'appareil propre, car une accumulation de graisse ou de matière grasse peut provoquer un incendie.
- Respectez les principes de base du traitement des aliments et de l'hygiène pour éviter la possibilité d'une croissance bactérienne.
- Gardez les fentes de ventilation dégagées de toute obstruction.
- Consultez un technicien qualifié pour l'entretien.
- Prenez garde à ne pas toucher les éléments de chauffage à l'intérieur du four, car le four devient chaud lors du fonctionnement.

• NE JAMAIS

- Ne garnissez jamais l'intérieur du four avec la feuille car cela peut provoquer une surchauffe de l'appareil.
- Ne laissez jamais les enfants sans surveillance lorsqu'un appareil de cuisson est utilisé, car toutes ses surfaces deviendront chaudes en cours de/après utilisation.
- N'autorisez jamais les enfants ou les gens qui ne sont pas familiers avec l'appareil à l'utiliser sans surveillance.
- Ne permettez jamais aux gens de s'asseoir ou de se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil.
- Ne rangez jamais d'objets au-dessus de l'appareil, car les enfants peuvent essayer de les atteindre.
- Ne placez rien sur la surface de la plaque sans surveillance lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Ne retirez jamais les grilles du four lorsque ce dernier est chaud.
- Ne chauffez jamais les récipients des aliments fermés, car la pression peut s'accumuler à l'intérieur provoquant l'éclatement du récipient.
- N'entreposez jamais de produits chimiques/ nourritures, récipients sous pression dans ou sur l'appareil ou dans les armoires directement au-dessus ou à côté de l'appareil.
- Ne placez jamais d'articles inflammables ou en plastique sur ou près de la plaque.
- Ne remplissez jamais la friteuse d'huile de plus de 1/3.

• NE LAISSEZ PAS L'APPAREIL EN MARCHE SANS SURVEILLANCE PENDANT LA CUISSON.

- N'utilisez jamais cette cuisinière comme un appareil de chauffage.
- N'utilisez jamais la grille pour chauffer les plaques.
- Ne séchez jamais d'objets sur la plaque ou la porte du four.
- N'installez jamais cette cuisinière à proximité des rideaux ou d'autres tissus d'ameublement.
- N'utilisez jamais de nettoyeurs à vapeur.

• Conseils de sécurité

En cas d'un feu dans la casserole ou autres ustensiles de cuisine:

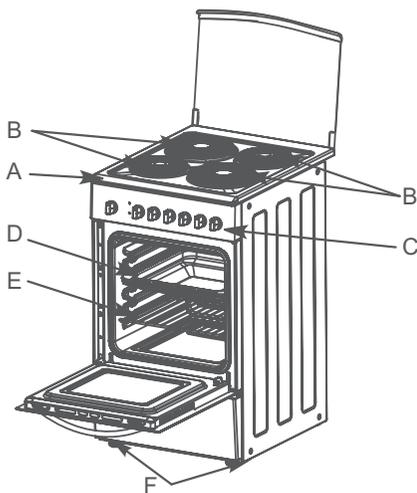
1. DEBRANCHEZ L'APPAREIL DE LA PRISE DE COURANT MURALE.
2. COUVREZ LA CASSEROLE AVEC UNE COUVERTURE ANTI-FEU OU UN CHIFFON HUMIDE pour étouffer les flammes et éteindre le feu.
3. LAISSEZ LA CASSEROLE REFROIDIR AU MOINS DE 60 MINUTES AVANT DE LA DEPLACER. L'utilisateur ne doit jamais prendre la casserole chaude et se précipiter dehors avec elle pour éviter les blessures et brûlures.

N'UTILISEZ JAMAIS UN EXTINCTEUR POUR ETEINDRE le feu dans la casserole, car un extincteur est susceptible de faire basculer la casserole.

N'utilisez jamais d'eau pour éteindre les feux de l'huile ou de matière grasse.

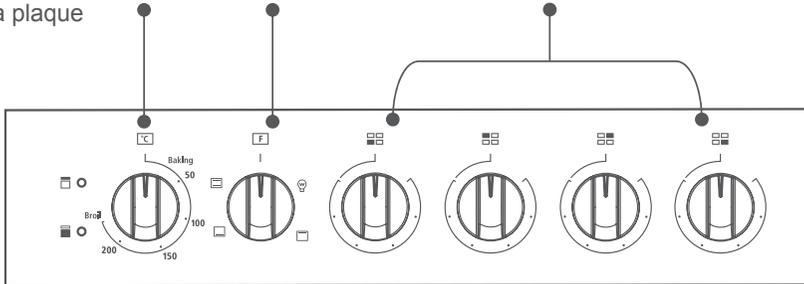
DESCRIPTION DU PRODUIT

- A. Table de cuisson
- B. Plaques
- C. Panneau de commande
- D. Plateau de cuisson
- E. Grille
- F. Pieds réglables



UTILISATION DU PRODUIT

Thermostat du four Bouton de fonction du four Boutons de commande de la plaque



La cuisinière peut avoir des fonctions différentes de celles ci-dessous, référez-vous aux fonctions de la cuisinière vous avez achetée.

Symbole	Description des fonctions
	Eclairage intérieur du four: Permettant à l'utilisateur d'observer le progrès de cuisson sans ouvrir la porte. Il s'allume pour toutes les fonctions de cuisson, à condition que le four soit équipé d'un éclairage intérieur.
	Cuisson classique : Les éléments en haut et du bas fonctionnent en même temps.
	Chaleur du bas: Un élément encastré dans le fond du four est spécialement conçu pour chauffer la base de la nourriture.
	Chaleur en haut: L'élément en haut de la cuisinière offre une chaleur douce.

Boutons de commande de la plaque

Remarque: Assurez-vous que tous les boutons de commande soient en position OFF lorsque la plaque n'est pas utilisée.

Remarque: La plaque ne doit jamais être utilisée avec la feuille en aluminium pour éviter le contact avec la surface de la plaque.

Les boutons de commande des plaques peuvent être tournés dans les deux sens pour choisir la chaleur voulue. Tournez les boutons de commande des plaques dans le sens des aiguilles d'une montre à partir de la position OFF pour augmenter la puissance. Il y a 6 positions différentes comme niveaux de puissance. Tournez le bouton de commande en position 6 pour une cuisson rapide. Pour cuire plus lentement ou mijoter, tournez le bouton de commande sur un réglage plus bas en fonction de la taille de la casserole et la quantité de liquide. Les deux petites plaques sont conçues spécialement pour les petites casseroles, une cuisson à basse température et pour mijoter la nourriture.

Ne laissez pas la plaque en marche sans avoir placé une casserole, car cela peut raccourcir la durée de vie de la plaque.

• GUIDE DES REGLAGES DE COMMANDE

Le tableau suivant est prévu seulement comme un guide de réglage recommandé, vous pouvez également régler le bouton de commande en fonction du type de la casserole et de la qualité des aliments.

Position du bouton de commande	Type d'aliments
1	Pour faire fondre le beurre, le chocolat, etc.
1 ou 2	Pour chauffer les aliments en douceur; Pour chauffer les sauces contenant les jaunes d'œufs et le beurre; Pour mijoter les ragoûts, viandes, poissons, légumes et fruits.
3	Pour chauffer les aliments solides et liquides; Pour maintenir l'eau en ébullition; Pour décongeler les légumes surgelés; Pour faire 2-3 omelettes ;
4 ou 5	Pour cuire des aliments; Pour préparer l'eau à ébullition avant la cuisson.
5 ou 6	Pour sceller le poisson à la viande et les faire frire.
6	Pour faire frire les pommes de terre ; Porter l'eau à ébullition ; Pour faire la friture ; Pour dissoudre le sucre avant la cuisson.

• Règles de sécurité pour la friture

1. Utilisez une casserole profonde et assez grande pour recouvrir complètement la surface de chauffage appropriée.
2. Ne remplissez jamais la casserole de plus d'un tiers d'huile.
3. Ne laissez pas d'huile ou de matières grasses sans surveillance pendant la période de chauffage ou de cuisson.
4. N'essayez jamais de faire frire trop d'aliments une fois, surtout les aliments congelés. Ceci peut abaisser la température de l'huile et provoquer des aliments gras.
5. Toujours séchez les aliments complètement avant de les frire. Mettez les aliments lentement dans l'huile chaude. N'ajoutez pas des aliments congelés trop rapidement.
6. N'utilisez jamais un couvercle sur la casserole lorsque vous chauffez de l'huile ou les matières grasses ou lors de la friture.
7. Gardez toujours la surface extérieure de la casserole propre sans traînées d'huile ou de graisse.

• CONSEILS GENERAUX POUR LA PLAQUE

TOUJOURS	NE JAMAIS
Utiliser les ustensiles de cuisine de bonne qualité avec des bases plates sur les surfaces de cuisson.	Ne laissez pas l'amiante, les métaux sur les zones de cuisson, car elles peuvent échauffer ces articles.
S'assurer que la base des casseroles soit propre et sèches avant toute utilisation.	Utiliser des ustensiles comme des seaux et des bouilloires.
S'assurer que les bases des casseroles correspondent bien aux diamètres des surfaces de cuisson.	Utiliser des ustensiles cabossées ou déformées.
Les casseroles de bonne qualité peuvent mieux conserver la chaleur. Généralement une faible chaleur ou une chaleur moyenne est nécessaire pour la cuisson.	Laisser un élément en marche lors de non-utilisation.
S'assurer que les poignées des casseroles soient positionnées en toute sécurité et loin des sources de chaleur.	Cuire les aliments directement sur la table de cuisson vitrocéramique ou la plaque de cuisson.
Toujours soulever des casseroles	Faire glisser des ustensiles le long de la surface de cuisson.
Toujours utiliser les couvercles de casseroles, sauf lors de la friture.	
Toujours nettoyer les déversements immédiatement avec soin.	

• NE PAS

Ne pas cuire directement sur la surface de cuisson de la plaque sans avoir placé un ustensile de cuisson. Autrement, il risquera d'endommager la surface de cuisson.

Ne pas utiliser la plaque comme une surface de travail pour éviter d'endommager la surface lisse de la plaque.

Ne pas faire glisser ou traîner les ustensiles de cuisine sur la surface de la plaque pour éviter les rayures.

Ne pas laisser un ustensile de cuisson entrer en contact avec la bordure de la plaque.

Ne pas placer d'ustensiles de cuisson, des aliments ou des substances inflammables sur la plaque lorsqu'elle n'est pas utilisée.

Ne pas placer la feuille en aluminium/plastique ou les récipients en plastique sur la plaque.

Ne pas laisser les plaques ou les surfaces de cuisson brancher au réseau électrique à moins qu'elles soient utilisées. Nous recommandons de ne pas placer de grandes casseroles ou des poissonnères dans les deux zones de chauffage.

Toujours choisir des ustensiles ayant le même diamètre que celle des surfaces de cuisson et s'assurer que les ustensiles de cuisson soient placés au centre des zones de cuisson.

Il n'est pas recommandé d'utiliser un ustensile avec la base de plus de 25cm en diamètre.

Les autocuiseurs ou d'autres grandes casseroles doivent être utilisés sur les zones de cuisson vers l'avant.

Toujours s'assurer que les poignées de casseroles soient positionnées en sûreté.

• Choix des ustensiles

N'utilisez pas d'ustensiles avec des bases rugueuses.

N'utilisez pas d'ustensiles légers avec des bases minces, déformées ou irrégulières.

N'utilisez pas d'ustensiles en acier émaillé.

N'utilisez pas d'ustensiles en fonte.

N'utilisez pas d'ustensiles avec des bases encastrées, volutes ou striées.

N'utilisez pas d'ustensiles avec des bases ayant une concavité de plus de 1mm, car ceci affectera la performance de la plaque.

N'utilisez pas d'ustensile avec une base convexe.

N'utilisez pas d'ustensiles vitrocéramiques.

• Bouton de commande du four

Le thermostat du four peut être seulement tourné dans le sens des aiguilles d'une montre à partir de la position OFF.

Tournez le bouton de commande de fonction pour sélectionner la fonction de cuisson. Tournez la minuterie (pour le modèle avec minuterie) pour régler le temps de cuisson souhaité. Puis, réglez le thermostat du four dans le sens des aiguilles d'une montre pour choisir la température désirée. Le témoin lumineux rouge s'allume et s'éteindra automatiquement lorsque la température du four atteint la température pré-réglée.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou de maintenance, débranchez la cuisinière du réseau électrique. Pour assurer une longue durée de vie de la cuisinière, nettoyez-la complètement et régulièrement

1 Attendez que le four soit refroidi avant de retirer les grilles métalliques, lavez-les séparément dans l'eau chaude et savonneuse, puis séchez-les complètement.

2 Nettoyez la cavité du four avec l'eau chaude et savonneuse, puis essuyez-la avec un chiffon humide.

3 Laissez la porte ouverte jusqu'à ce que la cavité soit sèche avant de remettre les grilles métalliques en position.

4 Nettoyez le four après toute utilisation, surtout, après avoir rôti ou grillé les aliments, afin d'éviter les renversements ou les débris alimentaires brûlés de s'accumuler provoquant un nettoyage difficile.

5 N'utilisez pas de tampons abrasifs pour nettoyer la cavité du four pour ne pas endommager l'émail.

6. N'utilisez pas de produits abrasifs, corrosifs ou de grattoirs métalliques et pointus pour nettoyer la porte en verre du four, car ils peuvent rayer la surface provoquant l'éclatement de la vitre.

• Nettoyage de l'extérieur du four

1 Vous devez essuyer régulièrement le panneau de commande, la porte du four et les parois du four en utilisant un chiffon doux et un peu de détergent neutre, car les liquides renversés sur ces surfaces peuvent endommager l'émail.

2 Lavez les parties émaillées ou chromées du four avec l'eau chaude et savonneuse ou avec de détergent non abrasif.

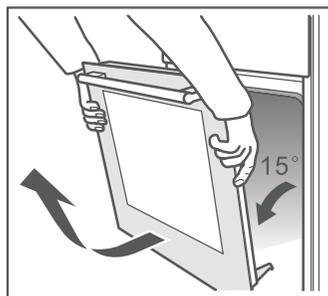
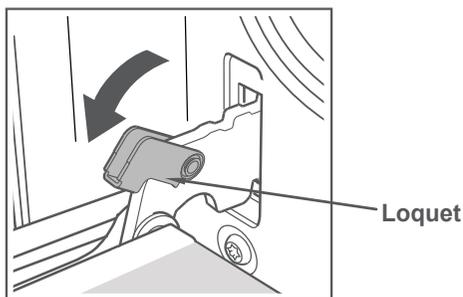
3 Ne jamais utiliser les tampons abrasifs pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable, émaillées ou chromées.

4 Lors de l'utilisation des produits commercialement conçus pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable, évitez de nettoyer tout lettrage ou symbole pour éviter de les endommager.

• Retirez la porte pour un nettoyage facile

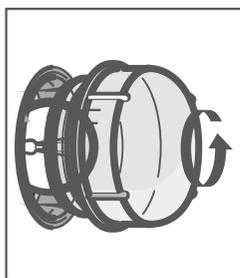
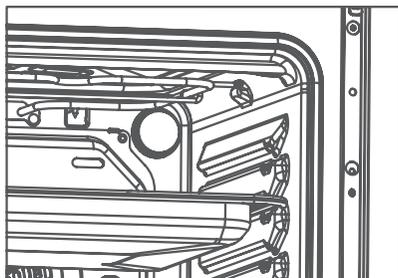
Il est recommandé de retirer la porte à l'aide de deux personnes.

1. Ouvrez la porte complètement
2. La charnière de la porte est équipée d'un petit loquet. Soulevez le petit loquet situé sur les deux charnières.
3. Soulevez légèrement la porte en cas de fermeture, puis soutenez la porte avec les deux mains. Retirez-la du four.
4. Pour remettre la porte en place, tenez la porte en position ouverte et insérez le loquet sur les deux charnières; Ouvrez et fermez la porte pour s'assurer qu'elle soit correctement fixée.



• Remplacement de l'ampoule du four

1. Eteignez le four et débranchez-le du réseau électrique. Veillez à ce que les pièces intérieures soient bien refroidies avant de les toucher.
2. Retirez l'abat-jour de l'ampoule (Attention: il peut être rigide) en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis retirez également l'ampoule en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
3. Insérez la nouvelle ampoule qui doit résister à une température de 300°C. Suivez les instructions d'installation pour le remplacement de l'ampoule.
4. Remontez l'abat-jour.
5. En cas de doute, consultez un électricien qualifié.



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

DEPANNAGE

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

Problème	
Une légère odeur ou une petite quantité de fumée se produit lorsque la cuisinière est utilisée pour la première fois.	<p>Ceci est normal et s'arrêtera après une courte période.</p> <p>Si vous utilisez la grille après avoir rôti les aliments, la fumée peut apparaître à cause des dépôts du rôti, ceci est normal.</p>
Pas de fonctionnement.	<p>Est-ce que la cuisinière est bien branchée dans la prise de courant ?</p> <p>Pas d'électricité.</p>
Le four ne cuit pas uniformément.	<p>Vérifiez que les récipients utilisés dans le four permettent un flux d'air suffisant.</p> <p>Vérifiez que la cuisinière est à niveau.</p>
La casserole sur les plaques de cuisson bouille lentement ou elle ne mijote pas les aliments doucement.	<p>Vérifiez que les casseroles utilisées sont conformes aux recommandations dans ce manuel.</p>
Les marques apparues sur les bordures des plaques. Les plaques ne peuvent pas être nettoyées.	<p>Les bordures des plaques peuvent être nettoyées avec l'eau chaude et le détergent non abrasif.</p>
La grille ne cesse de s'allumer et s'éteindre.	<p>Si le bouton commande est tourné sur un réglage de moins que le maximum, c'est un phénomène normal du régulateur, pas un défaut.</p>
La condensation apparaît sur la paroi arrière de la cuisinière.	<p>La condensation peut apparaître à l'arrière de l'appareil, surtout lorsque vous utilisez le four pour cuire les aliments avec une forte teneur en eau, par exemple, des frites surgelées, du poulet rôti, etc. Ceci est normal. Essuyez tout excès de condensation après utilisation.</p>
La vapeur/condensation apparaît dans le four après utilisation.	<p>La vapeur peut apparaître lors de la cuisson de la nourriture avec une forte teneur en eau. Ceci est normal et doit être nettoyé lors du nettoyage. Essuyez tout excès de vapeur/condensation après utilisation.</p>

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Dimension du produit	50*60*85cm
Puissance de l'élément en haut	950W
Puissance de l'élément du bas	1100W
Puissance de l'éclairage intérieur	25W
Puissance de la plaque solide en diamètre 145mm (RR,LF)	1000W x2
Puissance de la plaque solide en diamètre 180mm (RF,LR)	1500W x2
Volume de la cavité	52L

Le fabricant et le revendeur ne peuvent pas être tenus responsable de tout accident ou dommage causé par une utilisation impropre de l'appareil, ou si les instructions données dans le présent manuel n'ont pas été respectées.

ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES



La directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la *poubelle barrée* est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil.

CONTENT

IMPORTANT SAFTY WARNING	-2-
INSTALLATION	-7-
SAFTY INFORMATION	-11-
PRODUCT DESCRIPTION	-13-
OPERATION INSTRUCTIONS	-14-
CLEANING AND MAINTENANCE	-18-
TROUBLE SHOOTING	-20-
TECHNICAL CHARACTERISTICS	-21-



THIS PRODUCT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY!

Please read these instructions carefully before the first use of this product and save this manual for your 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 the appliance so that the new owner can be acquainted with the functioning of the appliance and relevant warnings.

IMPORTANT SAFETY WARNING

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 you're your hands or feet are wet do not use the appliance bare footed. Never allow the Mains Cable to be stretched, pulled or damaged if the Cooker is moved for cleaning etc. Do not use the cooker if the Mains Cable is damaged, consult a qualified electrician. Do not allow the cooker to be used unsupervised by children or persons unfamiliar with it.
14. Always switch off 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 surfaces.
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 off. Care should, therefore, be taken when touching these areas before they have completely cooled down.
19. Never use flammable liquids such as alcohol or gasoline, etc. near the appliance when it is in

use.

20. When using small 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 well away.
23. The power line specification is 3G 2.5mm² .
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 inappropriate guards can cause 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.

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 turning off the mains switch 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 on 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 cabinets installed next to the cooker that are taller than the top of the cooker hobs must be situated at least 20cm from the edge of the hobs.
- 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.

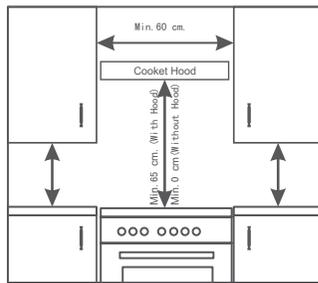


Figure 1

• Levelling Your Appliance

Take out the 4 cooker feet from oven cavity, which was packed together with baking rack, and then screw them into the 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 is 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.

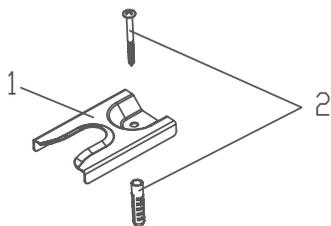


Figure 2

Figure 1

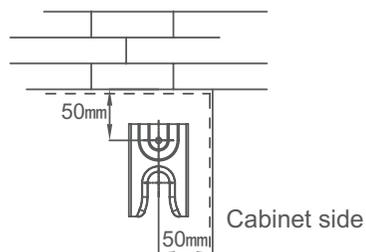
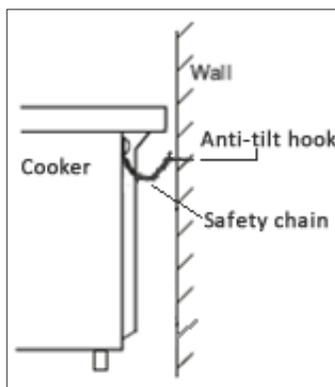
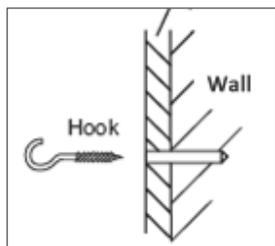


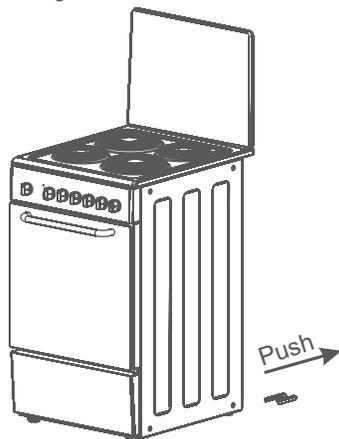
Figure 3

• Fitting the safety chain and hook

To prevent the cooker from tipping forward, two lengths of chain **MUST BE** fixed to the back of the cooker, which should be secured to the hooks provided at all times. The hooks should be secured to the wall at the rear of the cooker. The chains should always be attached to the hooks when the cooker is in position against the wall. Fix the hooks into the wall immediately behind the cooker on both sides. Secure the chain to the hook before using or cleaning the oven.



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



• Electrical connection

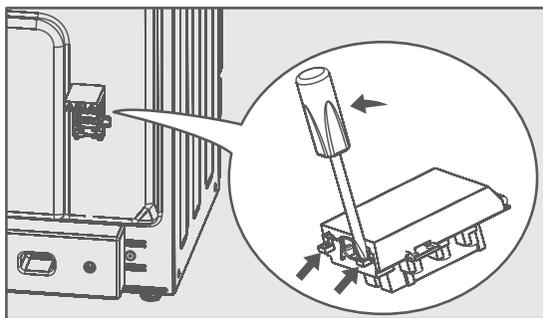
WARNING -THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

Power supply voltage and frequency: 220-240V/380-415V 3N~, 50/60Hz

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

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

1. Open the terminal board by inserting a screwdriver into the side tabs of the power code cover. Use the screwdriver as a lever by pushing it down to open the cover as below:



2. Connect the electricity follows the diagram as printed in the surface of power code cover.
3. Fasten the supply cable in place with the clamp and close the cover of the terminal board.

Note: The red electricity indicator on control panel will illuminate when the oven is working

- Connect the yellow-green wire to the  terminal.
- Connect the blue neutral wire to terminal N.
- Connect the brown power wire to terminal L.



SAFETY INFORMATION

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 and make sure handles are kept away from the edge of the hob and cannot become heated by other hotplate/pans.
- _ Take care to avoid heat/steam burns when operating the controls.
- _ Turn off the electricity supply before cleaning and allow the appliance to be 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.

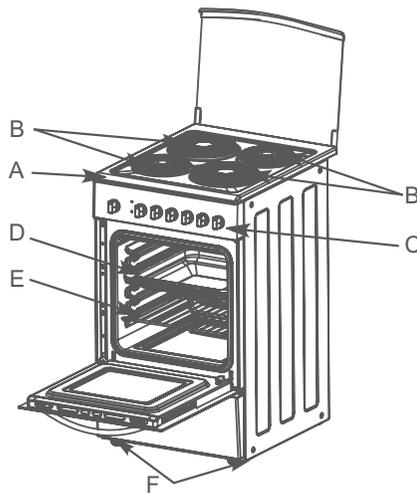
1. TURN OFF THE COOKER APPLIANCE AT THE WALL SWITCH.
2. COVER THE PAN WITH A FIRE BLANKET OR DAMP CLOTH, this will smother the flames and extinguish the fire.
3. LEAVE THE PAN TO COOL AT LEAST 60 MINUTES BEFORE MOVING IT. Injuries are often caused by picking up a hot pan and rushing outside with it.

NEVER USE A FIRE EXTINGUISHER TO PUT OUT A PAN FIRE as the force of the extinguisher is likely to tip the pan over!

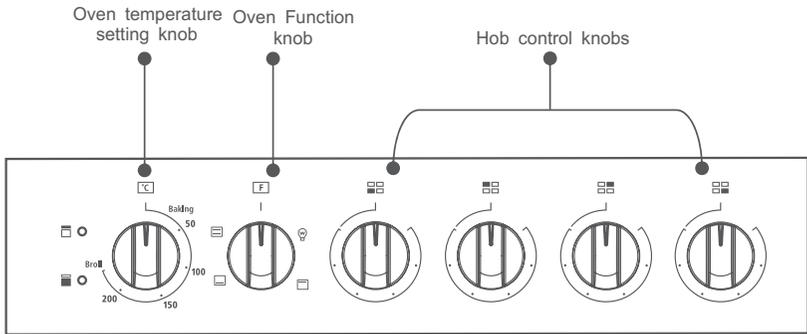
Never use water to extinguish oil or fat fires!

PRODUCT DESCRIPTION

- A. Cooktop
- B. Solid Hotplate
- C. Control Panel
- D. Baking Pan
- E. Baking Rack
- F. Adjustable Feet



OPERATION INSTRUCTIONS



The cooker could be with different functions as below, please refer to the functions for the cooker you buy.

Symbol	Function description
	Oven Lamp: Enables the user to observe the progress of cooking without opening the door. Oven lamp will light for all cooking functions, for the cooker with this optional function.
	Conventional cooking: The top and bottom elements work together to provide conventional cooking.
	Bottom heat: A concealed element in the bottom of the oven provides a more concentrated heat to the base of food .
	Top heat: The top element of cooker provides gentle heat

• Hobs control :

Note: Always ensure that all controls are in the OFF position, when the appliance is not in use.

Note: Under no circumstances should the hob be used with aluminum foil in contact with the hob surface.

The knobs for the hobs can be rotated in either direction to provide variable heat control. Turn the hobs control knobs clockwise from OFF position to increase power, there are 6 positions for different power rating. Turn the control to 6 for fast cooking. To cook more slowly or simmer, turn the control to a lower setting according to the size of the saucepan and the amount of liquid. The two small Hotplates are special for smaller pans, low temperature cooking and simmering.

Do not leave a hotplate switched on without a pan as this wastes energy and may shorten the life of the hotplate

• CONTROL SETTINGS GUIDE

This is provided only as a recommended guide – settings also depend on the type of pan used and the quality of food.

Knob Position	Type of foods
1	To melt butter, chocolate, etc.
1 or 2	To heat foods gently. To keep small amount of water simmering. To heat sauces, containing egg yolks and butter. To simmer: stews, meat, fish, vegetables, fruit.
3	To heat solid and liquid foods. Keeps water boiling. Thaw frozen vegetables. Make 2-3 egg omelettes.
4 or 5	To cook foods, just above simmering. To maintain "rolling" boil for preserve making.
5 or 6	To seal meat and fry fish
6	Frying potatoes. Bringing water to the boil. Deep fat frying. Dissolve sugar for preserve making.

• Safety requirements for deep fat frying

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

• Hotplates General Information Notes

Always	Never
Use good quality flat-based cookware on all electric heat sources.	Leave asbestos,metals on the cooking zone,this will cause these things over heated.
Always ensure pans have clean, dry bases before use.	Use utensils with skirts or rims e.g. buckets and some kettles.
Ensure pans match size of heating area.	Use badly dented or distorted pans.
Remember good quality pans retain heat well, so generally only a low or medium heat is necessary.	Leave an element switched on when not cooking.
Ensure pan handles are positioned safely and away from heat sources.	Cook food directly on the ceramic glass or hotplates.
Always lift pans, do not drag.	Drag or slide utensils, along the hob surface.
Always use pan lids except when frying.	
Deal with spillages immediately but with care.	

• Do Not

Do not cook directly on the hob surface without a cooking utensil, as this will result in damage to the surface of the hob.

Do not use the hob as a worktop surface as damage may occur to the smooth surface of the hob.

Do not drag or slide utensils on the hob surface, as this will cause scratches in the surface of the hob.

Do not allow a cooking utensil to come into contact with the hob surround.

Do not leave any utensils, food or combustible items on the hob when it is not in use.

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

Do not leave the hotplates or cooking areas switched **ON** unless they are being used. We recommend not to place large preserving pans or fish kettles across two heating areas.

Do not leave utensils partly covering the heated areas. Always ensure that they are placed centrally over the heated areas and have the same diameter as the heating area used.

We recommend not to use a utensil with a base diameter greater than 25cm.

Pressure cookers or other large pans should be used on the front cooking areas.

Always ensure that saucepan handles are positioned safely.

• Choosing Your Utensils

Do not use utensils with rough bases.

Do not use lightweight utensils with thin, distorted or uneven bases.

Do not use lightweight enamelled steel utensils.

Do not use cast iron utensils.

Do not use utensils with recessed, scrolled or ridged bases.

Do not use a utensil which has a base concavity greater than 1mm as this will reduce the performance of the hob.

Do not use a utensil with a convex base.

Do not use glass ceramic utensils.

• Oven Control

The oven temperature setting knob can only be rotated clockwise from the OFF position.

Turn oven function control knob to select the cooking function, meanwhile turn the timer (for the model with timer) to set the cooking time you want. Then turn oven temperature control clockwise to the required oven temperature. The red oven temperature pilot light will immediately illuminate and will automatically go off when oven temperature reaches the temperature setting.

CLEANING AND MAINTENANCE

Before each operation, disconnect the cooker from the electricity. To assure the long life of the cooker, it shall be thoroughly cleaned frequently, keeping in mind that:

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.

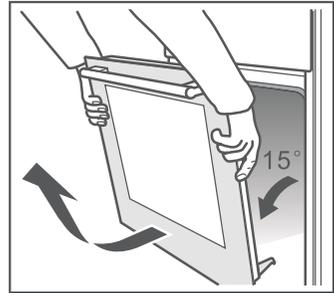
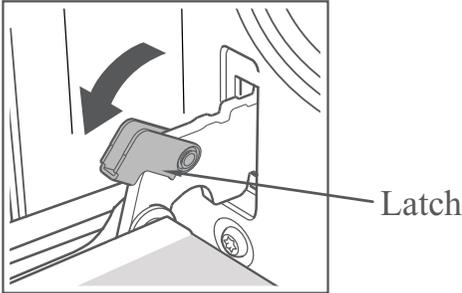
• Cleaning the outside of the oven

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

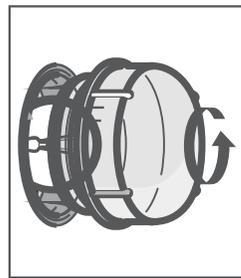
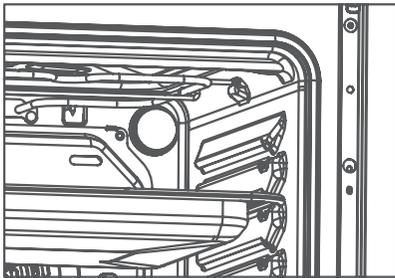
We recommend you have someone to assist you during removal of the door.

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.



• Oven Lamp Replacement

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



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

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. If using a grill after roasting, then smoke may appear from deposits caused by roasting, this is normal.
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. Can not clean hob / hotplates.	The hob surround can be cleaned with warm water & non abrasive cleaner
Grill keeps turning on and off.	When the grill control is operated at a setting less than maximum, this is normal regulator operation, not a fault.
Condensation on the wall at the rear of the cooker.	Steam and/or condensation may appear from the vent at the rear of the appliance when using an oven particularly for foods with a high water content e.g. frozen chips, roast chicken etc. This is normal and any excess should be wiped off.
Steam / Condensation in the oven after use.	Steam is a by-product of cooking any food with high water content. This is normal and could be clean when regular cleaning of cooker, roast chicken etc. This is normal and any excess should be wiped off.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Product dimensions	50*60*85cm Cooker
Top element	950W
Bottom element	1100W
Lamp*	25W
Solid hotplate 145mm(RR, LF)	1000W*2
Solid hotplate 180mm(RF, LR)	1500W*2
Cavity volume	52L

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

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT



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

BUT INTERNATIONAL
1, avenue Spinoza, 77184 EMERAINVILLE, FRANCE