



Continental Edison

**CECIPM604ZW
CECIPM604ZB
CECIPM604ZI**

FR

**NOTICE D'UTILISATION ET
D'INSTALLATION CUISINIÈRE
INDUCTION**

Chère cliente, cher client,

Notre but est de vous proposer des produits de qualité qui répondent à votre attente, fabriqués dans des usines modernes, où chaque cuisinière a subi des tests de qualité.

Cette notice contient toutes les informations nécessaires pour l'installation et l'utilisation de votre nouvelle cuisinière.

Avant de commencer à utiliser votre nouvelle cuisinière, nous vous suggérons de lire attentivement cette notice, car elle contient tous les renseignements de base pour une installation correcte et fiable, une bonne utilisation et un entretien régulier de votre cuisinière. Cette cuisinière doit être installée uniquement par un professionnel qualifié conformément aux normes de sécurité et aux lois en vigueur. N'essayez jamais de réparer votre cuisinière vous-même.

Déclaration de conformité

Nous déclarons que nos produits sont conformes aux Directives, Décisions et Règlements européennes en vigueur et aux exigences visées dans les normes citées en référence.

Durée de disponibilité des pièces détachées fonctionnelles : 6 ans, à partir de la date de fabrication du produit.



TABLE DES MATIÈRES

1. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

2. CONSIGNES DE SECURITE

- Consignes générales
- Consignes d'installation
- Pendant l'utilisation
- Pendant le nettoyage et l'entretien
- Sécurité des enfants

3. INSTALLATION

- 3.1 Installation de votre cuisinière
- 3.2 Réglage des pieds
- 3.3 Branchement électrique et sécurité

4. UTILISATION

- 4.1 Panneau de commande de la table de cuisson à induction
- 4.2 Fonctionnement de l'appareil
- 4.3 Utilisation du four
- 4.4 Utilisation de la minuterie numérique
- 4.5 Accessoires du four

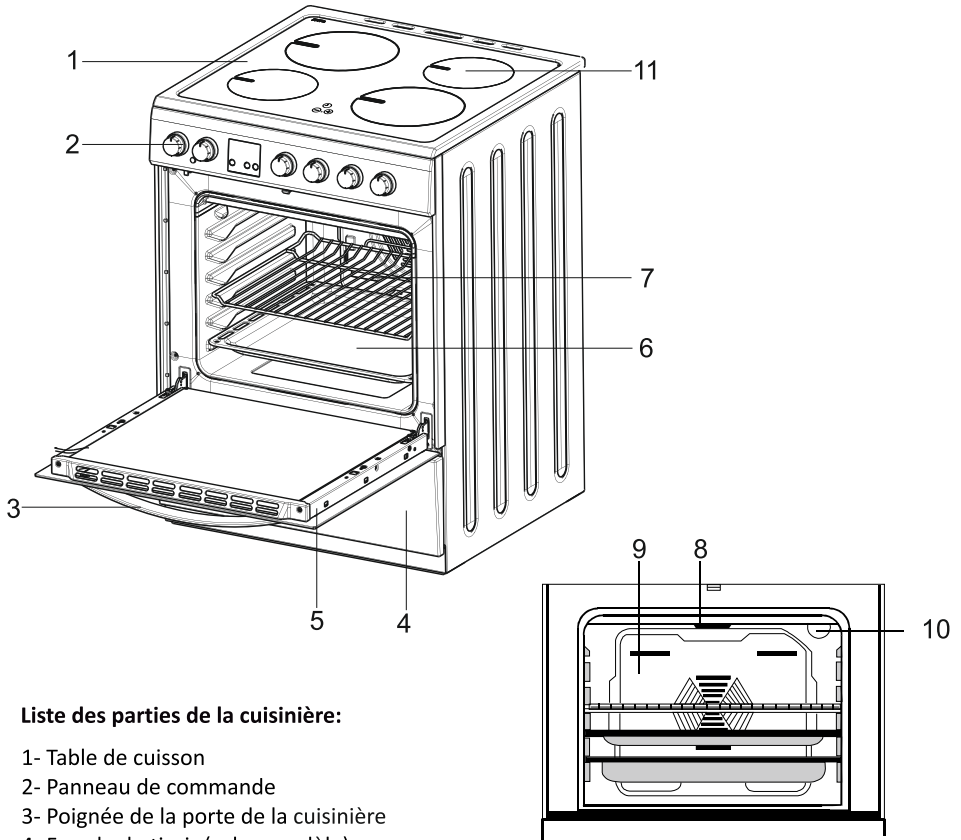
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- 5.1 Nettoyage
- 5.2 Entretien

6. SERVICE APRES-VENTE ET TRANSPORT

- 6.1 Avant de contacter le Service après vente
- 6.2 Informations relatives au transport

1. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES



Liste des parties de la cuisinière:

- 1- Table de cuisson
- 2- Panneau de commande
- 3- Poignée de la porte de la cuisinière
- 4- Façade du tiroir (selon modèle)
- 5- Porte de la cuisinière
- 6- Lèche frite
- 7- Grille
- 8- Résistance avant
- 9- Emplacement ventilateur
- 10- Lampe de la cuisinière
- 11-Zone à induction

PROFON- DEUR (cm)	LARGEUR (cm)	HAUTEUR (cm)
60	60	85

PARTIE 2 : CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LISEZ ATTENTIVEMENT ET ENTIÈREMENT CETTE NOTICE AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL DE CUISSON, ET CONSERVEZ-LA AFIN DE POUVOIR LA CONSULTER LORSQUE CE SERA NECESSAIRE.

Cette notice est conçue pour plusieurs modèles. Votre appareil de cuisson n'est peut-être pas équipé de toutes les caractéristiques décrites dans cette notice. Veuillez contrôler dans la notice les caractéristiques dans les paragraphes comportant des images.

Consignes de sécurité générales

- La fabrication de votre appareil de cuisson respecte toutes les normes et réglementations nationales et internationales en vigueur en la matière.
- Les travaux de maintenance et d'entretien doivent être effectués exclusivement par des techniciens qualifiés. Les travaux de réparation et d'entretien effectués par des personnes non-qualifiées vous exposent à des dangers. Ne modifiez pas les spécifications de votre appareil de cuisson de quelque manière que ce soit. N'effectuez pas vous-mêmes les réparations au risque de vous exposer à un danger comme une électrocution.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (selon votre appareil : nature et pression du gaz, tension et fréquence de l'électricité) sont compatibles avec les caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique de votre appareil de cuisson. En cas de dommage provoqué par un branchement ou une installation inadaptée, la garantie ne sera pas valide.
- Pour les appareils électriques : La sécurité électrique de votre appareil de cuisson n'est garantie que s'il est branché à une alimentation électrique avec terre, conforme aux normes de sécurité électrique en vigueur. Si vous n'êtes pas sûr de votre installation électrique avec terre, consultez un électricien qualifié.
- **ATTENTION:** Votre appareil de cuisson est conçu uniquement pour la cuisson des aliments et il est prévu uniquement pour un usage domestique. Il ne doit absolument pas être utilisé à d'autres fins, par exemple, dans un environnement commercial ou pour le réchauffage d'une salle. La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommages liés à une utilisation inappropriée, incorrecte, ou négligente

• Cet appareil de cuisson ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans, ou par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, ou manquant d'expérience ou de connaissances requises, les empêchant d'utiliser cet appareil de cuisson sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instructions d'une personne responsable leur assurant une utilisation de l'appareil de cuisson sans danger, après une explication des risques auxquels ils s'exposent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil de cuisson. Les opérations de nettoyage et d'entretien effectués par des enfants doivent se faire sous la supervision d'une personne responsable.

- N'essayez pas de soulever ou de déplacer l'appareil de cuisson en tirant sur la poignée du four.
- Cet appareil de cuisson n'est pas connecté à un dispositif de d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences concernant la ventilation
- Si au bout de 15 secondes le brûleur gaz ne s'est pas allumé, fermez la manette du brûleur concerné, ouvrez la porte de la cuisine et attendez au moins une minute avant d'essayer de le rallumer à nouveau.
- Ces instructions ne sont valides que si le symbole du pays est sur votre appareil de cuisson. Si le symbole du pays n'est pas sur votre appareil de cuisson, il importe de se référer aux instructions techniques fournissant les informations nécessaires relatives aux conditions d'utilisation particulières.

• **MISE EN GARDE** : L'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir très chauds durant l'utilisation. Attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart sauf s'ils sont constamment supervisés. **AVERTISSEMENT**: Pendant l'utilisation,

tous les éléments accessibles de votre appareil de cuisson deviennent chauds, et gardent pendant un certain temps leur température élevée, même quand l'appareil de cuisson est arrêté. Ne touchez pas les surfaces chaudes (manettes et poignée du four comprise) et empêchez les enfants de moins de 8 ans d'approcher de l'appareil de cuisson. Il est recommandé de laisser refroidir les parties directement exposées à la chaleur avant de les toucher.

- **AVERTISSEMENT:** Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des matières grasses liquides ou solides, des huiles liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et engendrer un incendie. N'ESSAYEZ jamais d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu, mais éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle, afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne jamais la mettre en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de matière inflammable près de votre appareil de cuisson lorsqu'il fonctionne.

- **MISE EN GARDE:** Danger de feu: Ne jamais placer d'objets sur la plaque de cuisson.

- **AVERTISSEMENT:** Risque d'incendie: Ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson et ne rangez aucun contenant pressurisé tel que les aérosols, les matériaux inflammables (objets en papier, en plastique et en tissu), dans le tiroir placé sous le four ou sous la plaque de cuisson. Les ustensiles de cuisine en plastique en font également partie (ainsi que les manches d'ustensiles).

- **MISE EN GARDE:** Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

- **AVERTISSEMENT:** Si votre appareil de cuisson est équipé d'un plan de cuisson en verre (vitro ou induction) et si la surface est fissurée, mettez les manettes sur "0" pour éviter un éventuel choc électrique. De même, si des fissures apparaissent sur les plaques électriques, il est impératif d'arrêter immédiatement l'alimentation électrique afin de prévenir toute électrocution.

Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

- Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.

- Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Si votre appareil de cuisson est équipé d'un couvercle, ce couvercle doit être soulevé avant la mise en fonction des zones de cuisson. Avant de refermer le couvercle, il faut s'assurer que l'appareil de cuisson a bien refroidi. Les couvercles en verre peuvent se casser lorsqu'ils sont chauffés. Éteignez tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.

- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé. Votre appareil de cuisson ne doit

jamais être branché sur une rallonge, sur une minuterie extérieure, une prise triplite ou un système de commande à distance séparée ou tout autre dispositif qui mettrait l'appareil sous tension automatiquement.

- Pour empêcher le basculement de votre appareil de cuisson, des fixations de stabilisation doivent être installés. Si votre appareil de cuisson est installé sur un socle, prenez les précautions nécessaires pour qu'il ne tombe pas. **MISE EN GARDE:** Ce dispositif de stabilisation doit être mis en place pour éviter le basculement de l'appareil (voir explications dans la notice).

- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention de ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Quand le four fonctionne, il ne faut absolument pas toucher les éléments chauffants (résistances) du four, car il y a un risque très important de brûlure.

- Faites attention que les poignées de casseroles soient disposées vers l'intérieur du plan de cuisson, de façon à prévenir les chutes éventuelles. Les poignées des casseroles peuvent devenir chaudes, attention aux enfants.

- Faites attention aux poignées de la porte du four et aux manettes de commande des zones de cuisson qui peuvent devenir chaudes lors de l'utilisation de votre appareil de cuisson et pendant un certain temps après son utilisation.

- N'utilisez pas des produits de nettoyage abrasifs, des crèmes caustiques, des éponges abrasives ou des grattoirs métalliques pour nettoyer tous les éléments de votre appareil de cuisson (verre, émail, inox, plastique et peinture), car cela rayerait les surfaces, et pourrait entraîner l'éclatement des

surfaces en verre ou la destruction des autres éléments de votre appareil de cuisson. Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer votre appareil de cuisson.
- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour garantir votre sécurité. Pour éviter de casser les éléments en verre, vous devez faire attention de ne pas les rayer pendant le nettoyage. Evitez aussi de taper ces surfaces en verre ou de laisser tomber des accessoires dessus, et de monter sur le verre (dans le cas d'un travail au-dessus de votre appareil de cuisson).

- **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.

- **MISE EN GARDE:** Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation.

- Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

- Lors des nettoyages pyrolytiques, les grilles de four, les étagères et les grilles, ou tout autre accessoire doivent être enlevés avant le cycle pyrolyse. Les éclaboussures excessives doivent également être nettoyées avant le cycle pyrolyse.

- Utiliser uniquement la sonde thermique recommandée pour ce four. (option sonde pour viande, si votre appareil en est équipé)

- Ne faites aucune pression sur le fil électrique (si équipé) lors de l'installation de votre appareil de cuisson. Assurez-vous aussi que la câble n'est pas coincé derrière votre appareil de cuisson. Si le

câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble présentant les mêmes caractéristiques que celui d'origine, et ceci par un technicien qualifié afin d'écarter tout danger.

- Lorsque la porte du four ou le tiroir sous-four est ouvert, ne rien poser dessus et ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil de cuisson et casser certaines parties (d'où la nécessité de mettre en place les fixations anti-basculement).

En cas d'utilisation d'appareils électriques à proximité de votre appareil de cuisson, faites attention que le câble d'alimentation de ces appareils ne soit pas en contact avec la surface chaude de votre appareil de cuisson.

Avertissements d'installation

- N'utilisez votre appareil de cuisson que lorsque l'installation est terminée.

- Votre appareil de cuisson doit être installé et mis en service par un technicien qualifié. Le fabricant décline sa responsabilité pour tout dommage résultant d'un mauvais emplacement ou de l'installation de votre appareil de cuisson par un technicien non qualifié.

- Après avoir déballé votre appareil de cuisson, vérifiez soigneusement si celui-ci n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre Revendeur. Etant donné que les matériaux d'emballage (polystyrène, nylon, agrafes, etc...) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les rassembler et les éliminer immédiatement (mettez-les dans les conteneurs spécifiques pour le recyclage)

- Protégez votre appareil de cuisson contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, la neige, la poudre, etc.

- Les matériaux entourant l'appareil (meubles) doivent être capables de supporter une température minimale de 100°C.

- Les conditions d'ajustement au gaz de votre appareil de cuisson sont indiquées sur une étiquette collée à l'arrière (Uniquement pour les appareils de cuisson gaz et mixtes).

Si vous utilisez votre appareil de cuisson avec du gaz en bouteille propane, la bouteille doit être obligatoirement installée à l'extérieur de la maison (uniquement pour les appareils de cuisson gaz).

Nous vous conseillons d'avoir un détecteur de fumée installé chez vous, et une couverture anti-feu ou un extincteur tout près de votre appareil de cuisson

Lors de l'utilisation

- Lors de la première mise en marche de votre appareil de cuisson (au niveau du four), il se produira une certaine odeur caractéristique des matériaux d'isolation et des éléments chauffants. Pour cette raison, avant d'utiliser votre four, faites-le fonctionner à vide à sa température maximale pendant 45 minutes. Vous devez également vous assurer que la pièce dans laquelle est installé votre appareil de cuisson est bien ventilée.
- Au cours de l'utilisation du four, les surfaces internes et externes du four deviennent chaudes. Au moment de l'ouverture de la porte du four, mettez-vous en retrait pour éviter de vous brûler avec la vapeur très chaude qui va alors se dégager du four : il peut y avoir des risques de brûlures.
- Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles à proximité de votre appareil de cuisson pendant son fonctionnement.
- Toujours utiliser des gants de cuisine pour mettre ou retirer les plats de cuisson du four.
- Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des matières grasses liquides ou solides, des huiles liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et engendrer un incendie. N'ESSAYEZ jamais d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu, mais éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle, afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne jamais la mettre en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de matière inflammable près de votre appareil de cuisson lorsqu'il fonctionne.
- Toujours poser les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson et positionner les poignées de telle sorte qu'elles ne puissent pas gêner ou être attrapées par un enfant.
- N'utilisez pas les zones de cuisson avec des casseroles vides ou sans casseroles.
- Sur les plaques électriques, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.
Sur les dessus vitro et inductions, ne coupez pas du pain sur le verre. Le plan de travail en verre ne doit pas être utilisé comme surface de travail. Faites attention de ne pas poser sur la dessus des récipients qui pourraient abîmer le verre. Des récipients ayant des bords tranchants peuvent rayer la surface du dessus et l'endommager. Un conseil, essuyez systématiquement le dessous des casseroles avec un chiffon avant de les poser sur la surface en verre, ceci afin d'enlever des microparticules sous le récipient, qui risqueraient de rayer le verre.

PARTIE 2 : CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Sur les dessus vitro, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.

- Sur les dessus induction, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat spécifiques pour l'induction (indiqué sous l'ustensile par le Fabricant).
- Il est possible que vous entendiez un petit bruit à la mise en marche d'une zone de cuisson.
- Les utilisateurs qui utilisent un pacemaker implanté, doivent tenir la partie supérieure de leur corps à au moins 30 cm des zones de cuisson à induction allumées.
- Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser votre appareil de cuisson pendant une longue période, nous vous conseillons de le débrancher électriquement. Veillez aussi fermer en même temps le robinet de gaz (pour les appareils de cuisson à gaz) lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.
- Si vous ne vous servez pas pendant un certain temps des vos plaques électriques, il sera nécessaire de mettre un peu d'huile dessus afin d'éviter qu'elles ne rouillent (plaque en fonte).
- Assurez-vous toujours que les manettes de commande de votre appareil de cuisson sont toujours à la position « 0 » lorsque votre appareil de cuisson n'est pas utilisé.

Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Il convient de laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle. Positionnez bien les grilles du four dans les glissières latérales prévues à cet effet, sinon quand vous tirerez sur les grilles, elles pourront s'incliner, et le liquide chaud contenu dans les ustensiles de cuisson pourrait couler ou vous brûler.

- Certains appareils de cuisson avec four électrique sont équipés d'un ventilateur tangentiel. Ce ventilateur fonctionne pendant la cuisson. L'air est expulsé à travers des orifices entre la porte du four et le bandeau de commande. Le ventilateur peut continuer à fonctionner après l'arrêt du four pour aider les commandes à refroidir : ne vous inquiétez pas.
- **ATTENTION:** L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur, de l'humidité, des odeurs et des produits de la combustion gaz dans la pièce au sein de laquelle est installée votre appareil de cuisson. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée lorsque l'appareil de cuisson fonctionne, laissez les ouvertures ouvertes ou bien installez un dispositif de ventilation mécanique (genre hotte aspirante mécanique. Pour les appareils de cuisson avec énergie électrique, la cuisson produira aussi de l'humidité et des odeurs. Il sera nécessaire d'installer aussi un dispositif de ventilation mécanique

PARTIE 2 : CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Une utilisation prolongée de votre appareil de cuisson peut nécessiter une aération supplémentaire, à titre d'exemple l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation du niveau de la ventilation mécanique si installée.
- Si vous utilisez le grill gaz (suivant modèle), il est impératif de laisser la porte ouverte, et de mettre en place la tôle de protection (pour le bandeau et les manettes) fournie avec votre appareil de cuisson. Ne jamais utiliser le grill gaz lorsque la porte du four est fermée (pour les appareils de cuisson gaz avec grill gaz).
- Si vous utilisez le grill électrique (suivant modèle), la porte du four devra être fermée (pour les appareils de cuisson avec four électrique).

ATTENTION: Les couvercles en verre peuvent se briser sous l'effet de la chaleur.

Avant de refermer le couvercle, fermez tous les brûleurs ou zones de cuisson et laissez la surface du plan de cuisson refroidir



- Lorsque la porte du four ou le tiroir sous-four est ouvert, ne rien poser dessus et ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil de cuisson et casser le couvercle (d'où la nécessité de mettre en place les fixations anti-basculement).
- Ne rangez aucun objets lourds ou inflammables (nylon, sac en plastique, papier, habit...) dans le tiroir placé sous le four. Les ustensiles de cuisine en plastique en font également partie (ainsi que les manches d'ustensiles).
- Ne séchez pas de serviettes, éponges ou vêtements dans ou sur votre appareil de cuisson ainsi que sur la poignée du four.

Pendant le nettoyage et l'entretien

- Arrêtez toujours le fonctionnement de votre appareil de cuisson avant le nettoyage ou l'entretien, en le débranchant, ou en éteignant l'interrupteur principal.

Ne retirez jamais les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.

- N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer les éléments de votre appareil de cuisson.

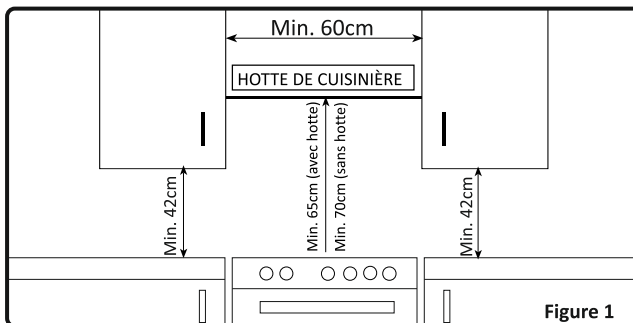
DANS L'OPTIQUE DE MAINTENIR L'EFFICACITE ET GARANTIR LA SECURITE DE VOTRE APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE TOUJOURS UTILISER LES PIECES D'ORIGINE ET D'APPELER NOS REPRESENTANTS EN CAS DE BESOIN.

3. INSTALLATION

Cette cuisinière moderne, fonctionnelle et pratique, fabriquée avec les meilleurs pièces et matériaux, saura répondre à vos besoins sous tous les aspects. Avant d'utiliser votre cuisinière, lisez attentivement cette notice afin de connaître l'ensemble de ses fonctions, et obtenir les meilleurs résultats possibles. **Pour une installation correcte, tenez compte des recommandations suivantes pour éviter tout problème ou toute situation dangereuse.** Elles doivent aussi être lues par le technicien qui doit installer la cuisinière.

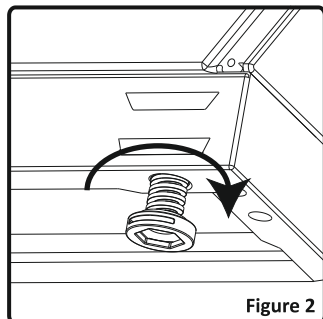
3.1 Installation de votre cuisinière

- La cuisinière peut être placée près d'un autre meuble, mais veillez à ce que la hauteur des meubles environnants ne dépasse pas la hauteur de la cuisinière (voir figure 1).
- Si les meubles de cuisine sont plus haut que la cuisinière, laissez un espace d'au moins 10cm entre les cotés de la cuisinière et les meubles.
- La hauteur minimum entre le plan de cuisson et la hotte (ou les éléments muraux) est indiquée la figure 1. La hotte d'évacuation doit être située à au moins 65cm du plan de cuisson. S'il n'y a pas de hotte, la hauteur du meuble situé au-dessus du plan de cuisson ne doit pas être inférieure à 70cm.
- Laissez un espace libre de 2cm entre l'arrière de la cuisinière et le mur, et entre les cotés et les meubles adjacents.
- Veillez à ne pas placer la cuisinière près d'un réfrigérateur, à ce qu'il n'y ait pas matières inflammables comme les rideaux, les chiffons...etc. qui pourraient prendre feu rapidement.
- Les meubles adjacents doivent être fabriqué avec un matériel résistant à une température atteignant 100°C.



3. INSTALLATION

3.2 Réglage des pieds



Votre cuisinière possède 4 pieds réglables. Après l'avoir positionné à la place prévue, il est nécessaire de vérifier la mise à niveau. Pour cela, ajustez les 4 pieds réglables en les vissant ou dévissant (figure 2). **La cuisinière doit absolument être positionnée à l'horizontale.**

Le réglage peut se faire sur une hauteur maximum de 30mm. Vous pouvez enlever le tiroir de la cuisinière pour régler la hauteur des pieds.

Quand les pieds sont correctement réglés, vous ne devez pas bouger la cuisinière en la tirant, mais en la soulevant (attention de ne pas la soulever par la poignée de la porte du four).

3.3 Branchement électrique et sécurité

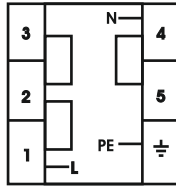
Il est impératif de respecter les instructions ci-dessous pour le branchement électrique de la cuisinière

Le branchement électrique doit être fait par une personne qualifiée selon les normes en vigueur

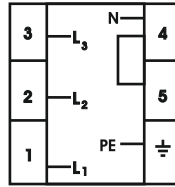
- La cuisinière est conçue pour être raccordée par un branchement permanent au réseau électrique.
- Le branchement doit être fait sur une prise avec terre. S'il n'existe pas de prise avec terre conforme à la réglementation, contacter un installateur qualifié
- Le câble d'alimentation doit être correct et doit être correctement isolé durant le branchement. Si le câble est endommagé, contactez le service après vente, car il ne doit être changé que par un service après vente.
- La prise d'alimentation doit être située à proximité de la cuisinière. Ne pas utiliser de rallonge.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne touche pas les surfaces chaudes de la cuisinière ainsi que l'arrière de la cuisinière, ce qui pourrait endommager le câble ou la cuisinière, ou entraîner un court-circuit.
- Un mauvais branchement électrique risque d'endommager votre cuisinière. Un tel dommage n'est pas couvert par la garantie.
- La cuisinière est destinée pour un branchement électrique en 220-240 Volts et 400V 3N. Si le réseau électrique est différent de cette valeur, contactez immédiatement un installateur qualifié.
- Prévoyez l'installation d'un disjoncteur bipolaire ayant une distance minimum de 3mm entre les contacts, et supportant 32A, à retardement.

3. INSTALLATION

- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages et pertes entraînées par le non respect de ces instructions de sécurité.



3x4 mm² 220V~
3x4 mm² 230V~
3x4 mm² 240V~



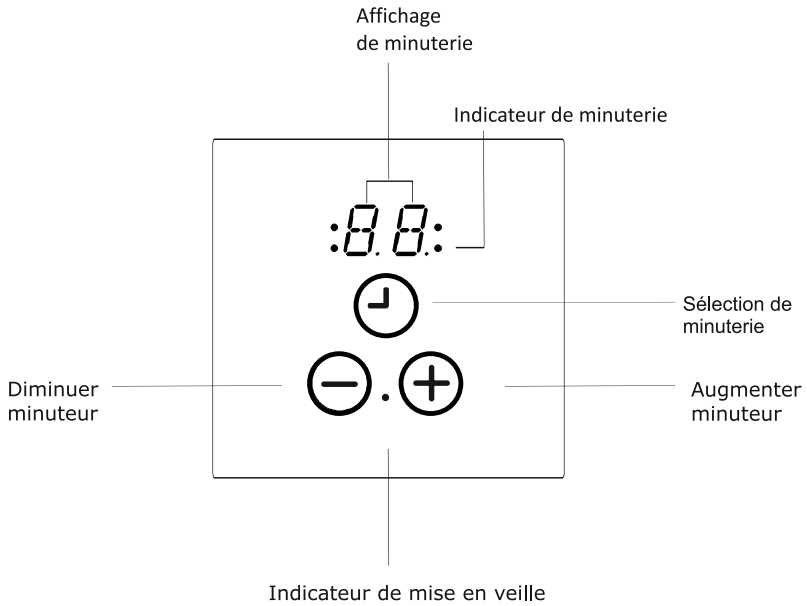
5x1.5 mm² 380V,3N~
5x1.5 mm² 400V,3N~
5x1.5 mm² 415V,3N~

* Cet appareil doit être mis à la terre.

* Pour ce branchement, utilisez un câble d'alimentation de type H05 VV-F

4. UTILISATION

4.1 PANNEAU DE COMMANDE POUR DE CUISSON :



4. UTILISATION

4.2 FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

Utilisez les zones de cuisson à induction avec des ustensiles appropriés.

Une fois que la tension du réseau est appliquée, la table de cuisson est en mode veille et prête à fonctionner.

Les boutons de commande permettent de régler le niveau de cuisson de la table de cuisson et les capteurs tactiles permettent de régler la minuterie.

L'activation de chaque capteur est suivie par un signal sonore (**avertisseur**).

Allumer les zones de cuisson :

Utilisez le bouton de commande pour régler le niveau de cuisson de 0 à 9. L'aliment est maintenant prêt pour la cuisson. Pour un temps d'ébullition plus rapide, maintenez le bouton à la position P pendant 2 secondes pour activer la fonction Boost, puis ajustez-le au niveau que vous souhaitez.

Éteindre les zones de cuisson

:Réglez le bouton à la position "0".

Fonction d'arrêt de sécurité :

Chaque zone de cuisson sera mise hors service après une durée de fonctionnement maximale si le réglage thermique n'a pas été modifié. Chaque changement intervenu au niveau de la zone de cuisson ramène la durée maximale de fonctionnement à la valeur initiale de la limite de durée de fonctionnement. La durée maximale de fonctionnement dépend du niveau de température sélectionné.

Chaleur	Arrêt de sécurité après
1 - 2	6 Heures
3 - 4	5 Heures
5	4 Heures
6 - 9	1,5 Heures

Verrouillage parental :


Une fois la tension du réseau activée, vous pouvez alors activer le verrouillage parental. Pour activer le verrouillage parental, tournez simultanément les boutons d'ARRIÈRE GAUCHE et d'ARRIÈRE DROITE vers la gauche à la position 0. Maintenez cette position pendant 4 secondes. Tous les éléments chauffants afficheront la lettre "L" (verrouillée, ou LOCKED en anglais). Par conséquent, la commande ne pourra plus être modifiée.

La plaque restera verrouillée jusqu'à ce que le prochain utilisateur le déverrouille, même si la commande a été éteinte puis rallumée.

Pour désactiver le verrouillage parental, effectuez le même processus. Tournez simultanément les boutons d'ARRIÈRE GAUCHE et d'ARRIÈRE DROITE vers la gauche à la position 0. Maintenez cette position pendant 4 secondes. La lettre "L" disparaîtra de l'écran et la plaque s'éteindra.

Fonction de la minuterie

Minuterie de la zone de cuisson (1 à 99 min) :

Lorsque la plaque est allumée, il est possible de programmer une minuterie indépendante pour chaque zone de cuisson. Réglez le niveau d'une zone de cuisson, puis activez le réglage de la minuterie  , vous pouvez programmer la minuterie comme une fonction d'arrêt pour une zone de cuisson. Quatre voyants sont disposés autour de la minuterie. Ces voyants indiquent la zone de cuisson pour laquelle la minuterie a été activée.

Au terme de la minuterie, un signal se fait entendre, l'écran de la minuterie affiche « 00 » de manière statique et le voyant correspondant à la minuterie de la zone de cuisson clignote.

L'interruption du signal sonore et du clignotement du voyant de la minuterie se fera automatiquement après 2 minutes et/ou manuellement par la pression d'une touche quelconque.

Avertisseur sonore :

Pendant le fonctionnement de la plaque, les activités ci-après seront signalées au moyen d'un avertisseur sonore :

- L'activation normale de la touche sera signalée par un bref signal sonore
- Le fonctionnement ininterrompu des touches sur une longue période de temps (10 secondes environ) sera signalé par un signal sonore long et intermittent.

Fonction d'amplification :

Attention : La fonction BOOST « P » ne s'arrête pas automatiquement. Après usage de cette fonction, Il faut absolument diminuer la puissance de la zone de cuisson ou l'arrêter totalement.

Sélectionnez une zone de cuisson, réglez le niveau de cuisson sur le niveau de cuisson souhaité puis appuyez sur la touche P (Amplification) à nouveau.

La fonction d'amplification est activée lorsque le module à induction correspond au réglage sur cette zone de cuisson.

Lorsque vous activez la fonction d'amplification, la lettre "P" s'affiche à l'écran correspondant.

L'activation de l'amplificateur peut excéder la puissance maximale et la gestion de l'alimentation intégrée sera activée.

La réduction de l'alimentation nécessaire se signale par un clignotement de la zone de cuisson correspondante. Le clignotement reste actif pendant 3 secondes et favorise les adaptations supplémentaires des réglages avant la réduction de l'alimentation.

Récipients

Veillez à toujours utiliser des récipients adaptés à la technologie induction (ni verre, ni terre cuite, ni cuivre, ni aluminium sans fond spécial, ni inox non magnétique).

Utilisez des récipients à fond épais, plat, et lisse ayant le même diamètre que celui de la zone de cuisson. Cette précaution favorise une réduction des durées de cuisson.

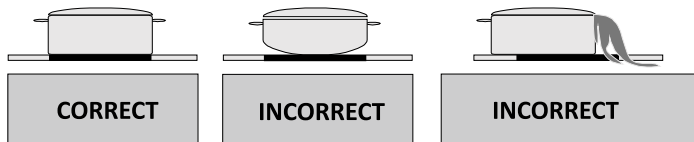
Utilisez des récipients en acier, en fonte, en fer, et en acier inoxydable (si adéquatement indiqué par le fabricant).

Les récipients avec fond en acier émaillé, en aluminium ou en cuivre peuvent amener le résidu métallique à rester sur la plaque. Si cette situation se produit, ces dépôts peuvent s'avérer difficiles à enlever. Nettoyez la plaque de cuisson après chaque utilisation.

Pour vérifier si un récipient convient pour une cuisson à induction, assurez-vous qu'un aimant colle sur le fond.

Disposez les récipients au centre de la zone de cuisson. Si le récipient est mal placé, s'affiche. Au moment d'utiliser certains récipients, vous pouvez entendre divers bruits. Ce phénomène est dû à la conception des récipients et n'ont aucun effet sur les performances ou la sécurité de la plaque.

4. UTILISATION



Économie d'énergie

- Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement à la taille du fond du récipient, jusqu'à une certaine limite cependant. Toutefois, la partie magnétique qui se trouve au fond du récipient doit avoir un diamètre minimum en fonction de la taille de la zone de cuisson.
- Mettez le récipient de cuisine sur la zone de cuisson avant de la mettre en service. Si vous mettez la zone de cuisson en service avant d'y poser le récipient de cuisine, elle ne fonctionnera pas.
- L'utilisation d'un couvercle réduira la durée de cuisson.
- Réduire le réglage de la température lorsque le liquide commence à bouillir.
- Réduire la quantité de liquide pour réduire le temps de cuisson.
- Sélectionnez le réglage de température approprié pour les applications de cuisson.

Quelques exemples d'applications de cuisson

Les informations présentées dans le tableau suivant sont données à titre indicatif uniquement.

Réglages	Utilisation
0	Arrêt de la cuisson
1 - 3	Chauffage délicat
4 - 5	Cuisson à feu doux, chauffage lent
6 - 7	Réchauffage et cuisson rapide
8	Bouillir, sauter
9	Chaleur maximale
P	Fonction d'activation

Conseils relatifs au nettoyage

-Ne jamais utiliser des tampons abrasifs, des agents de nettoyage corrosifs, des nettoyeurs en aérosol, ou des objets pointus pour nettoyer les surfaces de la plaque.

-Pour éliminer les aliments brûlés, mouillez-les à l'aide d'un chiffon humide et essuyez ensuite le liquide.

-Vous pouvez choisir d'utiliser une spatule adaptée pour le nettoyage des aliments ou des résidus. Les aliments collants doivent être nettoyés immédiatement lorsqu'ils se déversent, avant le refroidissement du verre.

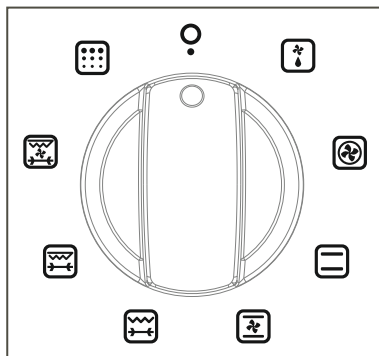
-Faites attention à ne pas rayer l'adhésif en silicone situé sur les rebords du verre lorsque vous utilisez une spatule.

-La spatule doit être conservée loin de la vue et de la portée des enfants.

-Utilisez un agent de nettoyage vitrocéramique adapté sur la plaque. Rincez et séchez à l'aide d'un tissu propre ou d'un essuie-tout.

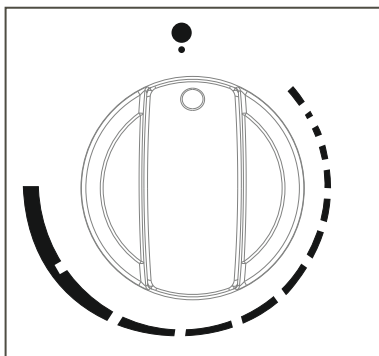
4. UTILISATION

4.4 Utilisation du four



Bouton de contrôle de la fonction du four:

Pour sélectionner les fonctions du four. Explication dans la partie suivante, tableau 1. Vous devez régler le bouton de sélection de fonction et le bouton du thermostat sur une température de votre choix. Sinon la fonction sélectionnée ne fonctionnera pas.



Bouton du thermostat du four:

Pour activer les boutons de contrôle de la fonction du four. La température réglée s'affiche à l'écran. Quand la température à l'intérieur du four a atteint la valeur que vous avez indiquée, le thermostat coupera le circuit et la lumière de ce thermostat s'éteindra. Quand la température descend en dessous de la valeur indiquée. Le thermostat se branchera de nouveau et la lumière du thermostat s'allumera.

Fonctions du four

* Les fonctions de votre four peuvent être différentes en raison du modèle de votre produit.



Fonction de décongélation

Les voyants d'avertissement du four seront allumés, le ventilateur commence à fonctionner. Pour utiliser la fonction de décongélation, sortez vos aliments congelés et mettez-les dans le four au-dessus d'une étagère installée dans le troisième logement à partir du bas. Il est recommandé d'installer une plaque de four sous l'aliment en décongélation afin de recueillir l'eau accumulée produite par la glace fondante. Cette fonction ne vous permettra ni de préparer, ni de cuire vos aliments. Elle vous permettra uniquement de les décongeler.

4. UTILISATION



Fonction turbo

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, et l'élément de chauffage supérieur et le ventilateur commenceront à fonctionner.

La fonction turbo disperse la chaleur dans le four. Tous les aliments situés sur les plateaux seront cuits uniformément. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Fonction de cuisson statique

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, et les éléments de chauffage inférieur et supérieur commenceront à fonctionner.

La fonction de cuisson statique émet de la chaleur, ce qui assure ainsi une cuisson uniforme des aliments de niveaux inférieur et supérieur. Cette fonction est idéale pour la cuisson de pâtes, de gâteaux, de pâtes au four, de lasagnes, et de pizzas. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de faire la cuisson sur un four à la fois pendant l'utilisation de cette fonction.



Fonction de ventilation

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, le ventilateur et les éléments de chauffage supérieurs et inférieurs commenceront à fonctionner.

Cette fonction est particulièrement indiquée pour obtenir de bons résultats pendant la cuisson de pâtes. La cuisson se fait grâce à l'élément chauffant inférieur et supérieur qui se trouve à l'intérieur du four et à travers le ventilateur qui assure la circulation de l'air, qui donnera un léger effet de grill à l'aliment. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Grill fonction de rôti du poulet

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, et l'élément de chauffage du grill et le tourniquet commenceront à fonctionner.

La fonction est utilisée pour griller et rôtir les aliments comme le poulet avec la brochette. Pour le grillage, utiliser les étagères supérieures du four. Badigeonnez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher aux aliments de coller et mettez ces derniers au centre de la grille. Mettez toujours une plaque en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse. Pour rôtir du poulet, veuillez vous reporter aux accessoires du four. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement: Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190°C.

4. UTILISATION DE VOTRE FOUR



Fonction de gril rapide et rôtissage du poulet

Une fois le thermostat et les voyants d'avertissement du four allumés, les éléments de chauffage inférieur et supérieur et le gril commencent alors à fonctionner.

La fonction est utilisée pour griller rapidement et pour couvrir une surface plus importante (grillage de viande par exemple, sans oublier le rôtissage du poulet avec la brochette. Pour le grillage, utilisez les étagères supérieures du four. Brossez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher aux aliments de coller et mettez les aliments au centre de la grille. Mettez toujours une plaque en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse.. Pour rôtir du poulet, veuillez vous référer aux accessoires du four. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement : Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190°C.



Double gril, ventilateur et fonction de rôti de poulet

Une fois le thermostat et les voyants d'avertissement du four allumés, les éléments de chauffage inférieur et supérieur, le ventilateur et le gril commenceront à fonctionner.

La fonction est utilisée pour griller rapidement les aliments plus épais et pour couvrir une surface plus importante sans oublier le rôtissage du poulet avec la brochette. Les éléments de chauffage supérieur et le gril seront stimulés avec le ventilateur pour assurer une cuisson uniforme. Pour le grillage, utilisez les étagères supérieures du four.

Brossez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher aux aliments de coller et mettez les aliments au centre de la grille. Mettez toujours une plaque en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse. Pour rôtir du poulet, veuillez vous référer aux accessoires du four. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement : Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190°C.



Fonction nettoyage par pyrolyse

- Avant d'activer la fonction de nettoyage par pyrolyse, enlevez toutes les denrées qui seraient restées dans le four et veillez à ce que le four soit complètement vide.
- Ne laissez rien dans la cavité du four (récipients, grilles, plaque à pâtisserie, lèche-frite, gradins latéraux, etc) car tout ces éléments peuvent occasionner des dommages irréversibles au four.
- Assurez-vous d'avoir bien fermé la porte du four avant d'activer la fonction de nettoyage par pyrolyse.
- Une fois la fonction de nettoyage par pyrolyse activée, ne pas utiliser la table de cuisson si celle-ci se trouve au-dessus du four. Sinon, les deux appareils peuvent subir des surchauffes et être endommagés.
- Durant le cycle de nettoyage par pyrolyse, la porte du four devient chaude. Tenez les enfants à l'écart du four jusqu'à refroidissement.

À l'issu du processus de nettoyage par pyrolyse, l'écran réaffiche l'heure.

Nettoyage par pyrolyse

La cavité du four est revêtue d'un émail spécial résistant aux fortes températures. Durant l'opération de nettoyage pyrolyse, la température du four peut monter jusqu'à 475 °C. Pour votre sécurité, la porte du four se verrouille automatiquement pendant l'opération de nettoyage pyrolyse et le voyant "verrou" s'allume.

Pendant l'opération de nettoyage, la porte du four sera verrouillée (n'essayez pas de forcer l'ouverture). Lorsque le four aura complètement refroidi, le système se déverrouillera et permettra à nouveau l'ouverture de la porte.

Le ventilateur tangentiel fonctionne pendant la fonction pyrolyse jusqu'au refroidissement du four.

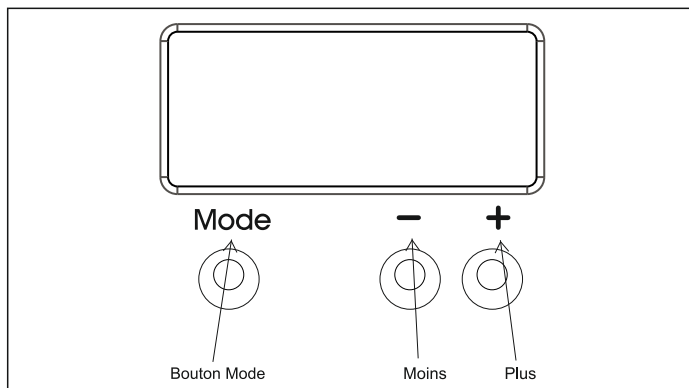
Après chaque cycle de nettoyage par pyrolyse, il est conseillé de nettoyer tous les résidus d'aliments brûlés avec une éponge mouillée imbibée d'eau chaude, à l'intérieur de la cavité.

La durée du cycle pyrolyse est de 1h30 (temps indiqué par le programmateur). IL est possible de programmer ce cycle (voir programmation ci-dessous)

4. UTILISATION DE VOTRE FOUR

4.4. UTILISATION DU PROGRAMMATEUR DU FOUR

4.4 Réglage et utilisation du programmeur du four



Réglage et utilisation du programmeur/minuterie du four

Symbole « Minutes restantes »



Symbole « Opération manuelle »

Symbole « fonctionnement automatique »

Après avoir branché votre appareil à l'alimentation du secteur pour la première fois, des chiffres clignoteront à l'écran de la minuterie. Avant de pouvoir sélectionner une fonction de cuisson ou régler une température, vous devez régler l'appareil en mode « Opération manuelle ». Pour sélectionner le mode « Opération manuelle », appuyez sur les touches « moins » ou « plus » du panneau de commande pendant que le commutateur de fonction du four est à la position « 0 ».

Réglage de l'heure du jour

Après le réglage du four pour un fonctionnement manuel, vous devez aussi régler l'heure du jour. Utilisez la touche « moins » et la touche « plus » pour ajuster l'heure qui apparaît à l'écran.

Après avoir réglé l'heure qu'il est, relâchez les touches « moins » et « plus ». Après 5 secondes, l'heure réglée sera effective et vous pourrez utiliser votre four.

Réglage de la fonction « Minutes restantes »

Vous avez la possibilité de régler la fonction « Minutes restantes » à tout moment, qu'une fonction du four ait été sélectionnée ou non. Vous pouvez régler une période de temps à l'aide de la fonction « Minutes restantes » et une alarme se fera entendre lorsque cette période de temps sera écoulée.

Appuyez une fois sur le bouton « Mode » ; la valeur 00:00 et le symbole des « Minutes restantes » s'affichent à l'écran. Indiquez la durée de la fonction « Minutes restantes » à l'aide des touches « moins » et « plus ».

Une fois que la période de temps souhaitée s'affiche à l'écran, relâchez les touches «

moins » et « plus ». Le symbole de minutes restantes apparaîtra à l'écran. Après le réglage d'une période de temps, il est possible de la raccourcir ou de la prolonger cette période. Pour ce faire, il suffit d'appuyer sur « Mode » et d'utiliser ensuite les touches « moins » ou « plus ». Une alarme retentira à l'heure préalablement définie. Vous pouvez arrêter l'alarme en appuyant sur les touches « moins » ou « plus ».

Réglage de la fonction Durée

Cette fonction vous permettra de régler une période de temps similaire à la fonction « minutes restantes ». Cependant, le four ne continuera plus à chauffer dès que la période réglée est écoulée. Utilisez le bouton de contrôle du thermostat pour régler la température et le bouton de sélection de la fonction du four pour sélectionner le mode de cuisson requis. Le symbole de fonctionnement manuel apparaîtra à l'écran. Il est ensuite possible de régler la durée du temps de cuisson nécessaire. Appuyez deux fois sur la touche « mode » (jusqu'à ce que « dur » s'affiche à l'écran) pour que l'écran affiche une valeur de 00:00. Réglez la période de temps pour laquelle vous souhaitez que la fonction lance le compte à rebours, en utilisant les touches « moins » et « plus ». Une fois que la période de temps souhaitée

s'affiche à l'écran, relâchez les touches « moins » et « plus ». Le compte à rebours démarrera immédiatement et la lettre A apparaîtra à l'écran. Après le réglage d'une période de temps, il est possible de la raccourcir ou de la prolonger cette période. Pour ce faire, il suffit d'appuyer une fois sur « Mode » et d'utiliser ensuite les touches « moins » ou « plus ».

Une alarme retentit à la fin de la période réglée et le four s'arrête. La lettre A clignote et le symbole du chauffage disparaît. Pour couper le signal audible et retourner au mode de fonctionnement manuel après l'utilisation de la fonction Durée. Vous devez appuyer sur l'une des touches « mode », « plus » ou « moins ». Dès cet instant, la lettre A disparaît de l'écran et le symbole de fonctionnement manuel apparaît à sa place.

Important : Si vous ne tournez pas le bouton de contrôle du thermostat et le bouton de sélection de la fonction du four sur 0, l'appareil continuera à fonctionner dès que vous appuierez sur l'une des touches « mode », « plus » ou « moins ».

Réglage de fonction Fin de la cuisson

Cette fonction est semblable à la fonction durée, car au lieu de se limiter à la sélection d'une période après laquelle le four s'arrêtera, cette fonction permet également de définir une heure du jour à laquelle vous souhaitez voir le four s'arrêter.

Utilisez le bouton de contrôle du thermostat pour régler la température et le bouton de sélection de la fonction du four pour sélectionner le mode de cuisson requis. Le symbole de fonctionnement manuel apparaîtra à l'écran. Appuyez trois fois sur la touche « mode » (jusqu'à ce que « Fin de la cuisson » s'affiche à l'écran) pour que l'écran affiche une valeur de 00:00. Réglez l'heure du jour à laquelle vous souhaitez vous aimeriez que le four arrête la cuisson, en utilisant les touches « moins » et « plus ». La minuterie calculera le temps que durera la cuisson sur la base de l'heure que vous avez sélectionnée et l'affichera à

l'écran. Une fois l'heure à laquelle vous souhaitez que la cuisson s'arrête au cours de la journée enregistrée, relâchez les touches « moins » et « plus ». Après le réglage d'une période de temps, il est possible de la raccourcir ou de la prolonger cette période. Pour ce faire, il suffit d'appuyer deux fois sur « Mode » et d'utiliser ensuite les touches « moins » ou « plus ».

À échéance, le four s'arrête et une alarme se fait entendre. La lettre A clignotera et le symbole de chauffage disparaîtra. Pour couper le signal audible et retourner au mode de fonctionnement manuel après utilisation de la fonction Fin de la cuisson. Vous devez appuyer sur l'une des touches « mode », « plus » ou « moins ». Dès cet instant, la lettre A disparaît de l'écran et le symbole de fonctionnement manuel apparaît à sa place.

Important : Si vous ne tournez pas le bouton de contrôle du thermostat et le bouton de sélection de la fonction du four sur 0, l'appareil continuera à fonctionner dès que vous appuierez sur l'une des touches « mode », « plus » ou « moins ».

Réglage de la fonction Heure de début et Heure de fin

Grâce à cette fonction, vous pourrez régler une heure à laquelle le four commencera à fonctionner et une autre à laquelle il arrêtera de fonctionner.

Utilisez le bouton de contrôle du thermostat pour régler la température et le bouton de sélection de la fonction du four pour sélectionner le mode de cuisson requis. Appuyez sur la touche « Mode » pour que l'écran affiche une valeur de 00:00. Réglez la période de temps pendant laquelle vous souhaitez faire fonctionner le four, en utilisant les touches « moins » et « plus ». La lettre A apparaîtra à l'écran de la minuterie. Appuyez immédiatement sur la touche « mode » (« Fin de la cuisson » sera visible) pour que l'écran de la minuterie affiche une valeur de 00:00. Réglez l'heure de la journée à laquelle vous souhaitez que le four arrête de fonctionner, en utilisant les touches « moins » et « plus ». Le four calculera l'heure à laquelle il s'allumera pour que vos denrées soient cuites pendant la période de temps définie. Il se mettra automatiquement en marche après avoir atteint l'heure qu'il a calculée. À échéance, le four s'arrête et une alarme se fait entendre. La lettre A clignotera et le symbole de chauffage disparaîtra. Pour couper le signal audible et retourner au mode de fonctionnement manuel, appuyez sur l'une des touches « mode », « plus » ou « moins ». Dès cet instant, la lettre A disparaît de l'écran et le symbole de fonctionnement manuel apparaît à sa place.

Important : Si vous ne tournez pas le bouton de contrôle du thermostat et le bouton de sélection de la fonction du four sur 0, l'appareil continuera à fonctionner dès que vous appuierez sur l'une des touches « mode », « plus » ou « moins ».

Ajustement du signal audible

Pour ajuster le niveau du signal audible qui retentit, si vous avez appuyé trois sur le bouton « mode » lorsque le bouton de sélection de la fonction du four est sur 0, L3 apparaîtra à l'écran. Appuyez sur les boutons « Mode » ou « Mode » pour définir le niveau sonore à votre guise. Relâchez la touche « moins » pour que le niveau sonore du signal audible soit réglé.

4. UTILISATION DE VOTRE FOUR

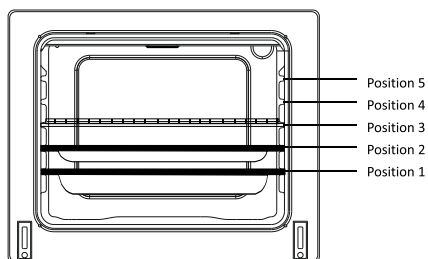
4.5 Accessoires du four

- Si un petit plat est utilisé, placez ce plat au milieu de la grille afin qu'il se trouve correctement placé.
- Si les aliments à cuire ne couvrent pas entièrement le plateau du four, si les aliments sont sortis du congélateur ou si le plateau est utilisé pour récupérer le jus des aliments pendant une grillade, une déformation peut apparaître sur le plateau en raison des hautes températures de cuisson ou de grillade. Le plateau retrouvera sa forme une fois refroidi après la cuisson. C'est une déformation physique normale résultant de l'effet de la chaleur.
- Ne pas poser un ustensile de cuisson en verre dans un environnement froid directement après la cuisson. Ne pas le poser non plus sur des surfaces froides et mouillées. Assurez-vous qu'il refroidisse progressivement en le plaçant sur un dessous de plat ou un torchon, sinon, il pourra se briser.
- Si vous faites une grillade au four, nous vous conseillons d'utiliser la grille fourni avec le plateau pour ce produit (si votre four en est équipé). Si vous comptez utiliser la grande grille, insérez un plateau sur une des parties inférieures afin de recueillir l'huile. Versez également de l'eau dans ce plateau pour un nettoyage facile et éviter les fumées.

4. UTILISATION

Moufle du four

Positions sur glissières moulées



Accessoires du four

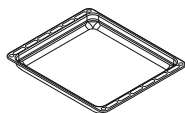
* Les accessoires de votre four peuvent être différents en fonction du modèle.

Grille



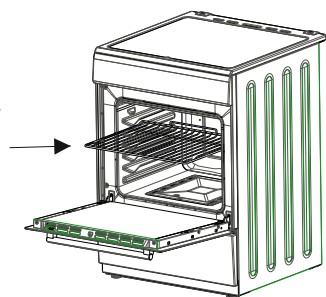
La grille sert pour les grillades et pour supporter différents ustensiles de cuisson. Pour bien positionner la grille dans le four, mettez-la sur n'importe quel support et poussez la jusqu'au fond.

Plateau moyenne épaisseur



Le plateau moyenne épaisseur sert à cuire les ragoûts. Pour bien positionner ce plateau dans le four, mettez-la sur n'importe quel support et poussez le jusqu'au fond.

AVERTISSEMENT –
Placer la grille
correctement dans une
glissière du four, et
poussez jusqu'au bout



5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1 Nettoyage

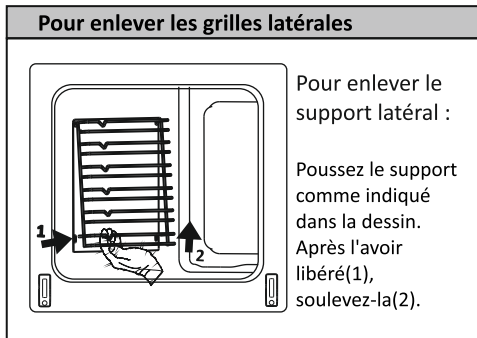
Veillez à ce que toutes les manettes des brûleurs et commandes soient éteints et que la cuisinière soit froide avant d'effectuer le nettoyage du four.

Important: Débranchez toujours la prise électrique avant de commencer le nettoyage.

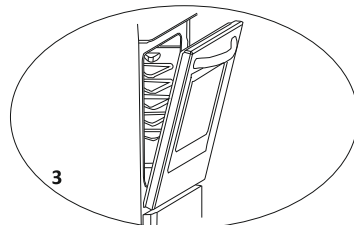
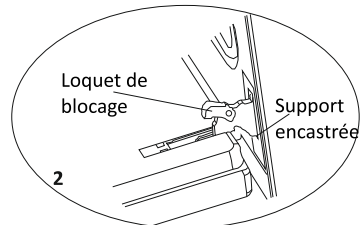
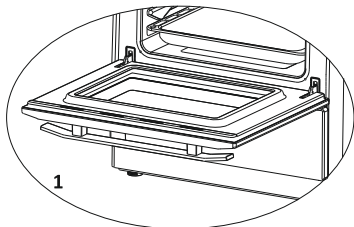
Contrôlez si les produits de nettoyage sont approuvés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser. N'utilisez pas de crèmes caustiques, de poudres nettoyantes abrasives, des éponges abrasives, des laine d'acier épaisses ou des outils durs pour éviter d'endommager les surfaces. Si les liquides débordent autour de votre four, les parties émaillées peuvent être endommagées. Nettoyez immédiatement les liquides ayant débordé avec un produit approprié.

Nettoyage de l'intérieur four

L'intérieur du four émaillé se nettoie plus facilement lorsque le four est encore un peu chaud. Après chaque utilisation, essuyez le four avec un chiffon doux, au préalable trempé dans de l'eau savonneuse. Essuyez-le ensuite une fois de plus avec un chiffon humide, puis séchez-le. Il est parfois nécessaire d'utiliser un produit de nettoyage liquide pour effectuer un nettoyage complet. Ne surtout pas nettoyer avec des nettoyants secs, en poudre, ou encore avec un nettoyeur à vapeur.




Pour démonter la porte du four



Pour enlever la porte du four :

- Ouvrez la porte du four (1).
- Ouvrez le loquet de blocage jusqu'à la position finale (2).
- Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle soit presque entièrement fermée comme indiqué dans le 3^{ème} schéma et enlevez la porte en la tirant vers vous.

REMARQUE: Pour remonter la porte, faites le contraire de ce qu'il faut pour l'enlever.

 Assurez-vous que les supports encastrés soient bien positionnés sur le support de charnière comme indiqué dans le deuxième schéma.

Le remontage de la porte se fait dans le sens inverse des explications ci-dessus. Assurez-vous que les loquets de blocages sont bien remis en place.

Nettoyage des plaques induction

- Avant de nettoyer la plaque, débranchez-la. Le verre résiste à des températures élevées et à une surchauffe. Vérifiez que l'indicateur de chaleur résiduelle est éteint. Afin d'éviter des brûlures, laissez refroidir l'appareil.
- Retirez tous les aliments et graisses qui débordent avec une spatule adaptée. Nettoyez la plaque avec un liquide de nettoyage approprié et un chiffon humide. Ensuite nettoyez avec un chiffon sec et propre.
- S'il y a une feuille d'aluminium ou du plastique fondu accidentellement sur la surface de la plaque, vous devez le retirer avec une spatule adaptée. Ceci évitera des dommages possibles de la surface. Ceci s'applique aussi au sucre ou aux aliments avec du sucre qui sautent sur la plaque.
- S'il y a d'autres aliments fondus sur la surface de la plaque, retirez les saletés quand l'appareil est froid. Utilisez un agent de nettoyage pour le verre vitrocéramique quand vous nettoyez la superficie.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- N'utilisez pas d'éponges ni des éponges abrasives pour nettoyer la surface vitrocéramique. Ces matériels peuvent endommager la surface.
- N'utilisez pas de détergents chimiques, sprays ou agents pour éliminer les taches sur la surface vitrocéramique. Ces matériels peuvent provoquer un incendie ou endommager la couleur de la plaque. Nettoyez avec de l'eau et un liquide de nettoyage.

Parties émaillées:

Afin de les garder comme neuves, nettoyez-les régulièrement avec de l'eau tiède et savonneuse, puis séchez-les avec un chiffon doux. Ne pas les laver lorsqu'elles sont encore chaudes, et ne jamais utiliser de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne pas laisser les éléments suivant en contact prolongé avec les parties émaillées: vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate, sous peine d'altération irrémédiable de la surface émaillée.

Acier inoxydable:

Les parties en acier inoxydable doivent être nettoyées régulièrement avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce, puis être séchées avec un chiffon doux. Ne jamais utiliser de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne pas laisser les éléments suivant en contact prolongé avec les parties émaillées: vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate, sous peine d'altération irrémédiable de la surface en acier inoxydable.

5.2 Entretien

Changement de l'ampoule

Commencez par débrancher la cuisinière de l'alimentation électrique et vérifiez qu'elle est bien froide. Ouvrez la porte du four, retirez le couvercle en verre de la lampe et ensuite l'ampoule. Placez la nouvelle ampoule, résistante à 300°C (spécifique four 230V, 25 Watts, type E14) à la place de l'ancienne. Remettez le couvercle en verre de la lampe en place. Rebranchez votre cuisinière. Votre cuisinière sera ensuite prête à l'emploi.

L'ampoule a été conçue pour une utilisation précise à l'intérieur des appareils de cuisson domestique et ne saurait par conséquent convenir à l'éclairage domestique.

Autres contrôles

En cas de problèmes lors de l'utilisation des manettes de commande des brûleurs et du four (ex: manettes difficiles à tourner), veuillez contacter le service après vente.

6. SERVICE APRES-VENTE ET TRANSPORT

6.1 Avant de contacter le Service après vente

Si La cuisinière ne fonctionne pas:

- Vérifiez que la cuisinière est bien branchée
- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant, et qu'il y a bien du courant sur la prise

Le four ne chauffe pas:

- La chaleur n'a peut-être pas été réglée avec la manette de contrôle du four.

La lampe intérieure du four ne s'allume pas:

- Vérifiez que la cuisinière est bien branchée
- Vérifiez si l'ampoule est défectueuse. Si tel est le cas, changez-la en suivant les indications préalables.

Cuisson (si la partie inférieure ou supérieure ne cuit pas de manière égale):


- Contrôlez les emplacements des grilles et plateaux, le temps de cuisson et la température du thermostat préconisés sur cette notice.

Si les problèmes de la cuisinière continuent même après avoir effectué les vérifications ci-dessus, contactez le Service après vente.

6.2 Information relative au transport

Si vous avez besoin de transporter la cuisinière, gardez l'emballage original du produit et transportez-la avec. Respectez les consignes de transport indiquées sur l'emballage. Placez une feuille de papier entre le couvercle supérieur et la plan de cuisson, recouvrez le couvercle supérieur puis scotchez-le aux surfaces latérales de la cuisinière. Ouvrez la porte du four et mettez du carton ou du papier sur la vitre intérieure du four afin que les plateaux et la grille n'endommagent pas la contre-porte du four pendant le transport. Scotchez aussi la porte du four aux parois latérales.


En l'absence de l'emballage original, prenez des mesures afin de protéger la cuisinière, notamment ses surfaces externes (surfaces en verre et peintes), contre les éventuels coups.

Marque		 Continental Edison
Modèle		CECIPM604ZW CECIPM604ZB CECIPM604ZI
Type de four		ÉLECTRIQUE
Poids	kg	45,8(+/-2)
Indice d'efficacité énergétique - conventionnel		119,7
Indice d'efficacité énergétique - ventilation forcée		106,3
Classe énergétique		A
Consommation énergétique (électricité) - conventionnelle	kWh/cycle	0,98
Consommation énergétique (électricité) - ventilation forcée	kWh/cycle	0,87
Nombre de cavités		1
Source de chaleur		ÉLECTRIQUE
Volume	l	64
Ce four est conforme à la norme EN 60350-1		

Conseils en matière d'économie d'énergie

Four

- Cuisinez les repas simultanément, si possible.
- Réduisez le temps de préchauffage.
- Ne prolongez pas le temps de cuisson.
- N'oubliez pas d'éteindre le four à la fin de la cuisson.
- N'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson.

Marque		 Continental Edison
Modèle		CECIPM604ZW CECIPM604ZB CECIPM604ZI
Type de plaque de cuisson		Électrique
Nombre de zones de cuisson		4
Technologie de chauffage - zone de cuisson 1		Induction
Taille - zone de cuisson 1	cm	Ø 16,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 1	Wh/kg	189,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 2		Induction
Taille - zone de cuisson 2	cm	Ø 16,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 2	Wh/kg	189,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 3		Induction
Taille - zone de cuisson 3	cm	Ø 20,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 3	Wh/kg	189,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 4		Induction
Taille - zone de cuisson 4	cm	Ø 20,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 4	Wh/kg	189,0
Consommation énergétique de la plaque de cuisson	Wh/kg	189,0
Cette plaque de cuisson est conforme à la norme EN 60350-2		

Conseils en matière d'économie d'énergie

Table de cuisson

- Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat.
- Utilisez des ustensiles de cuisine de taille appropriée.
- Utilisez des ustensiles de cuisine avec couvercle.
- Réduisez la quantité de liquides ou de graisse.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, réduisez le réglage.



Le symbole qui figure sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être déposé dans un centre de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En garantissant l'élimination correcte de ce produit, vous évitez des effets négatifs sur l'environnement et la santé humaine qui peuvent être causés par une élimination incorrecte de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, le centre de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.

VESTEL FRANCE 17 RUE DE LACOUTURE PARC D AFFAIRES SILIC
94563RUNGIS CEDEX



Continental Edison

**CECIPM604ZW
CECIPM604ZB
CECIPM604ZI**

EN

**OPERATING AND INSTALLATION
INSTRUCTIONS OF INDUCTION
FREESTANDING OVEN**

Dear Customer,

We take offering quality products more than your expectation as a goal, offers you the products produced in modern facilities carefully and particularly tested for quality.

This manual is prepared in order to help you to use your appliance that is manufactured by the most recent technology, with confidence and maximum efficiency.

Before using your appliance, carefully read this guide that includes the basic information for right and safe installation, maintenance and use and contact to the nearest Authorized Service for mounting of your product.

Declaration of conformity

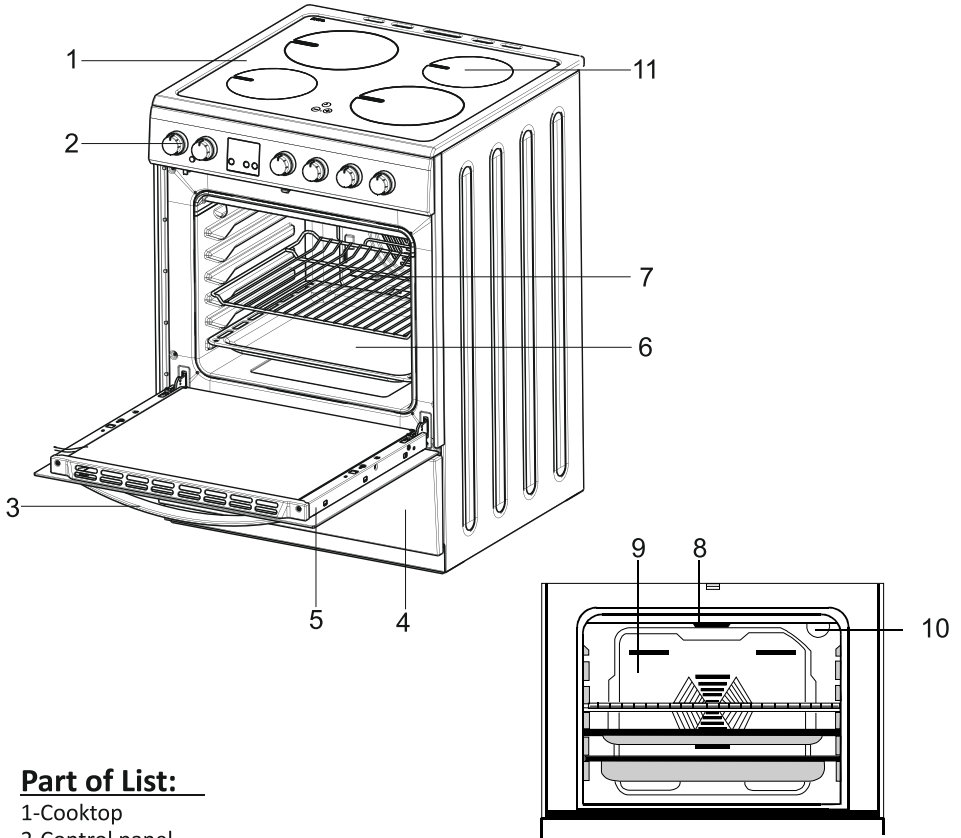
We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.



CONTENTS :

- 1. PRESENTATION AND SIZES OF PRODUCT**
- 2. WARNINGS**
- 3. INSTALLATION**
- 4. USE OF PRODUCT**
- 5. CLEANING AND MAINTENANCE**
- 6. SERVICE AND TRANSPORT**

PART 1 : PRESENTATION AND SIZES OF PRODUCT



Part of List:

- 1-Cooktop
- 2-Control panel
- 3-Oven Door Handle
- 4-Drawer cover
- 5-Oven Door
- 6-Oven Tray
- 7-Wire Grid
- 8-Front Resistance
- 9-Fan Store
- 10-Oven Lamp
- 11-Induction zone

SIZE (cm)
60 x 60 x 85

PART 2 : WARNINGS

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND COMPLETELY BEFORE USING YOUR APPLIANCE, AND KEEP IT IN A CONVENIENT PLACE FOR REFERENCE WHEN NECESSARY.

THIS MANUAL IS PREPARED FOR MORE THAN ONE MODEL IN COMMON. YOUR APPLIANCE MAY NOT HAVE SOME OF THE FEATURES THAT ARE EXPLAINED IN THIS MANUAL. PAY ATTENTION TO THE EXPRESSIONS THAT HAVE FIGURES, WHILE YOU ARE READING THE OPERATING MANUAL.

General Safety Warnings

- 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.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- **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.

- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- For induction hobs, metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- For induction hobs, after use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- For hobs incorporating a lid, any spillage should be removed from the lid before opening. And also the hob surface should be allowed to cool before closing the lid.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **WARNING:** In order to prevent tipping of the appliance, the stabilizing brackets must be installed.(For detail information please read the anti-tilting kit set guide.)
- During use, the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- During use, handles held for short periods in normal use can get hot.

- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass and other surface since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass or damage to the surface.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **CAUTION:** Accessible parts may be hot when the cooking or grilling is in use. Young children should be kept away.

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work must be made only by authorized service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorized technicians may endanger you. It is dangerous to alter or modify the specifications of the appliance in any way.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the requirements of the appliance are compatible. The requirements for this appliance are stated on the label.
- **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment or room heating.
- Do not try to lift or move the appliance by pulling the door handle.
- All possible security measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, you should be careful while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking on the glass with accessories.
- Ensure that the supply cord is not wedged during the installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- While the oven door is open, do not let children climb on the door or sit on it.

Installation Warnings

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorized people.
- When you unpack the appliance, make sure that it is not damaged during transportation. In case of any defect; do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. As the materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam...etc) may cause harmful effects to children, they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow etc.
- The surrounding materials of the appliance (cabinet) must be able to withstand a temperature of min 100°C.

During usage

- When you first run your oven a certain smell will emanate from the insulation materials and the heater elements. For this reason, before using your oven, run it empty at maximum temperature for 45 minutes. At the same time you need to properly ventilate the environment in which the product is installed.
- During usage, the outer and inner surfaces of the oven get hot. While opening the oven door, step back to avoid the hot steam coming out of the oven. There may be a risk of burns.
- Do not put flammable or combustible materials, in or near the appliance when it is operating.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
- Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire on condition of extreme heating. Never pour water on to flames that are caused by oil. Cover the saucepan or frypan with its cover in order to choke the flame that has occurred in this case and turn the cooker off.
- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
- If you will not use the appliance for a long time, plug it off. Keep the main control switch off. Also when you do not use the appliance, keep the gas valve off.
- Make sure the appliance control knobs are always in the "0" (stop) position when it is not used.
- The trays incline when pulled out. Be careful not to let hot liquid spill over.
- When the door or drawer of the oven is open, do not leave anything on it. You may unbalance your appliance or break the cover.
- Do not put heavy things or flammable or ignitable goods (nylon, plastic bag, paper, cloth...etc) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.


During cleaning and maintenance

- Always turn the appliance off before operations such as cleaning or maintenance. You can do it after plugging the appliance off or turning the main switches off.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.

TO MAINTAIN THE EFFICIENCY AND SAFETY OF YOUR APPLIANCE, WE RECOMMEND YOU ALWAYS USE ORIGINAL SPARE PARTS AND TO CALL ONLY OUR AUTHORIZED SERVICE AGENTS IN CASE OF NEED.

PART 3 : INSTALLATION

This modern, functional and practical cooker, that was manufactured with the parts and materials of highest quality, will meet your cooking needs in every aspect. You must surely read this manual so that you don't have any problem in future and to be able to have satisfactory results. The following information are the required rules for right installation and service processes. It must be read especially by the technician who will install the appliance.

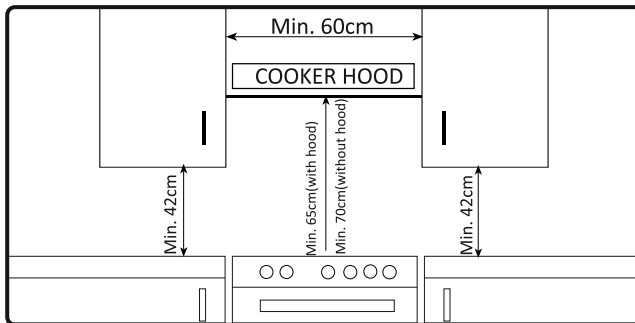
 **Contact to Authorized Service for installation of your product**

3.1 Installation of product

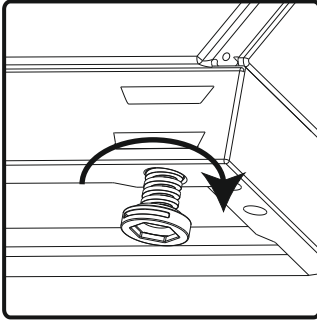
There are some factors that must be paid attention to while installing your product. Surely be very careful to while installing your product. Pay attention to our below instructions in order to be able to prevent any problems and/or dangerous situations that may occur later.

- The appliance can be placed close to other furniture on condition that in the area where the oven is set up, the furniture's height does not exceed the height of the cooker panel.
- Pay attention not to place it near the refrigerator, there must be no flammable or inflammable materials such as curtain, waterproof cloth, etc. that will begin to burn quickly.
- It is required that there must be least a 2cm blank space around the product for air circulation.
- The furniture close to product must be manufactured resistant to temperatures up to 80°C.
- If the kitchen furniture are higher than the cooktop, it must be at least 10cm away from the cooker's side.

The minimum heights from the pan support and wall cupboards to cooker hoods with fan over the product, are shown in figure. Thus, the cooker hood must be at minimum 65cm.



3.3 Adjustment of feet

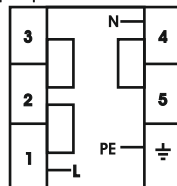


Your product stands on 4 adjustable feet. When the product is placed where to be used, check if the product is balanced. If it is not balanced, you can make the adjustment by turning the feet clockwise if required. It is possible to raise the appliance maximum 30mm by the feet. If the feet are adjusted appropriately, it is required not to move the appliance by dragging, it should be moved by lifting it up.

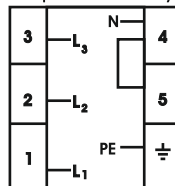
3.3 Electric connection and safety

During the electric connection, follow the instructions stated in the user manual.

- The earthing cable must be connected to the earth terminal.
- You have to ensure the power cord with suitable insulation to be connected to the power source during the connection. If there is no appropriate earthed electric outlet in accordance with regulations in the place where the appliance to be installed, contact to our authorized service. The earthed electric outlet must be close to the appliance.
- Do not use an extension cord.
- The power cord must not touch to the hot surface of the product.
- In case the cord is damaged, contact Authorized Service to have it changed.
- Any wrong electric connection may damage your appliance, as well as endangering your safety, rendering your guarantee invalid.
- The appliance is adjusted for 230V 50Hz electricity. If the mains electricity is different contact your authorized service.
- The supply cord should be kept away from hot parts of appliance. Otherwise, the cord may be damaged, causing short circuit.
- The manufacturer declares that it has no responsibility against any kind of damages and losses that are caused by improper connections that are performed by unauthorized people.



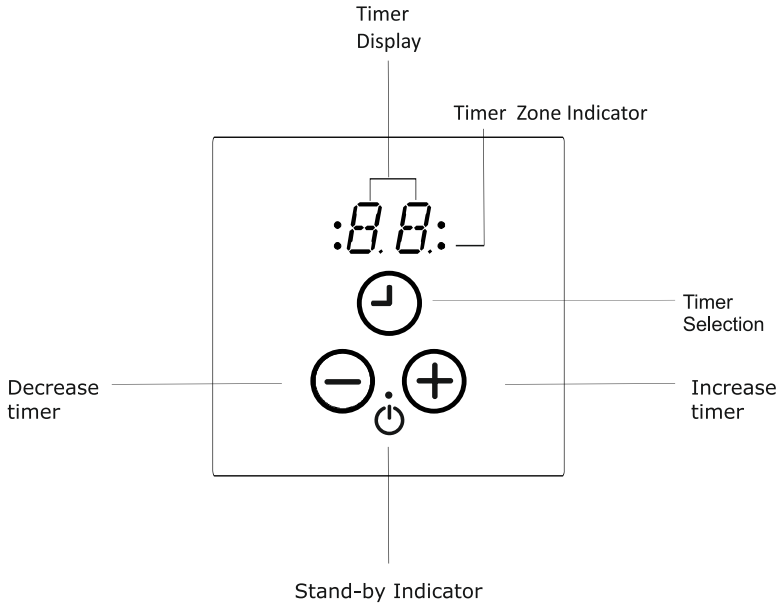
3x4 mm² 220V~
 3x4 mm² 230V~
 3x4 mm² 240V~



5x1.5 mm² 380V ,3N~
 5x1.5 mm² 400V ,3N~
 5x1.5 mm² 415V ,3N~

PART 4 : USE OF PRODUCT

4.1 CONTROL PANEL FOR INDUCTION HOB



Use the induction cooking zones with suitable cookware.

After mains voltage is applied, the hob is in the stand-by mode and it is ready for operation.

The hob is controlled with knobs for setting cooking level, controlled with touch sensors for setting timer.

Each sensor activation is followed by a sound signal (buzzer).

Switching the cooking-zones on:

Use the related knob to adjust cooking level from 0 to 9. The element is now ready to cook on. For quickest boil times, keep the knob at the P position for 2 seconds to activate Boost function and then adjust to the level you wish.

Switching the cooking-zones off

:Adjust the knob to "0".

Safety switch off function:

Every cooking zone will be switched off after a defined maximum operation time if the heat setting is not modified. Every change in the cooking zone puts back the maximum operation time to the initial value of the operating time limitation. The maximum operation time depends on the selected temperature level.

Heat setting	Safety switch off after
1 - 2	6 Hours
3 - 4	5 Hours
5	4 Hours
6 - 9	1,5 Hours

Child Lock:

After main voltage is applied, the child lock function can be activated. To activate the child lock, simultaneously operate the REAR LEFT KNOB and REAR RIGHT KNOB to the left of 0 level, and keep this position for 4 seconds. "L" meaning LOCKED will appear in all heater displays and the control can not be changed.


The hob will remain in a locked condition until it gets unlocked, even if the control has been switched off and on.

To deactivate the child lock, repeat the same operation, simultaneously operate the REAR LEFT KNOB and REAR RIGHT KNOB to the left of 0 level, and keep this position for 4 seconds. "L" will disappear in the display and the hob will be switched off.

Timer Function:

Cooking zone timer (1..99 min):

When the hob is switched on, an independent timer can be programmed for every cooking zone.

Adjust the level for a cooking zone and then activate the timer setting key , the timer can be programmed as a switch off function for a cooking zone. Around the timer four LEDs are arranged. These indicate for which cooking zone the timer has been activated.

10 seconds after the last operation, the timer display changes to the timer that will run out next (in case of programming more than 1 cooking zone).

When the timer has run down, a signal sounds and the timer display shows "00" statically, the assigned cooking zone timer LED blinks.

The sound signal and the blinking of the timer LED will be stopped automatically after 2 minutes and/or by operating any key.

Buzzer :

While the hob is in operation, the following activities will be signalled by means of a buzzer:

- Normal key activation with a short sound signal
- Continuous operation of keys over a longer period of time (10 seconds) with a longer, intermittent sound signal.

Boost Function :

It is important that cooking level has to be set to desired cooking level again after signal P has been displayed on corresponding display

A cooking zone has to be selected, cooking level set to „desired cooking level" and P(Boost) key has to be pressed again.

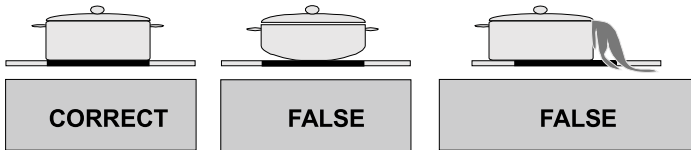
Boost-Function can be activated if the induction module accepts the setting on this cooking zone. If Boost Function is active a „P" is displayed on the corresponding display.

Activating the booster can exceed the maximum power and the integrated power management will be activated .

The necessary power reduction is shown by blinking of the corresponding cooking zone display. Blinking is active for 3 sec. and allows further adaptations of the settings before power reduction.

Cookware

- Use thick, flat, smooth bottomed cookwares that are the same diameter as the element. This will help reduce cooking times.
- Cookware made of steel, enamelled steel, cast iron and stainless steel (if appropriately abelled by the manufacturer) will give you the best results.
- Cookware made of enamelled steel or aluminium or copper bottoms can cause a metallic residue to remain on the hob. If left, this becomes difficult to remove. Clean the hob after every use.
- Cookware is suitable for induction if a magnet sticks to the bottom of the cookware.
- Cookware must be placed centrally on the cooking zone. If it is not placed correctly, is displayed.
- When using certain pans, you may get various noises from the pans, this is due to the design of the pans and does not effect the performance or safety of the hob.



Energy saving

- Induction cooking zones adapt automatically to the size of the cookware bottom up to a certain limit. However the magnetic part of the cookware bottom must have a minimum diameter depending upon the size of the cooking zone.
- Place the cookware on the cooking zone before it is switched on. If it is switched on before putting any cookware, the cooking zone will not operate and the control display shows.
- Use a lid to reduce cooking time.
- When liquid comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Select the proper temperature setting for the cooking applications.

Examples of cooking applications

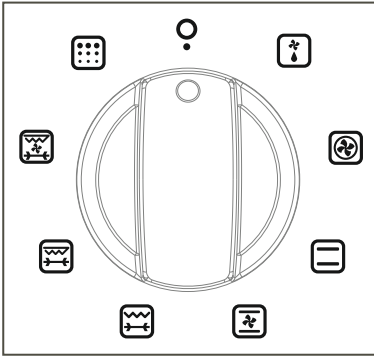
The information given in the following table is for guidance only.

Settings	Use for
0	Element off
1 - 3	Delicate warming
4 - 5	Gentle simmering, slow warming
6 -7	Reheating and rapid simmering
8	Boiling, saute and searing
9	Maximum heat
P	Boost function

Cleaning tips

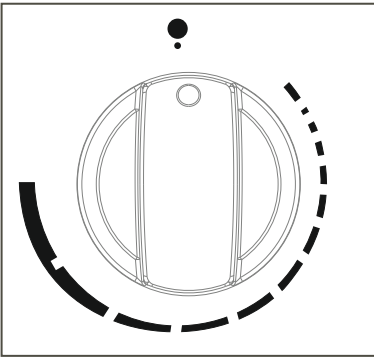
- Do not use abrasive pads, corrosive cleaners, aerosol cleaners or sharp objects to clean the surfaces of the hob.
- To remove burnt food, soak it off with a damp cloth and washing-up liquid.
- You may use a scraper for cleaning food or residues. Sticky foods must be cleaned immediately when they spill, before the glass has cooled down.
- Be careful not to scratch the silicon adhesive placed on the edges of the glass whilst using a scraper.
- The scraper has a razor, therefore, it must be kept away from children.
- Use special ceramic hob cleaner on the hob while it is warm to touch. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.

4.2 Use of oven



Oven Function Control Knob:

For you to select the oven functions. You need to adjust the function selection button and the oven thermostat knob together to a temperature value you wish to select. Otherwise, the function stage you selected will not operate.



Oven Thermostat Knob:

For you to select the oven function control knob. Adjusted temperature is shown on the display. When the temperature inside your oven reaches the value you set, the thermostat will cut the circuit and the thermostat light will go off. When the temperature falls below the set value, the thermostat will again be turned on and the thermostat light will be on.

Functions of oven

	Defrost Function
<p>The oven's warning lights will be turned on, the fan starts operating.</p> <p>To use the defrost function, take your frozen food and place it in the oven on a shelf placed in the third slot from the bottom. It is recommended that you can place an oven tray under the defrosting food, to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.</p>	



Turbo Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the ring heating element and fan will start operating.

The turbo function evenly disperse the heat in the oven. All foods on all racks will be cooked evenly. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.



Static Cooking Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the lower and upper heating elements will start operating.

The static cooking function emits heat, ensuring even cooking of the lower and upper food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to cook on only one shelf at a time in this function.



Fan Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the upper and lower heating elements and fan will start operating.

This function is very good for obtaining results in baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating element within the oven and by the fan providing air circulation, which will give a slight grill effect to the food. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.



Grilling and Roasting Chicken Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill heating element and turnspit will start operating.

The function is used for grilling and toasting foods and roasting chicken with the roasting skewer. For grilling; use the upper shelves of oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop foods sticking and place foods in the center of the grid. Always place a tray beneath to catch any drips of oil or fat. For roasting chicken; please look at the oven accessories part. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Faster Grilling and Roasting Chicken Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill and upper heating elements will start operating.

The function is used for faster grilling and for covering a larger surface area, such as grilling meats, and roasting chicken with the roasting skewer. For grilling; use the upper shelves of oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop foods sticking and place foods in the center of the grid. Always place a tray beneath to catch any drips of oil or fat. For roasting chicken; please look at the oven accessories part. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Faster Grilling - Fan and Roasting Chicken Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill and upper heating element, fan and turnspit will start operating.

The function is ideal for thicker foods when grilling and roasting chicken. For grilling; use the upper shelves of oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop foods sticking and place foods in the center of the grid. Always place a tray beneath to catch any drips of oil or fat. For roasting chicken; please look at the oven accessories part. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Pyrolytic Cleaning Function

This function allows you to clean throughly the oven cavity.

WARNING:

- **Before activating pyrolytic cleaning function, remove any excessive spillage and make sure that the oven is empty.** Do not leave anything inside the oven cavity (e.g. wire grids, shallow tray, deep tray etc.) As this could heavily damage them.
- Before activating the pyrolytic cleaning function, remove the wire oven shelves and shelf supports (if available).
- Ensure that the oven door closed before activating the pyrolytic cleaning function.
- The oven door will be locked when the pyrolytic function started.
- When the pyrolytic cleaning function is on, it is advisable not to use a hob if it is fitted above the oven. This could cause overheating and damage to both appliances.
- During the pyrolytic cleaning cycle the oven door becomes hot. Children should be kept away until it has cooled.
- At the end of pyrolytic cleaning process, the display shows the time of day.

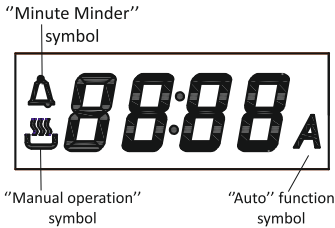
Pyrolytic Cleaning

- The oven cavity is coated with a special emanel resistant to high temperatures.
- During the pyrolytic cleaning operation, the temperature inside the oven can reach about 475°C does burning food residuals. For your security, during the pyrolytic cleaning operation, the oven door automatically locks.
- **Upon completion of the cleaning operation the oven door will be locked until the oven cavity has cooled down.**
- The cooling fan operates until the oven has cooled down. After cooking, it is advisable to remove all the food residues with a wet sponge.
- It is advisable to wipe the oven over with a sponge soaked in warm water after each pyrolytic cleaning cycle is carried out.
- During the Pyrolytic operation, some smell and fume will be emanated due to destruction of the food residual, it is normal. Oven cleaning fumes could be fatal to birds and disturb especially childrens and pets, so all should be moved into the other room until it was finished. During the Pyrolytic operation, the room where the oven installed must be ventilated sufficiently and the kitchen door should be closed to avoid passing smell and fume to other rooms..

4.3 Pyrolytic Digital Programmer

Setting and using the oven programmer/timer

Selecting manual operation mode



After your appliance is connected to your mains supply for the first time, the numbers on the timer display will flash. Before you can select a cooking function or set a temperature, you must set the appliance into "manual operation" mode. To select manual operation mode, press the "minus" or "plus" button on the control panel while oven function switch is at "0" position.

Setting the time of day

After setting your oven for manual operation, you should also set the time of day. Use the "minus" button and "plus" button to adjust the time that appears in the display.

After getting display to the correct time, release the "minus" and "plus" buttons. After 5 seconds the time will fix in the display you will be able to use your oven.

Setting the minute minder function

You are able to set minute minder at any time, regardless of whether an oven function has been selected. You can set a period of time using the minute minder function and an alarm will sound when this period of time has elapsed.

Press the "mode" button once, the display will show a value of 00:00 and "minute minder symbol". Set the period of time that you wish the minute minder to countdown for, by using the "minus" and "plus" buttons.

Once the display has got to your desired countdown time, let go of the "minus" and "plus" buttons. The minute minder symbol will appear on the time display. Once a countdown time has been set, it is possible to shorten or lengthen the time by using the "minus" or "plus" buttons after pressing "mode" button once.

An alarm will sound when the countdown time has elapsed. The alarm can be silenced by pressing the "mode" or "plus" or "minus" buttons.

Setting the duration function

This function will allow you to set a countdown time similar to the minute minder function. However the oven will no longer continue to heat, once the countdown period has elapsed.

Use the thermostat control knob to set the temperature and oven function selector knob to select mode of cooking that you require. The manual operation symbol will appear on the display. It is then possible to set the duration of the cooking time that you require. Press the "mode" button twice (until you see "dur" on display) and the display will show a value of 00:00. Set the period of time that you wish the duration function to countdown for, by using the "minus" and "plus" buttons. Once the display has got to your desired countdown time, let go of the "minus" and "plus" buttons. The countdown will start immediately and the word A will appear on the time display. Once a countdown time has been set, it is possible to shorten or lengthen the time by using the "minus" or "plus" buttons after pressing "mode" button twice.

An alarm will sound when the countdown time has elapsed and the oven will switch off. The word A will flash and the heating symbol will disappear. To silence the audible signal and return the oven to manual operation mode, once the duration has been used. You should press the "mode" or "plus" or "minus" button, the word A will disappear from the display and the manual operation symbol will appear instead.

Important: If you do not turn the thermostat control knob and oven function selector knob 0, the appliance will continue to operate as soon as you press the "mode" or "plus" or "minus" button.

Setting the end cook function

This function is similar to the duration function, however instead of selecting a period of time that you wish the oven to switch off after, also you select the time of day that you wish the oven switch off at.

Use the thermostat control knob to set the temperature and oven function selector knob to select mode of cooking that you require. The manual operation symbol will appear on the display. Press the "mode" button for three times (until "end" is seen on the display) and the display will show a value of 00:00. Set time of day that you wish the oven to stop cooking at by using the "minus" and "plus" buttons. The timer will calculate how long the cooking time will be, based on the time of day that you have selected and show it on the display. Once the display has got to time of day that you want the oven to stop cooking at, let go of the "minus" and "plus" buttons. Once a countdown time has been set, it is possible to shorten or lengthen the time by using the "minus" or "plus" buttons after pressing "mode" button for three times.

When the time of day reaches the end of cooking time that you set, the oven will switch off and an alarm will sound. The word A will flash and the heating symbol will disappear. To silence the audible signal and return the oven to manual operation mode, once the end cook function has been used. To do this you should press the "mode" or "plus" or "minus" button, the word A will disappear from the display and the manual operation symbol will appear instead.

Important: If you do not turn the thermostat control knob and oven function selector knob 0, the appliance will continue to operate as soon as you press the "mode" or "plus" or "minus" button.

Setting the start and end time function

This function will allow you to set a time in the future that the oven switches on at and a time that the oven will switch off at.

Use the thermostat control knob to set the temperature and oven function selector knob to select mode of cooking that you require. Press the "mode" button twice (until "dur" is seen on display) and the display will show a value of 00:00. Set the period of time that you wish to cook for, by using the "minus" and "plus" buttons. The word A will appear on the timer display. Immediately press the "mode" button ("End" will be seen on display) and the timer display will show the value 00:00. Set the time of day that you want the oven switch off at, using the "minus" and "plus" buttons.

The oven will calculate what time it needs to switch on at, so that your food will cook for the length of time that you selected. It will automatically switch itself on, once it reaches the time of day that it

has calculated. When the time of day reaches the end cooking time that you set, the oven will switch off and an alarm will sound. The word A will flash and the heating symbol will disappear. To silence the audible signal and return the oven to manual operation mode, press "mode" or "plus" or "minus" button, the word A will disappear from the display and the manual operation symbol will appear instead.

Important: If you do not turn the thermostat control knob and oven function selector knob 0, the appliance will continue to operate as soon as you press the "mode" or "plus" or "minus" button.

Adjusting the audible signal

To adjust the level of audible signal when it is sounding, if "mode" button is pressed for three times while oven function selector knob is at "0" position, L3 will be seen on display. By pressing "minus" or "plus" button desired sound level can be adjusted. Release the minus button and the sound level of the audible signal will be set.

4.4 Accessories

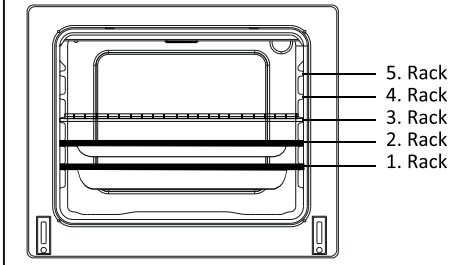
It is recommended that you use the containers indicated on the table depending on the food you will cook in your oven, you can also use glass containers, cake cutters, special oven trays suitable for use in your oven, available in the market. Pay attention to the information given by the manufacturer firm concerning this issue. If small sized containers are used, place this container on the inner grill wire so it will be precisely on the middle of the wire. The information given below should be implemented for enamelled containers.

If the food to be cooked does not completely cover the oven tray, if the food is taken out of the deep-freezer or if the tray is used to collect the dripping juices of the foods during the grill operation; deformation might be observed on the tray due to high temperatures forming during the cooking/frying operation. This is normal, physical state that results during the heat transfer. Do not leave a glass tray or container in a cold environment immediately after cooking in them. Do not place them on cold and wet surfaces. Ensure that they slowly cool off placing them on a dry piece of cloth. Otherwise, the glass tray or container might break. If you are going to perform a grill operation in your oven, we recommend that you use the grill on tray, supplied together with your product (if your product includes this equipment). This way, splattering and dripping oils will not make the oven interior dirty. If you are going to use the large wire grill, insert a tray into one of the lower racks to avoid accumulation of the oils. To make cleaning easier, add some water into it as well. In a grilling operation, use the 3. Or the 4. rack and oil the grill to prevent the food to be grilled from sticking to the grill.

PART 4 : USE OF PRODUCT

Oven Cavity

Rack positions for molded racks



Oven Accessories

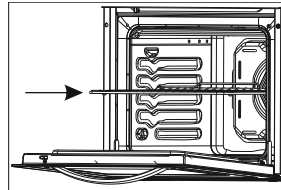
* The accessories of your oven may be different due to the model of your product.

Wire grid

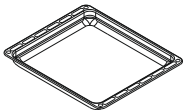


Wire grid is used to grill or to place different cookwares on it. To locate the wire grid correctly in the cavity, put it to any rack and push it up to the end.

WARNING- Fit the grid correctly into any corresponding rack in the oven cavity and push it to the end.



Deep Tray



Deep tray is used to cook stews. To locate the tray correctly in the cavity, put it to any rack and push it up to the end.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

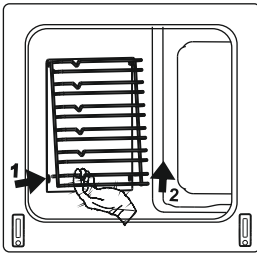
5.1 Cleaning

Be sure that all control switches are off and your appliance cooled before cleaning your oven. Plug off the appliance. Check whether they are appropriate and recommended by the manufacturer before using the cleaning materials on your oven. As they may damage the surfaces, do not use caustic creams, abrasive cleaning powders, thick wire wool or hard tools. In case the liquids that overflow around your oven burn, the enameled parts may be damaged. Immediately clean the overflowed liquids.

Cleaning of oven

The inside of enameled oven is cleaned in the best way when the oven is warm. Wipe the oven with a soft cloth that had been soaked in soapy water after each use. Later wipe it with a wet cloth once more and then dry it. It may be required to use a liquid cleaning material from time to time and make a complete cleaning. Do not clean with dry/powder cleaners or steam cleaners.

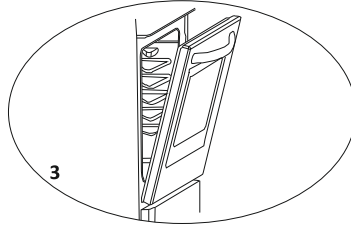
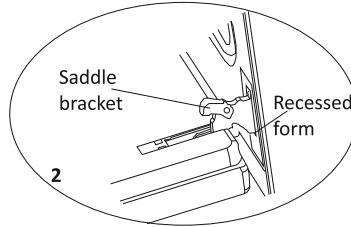
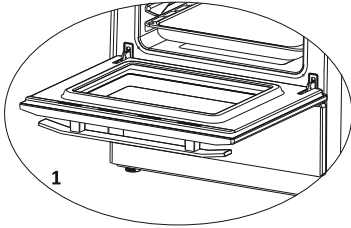
Removal of wire shelf



To remove the wire rack;

Pull the wire rack as shown in the picture. After releasing it from clips(1), lift it up(2).


Removal of oven door



To remove the oven door;

- Open the oven door(1).
- Open the saddle bracket up to end position(2).
- Close the door till it almost reaches to the full closed position as shown in 3rd figure and remove the door by pulling it towards yourself.

NOTE: To re-assemble the door follow the opposite rules of removal.

 Please pay attention that the recessed forms should be positioned properly on the hinge counterparts as shown on 2nd figure.

Cleaning of Hob Part

Enamelled Parts:

In order to keep them a new, it is necessary to clean them frequently with mild warm soapy water and then dry with cloth. Do not wash them while hot and never use abrasive powders or abrasive cleaning materials. Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon, or tomato juice to remain in contact with enameled parts for long periods of time.

Stainless Steel:

Stainless steel parts must be cleaned frequently with mildly warm soapy water and a soft sponge and then dry with a soft cloth. Do not use abrasive powders or abrasive cleaning materials. Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice to remain in contact with stainless steel parts long periods of time.

5.2 Maintenance

Change of Oven Lamp

At first plug the product off from electric supply and make sure that the product is cool. Remove the bulb after removing the glass lens. Assemble the new bulb resistant to 300°C to the place of the bulb that you removed (230 V, 25 Watt, Type E14). Place the glass lens. Your product will be ready for use after this process.

The lamp design is specific for the use in household cooking appliances and it is not suitable for household room illumination.

6. SERVICE AND TRANSPORT

6.1 Basic troubleshooting before contacting service

If the oven does not operate :

- The oven may be plugged off, there has been a black out.

If the oven does not heat :

- The heat may be not adjusted with oven's heater control switch.

If the interior lighting lamp does not light :

- The electricity must be controlled. It must be controlled whether the lamps are defective. If they are defective, you can change them as following the guide.

Cooking (If lower-upper part does not cook equally):

- Check the shelf locations, cooking period and heat values according to the manual.

T
Except these, if you still have any problem with your product, please call to the Authorized Service.

6.2 Information related to transport

If you need any transport; keep the original case of product and carry it with its original case when needed to be carried. Follow the transport signs on packaging. Tape the cooker on upper parts to the cooking panels. Place a paper between the upper cover and cooking panel, cover the upper cover, then tape it to the side surfaces of oven. Tape cardboard or paper onto the front cover on interior glass of oven as it will be suitable to the trays, for the wire grid in your oven not to damage to the oven door during transport. Also tape the oven door to the side panels.

If you do not have the original packaging; prepare a carriage box so that the appliance, especially external surfaces (glass and painted surfaces) of oven is protected against external threats.



The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.