Gebrauchsanweisung
Instructions for use
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso









Οδηγίες χρήσης
Instrukcje użytkowania
Használati utasítás
Инструкция за употреба
הוראות שימוש

Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Manual de utilização
Instrucciones para el uso

Návod k použití
Návod na použitie
Instrucţiuni de utilizare
Инструкции по эксплуатации
تعليمات الاستعمال

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

AXMT 6634/IX
AXMT 6634/WH

FR **Français**

Mode d’emploi
CUISINIERE ET FOUR

Sommaire

Mode d’emploi,1
CONSIGNES DE SÉCURITÉ,3
Description de l’appareil-Vue d’ensemble, 11
Description de l’appareil-Tableau de bord, 11
Installation,13
Mise en marche et utilisation,15
Utilisation du plan de cuisson,16
Utilisation du plan,20
Nettoyage et entretien,25

GB English

Operating Instructions
COOKER AND OVEN

Contents

Operating Instructions,1
SAFETY INSTRUCTIONS,7
Description of the appliance-Overall view,27
Description of the appliance-Control Panel,27
Installation,29
Start-up and use,31
Cooking modes,32
Using the hob,36
Care and maintenance,41

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

INSTRUCTIONS IMPORTANTES À LIRE ET À RESPECTER

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement les guides de sécurité, d'utilisation et d'entretien. Gardez ces documents à portée de main pour toute référence future.

Ces instructions sont également disponibles sur le site Web : www.whirlpool.eu

VOTRE SÉCURITÉ ET CELLE DES AUTRES EST TRÈS IMPORTANTE

Ce manuel et l'appareil lui-même fournissent des avertissements de sécurité importants, à lire et à respecter en tout temps.

Ceci est le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole vous avertit des risques potentiels de blessures graves ou même de mort qui peuvent survenir pour vous et toute autre personne.

Tous les messages concernant la sécurité seront précédés du symbole d'alerte de sécurité et du mot « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots signifient :

DANGER **Indique une situation risquée qui, si elle n'est pas évitée, entraînera des blessures graves.**

WARNING **Indique une situation risquée qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures graves.**

Tous les avertissements de sécurité donnent des détails spécifiques du risque potentiel présent et indiquent comment réduire le risque de blessure,de dommages et de choc électrique résultant d'une mauvaise utilisation de l'appareil. Observez attentivement les instructions suivantes :

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des risques. Le fabricant décline toute responsabilité pour le préjudice à des personnes ou des animaux ou des dommages aux biens si ces conseils et précautions ne sont pas respectés.

Les très jeunes enfants (0-3 ans) et les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil à moins d'être surveillés en permanence.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou n'ayant pas suffisamment d'expérience ou de connaissances si une personne chargée de la sécurité les surveille ou leur apprend à utiliser le produit en toute sécurité et en étant conscients des dangers y afférents. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par les enfants sans surveillance.
- Évitez de toucher le four au cours du cycle de pyrolyse. Tenez les enfants loin du four lors du cycle de pyrolyse. Les substances déversées et les objets doivent être retirés de la cavité du four avant le nettoyage (uniquement pour les fours dotés la fonction de pyrolyse).
- Le présent appareil a été conçu à des fins domestiques uniquement pour la cuisson. Tout usage pour des fins autres que celles prévues est prohibé (chauffage de pièce)
- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Par conséquent, les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart. Ne laissez l'appareil à entrer en contact avec des tissus ou d'autres matériaux inflammables que lorsque tous composants ont complètement refroidi.
- Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas les éléments chauffants ou la surface intérieure de l'appareil, pour éviter tout risque de brûlures.
- Les huiles et graisses surchauffées prennent feu facilement. Vous devez toujours rester vigilant lors de la cuisson des aliments riches en graisse, en huile ou en alcool (par exemple, rhum, cognac, vin).
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le séchage des aliments.

AVERTISSEMENT : Évitez de cuisiner ou de chauffer les aliments sur l'appareil avec les brocs ou récipients fermés. La pression qui monte à l'intérieur pourrait les faire exploser, et endommager l'appareil.|

Si les boissons alcoolisées sont utilisés lors de la cuisson des aliments (par exemple, le rhum, le cognac, le vin), rappelez-vous que l'alcool s'évapore à des températures élevées. En conséquence, il existe un risque que les vapeurs dégagées par l'alcool prennent feu en cas de contact avec l'élément de chauffage électrique.

- Utilisez des gants de cuisine pour sortir les casseroles et les accessoires, en prenant soin de ne pas toucher les éléments chauf- fants.
- Si l'appareil est adapté pour l'utilisation de la sonde, utilisez seulement la sonde de température recommandée pour ce four.
- Pendant et après le cycle de pyrolyse, les animaux doivent être tenus à l'écart de la zone de l'emplacement de l'appareil (seulement pour les fours dotés de la fonction de pyrolyse).

RISQUE D'INCENDIE : N'entreposez pas d'éléments sur les surfaces de cuisson puisqu'elles sont inflammables.

AVERTISSEMENT : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique (uniquement pour les appareils ayant une surface en verre).

USAGE PRÉVU DE L'APPAREILPRODUCT

- Le présent appareil a été conçu à des fins domestiques uniquement. Tout usage à des fins professionnelles est prohibé. Le fabricant décline toute responsabilité pour un usage inapproprié ou un réglage incorrect des commandes.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans les maisons et les endroits similaires tels que :
- Les espaces cuisines dans les boutiques, bureaux et autres environnements de travail ;
- Les maisons de campagne ;
- Les cuisines pour clients dans les hôtels, motels et autres lieux d'habitation ;
- Les chambres d'hôtes ;
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.

ATTENTION : Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande séparée.

- N'entreposez pas de substances inflammables telles que les boîtes d'aérosol et évitez de placer ou d'utiliser de l'essence ou d'autres matières inflammables sur l'appareil ou à proximité de celui-ci : un incendie peut se produire si l'appareil est mis sous tension par inadvertance.

INSTALLATION

- L'installation et les réparations doivent être effectuées par un technicien qualifié, en conformité avec les instructions du fabricant et les réglementations de sécurité locales. Évitez de réparer ou de remplacer toute pièce de l'appareil sauf indication contraire dans le mode d'emploi.
- Les enfants ne doivent pas effectuer des opérations d'installation. Éloignez les enfants lors de l'installation de l'appareil. Con- servez les matériaux d'emballage (sacs en plastique, éléments en polystyrène, etc.) hors de portée des enfants, pendant et après l'installation de l'appareil.
- Utilisez des gants de protection pour effectuer toutes les opérations de déballage et d'installation.
- Après avoir sorti l'appareil de son emballage, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de prob- lème, contactez votre revendeur ou le service après-vente le plus proche.
- Après avoir sorti l'appareil de son emballage, assurez-vous que la porte de l'appareil se ferme correctement. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le service après-vente le plus proche. Pour éviter tout dommage, ne retirez le four de son socle en mousse de polystyrène qu'au moment de l'installation.
- L'appareil doit être manipulé et installé par deux personnes ou plus.
- Avant d'effectuer toute opération d'installation, assurez-vous de débrancher l'appareil du secteur.
- Lors de l'installation, assurez-vous que l'appareil n'endommage pas le câble d'alimentation.
- Allumez l'appareil uniquement lorsque la procédure d'installation a été achevée.
- Les unités de cuisine en contact avec l'appareil doivent être résistantes à la chaleur (min 90 °C).
- Effectuez tous les travaux de coupe de l'armoire avant de monter l'appareil dans le mobilier, et retirez soigneusement tous les copeaux et sciure de bois.
- Après l'installation, la partie inférieure de l'appareil ne doit plus être accessible.
- Pour un fonctionnement correct de l'appareil, n'obstruez pas l'écart minimum entre le plan de travail et le bord supérieur du four.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter la surchauffe.
- L'appareil ne doit pas être placé sur un socle.

AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'ÉLECTRICITÉ

- Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle de votre maison.
- La plaque signalétique se trouve sur le bord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).
- Pour que l'installation soit conforme aux réglementations de sécurité en vigueur, un interrupteur omnipolaire avec ouverture de contact minimale de 3 mm est nécessaire.
- Le règlement exige que l'appareil soit relié à la terre.
- Pour les appareils avec prise intégrée, si la fiche ne convient pas à votre prise de courant, contactez un technicien qualifié.
- N'utilisez pas de rallonges, de multiprises ou d'adaptateurs. Ne branchez pas l'appareil à une prise qui peut être actionnée par télécommande.
- Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour relier l'appareil, une fois monté dans son logement, à l'alimentation princi- pale.
- Évitez de tirer sur le câble d'alimentation.
- S'il venait à être endommagé, remplacez-le par un câble identique. Le câble d'alimentation doit être remplacé uniquement par un technicien qualifié, en conformité avec les instructions du fabricant et les normes de sécurité en vigueur. Contactez un centre de service agréé.

- N'utilisez pas cet appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il
  est endommagé ou s'il est tombé. Ne plongez pas le cordon d'alimentation ou la fiche dans de l'eau. Éloignez le cordon des surfaces chaudes.
- Les composants électriques ne doivent pas être accessibles à l'utilisateur après l'installation.
- Ne touchez pas l'appareil avec une partie du corps mouillée et ne l'utilisez pas pieds nus.

UTILISATION APPROPRIÉE

ATTENTION : Le processus de cuisson doit être supervisé. Une cuisson de courte durée doit être surveillée en permanence.

AVERTISSEMENT : Une cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et peut causer un incendie.
N'essayez jamais d'éteindre un incendie avec de l'eau. Arrêtez plutôt l'appareil et ensuite couvrez les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

- Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou appui.
- Si l'appareil est installé sur un four encastré qui est équipé de la fonction d'auto-nettoyage (pyrolyse), évitez d'utiliser l'appareil lorsque la fonction d'auto-nettoyage est en marche.
- Après utilisation, éteignez l'élément de cuisson à l'aide de son bouton de commande tout en évitant de vous appuyer contre le détecteur de casserole.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, assurez-vous de débrancher l'appareil du secteur.
- Utilisez des gants de protection pour les opérations de nettoyage et entretien.
- Assurez-vous de débrancher l'appareil avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez jamais un équipement de nettoyage à la vapeur.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ou les grattoirs métalliques pour nettoyer la porte de l'appareil, ils pourraient enrayer la vitre et elle pourrait se briser.
- Assurez-vous que l'appareil est refroidi avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Si le four est installé sous une plaque de cuisson, assurez-vous que tous les brûleurs ou des plaques électriques sont éteints au cours de la fonction d'auto-nettoyage (pyrolyse).
- Retirez tous les accessoires avant d'exécuter la fonction de pyrolyse (y compris les grilles latérales).
- N'utilisez pas de produits abrasifs ou corrosifs, de produits à base de chlore ou de tampons à récurer.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

- Le matériau d'emballage est 100 % recyclable et est marqué du symbole de recyclage  Les différentes parties de l'emballage doivent donc être éliminées en toute responsabilité et en pleine conformité avec la réglementation de l'autorité locale sur l'élimination des déchets.

MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

- Lors de la mise au rebut de l'appareil, rendez-le inutilisable en coupant le câble d'alimentation et en démontant les portes et les grilles (si présente) afin que les enfants ne puissent y grimper facilement et se coincer à l'intérieur.
- Cet appareil est fabriqué avec des matériaux recyclables ou réutilisables. Mettez-le au rebut conformément à la réglementation d'élimination des déchets locaux. 
- Pour de plus amples renseignements sur le traitement, la récupération et le recyclage des appareils électroménagers, con-tactez votre autorité locale compétente, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous achetez l'appareil.
- Cet appareil est marqué conformément à la Directive 2012/19/CE du Parlement européen relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques.
- En assurant la bonne évacuation de ce produit vous pourrez éviter tous risques de conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine causées par l'élimination incorrecte de ce produit.
- Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet domestique, mais doit être emmené dans un point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

CONSEILS POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE

- Ne préchauffez le four que cela est spécifié dans la table de cuisson ou votre recette.
- Utilisez des modules de cuisson laqués ou émaillés sombres étant donné qu'ils absorbent beaucoup mieux la chaleur.
- Éteignez le four 10/15 minutes avant le temps de cuisson défini. Les aliments nécessitant une cuisson prolongée continue de cuire à même lorsque que le four est éteint.

DÉCLARATION DE CONFIRMITÉ

- Cet appareil répond aux exigences d'éco-conception de la directive européenne no 65/2014, et no 66/2014 en conformité avec la norme européenne EN 60350-1.

TABLEAU DES CARACTERISTIQUES	
Dimensions du four HxLxP	34,0x42,4x42,4cm
Volume	57 l
Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats	largeur 42 cm profondeur 44 cm hauteur 8,5 cm
Tension et fréquence d'alimentation	voir plaque signalétique
ETIQUETTE ENERGIE et ÉCOCONCEPTION	Consommation énergie déclaration Classe convection Forcée – fonction four : Eco

SERVICE APRÈS-VENTE

Avant d'appeler le service après-vente

1. Voyez si vous pouvez régler le problème vous-même (voir « Guide de dépannage »).
2. Eteignez l'appareil et rallumez-le pour voir si le problème persiste.

Si le défaut persiste après les vérifications ci-dessus, contactez votre service après-vente le plus proche.

Spécifiez : le type d'anomalie ;

- le type et le modèle de four ;
- le numéro du service après-vente (le numéro indiqué après le mot « service » sur la plaque signalétique) situé à l'intérieur du rabat du compartiment de rangement. Le numéro de service est également indiqué dans le livret de garantie ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

Pour les réparations, contactez un service après-vente autorisé, indiqué dans la garantie.
Si des travaux sont effectués par des techniciens ne relevant pas des centres de service après-vente autorisés du fabricant, deman- dez un reçu précisant le travail effectué et assurez-vous que les pièces de rechange sont d'origine. Le non-respect de ces instruc- tions peut compromettre la sécurité et la qualité du produit.

SERVICE 00 0000 00000

SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT TO BE RED AND OBSERVED

Before using the appliance carefully read Health and Safety and Use and Care guides.

Keep these instructions close at hand for future reference.

These instructions shall also be available on website: www.whirlpool.eu

YOUR SAFETY AND SAFETY OF OTHERS IS VERY IMPORTANT

This manual and the appliance itself provide important safety warnings, to be read and observed at all times.

This is the safety alert symbol.
This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.
All safety messages will follow the safety alert symbol or the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

DANGER **Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will cause serious injury.**

WARNING **Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could cause serious injury.**

All safety warnings give specific details of the potential risk present and indicate how to reduce risk of injury, damage and electric shock resulting from improper use of the appliance. Carefully observe the following instructions.
Failure to observe these instructions may lead to risks. The Manufacturer declines any liability for injury to persons or animals or damage to property if these advices and precautions are not respected.

- Very young (0-3 years) and young children (3-8 years) shall be kept away unless continuously supervised.
- Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe appliance use and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Do not touch the oven during pyrolysis cycle. Keep children away from the oven during the pyrolysis cycle. Excess spillage and any object must be removed from the oven cavity before cleaning cycle (only for ovens with Pyrolysis function).
- The appliance is designed solely for domestic use for cooking food. No other use is permitted (e.g. heating rooms).
- The appliance and its accessible parts become hot during use, young children should be kept away.
- Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled down completely.
- During and after use, do not touch the heating elements or interior surface of the appliance - risk of burns.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Always remain vigilant when cooking foods rich in fat, oil or alcohol (e.g. rum, cognac, wine).
- Never leave the appliance unattended during food drying.

WARNING : Do not heat or cook with sealed jars or containers in the appliance. The pressure that builds up inside might cause them to explode, damaging the appliance.

- If alcoholic beverages are used when cooking foods (e.g. rum, cognac, wine), remember that alcohol evaporates at high temperatures. As a result, there is a risk that vapours released by the alcohol catch fire if coming in contact with the electrical heating element.
- Use oven gloves to remove pans and accessories, taking care not to touch the heating elements.
- If the appliance is suitable for probe usage, Only use the temperature probe recommended for this oven.
- During and after the pyrolysis cycle, the animals have to be kept away from the area of the appliance location (only for ovens with Pyrolysis function).

DANGER OF FIRE : Do not store items on the cooking surfaces since they can catch fire.

WARNING : If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock (only for appliances with glass surface).

INTENDED USE OF THE PRODUCT

- This appliance is designed solely for domestic usage. To aim the appliance as professional use is forbidden. The manufacturer declines all responsibility for innapropriate use or incorrect setting of the controls.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - Farm houses;
  - By clients in hotels, motels and other residential environments;
  - Bed and breakfast type environments.
  - Do not use the appliance outdoors.

CAUTION : The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote controlled supply system.

- Do not store explosive or flammable substances such as aerosol cans and do not place or use gasoline or other flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.

INSTALLATION

- Installation and repairs must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- Children should not perform installation operations. Keep children away during installation of the appliance. Keep the packaging materials (plastic bags, polystyrene parts, etc.) out of reach of children, during and after the installation of the appliance.

- Use protective gloves to perform all unpacking and installation operations.

- After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service.
- After unpacking the appliance, make sure that the appliance door closes properly. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. To prevent any damage, only remove the oven from its polystyrene foam base at the time of installation.
- The appliance must be handled and installed by two or more persons.

- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation operation.
- During installation, make sure the appliance does not damage the power cable.
- Only activate the appliance when the installation procedure has been completed.
- Kitchen units in contact with the appliance must be heat resistant (min 90°C).
- Carry out all cabinet cutting works before fitting the appliance in the furniture and carefully remove all wood chips and sawdust.
- After installation, the bottom of the appliance must no longer be accessible.
- For correct appliance operation, do not obstruct the minimum gap between the worktop and the upper edge of the oven.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- The appliance must not be placed on a base.

ELECTRICAL WARNINGS

- Make sure the voltage specified on the rating plate corresponds to that of your home.
- The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).
- For installation to comply with current safety regulations, an omnipolar switch with minimum contact gap of 3mm is required.
- Regulation require that the appliance is earthed.
- For appliances with fitted plug, if the plug is not suitable for you socket outlet, contact a qualified technician.
- Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. Do not connect the appliance to a socket which can be operated by remote control.
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, once fitted in its housing, to the main power supply.
- Do not pull the power supply cable.
- If the power cable is damaged it must be replaced with an identical one. The power cable must only be replaced by a qualified technician in compliance with the manufacturer instruction and current safety regulations. Contact an authorized service center.
- Do not operate this appliance if it has a damaged mains cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. Do not immerse the mains cord or plug in water. Keep the cord away from hot surfaces.
- The electrical components must not be accessible to the user after installation.
- Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.

CORRECT USE

CAUTION : The cooking process has to be supervised. A short cooking process has to be supervised continuously.
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.

- 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 the hob as a work surface or support.

- If the appliance is installed over a built-in oven that is equipped with Self-Cleaning function (Pyrolysis), do not operate the appliance while the Self-Cleaning function is operating.

- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

CLEANING AND MAINTANCE

- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any cleaning or maintenance operation.
- Use protective gloves for cleaning and maintenance operations.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

- Never use steam cleaning equipment.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the appliance door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Ensure the appliance is cooled down before carrying out any cleaning or maintenance operation.
- If the oven is installed below a hob, make sure that all burners or electric hotplates are switched off during the Self-Cleaning (pyrolysis) function.
- Remove all accessories before running the pyrolysis function (also the lateral grids).
- Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.

SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

- The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol . The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibility and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

SCRAPPING OF HOUSEHOLD APPLIANCES

- When scrapping the appliance, make it unusable by cutting off the power cable and removing the doors and shelves (if present) so that children cannot easily climb inside and become trapped.
- This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations.
- For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your competent local authority, the collection service for household waste or the store where you purchase the appliance.

- This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
- The symbol on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

ENERGY SAVING TIPS

- Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe.
- Use dark lacquered or enamelled baking moduls as they absorb heat far better.
- Switch the oven off 10/15 minutes before the set cooking time. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off."

DECLARATION OF CONFORMITY

GB

- This appliance meets the Eco Design requirements of European Regulations n. 65/2014, and n. 66/2014 in conformity to the European standard EN 60350-1.

TABLE OF CHARACTERISTICS	
Oven dimensions (HxWxD)	34,0x42,4x42,4cm
Volume	57 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 42 cm depth 44 cm height 8.5 cm
Voltage and frequency	see data plate
ENERGY LABEL and ECODESIGN	Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: Eco

AFTER-SALES SERVICE

Before calling the After-Sales Service

1. See if you can eliminate the problem on your own (see “Troubleshooting Guide”).
2. Switch the appliance off and on again to see if the problem persists.

If the fault persists after the above checks, contact your nearest After-Sales Service.

Specify: the type of fault;

• exact type and model of oven;

• the After-Sales Service number (the number given after the word “Service” on the dataplate) located inside the storage compartment flap. The service number is also given in the warranty booklet;

• your full address;

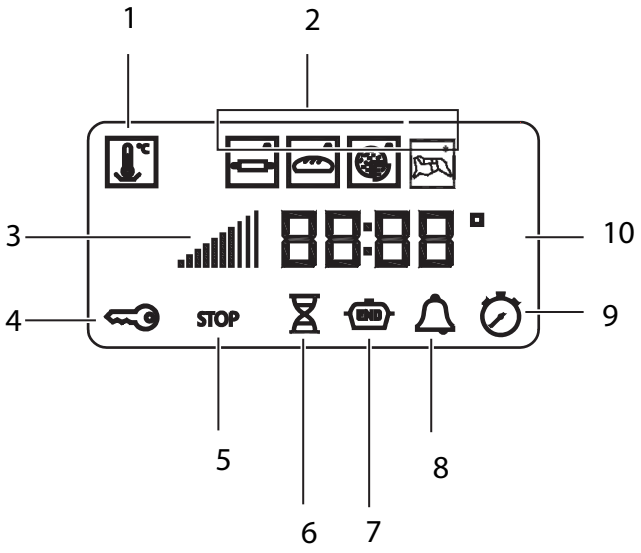
• your telephone number.

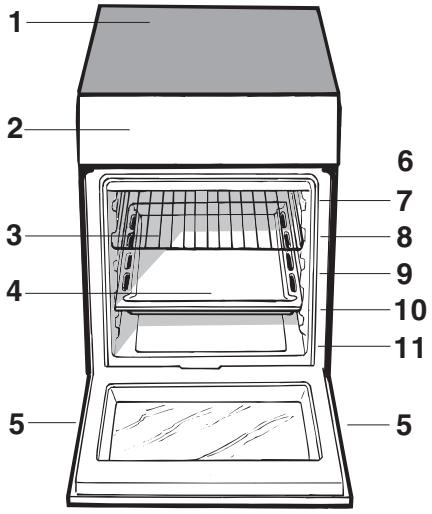
For repairs, contact an **Authorised After-Sales Service**, indicated in the warranty.

If any work is carried out by technicians not belonging to the Manufacturer's authorised After-Sales Service centres, request a receipt specifying the work performed and make sure the replacement parts are **original.**

Failure to comply with these instructions can compromise the safety and quality of the product.

SERVICE 00 0000 00000



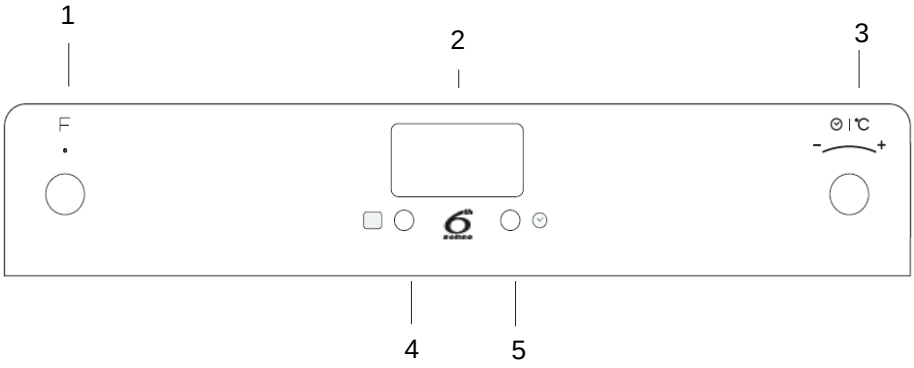


FR Description de l'appareil
AFFICHEUR

1. Icône PROGRAMME BASSE TEMPERATURE
2. Icônes PROGRAMMES AUTOMATIQUE 6TH SENSE
3. Indicateur de Préchauffage
4. Voyant PORTE VERROUILLEE
5. Icône STOP
6. Icône DUREE
7. Icône FIN DE CUISSON
8. Icône MINUTEUR
9. Icône HORLOGE
10. Chiffres TEMPS et TEMPERATURE

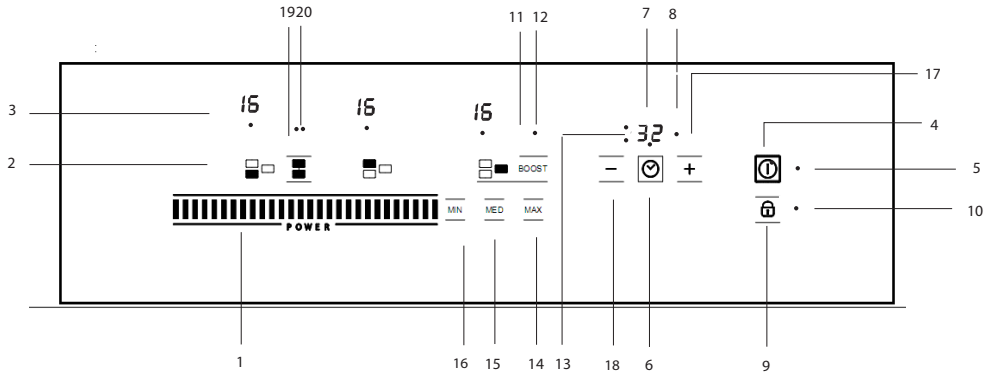
FR Description de l'appareil
Vue d'ensemble

1. Table de cuisson céramique
2. Tableau de bord
3. Support GRILLE
4. Support LECHEFRITE
5. Pied de réglage
6. GLISSIERES de coulissement
7. niveau 5
8. niveau 4
9. niveau 3
10. niveau 2
11. niveau 1



FR Description de l'appareil
Tableau de bord

1. Bouton PROGRAMMES
2. AFFICHEUR
3. Bouton THERMOSTAT/TEMPS SELECTION
4. Touche PYROLYSE
5. Touche SELECTION TEMPS



FR

Description de l'appareil

Tableau de bord

Le tableau de bord qui est
décrit n.a qu.une valeur d.exemple :
il peut ne pas correspondre au modèle acheté.

1 ZONE „SLIDER"- pour allumer/éteindre un foyer ou régler sa puissance (voir Mise en marche et utilisation).
2 L'indication **FOYER** indique le foyer correspondant.
3 Indicateur **de PUISSANCE** : une colonne lumineuse pour signaler le niveau de puissance atteint.
4 Touche **ON/OFF** pour allumer ou éteindre l'appareil.
5 Voyant **ON/OFF** : il signale si l'appareil est allumé ou éteint.
6 Touche **PROGRAMMATEUR*** pour programmer la durée d'une cuisson (voir Mise en marche et Utilisation).
7 Afficheur **PROGRAMMATEUR*** : pour afficher les choix correspondant à la programmation (voir Mise en marche et utilisation).
8 Voyants **FOYER PROGRAMMÉ*** : ils indiquent les foyers quand une programmation est lancée (voir Mise en marche et utilisation).
9 Touche **VERROUILLAGE DES COMMANDES** pour empêcher toute intervention extérieure sur les réglages de la table de cuisson (voir Mise en marche et Utilisation).
10 Voyant **COMMANDES VERROUILLEES** : pour signaler le verrouillage des commandes (voir Mise en marche et Utilisation).
11 Touche **BOOSTER*** pour brancher la suralimentation - 3000 W – du foyer (voir Mise en marche et utilisation).
12 Voyant **BOOSTER*** il signale que la fonction de suralimentation du booster est activée.
13 Voyant **MINUTEUR*** il signale que le minuteur est activé.
14 TOUCHE MAX - pour allumer le foyer à son niveau maximum 16 (voir Mise en marche et utilisation).
15 TOUCHE INTERMÉDIAIRE - pour allumer le foyer à son niveau intermédiaire 8 (voir Mise en marche et utilisation).
16 TOUCHE MIN - pour allumer le foyer à son niveau minimum 1 (voir Mise en marche et utilisation).
17 Touche **AUGMENTATION DU TEMPS*** pour augmenter la durée en cas d'utilisation du minuteur ou en cas de programmation (voir Mise en marche et utilisation).
18 Touche **DIMINUTION DU TEMPS*** pour diminuer la durée en cas d'utilisation du minuteur ou en cas de programmation (voir Mise en marche et utilisation).
19 Touche CONNEXION ZONE - pour utiliser la zone de cuisson CONNEXION ZONE
20 Voyant CONNEXION ZONE il signale que la fonction du CONNEXION ZONE Yest activée.

! Ce produit est conforme à la nouvelle Directive Européenne sur la réduction de la consommation d'énergie en mode standby. Sans opérations pendant 2 minutes, après l'extinction des voyants de chaleur résiduelle et l'arrêt du ventilateur (si existants), l'appareil se place automatiquement en „off mode". Pour remettre l'appareil en mode de fonction

***** N'existe que sur certains modèles

Installation

Positionnement et nivellement

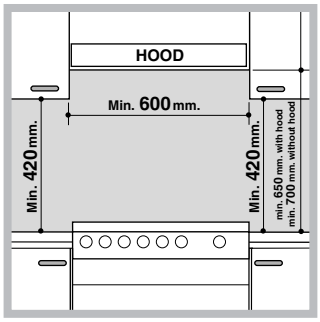
L'appareil peut être installé à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de cuisson.

S'assurer que le mur en contact avec la paroi arrière de l'appareil est réalisé en matériel ignifuge résistant à la chaleur (T 90°C).

Pour une installation correcte :

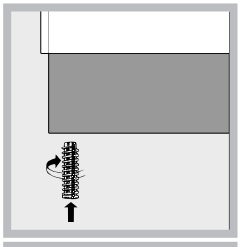
- installer cet appareil dans une cuisine, une salle à manger ou un studio (jamais dans une salle de bain) ;
- si le plan de cuisson de la cuisinière dépasse le plan de travail des meubles, ces derniers doivent être placés à au moins 600 mm de l'appareil.
- si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à moins de 420 mm de distance du plan.

Il faut prévoir une distance de 700 mm si les éléments suspendus sont inflammables (voir figure);

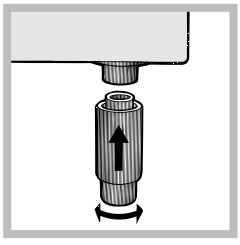


- ne pas placer de rideaux derrière ou sur les côtés de la cuisinière à moins de 200 mm de distance.
- pour l'installation de hottes, se conformer aux instructions de leur notice d'emploi.

Nivellement



Pour mettre l'appareil bien à plat, visser les pieds de réglage fournis aux emplacements prévus aux coins à la base de la cuisinière (voir figure).



Montage des pieds* par encastrement sous la base.

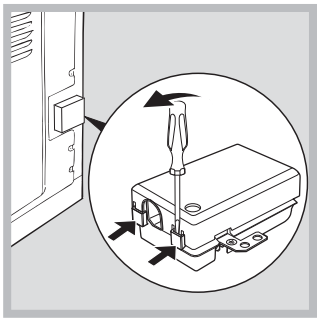
N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.

Raccordement électrique

Montage du cordon d'alimentation

Ouverture du bornier:

- Faites pression à l'aide d'un tournevis sur les languettes latérales du couvercle du bornier;



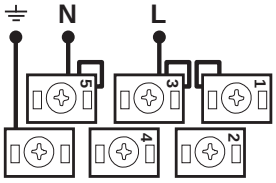
- Tirez et ouvrez le couvercle du bornier.

Pour monter le cordon d'alimentation, procédez comme suit:

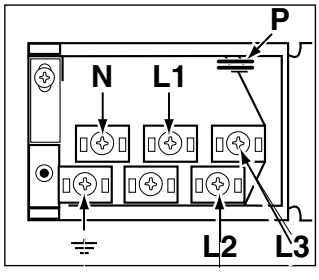
- dévissez la vis du serre-câble de même que les vis des contacts

Les pontets sont montés en usine pour raccordement à 230V monophasé (voir figure).

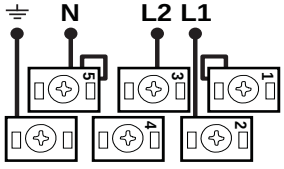
230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



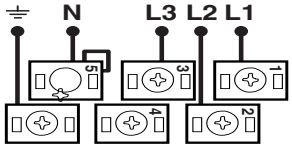
- pour effectuer les raccordements électriques illustrés figure, utilisez les deux pontets placés dans le boîtier (voir figure - référence "P")



400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- fixez le câble d'alimentation dans le serre-câble correspondant et fermez le couvercle.

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

En cas de raccordement direct au réseau, intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, une température dépassant de 50°C la température ambiante.

Avant de procéder au branchement, s'assurer que :
- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaque signalétique;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaque signalétique;
- Ne pas utiliser de rallonges ni de prises multiples.

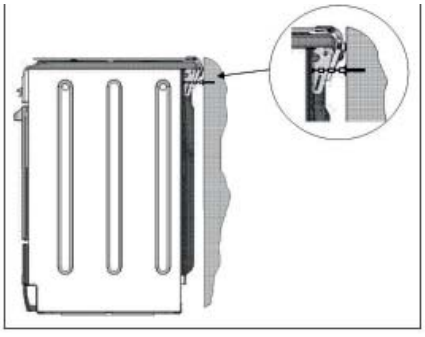
Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

Le câble doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé.

Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

La chaîne de sécurité



! Pour éviter le basculement de l'appareil, par exemple si un enfant s'accroche à la porte du four, la chaîne de sécurité DOIT être installée !

La cuisinière est équipée d'une chaîne de sécurité qui doit être fixée à l'aide d'une vis (non fournie avec l'appareil) au mur derrière l'appareil, à la même hauteur que sur la cuisinière. Choisissez une vis et un système d'ancrage adapté au mur contre lequel se trouve l'appareil. Si la vis présente un diamètre inférieur à 9 mm, utilisez une rondelle. En présence d'un mur en béton, la vis doit faire au moins 8 mm de diamètre et 60 mm de long.

Veillez à ce que la chaîne soit fixée derrière la cuisinière et au mur, comme l'indique l'illustration, de sorte à être tendue et parallèle au sol au terme de l'installation.

* N'existe que sur certains modèles

Mise en marche et utilisation

Mise à l'heure de l'horloge

Son réglage est possible que le four soit éteint ou allumé mais ceci ne correspond pas à une programmation de fin de cuisson.
1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche jusqu'à ce que l'icône et les deux digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter;
2. tourner le bouton SELECTION DES TEMPS vers le «+» et «-» pour régler l'heure;
3. appuyer à nouveau sur la touche jusqu'à ce que les deux autres digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter;
4. tourner le bouton SELECTION DES TEMPS vers le «+» et «-» pour régler les minutes ;
5. appuyer à nouveau sur la touche pour confirmer.

Programmer la minuterie

Cette fonction ne stoppe pas la cuisson et est indépendante du fonctionnement du four ; elle sert uniquement à déclencher un signal sonore à l'expiration des minutes sélectionnées.

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche jusqu'à ce que l'icône et les trois digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
2. tourner le bouton SELECTION DES TEMPS vers le «+» et «-» pour régler les minutes ;
3. appuyer à nouveau sur la touche pour confirmer.
L'affichage du compte à rebours suivra. Un signal sonore indiquera la fin du décompte.

Utilisation du four

Avant toute utilisation, enlever les pellicules plastiques sur les côtés de l'appareil

Lors de son premier allumage, faire fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Puis éteindre le four, ouvrir la porte et aérer la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tourner la manette PROGRAMMES.
2. Le four se place en phase de préchauffage, l'indicateur préchauffage s'allume.
Pour modifier la température, tourner le bouton THERMOSTAT.
3. L'extinction de l'indicateur de préchauffage et le déclenchement du signal sonore indiquent la fin du préchauffage: il est temps d'enfourner les plats.
4. En cours de cuisson, il est possible à tout moment de :
- modifier le programme de cuisson à l'aide du bouton PROGRAMMES;
- modifier la température à l'aide du bouton THERMOSTAT;
- programmer la durée et l'heure de fin de cuisson (voir programmes de cuisson);
- stopper la cuisson en ramenant le bouton PROGRAMMES sur 0;
5. Possibilité de modifier la durée de cuisson (voir Programmes de cuisson).
6. En cas de coupure de courant, si la température du four n'est pas trop redescendue, un dispositif spécial fait repartir le programme à partir du moment où il a été interrompu. Les programmations en attente de démarrage ne sont par contre pas rétablies et doivent être reprogrammées dès rétablissement du courant.

Aucun préchauffage n'est prévu pour les programmes ROTISSERIE et BARBECUE.

Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer.

Il faut toujours enfourner les plats sur la grille fournie avec l'appareil.

Système de refroidissement

Pour obtenir un abaissement des températures extérieures, un système de refroidissement souffle de l'air à l'extérieur par une fente située entre le bandeau et la porte du four. Au début du programme PYROLYSE, le ventilateur fonctionne à faible vitesse.
Le ventilateur continue à tourner après l'arrêt du four jusqu'à ce qu'il se soit suffisamment refroidi.

Eclairage du four

Four éteint, il s'allume dès ouverture de la porte du four.

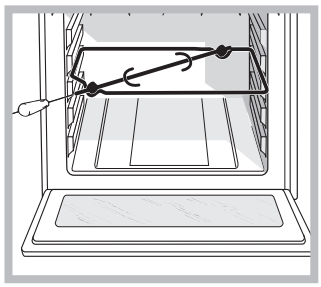
FR

Programmes de cuisson manuels

Tous les programmes ont une température de cuisson présélectionnée. Il est possible de la régler manuellement, entre 40°C et 250°C au choix. Pour le programme TOURNEBROCHE, la valeur présélectionnée est 270°C.

Fonction	Fonction	Description UTILISATION ET ENTRETIEN
	ECO	L'élément chauffant arrière et le ventilateur sont allumés, garantissant ainsi la répartition délicate et uniforme de la chaleur dans l'ensemble du four. Ce programme est indiqué pour une cuisson lente de tout type d'aliment. Il est également approprié pour chauffer des aliments et pour terminer le processus de cuisson. Le programme est particulièrement adapté pour la cuisson lente de la viande et du poisson, car il vous permet de ramollir la viande et d'économiser de l'énergie en même temps.
	FOUR TRADITION	Pour cette cuisson traditionnelle mieux vaut cuire sur un seul niveau.
	MULTINIVEAU	L''air cuit et dore les aliments de manière uniforme puisque la chaleur reste constante dans tout le four. Vous pouvez utiliser simultanément un maximum de deux grilles de cuisson.
	GRIL/TOURNEBROCHE	L'élément chauffant supérieur est activé. La température élevée et directe du gril est recommandée pour les aliments qui nécessitent une température de surface élevée et pour la cuisson au tournebroche. Fermez toujours la porte du four en faisant cuire des aliments dans ce mode.
	TEMPÉRATURE BASSE	Vous pouvez utiliser ce type de cuisson pour le dégivrage, la préparation des yaourts, le chauffage des plats cuisinés à la vitesse requise et la cuisson lente à basse température. Les températures disponibles sont : 40, 65, 90° C.
	PÂTISSERIE	Cette fonction est idéale pour la cuisson des gâteaux. Placez les aliments à l'intérieur du four pendant qu'ils sont encore froids. Vous pouvez également placer le plat dans un four préchauffé. Vous ne pourrez régler la durée qu'entre - 10 et +10 minutes.
	PAIN	Pour obtenir des meilleurs résultats, nous vous recommandons de suivre à la lettre les instructions ci-dessous : • Suivez la recette. • Ne dépassez pas le poids maximal de la lèchefrite. • Pensez à verser 100 ml d'eau froide dans la plaque de cuisson en position 5. Placez les aliments à l'intérieur du four pendant qu'ils sont encore froids. Si vous souhaitez placer les aliments préchauffés dans le four tout juste après un programme de cuisson à haute température, le message « Hot » apparaîtra sur l'écran jusqu'à ce que la température du four chute à 40°. À ce stade, il sera possible de placer le pain dans le four.
	PIZZA	Utilisez cette fonction pour préparer des pizzas. Veuillez consulter le chapitre suivant pour plus de détails. Vous ne pourrez régler la durée qu'entre -5 et +5 minutes. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, nous vous recommandons de suivre à la lettre les instructions ci-dessous : • Suivez la recette. • Le poids de la pâte doit être compris entre 500 g et 700 g. • Faites graisser légèrement la lèchefrite et les plaques de cuisson. Placez les aliments à l'intérieur du four pendant qu'ils sont encore froids. Si vous souhaitez placer les aliments préchauffés dans le four tout juste après un programme de cuisson à haute température, le message « Hot » apparaîtra sur l'écran jusqu'à ce que la température du four chute à 120°. À ce stade, il sera possible de placer la pizza dans le four.
	ROTI	Choisir cette fonction pour cuisiner de la viande de veau, de porc, d'agneau. Enfourner à froid. Il est aussi possible d'enfourner à chaud. Seule la durée peut être modifiée, à raison de -20/+25 minutes.

Tournebroche



Pour actionner le tournebroche (voir figure), procéder comme suit:
1. placer la lèchefrite au niveau 1;
2. placer le berceau au niveau 3 et encastrer le bout arrière de la broche dans le trou situé au fond de l'enceinte;
3. actionner le tournebroche en sélectionnant les icônes

Quand le programme est lancé, le tournebroche s'arrête dès ouverture de la porte du four.

Comment programmer une cuisson

La programmation n'est possible qu'après avoir sélectionné un programme de cuisson.

Programmer la durée de cuisson

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche jusqu'à ce que l'icône et les trois chiffres numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter;
2. tourner le bouton SELECTION DES TEMPS vers le «+» et «-» pour régler la durée désirée ;
3. appuyer à nouveau sur la touche pour confirmer;
4. à expiration de la durée sélectionnée, l'AFFICHEUR affiche END, le four stoppe la cuisson et un signal sonore retentit.

- Exemple: il est 9h00 et la durée programmée est de 1h15. Le programme s'arrête automatiquement à 10h15.

Programmer la fin d'une cuisson

La programmation d'une fin de cuisson n'est possible qu'après avoir sélectionné une durée de cuisson.

1. Suivre la procédure de 1 à 3 décrite pour la durée;
2. appuyer ensuite sur la touche jusqu'à ce que l'icône END et les deux digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter;
3. tourner le bouton SELECTION DES TEMPS vers le «+» et «-» pour régler l'heure;
4. appuyer à nouveau sur la touche jusqu'à ce que les deux autres digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter;
5. tourner le bouton SELECTION DES TEMPS vers le «+» et «-» pour régler les minutes ;
6. appuyer à nouveau sur la touche pour confirmer;
7. à expiration de la durée sélectionnée, l'AFFICHEUR affiche END, le four stoppe la cuisson et un signal sonore retentit.

- Exemple: il est 9h00, la durée programmée est de 1h15 et l'heure de fin de cuisson est fixée à 12h30. Le programme démarre automatiquement à 11h15.

Les icônes et END éclairées signalent qu'une programmation a été lancée. L'AFFICHEUR affiche à tour de rôle l'heure de fin de cuisson et la durée.
Pour annuler une programmation, amener le bouton PROGRAMMES sur «0».

Conseils de cuisson

Pour les cuissons ventilées ne pas utiliser les gradins 1et 5: ils sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler les mets délicats.

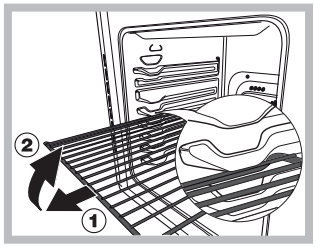
En cas de cuisson en mode TOURNEBROCHE et ROTISSERIE, placer la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus ou graisses de cuisson.

MULTICUISSON

- Utiliser les gradins 2 et 4 et placer au 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- Placer la lèchefrite en bas et la grille en haut.

PIZZA

- Utiliser un plat en aluminium léger et l'enfourner sur la grille du four.
  En cas d'utilisation du plateau émaillé, le temps de cuisson sera plus long et la pizza beaucoup moins croustillante.
- Si les pizzas sont bien garnies, n'ajouter la mozzarelle qu'à mi-cuisson.



ATTENTION ! Le four est équipé d'un système d'arrêts de grilles qui permet de les retirer sans que ces dernières sortent entièrement du four.(1) Pour sortir complètement les grilles il suffit, comme illustré, de les soulever en les saisissant par l'avant et de les tirer (2).

Tableau de cuisson au four

Table de cuisson						
Recette	**Fonction**	**Préchauffage**	**Grille (depuis la partie inférieure)**	**Temp. (°C)**	**Durée (min)**	**Accessoires et observations**
Gâteaux à pâte levée	MULTINIVEAU	Oui	2	160 - 180	30 - 90	Moule à gâteaux sur l'étagère grillagée
	MULTINIVEAU	Oui	1 - 3	160 - 180	30 - 90	Grille 3 : moule à gâteaux sur l'étagère grillagée Grille 1 : moule à gâteaux sur l'étagère grillagée
Tartes (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)	FOUR TRADITION	Oui	2 / 3	160 - 200	40 -90	Plateau de dégivrage ou moule à gâteaux sur l'étagère grillagée
	MULTINIVEAU	Oui	2	160 - 200	35 -90	Plateau de dégivrage ou moule à gâteaux sur l'étagère grillagée
	MULTINIVEAU	Oui	1 - 3	160 - 200	40 -90	Grille 3 : moule à gâteaux sur l'étagère grillagée Grille 1 : moule à gâteaux sur l'étagère grillagée
Biscuits/Tartelettes	FOUR TRADITION	Oui	2	160 - 180	15 - 40	Plateau de dégivrage
	MULTINIVEAU	Oui	1 - 3	150 - 170	20 - 40	Grille 3 : moule à gâteaux sur l'étagère grillagée Grille 1 : plateau de dégivrage
	MULTINIVEAU	Oui	1 - 3 - 5	150 - 170	20 - 40	Grille 5 : plaque de cuisson sur l'étagère grillagée Grille 3 : plaque de cuisson sur l'étagère grillagée Grille 1 : plateau de dégivrage
Choux à la crème	MULTINIVEAU	Oui	2	180 - 200	30 - 40	Plateau de dégivrage
	MULTINIVEAU	Oui	1 - 3	180 - 190	35 - 45	Grille 3 : plaque de cuisson sur l'étagère grillagée Grille 1 : plateau de dégivrage
	MULTINIVEAU	Oui	1 - 3 - 5	180 - 190	35 - 45	Grille 5 : plaque de cuisson sur l'étagère grillagée Grille 3 : plaque de cuisson sur l'étagère grillagée Grille 1 : plateau de dégivrage
Meringues	FOUR TRADITION	Oui	3	90	120 -150	Plateau de dégivrage
	MULTINIVEAU	Oui	1 - 3	90	140 - 180	Grille 3 : plaque de cuisson sur l'étagère grillagée Grille 1 : plateau de dégivrage
	MULTINIVEAU	Oui	1 - 3 - 5	90	140 - 180	Grille 5 : plaque de cuisson sur l'étagère grillagée Grille 3 : plaque de cuisson sur l'étagère grillagée Grille 1 : plateau de dégivrage
Focaccia	FOUR TRADITION	Oui	2	190 - 250	15 - 35	Plateau de dégivrage
	MULTINIVEAU	Oui	1 - 3	190 - 250	15 - 35	Grille 3 : plaque de cuisson sur l'étagère grillagée Grille 1 : plateau de dégivrage
	MULTINIVEAU	Oui	1 - 3 - 5	190 - 250	25 - 40	Grille 5 : plaque de cuisson sur l'étagère grillagée (niveaux de commutation à mi-cuisson) Grille 3 : plaque de cuisson sur l'étagère grillagée (niveaux de commutation à mi-cuisson) Grille 1 : plateau de dégivrage
Pizzas congelées	RÔTISSERIE	Oui	2	250	10 -20	Grille 2 : plateau de dégivrage / griglia
Flans (flans aux légumes, quiche)	FOUR TRADITION	Oui	2	180 - 190	40 - 55	Moule à gâteaux sur l'étagère grillagée
	MULTINIVEAU	Oui	1 - 3	180 - 190	45 - 60	Grille 3 : moule à gâteaux sur l'étagère grillagée Grille 1 : moule à gâteaux sur l'étagère grillagée
Vol-au-vent / Biscuits apéritifs à base de pâte feuilletée	FOUR TRADITION	Oui	2	190 - 210	20 - 30	Plateau de dégivrage
	MULTINIVEAU	Oui	1 - 3	180 - 200	20 - 40	Grille 3 : plaque de cuisson sur l'étagère grillagée Grille 1 : plateau de dégivrage
	MULTINIVEAU	Oui	1 - 3 - 5	180 - 200	20 - 40	Grille 5 : plaque de cuisson sur l'étagère grillagée Grille 3 : plaque de cuisson sur l'étagère grillagée Grille 1 : plateau de dégivrage
Lasagne / Pâtes alimentaires cuites au four / Cannelloni / Flans	FOUR TRADITION	Oui	3	180 - 200	45 - 65	Plateau de dégivrage / plaque de cuisson sur l'étagère grillagée
1 Kg de viande d'agneau / de veau / de bœuf / de porc	FOUR TRADITION	Oui	3	190 - 200	80 - 110	Plateau de dégivrage / plaque de cuisson sur l'étagère grillagée
	RÔTISSERIE	Oui	2	200 - 210	50 - 90	Grille 2 : étagère grillagée Grille 1 : plateau de dégivrage
2 kg de rôti de viande et peau de porc	RÔTISSERIE	Oui	2	190 - 210	110 - 150	Grille 2 : étagère grillagée
1 kg de viande de poulet / lapin / canard	RÔTISSERIE	Oui	2	190 - 200	50 - 100	Grille 2 : étagère grillagée (pendant la cuisson, tournez les aliments aux deux tiers de tour) Grille 1 : plateau de dégivrage
Dinde/Oie 3 Kg	FOUR TRADITION	Oui	2	190 - 200	80 - 140	Plateau de dégivrage / plaque de cuisson sur l'étagère grillagée

Poisson cuit au four / cuit dans une feuille d'aluminium (filet, entier)	MULTINIVEAU	Oui	2	180 - 200	30 - 60	Plateau de dégivrage / plaque de cuisson sur l'étagère grillagée
Tomates, courges, aubergines farcies aux légumes	FOUR TRADITION	Oui	2	180 - 200	50 - 60	Plateau de dégivrage / plaque de cuisson sur l'étagère grillagée
Pain grillé	GRIL/TOURNEBROCHE	5 min	4	270	4 - 6	Étagère grillagée
Filets / tranches de poisson	FOUR TRADITION	Oui	3	170 - 190	20 - 30	Plateau de dégivrage / plaque de cuisson sur l'étagère grillagée
Saucisses / Viande à kebab / Travers de porc / Hamburger	GRIL/TOURNEBROCHE	Oui	4	240 - 250	15 - 30	Grille 4 : étagère grillagée (pendant la cuisson, tournez les aliments aux deux tiers de tour) Grille 3 : plateau de dégivrage contenant de l'eau
1- 1,3 kg de poulet rôti	GRIL/TOURNEBROCHE	-	3	250	70 - 80	Grille 3 : tournebroche Grille 1 : plateau de dégivrage contenant de l'eau
1 kg de rôti de bœuf saignant	RÔTISSERIE	Oui	2	200 - 210	35 - 50	Grille 2 : étagère grillagée Grille 1 : plateau de dégivrage
Pommes de terre rôties	RÔTISSERIE	Oui	2	210	30 - 55	Plateau de dégivrage / plaque de cuisson sur l'étagère grillagée (pendant la cuisson, tournez les aliments aux deux tiers de tour, si nécessaire)
Légumes au gratin	RÔTISSERIE	Oui	2	200 - 210	25 - 40	Plateau de dégivrage / plaque de cuisson sur l'étagère grillagée
Yaourt	TEMPÉRATURE BASSE	-	2	40	240 - 300	Pots sur le plateau de dégivrage
1 Kg de viande d'agneau / de veau / de bœuf / de porc	TEMPÉRATURE BASSE	-	2	90	120 - 180	Grille 2 : étagère grillagée Grille 1 : plateau de dégivrage

Table de cuisson automatique 6th sense

Recette	Fonction	Préchauffage	Grille (depuis la partie inférieure)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires et observations
Tartes (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes) Gâteau quatre-quarts, gâteau marbré	PÂTISSERIE	-	2	-	-	Moule à gâteaux sur l'étagère grillagée
Pizza (épaisse) Focaccia	PIZZA	-	2	-	-	Plateau de dégivrage
Pain	PAIN	-	2	-	-	Grille 5 : plateau de dégivrage contenant de l'eau Grille 2 : plaque de cuisson sur l'étagère grillagée
Rôti de boeuf	**Rôtis de viande**	-	2	-	-	**lèche-frite ou plat**

RECETTES ÉPROUVÉES (conformément à IEC 60350-1)

Recette	Fonction	Préchauffage	Grille (depuis la partie inférieure)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires* et observations
Sablé	MULTINIVEAU	Oui	2	140	30 - 40	Plateau de dégivrage
	MULTINIVEAU	Oui	1 - 3	140	30 - 40	Grille 3 : plateau universel Grille 1 : plateau universel
Petits gâteaux	MULTINIVEAU	Oui	3	160	20 - 30	Plateau de dégivrage
	MULTINIVEAU	Oui	1 - 3	160	25 - 35	Grille 3 : plateau universel Grille 1 : plateau de dégivrage
Génoise sans matière grasse	MULTINIVEAU	Oui	2	150	35 - 45	Moule à gâteaux sur l'étagère grillagée
	MULTINIVEAU	Oui	1 - 3	160	30 - 45	Grille 3 : moule à gâteaux sur l'étagère grillagée Grille 1 : moule à gâteaux sur l'étagère grillagée
2 Tarte aux pommes	MULTINIVEAU	Oui	1 - 3	160	70 - 90	Grille 3 : moule à gâteaux sur l'étagère grillagée Grille 1 : moule à gâteaux sur l'étagère grillagée
Pain grillé	GRIL/GIRARROSTO	5 min	4	270	4 - 6	Étagère grillagée
Hamburgers	GRIL/GIRARROSTO	-	4	250	18 - 30	Grille 4 : étagère grillagée (pendant la cuisson tournez les aliments d'un demi-tour) Grille 3 : plateau de dégivrage contenant de l'eau

*Il est possible d'acheter les accessoires non fournis auprès du service après-vente.

Les indications fournies dans le tableau ne tiennent pas compte de l'utilisation des tablettes coulissantes. Effectuez des essais sans ces dernières.

Préchauffage du four vide (conformément à IEC 60350-1) : testez les fonctions « MULTINIVEAU ».			

Mise en marche et utilisation

FR

La colle utilisée pour les joints laisse des traces de graisse sur le verre. Nous conseillons de les éliminer avant d'utiliser l'appareil à l'aide d'un produit d'entretien non abrasif. Une odeur de caoutchouc peut se dégager au cours des premières heures d'utilisation, elle disparaîtra très vite.

Un bip retentit quelques secondes après la mise sous tension de la table de cuisson. A partir de ce moment-là, l'allumage de la table est possible.

Bruits de fonctionnement normaux de la table de cuisson

- Bourdonnement : il est dû à la vibration des éléments métalliques qui composent le générateur et le récipient de cuisson. Il est produit par le champ électromagnétique nécessaire à la montée en température ; il augmente au fur et à mesure que le niveau de puissance du générateur augmente.
- Léger sifflement : il se produit quand la casserole posée sur le foyer est vide; le bruit disparaît dès qu'on y introduit de l'eau ou des aliments.
- Crépitement : il s'agit d'un bruit produit par les vibrations du matériau composant le fond de la casserole quand il est traversé par les courants parasites dus au champ électromagnétique (induction) ; il est plus ou moins intense selon le type de matériau utilisé pour le fond et il diminue au fur et à mesure que les dimensions de la casserole augmentent.
- Sifflement intense : il se produit quand les deux générateurs fonctionnent en même temps sur la même verticale à leur puissance maximale et/ou quand la fonction booster est insérée sur le plus grand d'entre eux et que l'autre est autorégulé. Le bruit diminue dès qu'on baisse le niveau de puissance du générateur autorégulé; il est plus manifeste quand le fond de la casserole est formé de plusieurs couches de matériaux différents.
- Bruit du ventilateur : pour un fonctionnement correct de la table et pour garantir la sécurité des composants électroniques contre tout risque de surchauffe, il faut actionner un ventilateur. Le ventilateur fonctionne à sa puissance maximum quand le générateur plus grand est à son niveau de puissance maximum ou quand la fonction booster est insérée; dans tous les autres cas, il fonctionne à sa puissance intermédiaire selon la température détectée. Il se peut d'ailleurs que le ventilateur continue à fonctionner même après la désactivation de la table si la température détectée est trop élevée.

Les bruits énumérés sont rattachés à la technologie de l'induction et ne signalent pas forcément des défauts de fonctionnement.

Mise sous tension de la table de cuisson

Pour mettre la table de cuisson sous tension, appuyer sur la touche ⏻ pendant une seconde environ.

Allumage des foyers

Pour mettre en marche un foyer, sélectionner la touche du foyer souhaité et indiquer la puissance désirée à l'aide du slider et en le faisant dérouler vers la droite pour augmenter la puissance ou vers la gauche pour la diminuer.

Il est également possible d'appuyer directement sur les touches min/interméd./max pour sélectionner les niveaux de puissance préétablis : min (1) / interméd. (8) / max (16), et pour éteindre le foyer comme ci-dessous.

Fonctions : MAX/ INTERMÉD./ MIN

Par pression de la touche INTERMÉD. le foyer s'allume à son niveau de puissance intermédiaire 8.
Par pression de la touche MIN le foyer s'allume à son niveau de puissance minimum 1.
Par pression de la touche MAX le foyer s'allume à son niveau de puissance maximum 16.

Fonction booster*

Pour accélérer la montée en température, une fonction booster est disponible sur certains foyers, pour l'activer appuyer sur la touche BOOST. Le voyant placé au-dessus de la touche s'allume. Cette fonction suralimente la puissance à 2000 ou 3000W selon la dimension du foyer concerné.
Le booster s'arrête automatiquement après 4 minutes.
Tant que le booster d'un foyer est activé, la puissance du foyer correspondant avant ou arrière est limitée (par ex : si le booster est activé sur le foyer arrière gauche, la puissance du foyer avant gauche baisse). Pour de plus amples renseignements, consulter Description technique des modèles.

Extinction des foyers

Pour éteindre le foyer, sélectionner la touche du foyer souhaité, faire dérouler le slider vers la droite pour revenir au niveau 0 ou bien appuyer directement sur la touche Off du slider control.
Lors de la première pression sur le slider, un bref signal sonore retentit pour signaler son bon fonctionnement .
Si et seulement si le niveau de puissance est modifié, au relâchement du slider, un autre bref signal sonore est émis.
Les led sélection de foyer s'allument pendant le temps de réglage de la puissance (10 secondes) au cours duquel le slider (ou les touches min/interméd./max)* ont un effet sur le foyer sélectionné.

Programmation de la durée de cuisson

Une pression prolongée sur les touches — et + permet l'avancement rapide des minutes du minuteur.
Il est possible de programmer simultanément tous les foyers pour une durée comprise entre 1 et 99 minutes.

1. Sélectionner le foyer à l'aide de la touche de sélection correspondante.

* N'existe que sur certains modèles

2. Régler le niveau de puissance du foyer.
3. Appuyer sur la touche de programmation Le voyant correspondant au foyer sélectionné clignote.
3. Sélectionner la durée de cuisson désirée à l'aide des touches − et +
4. Valider en appuyant sur la touche sinon la sélection se fait automatiquement au bout de 10 secondes.
Le compte à rebours du minuteur démarre aussitôt. La fin de la cuisson programmée est indiquée par un signal acoustique (durée 1 minute) et le foyer s'éteint. Procéder de même pour tous les foyers devant être programmés.

Affichage en cas de programmation multiple

En cas de programmation d'un ou de plusieurs foyers, l'écran affiche le temps restant pour le foyer qui se rapproche le plus de la fin du temps programmé, dont la position est indiquée par clignotement du voyant correspondant. Les voyants des autres foyers programmés sont allumés. Pour afficher le temps restant des autres foyers programmés, appuyer plusieurs fois de suite sur la touche il y aura affichage à la suite et dans le sens des aiguilles d'une montre des temps du minuteur et de tous les foyers programmés, en partant du foyer avant gauche



Modifier la programmation

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche jusqu'à affichage du temps correspondant au foyer devant être modifié.
2. Sélectionner un nouveau temps à l'aide des touches − et +
3. Appuyer sur la touche pour valider.
Pour annuler une programmation, procéder comme indiqué plus haut. Au point 2, appuyer sur la touche − : la durée diminue progressivement jusqu'à l'extinction 0. La programmation est remise à zéro et l'afficheur quitte le mode programmation.

Le minuteur

La table de cuisson doit être allumée.
Le minuteur permet de sélectionner une durée de 99 minutes maximum.
1. Appuyer sur la touche de programmation. Jusqu'à ce que le voyant minuteur s'allume
2. Sélectionner la durée désirée à l'aide des touches − et +
3. Appuyer sur la touche pour valider.
Le compte à rebours du minuteur démarre aussitôt. Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit (pendant 1 minute).

Verrouillage des commandes

Pendant le fonctionnement de la table, il est possible de verrouiller les commandes pour empêcher toute intervention extérieure sur le réglage (enfants, nettoyage...). Appuyer sur la touche pour verrouiller les commandes, le voyant situé au-dessus de la touche s'allume.
Pour pouvoir modifier les réglages (interrompre la cuisson par ex.) il faut déverrouiller les commandes : appuyer sur la touche pendant quelques instants, le voyant s'éteint et les commandes sont déverrouillées.

Extinction de la table de cuisson

Appuyer sur la touche pour éteindre l'appareil.
Ne pas se fier au détecteur de casserole. Si les commandes de l'appareil ont été verrouillées, elles le seront encore au rallumage de la table. Pour pouvoir rallumer la table de cuisson, il faut d'abord déverrouiller les commandes.

Mode Démonstration (demo)

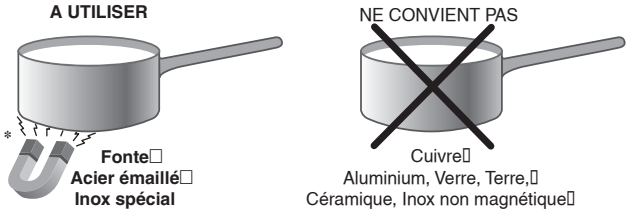
Il est possible de sélectionner une utilisation en mode démonstration où le tableau de bord fonctionne normalement (y compris les commandes concernant la programmation) mais où les éléments chauffants ne s'allument pas. Pour activer le mode démonstration (demo), il faut que la table soit sous tension et que tous les foyers soient éteints :

- Appuyer simultanément sur les touches + et − et les garder enfoncées pendant 6 secondes. Au bout de 6 secondes, le voyant ON/OFF et le voyant VERROUILLAGE DES COMMANDES se mettent à clignoter pendant une seconde. Lâcher les touches + et − et appuyer sur la touche
- il y a affichage de DE et de MO et la table s'éteint;
- au rallumage successif, la table se trouvera en mode démonstration (demo).

Pour quitter ce mode de fonctionnement, suivre la procédure décrite plus haut. Il y a affichage de DE et de OF et la table s'éteint. Au rallumage successif, la table fonctionnera normalement.

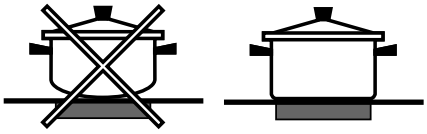
Conseils d'utilisation de l'appareil

! Utiliser des récipients dont le matériau est compatible avec l'induction (matériau ferromagnétique). Nous recommandons l'utilisation de casseroles en: fonte, acier émaillé ou inox spécial induction. Pour s'assurer de la compatibilité d'un récipient, effectuer un test avec un aimant.



Pour obtenir de meilleures performances de la table de cuisson :

- Utiliser des casseroles à fond plat et de forte épaisseur pour qu'elles adhèrent parfaitement à la zone de chauffe



- Utiliser des casseroles dont le diamètre couvre complètement la zone de chauffe de façon à ce que toute la chaleur disponible puisse être utilisée.



- Veiller à ce que la base des casseroles soit toujours parfaitement sèche et propre pour garantir un bon contact et une longue durée de vie des foyers mais aussi des casseroles.
- Eviter d'utiliser les mêmes casseroles que sur les brûleurs à gaz. la concentration de chaleur sur les brûleurs à gaz peut déformer le fond de la casserole qui perd de son adhérence.

Les sécurités

Détection de récipient

Chaque foyer est équipé d'une détection de casserole. Le foyer ne délivre de puissance qu'en présence d'une casserole adaptée au foyer. L'afficheur de puissance clignote pour signaler :

- une casserole incompatible
- une casserole de trop petit diamètre
- que la casserole a été soulevée

Surchauffe

En cas de surchauffe de ses composants électroniques, la table s'éteint automatiquement et l'afficheur indique F suivi d'un chiffre clignotant. Cet affichage disparaît et la table est à nouveau utilisable dès que la température est redescendue à un niveau acceptable.

Interrupteur sécurité

L'appareil est équipé d'un interrupteur de sécurité qui interrompt instantanément le fonctionnement des foyers dès qu'un temps limite de fonctionnement à un niveau de puissance donné est atteint. Pendant l'interruption de sécurité, l'afficheur indique "0". Exemple : le foyer arrière droit est réglé sur 5, tandis que le foyer avant gauche est réglé sur 2. Le foyer arrière droit s'éteindra au bout de 7 heures et demie de fonctionnement tandis que le foyer avant gauche s'éteindra au bout de 9 heures et demie.

Puissance	Durée limite de fonctionnement
1	10
2	9,5
3	9
4	8,5
5	7,5
6	7
7	6,5
8	6
9	5,5
10	5
11	4
12	3,5
13	3
14	2,5
15	2
16	1

Signal sonore

Des anomalies, comme par exemple :

- un objet (casserole, couvert, ...) placé plus de 10 secondes sur la zone de commande,
- un débordement sur la zone de commande,
- une pression prolongée sur une touche,

peuvent déclencher un signal sonore. Eliminer la cause de dysfonctionnement pour stopper le signal sonore. Si la cause de l'anomalie n'est pas éliminée, le signal sonore continue à retentir et la table s'éteint.

Mode CONNEXION ZONE

La zone CONNEXION ZONE permet de régler le même niveau de puissance sur deux plaques „ reliées „ entre elles. Elle est activable quand les deux plaques sont réglées sur OFF en appuyant sur la touche CONNEXION ZONE

L'activation de CONNEXION ZONE est possible quand la table est allumée par pression sur la touche CONNEXION ZONE , ceci entraîne l'allumage des leds sur les deux plaques reliées.
Les 2 leds restent allumées tant que les plaques sont reliées (une nouvelle pression sur CONNEXION ZONE les sépare et la puissance est ramenée à 0 sur les deux plaques).
Toute pression sur les touches +, -, ou max de l'une des deux plaques CONNEXION ZONE modifie l'affichage sur l'autre aussi.
Pour désactiver la zone CONNEXION ZONE il faut appuyer sur la touche CONNEXION ZONE

Il est possible de sélectionner une minuterie pour la CONNEXION ZONE , elle sera visible sur l'afficheur avec allumage des deux leds des plaques reliées. La pression de la touche „ timer „ gère les deux plaques reliées comme s'il n'y en avait qu'une seule.

Sélection et utilisation de la CONNEXION ZONE

Pour utiliser la zone de cuisson CONNEXION ZONE , appuyer sur la touche
Pour sélectionner la puissance (voir plus haut).

Fonctionnement de la CONNEXION ZONE

Après avoir sélectionné CONNEXION ZONE une pression sur la touche allume les 2 leds de la zone de cuisson CONNEXION ZONE sur les deux plaques. Il est alors possible de régler les deux plaques comme s'il ne s'agissait que d'une plaque unique. Le niveau de puissance sera affiché sur les deux afficheurs. En cas d'utilisation uniquement de la partie supérieure ou inférieure, l'afficheur du foyer non utilisé se mettra à clignoter et au bout de 3 minutes la cuisson passera automatiquement en mode standard (non CONNEXION ZONE).

Une fois que la zone de cuisson CONNEXION ZONE est activée, il est possible de la programmer en procédant comme décrit pour les plaques individuelles.

Accessoires
Pour un bon fonctionnement de la zone de cuisson CONNEXION ZONE , nous conseillons d'utiliser des cocottes à fond elliptique ou allongé et ayant au moins 250 mm de dimension principale, en cas d'utilisation de casseroles d'un diamètre inférieur nous conseillons de les poser dans la partie supérieure ou inférieure repérée par le symbole X.

Si le récipient utilisé n'est pas bien centré par rapport à la sérigraphie, un sifflement ou un léger bourdonnement retentit, ce n'est pas un signal de mauvais fonctionnement de la table de cuisson. Nous conseillons de bien replacer le récipient au milieu de la zone CONNEXION ZONE

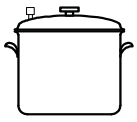
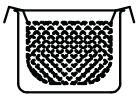
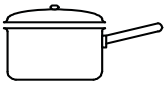
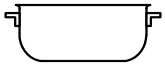
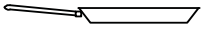
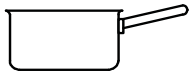
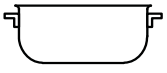
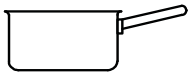
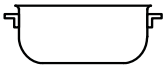
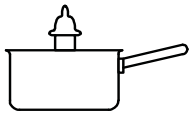
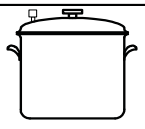
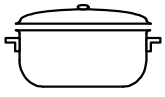
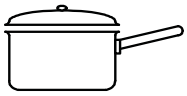
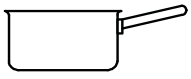
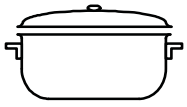
Description technique des modèles

L'induction est le procédé de cuisson le plus rapide. Contrairement aux plaques traditionnelles, le foyer n'émet aucune chaleur : la chaleur est produite à l'intérieur du récipient à condition que le fond de ce dernier soit en matériau ferromagnétique.

Légende :
I = foyer à induction simple
B = booster: le foyer peut être suralimenté à 3000 W
* = la puissance maximale est limitée tant que le booster est activé sur le foyer arrière correspondant (voir Mise en marche et Utilisation).

Foyers	Puissance (en W)
Arrière gauche	I 1400
Arrière droit	I 3000 – B 4000
Avant gauche	I 1400
Puissance totale	6800

Conseils utiles pour la cuisson

Cuiccon très vive	9 8 7 6	 Mise en pression Autocuisser	 Friture
		 Grillade	 Ebullition
Cuisson vive	5 4 3 2 1	 Crepes	 Saise et coloration (Rotis, Steack, Escalope, Filets de poisson, Oeufs au plat)
Cuisson moyenne	6	  Réduction rapide (Sauce liquides) Eau Frémissante (Pates, Riz, Légumes) Lait	
	5	  Réduction lente (Sauce épaisses)	
	4 3 2	 Cuisson au bain-marie	 Cuisson Autocuiseur après chuchotement
Cuisson douce	1	 Mijotage (Ragouts)	 Réchauffage des préparations
Cuisson très douce	-	 Sauce chocolat	 Maintien au chaud

Nettoyage et entretien

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien couper l'alimentation électrique de l'appareil.

Nettoyage du four

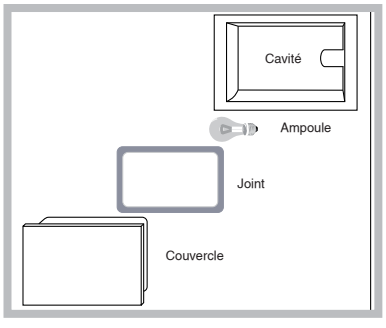
Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

- Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.
- Nettoyer l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utiliser des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. Ne pas utiliser de poudres abrasives ni de produits corrosifs.
- Nettoyer l'enceinte après toute utilisation, quand le four est encore tiède. Utiliser de l'eau chaude et du détergent, rincer et essuyer avec un chiffon doux. Eviter tout produit abrasif.
- Les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle courante y compris en lave-vaisselle.
- Pour éliminer la graisse et la saleté du tableau de bord, le nettoyer avec une éponge non abrasive ou avec un chiffon doux.
- Des taches peuvent se former sur l'acier inox si ce dernier reste trop longtemps au contact d'une eau très calcaire ou de détergents agressifs contenant du phosphore. Nous conseillons de rincer abondamment et de bien essuyer.

Contrôler les joints du four

Contrôler périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, s'adresser au service après-vente le plus proche de son domicile. Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four



Pour changer l'ampoule d'éclairage du four :

1. enlever le couvercle en verre à l'aide d'un tournevis.
2. Dévisser l'ampoule et la remplacer par une autre de même type : puissance 25 W, culot G9.

Remettre le couvercle en place en prenant bien soin de repositionner correctement le joint (voir figure).

Ne pas utiliser la lampe du four comme éclairage de la pièce.

Nettoyage du plan de cuisson vitrocéramique

Ne jamais utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs, tels que des bombes aérosols pour grilloirs et fours, des détacheurs et dérouilleurs, des poudres à récurer ou des éponges à surface abrasive : ils risquent de rayer irrémédiablement la surface.

- Pour un entretien courant, passer une éponge humide sur la surface de la table et essuyer avec du papier essuie-tout.
- Si la table est sale, frotter avec un produit d'entretien adapté au verre vitrocéramique, rincer et essuyer.
- Pour enlever les salissures en relief, utiliser un grattoir spécial (pas fourni avec l'appareil). Intervenir dès que possible, ne pas attendre que l'appareil ait refroidi afin d'éviter toute incrustation des salissures. L'utilisation d'une éponge en fil d'acier inoxydable, spéciale verre vitrocéramique, imprégnée d'eau savonneuse donne d'excellents résultats.
- Tout objet, matière plastique ou sucre ayant accidentellement fondu sur la table de cuisson doit être aussitôt enlevé à l'aide du grattoir tant que la surface est encore chaude.
- Une fois que la table est propre, elle peut être traitée avec un produit d'entretien et de protection spécial : celui-ci forme un film invisible qui protège la surface en cas de débordement accidentel. Opérer de préférence quand l'appareil est tiède ou froid.
- Prendre soin de toujours bien rincer à l'eau claire et d'essuyer la table : les résidus des produits pourraient en effet s'incruster lors d'une prochaine cuisson.

Produits de nettoyage spéciaux pour vitrocéramique	**Où les acheter**
Raclette ŕ lames et lames de rechange	Bricolage et quincaillerie
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Autres produits pour vitrocéramique	Articles ménagers Bricolage Quincaillerie Supermarchés

- Vous pouvez nettoyer les boutons chromés à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède et de savon neutre. Des savons agressifs peuvent affecter l'aspect du produit n'utilisez pas des diluants à base d'acide ou d'alcool comme ceux contenant de l'acide citrique (par exemple le citron) ou l'acide acétique (par exemple le vinaigre).

*N'existe que sur certains modèles

FR

Nettoyage automatique par PYROLYSE

Pendant le programme PYROLYSE, la température à l'intérieur du four atteint 500°C et lance le processus de pyrolyse, autrement dit, la carbonisation des salissures alimentaires. Les salissures sont littéralement incinérées.
Pendant la pyrolyse, les surfaces peuvent devenir très chaudes : garder les enfants à distance. Il peut arriver de voir, à travers la vitre, des particules qui s'illuminent: il s'agit d'une combustion instantanée, phénomène tout à fait normal et sans danger.

Avant d'activer la PYROLYSE :

- enlevez avec une éponge humide les salissures en excès. Ne pas utiliser de détergents;
- sortir tous les accessoires;
- ne pas placer de serviettes ou de maniques sur la poignée du four.
- positionner le bouton PROGRAMMES sur «0»

! Si le four est excessivement chaud, la pyrolyse pourrait ne pas démarrer. Attendre qu'il refroidisse.

! L'activation du programme n'est possible qu'après avoir fermé la porte du four.

Pour activer le cycle de nettoyage PYROLYSE, appuyer 4 secondes sur la touche . Le bouton SELECTION TEMPS permet de choisir le niveau de nettoyage désiré avec durée présélectionnée et non modifiable :
1. Economique (ECO) : tournez le bouton vers «- ». Durée 1 heure ;
2. Normal (NOR) : niveau initial. Durée 1 heure 30 ;
3. Intensif (INT) : tournez le bouton vers «+». Durée 2 heures.
4. Appuyer sur la touche pour confirmer.

Egalement pour le cycle PYROLYSE, comme pour tout cycle de cuisson, il est possible de programmer la fin du cycle de nettoyage (voir Programmer la fin du nettoyage automatique).

Les sécurités

- l'icône s'allume sur l'afficheur pour indiquer le verrouillage automatique de la porte du four dès que la température a atteint des valeurs élevées;
- l'icône STOP indique qu'il est possible d'annuler, à tout moment, le cycle de nettoyage par pression sur la touche .
- en cas d'anomalie de fonctionnement, l'alimentation des résistances est automatiquement coupée ;
- une fois que la porte est verrouillée, aucune modification de sélection de durée et de fin de cycle n'est plus possible.

Programmer la fin du nettoyage automatique

1. Appuyer sur la touche jusqu'à ce que l'icône et les deux digits numériques de l'AFFICHEUR ne se mettent à clignoter;
2. tourner le bouton SELECTION DES TEMPS vers le «+» et «-» pour régler l'heure;
3. appuyer à nouveau sur la touche jusqu'à ce que les deux autres digits numériques de l'AFFICHEUR ne se mettent à clignoter ;
4. tourner le bouton SELECTION DES TEMPS vers le «+» et «-» pour régler les minutes ;
5. appuyer à nouveau sur la touche pour confirmer;
6. un signal sonore indique que le temps est écoulé et l'AFFICHEUR affiche END.

- Exemple: il est 9 h, choix d'une PYROLYSE niveau Economique avec une durée présélectionnée de 1 heure. L'heure finale de la pyrolyse est fixée à 12h30. Le programme démarre automatiquement à 11h30.

Les icônes et éclairées signalent qu'une programmation a été lancée. L'AFFICHEUR affiche à tour de rôle l'heure de fin PYROLYSE et la durée.

A la fin du nettoyage automatique

Pour pouvoir ouvrir la porte du four, il faudra attendre que la température du four descende à un niveau acceptable. Il se peut que des résidus blancs poussiéreux se déposent sur l'enceinte du four : les enlever avec une éponge humide après refroidissement complet de l'appareil. Pourquoi ne pas profiter de la chaleur emmagasinée pour faire démarrer une cuisson sans se soucier des résidus poussiéreux: ils sont tout à fait inoffensifs.

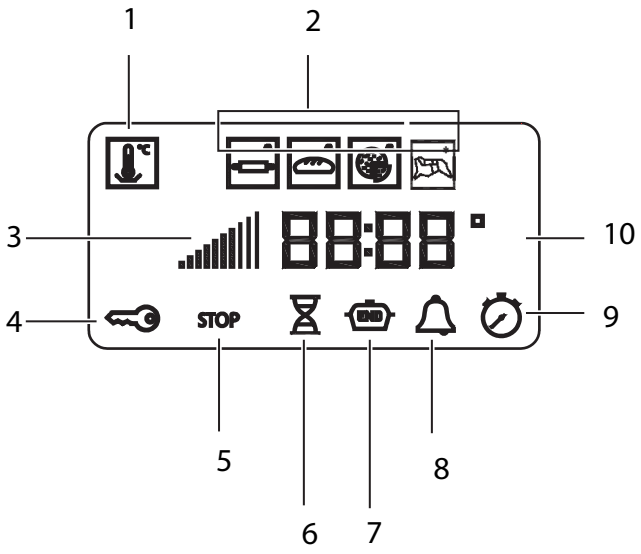
Assistance

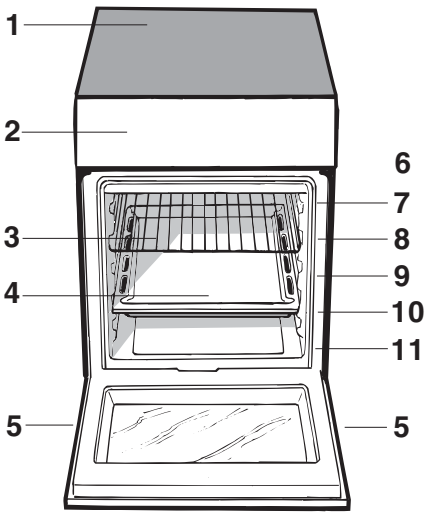
Attention :
L'appareil monte un système d'autotest qui permet de détecter toute anomalie de fonctionnement. Ces anomalies sont affichées sous la forme: " F " suivi des chiffres.
Contactez alors un service d'assistance technique.
Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

Indiquer :

- le type d'anomalie;
- le modèle de l'appareil (Mod.);
- Son numéro de série (S/N).

Ces informations figurent sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil



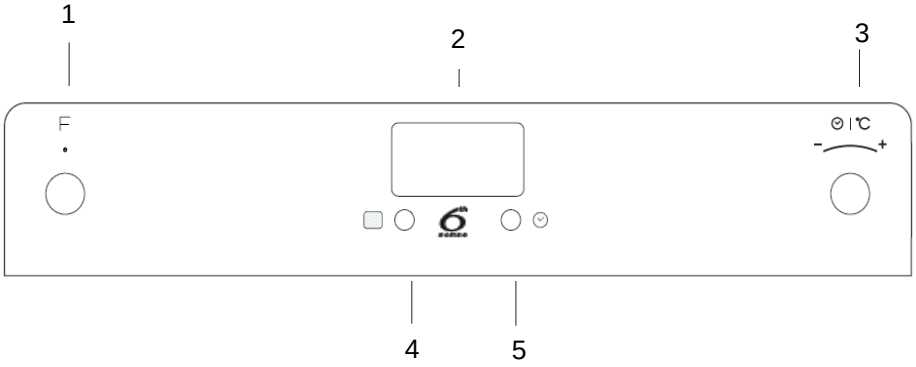


GB Description of the appliance
DISPLAY

1. LOW TEMPERATURE MODE icon
2. AUTOCOOKING FUNCTION 6TH SENSE icons
3. Indicator Preheating
4. indicator DOOR LOCK
5. icon STOP
6. icon DURATION
7. icon END OF COOKING
8. icon TIMER
9. icon CLOCK
10. digits TIME and TEMPERATURE

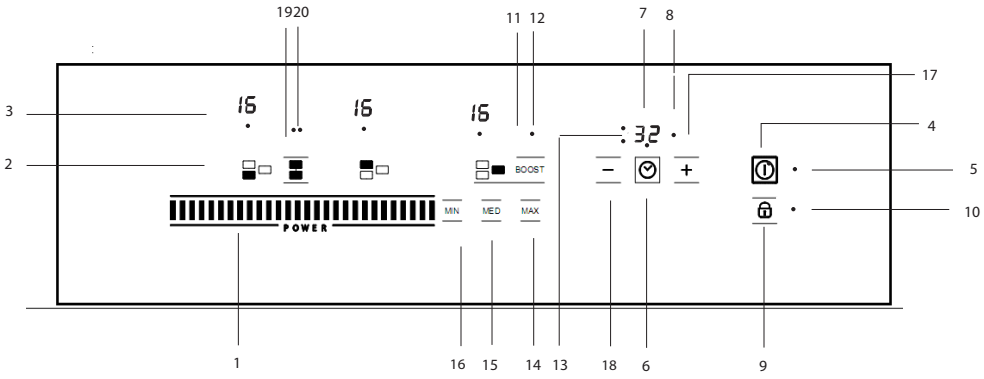
GB Description of the appliance
Overall view

1. Glass ceramic hob
2. Control panel
3. .Sliding grill rack
4. DRIPPING pan
5. Adjustable foot
6. GUIDE RAILS for the sliding racks
7. position 5
8. position 4
9. position 3
10. position 2
11. position 1



GB Description of the appliance
Control panel

1. SELECTOR knob
2. DISPLAY
3. THERMOSTAT/TIMER knob
4. PYROLITIC CYCLE button
5. SET TIMER button



GB

Description of the appliance

Control panel

The control panel described in this manual is only a representative example: it may not exactly match the panelon your appliance.

1 „SLIDER" ZONE - switches the hotplate on/off or adjusts its power level (see Start-up and use).
2 **COOKING ZONE** indicator represents the corresponding cooking zone.
3 **POWER** indicator provides a visual display for the current heat level.
4 **ON/OFF** button switches the appliance on and off.
5 **ON/OFF** indicator light shows whether the appliance is on or off.
6 **PROGRAMME TIMER*** button controls the cooking programme times (see Start-up and use).
7 **PROGRAMME TIMER*** display shows which programme has been selected (see Start-up and use).
8 **COOKING ZONE PROGRAMMED*** indicator lights show which cooking zones are being used during a cooking programme (see Start-up and use).
9 **CONTROL PANEL LOCK** button prevents accidental changes to the hob settings (see Start-up and use).
10 **CONTROL PANEL LOCK** indicator light shows the control panel has been locked (see Start-up and use).
11 **BOOSTER*** button activates the booster function - 3000 W - of the cooking zone (see Start-up and use).
12 **BOOSTER*** indicator light shows that the booster function has been activated.
13 **TIMER*** indicator light shows that the timer has been activated
14 MAX BUTTON - switches the cooking zone on at its maximum power level 16 (see Start-up and use).
15 MED BUTTON - switches the cooking zone on at its medium power level 8 (see Start-up and use).
16 MIN BUTTON - switches the cooking zone on at its minimum power level 1 (see Start-up and use).
17 **INCREASE TIME*** button increases the cooking duration while the timer is running or while a set programme is underway (see Start-up and use).
18 **DECREASE TIME*** button decreases the cooking duration while the timer is running or while a set programme is underway (see Start-up and use).
19 CONNEXION ZONE button - activates the CONNEXION ZONE mode
20 CONNEXION ZONE indicator light shows that the CONNEXION ZONE function has been activated

! This product complies with the requirements of the atest European Directive on the limitation of power consumption of the standby mode. If no operations are carried out for a period of 2 minutes, after the residual heat indicator lights turn off and the fan stops (if present), the appliance automatically switches to the .off mode.. The appliance resumes the operating mode once the ON/OFF button is pressed.

* Only available in certain models.

Installation

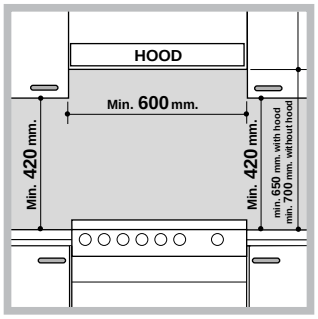
Positioning and levelling

The appliance may be installed alongside any cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

Make sure that the wall which is in contact with the back of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material (T 90°C).

To install the appliance correctly:

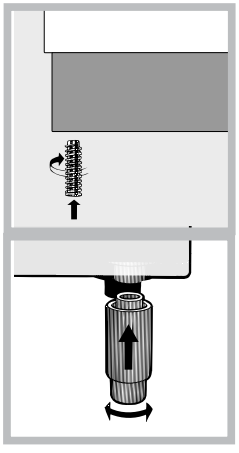
- Place it in the kitchen, the dining room or the studio flat (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 600 mm away from them.
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.



This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (*see figure*).

- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed in accordance with the instructions listed in the relevant operating manual.

Levelling



If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet into the positions provided on each corner of the base of the cooker (*see figure*).

The legs* fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

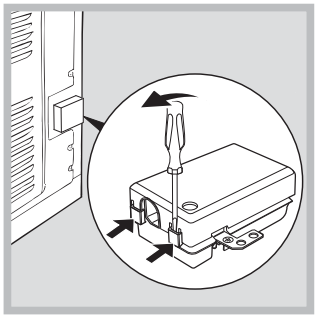
The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating

Electrical connection

Fitting the power supply cable

To open the terminal board:

- Insert a screwdriver into the side tabs of the terminal board cover.



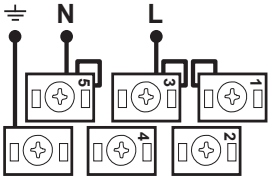
- Pull the cover to open it.

To install the cable, follow the instructions below:

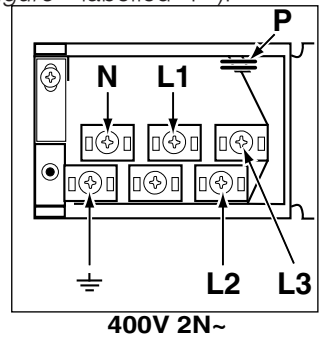
- Loosen the cable clamp screw and the wire contact screws.

The jumpers are pre-set at the Factory for 230 V single-phase connection (*see figure*).

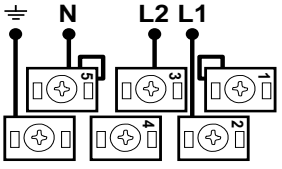
230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



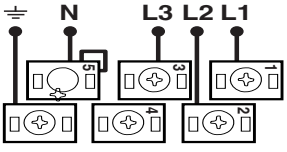
- To carry out the electrical connections as shown in the figures, use the two jumpers inside the box (*see figure* - labelled “P”).



400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- Secure the power supply cable by fastening the cable clamp screw then put the cover back on.

Connecting the supply cable to the electricity mains
Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the appliance data plate (*see Technical data table*).
The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar switch with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The switch must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.
Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated by the data plate.
- The voltage falls between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

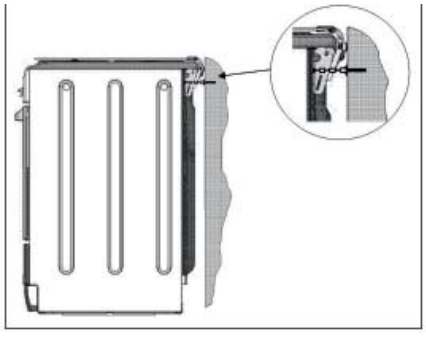
The cable must not be bent or compressed.

The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

Data plate, is located inside the flap or, after the oven compartment has been opened, on the left-hand wall inside the oven.

Safety Chain



In order to prevent accidental tipping of the appliance, for example by a child climbing onto the oven door, the supplied safety chain MUST be installed!

The cooker is fitted with a safety chain to be fixed by means of a screw (not supplied with the cooker) to the wall behind the appliance, at the same height as the chain is attached to the appliance.
Choose the screw and the screw anchor according to the type of material of the wall behind the appliance. If the head of the screw has a diameter smaller than 9mm, a washer should be used. Concrete wall requires the screw of at least 8mm of diameter, and 60mm of length.
Ensure that the chain is fixed to the rear wall of the cooker and to the wall, as shown in figure, so that after installation it is tensioned and parallel to the ground level.

Start-up and use

Setting the clock

The clock may be set when the oven is switched off or when it is switched on, provided that the end time of a cooking cycle has not been programmed previously.

1. Press the button several times until the icon and the first two numerical digits on the display start to flash.
2. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the hour value.
3. Press the button again until the other two digits on the DISPLAY begin to flash.
4. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the minute value.
5. Press the button again to confirm.

Setting the timer

This function does not interrupt cooking and does not affect the oven; it is simply used to activate the buzzer when the set amount of time has elapsed.

1. Press the button several times until the icon and the three numerical digits on the DISPLAY begin to flash.
2. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the minute value.
3. Press the button again to confirm.
The display will then show the time as it counts down. When this period of time has elapsed the buzzer will be activated.

Using the oven

Before operating the product, remove all plastic film from the sides of the appliance.

The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Make sure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. The oven begins its preheating stage and the preheating indicator lights up.

The temperature may be changed by turning the THERMOSTAT knob

3. When the preheating indicator switches off and a buzzer sounds the preheating process is complete: you may now place the food in the oven.
4. During cooking it is always possible to:
- Change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- Change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- Set the cooking duration and the cooking end time (*see Cooking modes*).
- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.
5. The cooking time may be modified (*see Cooking Modes*).
6. If a blackout occurs while the oven is already in operation, an automatic system within the appliance will reactivate the cooking mode from the point at which it was interrupted, provided that the temperature has not dropped below a certain level. Programmed cooking modes which have not started will not be restored and must be reprogrammed.

There is no preheating stage for the ROASTING and BARBECUE modes.

Never put objects directly on the bottom of the oven; this will prevent the enamel coating from being damaged.

Always place cookware on the rack(s) provided.

Cooling ventilation

In order to cool down the external temperature of the oven, a cooling fan blows a stream of air between the control panel and the oven door. At the beginning of the PYROLYTIC cycle, the cooling fan operates at low speed.
Once cooking has been completed, the cooling fan remains on until the oven has cooled down sufficiently.

Oven light

When the oven is not in operation, the lamp can be switched on at any time by opening the oven door.

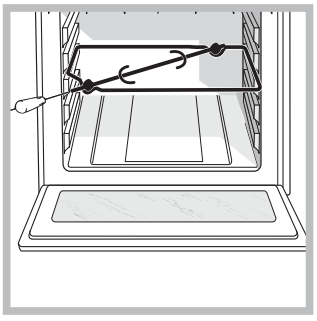
* Only available in certain models.

Manual cooking modes

All cooking modes have a default cooking temperature which may be adjusted manually to a value between 40°C and 250°C as desired. In the SPIT ROAST mode, the default power level value is 270°C.

Funzione	Funzione	Descrizione USE AND CARE
	ECO	The rear heating element and the fan are switched on, thus guaranteeing the distribution of heat in a delicate and uniform manner throughout the entire oven. This programme is indicated for slow cooking of any type of food and it is also suitable for heating food and to complete the cooking process. The programme is particularly suitable for the slow cooking of meat and fish, as it allows you to have softer meat and save energy at the same time.
	TRADITIONAL OVEN	When using this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only.
	MULTILEVEL	Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of two racks may be used at the same time.
	GRILL/SPIT ROAST	The top heating element is activated. The high and direct temperature of the grill is recommended for food which requires a high surface temperature and for rotisserie spit cooking. Always cook in this mode with the oven door closed.
	LOW TEMPERATURE	This type of cooking can be used for proving, defrosting, preparing yoghurt, heating dishes at the required speed and slow cooking at low temperatures. The temperature options are: 40, 65, 90 °C.
	BAKED CAKES	This function is ideal for baking cakes. Place the food inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven. It will only be possible to adjust the duration by - 10/+10 minutes.
	BREAD	To obtain the best results, we recommend that you carefully observe the instructions below: • Follow the recipe. • Do not exceed the maximum weight of the dripping pan. • Remember to pour 100 ml of cold water into the baking tray in position 5. Place the food inside the oven while it is still cold. If you wish to place the food in the oven after it has been preheated, immediately following a high-temperature cooking programme, the text “Hot” will appear on the display until the temperature of the oven has fallen to 40°. At this point it will be possible to place the bread in the oven.
	PIZZA	Use this function to make pizza. Please see the following chapter for further details. It will only be possible to adjust the duration by -5/+5 minutes. To achieve the best possible results, we recommend that you carefully observe the instructions below: • Follow the recipe. • The weight of the dough should be between 500 g and 700 g. • Lightly grease the dripping pan and the baking trays. Place the food inside the oven while it is still cold. If you wish to place the food in the oven after it has been preheated, immediately following a high-temperature cooking programme, the text “Hot” will appear on the display until the temperature of the oven has fallen to 120°. At this point it will be possible to place the pizza in the oven.
	ROASTING	Use this function to cook beef, pork and lamb. Place the meat inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven. It will only be possible to adjust the duration by -20/+25 minutes.

Spit roast



To operate the spit roast function (*see diagram*) proceed as follows:
1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 3 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven.
3. Start the spit roast function by selecting the symbols.

When this mode is enabled, the rotisserie spit will stop if the door is opened.

Programming cooking

A cooking mode must be selected before programming can take place.

Programming the cooking duration

1. Press the button several times until the icon and the three digits on the DISPLAY begin to flash.
2. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the duration.

3. Press the button again to confirm;
4. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds.

- For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed. The programme will stop automatically at 10:15 a.m.

Setting the end time for a cooking mode

A cooking duration must be set before the cooking end time can be scheduled.

1. Follow steps 1 to 3 to set the duration as detailed above.
2. Next, press the button until the icon and the two digits on the DISPLAY begin to flash.
3. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the hour value.
4. Press the button again until the other two digits on the DISPLAY begin to flash.
5. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the minute value.
6. Press the button again to confirm.
7. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds.

- For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed, while the end time is set to 12:30. The programme will start automatically at 11:15 a.m.

Programming has been set when the and buttons are illuminated. The DISPLAY shows the cooking end time and the cooking duration alternately.
To cancel programming, turn the SELECTOR knob to the "0" position.

Practical cooking advice

Do not place racks in position 1 and 5 during fan-assisted cooking. This is because excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.

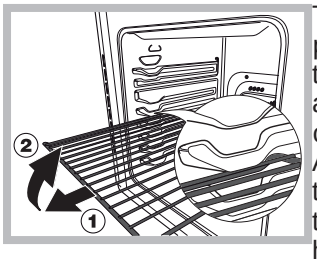
In the SPIT ROAST and ROASTING cooking modes, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

MULTILEVEL

- Use positions 2 and 4, placing the food which requires more heat on 2.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

PIZZA

- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided. For a crispy crust, do not use the dripping pan as it prevents the crust from forming by extending the total cooking time.
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.



The oven is provided with a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the oven.(1) As shown in the drawing, to extract them completely, simply lift the racks, holding them on the front part, and pull (2).

Oven cooking table advice

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories and notes
Leavened cakes	MULTILEVEL	Yes	2	160 - 180	30 - 90	Cake tin on wire shelf
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	160 - 180	30 - 90	Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Filled pies (cheesecake, strudel, apple pie)	TRADITIONAL OVEN	Yes	2 / 3	160 - 200	40 -90	Drip tray or cake tin on wire shelf
	MULTILEVEL	Yes	2	160 - 200	35 -90	Drip tray or cake tin on wire shelf
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	160 - 200	40 -90	Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Biscuits/Tartlets	TRADITIONAL OVEN	Yes	2	160 - 180	15 - 40	Drip tray
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	150 - 170	20 - 40	Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 1: drip tray
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3 - 5	150 - 170	20 - 40	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray
Bignè	MULTILEVEL	Yes	2	180 - 200	30 - 40	Drip tray
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	180 - 190	35 - 45	Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3 - 5	180 - 190	35 - 45	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray
Meringhe	TRADITIONAL OVEN	Yes	3	90	120 -150	Drip tray
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	90	140 - 180	Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3 - 5	90	140 - 180	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray
Focaccia	TRADITIONAL OVEN	Yes	2	190 - 250	15 - 35	Drip tray
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	190 - 250	15 - 35	Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3 - 5	190 - 250	25 - 40	Shelf 5: oven tray on wire shelf (switch levels halfway through cooking) Shelf 3: oven tray on wire shelf (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: drip tray
Pizze surgelate	ROASTING	Yes	2	250	10 -20	Shelf 2: drip tray / griglia
Torte salate (torta di verdura,quiche)	TRADITIONAL OVEN	Yes	2	180 - 190	40 - 55	Cake tin on wire shelf
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	180 - 190	45 - 60	Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Voulevant / Salatini di pasta sfoglia	TRADITIONAL OVEN	Yes	2	190 - 210	20 - 30	Drip tray
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	180 - 200	20 - 40	Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3 - 5	180 - 200	20 - 40	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray
Lasagna / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati	TRADITIONAL OVEN	Yes	3	180 - 200	45 - 65	Drip tray / oven tray on wire shelf
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1Kg	TRADITIONAL OVEN	Yes	3	190 - 200	80 - 110	Drip tray / oven tray on wire shelf
	ROASTING	Yes	2	200 - 210	50 - 90	Shelf 2: wire shelf Shelf 1: drip tray
Arrosto di maiale con cotenna 2kg	ROASTING	Yes	2	190 - 210	110 - 150	Shelf 2: wire shelf Shelf 1: drip tray
Pollo / Coniglio / Anatra 1 Kg	ROASTING	Yes	2	190 - 200	50 - 100	Shelf 2: wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking) Shelf 1: drip tray
Tacchino / Oca 3 Kg	TRADITIONAL OVEN	Yes	2	190 - 200	80 - 140	Drip tray / oven tray on wire shelf
Pesce al forno / al cartoccio (filetto, intero)	MULTILEVEL	Yes	2	180 - 200	30 - 60	Drip tray / oven tray on wire shelf
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)	TRADITIONAL OVEN	Yes	2	180 - 200	50 - 60	Drip tray / oven tray on wire shelf
Pane tostato	GRILL/SPIT ROAST	5 min	4	270	4 - 6	Wire shelf
Filetti / tranci di pesce	TRADITIONAL OVEN	Yes	3	170 - 190	20 - 30	Drip tray / oven tray on wire shelf
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger	GRILL/SPIT ROAST	Yes	4	240 - 250	15 - 30	Shelf 4: wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking) Shelf 3: drip tray with water

Pollo arrosto 1-1,3 Kg	GRILL/SPIT ROAST	-	3	250	70 - 80	Shelf 3: spit roast Shelf 1: drip tray with water
Roast Beef al sangue 1Kg	ROASTING	Yes	2	200 - 210	35 - 50	Shelf 2: wire shelf Shelf 1: drip tray
Patate arrosto	ROASTING	Yes	2	210	30 - 55	Drip tray / oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Verdure gratinate	ROASTING	Yes	2	200 - 210	25 - 40	Drip tray / oven tray on wire shelf
Yogurt	LOW TEMPERATURE	-	2	40	240 - 300	Jars on the drip tray
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1Kg	LOW TEMPERATURE	-	2	90	120 - 180	Shelf 2: wire shelf Shelf 1: drip tray

Table AUTOCOOKING FUNCTION 6TH SENSE

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories and notes
Filled pies (cheesecake, strudel, apple pie) Pound cake, marble cake	BAKED CAKE	-	2	-	-	Cake tin on wire shelf
Pizza (alta) Focaccia	PIZZA	-	2	-	-	Drip tray
Bread	BREAD	-	2	-	-	Shelf 5: drip tray with water Shelf 2: oven tray on wire shelf
ROASTING	MEAT ROASTS	-	2	-	-	**On dripping pan or baking pan**

TESTED RECIPES (in compliance with IEC 60350-1)						
Recipe	**Function**	**Preheating**	**Shelf (from bottom)**	**Temp. (°C)**	**Time (min)**	**Accessories* and notes**
Short bread	MULTILEVEL	Yes	2	140	30 - 40	Drip tray
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	140	30 - 40	Shelf 3: universal tray Shelf 1: universal tray
Small cakes	MULTILEVEL	Yes	3	160	20 - 30	Drip tray
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	160	25 - 35	Shelf 3: universal tray Shelf 1: drip tray
Fatless sponge cake	MULTILEVEL		2	150	35 - 45	Cake tin on wire shelf
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	160	30 - 45	Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
2 Apple pie	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	160	70 - 90	Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Toast	GRILL/GIRARROSTO	5 min	4	270	4 - 6	Wire shelf
Burgers	GRILL/GIRARROSTO	-	4	250	18 - 30	Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking) Shelf 3: drip tray with water

*When not provided, accessories can be purchased from after sale service.

The indications in the table are without use of the sliding shelves. Do the tests without these.

Preheating the empty oven (according to IEC 60350-1): test "MULTILEVEL" functions.			

Start-up and use - hob

GB

The glue applied on the gaskets leaves traces of grease on the glass. Before using the appliance, we recommend you remove these with a special non-abrasive cleaning product. During the first few hours of use there may be a smell of rubber which will disappear very quickly.

A few seconds after the hob is connected to the electricity supply, a buzzer will sound. The hob may now be switched on.

Types of noise during normal hob operation:

- Buzz: due to the vibration of the metallic parts that make up the induction element and the pot; it is generated by the electromagnetic field required for heating and increases as the power of the induction element increases.
- Soft whistle: heard when the pot placed on the heating zone is empty; the noise disappears once food or water is placed into the pot.
- Crackle: produced by the vibration of materials on the bottom of the pot due to the flow of parasitic currents caused by electromagnetic fields (induction); can be more or less intense depending on the material making up the bottom of the pot, and decreases as the pot dimensions increase.
- Loud whistle: heard when two induction elements of the same group function simultaneously at maximum power and/or when the booster function is set on the larger element while the other is auto-adjusted. Noise is reduced by decreasing the power level of the auto-adjusted induction element; pot bottom layers made of different kinds of materials are among the main causes of this noise.
- Fan noise: a fan is necessary to ensure the hob functions correctly and to safeguard the electronic unit from possible overheating. The fan functions at maximum power when the large induction element is at maximum power or when the booster function is on; in all other cases, it works at average power depending on the temperature detected. Furthermore, the fan may continue to work even after switching the hob off, if the temperature detected is high.

The types of noise listed above are due to induction technology and are not necessarily operational faults.

Switching on the hob

To switch the hob on, press and hold the ⏻ button for approximately one second.

Switching on the cooking zones

To operate a cooking zone, select the button corresponding to the desired zone_and set the required power level by pressing down on the slider and moving it towards the right to increase the power level, or towards the left to decrease the power level.
The min/med/max buttons can also be pressed directly to select the pre-set power levels: min (1) / med (8) / max (16), and to switch off the plate (see below).

MIN/MED/MAX functions

Press the MED button to switch on the cooking zone at medium power level 8.
Press the MIN button to switch on the cooking zone at minimum power level 1.
Press the MAX button to switch on the cooking zone at maximum power level 16.

Booster function*

The booster function for some of the cooking zones may be used to shorten heating-up times. It may be activated by pressing the BOOST button. The indicator light directly above the button will illuminate. This function boosts the power to 2000 W or 3000 W, depending on the size of the corresponding cooking zone.
It stops automatically after 4 minutes. While the booster for one of the cooking zones is active, the corresponding front or rear cooking zone will operate at a reduced power level (e.g. if the booster for the rear left-hand hotplate has been activated, the power level of the front left-hand hotplate will be reduced). For further information, please refer to the *Technical description of the models.*

Switching off the cooking zones

To switch off the hotplate, select the button corresponding to the desired zone, moving the slider towards the left to return to level 0, or press the Off button on the slider control directly.
! The first time the slider is pressed, a short beep will sound to acknowledge the touch. If - and only if - the power level is adjusted, another short beep will sound when the slider is released.
! The hotplate selection LEDs light up for the power adjustment period (10 seconds), during which the slider (or min/med/max buttons)* can influence the selected hotplate.

Programming the cooking duration

If the — and + buttons are pressed for an extended period of time, the timer scrolls quickly through the minute values in the corresponding direction.
All the cooking zones may be programmed simultaneously, for a duration between 1 and 99 minutes.

1. Select the cooking zone using the corresponding selector button.
2. Adjust the power level of the cooking zone.

* Only available in certain models.

3. Press the programming button. The indicator light corresponding to the selected zone will start flashing.

4. Set the cooking duration using the − and + buttons.

5. Confirm by pressing the button or automatic selection occurs after 10 seconds.
The timer begins counting down immediately. A buzzer sounds for approximately 1 minute and the cooking zone switches off when the set programme has finished.
Repeat the above procedure for each hotplate you wish to programme.

Using multiple programmes and the display

If one or more hotplates are programmed, the display will show the data for the hotplate with the least time remaining, and the light corresponding to the position of the hotplate will flash. The lights corresponding to the other hotplates programmed will be switched on.
To visualise the time remaining for the other programmed hotplates, press the button repeatedly: the time remaining for each hotplate will be shown sequentially in a clockwise order, starting from the front left hotplate.

Changing the programme



1. Press the button repeatedly until the duration you wish to change is shown.
2. Use the − and + buttons to set the new duration.
3. Confirm by pressing the button.

To cancel a programme, follow the above instructions. At step 2, press the − button: the duration decreases progressively until it reaches 0 and switches off. The programme resets and the display exits programming mode.

Timer

The hob must be switched on.
The timer can be used to set a duration up to 99 minutes.

1. Press the programming button until the timer indicator light is illuminated
2. Set the desired duration using the − and + buttons.
3. Confirm by pressing the button.

The timer begins counting down immediately. When the time has elapsed, a buzzer will sound (for one minute).

Control panel lock

When the hob is switched on, it is possible to lock the oven controls in order to avoid accidental changes being made to the settings (by children, during cleaning, etc.).
Press the button to lock the control panel: the indicator light above the button will switch on.
To use any of the controls (e.g. to stop cooking), you must switch off this function. Press the button for a few moments, the indicator light will switch off and the lock function will be removed.

Switching off the hob

Press the button to switch off the appliance - do not rely solely on the pan sensor.
If the control panel lock has been activated, the controls will continue to be locked even after the hob is switched on again. In order to switch the hob on again, you must first remove the lock function.

"Demo" mode

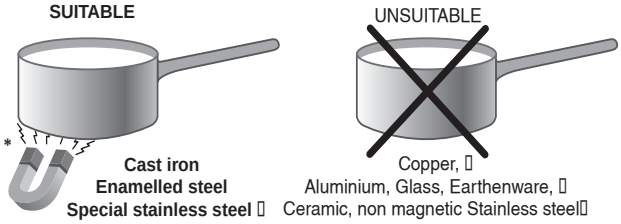
It is possible to set the hob to a demonstration mode where all the controls work normally but the heating elements do not switch on. To activate the "demo" mode the hob must be switched on, with all the hotplates switched off.

- Press and hold the + and − buttons simultaneously for 6 seconds. When the 6 seconds have elapsed, the ON/OFF and CONTROLS LOCKED indicator lights will flash for one second. Release the + and − buttons and press the button;
- The display will show the text DE and MO and the hob will be switched off.
- When the hob is switched on again it will be set to the "demo" mode.

To exit this mode, follow the procedure described above. The display will show the text DE and OF and the hob will be switched off. When it is next switched on, the hob will function normally.

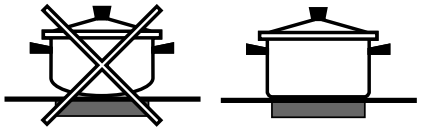
Practical advice on using the appliance

Use cookware made from materials which are compatible with the induction principle (ferromagnetic material). We especially recommend pans made from: cast iron, coated steel or special stainless steel adapted for induction. Use a magnet to test the compatibility of the cookware.



In addition, to obtain the best results from your hob:

- Use pans with a thick, flat base in order to fully utilise the cooking zone.



- Always use pans with a diameter which is large enough to cover the hotplate fully, in order to use all the available heat.



- Make sure that the base of the cookware is always clean and dry, in order to fully utilise and extend the life of both the cooking zones and the cookware.
- Avoid using the same cookware which has been used on gas burners: the heat concentration on gas burners may distort the base of the pan, causing it not to adhere correctly.

Safety devices

Pan sensor

Each cooking zone is equipped with a pan sensor device. The hotplate only emits heat when a pan with suitable measurements for the cooking zone is placed on it. If the power level indicator display flashes, this may be because:

- An incompatible pan
- A pan whose diameter is too small
- The pan has been removed from the hotplate.

Overheating protection

If the electronic elements overheat, the hob switches off automatically and F appears on the display, followed by a flashing number. When the temperature has reached a suitable level, this message disappears and the hob may be used again.

Safety switch

The appliance has a safety switch which automatically switches the cooking zones off after they have been in operation for a certain amount of time at a particular power level. When the safety switch has been triggered, the display shows "**0**".
For example: the rear right-hand hotplate is set to 5 and will switch off after 7 and a half hours of continuous operation, while the front left-hand hotplate is set to 2 and will switch off after 9 and a half hours.

Power level	Maximum operating time in hours
1	10
2	9,5
3	9
4	8,5
5	7,5
6	7
7	6,5
8	6
9	5,5
10	5
11	4
12	3,5
13	3
14	2,5
15	2
16	1

Buzzer

This can also indicate several irregularities:

- An object (a pan, cutlery, etc.) has been placed on the control panel for more than 10 seconds.
- Something has been spilt on the control panel.
- A button has been pressed for too long. All of the above situations may cause the buzzer to sound. Remove the cause of the malfunction to stop the buzzer. If the cause of the problem is not removed, the buzzer will keep sounding and the hob will switch off.

To exit this mode, follow the procedure described above. The display will show the text DE and OF and the hob will be switched off. When it is next switched on, the hob will function normally.

The EXTENSO TECHNOLOGY mode

The CONNEXION ZONE can be used to set the power of two "interconnected" hotplates to the same level. It can be activated if the two hotplates are OFF, by pressing the CONNEXION ZONE button

The CONNEXION ZONE can be activated while the hob is on by pressing the CONNEXION ZONE button once; the LEDs corresponding to both linked hotplates light up.
The 2 LEDs remain lit as long as the hotplates are linked (if CONNEXION ZONE button is pressed again, the hotplates are disconnected and are both set to power level 0).
Pressing the +, - or Max buttons for one of the two Flexi hotplates also affects the display corresponding to the other hotplate.
To deactivate the CONNEXION ZONE , press the button .
A timer may be set for the CONNEXION ZONE ; this appears on the display and both LEDs corresponding to the linked hotplates light up. When the Timer button is pressed, the two linked hotplates are treated as if they were a single zone.

Selecting and using CONNEXION ZONE
To begin using the CONNEXION ZONE , press the button. To set the power level (see above).

CONNEXION ZONE **operation**
Once you have selected CONNEXION ZONE by pressing the button the 2 LEDs corresponding to the CONNEXION ZONE for both hotplates light up; it will then be possible to control both as if they were a single zone. The power level will appear on both displays. If only the upper or lower part is in use, the display corresponding to the unused zone will begin to flash, and after 3 minutes cooking will automatically revert to standard mode (not CONNEXION ZONE).

Once activated, the EXTENSO TECHNOLOGY can also be programmed, using the same procedure as described for the individual hotplates.

Accessories
For optimal EXTENSO TECHNOLOGY performance, we recommend the use of pans with an elliptical or elongated base and a major diameter of at least 250 mm; if using pans with a smaller diameter, we recommend positioning them in the upper or lower part as indicated by the X symbol.

If the saucepan is not in the centre of the screen printing detail, you may hear a whistling sound or a slight buzzing noise; this does not indicate a hob malfunction. We recommend adjusting the position of the pan so that it is in the centre of the EXTENSO TECHNOLOGY zone

Technical description

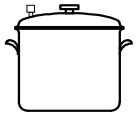
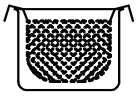
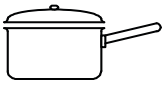
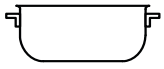
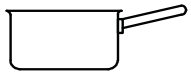
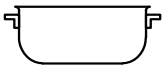
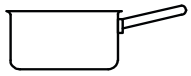
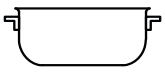
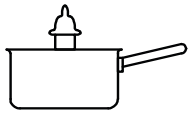
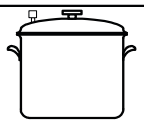
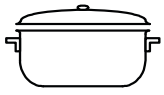
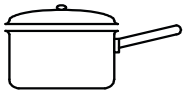
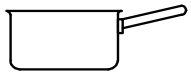
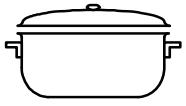
The induction system is the quickest existing way of cooking. Unlike traditional hotplates where the cooking zone heats up, with the induction system heat is generated directly inside pans which have ferromagnetic bases.

Key:

I = single induction cooking zone
B = booster: the power of the cooking zone may be boosted to 3000 W
* = the maximum power level is limited while the booster is activated for the relevant rear cooking zone *(see Start-up and use).*

Cooking zone	Power (W)
Back Left	I 1400
Back Right	I 3000 – B 4000
Front Left	I 1400
Total power	6800

Practical cooking advice

Very high-flame cooking	9	 Pressure cooking Pressure cooker	 Frying
		 Grilling	 Boiling
High-flame cooking	8	 Crêpes	 Cooking on a high flame and browning (roasts, steaks, escalopes, fish fillets, fried eggs)
Medium-flame cooking	6	  Fast thickening (liquid juices) Boiling water (pasta, rice, vegetables) Milk	
	4	  Slow thickening (dense juices)	
	3	 Bain-marie cooking	 Pressure cooking after whistle
Low-flame cooking	2	 Low-flame cooking (stews)	 Reheating dishes
Very low-flame cooking	1	 Chocolate sauce	 Keeping food hot

Care and maintenance

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the oven

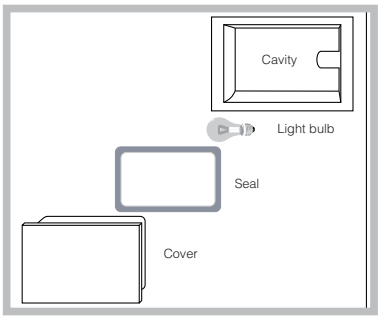
Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge which has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- Dirt and grease should be removed from the control panel using a non-abrasive sponge or a soft cloth.
- Stainless steel can be marked by hard water that has been left on the surface for a long time, or by aggressive detergents that contain phosphorus. We recommend that the steel surfaces are rinsed well then dried thoroughly.

Inspecting the oven seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Replacing the oven light bulb



To replace the oven light bulb:

1. Remove the glass cover using a screwdriver.
2. Unscrew the light bulb and replace it with a similar one: Wattage 25 W, cap G9.

Replace the glass cover, making sure the seal is positioned correctly (*see diagram*).

Do not use the oven lamp as/for ambient lighting.

Cleaning the glass ceramic hob

Do not use abrasive or corrosive detergents (for example, products in spray cans for cleaning barbecues and ovens), stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

- It is usually sufficient simply to wash the hob using a damp sponge and dry it with absorbent kitchen roll.
- If the hob is particularly dirty, rub it with a special glass ceramic cleaning product, then rinse well and dry thoroughly.
- To remove more stubborn dirt, use a suitable scraper (this is not supplied with the appliance). Remove spills as soon as possible, without waiting for the appliance to cool, to avoid residues forming crusty deposits. You can obtain excellent results by using a rustproof steel wire sponge - specifically designed for glass ceramic surfaces - soaked in soapy water.
- If plastic or sugary substances have accidentally been melted on the hob, remove them immediately with the scraper, while the surface is still hot.
- Once it is clean, the hob may be treated with a special protective maintenance product: the invisible film left by this product protects the surface from drips during cooking. This maintenance should be carried out while the appliance is warm (not hot) or cold.
- Always remember to rinse the appliance well with clean water and dry it thoroughly: residues can become encrusted during subsequent cooking processes.

Glass ceramic hob cleaners	Available from
Window scraper Razor blade scrapers	DIY Stores
Replacement blades	DIY Stores, supermarkets, chemists
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Boots, Co-op stores, department stores, Regional Electricity Company shops, supermarkets

- The chromed knobs can be cleaned with a sponge soaked in warm water and neutral soap. Aggressive soaps can ruin the look of the product; do not use thinners with an acid or alcoholic base such as those containing citric acid (for example: lemon) or acetic acid (for example: vinegar).

* Only available in certain models.

Automatic cleaning using the PYROLYTIC cycle

During the PYROLYTIC cycle, the internal temperature of the oven reaches 500°C. The pyrolytic cycle is activated and burns away food and grime residues. Dirt is literally incinerated. Keep children away from the appliance during the automatic cleaning cycle as surfaces may become very hot. Particles may ignite inside the oven as a result of the combustion process. There is no cause for concern: this process is both normal and hazard-free.

Before initiating the PYROLYTIC CYCLE:

- Remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents.
- Remove all accessories.
- Do not place tea towels or pot holders over the oven handle.
- Turn the SELECTOR knob to the “0” position.

! If the oven is too hot, the pyrolytic cycle may not start. Wait for the oven to cool down.

! The programme may only be started once the oven door has been closed.

To activate the PYROLITIC CYCLE cleaning procedure, press and hold the button for approximately 4 seconds. The TIMER KNOB may be used to select the desired cleaning level; there are three default time settings which cannot be modified.
1. Economy (ECO): turn the knob towards “-”. Duration 1 hour.
2. Normal (NOR): initial level. Duration 1 hour and 30 minutes.
3. Intensive (INT): turn the knob towards “+”. Duration 2 hours.
4. Press the button to confirm.

An end time for the PYROLITIC CYCLE (as for a normal cooking cycle) may be programmed (see *Programming the automatic cleaning end time*).

Safety devices

- The icon on the display, when lit, indicates that the oven door was automatically locked as soon as the temperature reached a high value.
- The **STOP** icon indicates that the cleaning cycle may be cancelled at any time by pressing the button.
- If a malfunction occurs, the heating elements will be switched off.
- Once the oven door has been locked, you cannot change the duration and cycle end time settings.

Programming the automatic cleaning end time

1. Press the button until the END icon and the two digits on the DISPLAY begin to flash.
2. Turn the TIMER KNOB towards “+” and “-” to adjust the hour value.
3. Press the button again until the other two digits on the DISPLAY begin to flash.
4. Turn the TIMER KNOB towards “+” and “-” to adjust the minute value.
5. Press the button again to confirm;
6. When the set time has elapsed, the text END appears on the display and a buzzer sounds.

- For example: it is 9:00 a.m. and the Economy PYROLYTIC cycle has been selected: default set time 1 hour. 12:30 is scheduled as the end time. The programme will start automatically at 11:30 a.m.

Programming has been set when the and END buttons are illuminated. The DISPLAY shows the PYROLITIC CYCLE end time and duration alternately.

Once the automatic cleaning cycle is over

You will have to wait until the temperature inside the oven has cooled down sufficiently before you can open the oven door. You will notice some white dust deposits on the bottom and the sides of your oven; remove these deposits with a damp sponge once the oven has cooled down completely. Alternatively, you can make use of the already heated oven, in which case it is not necessary to remove the deposits, they are completely harmless and will not affect your food in any way.

Assistance

Warning:
The appliance is fitted with an automatic diagnostic system which detects any malfunctions. Malfunctions are displayed by messages of the following type: “F” followed by numbers.
Call for technical assistance in the event of a malfunction.
! Never use the services of an unauthorised technician.

Please have the following information to hand:
- The type of problem encountered.
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

The latter two pieces of information can be found on the data plate located on the appliance.