

**Installation advices - Instructions for the use
Conseils pour l'installation- Mode d'emploi**

**VITROCERAMIC COOKER
(INDUCTION HOB)**

**CUISINIÈRE EN VITROCERAMIQUE
(TABLE DE TRAVAIL A INDUCTION)**

**100% ELBA QUALITY
MADE IN ITALY**



ELBA
TALENT FOR COOKING



Made in Italy

The manufacturer cannot be held responsible for possible inaccuracies due to printing or transcription errors in the present booklet.

The manufacturer reserves the right to make all modifications to its products deemed necessary for manufacturer commercial reasons at any moment and without prior notice, without jeopardising the essential functional and safety characteristics of the appliances.

Le fabricant n'est pas responsable des erreurs éventuelles, dues à des fautes de frappe ou d'impression, susceptibles de se trouver dans cette notice.

Il se réserve le droit, sans porter préjudice aux caractéristiques essentielles, du point de vue fonctionnel et du point de vue sécurité, d'apporter à ses produits, à tout moment et sans préavis, toutes les modifications éventuellement nécessaires pour faire face à des exigences de fabrication ou de commercialisation.

Dear Customer,

Thank you for having purchased and given your preference to our product.

The safety precautions and recommendations reported below are for your own safety and that of others. They will also provide a means by which to make full use of the features offered by your appliance.

Please preserve this booklet carefully. It may be useful in future, either to yourself or to others in the event that doubts should arise relating to its operation.

This appliance must be used only for the task it has explicitly been designed for, that is for cooking foodstuffs. Any other form of usage is to be considered as inappropriate and therefore dangerous.

The manufacturer declines all responsibility in the event of damage caused by improper, incorrect or illogical use of the appliance.

IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

IMPORTANT: This appliance is designed and manufactured solely for the cooking of domestic (household) food and is not suitable for any non domestic application and therefore should not be used in a commercial environment.

The appliance guarantee will be void if the appliance is used within a non domestic environment i.e. a semi commercial, commercial or communal environment.

Read the instructions carefully before installing and using the appliance.

- This appliance has been designed and manufactured in compliance with the applicable standards for the household cooking products and it fulfills all the safety requirements shown in this manual, including those for surface temperatures. Some people with sensitive skin may have a more pronounced temperature perception with some components although these parts are within the limits allowed by the norms. The complete safety of the appliance also depends on the correct use, we therefore recommend to always pay a extreme attention while using the product, especially in the presence of children.
- After having unpacked the appliance, check to ensure that it is not damaged and that the oven door closes correctly. In case of doubt, do not use it and consult your supplier or a professionally qualified technician.
- Packing elements (i.e. plastic bags, polystyrene foam, nails, packing straps, etc.) should not be left around within easy reach of children, as these may cause serious injuries.
- Some appliances are supplied with a protective film on steel and aluminium parts. **This film must be removed before using the appliance.**
- **IMPORTANT:** The use of suitable protective clothing/gloves is recommended when handling or cleaning this appliance.

- Do not attempt to modify the technical characteristics of the appliance as this may become dangerous to use. The manufacturer declines all responsibility for any inconvenience resulting from the inobservance of this condition.
- Do not operate your appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not carry out cleaning or maintenance operations on the appliance without having previously disconnected it from the electric power supply.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use a steam cleaner because the moisture can get into the appliance therefore making it unsafe.
- Do not touch the appliance with wet or damp hands (or feet).
- Do not use the appliance whilst in bare feet.
- If you should decide not to use this appliance any longer (or decide to substitute another model), before disposing of it, it is recommended that it be made inoperative in an appropriate manner in accordance to health and environmental protection regulations, ensuring in particular that all potentially hazardous parts be made harmless, especially in relation to children who could play with unused appliances.
- The various components of the appliance are recyclable. Dispose of them in accordance with the regulations in force in your country. If the appliance is to be scrapped, remove the power cord.
- After use, ensure that the knobs are in the off position.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- 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.

- The manufacturer declines all liability for injury to persons or damage to property caused by incorrect or improper use of the appliance.
- **WARNING:** During use the appliance and its accessible parts become hot; they remain hot for some time after use.
 - Care should be taken to avoid touching heating elements (on the hob and inside the oven).
 - The door is hot, use the handle.
 - To avoid burns and scalds, young children should be kept away.
- Make sure that electrical cables connecting other appliances in the proximity of the cooker cannot come into contact with the hob or become entrapped in the oven door.
- **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.
- Do not place or leave empty pans on the glass ceramic hob.
- Do not allow heavy or sharp objects to drop on the glass ceramic hob.
- Do not scratch the hob with sharp objects. Don't use the hob as a work surface.
- **WARNING:** If the hob is cracked or otherwise damaged by falling objects etc., disconnect the appliance from the electrical power supply to avoid the possibility of electric shock and call Customer Service.
- **WARNING:** When correctly installed, your product meets all safety requirements laid down for this type of product category. However special care should be taken around the rear or the underneath of the appliance as these areas are not designed or intended to be touched and may contain sharp or rough edges, that may cause injury.

- **FIRST USE OF THE OVEN** - it is advised to follow these instructions:
 - Furnish the interior of the oven as described in the chapter “CLEANING AND MAINTENANCE”.
 - Switch on the empty oven on max to eliminate grease from the heating elements.
 - Disconnect the appliance from the electrical power supply, let the oven cool down and clean the interior of the oven with a cloth soaked in water and neutral detergent; then dry carefully.
- **CAUTION:** Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not line the oven walls or base with aluminium foil. Do not place baking trays or the drip tray on the base of the oven chamber.
- Do not cover the hob with aluminium foils.
- **FIRE RISK!** Do not store flammable material in the oven or in the storage compartment.
- Always use oven gloves when removing the shelves and food trays from the oven whilst hot.
- Do not hang towels, dishcloths or other items on the appliance or its handle – as this could be a fire hazard.
- Clean the oven regularly and do not allow fat or oils to build up in the oven base or tray. Remove spillages as soon as they occur.
- Do not stand on the cooker or on the open oven door.
- Always stand back from the appliance when opening the oven door to allow steam and hot air to escape before removing the food.
- **SAFE FOOD HANDLING:** Leave food in the oven for as short a time as possible before and after cooking. This is to avoid contamination by organisms which may cause food poisoning. Take particular care during warmer weather.

- **WARNING:** Take care NOT to lift the cooker by the door handle.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- The oven accessories (e.g. oven wire rack) must be fitted correctly as indicated at page 46.
- If the power supply cable is damaged, it must be replaced only by an authorized service agent in order to avoid a hazard.
- If the appliance is not fitted with a supply cord and a plug, or with other means for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III conditions, means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- **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:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- **INDUCTION HOBS:**
 - Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
 - Do not use metallic kitchen utensils (e.g. ladles). It is preferable to use plastic or wood kitchen utensils.
 - Please use pans of recommended size (see minimum pan diameter recommended). It is not advisable to use pans smaller than the cooking zone. The pans have to be placed in the centre of the cooking zone.
 - Do not use defective pans or pans with a curved bottom.
 - Please use suitable pans marked for induction cooking.
 - Please keep your distance from the electromagnetic fields by

standing 5-10 cm from the cooking zones. When possible use the rear cooking zones.

- Magnetic objects (e.g. credit cards, floppy disks, memory cards) and electronic instruments (e.g. computers) should not be placed near the induction hob.
- The heating of magnetic tins is forbidden! Closed tins may explode by exceeding pressure while heating. There is a burning risk with open tins as well, because the integrated temperature protection will not work correctly.
- **IMPORTANT WARNING:** The induction hob complies with European Standards for domestic cooking appliances. Therefore it should not interfere with other electronic units. Persons with cardiac pacemakers or any other electrical implants must check with their doctor if they can use an induction cooking system (and check any possible interferences with the implants).

Advice for the installer

IMPORTANT:

- The appliance is designed and approved for domestic use only and should not be installed in a commercial, semi commercial or communal environment.
Your product will not be guaranteed if installed in any of the above environments and could affect any third party or public liability insurances you may have.
- This appliance is to be installed only by an authorised person according to the current local regulations and in observation of the manufacturer's instructions. Failure to comply with this condition will render the guarantee invalid.
- Incorrect installation, for which the manufacturer accepts no responsibility, may cause personal injury or damage.
- This appliance shall only be serviced by authorized personnel.
- Always disconnect the cooktop from mains power supply before carrying out any maintenance operations or repairs.
- **Important: The use of suitable protective clothing/gloves is recommended when handling or installing this appliance.**
- **The walls of the units must not be higher than work top and must be capable of resisting temperatures of 70 °C above room temperature.**
- **We would point out that the adhesive which bonds the plastic laminate to the furniture must withstand temperatures not less than 150 °C to avoid delamination**
- **Do not install the appliance near inflammable materials (eg. curtains).**
- Some appliances are supplied with a protective film on steel and aluminium parts.
- **This film must be removed before using the cooker.**

WARNING

When correctly installed, your product meets all safety requirements laid down for this type of product category.

However special care should be taken around the underneath of the appliance as this area is not designed or intended to be touched and may contain sharp or rough edges, that may cause injury.

1 INSTALLATION

LOCATION

The installation conditions, concerning protection against overheating of the surfaces adjacent to the cooker, must conform to figs. 1.1.

The appliance must be kept no less than 50 mm away from any side wall which exceed the height of the hob surface .

The veneered syntetical material and the glue used must be resistant to a temperature of 150°C in order to avoid ungluing or deformations.

Curtains must not be fitted immediatly behind appliance or within 500 mm of the sides.

The appliance must be housed in heat resistant units.

The walls of the units must be capable of resisting temperatures of 70 °C above room temperature.

Do not install the appliance near inflammable materials (eg. curtains).

If the cooker is located on a pedestal it is necessary to provide safety measures to prevent falling out.

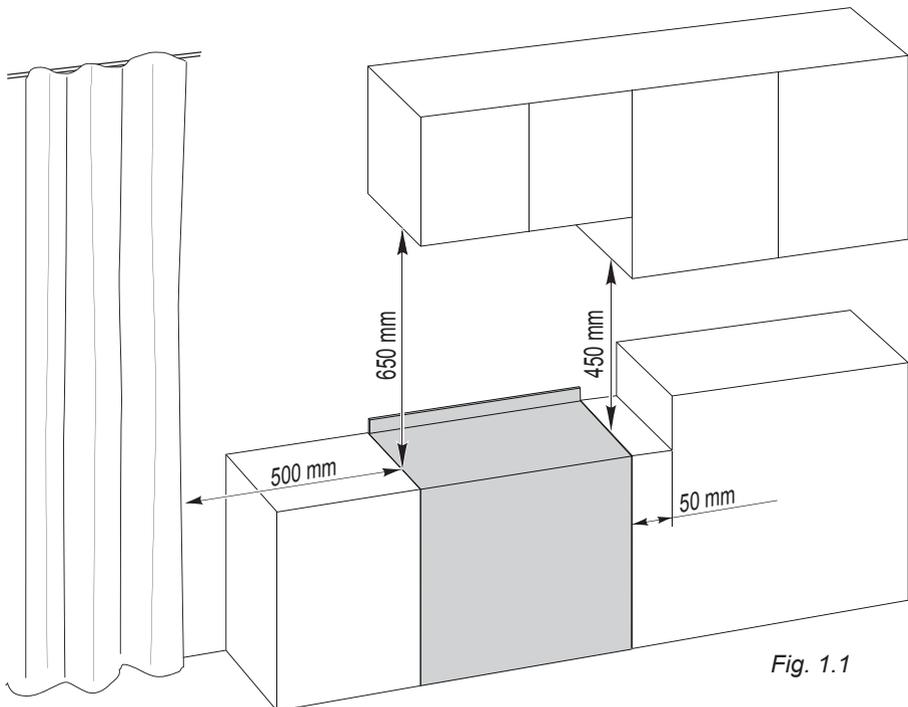
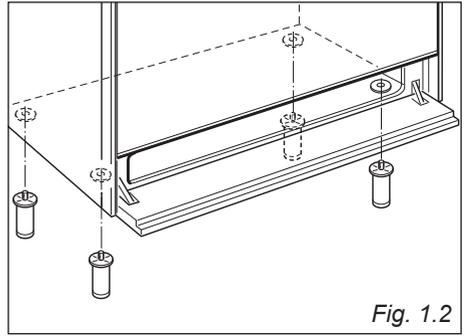


Fig. 1.1

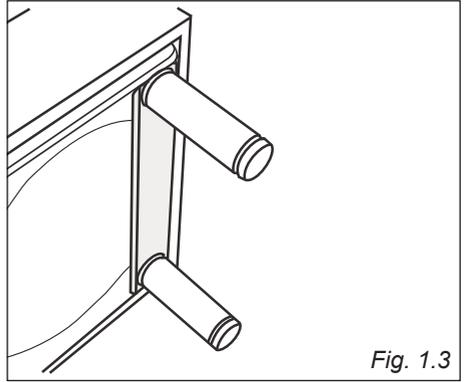
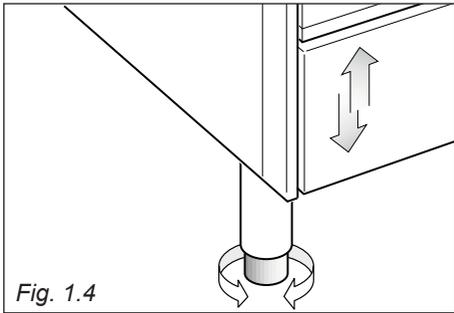
FITTING THE ADJUSTABLE FEET

The adjustable feet must be fitted to the base of the cooker before use (fig. 1.2). Rest the rear of the cooker on a piece of the polystyrene packaging exposing the base for the fitting of the feet. Fit the 4 legs by screwing them tight into the support base as shown in figure 1.3.



LEVELLING THE COOKER

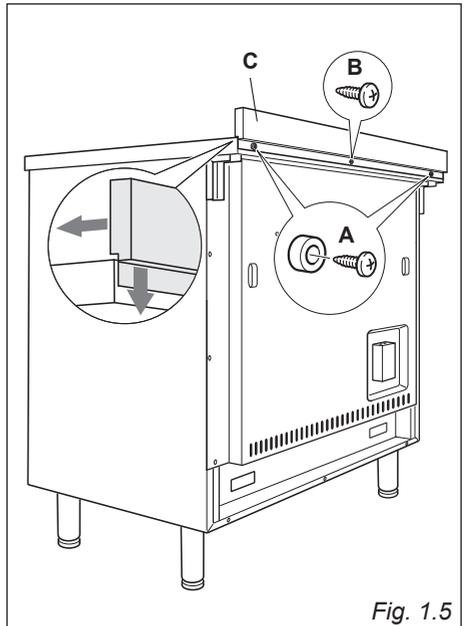
The cooker may be levelled by screwing the lower ends of the feet IN or OUT (fig. 1.4).



BACKGUARD

Before installing the cooker, assemble the backguard "C" (fig. 1.5).

- The backguard "C" can be found packed at the rear of the cooker.
- Before assembling remove any protective film/adhesive tape.
- Remove the two spacers "A" and the screw "B" from the rear of the cooktop.
- Assemble the backguard as shown in figure 1.5 and fix it by screwing the central screw "B" and the spacers "A".



MOVING THE COOKER

WARNING: When raising cooker to upright position always ensure two people carry out this manoeuvre to prevent damage to the adjustable feet (fig. 1.6).

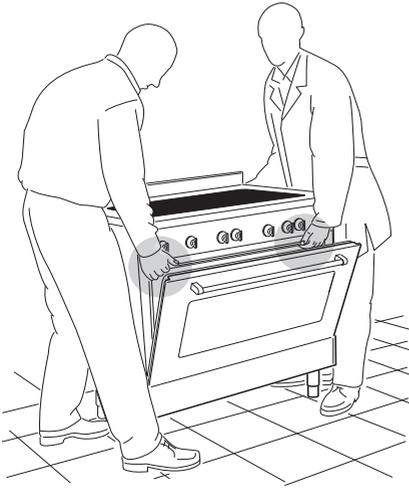


Fig. 1.6

WARNING

Be careful! **DO NOT LIFT** the cooker by the door handle when raising to the upright position (fig. 1.7).

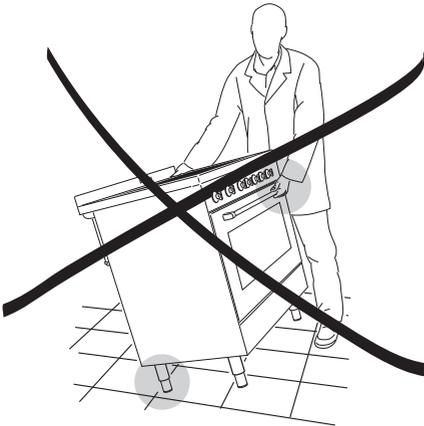


Fig. 1.7

WARNING

When moving cooker to its final position **DO NOT DRAG** (fig. 1.8). Lift feet clear of floor (fig. 1.6).



Fig. 1.8

ANTI-TILT BRACKET

Warning: This appliance must be restrained to prevent accidental tipping by fitting a bracket to the rear of the appliance and securely fixing it to the wall.

To fit the anti-tilt bracket:

1. After you have located where the cooker is to be positioned, mark on the wall the place where the 2 screws of the anti-tilt bracket have to be fitted. Please follow the indications given in fig. 1.9.
2. Drill two 8 mm diameter holes in the wall and insert the plastic plugs supplied.
Important! Before drilling the holes, check that you will not damage any pipes or electrical wires.
3. Loosely attach the anti-tilt bracket with the 2 screws supplied.
4. Move the cooker to the wall and adjust the height of the anti-tilt bracket so that it can engage in the slot on the cooker's back, as shown in fig. 1.9.
5. Tighten the screws attaching the anti-tilt bracket.
6. Push the cooker against the wall so that the anti-tilt bracket is fully inserted in the slot on the cooker's back.

Attention!

When sliding the cooker into place pay special attention not to trap the power supply cable in the stability bracket.

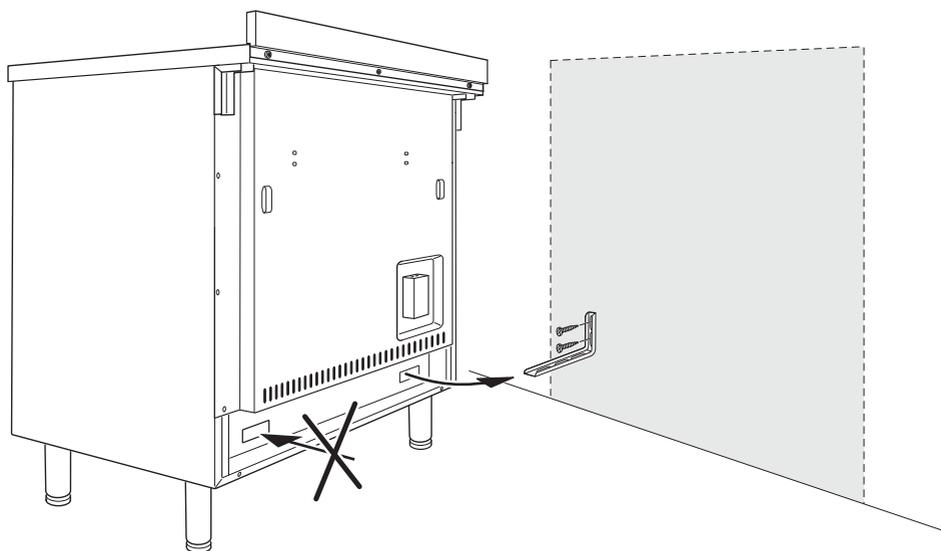


Fig. 1.9

2

ELECTRICAL SECTION

IMPORTANT: This appliance is to be installed only by an authorised person according to the current local regulations and in observation of the manufacturer's instructions. Incorrect installation, for which the manufacturer accepts no responsibility, may cause damage to persons, animals and things.

Before effecting any intervention on the electrical parts of the appliance, the connection to the network must be interrupted.

The connection of the appliance to earth is mandatory.

The manufacturer declines all responsibility for any inconvenience resulting from the inobservance of this condition.

If you note a crack in the cooktop, switch the appliance off immediately and call the After-Sales Service.

GENERAL

- Connection to the mains must be carried out by qualified personnel in accordance with current regulations.
- The appliance must be connected to the mains checking that the voltage corresponds to the value given in the rating plate and that the electrical cable sections can withstand the load specified on the plate.
- The appliance can be connected directly to the mains placing an omnipolar switch with minimum opening between the contacts of 3 mm between the appliance and the mains.
- The power supply cable must not touch the hot parts and must be positioned so that it does not exceed 50°C at any point.
- Once the appliance has been installed, the switch or socket must always be accessible.
- If the power supply cable is damaged it must be substituted by a suitable cable available in the after sales service.

N.B. For connection to the mains, do not use adapters, reducers or branching devices as they can cause overheating and burning.

If the installation requires alterations to the domestic electrical system or if the socket and appliance plug are incompatible, call an expert.

He should also check that the socket cable section is suitable for the power absorbed by the appliance.

CONNECTION OF THE POWER SUPPLY CABLE

Important! This cooktop must be connected to the electricity supply only by an authorised person.

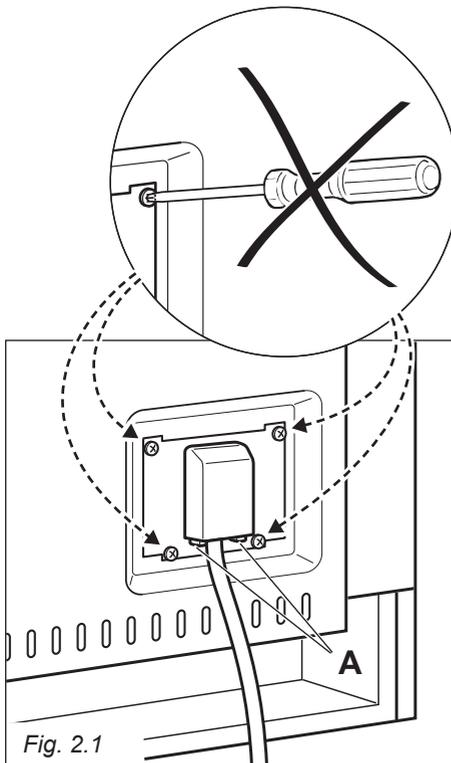
WARNING: If the power supply cable is damaged, it must be replaced only by an authorised service agent in order to avoid a hazard.

To connect the supply cable:

- Unhook the terminal board cover by inserting a screwdriver into the two hooks “A” (fig. 2.1).
- Unscrew the screw “D” and open completely the cable clamp “E” (figs. 2.2).
- Position the U bolts “F” onto terminal board “G” (figs. 2.2) according to the diagrams in fig. 2.3.
- Connect the phase, neutral and earth wires to terminal board “G” according to the diagrams in fig. 2.3.
- Strain the feeder cable and block it with cable clamp “E” (by screwing screw “D”).
- Close the terminal block cover (check the two hooks “A” are correctly hooked).

NOTE: The earth conductor must be left about 3 cm longer than the others.

IMPORTANT: To connect the power supply cable **DO NOT** unscrew the screws fixing the cover plate behind the terminal block.



FEEDER CABLE SECTION “TYPE H05RR-F or H05VV-F”

220-240 V ac	3 x 6 mm ² (**)
380-415 V 3N ac	5 x 2,5 mm ² (**)
380-415 V 2N ac	4 x 6 mm ² (**)

(**) Connection with wall box connection.

- Diversity factor applied.
- A diversity factor may be applied to the total loading of the appliance only by a suitably qualified person.

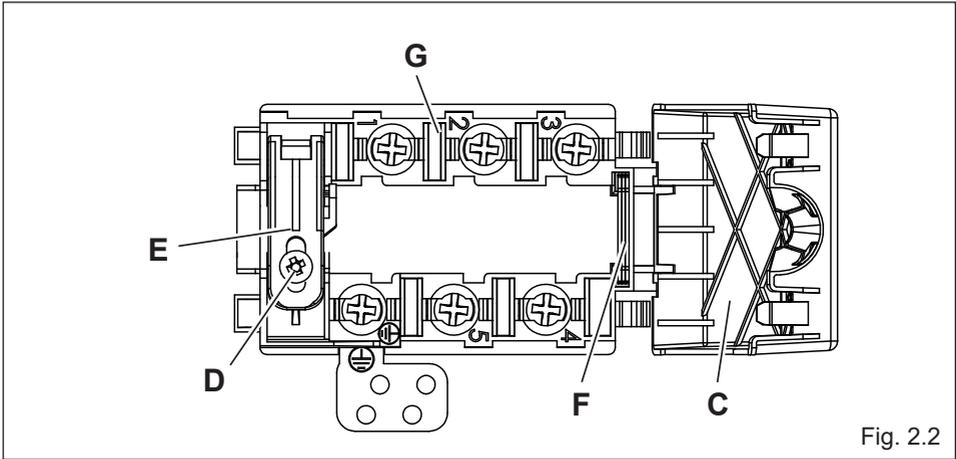


Fig. 2.2

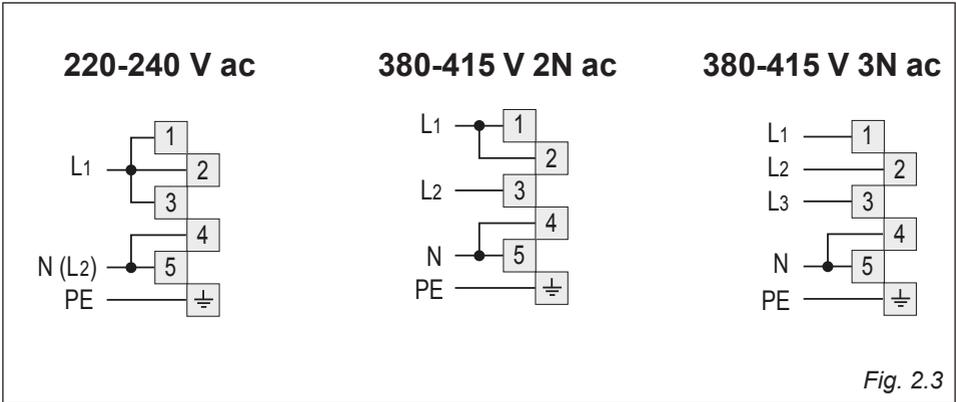
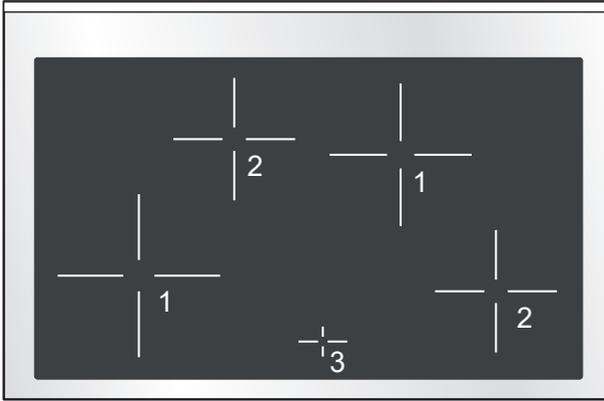


Fig. 2.3

Advice for the user

1 COOKING HOB

Fig. 1.1



INDUCTION COOKING HOB

- | | | |
|---------------------------|----------|---|
| 1. Induction cooking zone | Ø 200 mm | Normal Power: 2300 W
Booster Power: 3000 W |
| 2. Induction cooking zone | Ø 160 mm | Normal Power: 1400 W |
| 3. Cooking zones display | | |

Note:

The Nominal and Booster Power may change depending on the size and material of the pan set on the cooking zone.

Caution! Do not cover the hob with aluminium foils.

Attention:

Detach the appliance from the mains if the ceramic glass is cracked and contact the After-Sales Service.

Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

2

CONTROL PANEL

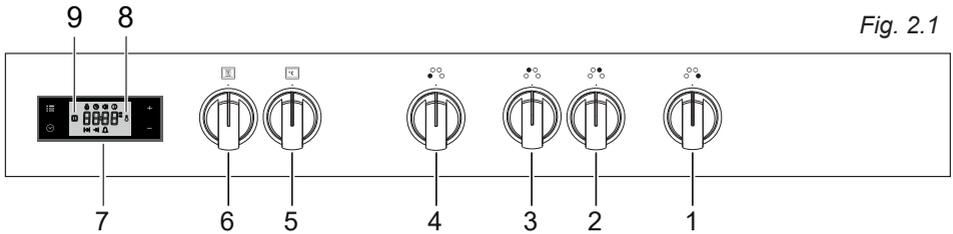


Fig. 2.1

CONTROLS DESCRIPTION

1. Front right cooking zone control knob
2. Rear right cooking zone control knob
3. Rear left cooking zone control knob
4. Front left cooking zone control knob
5. Multifunction oven temperature control knob
6. Multifunction oven function selector control knob
7. Electronic clock/programmer "Touch-control"

Pilot lamp:

8. Oven thermostat indicator
9. Power on indicator

NOTES:

The knobs and symbols may vary.
The symbols may be printed on the knob itself.

Note:

Your appliance has been fitted with a cooling fan to achieve optimum efficiency of the controls and to ensure lower surface temperatures are maintained. When the oven is operating the cooling fan motor switches ON/OFF depending on temperature. Depending on cooking temperatures and times, the cooling fan may run on even after appliance has been switched off. The duration of this time is dependent on previous cooking temperature and duration.

3 USE OF INDUCTION HOB

The ceramic hob is fitted with induction cooking zones.

These zones, shown by painted disks on the ceramic surface, are controlled by separate knobs positioned on the control panel.

In the front central area of the hob, the cooking zones display (composed by no. 4 luminous figures - one for each zone) indicates:

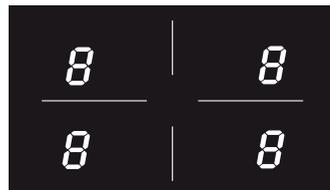


Fig. 3.1



= Cooking zone Off (not activated)



= Cooking zone On (activated but not operating).

If all the zones are in zero setting, the display switches off automatically (cooking zones Off) after about 10 seconds.



= Power levels



= "Fast heating" function



= "Booster" function



= Remaining heat indicator



= Pan detection indicator



= Childlock safety

Note: each lit figure refers to the relevant cooking zone

INDUCTION COOKING SYSTEM

When your induction hob is switched on and a cooking zone has been selected, the electronic circuits produce induced currents that instantaneously heat the bottom of the pan which then transfers this heat to the food.

Cooking takes place with hardly any energy loss between the induction hob and the food. Your induction hob operates only if a correct pan with the right features is placed on a cooking zone. Please refer to "COOKWARE/COFFEE POT FOR INDUCTION COOKING".

If the pan detection symbol  appears on the display, your pan is not suitable and your induction hob will not operate. After 10 minutes without detecting any pan, the cooking zone switches Off automatically and can only be switched On after the control knob has been returned into "0" (Off) setting.

REMAINING HEAT INDICATORS

When the temperature of a cooking zone is still hot, the relevant  remaining heat indicator lights up on the display to alert you of the hot surface.

Avoid touching the hob surface over the cooking area. Please pay special attention to children.

When the  is lit on the display, it is still possible to start cooking again; just turn the control knob to the required power level.

COOKWARE/COFFEE POT FOR INDUCTION COOKING

The induction cooking system OPERATES ONLY if using correct cookware suitable for induction cooking (normally identified by an induction symbol on the bottom of the cookware/coffee pot). The use of not suitable cookware may cause damage to the appliance.

The bottom of the pan/coffee pot has to be ferromagnetic to generate the electromagnetic field necessary for the heating process (meaning a magnet has to stick to the bottom of the pan/coffee pot).

Pans/coffee pots made from the following materials are not suitable:

- glass, wood, porcelain, ceramic, stoneware;
- pure stainless steel, aluminium or copper without magnetic bottom.

To check if a pan/coffee pot is suitable or not:

- Test the bottom of the pan/coffee pot with a magnet: if the magnet sticks, the pan is suitable.
- If a magnet is not available pour a small amount of water inside the pan/coffee pot and place the pan on a cooking zone. Switch on the cooking zone: if the symbol  (pan detection) appears on the cooking zone display (instead of the power level), the pan/coffee pot is not suitable.

Important: Do not use pots/coffee pot adaptors; this could cause an overheating and possible damage to the appliance.

Important note: the cooking zones will not operate if the pan/coffee pot diameter is too small ( pan detection symbol will appear on the cooking zone display). To correctly use the cooking zones follow the indications given in the following table.

Induction cooking zone	Minimum pan diameter recommended
Front right Ø 160 mm	110 mm
Rear right Ø 200 mm	145 mm
Rear left Ø 160 mm	110 mm
Front left Ø 200 mm	145 mm

IMPORTANT: Some cookware available on the market is not of good quality or has an effective ferromagnetic area which is much smaller than the diameter of the pan itself. Avoid using this cookware because the induction cooktop may not function properly or may be damaged.

Pay attention: The pan/coffee pot shall always be centred over the middle of the cooking zone.

Pay attention: If using a grill pan do not select the maximum level for a too long time, the pan may become deformed due to the excessive heat. Always use pans with thick bottom. It is possible to use oversized pans/coffee pots but its bottom shall not touch the other cooking zone.

Always use pans/coffee pots with thick, completely flat bottom.

Do not use pans/coffee pots with concave or convex bottom; these could cause overheating of the cooking zone.

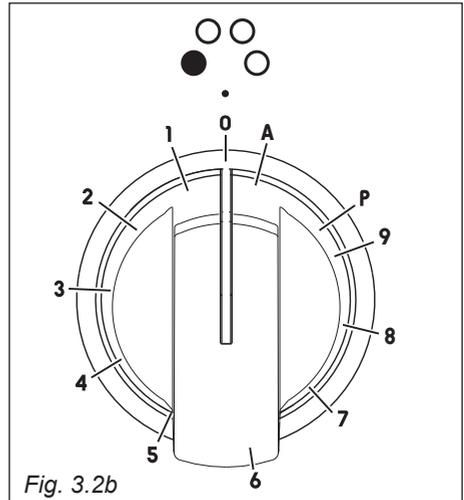
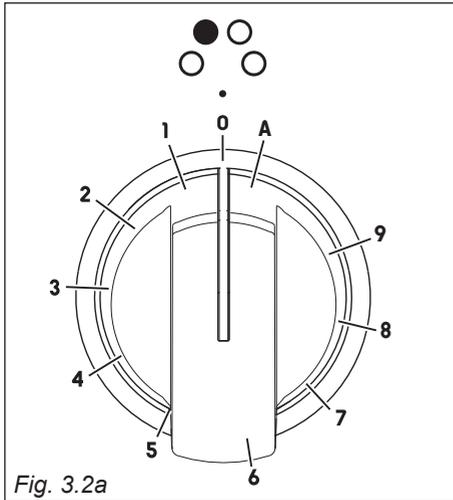
Note: Some types of pans/coffee pots could cause noise when used on an induction cooking zone.

The noise does not mean any failure on the appliance and does not influence the cooking operation.

CONTROL KNOBS

Each cooking zone is adjusted by a separate control knob positioned on the control panel and the operation is controlled by the electronic system.

If a cooking zone is not turned Off the electronic system automatically switches it Off after a pre-set time which depends on the power setting.



OPERATION TIME LIMIT OF COOKING ZONES

Each cooking zone is automatically switched Off after a maximum preset time if no operation is performed.

The maximum preset time limit depends on the set power level, as illustrated in this schedule.

Each operation on the cooking hob by using the knob will reset the maximum operation time at its initial value.

Power level of Cooking zones	Operation time limit
1	360 minutes
2	360 minutes
3	300 minutes
4	300 minutes
5	240 minutes
6	90 minutes
7	90 minutes
8	90 minutes
9	90 minutes

NOTES:

The knobs and symbols may vary.
The symbols may be printed on the knob itself.

1 ÷ 9 POWER LEVEL

Turn the knob clockwise to set the desired power level between **1** (minimum) and **9** (maximum).

The power level can be modified at any time by turning the knob clockwise or anti-clockwise to a different setting.

The cooking zone display shows the selected level.

EXAMPLES OF COOKING POWER SETTING		
0	Cooking zone not operating	
1 e 2	Melting Reheating	Sauces, butter, chocolate, gelatine Dishes prepared beforehand
2 e 3	Simmering Defrosting	Rice, pudding, sugar syrup Dried vegetables, fish, frozen products
3 e 4	Steam	Vegetables, fish, meat
4 e 5	Water	Steamed potatoes, soups, pasta, fresh vegetables
6 e 7	Medium cooking Simmering	Meat, lever, eggs, sausages Goulash, roulade, tripe
7 e 8	Cooking	Potatoes, fritters, wafers
9	Frying, roasting Boiling water	Steaks, omelettes, fried dishes Water
P	Rapidly heat up large amount of water.	

“FAST HEATING” FUNCTION

Turn the control knob anti-clockwise to the “**A**” setting and then release the knob (after the “beep”); the relative  symbol lights up on the cooking zone display. Within 5 seconds turn the knob to the desired power level (between **1** and **9**); once a setting has been selected,  and the chosen power level will flash in alternation on the control panel display.

This function allows the cooking zone to operate at the maximum power (100%) for a time proportional to the selected power level; after this time the cooking zone will operate at the selected level.

This function is available on all the cooking zones.

While this function is operating it is possible, at any time, to increase the selected power level but it is not possible to decrease the power; by turning the knob anti-clockwise to a lower level the function will be disabled.

The function will be disabled also by turning the knob to the “**0**” (Off) position or by selecting the “Booster” function.

Note: If removing the pan from the cooking zone before the programme has been completed, the “Fast heating” function will be completed with the remaining time if the pan is put back on the cooking zone within 10 minutes.

“BOOSTER” FUNCTION

Turn the control knob clockwise to set the maximum power level (**9**), then turn clockwise again to the **P** setting and release the knob (after the “beep”); the control knob returns to the maximum setting (**9**) automatically and the relative  symbol lights up on the cooking zone display.

The “Booster” program is now operative.

This function allows the cooking zone to operate at the Booster maximum power (above the nominal power) for maximum 5 minutes; it could be used, for example, to rapidly heat up large amount of water.

This function is available on the front left/rear right zones.

To disable this function turn the knob anti-clockwise to a lower power level or to the “**0**” (Off).

The “Booster” is also disabled by turning the knob again to the **P** setting; in this case the cooking zone operates at the power level **9**.

Note: if a cooking zone is still hot, it is not possible to use the “Booster” function and  will flash if you try to activate. The cooking zone is automatically set to the maximum power level (**9**).

The “Booster” function is always limited to a maximum of 5 minutes. You can activate the “Booster” function again after 5 minutes.

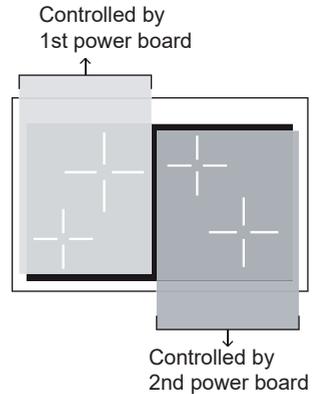
IMPORTANT NOTES: The “BOOSTER” function is not suitable for use with non water based cooking.

Do not use this function for heating oil (e.g. deep fat frying)

MAXIMUM USABLE POWER FOR THE COOKING ZONES

The right and left cooking zones are controlled by two separate power boards and the maximum total power per each power board is 3700 W.

Should the cooking zones of one power board require more than 3700 W, the last selected power level has priority and the power of the other cooking zone is automatically reduced to the remaining power available. If this occurs, the cooking zone will display a flashing figure for about 3 seconds before automatically displaying the new power level.



This means for example that:

- When setting a “Booster” programme for the second zone, the setting for the other zone could be reduced to the remaining power available.
- When setting a “Booster” programme for a zone and then another setting on the second zone, if the total power exceed 3700 W the “Booster” programme is deleted and the power reduced to the maximum power available.

THERMAL PROTECTIONS

The induction hob is fitted with safety devices to protect the electronic system and to protect each cooking zone from overheating.

In case of overheating, one of the following automatic functions could be started by the electronic system:

- “Booster” program deleted and power reduced;
- one or more cooking zone switched Off;
- cooling fan motor of the induction unit switched on.

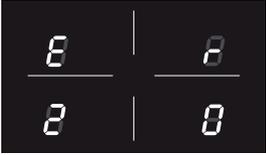
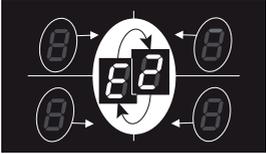
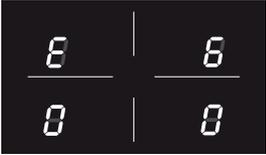
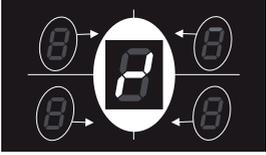
CHILDLOCK SAFETY

When not using the induction hob, set the childlock safety to prevent children from accidentally switching on the cooking zones.

Ensure all cooking zones are switched Off, then turn the control knobs of the left cooking zones simultaneously to the left (“A” setting) and hold the knobs in this position until  lights up on the cooking zones display; then release the knobs.

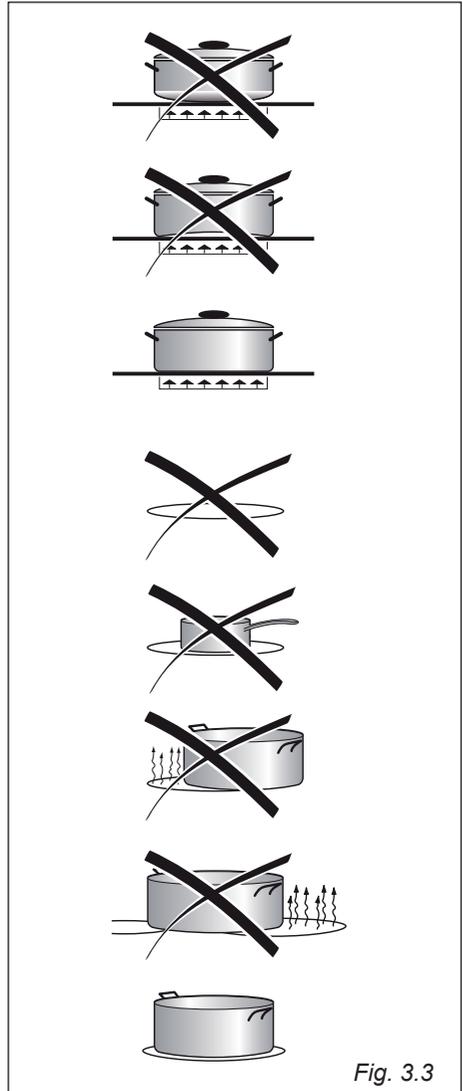
To deactivate the childlock repeat the same procedure until  lights up on the cooking zones display; then release the knobs.

ERROR CODES ON THE COOKING ZONES DISPLAY

Error code	Example	What to do
<p>Erxx or Ex (not E2 or EH)</p> <p>or</p> <p>display not operative</p>		<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch off the cooker and disconnect it from the mains. 2. Wait for about 1 minute, then reconnect the cooker and turn on the cooking zones. 3. Wait for about 1 minute and if the error message does not appear again the cooking zones can be used. 4. If the error message does not disappear repeat step from 1 to 3. 5. If the problem continues do not use the induction hob (only use the oven) and contact your Authorised Service Centre.
<p>E2</p> <p>or</p> <p>EH</p>		<p>E and 2 or E and H alternating for one or more cooking zones.</p> <p>This indicates an overheating of the cooking zone/s.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch off the cooking zone/s and leave to cool. 2. If the problem continues do not use the induction hob (only use the oven) and contact your Authorised Service Centre.
<p>E6</p> <p>or</p> <p>display not operative</p>		<p>The cooker has been incorrectly connected.</p> <p>The appliance shall be connected to the appropriate power supply by a qualified technician.</p>
<p>Symbol as per side figure</p>		<p>This indicates an incorrect operation of one or more cooking zone control knob.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Turn the cooking zone control knobs to the "0" (Off) position, then switch off the cooker and disconnect it from the mains. 2. Wait for about 1 minute, then reconnect the cooker and turn on the cooking zones. 3. Wait for about 1 minute and if the error message does not appear again the cooking zones can be used. 4. If the error message does not disappear repeat step from 1 to 3. 5. If the problem continues do not use the induction hob (only use the oven) and contact your Authorised Service Centre.

ADVICE FOR SAFE USE OF THE HOB

- Before switching on make sure that you have the correct knob for the hotplate chosen. It is advisable to put the pan on the hotplate before switching on and to take it away after switching off.
- Use cookware with flat and even bottoms. Uneven bottoms can scratch the glass ceramic surfaces. Be careful that the bottom is clean and dry.
- Do not leave wet or damp lids on the hob.
- The glass-ceramic surface and pans must be clean. Carefully eliminate any food remains (especially containing sugar), dirt etc. with the aid of a cleansing agent.
- Make sure that the handles of cookware do not stick out over the edge of the cooker, to avoid them being knocked over by accident. **This also makes it more difficult for children to reach the cooking vessels.**
- Do not lean over the cooking zones when they are switched on.
- Do not drop heavy or sharp objects on the glass ceramic cooktop. **If the surface is broken or damaged unplug the cooktop and contact the after-sales service.**
- Do not put aluminium foil or plastic objects on the cooking zones when they are hot.
- Follow the cleaning instructions carefully.



DO NOT USE PANS WITH ROUGH CIRCULAR MACHINED BASE.



CLEANING THE CERAMIC HOB

- **Before you begin cleaning make sure that the appliance is switched off.**
- Remove any encrustation using the scraper provided.
- Dust or food particles can be removed with a damp cloth.
- If you use a detergent, please make sure that it is not abrasive or scouring. Abrasive or scouring powders can damage the glass surface of the hob.
- All traces of the cleaner have to be removed with a damp cloth.
- It is highly recommended to keep off the hob any article which can melt: plastic, aluminium foil, sugar, sugar syrup mixtures etc.
- If any of these products has melted on the ceramic surface, you should remove it immediately (when the surface is still hot) by using the scraper to avoid any permanent damage to the surface of the hob.
- Avoid using any knife or sharp utensil since these can damage the ceramic.
- Do not use steel wool or an abrasive sponge which could scratch the surface in an irreparable way

ATTENTION: MOST IMPORTANT!

If cleaning the glass ceramic hob using a special tool (i.e. scraper) take extra care to avoid damage to the seal at the edges of the glass ceramic surface.

**Do not scratch the cooktop with cutting or sharp objects.
Do not use the glass ceramic surface as a work surface.**

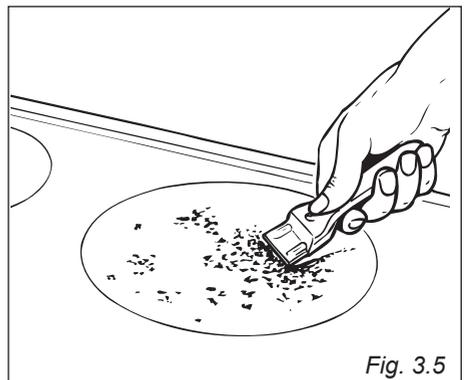


Fig. 3.5

4 HOW TO USE THE OVEN

GENERAL FEATURES

As its name indicates, this is an oven that presents particular features from an operational point of view.

In fact, it is possible to insert 8 different programs to satisfy every cooking need.

The 8 positions, thermostatically controlled, are obtained by 4 heating elements which are:

- Bottom element
- Top element
- Grill element
- Circular element

NOTE: Upon first use, it is advisable to operate the oven to eliminate possible traces of grease on the heating elements.

- for 60 minutes in the position  (thermostat knob on position 250°C);
- for 15 minutes in the position  (thermostat knob on position 220°C);
- for 15 minutes in the position  (thermostat knob on position 225°C).

OPERATING PRINCIPLES

Heating and cooking in the MULTIFUNCTION oven are obtained in the following ways:

- by normal convection**
The heat is produced by the upper and lower heating elements.
- by forced convection**
A fan sucks in the air contained in the oven muffle, which sends it through the circular heating element and then sends it back through the muffle. Before the hot air is sucked back again by the fan to repeat the described cycle, it envelops the food in the oven, provoking a complete and rapid cooking. It is possible to cook several dishes simultaneously.
- by semi-forced convection**
The heat produced by the upper and lower heating elements is distributed throughout the oven by the fan.
- by radiation**
The heat is irradiated by the infra red grill element.
- by radiation and ventilation**
The irradiated heat from the infra red grill element is distributed throughout the oven by the fan.
- by ventilation**
The food is defrosted by using the fan only function without heat.

Attention: The oven door becomes very hot during operation. Keep children away.

WARNING: The door is hot, use the handle.

WARNING: During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

Do not line the oven walls or base with aluminium foil. Do not place baking trays or the drip tray on the base of the oven chamber.

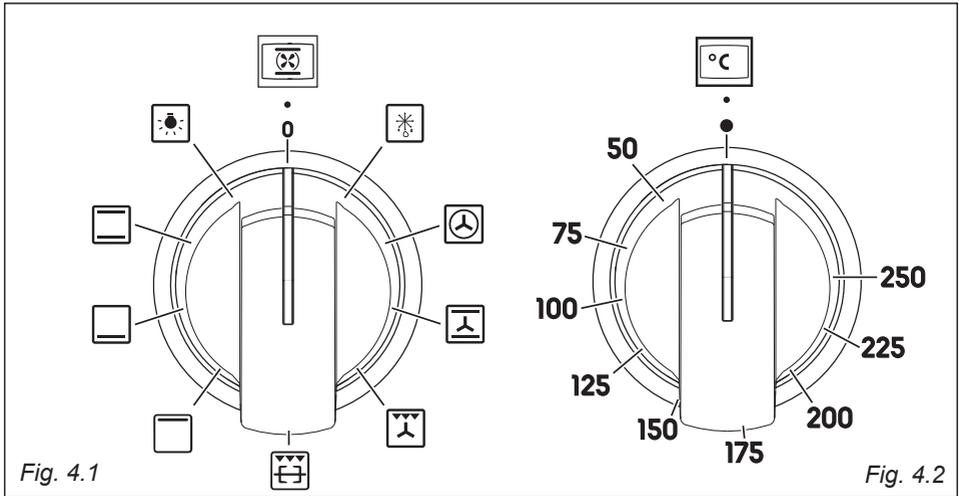


Fig. 4.1

Fig. 4.2

NOTES: The knobs and symbols may vary.
The symbols may be printed on the knob itself.

THERMOSTAT KNOB (fig. 4.2)

To turn on the heating elements of the oven, set the function selector knob on the desired program and the thermostat knob on the desired temperature.

To set the temperature, it is necessary to make the knob indicator meet the chosen number. The elements will turn ON or OFF automatically according to the energy need which is determined by the thermostat.

The thermostat indicator light on the control panel will illuminate when the oven is switched on and turns off when the oven reaches the correct temperature. The light will cycle on and off during cooking.

FUNCTION SELECTOR KNOB (fig. 4.1)

Rotate the knob clockwise to set the oven for one of the following functions::



OVEN LIGHT

By turning the knob onto this setting we light the oven cavity. The oven remains alight while any of the functions is on.



TRADITIONAL CONVECTION COOKING

The upper and lower heating elements are switched on. The heat is diffused by natural convection and the temperature must be regulated between 50°C and the maximum temperature with the thermostat knob. It is necessary to preheat the oven before introducing the foods to be cooked.

Recommended for:

For foods which require the same cooking temperature both internally and externally, i. e. roasts, spare ribs, meringue, etc.



LOWER HEATING ELEMENT

In this position only the lower element is switched on.

Heat is distributed by natural convection.

The temperature must be regulated between 50°C and 200°C maximum with the thermostat knob.

Recommended for:

To complete cooking of dishes that require higher temperature at the bottom.



UPPER HEATING ELEMENT

In this position only the upper element is switched on.

Heat is distributed by natural convection.

The temperature must be regulated between **50°C** and the maximum position with the thermostat knob.

Recommended for:

To complete cooking of dishes that require higher temperature at the top.



GRILLING

The infra-red heating element is switched on. The heat is diffused by radiation.

Use with the **oven door closed** and with the thermostat knob to between 50 and 225°C for 15 minutes, then to position 175°C.

In this position also the rotisserie motor is switched on for cooking with the rotisserie.

For correct use see chapter "USE OF THE GRILL" and "USE OF THE ROTISSERIE".

Note: It is recommended that you do not grill for longer than 30 minutes at any one time.

Attention: the oven door becomes very hot during operation. Keep children away.

Recommended for:

Intense grilling action for cooking with a broiler; browning, crisping, "au gratin", toasting, etc



VENTILATED GRILL COOKING

The infra-red ray grill and the fan are on. The heat is mainly diffused by radiation and the fan then distributes it throughout the oven.

The temperature must be regulated between 50°C and 225°C maximum. It is necessary to preheat the oven for about 5 minutes.

Use with the oven door closed.

For correct use see chapter "GRILLING AND AU GRATIN".

Note: It is recommended that you do not grill for longer than 30 minutes at any one time.

Attention: the oven door becomes very hot during operation. Keep children away.

Recommended for:

For grill cooking when a fast outside browning is necessary to keep the juices in, i. e. veal steak, steak, hamburger, etc.



CONVECTION COOKING WITH VENTILATION

The upper and lower heating elements and the fan turn on.

The heat coming from the top and bottom is diffused by forced convection.

The temperature must be regulated between 50°C and the maximum temperature with the thermostat knob.

Recommended for:

For foods of large volume and quantity which require the same internal and external degree of cooking; for ie: rolled roasts, turkey, legs, cakes, etc.



HOT AIR COOKING

The circular element and the fan are on. The heat is diffused by forced convection and the temperature must be regulated between 50°C and the maximum temperature with the thermostat knob.

It is not necessary to preheat the oven.

Recommended for:

For foods that must be well done on the outside and tender or rare on the inside, i. e. lasagna, lamb, roast beef, whole fish, etc.



DEFROSTING FROZEN FOODS OR SLOW HEATING AND KEEPING FOOD WARM

With the thermostat knob on “●” only the oven fan is on.

The defrosting is done by simple ventilation without heat.

Recommended for:

To rapidly defrost frozen foods; 1 kilogram requires about one hour.

The defrosting times vary according to the quantity and type of foods to be defrosted.

SLOW HEATING AND KEEPING FOOD WARM

The temperature must be regulated between 60°C and 80°C with the thermostat knob. The upper and lower heating elements and the fan turn on.

The heat coming from the top and bottom is diffused by forced convection.

Recommended for:

To keep foods hot after cooking. To slowly heat already cooked foods.

COOKING ADVICE

STERILIZATION

Sterilization of foods to be conserved, in full and hermetically sealed jars, is done in the following way:

- Set the switch to position .
- Set the thermostat knob to position 185°C and preheat the oven.
- Fill the dripping pan with hot water.
- Set the jars onto the dripping pan making sure they do not touch each other and the door and set the thermostat knob to position 135°C.

When sterilization has begun, that is, when the contents of the jars start to bubble, turn off the oven and let cool.

SIMULTANEOUS COOKING OF DIFFERENT FOODS

The MULTIFUNCTION oven set on position  and  gives simultaneous heterogeneous cooking of different foods.

Different foods such as fish, cake and meat can be cooked together without mixing the smells and flavours.

This is possible since the fats and vapors are oxidized while passing through the electrical element and therefore are not deposited onto the foods.

The only precautions to follow are:

- The cooking temperatures of the different foods must be as close to as possible, with a maximum difference of 20°C - 25°C.
- The introduction of the different dishes in the oven must be done at different times in relation to the cooking times of each one.

The time and energy saved with this type of cooking is obvious.

REGENERATION

Set the switch to position  and the thermostat knob to position 150°C.

Bread becomes fragrant again if wet with a few drops of water and put into the oven for about 10 minutes at the highest temperature.

ROASTING

To obtain classical roasting, it is necessary to remember:

- that it is advisable to maintain a temperature between 180 and 200°C.
- that the cooking time depends on the quantity and the type of foods.

USE OF THE GRILL

Preheat the oven for about 5 minutes.

Introduce the food to be cooked, positioning the rack as close to the grill as possible.

The dripping pan should be placed under the rack to catch the cooking juices and fats.

Grilling with the oven door closed.

GRILLING AND “AU GRATIN”

Grilling may be done using the grill+fan setting . In this setting the hot air completely surrounds the food that is to be cooked, to give a more even and rapid cooking process.

The temperature must be regulated between **50°C and 225°C maximum** with the thermostat knob. And after having preheated the oven, simply place the food on the shelf.

Close the door and let the oven operate with the thermostat on, until grilling is complete.

Adding a few dabs of butter before the end of the cooking time gives the golden “au gratin” effect.

Grill with the oven door closed.

Do not grill for longer than 30 minutes at any one time.

CAUTION: The oven door becomes very hot during operation. Keep children well out of reach.

Attention: During use the appliance becomes hot. Keep children well out of reach.

OVEN COOKING

To cook, before introducing the food, preheat the oven to the desired temperature.

When the oven has reached the desired temperature, introduce the food, control the cooking time and turn off the oven 5 minutes before the theoretical time to recuperate the stored heat.

COOKING EXAMPLES

Temperatures are approximate as they vary depending on the quality and amount of food.

Remember to use ovenproof dishes and to adjust the oven temperature during cooking if necessary.

DISH	TEMPERATURE
Lasagne	220°C
Baked pasta	220°C
Pizza	225°C
Creole rice	225°C
Baked onions	190°C
Spinach crêpes	185°C
Potatoes baked in milk	185°C
Stuffed tomatoes	180°C
Cheese soufflé	170°C
Roast veal	180°C
Grilled veal chops	210°C
Chicken breasts with tomato	180°C
Grilled chicken - roast chicken	190°C
Veal loaf	175°C
Roast beef	170°C
Fillet of sole	175°C
Aromatic hake	170°C
Beignets	160°C
Ring cake	150°C
Plum tart	170°C
Jam tartlets	160°C
Sponge cake	170°C
Sweet dough	160°C
Sweet puffs	170°C
Plain sponge cake	170°C

**The oven accessories can withstand loads up to 6 kg.
It is recommended to distribute the loads evenly.**

ROTISSERIE

(MODELS WITH ROTISSERIE ONLY)

This device is made up of:

- an electrical motor mounted on the side of the oven;
- stainless steel spit with a removable stay-cool handle and two adjustable sets of prongs
- spit support to be inserted in the central guide of the oven.

The rotisserie motor is operated by a switch knob (fig. 4.1 -  position).

USING THE ROTISSERIE

- Insert the tray "L" into the lowest rack holders of the oven and insert the rod support "T" into the intermediate rack holders (fig. 4.3).
- Put the meat to be cooked onto the rod, being careful to secure it in the center with the special forks (fig. 4.4).
- **Important!**
Take care, the forks are sharp!
- Remove the grip "H" by turning it to the left (fig. 4.4).
- Insert completely the rotisserie support; the shaft "S" must be inserted (through the hole cover) in the spit motor collar "G" (fig. 4.5).

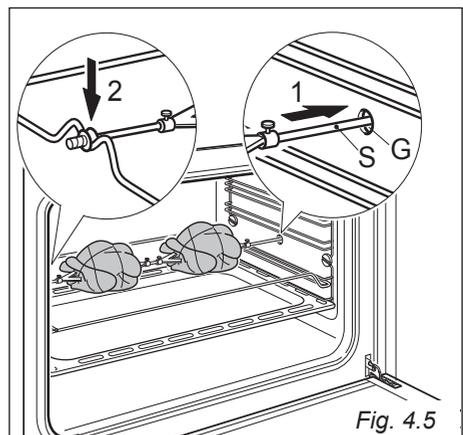
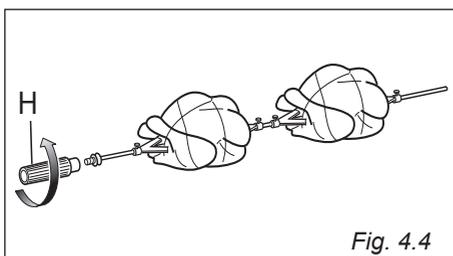
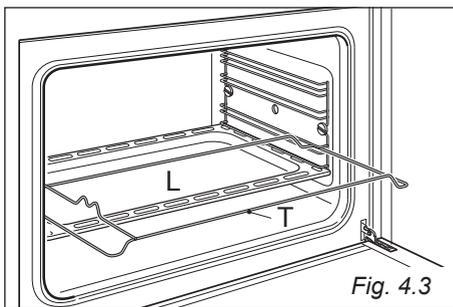
The rotation direction of the rotisserie can be either clockwise or counterclockwise.

Grilling with the oven door closed.

Attention: The oven door becomes very hot during operation.

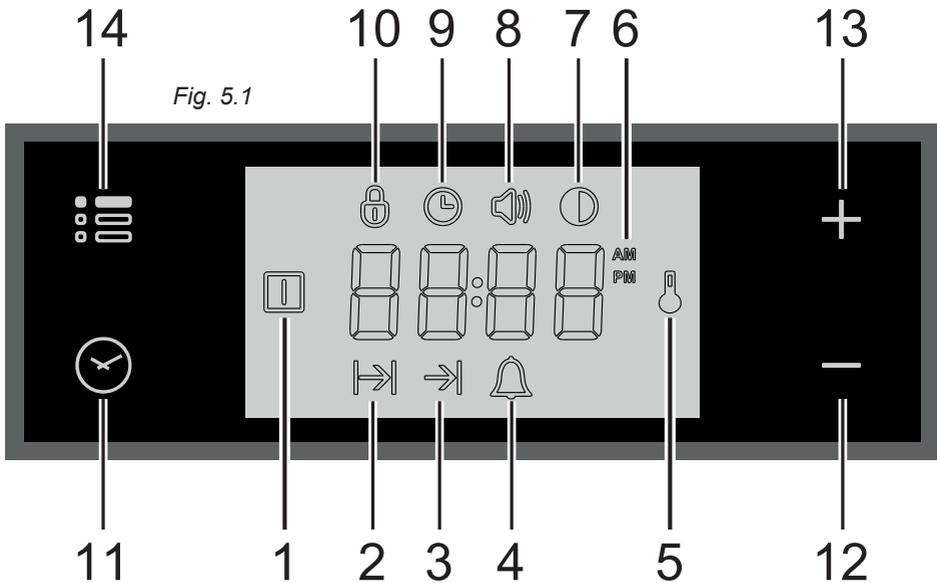
Keep children away.

It is recommended that you do not grill for longer than 30 minutes at any one time.



5

ELECTRONIC CLOCK "TOUCH-CONTROL"



Description of display symbols:

1. Oven on
2. Cooking time
3. End of cooking time
4. Timer
5. Oven temperature
6. AM/PM time format
7. Screen brightness
8. Acoustic signal volume
9. Time of day setting
10. Programmer 'touch' control panel key lock

Description of the 'touch control' panel symbols:

11. Program selection
12. Digit backward setting for all functions
13. Digit forward setting for all functions
14. Menu selection

IMPORTANT NOTE: When using the timer and during a semi-automatic or automatic cooking, the countdown of the function with less time remaining prevails on the display.

ATTENTION - MOST IMPORTANT:

ELECTRONIC PROGRAMMER DISPLAY CLEANING

Strictly follow the information indicated in the chapter "CLEANING AND MAINTENANCE".

“TOUCH-CONTROL” KEYS

The “touch-control” keys shall be operated by the fingers (just by touching the key).

When using touch controls it is best to use the ball of your finger rather than the tip.

Program and menu selection: after starting the procedure, the selection is automatically deactivated after approx. 5 seconds from the last touch on the display.

SETTING THE CLOCK

When connecting for the first time, or after a power failure, the word “OFF” flashes on the display and the “🕒” symbol is lit. Adjust the time touching the “+” or “-” key.

Important: The oven does not operate, in manual cooking, without first having set the clock.

To change the time with the appliance already installed, touch the “🕒” key for more than 2 seconds, then touch it again until the “🕒” symbol flashes. Then adjust the time, within 5 seconds, using the “+” or “-”.

Important: It is not possible to adjust the clock if a cooking program is in progress.

USING THE TIMER

You can use the timer at any time, even when the oven is not in use.

ATTENTION - MOST IMPORTANT: This is only an alarm that DOES NOT switch off the oven or grill.

REMEMBER TO TURN OFF THE OVEN/GRILL MANUALLY.

The timer can be set for a maximum time of 23 hours and 59 minutes.

1. To set the timer, with the appliance already connected, touch the “🕒” key (several times) until the “🔔” symbol flashes on the display. Set the time (increase in minutes) within 5 seconds using the “+” or “-” key. At the end of the adjustment the display shows the countdown.
2. At the end of the count, the timer starts beeping and the “🔔” symbol flashes on the display. Touch any key to turn off the acoustic signal that would otherwise stop after 7 minutes.
3. Turn the oven off manually (switch and thermostat knobs in the off position) if you do not wish to continue with manual cooking.

To reset the timer in operation at any time:

- 1A. Only timer function active (no semi-automatic or automatic cooking in progress): touch the “🕒” key for 3 seconds..
- 1B. With semi-automatic or automatic cooking in progress: touch the key several times “🕒” until the “🔔” symbol flashes on the display. Then touch the “-” key within 5 seconds until “00:00” appears on the display.
2. The time of day is shown on the display.

SEMI-AUTOMATIC COOKING

This is used to automatically switch off the oven after the desired cooking time has elapsed. Check the clock shows the correct time.

The semi-automatic cooking program can be set for a maximum period of 10 hours.

1. Select the function and temperature (function and temperature knobs). The oven will come on.
2. Touch the "☺" key until the "⏸" symbol flashes on the display. Set the cooking time (increase in minutes - consider the preheating time, if necessary) within 5 seconds using the "+" or "-". At the end of the adjustment the display shows the countdown.
3. At the end of the count the oven turns off, the timer starts beeping, the "⏸" symbol flashes and the word "End" appears on the display.
4. Turn the temperature and function knobs to the off position.
5. Touch the "☺" key to deactivate the acoustic signal (which otherwise will stop after 7 minutes) and to return the programmer to manual mode (the time is shown on the display). If instead the acoustic signal is deactivated with one of the other keys, after deactivation also touch the "☺" key to return the programmer to manual mode (the time is shown on the display).

To cancel the semi-automatic cooking program at any time:

- 1A. Only semi-automatic cooking function active (no timer in use): touch the "☺" key for 3 seconds, the "⏸" symbol and the word "End" (fine) are shown on the display.
- 1B. With active timer: touch the "☺" key several times until the "⏸" symbol flashes. Then touch the "-" key within 5 seconds until "00:00" appears on the display, replaced after a few seconds by the "⏸" symbol and the word "End".
2. Touch the "☺" key again to return the programmer to manual mode (the time of day is shown on the display). If cooking is finished turn the temperature and function knobs to the off position, otherwise continue cooking and then remember to turn the oven off manually.

AUTOMATIC COOKING

Use automatic cooking to automatically turn the oven on, cook, and then turn the oven off. Check the clock shows the correct time.

1. Select the function and temperature (function and temperature knobs). The oven will come on.
2. Decide the cooking time considering the preheating time, if necessary, and set it as described above in the "SEMI-AUTOMATIC COOKING" chapter.
3. Touch the "☺" key several times until the "⇒" symbol appears on the display. Then set the time at which you want the oven to turn off, touching the "+" or "-" key.
4. If the cooking is not started immediately, the display shows the current time of day and the "⏸" and "⇒" symbols. The oven turns off but now it is set for automatic operation.
 - To check the cooking time, touch the "☺" key once, the "⏸" symbol flashes.
 - To check the turn-off time, touch the key ☺ several times until the ⇒ symbol flashes.

To cancel the automatic cooking program at any time, proceed as described in the “SEMI-AUTOMATIC COOKING” chapter.

Turn the temperature and function knobs to the off position, otherwise continue cooking and then remember to turn the oven off manually.

ATTENTION - VERY IMPORTANT (AUTOMATIC OR SEMI-AUTOMATIC COOKING):

If a very short power interruption occurs, the oven keeps the programming.

If the interruption is instead longer than a few tens of seconds, the automatic cooking is cancelled. In this case, turn the temperature and function knobs to the off position and restart programming if necessary.

USER PREFERENCES SETTINGS

PROGRAMMER ‘TOUCH CONTROL’ PANEL KEY LOCK

This function is used to prevent the accidental touch of the programmer selection keys and to avoid unintentionally activating or modifying its functions.

The key lock can be activated at any time, with a cooking in progress or with the oven off.

To lock:

- Touch the " " key for more than 2 seconds until the " " indicator light starts flashing. Then touch the “+” key to activate the key lock, the word "On", appears on the display, wait a few seconds until the operation is completed. When this function is active, the " " indicator light is on.

To unlock:

- Touch the " " key for more than 2 seconds until the " " indicator light starts flashing. Then touch the “-” key to deactivate the key lock, the word "OFF" appears on the display, wait a few seconds until the operation is completed. When this function is not active, the " " indicator light is off.

ACOUSTIC SIGNAL TONE SETTING

It is possible to select three sound tones.

- Touch the " " key for more than 2 seconds, then touch the same key several times until the " " symbol flashes.
- Touch the “+” or “-” key; the display shows the tone set (“b-01”, “b-02” or “b-03”).
- The last tone displayed remains active.

SCREEN BRIGHTNESS SETTING

It is possible to select three brightness levels.

- Touch the "" key for more than 2 seconds, then touch the same key several times until the "" symbol flashes.
- Touch the "+" or "-"; key; the display shows the brightness set ("d-01", "d-02" or "d-03").
- The last brightness displayed remains active.

TIME FORMAT

It is possible to choose the 24 hour or 12 hour clock format.

- To activate the 12 hour format, touch the "+", key for more than 5 seconds until the "AM" or "PM" symbol is activated.
- To activate the 24 hour format, touch the "+", key for more than 5 seconds until the "AM" or "PM" symbol is deactivated.

6 CLEANING AND MAINTENANCE

GENERAL ADVICE

- Before you begin cleaning, you must ensure that the appliance is disconnected from the electrical power supply.
- It is advisable to clean when the appliance is cold and especially when cleaning the enamelled parts.
- Avoid leaving alkaline or acidic substances (lemon juice, vinegar, etc.) on the surfaces.
- Avoid using cleaning products with a chlorine or acidic base.
- **Important: The use of suitable protective clothing/gloves is recommended when handling or cleaning this appliance.**
- Clean the surfaces with a damp cloth and using neutral, non-aggressive detergents. Complete the cleaning with a dry, clean cloth.
- **IMPORTANT:** Never use abrasive products (e.g. certain type of sponges) and/or aggressive products (e.g. caustic soda, detergents containing corrosive substances) that could irreversibly damage the surfaces.

WARNING: When correctly installed, your product meets all safety requirements laid down for this type of product category. However special care should be taken around the rear or the underneath of the appliance as these areas are not designed or intended to be touched and may contain sharp or rough edges, that may cause injury.

ELECTRONIC PROGRAMMER DISPLAY CLEANING

Clean the programmer display using a soft cloth, warm water and neutral soap, or a soft cloth with a liquid detergent (non-abrasive).

When cleaning, be careful to move the cloth in one direction only.

Then wipe the display with a damp cloth and dry it with a soft cloth.

IMPORTANT:

DO NOT use chlorine-based or acid-based cleaning products, abrasive products or non-neutral detergents as they may cause irreparable damage to the surface. DO NOT spray cleaning liquids directly on the programmer display.

Important: The manufacturer declines all liability for possible damage caused by the use of unsuitable products to clean the appliance.

Attention!

The appliance gets very hot, mainly around the cooking areas. It is very important that children are not left alone in the kitchen when you are cooking.

Do not use a steam cleaner because the moisture can get into the appliance thus make it unsafe.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

STAINLESS STEEL, ALUMINIUM PARTS, PAINTED AND SILK-SCREEN PRINTED SURFACES

Clean using an appropriate product.

Always dry thoroughly.

IMPORTANT: these parts must be cleaned very carefully to avoid scratching and abrasion. You are advised to use a soft cloth and neutral soap.

VITROCERAMIC COOKING HOB

– See page 31.

ENAMELLED PARTS

All the enamelled parts must be cleaned with a sponge and soapy water or other non-abrasive products.

Dry preferably with a microfibre or soft cloth.

Acidic substances like lemon juice, tomato sauce, vinegar etc. can damage the enamel if left too long.

INSIDE OF OVEN

The oven should always be cleaned after use when it has cooled down.

The cavity should be cleaned using a mild detergent solution and warm water. Suitable proprietary chemical cleaners may be used after first consulting with the manufacturers recommendations and testing a small sample of the oven cavity. Abrasive cleaning agents or scouring pads/cloths should not be used on the cavity surface.

NOTE: The manufacturers of this appliance will accept no responsibility for damage caused by chemical or abrasive cleaning.

Let the oven cool down and pay special attention no to touch the hot heating elements inside the oven cavity.

Fire risk! Do not store flammable material in the oven

ASSEMBLY AND DISMANTLING OF THE SIDE RUNNER FRAMES

1. Models with embossed cavity

The oven shelf must be inserted operating as per figure 6.1.

The oven shelf is provided with a security block to prevent accidental extraction.

It must be inserted operating as per figure 6.8.

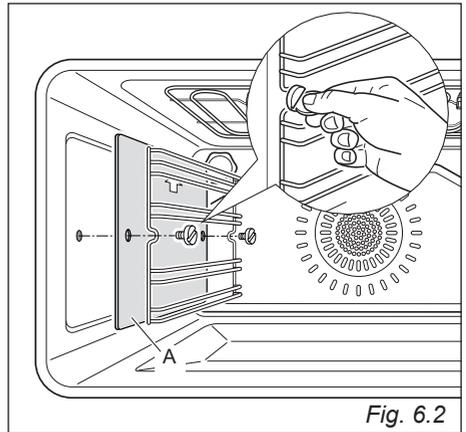
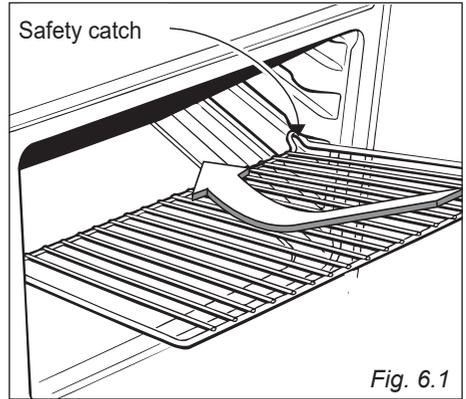
To pull it out operate in the inverse order.

2. Models with side runner frames:

- Assemble the wire racks to the oven walls using the 2 screws (fig. 6.2).

In the models with catalytic panels supplied: interpose the catalytic panels "A" with the arrow up (fig. 6.2).

- Slide in, on the guides, the shelf and the tray (fig. 6.3).
- The shelf must be fitted so that the safety catch, which stops it sliding out, faces the inside of the oven; the guard rail shall be at the back.
- To dismantle, operate in reverse order.



ADVICE FOR USE AND MAINTENANCE OF SELF CLEANING PANELS

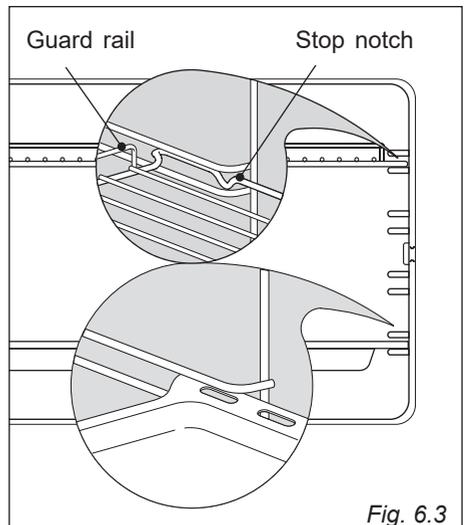
The self cleaning panels are covered with a special microporous enamel which, absorbs and removes oil and fat splashes during normal baking over 200°C.

If, after cooking very fatty foods, the panels remain dirty, operate the oven empty on max temperature for about 30 minutes.

These panels do not require to be cleaned, however it is advised to periodically remove them from the oven (at least the side panels) and to wash them with tepid soapy water and then wipe off with a soft cloth.

DO NOT CLEAN OR WASH THEM WITH ABRASIVE PRODUCTS OR WITH PRODUCTS CONTAINING ACIDS OR ALKALIS.

The side panels are reversible and when the microporous enamel degrades, they can be turned to the other side.



TELESCOPIC SLIDING SHELF SUPPORTS (some models only)

The telescopic sliding shelf support makes it safer and easier to insert and remove the oven shelf.

It stops when it is pulled out to the maximum position.

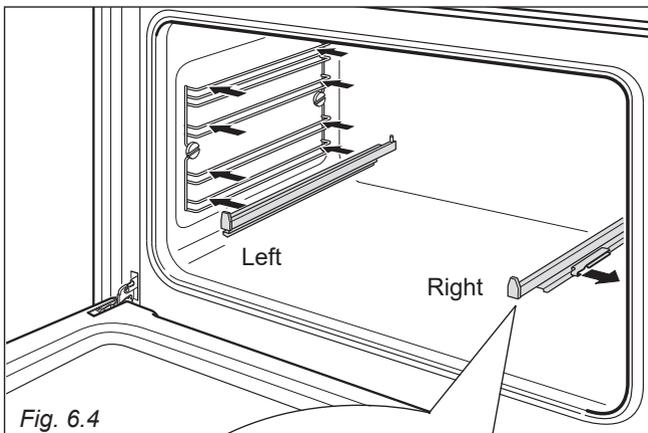
Important! When installing the sliding shelf support, make sure that you fit:

- The slides to the top wire of a rack. They do not fit on the lower wire.
- The slides so that they run out towards the oven door.
- Both sides of each pair of shelf slides.
- Both sides on the same level.

To fix the sliding shelf supports onto the side racks:

- Screw the side racks onto the oven wall. (fig. 6.4).
- Fit the sliding shelf supports onto the top wire of a rack and press (fig. 6.4). You will hear a click as the safety locks clip over the wire.

IMPORTANT NOTE: When cooking with the rotisserie DO NOT position the grill tray on the sliding shelf supports.

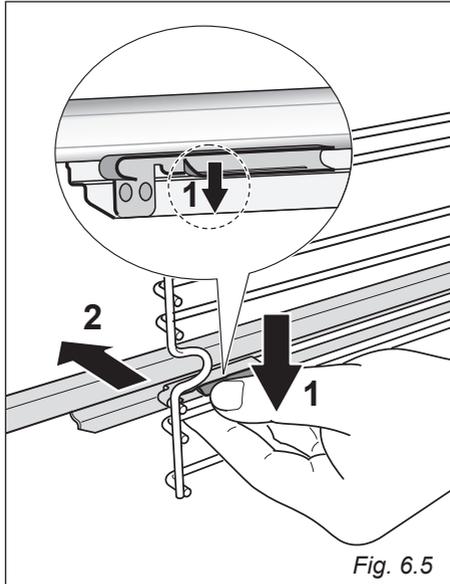


To remove the RH and LH sliding guides from the wire support:

- Find the safety locks. These are the tabs that clip over the fixing wire (arrow 1 in fig. 6.5).
- Pull the safety locks away from the fixing wire to release the sliding guide (arrow 2 in fig. 6.5).

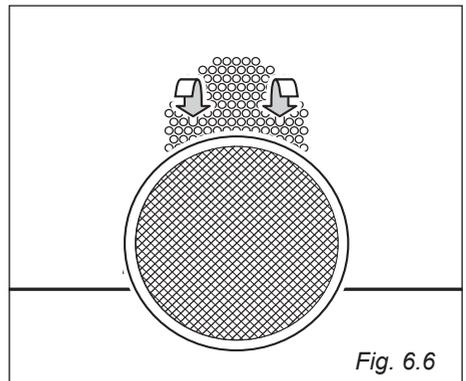
Cleaning the sliding shelf supports:

- Wipe the supports with a damp cloth and a mild detergent only.
- Do not wash them in the dishwasher, immerse them in soapy water, or use oven cleaner on them.



GREASE FILTER (some models only)

- A special screen can be fitted at the back of the oven to catch grease particles, mainly when meat is being roasted.
Slide in the grease filter on the back of the oven as in fig. 6.6.
- **Clean the filter after any cooking!**
The grease filter can be removed for cleaning and should be washed regularly in hot soapy water. Always clean the filter after cooking as any solid residues on it might adversely affect the oven performance.
- Always dry the filter properly before fitting it back into the oven.



CAUTION: When baking pastry etc. this filter should be removed.

REPLACING THE OVEN LAMP

WARNING: Ensure the appliance is switched off and disconnected from the electrical power supply before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

- Let the oven cavity and the heating elements to cool down.
- Switch off the electrical supply.
- Remove the protective cover “A” (fig. 6.7).
- Replace the halogen lamp “C” with a new one suitable for high temperatures (300°C) having the following specifications: 220-240 V, 50-60Hz and same power (check watt power as stamped in the lamp itself) of the replaced lamp.

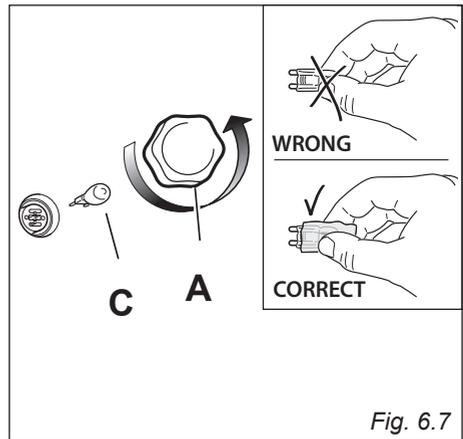
IMPORTANT WARNING: Never replace the bulb with bare hands; contamination from your fingers can cause premature failure. Always use a clean cloth or gloves.

- Refit the protective cover.

Note: Oven lamp replacement is not covered by your guarantee.

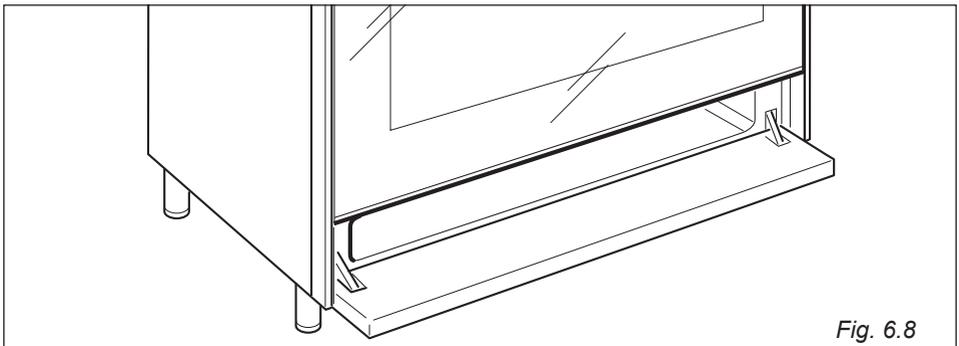
The intended purpose of the lamps, fitted on this appliance, is to illuminate the oven cavity and thus help the user to better monitor the food while cooking. These lamps are not suitable for other usage (e.g. environments lighting).

This product contains more than one light source of energy efficiency class G.



STORAGE COMPARTMENT

The storage compartment is accessible through the pivoting panel (fig. 6.8).



Do not store flammable material in the oven or in the storage compartment.

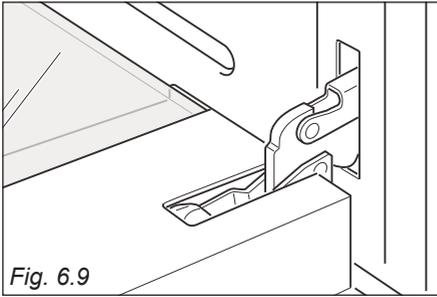


Fig. 6.9

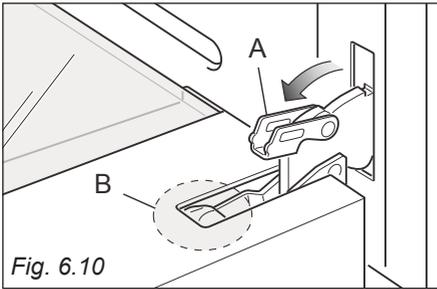


Fig. 6.10

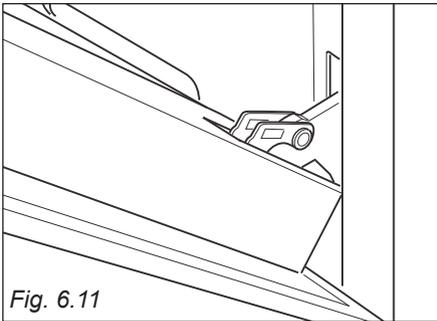


Fig. 6.11

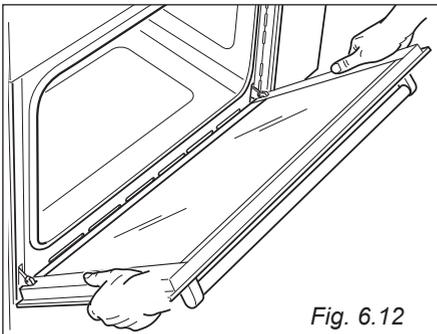


Fig. 6.12

REMOVING THE OVEN DOOR

The oven door can easily be removed as follows:

- Open the door to the full extent (fig. 6.9).
- Open the lever "A" completely on the left and right hinges (fig. 6.10).
- Hold the door as shown in fig. 6.12.
- Gently close the door (fig. 6.11) until left and right hinge levers "A" are hooked to part "B" of the door (fig. 6.10).
- Withdraw the hinge hooks from their location following arrow "C" (fig. 6.13).
- Rest the door on a soft surface.

Important!

Always keep a safe distance from the door hinges, paying special attention to position of your hands.

If the door hinges are not correctly hooked, they could unhook and close suddenly and unexpectedly with risk of injury.

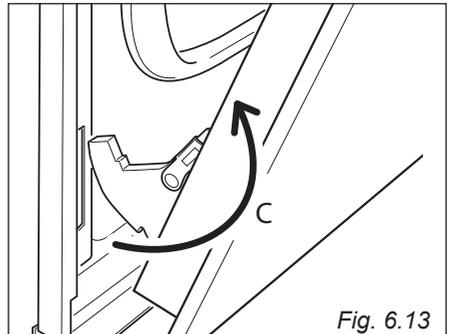
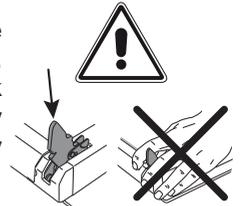
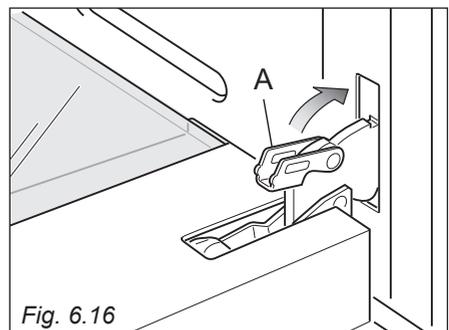
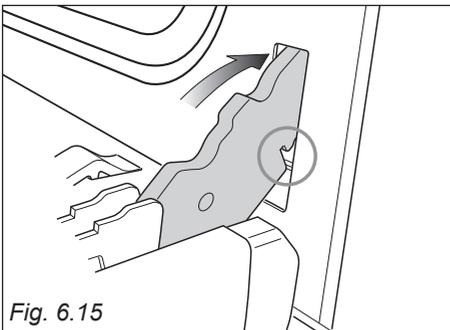
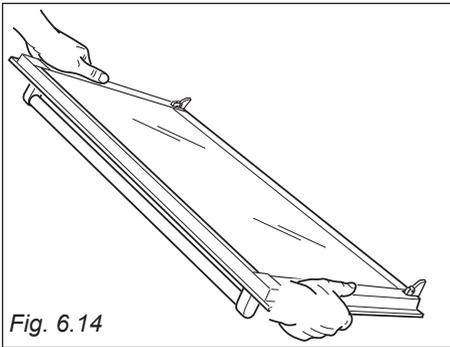


Fig. 6.13

REFIT THE DOOR

1. Hold the door firmly (fig. 6.14).
2. Insert the hinge tongues into the slots, making sure that the groove drops into place as shown in the figure 6.15.
3. Open the door to its full extent.
4. Fully close the levers "A" on the left and right hinges, as shown in the figure 6.16 .
5. Close the door and check that it is properly in place.



Cher Client

Vous venez d'acquérir une de nos cuisinières et nous vous remercions de votre choix.

Celle-ci a été soigneusement conçue, fabriquée et testée pour votre plus grande satisfaction.

Pour être à même de l'utiliser dans les meilleures conditions et pour obtenir ce que vous êtes en droit d'en attendre, nous vous conseillons de lire très attentivement cette NOTICE D'UTILISATION.

Les instructions et les conseils qu'elle contient vous aideront efficacement à découvrir toutes les qualités de votre nouvel appareil.

Cette cuisinière devra être destinée seulement à l'utilisation pour laquelle elle a été conçue, c'est-à-dire la cuisson des aliments.

Toute autre utilisation doit être retenue incorrecte et dangereuse.

Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par l'utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle de l'appareil.

PRECAUTIONS DE SECURITE ET CONSEILS IMPORTANTS

IMPORTANT: Cet appareil a été conçu et fabriqué uniquement pour la cuisson domestique des aliments et ne convient pas à l'usage non ménager. Cet appareil ne devrait donc pas être utilisé dans un environnement commercial. La garantie de l'appareil sera annulée s'il est utilisé dans un environnement non domestique, c'est-à-dire un environnement semi-commercial, commercial ou communautaire.

Lisez les instructions avec la plus grande attention avant de procéder à l'installation et à l'utilisation de l'appareil.

- Cet appareil a été conçu et réalisé conformément aux normes applicables aux appareils domestiques de cuisson et respecte toutes les conditions de sécurité prévues, y compris les températures de surface.
Certaines personnes dont la peau peut s'avérer plus sensible, pourraient percevoir plus fortement la température de certains composants, qui respecte toutefois les limites autorisées par les normes.
La sécurité absolue d'un produit dépend également de son utilisation. Par conséquent, il est recommandé de faire particulièrement attention durant son utilisation, surtout en présence d'enfants.
- Après avoir éliminé l'emballage, vérifier que l'appareil est en bon état. En cas de doute, ne pas l'utiliser et s'adresser au fournisseur le plus proche ou à un technicien qualifié.
- Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, mousse, clous, feuillards, etc.) doivent être laissés hors de portée des enfants, car ils constituent une source potentielle de danger.
- Certains appareils sont livrés avec un film de protection recouvrant l'acier et les pièces en aluminium. **Ce film doit être retiré avant l'utilisation de la cuisinière.**
- **IMPORTANT:** L'utilisation de vêtements et de gants de protection est recommandée lors de la manutention et l'installation de cet appareil.

- Ne pas essayer de modifier les caractéristiques techniques de l'appareil, car cela peut être dangereux. Le constructeur décline toute responsabilité pour tout problème résultant de la non observation de cette règle.
- ATTENTION: cet appareil doit être installé dans un local bien aéré en conformité avec la réglementation en vigueur.
- N'utilisez pas votre appareil au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, débrancher l'appareil du réseau électrique.
- 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.
- Ne utilisez pas une machine à jet de vapeur parce que de l'humidité peut pénétrer dans l'appareil et le rendre dangereux.
- Eviter de toucher l'appareil les mains ou pieds mouillés.
- Eviter l'utilisation de l'appareil les pieds nus.
- Au cas où l'on déciderait de ne plus utiliser l'appareil (ou de remplacer un vieil appareil par un nouveau), avant de le mettre au rebut, le rendre inutilisable, conformément aux prescriptions en vigueur en matière de protection de la santé et de lutte contre la pollution de l'environnement. Rendre aussi inutilisables les parties susceptibles de constituer un danger, surtout pour des enfants qui pourraient utiliser l'appareil hors d'usage comme jouet.
- L'appareil a été construit avec des matériaux réutilisables. Le mettre au rebut en suivant les prescriptions locales pour l'élimination des déchets. Rendre l'appareil inutilisable: couper le câble d'alimentation.
- Après avoir utilisé l'appareil, vérifier que les manettes de commande sont sur la position de fermeture.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance ou être surveillés en permanence.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans minimum et des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, inexpérimentées ou ignorantes, sous surveillance ou après avoir reçu des instructions relatives à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et à condition de comprendre les risques impliqués. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.
- Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par une utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle.
- **AVERTISSEMENT:** L'appareil et ses parties accessibles chauffent en cours d'utilisation; ils restent chauds pendant un certain temps après utilisation.
 - Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants (sur la table cuisson et à l'intérieur du four).
 - La porte est chaude, utiliser la poignée.
 - Pour éviter les brûlures, les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les fils électriques d'autres appareils électroménagers, qui sont utilisés au voisinage de l'appareil, ne doivent pas venir au contact de la table de cuisson chaude ou se trouver coincés dans la porte chaude du four.
- **AVERTISSEMENT:** Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie. **N'ESSAYEZ JAMAIS** d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- **AVERTISSEMENT:** Risque d'incendie: n'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- Ne posez pas ou ne laissez pas de casseroles vides sur la table de cuisson en vitrocéramique.
- Ne pas laisser tomber sur la table de cuisson en vitrocéramique d'objets lourds ou pointus.

- Ne pas gratter la table de cuisson avec des objets coupants ou pointus. Ne pas utiliser la table en vitrocéramique comme plan d'appui.
- **AVERTISSEMENT:** Si la surface de la table est fêlée ou est endommagée, débrancher l'appareil du réseau électrique pour éviter tout risque de choc électrique et appeler le Service Après-Vente.
- **AVERTISSEMENT:** Lorsqu'il est correctement installé, votre appareil répond à toutes les exigences de sécurité prescrites pour ce type de produit. Toutefois, vous devez porter une attention particulière à l'arrière et au dessous de l'appareil, car ces endroits ne sont pas conçus pour être touchés et certaines parties peuvent s'avérer tranchantes ou rugueuses et peuvent causer des blessures.
- **PREMIERE UTILISATION DU FOUR** - il est conseillé d'effectuer les opérations suivantes:
 - Equiper l'intérieur du four comme décrit dans le chapitre "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".
 - Allumer le four vide à la puissance maximale pour éliminer les traces de graisse des éléments chauffants.
 - Débrancher l'appareil du réseau électrique, laisser refroidir le four et nettoyer l'intérieur de la cavité avec un chiffon imprégné d'eau et de détergent neutre; puis essuyer parfaitement.
- **AVERTISSEMENT:** N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs ou de grattoirs en métal tranchant pour nettoyer la vitre de la porte du four: ceci risquerait en effet de rayer la surface, ce qui pourrait faire éclater le verre.
- Ne pas recouvrir de feuilles d'aluminium les parois ou le fond du four. Ne pas poser la lèchefrite ou des accessoires sur la sole du four.
- Ne pas recouvrir de feuilles d'aluminium la table de cuisson.
- **RISQUE D'INCENDIE!** Ne placer aucun matériau inflammable dans le four ou dans le compartiment de rangement.
- Utilisez des gants de cuisinier ou autre protection pour manipuler des surfaces brûlantes telles que les grilles du four ou les plats.

- Risque d'incendie: Ne pas accrocher des serviettes, torchons ou autres objets sur l'appareil ou sur sa poignée.
- Nettoyer le four régulièrement; ne pas permettre l'accumulation de graisses ou d'huiles sur la sole du four ou dans les accessoires. Sécher tout liquide renversé.
- Ne montez pas sur la cuisinière ou sur la porte du four ouverte.
- Ouvrez la porte du four avec prudence. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remettre en place les aliments. Vous risqueriez de vous brûler ou de vous ébouillanter.
- **MANIPULATION PRUDENTE DES ALIMENTS:** Laissez les aliments dans le four le moins longtemps possible avant et après la cuisson. Ceci afin d'éviter leur contamination par des organismes susceptibles d'entraîner des risques d'empoisonnement alimentaire. Prenez des précautions particulières par temps chaud.
- **ATTENTION: NE PAS** soulever la cuisinière par la poignée.
- **AVERTISSEMENT:** Le processus de cuisson est à surveiller. Un processus de cuisson court est à surveiller sans interruption.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.
- Les accessoires du four (par exemple la grille de four) doivent être installés correctement, comme indiqué à la page 96.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Si l'appareil n'est pas équipé d'un cordon d'alimentation et d'une fiche, ou d'autres moyens de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une séparation des contacts dans tous les pôles qui assurent une déconnexion complète dans des conditions de surtension de catégorie III, les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- **AVERTISSEMENT :** l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.

Il faut veiller à éviter de toucher les éléments chauffants.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés en permanence.

- **AVERTISSEMENT** : n'utilisez que les protections de la plaque de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi comme étant appropriées ou les protections de la plaque de cuisson incorporées dans l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.
- **ZONES DE CUISSON A INDUCTION:**
 - Ne pas poser d'objets métalliques, tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles de casseroles sur la table de cuisson car ils sont conducteurs.
 - N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal (par exemple louches). Il est préférable d'utiliser d'ustensiles de cuisine en plastique ou en bois.
 - Adapter la grandeur de la casserole à celle de la zone de cuisson (voir "diamètre casserole minimum recommandé"). N'utilisez pas une petite casserole sur une grande zone, mais au contraire couvrez entièrement la zone de cuisson avec une casserole ayant la dimension nécessaire. Placez toujours la casserole au milieu de la zone de cuisson.
 - N'utilisez pas de casserole défectueuse avec un fond déformé.
 - Utilisez des casseroles adaptées pour la cuisson à induction.
 - Maintenir une distance de 5 à 10 cm à la plaque de cuisson
 - pour réduire l'exposition au champ magnétique. Quand possible utiliser les zones des cuisson derrières.
 - Les objets magnétisables (par exemple cartes de crédits, disquettes informatiques, cartes de mémoire) et les instruments électroniques (par exemple ordinateurs) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de la plaque de cuisson.
 - Le chauffage de boîtes magnétiques est interdit ! Les boîtes fermées peuvent exploser sous l'effet d'une pression excessive durant leur chauffage. Un risque d'incendie est également

présent avec des boîtes ouvertes puisque la protection intégrée de température n'est pas en mesure de fonctionner.

- **AVERTISSEMENT IMPORTANT:** La plaque de cuisson à induction est conforme aux Normes Européennes pour les appareils d'usage domestique. Par conséquent elle ne devrait pas interférer avec des autres unités électroniques. Les personnes qui portent un stimulateur cardiaque ou un dispositif médical électronique doivent vérifier avec leur médecin si elles peuvent utiliser une plaque de cuisson à induction (et vérifier les possibles interférences avec les dispositifs médicaux électroniques).

Conseils à l'installateur

IMPORTANT:

- Cet appareil est conçu et fabriqué dans l'unique but de cuire des aliments localement (à la maison) et ne convient pas à une application non domestique. Par conséquent, il ne doit pas être utilisé dans un environnement commercial.
La garantie de l'appareil sera annulée s'il est utilisé dans un environnement autre que domestique (par ex. semi-commercial, commercial ou communautaire).
- L'installation, le réglage et la transformation de cet appareil, doivent être effectués par un installateur qualifié en conformité aux prescriptions locales en vigueur et aux instructions du fabricant.
Le manque de respect de cette règle annule la garantie.
- Une installation erronée, pour laquelle le constructeur n'accepte aucune responsabilité, peut causer des lésions personnelles ou des dommages.
- Cet appareil doit être entretenu seulement par un personnel autorisé.
- Toutes les interventions doivent être effectuées, lorsque l'appareil est débranché.
- **IMPORTANT: L'utilisation de vêtements et de gants de protection est recommandée lors de la manutention et l'installation de cet appareil.**
- **Les parois du meuble ne doivent pas dépasser la hauteur du plan de travail et doivent résister à une température de 70°C au delà de la température ambiante.**
- **Nous signalons que l'adhésif qui joint la matière plastique stratifiée au meuble doit résister à des températures d'au moins 150°C afin d'éviter la séparation.**
- **Éviter l'installation à proximité de matériaux inflammables (par ex. rideaux).**
- Certains appareils sont livrés avec un film de protection recouvrant l'acier et les pièces en aluminium.
Ce film doit être retiré avant l'utilisation de la cuisinière.

AVERTISSEMENT

Lorsqu'il est correctement installé, votre appareil répond à toutes les exigences de sécurité prescrites pour ce type de produit.

Toutefois, vous devez porter une attention particulière au dessous de l'appareil, car cet endroit n'est pas conçu pour être touché et certaines parties peuvent s'avérer tranchantes ou rugueuses et peuvent causer des blessures.

1 INSTALLATION

Si la cuisinière est installée près d'un meuble qui est plus haut que le dessus de la table de travail de la cuisinière, un espace d'au moins 50 mm doit être aménagé entre le côté de la cuisinière et le meuble (fig. 1.1).

Les parois des meubles doivent pouvoir résister à une température de 150°C

N'installez pas de rideaux immédiatement derrière l'appareil ni à moins de 500 mm des côtés.

Les parois du mobilier adjacent à la cuisinière doivent être obligatoirement de matière résistante à la chaleur.

Les parois du meuble ne doivent pas dépasser la hauteur du plan de travail et doivent résister à une température de 70°C au delà de la température ambiante.

Éviter l'installation à proximité de matériaux inflammables (par ex. rideaux).

Si la cuisinière est placée sur un socle, il faut prendre des mesures pour éviter que l'appareil ne glisse du socle.

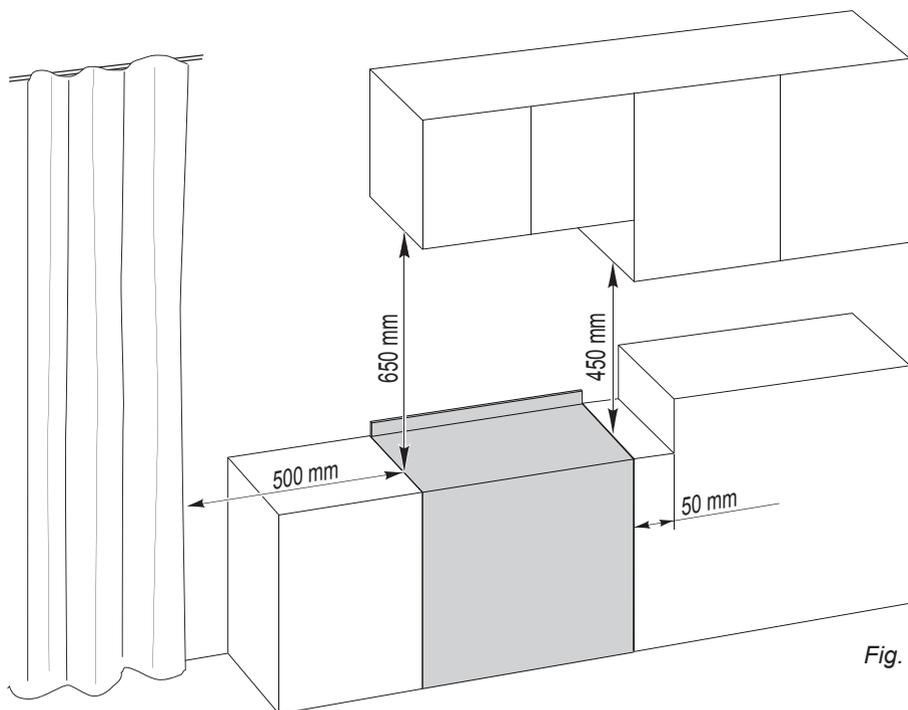


Fig. 1.1

INSTALLATION DES PIEDS REGLABLES

Les pieds réglables doivent être montés à la base de la cuisinière avant son utilisation.

Faire reposer l'arrière de la cuisinière sur un morceau de l'emballage en polystyrène, pour découvrir la base pour l'installation des pieds.

Fixer les 4 pieds en les vissant à fond sur les supports de la base comme indiqué sur la figure 1.2, 1.3.

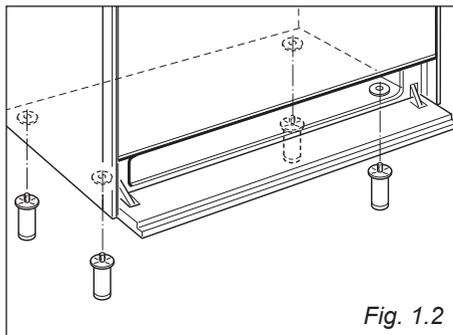


Fig. 1.2

MISE A NIVEAU DE LA CUISINIÈRE

La cuisinière peut être mise à niveau, en VISSANT ou DEVISSANT les extrémités inférieures des pieds (fig. 1.4)

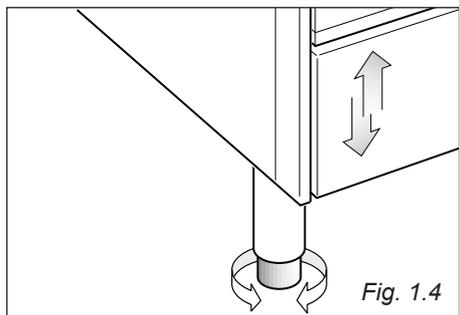


Fig. 1.4

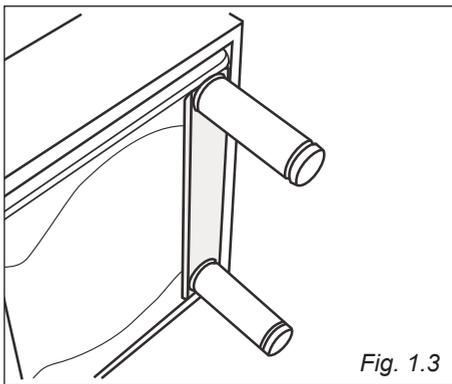


Fig. 1.3

MONTAGE DU DOSSERET

(FOURNI POUR CERTAINS MODELES UNIQUEMENT)

- Enlever les entretoises "A" (fig. 1.5) en dévissant la vis de fixation.
- Enlever la vis "B".
- Appliquer le dossier comme illustré dans la figure et le fixer avec la vis centrale "B" et les deux vis latérales en interposant les entretoises "A" (fig. 1.5).

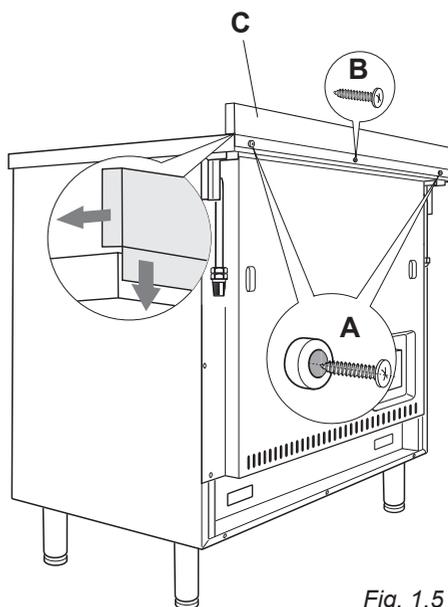


Fig. 1.5

DEPLACEMENT DE LA CUISINIERE

AVERTISSEMENT

Pour remettre la cuisinière dans la position verticale, s'y prendre toujours à deux pour effectuer cette manoeuvre, afin d'éviter d'endommager les pieds d'appui et les parois en acier (fig. 1.6).

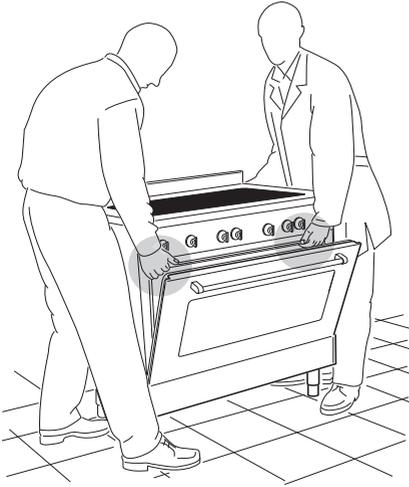


Fig. 1.6

AVERTISSEMENT

Attention: NE PAS SOULEVER la cuisinière par la poignée de la porte, pour la déplacer (fig. 1.7).

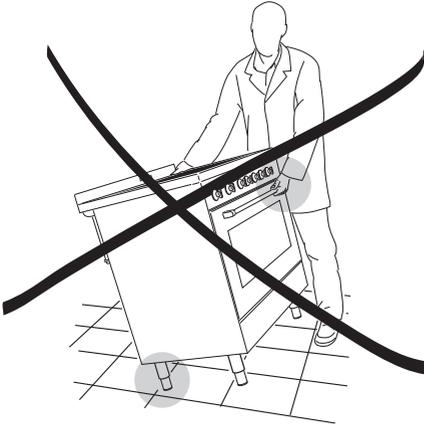


Fig. 1.7

AVERTISSEMENT

Pour déplacer la cuisinière dans sa position définitive, NE PAS LA TRAINER (fig. 1.8)

Soulever les pieds du sol (fig. 1.6).



Fig. 1.8

ÉQUERRE ANTI-BASCULEMENT

Avertissement : une équerre doit être installée à l'arrière de l'appareil et fixée solidement au mur afin d'empêcher tout basculement accidentel de la cuisinière.

Pour installer l'équerre anti-basculement :

1. Une fois que vous avez décidé où installer la cuisinière, faites deux marques sur le mur; ces marques correspondent aux endroits où les 2 vis de l'équerre anti-basculement doivent être vissées. Suivez les indications présentées sur le schéma 1.9.
2. Percez deux trous de 8 mm de diamètre dans le mur et introduisez les chevilles en plastique fournies.

Important ! Avant de percer, assurez-vous de n'endommager aucun tuyau ou fil électrique.

3. Fixez l'équerre anti-basculement à l'aide des 2 vis fournies, mais sans les serrer.
4. Déplacez la cuisinière près du mur et ajustez la hauteur de l'équerre anti-basculement de sorte qu'elle puisse entrer dans l'emplacement prévu à l'arrière de la cuisinière, comme sur le schéma 1.9.
5. Serrez les vis qui maintiennent l'équerre anti-basculement en place.
6. Poussez la cuisinière contre le mur de sorte que l'équerre anti-basculement s'introduise entièrement dans l'emplacement prévu à l'arrière de la cuisinière.

Attention!

Lorsque Vous faites glisser la cuisinière en place, faire beaucoup d'attention à ne pas coincer le câble d'alimentation dans l'équerre anti-basculement.

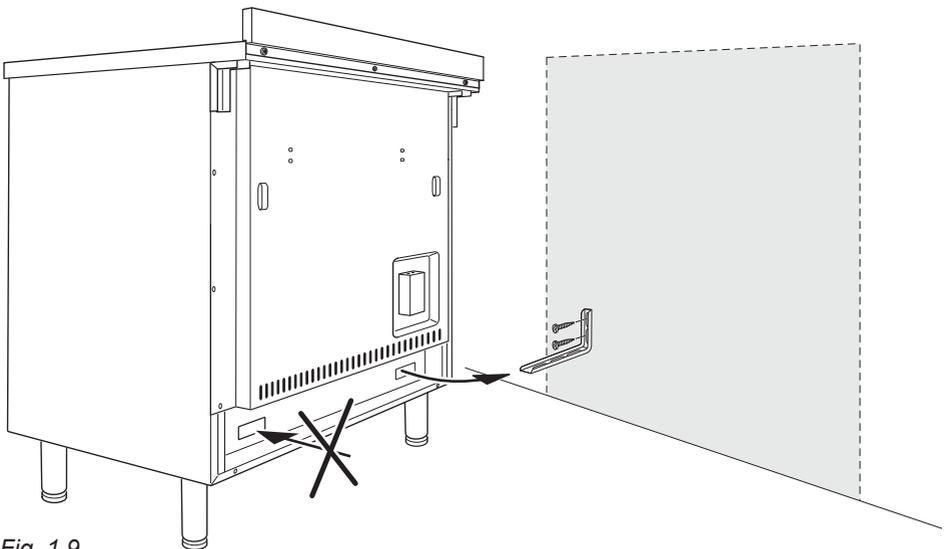


Fig. 1.9

2 PARTIE ELECTRIQUE

IMPORTANT: L'installation doit être effectuée par un technicien qualifié conformément aux normes locales en vigueur et suivant les instructions du constructeur. Une installation erronée peut causer des dommages aux personnes, animaux ou choses.

Le constructeur ne peut pas être considéré responsable si cette situation se vérifie.

Avant d'effectuer une opération quelconque concernant la partie électrique de l'appareil il faut absolument le déconnecter du réseau.

La mise à terre de l'appareil est obligatoire.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages, dérivant de la non-observation de cette condition.

Débrancher l'appareil du circuit électrique si la vitrocéramique est fendue et contacter le Service Après-Vente.

CONSIDERATIONS GENERALES

- Le branchement au réseau électrique doit être exécuté par du personnel qualifié et selon les normes en vigueur.
- L'appareil doit être branché au réseau électrique en vérifiant d'abord que la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaquette signalétique; et que la section des câbles puisse supporter la charge indiquée sur la plaquette.
- On peut raccorder directement l'appareil au réseau, en interposant entre le réseau et celui-ci un interrupteur omnipolaire ayant une ouverture de 3 mm au moins entre les contacts.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec des parties chaudes et doit être mis de façon à ne dépasser en aucun point la température de 50 degrés C.
- La prise et l'interrupteur doivent être accessibles quand le four est installé.

N.B. Ne pas utiliser d'adaptateurs, de réducteurs ou de dérivateurs lors du branchement au réseau, car ils peuvent provoquer des surchauffements ou des brûlures.

Si l'installation électrique doit être modifiée pour le branchement ou si la prise et la fiche sont incompatibles, faire appel à une personne hautement qualifiée.

Ce dernier doit surtout s'assurer que la section des câbles de la prise soit appropriée à la puissance absorbée par l'appareil.

RACCORDEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION

IMPORTANT: Cet appareil doit être installé et raccordé à l'alimentation électrique uniquement par une personne qualifiée.

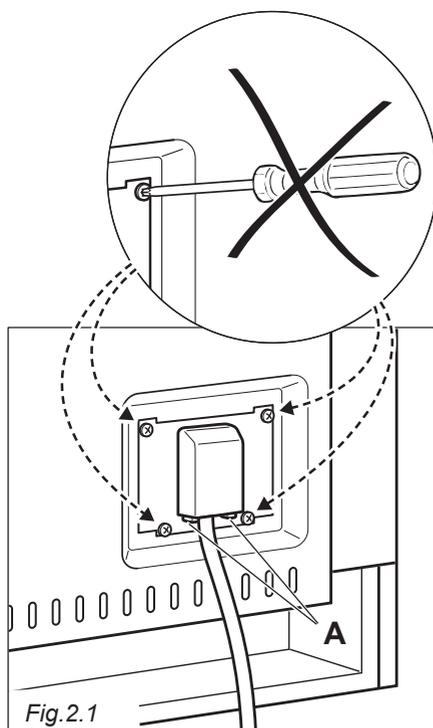
ATTENTION: Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le Service Après-Vente afin d'éviter tout danger

Pour le branchement du câble d'alimentation à la cuisinière, procéder de la façon suivante:

- Détacher le couvercle du bornier, en introduisant un tournevis dans les deux crochets "A" (fig. 2.1).
- Dévisser la vis "D" et ouvrir complètement le serre-câble "E" (fig. 2.2).
- Placer les bornes "F" sur la boîte à bornes "G" (figs. 2.2) suivant les schémas sur la fig. 2.3
- Raccorder les câbles de la phase, du neutre et de terre à la borne terminale "G" selon les schémas électriques de la figure 2..
- Elonger le câble d'alimentation et le bloquer avec le serre-câble "E" (en vissant la vis "D").
- Fermer le couvercle de la boîte à bornes (vérifier que les deux crochets "A" soient correctement bloqués).

Remarque: Le conducteur de terre doit être environ 3 cm plus long que les autres.

IMPORTANT: Pour raccorder le câble d'alimentation, NE PAS dévisser les vis qui fixent le couvercle à l'arrière de la borne terminale.



SECTION DU CÂBLE D'ALIMENTATION

"TYPE H05RR-F ou H05VV-F"

220-240 V ac 3 x 6 mm² (**)

380-415 V 3N ac 5 x 2,5 mm² (**)

380-415 V 2N ac 4 x 6 mm² (**)

(**) Raccordement par boîte de connexion murale

- Facteur de contemporanéité appliqué.
- Un facteur de simultanéité peut s'appliquer à la charge totale de l'appareil seulement par du personnel qualifié.

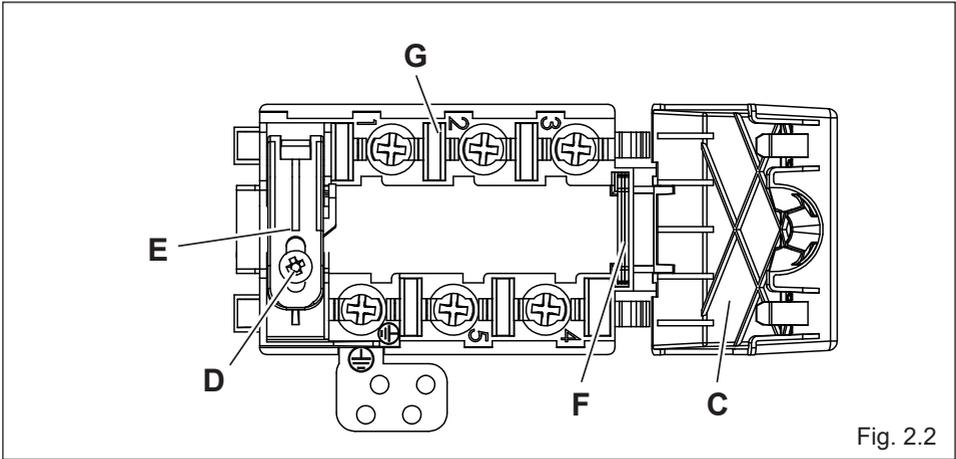


Fig. 2.2

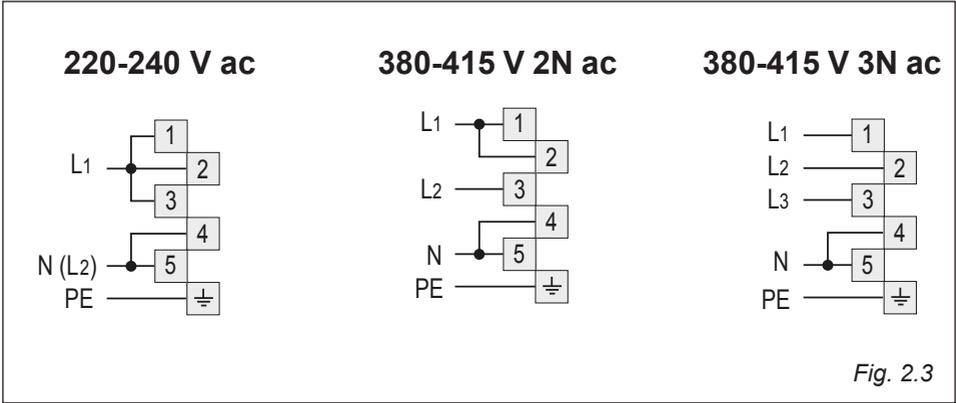
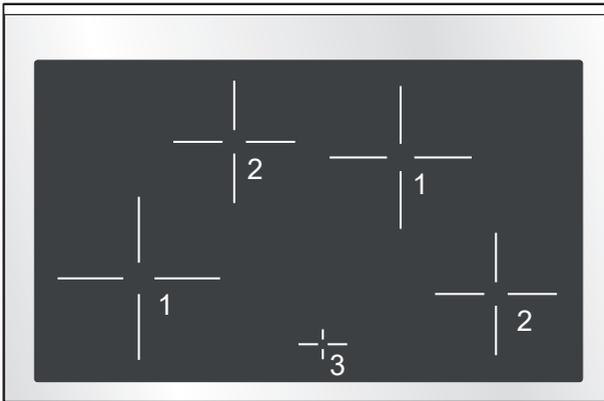


Fig. 2.3

Conseil pour les utilisateurs

Fig. 1.1



ZONES DE CUISSON

- | | | |
|--------------------------------|----------|---|
| 1. Zone de cuisson à induction | Ø 200 mm | Puissance Nominale: 2300 W
Puissance Booster: 3000 W |
| 2. Zone de cuisson à induction | Ø 160 mm | Puissance Nominale 1400 W |
| 3. Display zones de cuisson | | |

Remarque: Les Puissances Nominales et Booster peuvent changer selon la taille et la matière de la casserole sur la zone de cuisson

Attention: Ne pas recouvrir de feuilles d'aluminium la table de cuisson.

Attention:

Débrancher l'appareil du circuit électrique si la vitrocéramique est fendue et contacter le Service Après-Vente.

Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur les plaques car ils peuvent devenir chauds.

2 TABLEAU DE BORD

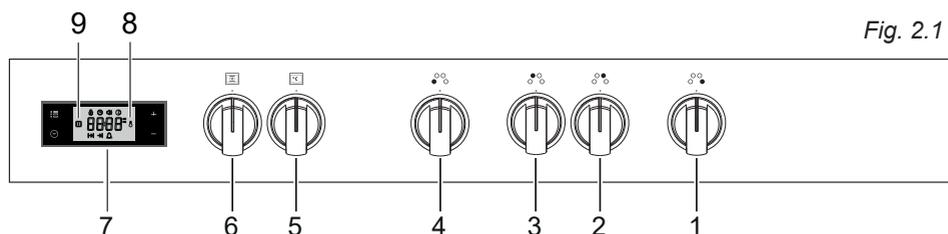


Fig. 2.1

DESCRIPTION DES COMMANDES

1. Manette commande zone de cuisson avant droite
2. Manette commande zone de cuisson arrière droite
3. Manette commande zone de cuisson arrière gauche
4. Manette commande zone de cuisson avant gauche
5. Manette commande thermostat du four électrique
6. Manette commande sélecteur de fonctions four
7. Horloge/programmateur électronique "Touch-control"
8. Témoin de la température
9. Témoin de la ligne

NOTES: Les manettes et les symboles peuvent varier. Les symboles pourraient être imprimés sur les manettes.

Remarque: L'appareil incorpore un ventilateur de refroidissement. Le but de ce ventilateur est d'abaisser la température extérieure de l'appareil et de refroidir les composants intérieurs.

Lorsque le four est en marche, le ventilateur de refroidissement peut s'allumer et s'éteindre automatiquement en fonction de la température.

Selon le temps et les températures de cuisson, le ventilateur peut fonctionner aussi après avoir éteint l'appareil. Dans ce cas, la durée de fonctionnement dépend du temps d'utilisation du four et de la température de cuisson.

3

UTILISATION DE LA PLAQUE A INDUCTION

La plaque en vitrocéramique est formée de zones de cuisson à induction.

Ces zones, indiquées par des disques dessinés sur la surface vitrocéramique, sont contrôlées par des boutons séparés placés sur le panneau de contrôle.

Dans la partie centrale avant de la plaque, le display des zones de cuisson (composé de 4 signaux lumineux – un pour chaque zone) indique :

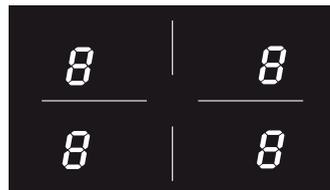


Fig. 3.1



= Zone cuisson off (pas active)



= Zone cuisson On (active mais pas en fonction).

Si toutes les zones sont en réglage zéro, le display s'éteint automatiquement (Zones cuisson off) après environ 10 secondes.



= Niveaux de puissance



= Fonction "Chauffage rapide"



= Fonction "Booster"



= Voyant plaque chaude



= Voyant détection casserole



= Sécurité blocage enfant

Remarque: chaque partie éclairée se réfère à une zone de cuisson.

SYSTEME DE CUISSON A INDUCTION

Lorsque votre plaque à induction est allumée et que vous choisissez une zone de cuisson, les circuits électroniques produisent des courants induits qui chauffent instantanément le fond de la casserole qui ensuite transfère la chaleur aux aliments. La cuisson se fait donc avec une très faible perte d'énergie entre la plaque à induction et les aliments.

Votre plaque à induction fonctionne uniquement si une casserole adaptée et ayant les bonnes caractéristiques est placée sur la zone de cuisson. Se référer à "RECIPIENTS/CAFÉTIÈRES MOKA POUR LA CUISSON A INDUCTION".

Si le symbole de détection des casseroles  apparaît sur le display, votre casserole n'est adaptée et la plaque à induction ne va pas fonctionner.

Après 10 minutes sans détecter aucune casserole, la zone de cuisson se coupe automatiquement.

VOYANTS PLAQUE CHAUDE

Lorsque la température de la zone de cuisson est encore chaude, le voyant plaque chaude

 s'allume sur le display pour vous signaler que la surface est chaude.

Éviter de toucher la surface de cuisson. Faire particulièrement attention aux enfants.

Lorsque le voyant  s'éclaire sur le display, il est possible de reprendre la cuisson ; tourner le bouton de contrôle sur la puissance requise.

RECIPIENTS/CAFÉTIÈRES MOKA POUR CUISSON A INDUCTION

Le système de cuisson à induction FONCTIONNE UNIQUEMENT si l'on utilise des récipients adaptés à la cuisson par induction (normalement indiqué par le symbole "induction" dans le fond de la casserole/cafétière moka). L'utilisation des ustensiles de cuisine qui ne sont pas adaptés à l'induction, peut causer des dommages à l'appareil.

Le fond des casseroles/cafétières moka doit être ferromagnétique pour créer le champ électromagnétique nécessaire pour le processus de chauffage (ce qui signifie qu'un aimant doit coller au fond du récipient/cafétières moka).

Les casseroles/cafétières moka réalisées avec les matériaux suivants ne sont pas adaptées:

- verre, bois, porcelaine, céramique, pierre de lave;
- acier inox pur, aluminium ou cuivre sans fond magnétique.

Pour vérifier si la casserole/cafétières moka est adaptée ou pas:

- Tester le fond du récipient/cafétières moka avec un aimant: si l'aimant colle, la casserole convient.
- Si vous n'avez pas d'aimant, placer une petite quantité d'eau dans la casserole/cafétières moka et la placer sur une zone de cuisson. Allumer la plaque : si le symbole  (détection casserole) apparaît sur le display de la zone de cuisson (à la place du niveau de puissance), la casserole ne convient pas.
- **Important: N'utiliser pas d'adaptateurs pour les casseroles/cafétières moka; ceci pourrait provoquer une surchauffe et le risque de dommages à l'appareil.**

Remarque importante: les zones de cuisson ne vont pas fonctionner si le diamètre du récipient est trop petit (le symbole détection casserole  apparaît sur le display de la zone de cuisson). Pour utiliser correctement les zones de cuisson, suivre les indications reprises dans le tableau suivant.

Zone de cuisson	Diamètre casserole minimum recommandé
Avant droit Ø 160 mm	110 mm
Arrière droit Ø 200 mm	145 mm
Arrière gauche Ø 160 mm	110 mm
Avant gauche Ø 200 mm	145 mm

IMPORTANT: il existe sur le marché des casseroles de mauvaise qualité ou qui présentent une surface ferromagnétique effective bien inférieure par rapport à leur diamètre. Éviter d'utiliser ces casseroles parce que la table à induction pourrait ne pas fonctionner correctement ou pourrait s'endommager.

Attention: La casserole/cafétières moka doit toujours être centrée au milieu de la zone de cuisson. Il est possible d'utiliser des casseroles/cafétières moka surdimensionnées mais le fond de la casserole/cafétières moka ne doit pas toucher l'autre zone de cuisson. Utiliser toujours des casseroles/cafétières moka avec fond épais, parfaitement plat.

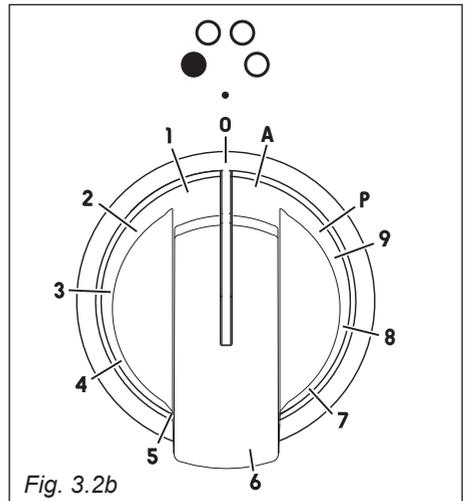
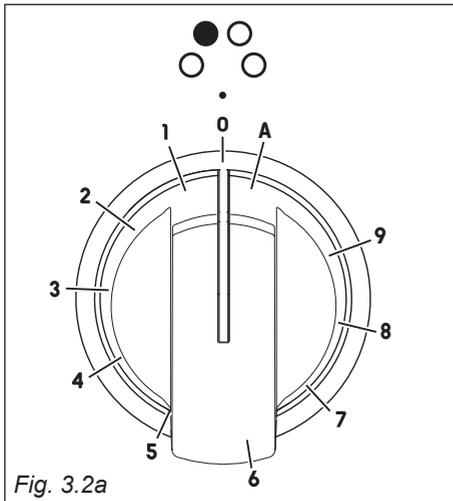
Ne pas utiliser de casseroles/cafétières moka avec fond concave ou convexe; elles pourraient causer une surchauffe de la zone de cuisson.

Attention: Certains types de casseroles/cafétières moka peuvent occasionner du bruit lorsqu'on les utilise sur une zone de cuisson à induction. Le bruit ne signifie pas qu'il y ait un problème avec l'appareil et n'influence pas l'opération de cuisson.

BOUTONS DE CONTROLE

Chaque zone de cuisson est réglée par un bouton de contrôle séparé placé sur le tableau de contrôle et l'opération est contrôlée par Système électronique.

Si une zone de cuisson n'est pas coupée, le Système électronique la coupera automatiquement après une durée pré-réglée qui dépend de la puissance.



LIMITE DU TEMPS DE FONCTIONNEMENT DES ZONES DE CUISSON

Chaque zone de cuisson s'éteint automatiquement après un temps maximum pré-établi si aucune opération n'est effectuée.

La limite du temps maximum pré-établi dépend du niveau de puissance fixé, comme indiqué dans ce programme.

Chaque opération sur la table de cuisson à l'aide des déplacer les manettes, effectuera le reset du temps maximum de fonctionnement.

Niveau de puissance des zones de cuisson	Limite du temps de fonctionnement
1	360 minutes
2	360 minutes
3	300 minutes
4	300 minutes
5	240 minutes
6	90 minutes
7	90 minutes
8	90 minutes
9	90 minutes

NOTES: Les manettes et les symboles peuvent varier. Les symboles pourraient être imprimés sur les manettes.

NIVEAU DE PUISSANCE 1 ÷ 9

Tourner le manette dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler le niveau de puissance souhaité entre **1** (minimum) et **9** (maximum).

Le niveau de puissance peut être modifié à tout moment en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre ou le sens inverse jusqu'à un réglage différent.

Le display de la zone de cuisson indique le niveau sélectionné.

EXEMPLES DE REGLAGE DE PUISSANCE DE CUISSON		
0	Zone de cuisson ne fonctionne pas	
1 à 2	Faire fondre, Réchauffer	Sauces, beurre, chocolat, gélatine Plats préparés à l'avance
2 à 3	Mijoter Décongeler	Riz, pudding, sirop Légumes secs, poisson, produits surgelés
3 à 4	Vapeur	Légumes, poisson, viande
4 à 5	Eau	Patates bouillies, soupe, pâtes, légumes frais
6 à 7	Cuisson moyenne Mijoter	Viande, foie, oeufs, saucisses Goulasch, roulade, tripe
7 à 8	Cuisson	Patates, frites, gaufres
9	Frire, rôtir Eau bouillante	Steaks, omelettes, fritures Eau
P	Pour chauffer rapidement une grande quantité d'eau.	

FONCTION “CHAUFFAGE RAPIDE”

Tourner le bouton de contrôle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage “A” et relâcher ensuite le bouton (après le “bip”); le symbole relatif  s'allume sur le display de la zone de cuisson. Dans les 5 secondes, tourner le bouton jusqu'au niveau de puissance souhaité (entre 1 et 9); une fois le réglage choisi,  et le niveau de puissance choisi vont clignoter en alternance sur le display du panneau de contrôle.

Cette fonction permet à la zone de cuisson de fonctionner à la puissance maximale (100%) pendant une durée proportionnelle au niveau de puissance sélectionné ; après cette durée, la zone de cuisson fonctionnera au niveau choisi.

Cette fonction est disponible pour toutes les zones de cuisson.

Pendant que cette fonction est enclenchée, il est possible, à tout moment, d'augmenter le niveau de puissance sélectionné mais il n'est pas possible de diminuer la puissance ; en tournant le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à une puissance plus basse, la fonction est désactivée.

La fonction sera aussi désactivée en tournant le bouton jusqu'à la position “0” (Off) ou en sélectionnant la fonction “Booster”.

Remarque: Si l'on enlève la casserole de la zone de cuisson avant la fin du programme, la fonction “Chauffage rapide” se terminera avec le temps restant lorsque l'on replacera la casserole sur la zone de cuisson et ce dans les 10 minutes.

FONCTION “BOOSTER”

Tourner le bouton de contrôle dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler le niveau de puissance maximal (9), et tourner ensuite à nouveau dans le même sens jusqu'au réglage P et relâcher le bouton (après le “bip”); le bouton de contrôle retourne automatiquement au réglage maximum (9) et le symbole relatif  s'allume sur le display de la zone de cuisson.

Le programme “Booster” est de nouveau opérationnel.

Cette fonction permet de travailler avec la zone de cuisson à la puissance maximale Booster (supérieure à la puissance nominale) pendant maximum 5 minutes; elle peut être utilisée, par exemple, pour chauffer rapidement une grande quantité d'eau.

Cette fonction est disponible pour les zones de cuisson avant à gauche et arrière à droite.

Pour désactiver cette fonction, tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à une puissance inférieure ou jusqu'à “0” (Off).

Le “Booster” est aussi désactivé en tournant le bouton à nouveau jusqu'au réglage P;

dans ce cas, la zone de cuisson fonctionne au niveau de puissance 9.

Remarque: si une zone de cuisson est encore chaude, il n'est pas possible d'utiliser la fonction “Booster” et () clignotera si vous essayez de l'activer. La zone de cuisson est automatiquement réglée sur le niveau de puissance maximum (9).

La fonction “Booster” est toujours limitée à 5 minutes maximum. Si Vous l'avez déjà utilisée, il est possible de l'utiliser à nouveau après 5 minutes.

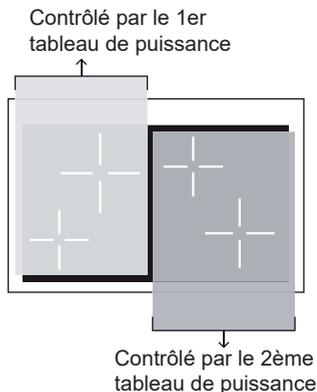
REMARQUE IMPORTANTE: La fonction “Booster” n'est pas appropriée pour de cuissons sans eau. N'utilisez pas cette fonction pour chauffer l'huile (par exemple fritures).

PUISSANCE MAXIMUM UTILISABLE POUR LES ZONES DE CUISSON

Les zones de cuisson droite et gauche sont contrôlées par deux commandes séparées et la puissance totale maximale pour chaque commande est de 3700 W.

Si une deux zones de cuisson nécessite plus de 3700 W, le dernier niveau de puissance sélectionné a la priorité et la puissance de l'autre zone de cuisson est automatiquement réduite à la puissance disponible restante.

Si cela se produit, la zone de cuisson fera apparaître un symbole clignotant pendant environ 3 secondes avant d'afficher automatiquement le nouveau niveau de puissance.



Ceci signifie par exemple que:

- Les deux zones (avant droite/arrière droite ou avant gauche/arrière gauche) ne peuvent travailler en programme “Booster” en même temps; lorsque l’on sélectionne le “Booster” pour la seconde zone, le premier programme est annulé et la puissance diminuée à la puissance disponible restante.
- Lorsque l’on règle un programme “Booster” pour une zone et ensuite un autre réglage pour la deuxième zone, si la puissance totale dépasse 3700 W, le programme “Booster” est annulé et la puissance diminuée à la puissance maximale disponible.

PROTECTIONS THERMIQUES

La plaque à induction est fixée de façon sûre pour protéger le Système électronique et pour protéger chaque zone de cuisson de la surchauffe.

En cas de surchauffe, une des fonctions automatiques suivantes peut être lancée par le Système électronique:

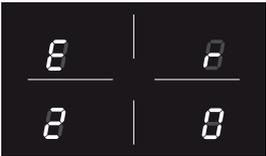
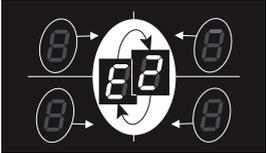
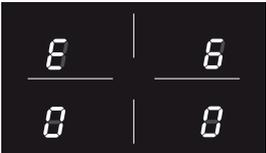
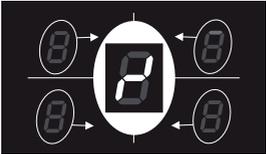
- programme “Booster” annulé et puissance réduite;
- une ou plusieurs zones de cuisson coupées.
- moteur de refroidissement de l’unité d’induction allumé.

SECURITE DE BLOCAGE ENFANT

Lorsque l’on n’utilise pas la plaque à induction, régler la sécurité de blocage enfant pour éviter que les enfants n’allument accidentellement les zones de cuisson.

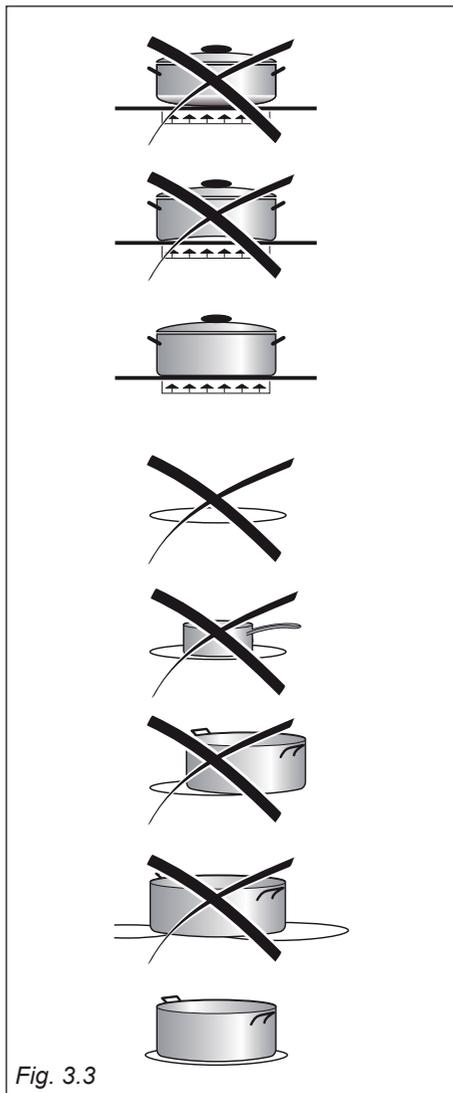
S’assurer que toutes les zones de cuisson sont coupées, ensuite tourner les boutons de contrôle des zones de cuisson à gauche vers la gauche en même temps (réglage “A”) et maintenir le bouton dans cette position jusqu’à ce que les voyants  s’allument sur le display des zones de cuisson ; relâcher ensuite les boutons.

Pour désactiver le blocage de sécurité, répéter la même procédure jusqu’à ce que  s’allume sur le display des zones de cuisson ; relâcher ensuite les boutons.

Code erreur	Exemple	Que faire
<p>Erxx ou Ex (pas E2 ou EH) ou display qui ne fonctionne pas</p>		<ol style="list-style-type: none"> 1. Couper la cuisinière et la débrancher du circuit électrique. 2. Attendre environ 1 minute, ensuite rebrancher la cuisinière et allumer les zones de cuisson. 3. Attendre environ 1 minute et si le message erreur n'apparaît plus les zones de cuisson peuvent être utilisées. 4. Si le message erreur ne disparaît pas, répéter les étapes 1 à 3. 5. Si le problème persiste, ne pas utiliser les plaques à induction (utiliser uniquement le four) et contacter un Centre de Dépannage Autorisé.
<p>E2 ou EH</p>		<p>E et 2 ou E et H alternant pour une ou plusieurs zones de cuisson. Cela indique une surchauffe de zone/s de cuisson,</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Eteindre le/s zone/s de cuisson et laisser refroidir. 2. Si le problème persiste, ne pas utiliser les plaques à induction (utiliser uniquement le four) et contacter un Centre de Dépannage Autorisé.
<p>E6 ou display qui ne fonctionne pas</p>		<p>La cuisinière n'est pas branchée correctement. L'appareil doit être raccordé à une alimentation électrique adaptée par un technicien qualifié.</p>
<p>Symbole suivant le dessin</p>		<p>Ceci indique un fonctionnement incorrect de un ou plusieurs boutons de contrôle de zone de cuisson.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mettre les boutons de contrôle sur la position 0 (Off), éteindre ensuite la cuisinière et la débrancher du circuit électrique. 2. Attendre environ 1 minute, rebrancher ensuite la cuisinière et allumer les zones de cuisson. 3. Attendre environ 1 minute et si le message erreur n'apparaît plus les zones de cuisson peuvent être utilisées. 4. Si le message erreur ne disparaît pas, répéter les étapes 1 à 3. 5. Si le problème persiste, ne pas utiliser les plaques à induction (utiliser uniquement le four) et contacter un Centre de Dépannage Autorisé.

CONSEILS POUR UNE UTILISATION SÛRE DE LA PLAQUE:

- Avant d'allumer, bien vérifier quelle est la manette qui contrôle la zone de cuisson retenue. Il est préférable de placer la casserole sur la zone de cuisson avant l'allumage et de la retirer après l'extinction.
- Utiliser casseroles et récipients avec fonds réguliers. Les fonds irréguliers peuvent occasionner de rayures sur la surface de la plaque. Vérifier que les fonds soient propres et secs.
- Ne pas laisser de couvercles mouillés ou humides sur la plaque.
- La surface en vitrocéramique et les casseroles doivent être propres. Éliminer soigneusement tout reste de nourriture (spécialement ceux contenant du sucre), la saleté, etc., à l'aide d'un produit de nettoyage.
- Les poignées des casseroles ne doivent jamais dépasser de la table de cuisson, car la casserole risque fort de basculer. **Ceci empêchera aussi les enfants de pouvoir les atteindre.**
- Ne pas s'approcher des zones de cuisson lorsqu'elles sont allumées.
- Ne pas laisser tomber sur la table de cuisson en céramique d'objets lourds ou pointus. **Dès que l'on remarque une fente sur le gril, débrancher immédiatement l'appareil et appeler le Service Après -Vente.**
- Ne pas laisser tomber ou appuyer de feuilles de cuisson ou en matière plastique sur la plaque lorsqu'elle est chaude.
- Suivre soigneusement les instructions pour le nettoyage.



NE PAS UTILISER DE CASSEROLES AVEC UN FOND AVEC USINAGE CIRCULAIRE RUGUEUX



NETTOYAGE DU TABLE VITROCERAMIQUE

CONSEILS GENERAUX

- **Important: Avant toute opération de nettoyage, déconnectez l'appareil en le débranchant ou bien en agissant sur l'interrupteur de la ligne électrique.**
- Il est conseillé de nettoyer l'appareil quand il est froid.
- Eviter de laisser sur les surfaces des substances alcalines ou acides (jus de citron, vinaigre, etc.).
- Eviter d'utiliser des produits de nettoyage à base de chlore et acides.
- **Ne utilisez pas une machine à jet de vapeur parce que de l'humidité peut pénétrer dans l'appareil et le rendre dangereux.**
- **IMPORTANT: L'utilisation de vêtements et de gants de protection est recommandée lors de la manutention et l'installation de cet appareil.**
- **Ne pas gratter la table de cuisson avec des objets coupants ou pointus.**

NETTOYAGE DU TABLE VITROCERAMIQUE

- Enlever les éventuelles incrustations de nourriture ou dépôts d'autres substances avec un grattoir.
- Enlever la poussière avec un chiffon humide.
- On peut utiliser également des détergents non abrasifs ou corrosifs. Des poudres abrasives ou corrosives peuvent endommager la surface de verre de la table de cuisson.
- En tous cas, éliminer toute trace de détergent avec un chiffon humide.
- On recommande d'éloigner de la plaque tout objet susceptible de fondre à la chaleur: objets en plastique, feuille d'aluminium, sucre ou produits très sucrés.
- Si on les laisse durcir il devient de plus en plus difficile de les éliminer. Ceci vaut surtout dans le cas de mélanges de sucre/sirop pouvant marquer de façon permanente la surface de la table de cuisson si on les laisse brûler.
- Au cas où quelque objet ou matière a fondu sur la plaque, il est nécessaire de l'enlever immédiatement (tandis que la surface est encore chaude) avec un grattoir, afin d'éviter la détérioration de la surface en vitrocéramique.
- On recommande d'éloigner de la plaque tout objet susceptible de fondre à la chaleur: objets en plastique, feuille d'aluminium, sucre ou produits très sucrés.
- Eviter d'utiliser de couteaux ou d'objets pointus car ils pourraient abîmer irrémédiablement la surface de la plaque.
- Eviter également l'utilisation de pailles ou éponges abrasives qui peuvent occasionner de rayures irréparables.

ATTENTION: TRÈS IMPORTANT!
En cas de nettoyage de la table en vitrocéramique à l'aide d'un accessoire (par exemple raclette), il est important de veiller à ne pas endommager la garniture présente au niveau des angles de la surface en vitrocéramique.



4 FOUR ELECTRIQUE MULTIFONCTION

CARACTERISTIQUES GENERALES

Comme la définition l'indique, il s'agit d'un four qui présente des caractéristiques particulières au point de vue fonctionnel.

Il est, en fait, possible d'insérer 8 différentes fonctions pour satisfaire toute exigence de cuisson.

Les 8 fonctions, à contrôle thermostatique, sont obtenues par 4 éléments chauffants:

- Résistance de la sole
- Résistance de la voûte
- Résistance de grilloir
- Résistance circulaire

REMARQUE:

Lors de la première utilisation, il est conseillé de faire marcher le four (à la température maximale) pendant 60 minutes à la fonction  et ensuite pendant 15 minutes aux fonctions  et , afin d'éliminer d'éventuelles traces de graisse sur les résistances.

MODALITES DE FONCTIONNEMENT

Le réchauffement et la cuisson dans le four MULTIFONCTION sont obtenues comme suit:

- a. par convection naturelle**
La chaleur est produite par les éléments chauffants de sole et de voûte.
- b. par convection forcée**
Une turbine aspire l'air contenu dans le moufle du four, le fait passer à travers des spires incandescentes d'une résistance électrique circulaire et le renvoie dans le moufle. L'air chaud, avant être à nouveau aspiré par la turbine pour répéter le cycle ci-dessus, enveloppe les aliments déposés dans le four, produisant une cuisson rapide et complète dans tous les points. En plus, il est possible de cuire divers plats simultanément.
- c. par convection semi-forcée**
La chaleur produite par les éléments chauffants de sole et de voûte est distribuée dans le four par la turbine.
- d. par rayonnement.**
La chaleur est rayonnée par la résistance de grilloir, à rayons infrarouges.
- e. par rayonnement et ventilation**
La chaleur rayonnée par la résistance de grilloir à rayons infrarouges est distribuée dans le four par la turbine.
- f. par ventilation**
La décongélation des aliments s'obtient par simple ventilation, sans chauffer.

ATTENTION Le verre de la porte du four chauffe pendant l'utilisation. Eloigner les jeunes enfants.

ATTENTION: La porte est chaude, utiliser la poignée.

ATTENTION: Pendant l'utilisation l'appareil devient chaud. Faire de l'attention à ne pas toucher les éléments chauds à l'intérieur du four.

Ne pas recouvrir de feuilles d'aluminium les parois ou le fond du four. Ne pas poser la lèchefrite ou des accessoires sur la sole du four.

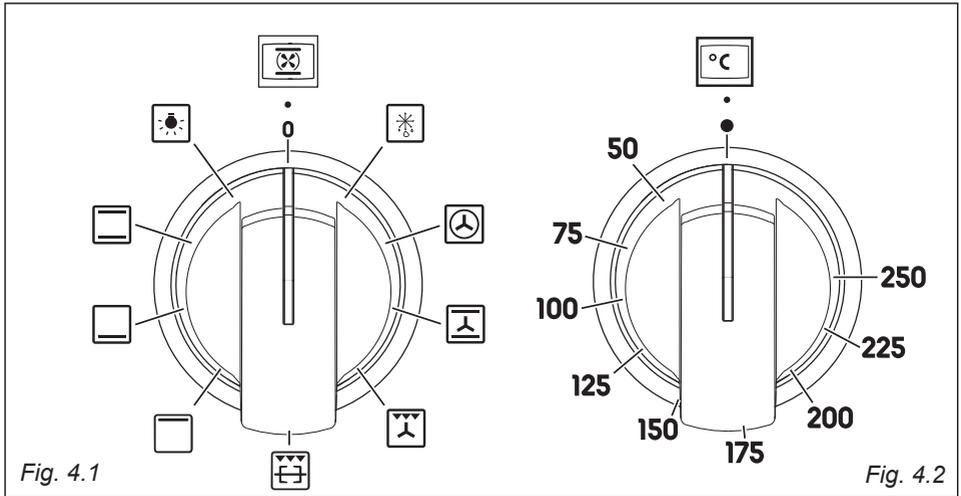


Fig. 4.1

Fig. 4.2

NOTES: Les manettes et les symboles peuvent varier. Les symboles pourraient être imprimés sur les manettes.

MANETTE DU THERMOSTAT (fig. 4.2)

L'allumage des éléments chauffants du four est obtenu par le positionnement du commutateur à la fonction choisie et par le positionnement de la manette du thermostat à la température voulue.

Le contrôle du fonctionnement (ON/OFF) des éléments chauffants est exécuté par le thermostat; le voyant situé sur le tableau de bord signale son fonctionnement.

MANETTE DU SELECTEUR DE FONCTIONS (fig. 4.1)

Tourner la manette en sens horaire pour choisir une des fonctions décrites.



ECLAIRAGE FOUR

En tournant la manette sur cette position on allume la lampe du four. Le four reste allumé toujours lorsque l'une des fonctions est affichée.



CUISSON TRADITIONNELLE A CONVECTION

Fonctionnement des éléments chauffants de sole et de voûte.

La chaleur se répand par convection naturelle et la température doit être réglée de 50° à 250° C par la manette du thermostat.

Il est nécessaire de préchauffer le four avant de placer les aliments pour la cuisson.

Conseillé pour:

Pour mets qui demandent le même degré de cuisson à leur intérieur comme à l'extérieur. Exemple: rôtis, côtes de porc, meringues, etc.



CUISSON TRADITIONNELLE PAR LA SOLE

Dans cette position, seul l'élément chauffant de la sole est branché.

La chaleur se propage par convection naturelle et la température doit être réglée de **50°C** à **200° C** par la manette du thermostat.

Conseillé pour:

Pour compléter des cuissons qui nécessitent une plus grande chaleur à la partie inférieure.



CUISSON TRADITIONNELLE PAR LA VOÛTE

Dans cette position, seul l'élément chauffant de la voûte est branché.

La chaleur se répand par convection naturelle et la température doit être réglée de **50°C** à **250° C** par la manette du thermostat.

Conseillé pour:

Faire lever rapidement et de manière homogène tous types de pâtes farineuses et de pâtes fraîches faites maison ou compléter des cuissons nécessitant une plus grande chaleur sur la partie supérieure.



CUISSON AU GRILLOIR

On allume la résistance électrique à rayons infrarouges. La chaleur se propage par rayonnement.

Utiliser avec la porte du four fermée et positionner le bouton du thermostat :

entre 50°C et **225 °C maximum** par la manette du thermostat;

Pour plus d'information voir le chapitre "CUISSON AU GRILL TRADITIONNEL".

Dans la position  le moteur du tournebroche se met en fonctionnement pour la cuisson au tournebroche. Pour plus d'information voir les chapitres "CUISSON AU GRILL TRADITIONNEL" et "CUISSON AU TOURNEBROCHE".

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasser 30 min.

Attention: Les parties accessibles peuvent être chaudes quand le grilloir est utilisé. Eloigner les enfants.

Conseillé pour:

Action intense du grill pour des cuissons du type: risoler, dorer, gratiner, griller, ect.



CUISSON AU GRILLOIR VENTILE

On allume le grill à rayons infrarouges et le ventilateur.

La chaleur se répand principalement par rayonnement et le ventilateur s'occupe de la distribution dans tout le four.

Utiliser avec la **porte du four fermée** et la température doit être réglée de **50°** à **225°C maximum** par la manette du thermostat.

Il est nécessaire de préchauffer le four pendant 5 minutes.

Pour une correcte utilisation, voir la chapitre "GRILLADE ET GRATIN".

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasser 30 min.

Attention: Les parties accessibles peuvent être chaudes quand le grilloir est utilisé. Eloigner les enfants.

Conseillé pour:

Pour cuisson au grilloir où il est nécessaire d'obtenir un brunissage extérieur pour bloquer les jus à l'intérieur. Exemple: Bifteck de veau, entrecôte, hamburger, etc.



CUISSON PAR CONVECTION FORCEE (AVEC VENTILATION)

Fonctionnement des éléments chauffants de sole et de voûte et turbine. La chaleur qui provient du haut et du bas est distribuée par convection forcée. La température doit être réglée de 50°C à la température maximale par la manette du thermostat.

Conseillé pour:

Pour plats de volume et de quantité importantes qui nécessitent du même degré de cuisson à l'intérieur comme à l'extérieur. Exemple: rôtis roulés, dindon, gigot, tarte, etc



CUISSON A L'AIR CHAUDE

On allume la résistance circulaire et le ventilateur. La chaleur se répand par convection forcée et la température doit être réglée de 50° à 250° C par la manette du thermostat. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

Conseillé pour:

Pour mets nécessitant d'être bien cuits à l'extérieur et doux ou roses à l'intérieur. Exemple: lasagne, agneau, roast-beef, poisson entiers, etc.



DECONGELATION DES ALIMENTS SURGELES OU MAINTIEN EN TEMPERATURE APRES CUISSON

A effectuer avec la manette du thermostat à l'allure "●". Fonctionnement du ventilateur du four seulement.

La décongélation des aliments s'obtient par simple ventilation, sans chauffer.

Conseillé pour:

Pour décongeler rapidement les aliments surgelés.

Un kilo nécessite d'environ une heure.

Le temps de cette opération varie en fonction de la qualité et du genre des aliments à décongeler.

RECHAUFFEMENT DOUX DES METS ET MAINTIEN EN TEMPERATURE APRES CUISSON

La température doit être réglée entre 60 et 80°C à la position maximale par la manette du thermostat. Fonctionnement des éléments chauffants de sole et de voûte et turbine.

La chaleur qui provient du haut et du bas est distribuée par convection forcée.

Conseillé pour:

Pour maintenir les aliments chauds après n'importe quelle cuisson. Pour réchauffer lentement des aliments déjà cuits.

CONSEILS DE CUISSON STERILISATION

La stérilisation d'aliments à conserver en bocaux s'effectue de la manière suivante (récipients pleins et fermés hermétiquement):

Positionner la manette du commutateur à l'allure .

- Positionner la manette du thermostat à la position 185 °C et préchauffer le four. .
- Remplir la lèchefrite d'eau chaude.
- Disposer les récipients sur la lèchefrite en veillant à ce qu'ils ne soient pas en contact l'un avec l'autre et, après avoir mouillé les couvercles avec de l'eau, fermer la porte du four et régler la manette du thermostat à la position 135 °C.

Quand la stérilisation est commencée, c'est-à-dire quand on commence à apercevoir des bulles dans les récipients, éteindre le four et laisser refroidir.

CUISSON SIMULTANEE

Le four MULTI-FONCTIONS aux allures  et  du commutateur permet la cuisson simultanée de diverses préparations hétérogènes. On peut ainsi cuire en même temps des plats différents comme du poisson, une tarte et de la viande sans que les arômes et les saveurs se mélangent.

Les seules précautions à prendre sont les suivantes:

- Les températures de cuisson doivent être les plus voisines possible, avec une différence de 20° à 25 °C maximum entre les extrêmes exigés pour les divers plats.
- L'introduction des plats dans le four se fera à des moments différents en tenant compte de leurs durées respectives de cuisson.

Le résultat évident de ce type de cuisson est l'économie de temps et d'énergie qu'il permet.

AMELIORATION

Positionner le commutateur à l'allure  et le thermostat à l'allure 150 °C.

Le pain retrouve sa fraîcheur et son parfum si on l'humidifie au moyen d'un peu d'eau mis dans le four pendant environ 10 minutes.

CUISSON AU GRILLOIR

Laisser préchauffer 5 minutes environ avec la porte du four fermée.

Introduire le plats dans le four après avoir mis la grille porte-plat sur le gradin le plus haut possible du four.

La lèchefrite se place dessous de la grille pour recueillir le jus et la graisse.

Très important: Laisser toujours la porte du four fermée pendant la cuisson.

GRILLADE ET GRATIN

A l'allure  du sélecteur de fonctions, on peut griller sans tourne broche car l'air chaud entoure complètement les aliments à cuire.

Positionner le thermostat à l'allure **50°C à 225°C maximum** et après avoir préchauffé le four, déposer simplement les mets sur la grille.

fermer la porte et laisser marcher le four jusqu'à la fin de la cuisson.

En ajoutant quelques noix de beurre avant la fin de la cuisson on obtient l'effet doré du gratin.

Laisser toujours la porte du four fermée pendant la cuisson.

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasse 30 min.

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les enfants.

Les parties externes du four deviennent très chaudes pendant le fonctionnement. Eloigner les enfants.

ROTIR

Pour obtenir un rôti classique, cuit à point dans son entier il suffit de noter:

- qu'il est conseillé de maintenir la température entre 180 et 200 °C
- que le temps de cuisson dépend de la quantité et de la qualité des aliments.

CUISSON AU FOUR

Pour la cuisson, avant utilisation préchauffer le four à la température désirée.

Quand le four est à température, introduire les mets et vérifier le temps de cuisson en ayant soin d'interrompre le chauffage 5 minutes avant la fin du temps de cuisson, de manière à récupérer la chaleur emmagasinée dans le four.

EXEMPLES DE CUISSON

Les températures sont indicatives car elles varient en fonction de la quantité et du volume des aliments.

Il est recommandé d'utiliser des plats appropriés pour la cuisson au four et de modifier la température pendant la cuisson si cela est nécessaire.

PLATS	TEMPERATURE
Biscuit de Savoie	150°C
Gâteau chocolat	150°C
Riz au four	150°C
Pâté de lapin	175°C
Soufflé au fromage	175°C
Boeuf aux oignons	175°C
Couronne de macaroni	175°C
Quatre-quarts	175°C
Crème caramel	175°C
Tomates farcies	200°C
Pizza	200°C
Daurade oignons	200°C
Truites amandes	200°C
Merlans au four	200°C
Canard	200°C
Pommes de terre au four	200°C
Tarte aux pommes	200°C
Choux à la crème	200°C
Poivrons grillés	225°C
Côtelettes veau	225°C
Côtelettes mouton	225°C
Rôti veau	225°C
Poulet rôti	225°C
Pommes au four	225°C
Oeufs cocotte	250°C
Omelette	250°C
Rôti de boeuf	250°C
Gigot	250°C
Epaule mouton	250°C
Macaroni au gratin	250°C

**Les accessoires du four peuvent supporter des charges jusqu'à 6 kg.
Il est recommandé de répartir les charges uniformément.**

ROTISSERIE

Cet accessoire se compose de:

- un moteur électrique fixé sur la paroi arrière du four;
- une tige en acier inox munie d'une poignée démontable, isolée de la chaleur, et de fourchettes réglables;
- un support de tige à placer sur le gradin central du four.

Le tournebroche est actionné en tournant la manette sur la fonction (fig. 4.1 )

UTILISATION DU TOURNEBROCHE

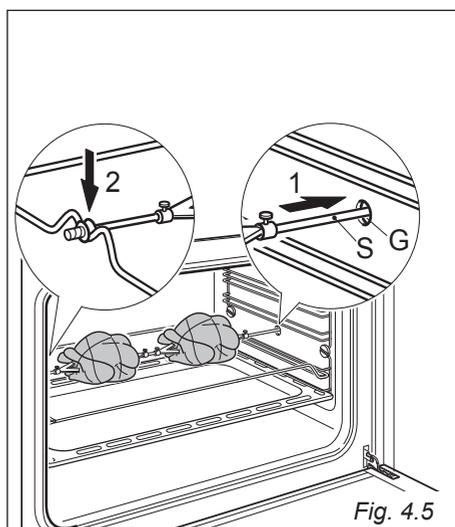
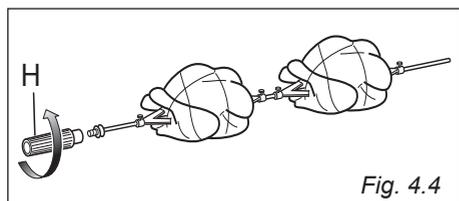
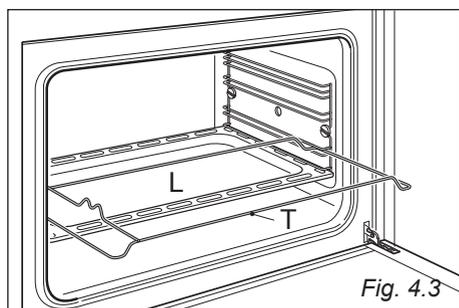
Très important: Laisser toujours la porte du four fermée pendant la cuisson.

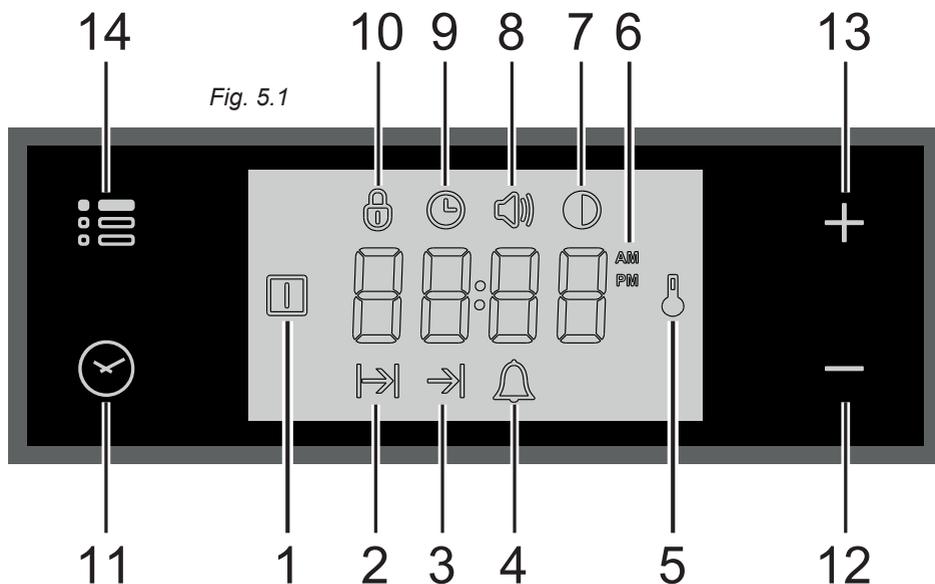
- Placer la lèche-frite "L" sur le gradin le plus bas du four et mettre en place le support de la tige "T" (fig. 4.3).
- Embrocher la pièce à rôtir en ayant soin de la fixer à l'aide des fourchettes (fig. 4.4).
- **Important!** **Faire attention, les fourchettes sont tranchantes!**
- Enlever la poignée "H" en tournant vers la gauche (fig. 4.4).
- Insérer la tige "S" dans le trou "G" du moteur en déplaçant le déflecteur de protection (fig. 4.5).

Le sens de rotation du tournebroche peut être indifféremment de gauche à droite, ou l'inverse.

Les parties accessibles peuvent être chaudes quand le grilloir est utilisé. Eloigner les jeunes enfants.

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasser 30 minutes.





Description des symboles d'affichage:

1. Four allumé
2. Temps de cuisson
3. Fin du temps de cuisson
4. Timer
5. Température du four
6. Affichage de l'heure au format 12 heures
7. Luminosité de l'écran
8. Volume du signal sonore
9. Réglage de l'heure
10. Verrouillage des touches du tableau de commande "touch control" du programmateur.

Description des symboles d'affichage:

11. Sélection du programme
12. Diminution de la valeur de réglage pour toutes les fonctions
13. Augmentation de la valeur de réglage pour toutes les fonctions
14. Sélection du menu

NOTE IMPORTANT: Lors de l'utilisation du timer et pendant la cuisson en mode semiautomatique ou automatique, le décompte de la fonction qui sera terminé en premier s'affiche à l'écran.

Très – important

NETTOYAGE DE L'ÉCRAN DU PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE

Suivre à la lettre les informations du chapitre "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".

TOUCHES “TOUCH-CONTROL”

Les touches “touch-control” doivent être enfoncées avec les doigts (juste en effleurant la touche). Lorsque vous utilisez les touches de contrôle, il vaut mieux utiliser la partie plus charnue du doigt que le bout.

Sélection du programme et du menu: une fois la procédure démarrée, la sélection se désactive automatiquement au bout de 5 secondes environ après la dernière action effectuée sur l'écran.

REGLER L'HORLOGE

Lorsque l'appareil est branché pour la première fois, ou après une coupure de courant, le mot “OFF” (arrêt) clignote à l'écran et le symbole “” s'allume. Régler l'heure en appuyant sur la touche “+” ou “-”.

Important: Le four ne doit pas fonctionner, en cuisson manuelle, sans avoir réglé l'horloge au préalable.

Pour régler l'heure alors que l'appareil est déjà installé, appuyer sur la touche “” pendant plus de 2 secondes, puis appuyer à nouveau sur cette touche jusqu'à ce que le symbole “” lampeggia.se mette à clignoter. Régler alors l'heure dans les 5 secondes qui suivent à l'aide des touches “+” ou “-”.

Important: Il n'est pas possible de régler l'horloge si un programme de cuisson est en cours.

UTILISER LE TIMER

Vous pouvez utiliser le timer à tout moment, même si le four n'est pas en fonction.

AVERTISSEMENT IMPORTANT: Il s'agit seulement d'une alarme électronique qui n'arrête pas le fonctionnement du four ou du gril. RAPPELEZ-VOUS D'ÉTEINDRE MANUELLEMENT LE FOUR OU LE GRIL.

Il est possible de régler le timer sur une durée maximum de 23 heures et 59 minutes.

1. Pour régler le timer, lorsque l'appareil est déjà branché, appuyer sur la touche “” (à plusieurs reprises) jusqu'à ce que le symbole “” clignote à l'écran. Régler la durée (en minutes) dans les 5 secondes qui suivent à l'aide de la touche “+” ou “-”. Une fois le réglage effectué, le compte à rebours s'affiche.
2. Une fois le compte à rebours terminé, le timer émet des bips et le symbole “” clignote à l'écran. Appuyer sur n'importe quelle touche pour désactiver le signal sonore. À défaut, il s'arrêtera de lui-même au bout de 7 minutes.
3. Éteindre le four manuellement (manettes de fonction et de thermostat) si l'on ne souhaite pas poursuivre en mode de cuisson manuelle.

Pour réactiver le timer à n'importe quel moment:

- 1A. Fonction timer uniquement (pas de cuisson en cours en mode semiautomatique ou automatique): appuyer sur la touche “” pendant 3 secondes.
- 1B. Avec cuisson en mode semi-automatique ou automatique en cours: appuyer à plusieurs reprises sur la touche “” jusqu'à ce que le symbole “” se mette à clignoter sur l'écran. Appuyer ensuite sur la touche “-” dans les 5 secondes qui suivent, jusqu'à ce que “” s'affiche à l'écran.
2. L'heure s'affiche à l'écran.

CUISSON SEMI-AUTOMATIQUE

Sert à éteindre le four automatique après un temps de cuisson désiré. Vérifier que l'horloge indique l'heure exacte. Il est possible de régler le programme de cuisson semi-automatique pour une durée maximum de 10 heures.

1. Sélectionner la fonction et la température (boutons fonction et température). Le four s'allume.
2. Appuyer sur la touche "☺" jusqu'à ce que le symbole "⏸" se mette à clignoter à l'écran. Régler le temps de cuisson (en minutes - tenir compte du temps de préchauffage si nécessaire) dans les 5 secondes qui suivent à l'aide de la touche "+" ou "-". Une fois le réglage effectué, le compte à rebours s'affiche.
3. Une fois le compte à rebours terminé, le four s'éteint, le timer émet des bips, le symbole "⏸" se met à clignoter et le mot "End" (fin) s'affiche à l'écran.
4. Tourner les manettes de température et de fonction sur la position d'arrêt.
5. Appuyer sur la touche "☺" pour désactiver le signal sonore (à défaut, il s'arrêtera de lui-même au bout de 7 minutes) et pour remettre le programmeur en mode manuel (l'heure s'affiche à l'écran). En cas de désactivation du signal sonore par pression sur l'une des autres touches, appuyer également sur la touche "☺" une fois le signal désactivé afin de remettre le programmeur en mode manuel (l'heure s'affiche à l'écran).

Pour annuler le programme de cuisson semi-automatique à n'importe quel moment:

- 1A. Lorsque seule la fonction de cuisson semi-automatique est active (le timer n'est pas utilisé): appuyer sur la touche "☺", il pendant 3 secondes. Le symbole "⏸" et la scritta "End" (fin) s'affichent alors à l'écran.
- 1B. Avec utilisation du timer: appuyer sur la touche "☺" à plusieurs reprises, jusqu'à ce que le symbole "⏸" se mette à clignoter. Appuyer ensuite sur la touche "-" dans les 5 secondes, jusqu'à ce que "00:00" s'affiche à l'écran. Cette indication sera remplacée au bout de quelques secondes par le symbole "⏸" et le mot "End" (fin).
2. Appuyer à nouveau sur la touche "☺" afin de remettre le programmeur en mode manuel (l'heure s'affiche à l'écran). En fin de cuisson, tourner les manettes de température et de fonction en position d'arrêt. Il est également possible de poursuivre la cuisson; le cas échéant, penser ensuite à éteindre le four manuellement.

CUISSON AUTOMATIQUE

Utiliser la cuisson automatique pour allumer automatiquement le four, cuire et ensuite éteindre le four. Vérifier que l'horloge indique l'heure exacte.

1. Sélectionner la fonction et la température (boutons fonction et température). Le four s'allume.
2. Déterminer le temps de cuisson en tenant compte du temps de préchauffage, le cas échéant, et le régler comme décrit dans le chapitre "CUISSON SEMI-AUTOMATIQUE" ci-dessus.
3. Appuyer plusieurs fois sur la touche "☺" jusqu'à ce que le symbole "⇒" apparaisse à l'écran. Régler ensuite l'heure souhaitée pour l'extinction du four, en appuyant sur la touche "+" ou "-".
4. Si la cuisson ne démarre pas immédiatement, l'écran indique l'heure
5. actuelle et affiche les symboles "⏸" et "⇒". Le four s'éteint, mais il se trouve à présent en mode de fonctionnement automatique
 - Pour contrôler le temps de cuisson, appuyer une fois sur la touche "☺", le symbole "⏸" se met à clignoter.
 - Pour contrôler l'heure de désactivation, appuyer sur la touche "☺" à plusieurs reprises, jusqu'à ce que le symbole "⇒" se mette à clignoter.

Pour annuler le programme de cuisson automatique à n'importe quel moment, suivre les instructions du chapitre "CUISSON SEMI-AUTOMATIQUE".

Tourner les manettes de température et de fonction sur la position d'arrêt. Il est également possible de poursuivre la cuisson; le cas échéant, penser ensuite à éteindre le four manuellement.

ATTENTION - TRÈS IMPORTANT (POUR LA CUISSON EN MODE AUTOMATIQUE OU SEMI-AUTOMATIQUE):

En cas de coupure d'électricité très brève, le four conserve sa programmation. Si la coupure de courant dure plus d'une petite dizaine de secondes, la cuisson automatique sera annulée. Le cas échéant, tourner les manettes de température et de fonction sur la position d'arrêt, puis recommencer la programmation si nécessaire.

RÉGLAGE DES PRÉFÉRENCES UTILISATEUR

VERROUILLAGE DES TOUCHES DU TABLEAU DE COMMANDE 'TOUCH CONTROL' DU PROGRAMMATEUR

Cette fonction permet d'empêcher toute pression accidentelle sur les touches de sélection du programmeur et l'activation ou la modification accidentelle de ses fonctions. Le verrouillage de touches peut être activé à n'importe quel moment, que la cuisson soit en cours ou que le four soit à l'arrêt.

Pour verrouiller:

- Appuyer sur la touche "☰" pendant plus de 2 secondes, jusqu'à ce que le témoin "🔒" commence à clignoter. Appuyer ensuite sur la touche "+" pour activer le verrouillage des touches. Le mot "On", (marche) s'affiche alors à l'écran. Patienter quelques secondes jusqu'à ce que l'opération soit terminée. Lorsque cette fonction est active, le témoin "🔒" est allumé.

Pour déverrouiller:

- Appuyer sur la touche "☰" pendant plus de 2 secondes, jusqu'à ce que le témoin "🔒" commence à clignoter. Appuyer ensuite sur la touche "—" pour désactiver le verrouillage des touches. Le mot "OFF", (arrêt) s'affiche alors à l'écran. Patienter quelques secondes jusqu'à ce que l'opération soit terminée. Lorsque cette fonction est inactive, le témoin "🔒" est éteint.

RÉGLAGE DE TONALITÉ DU SIGNAL SONORE

Il est possible de choisir parmi trois tonalités.

- Appuyer sur la touche "☰" pendant plus de 2 secondes, puis appuyer à plusieurs reprises sur cette même touche jusqu'à ce que le symbole "🔊" se mette à clignoter.
- Appuyer sur la touche "+" ou "—"; l'écran affiche alors la tonalité réglée ("b-01", "b-02" ou "b-03").
- La dernière tonalité affichée reste active.

RÉGLAGE DE LA LUMINOSITÉ DE L'ÉCRAN

Il est possible de choisir parmi trois niveaux de luminosité.

- Appuyer sur la touche "☰" pendant plus de 2 secondes, puis appuyer à plusieurs reprises sur cette même touche jusqu'à ce que le symbole "Ⓢ" se mette à clignoter.
- Appuyer sur la touche "+" ou "-"; l'écran affiche alors la luminosité réglée ("d-01", "d-02" ou "d-03").
- La dernière luminosité affichée reste active.

FORMAT DE L'HEURE

Il est possible d'afficher l'heure au format 24 heures ou au format 12 heures.

- Pour activer le format 12 heures, appuyer sur la touche "+", pendant plus de 5 secondes, jusqu'à ce que le symbole "AM" ou "PM" s'allume.
- Pour activer le format 24 heures, appuyer sur la touche "+", pendant plus de 5 secondes, jusqu'à ce que le symbole "AM" ou "PM" s'éteigne.

CONSEILS GENERAUX

- Important: Avant toute opération d'entretien ou de maintenance, déconnectez l'appareil en le débranchant ou bien en agissant sur l'interrupteur de la ligne électrique
- Il est conseillé d'opérer quand l'appareil est froid, surtout pour nettoyer les parties émaillées.
- Eviter de laisser sur les surfaces des substances alcalines ou acides (jus de citron, vinaigre, etc.).
- Eviter d'utiliser des produits de nettoyage à base de chlore et acides
- **IMPORTANT:** L'utilisation de vêtements et de gants de protection est recommandée lors de la manutention et l'installation de cet appareil.
- Nettoyer les surfaces avec un chiffon humide et utiliser des produits neutres non agressifs. Passer ensuite un chiffon propre et sec.
- **IMPORTANT:** éviter absolument d'utiliser des produits abrasifs (par ex. certains types d'éponges) et/ou agressifs (soude caustique, produits contenant des substances corrosives) qui pourraient endommager irrémédiablement les surfaces.

AVERTISSEMENT

Lorsqu'il est correctement installé, votre appareil répond à toutes les exigences de sécurité prescrites pour ce type de produit.

Toutefois, vous devez porter une attention particulière à l'arrière et au dessous de l'appareil, car ces endroits ne sont pas conçus pour être touchés et certaines parties peuvent s'avérer tranchantes ou rugueuses et peuvent causer des blessures.

NETTOYAGE DE L'ECRAN DU PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE

Nettoyer l'écran du programmeur à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau tiède et de détergent neutre, ou d'un chiffon doux imbibé de détergent liquide (non abrasif). Lors du nettoyage, prendre soin de passer le chiffon dans un sens uniquement. Essuyer ensuite l'écran à l'aide d'un chiffon humide, puis sécher avec un chiffon doux.

IMPORTANT: NE PAS utiliser de produits de nettoyage à base de chlore ou d'acide, de produits abrasifs ou de détergents non neutres: ils risqueraient d'endommager irrémédiablement la surface. NE PAS vaporiser de liquide de nettoyage directement sur l'écran du programmeur.

Important: Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par l'utilisation de produits inappropriés pour le nettoyage de l'appareil.

Attention! Pendant son fonctionnement, la cuisinière devient très chaude sur les zones de cuisson. Tenir les enfants à distance

Ne utilisez pas une machine à jet de vapeur parce que de l'humidité peut pénétrer dans l'appareil et le rendre dangereux.

N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs ou de grattoirs en métal tranchant pour nettoyer la vitre de la porte du four: ceci risquerait en effet de rayer la surface, ce qui pourrait faire éclater le verre.

PARTIES D'ACIER INOXYDABLE ET D'ALUMINIUM - SURFACES PEINTES ET DECOREES PAR SERIGRAPHIE

Nettoyer avec un produit approprié. Essuyer toujours avec soin.

IMPORTANT: Le nettoyage de ces parties doit être fait avec soin pour éviter les rayures et les abrasions.

On conseille d'utiliser un tissu souple et un savon neutre.

ATTENTION: Eviter absolument d'utiliser des substances abrasives et des lessives non neutres qui détérioreraient la surface.

REMARQUE: Le fabricant de cet appareil n'acceptera aucune responsabilité pour les dommages causés par l'utilisation des produits chimiques ou abrasifs.

Laisser le four refroidir et faire de l'attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

RISQUE D'INCENDIE! Ne placer aucun matériau inflammable dans le four.

NETTOYAGE DU TABLE VITROCERAMIQUE

– Voir page 81.

PARTIES EMAILLEES

Toutes les parties émaillées doivent être lavées avec une éponge, à l'eau savonneuse, ou avec d'autres produits qui ne soient pas abrasifs.

Séchez de préférence avec un tissu de microfibre ou un tissu mou.

Certaines substances acides comme jus de citron, conserve de tomate, vinaigre et similaires, laissés longtemps au contact de l'émail, l'attaquent ou le rende opaque.

INTERIEUR DU FOUR

Le four doit être nettoyé chaque fois après utilisation, lorsqu'il est tiède. La cavité doit être nettoyée avec une solution de détergent doux et de l'eau tiède.

Des produits chimiques nettoyants peuvent être utilisés après avoir consulté les recommandations du fabricant et après avoir testé un petit échantillon de la cavité du four. Des agents de nettoyage abrasifs ne doivent pas être utilisés sur la surface de la cavité.

EMPLACEMENT ACCESSOIRES DU FOUR

1. Modèles avec four a parois bosselées

Pour la monter, faire glisser la grille comme indiqué par la figure 6.1.

La grille du four est équipée d'un dispositif bloquage de sécurité pour éviter toute extraction accidentielle.

Pour l'enlever, procéder en sens inverse.

2. Modèles avec Chassis latéraux:

- fixant aux parois du four par 2 vis (fig. 6.8a).

Dans les modèles avec panneaux autonettoyants de série, accrocher les chassis latéraux en interposant les panneaux autonettoyants "A" (la flèche tournée vers le haut - (fig. 6.2a).

- Faire glisser sur les guides la grille et la lèchefrite (fig. 6.2b).
- Mettre la grille de façon que le dispositif de sécurité (qui évite toute extraction accidentelle) et le barrage de protection soient tournés vers l'intérieur du four.
- Pour le démontage opérer inversement.

CONSEILS POUR L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DES PANNEAUX AUTONETTOYANTS CATALYTIQUES (Seulement pour certains modèles)

Les panneaux autonettoyants sont recouverts d'un émail micro poreux spécial qui absorbe et élimine les éclaboussures d'huile et de graisse pendant les cuissons normales au-dessus de 200 degrés C.

Si après des cuissons d'aliments très gras, les parois sont encore sales, faire fonctionner le four vide à température maximale pour environ 30 minutes.

Ces panneaux n'ont pas besoin de nettoyage cependant il vaut mieux périodiquement les enlever du four et les dépoussiérer avec un tissu souple humide.

Ne pas les laver, ni les nettoyer avec des produits abrasifs ou des produits acides ou alcalins.

Les panneaux latéraux sont réversibles et quand l'émail microporeux s'est dégradé on peut les tourner.

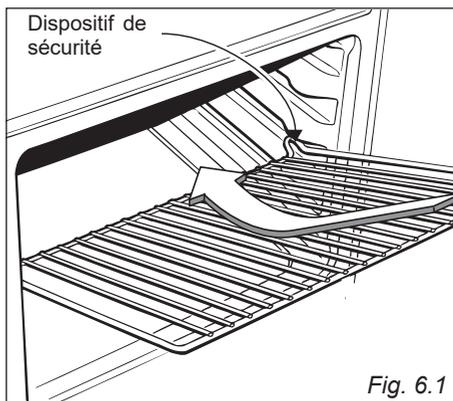


Fig. 6.1

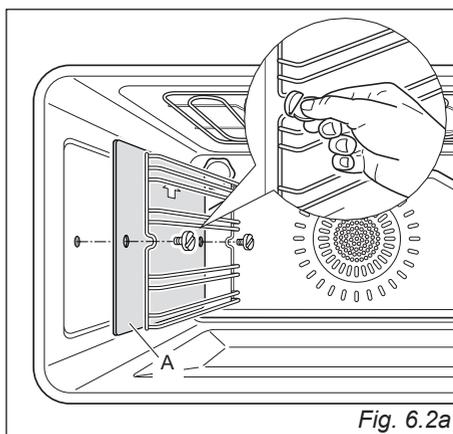


Fig. 6.2a

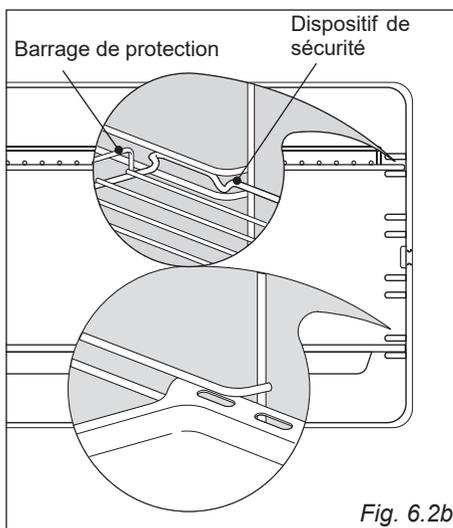


Fig. 6.2b

SUPPORTS DE GRILLE COULISSANTS (certains modèles uniquement)

Les supports de grille coulissants télescopiques permettent d'insérer et de retirer les grilles et les plateaux du four avec plus de sécurité et de facilité.

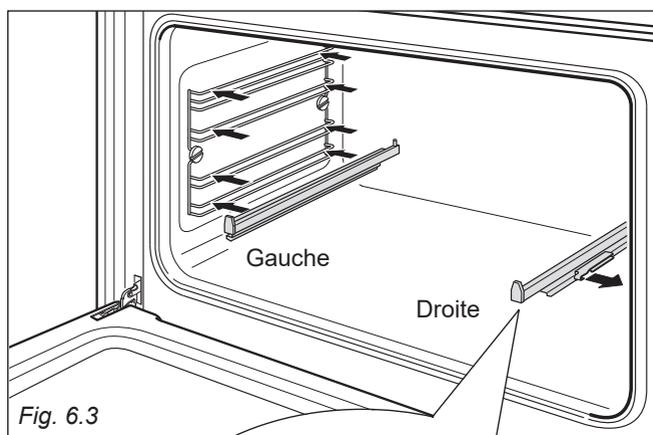
Ils s'immobilisent une fois allongés en position maximale.

Important! Lors de la mise en place des supports de grille coulissants, veillez à :

- Installer les coulisses sur le fil supérieur d'un niveau de cuisson. Elles ne doivent pas poser sur le fil inférieur.
- Installer les coulisses de façon à ce qu'elles se déploient vers la porte du four.
- Installer une coulisse de grille de chaque côté de four.
- Installer les deux côtés au même niveau.

POUR FIXER LE SUPPORT DE GRILLE COULISSANT SUR LA GRILLE LATÉRALE :

- Vissez les grilles latérales sur les parois du four (et les panneaux autonettoyants s'ils sont fournis - fig. 6.2a).
- Installez le support de grille coulissant sur le fil supérieur d'un niveau de cuisson et appuyez (fig. 6.3). Un déclic sonore se produit lorsque les verrous de sûreté s'agrafent sur le fil.

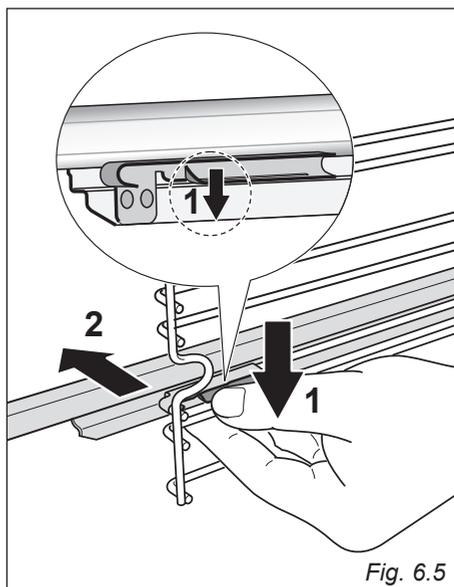
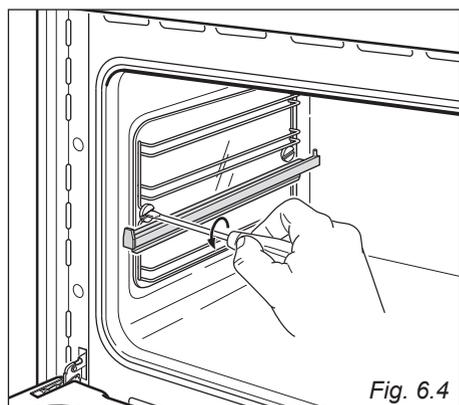


POUR RETIRER LES SUPPORTS DE GRILLE COULISSANTS :

- Retirez les grilles latérales en dévissant les vis de fixation (fig. 6.4).
- Posez le support de grille coulissant et la grille latérale en gardant le support de grille coulissant au-dessous.
- Repérez les verrous de sûreté. Il s'agit de languettes qui s'agrafent sur le fil de la grille latérale (flèche 1 sur la fig. 6.5).
- Ecartez les verrous de sûreté du fil pour libérer ce dernier (flèche 2 sur la fig. 6.5).

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DES SUPPORTS DE GRILLE COULISSANTS

- Essuyez les supports exclusivement avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Ne les passez pas au lave-vaisselle, ne les plongez pas dans de l'eau savonneuse et n'appliquez pas de nettoyant spécial pour four.



REPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

IMPORTANT: Avant d'effectuer toute intervention sur la partie électrique de l'appareil, il faut absolument débrancher l'alimentation électrique.

- Laissez la cavité du four et les résistances chauffantes refroidir.
- Débrancher l'alimentation électrique.
- Retirez le couvercle de protection "A" (fig. 6.6).
- Remplacer l'ampoule halogène "B" par une ampoule résistant aux fortes températures (300°C) et possédant les spécifications suivantes : 220-240 V, 50-60Hz, et la même puissance (contrôlez la puissance en watt imprimé dans l'ampoule elle-même) de l'ampoule substituée.

NOTE IMPORTANTE: ne jamais remplacer l'ampoule à main nue; sa contamination pourrait réduire sa durée de fonctionnement. Toujours utiliser un chiffon propre ou mettre des gants.

- Remontez le couvercle de protection "A".

Note: Le remplacement de la lampe n'est pas couvert par la garantie.

Le but prévu de les lampes, installées sur cet appareil, est d'éclairer la cavité du four et ainsi aider l'utilisateur à mieux surveiller les aliments pendant la cuisson. Ces lampes n'est ne sont pas appropriées pour une utilisation différente (par exemple l'éclairage d'environnements).

Ce produit contient plusieurs sources lumineuses de classe d'efficacité énergétique G

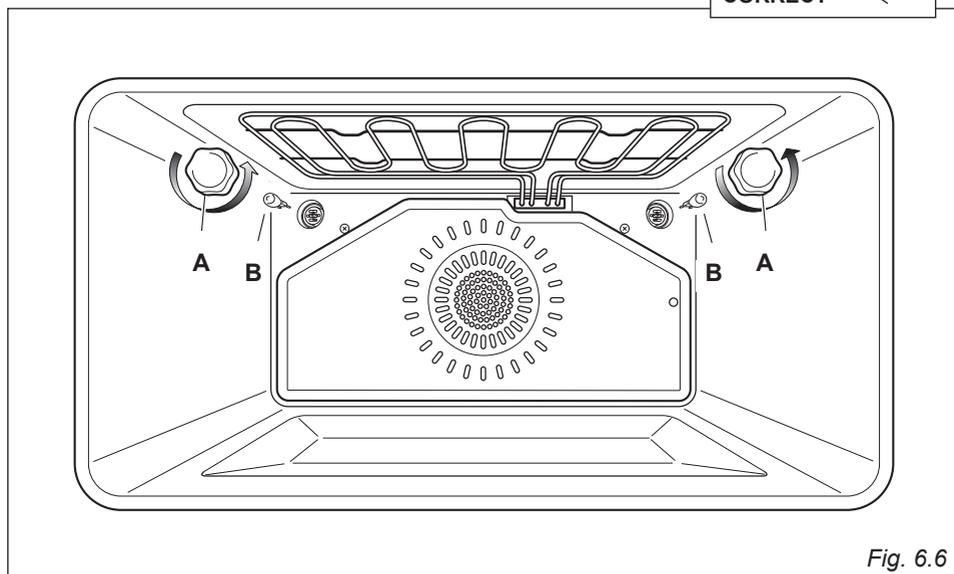
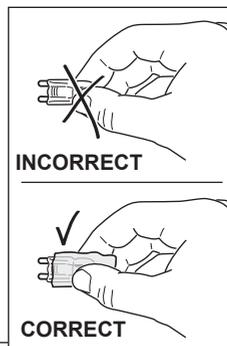


Fig. 6.6

FILTRE ANTI-GRAISSE (seulement sur certains modèles)

L'arrière du four est muni d'un écran spécial pour absorber les particules de graisse, surtout lorsqu'on fait rôtir des viandes (fig. 6.7).

- Le filtre est accroché à la paroi postérieure du four comme illustré sur la figure 6.7.
Nettoyer le filtre après chaque cuisson!
- Le retirer du four et le laver à l'eau chaude, additionnée de détergent.
Toujours nettoyer le filtre après cuisson, car tout résidu solide sur lui pourrait avoir un effet défavorable sur les performances du four.
- Sécher parfaitement le filtre avant de le remonter dans le four.

ATTENTION: Pour cuire de la pâtisserie, etc., ce filtre devrait être enlevé.

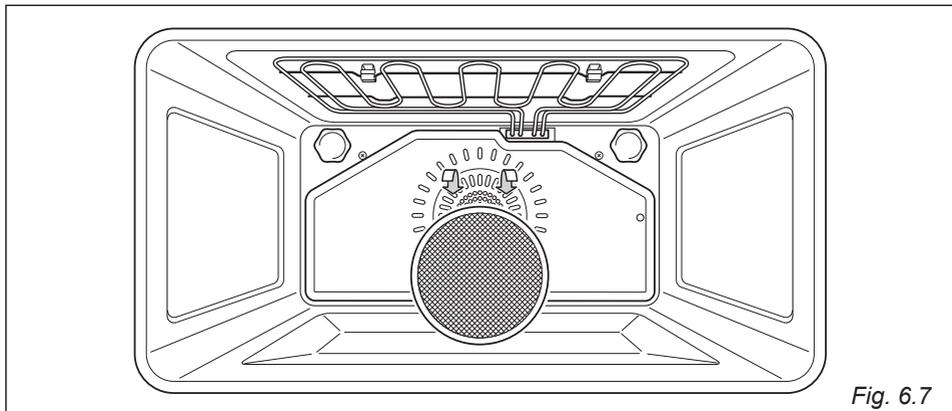


Fig. 6.7

ESPACE CHAUFFE-PLATS

Il est possible d'accéder à l'espace chauffe-plats en ouvrant le panneau rabattable (fig. 6.8).

Ne placer aucun matériau inflammable dans le four ou dans l'espace chauffe-plats il pourrait prendre feu pendant le fonctionnement.

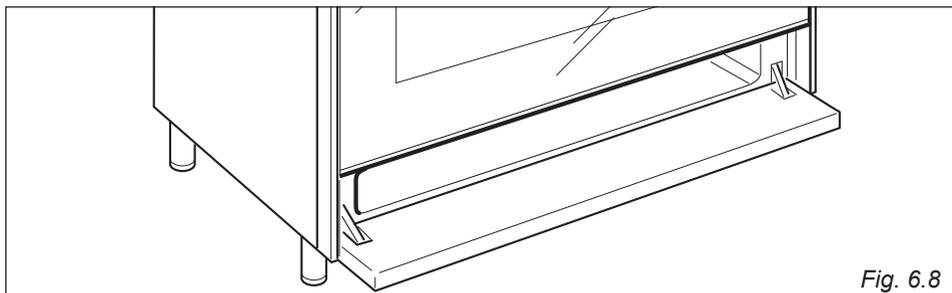


Fig. 6.8

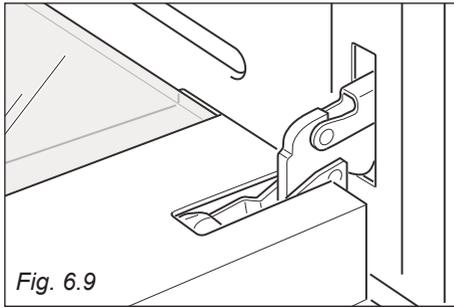


Fig. 6.9

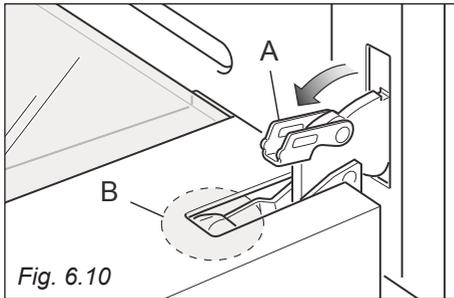


Fig. 6.10

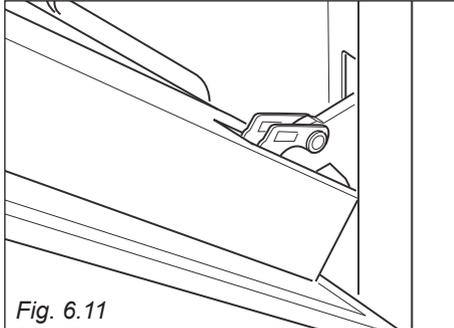


Fig. 6.11

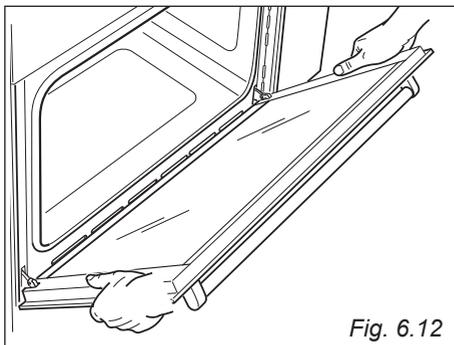


Fig. 6.12

DEMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

La porte du four s'enlève facilement de la manière suivante :

- Ouvrez la porte a fond (fig. 6.9).
- Ouvrez complètement le levier "A" sur les charnières de gauche et de droite (fig. 6.10).
- Tenez la porte 6.18.
- Refermez doucement la porte (fig. 6.11) jusqu'à ce que les leviers "A" des charnières gauche et droite s'accrochent sur la partie "B" de la porte (fig. 6.10).
- Retirez les crochets de charniere de leur emplacement en suivant la fleche "C" - fig. 6.13.
- Posez la porte sur une surface souple.

Important!

Garder toujours une distance de sécurité des charnières de la porte du four, en particulier prêtez beaucoup d'attention à vos mains.

Si les charnières de la porte ne sont pas correctement accrochées, elles pourraient se décrocher et fermer soudainement et de façon inattendue avec un risque de blessure.

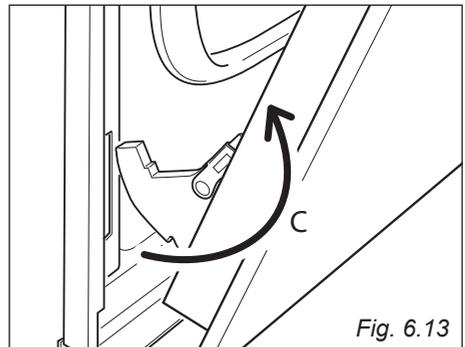
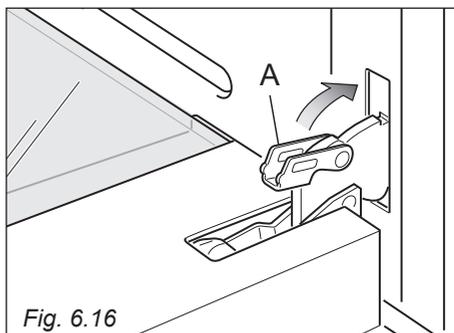
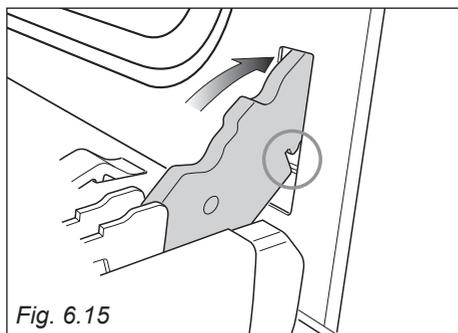
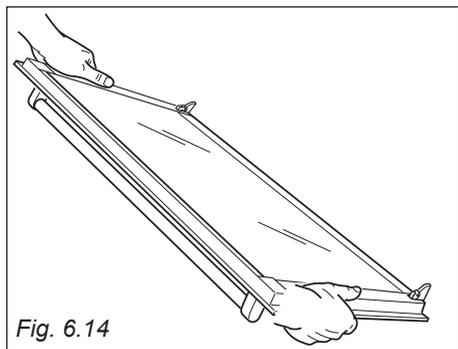


Fig. 6.13

REMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

1. Saisir solidement la porte (fig. 6.14).
2. Insérer le crochet des charnières (droite et gauche) dans son emplacement; s'assurer que la rainure soit dans sa logement (fig. 6.15).
3. Ouvrir complètement la porte du four.
4. Fermer le levier "A" sur les charnières gauche et droite (fig. 6.16).
5. Fermer la porte du four et en vérifier la fermeture parfaite.



www.elba-cookers.com



Cod. 1106355- B1