USE, CLEANING AND MAINTENANCE MANUAL

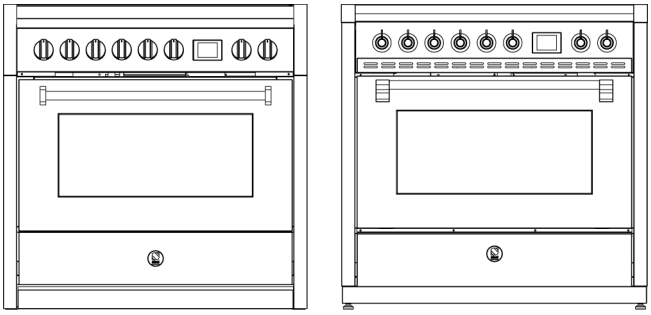
EN

Cookers

MANUEL D'UTILISATION, DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN

FR

Cuisinières



steel

USER MANUAL VALIDITY

this manual for all the product codes mentioned below:

VALIDITÉ DU MANUEL D'UTILISATION

ce manuel pour tous les codes de produits mentionnés ci-dessous :

GQY9S-5FI | AQY9S-5FI

ENGLISH	7-39
FRANÇAIS	43-75

DANGER

It refers to a dangerous situation which, if not avoided, will cause some of irreversible damage.

WARNING

It refers to a dangerous situation which, if not avoided, could cause serious damage.

CAUTION

It refers to a dangerous situation which, if not avoided, exposes to the risk of injury or damage.

NOTICE

It refers to useful information and necessary to highlight.

Thank you for choosing our product. From now on, cooking will always be pleasantly creative with your new cooker.
We recommend carefully reading all the instructions in this manual, which includes detailed information about the most suitable conditions for using the cooker correctly and safely. These instructions also help you to become familiar with each component.
Useful advice is given for using recipients, utensils, positions of guides and control settings.
The correct cleaning operations contained in this manual allow you to maintain the cooker's performance unchanged over time.
The individual sections are set out in order to allow you to become familiar with all the functions in the cooker. The text is easy to comprehend and is accompanied with detailed images and simple pictograms.
Reading this manual thoroughly will provide you with the answer to any question that may arise regarding the correct use of your new cooker.

NOTICE

This user's manual is an integral part of the product purchased. The user must conserve the manual correctly so that it is always available for consultation during the use and maintenance of the product. Keep this user's manual for future reference. If the product is resold, the manual must be transferred to any subsequent owner or user of the product.

The manufacturer is not liable for any inaccuracies in this booklet resulting from printing or transcription errors. The manufacturer reserves the right to modify its products as it considers necessary or in the interests of the user, without compromising their essential safety and operating characteristics.

INSTRUCTIONS FOR THE USER: *include suggestions, the description of the controls and the correct cleaning and maintenance operations for the appliance.*

Contents

EN

1. General Information 8
1.1 Technical Service 8

2. Important Instruction 8

3. Warnings for safety and use 9
3.1 Data rating plate 10

4. Description of controls 11

5. Using the induction hob 13
5.1 General Warnings 13
5.2 Automatic radiant power distribution 14
5.3 Energy regulator table 15
5.4 Switching on the induction hob for the first time 15
5.5 Pan recognition 16
5.6 Switching on a radiant element 17
5.7 Automatic switch-off 20
5.8 Switching off manually 20
5.9 Child safety 20
5.10 In the event of faults and failures 21

6. Using the oven 22
6.1 General Warnings 22
6.2 Storage drawer 23
6.3 Risk of condensation 23

7. Cooking suggestions 24
7.1 Suggestions for using the induction hob correctly 24
7.2 Suggestions for using the oven correctly 24

8. Cleaning and maintenance 31
8.1 Maintenance Schedule 31
8.2 Cleaning the stainless steel surfaces 31
8.3 Cleaning the enamelled surfaces 31
8.4 Cleaning the polished surfaces 31
8.5 Cleaning the knobs and the control panel 31
8.6 Cleaning the induction hob 32
8.7 Cleaning the oven 33

9. Special maintenance 34
9.1 Removing the oven door 34
9.2 Removing the side rack-holder frames 35
9.3 Removing and cleaning the inside oven fan 36
9.4 Replacing the oven's light bulb 36
9.5 Cleaning the water tank 38

10. Assistance 39
10.1 Troubleshooting 39

1. General Information

1.1 Technical Service

Before leaving the factory, this appliance has been tested and set up by qualified, specialist personnel, so as to guarantee the best operating results. Each repair or adjustment that may subsequently be necessary must be carried out with the utmost care and attention. We therefore recommend always contacting the Dealer where the appliance was purchased or your nearest Service Centre, specifying the type of problem and the appliance model.

2. Important Instruction

Proper Installation – Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.

Never Use Your Appliance for Warming or Heating the Room.

Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.

Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.

User Servicing – Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.

Storage in or on Appliance – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.

Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.

Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.

Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.

Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.

Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.

NEVER use aluminum foil to cover oven racks or oven bottom. This could result in risk of electric shock, fire, or damage to the appliance. Foil can cause oven enamel to craze and/or crack.

NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

3. Warnings for safety and use

DANGER

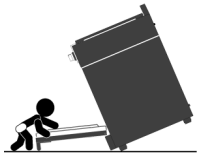
The appliance should only be used by adults. Do not allow children to approach or play with the appliance. Never store items that children may attempt to reach above the appliance. The heating up of some parts of the appliance and of the used pans may be a danger, so during functioning and during all the time necessary for the coooling down, take care to position the hot pans in a way to prevent burns or overturning. Avoid leaving the oven door open during functioning or immediately soon after the switching off. Avoid touching the heating elements inside the oven and grills as well.

Resting or sitting on the open oven door, drawers can overturn the appliance, and consequently cause harm.

Never put inflammable objects into the oven: should it be accidentally switched on, a fire may break out. **In the event of a fire cut off the electric current.** Do not throw water on burning or frying oil. Do not store inflammable objects or aerosol cans near the appliance.

Do not rest saucepans that do not have a perfectly smooth, even base on the induction hob.

Do not use recipients or steak grills that exceed the outer perimeter of the induction hob.



WARNING

Tip-Over Hazard

A child or adult can tip the range and be killed.

Verify the anti-tip bracket has been installed.

Ensure the anti-tip bracket is engaged when the range is moved.

Do not operate the range without the anti-tip bracket In place.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.

▸ See attached "**Installation manual**".

WARNING

This manual is an integral part of the appliance. It should be kept in good condition and close to the appliance for the whole lifecycle of the cooker. We recommend reading this manual very carefully before using the cooker.

Important – Save this manual for local electrical inspector's use.

The installation must be carried out by qualified installer and in compliance with current standards. This appliance is for domestic use and conforms to the directives currently in force.

The cooker shall be installed:

- In the United States, in accordance with the National Electric Code/State and Municipal codes and/or local codes.
- In Canada, in accordance with Canadian Electric Code C22.1-latest edition/Provincial and Municipal codes and/or local codes.

Use in a professional setting and installation within a business such as restaurant, bar, company canteen or any other use other than that specified here will immediately void the warranty.

The appliance is built for carrying out the following function: **cooking and heating food;** any other use is to be considered improper. **The manufacturer declines any responsibility should the appliance be used for purposes other than those indicated.**

At the moment of purchase, the user assumes direct responsibility for the product and must therefore make sure that, with normal use, no instability, deformation, breakage or wear occurs over time that would reduce product safety.

This product is designed and manufactured to operate safely and does not pose any dangers to people, animals, and objects.

If the cooker is set on a pedestal, appropriate measures must be taken to prevent it from sliding off the pedestal.

WARNING

NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result overheating of the oven.

CAUTION

The earth connection is obligatory conforming to the modalities envisaged by the safety standards of the electrical wiring system.

The plug to be connected to the power supply cable and the relative socket must be the same type and must comply with current standards. After installing the appliance make sure that the plug is accessible to allow the periodical check-up. **Do not pull out the plug by pulling the cable.**

Immediately after installation, test the appliance briefly by following the instructions shown below. In the event of a malfunction, disconnect the appliance from the mains and contact your nearest Technical Service Centre. **Do not attempt to repair the appliance.**

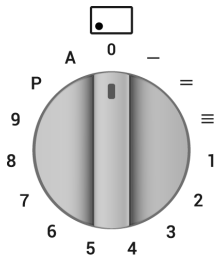
Do not leave any pieces of the packing unattended in the home. Separate the various packing materials and deliver them to the nearest recycling centre.

When the appliance is decommissioned, it must be disposed of in a suitable recycling centre. Cut off the mains power cord after unplugging it from the wall outlet, and make safe any components which might be dangerous for children (doors, etc.).

The manufacturer declines any responsibility for damage incurred by persons or objects that is caused by not following the above guidelines or by tampering with any part of the appliance or by using non-original spare parts.

CAUTION

Each time you finish using the induction hob, always check that the knobs are in "**0**" position (off).



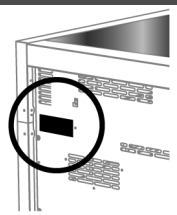
3.1 Data rating plate

WARNING

The data rating plate with the technical data, serial number and the mark is clearly visible on the back of the appliance; a copy is attached to the manual.

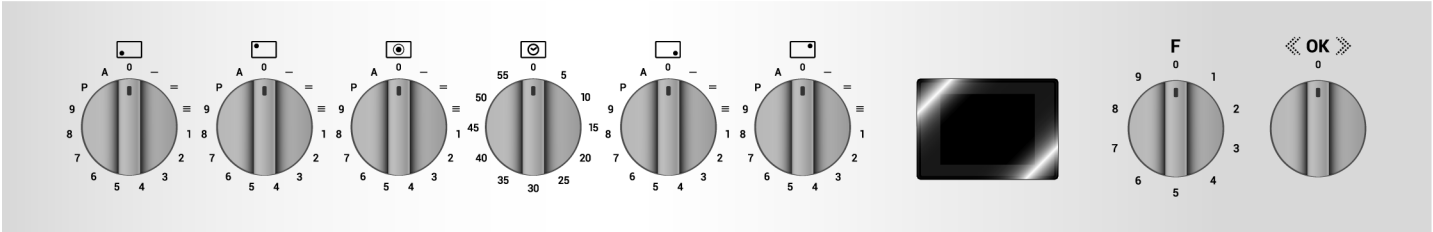
A second plate is placed inside the equipment on the left side and is visible on opening the oven door.

These plates must never be removed.



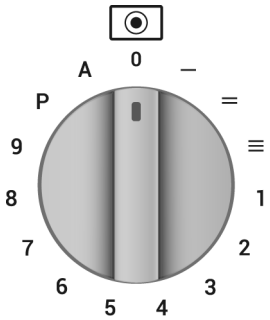
4. Description of controls

GQY9S-5FI • AQY9S-5FI



DESCRIPTION OF THE INDUCTION HOB KNOB

The induction hob is fitted with knobs for controlling the power level.
To select a different power level, **press** and turn the control knob to the required value (**1** - **9** and **P**). "**P**" is the maximum power applicable to each radiant element.



▶ see instructions chapter "5." page 13

LAYOUT OF RADIANT ELEMENTS – Description of symbols

REAR LEFT

FRONT LEFT

CENTRAL

REAR RIGHT

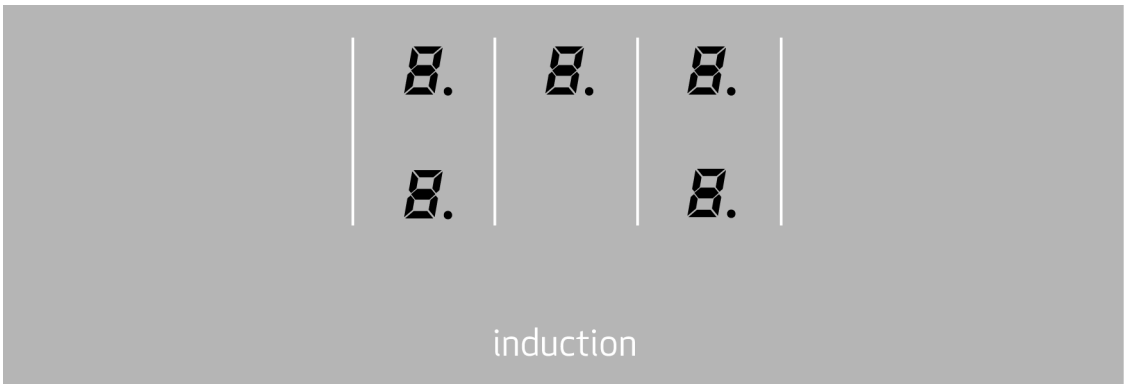
FRONT RIGHT

NOTICE

All the controls for the radiant elements are located on the front panel and the relative displays are visible on the hob.

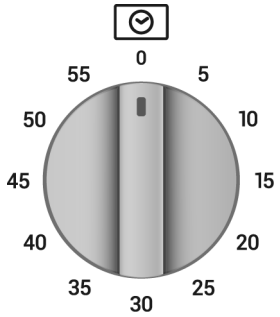
To switch on the elements, **press** the knob corresponding to the required element and **turn it clockwise**.

Press and turn the knob to set the desired power value (see table in section “5.3”). **Press** and turn the knob to display the actual desired power level, whereas the one selected with the knob is only indicative.



DESCRIPTION OF TIMER KNOB

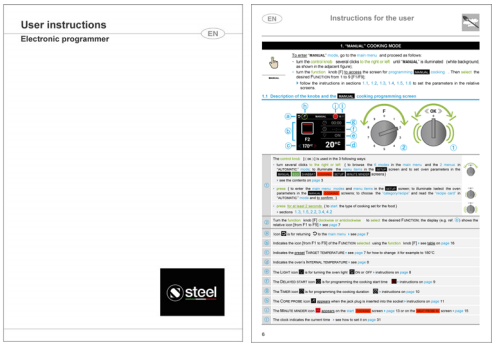
Turn the knob all the way clockwise to wind the timer. It is possible to set the required time up to a maximum of **60 min**. The bell rings briefly when the preset time has elapsed.

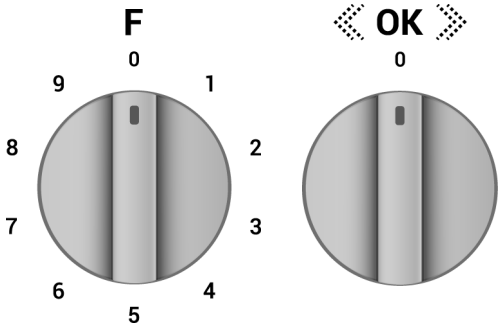


DESCRIPTION OF ELECTRONIC PROGRAMMER KNOBS

The electronic programmer is controlled by two knobs: **function** knob [**F**] and **control** knob [OK].

▶ see attached "**Electronic programmer**" manual.





5. Using the induction hob

The hob is equipped with one radiant generator per cooking zone. Each generator located below the glass ceramic cooking surface generates an electromagnetic field that induces a thermal current in the base of the pan.

In induction cooking, heat is not transmitted from a heat source, but created by inductive currents directly inside the pan.

NOTICE

Advantages of induction cooking:

- Energy saving thanks to the direct transmission of energy to the pan, compared with traditional electric or gas cooking.
- Safer thanks to the transmission of energy solely to the pan rested on the hob.
- Highly efficient energy transmission from the induction cooking zone to the base of the pan.
- Rapid heating speed.
- Reduced risk of burns, since the cooking surface is heated solely at the base of the pan.
- Spilt food does not stick to the surface of the hob.

5.1 General Warnings

Remove all labels and self-adhesives from the ceramic glass.

Before connecting the appliance to the mains, ensure it has been standing **at room temperature for at least 2 hours**.

People with a pacemaker or other similar devices must ensure that the operation of their devices is not jeopardised by the induction field, the frequency range of which is **between 20 and 50 kHz**.

Do not wear metal objects or necklaces in direct contact with the body. When entering the radiating field of the induction hob, they may overheat with an ensuing risk of scalding. Non-magnetisable metals (e.g. gold or silver) do not carry this risk.

Objects with a magnetic strip (credit cards, swipe cards, floppy discs, etc.) must not be left near the appliance while it is on.

Do not heat canned food or other sealed containers. The pressure that builds up inside the container during cooking may cause it to explode.

Do not place metal objects such as cookware or cutlery on the surface of the hob as they can overheat, with an ensuing risk of scalding.

Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet, this is supposed to become very hot and catch fire.

Do not use the glass surface of the hob as a countertop or work surface.

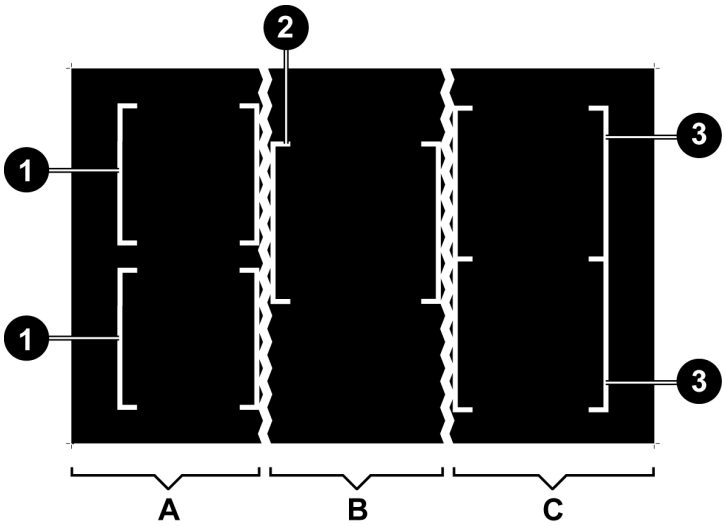
Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the glass or the hot saucepan.

Any damage arising from the use of saucepans unsuitable for induction cooking, or of removable accessories between the pan and the radiant element, **will void the warranty. The manufacturer cannot be held liable for damage to the hob or related damage arising from improper use.**

5.2 Automatic radiant power distribution

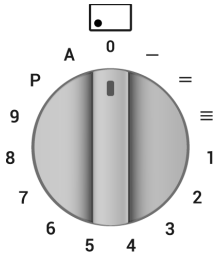
The maximum applicable power is distributed among the active radiant elements, **the last power level** set takes priority over the previous settings on the other radiant elements.

Power is distributed automatically among the two radiant elements on the left (A), the central (B) and the two on the right (C).



	A	B	C
RADIANT ELEMENT	1 Ø 200	2 Ø 230	3 □ 220
POWER (W)	1850	2300	2100
POWER WITH BOOSTER FUNCTION (W) (ref. section “5.6.3”)	3000	3700	3700
TOTAL MAXIMUM POSSIBLE POWER (W)	3700	3700	3700

SELECTED POWER LEVEL	1	2	3	4	5	6	7	8	9
% POWER SUPPLIED	3	6.5	11	15.5	19	31.5	45	64.5	100



When using several radiant elements simultaneously, the last activated element may maintain the set value to the detriment of the other previously set elements, which may then be affected by a **reduction in power**. On activating the last radiant element, the values on the displays of the previously set elements, will start to **flash**, **automatically** showing the new **lower** power level supplied or the value 0..
If the heating value of any of the radiant elements is **manually reduced**, the difference in power will be redistributed among the remaining elements.

NOTICE

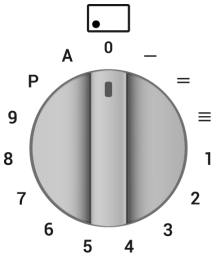
Given that cooking will continue with new, automatically reset power values, adjustments may need to be made depending on the type of food being cooked.

5.3 Energy regulator table

The table below indicates the power levels that can be set and the type of food that can be cooked at each level. The values may vary depending on the quantity of food and personal taste.

NOTICE

Press and turn the knob to set the desired power value. **Press** and turn the knob to display the actual desired power level, whereas the one selected with the knob is only indicative.



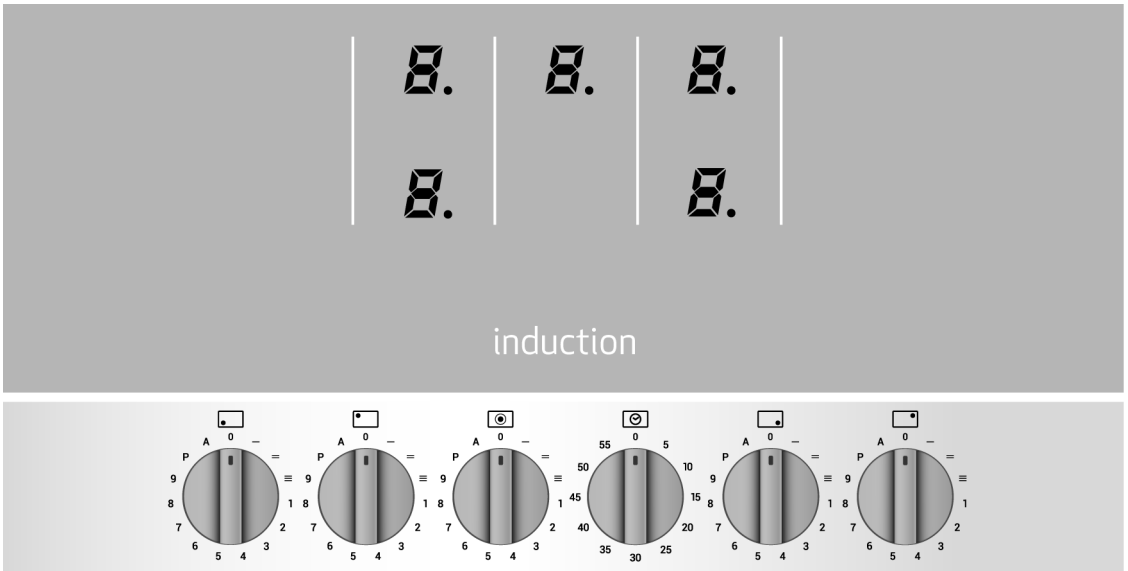
1 – 2	For heating food, keeping small quantities of water on the boil, making egg- or butter-based sauces.
3 – 5	For cooking solid and liquid food, keeping water on the boil, defrosting frozen food, frying 2-3 eggs, cooking fruit and vegetables, general cooking.
6 – 8	Cooking meat, fish and vegetable stews, food with more or less water, making jams, etc.
9	Roasting meat or fish, steak, liver, browning meat or fish, eggs, etc.
P	Deep fat frying potatoes etc., bringing water rapidly to the boil.

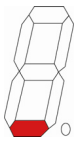
5.4 Switching on the induction hob for the first time

CAUTION

Clean the hob with a damp cloth, and then dry the surface thoroughly.
Do not use detergent which risks causing blue-tinted colour on the glass surface.

When the hob is first switched on the displays of all the radiant elements **light up simultaneously** displaying the symbols 8. as shown in the figure; the displays will then switch off immediately without emitting any sound.

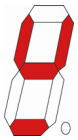




If one or more knobs is **not** in "**0**" position when the hob is first switched on, the relative displays light up as normal, but the radiant element **will not work**.

By **pressing** and turning the knob, the relative display will show the adjacent symbol, signalling the radiant element **failed to work**. The element will only work properly again once the knob is **pressed** and returned to "**0**" position and a new power value is set.

5.5 Pan recognition



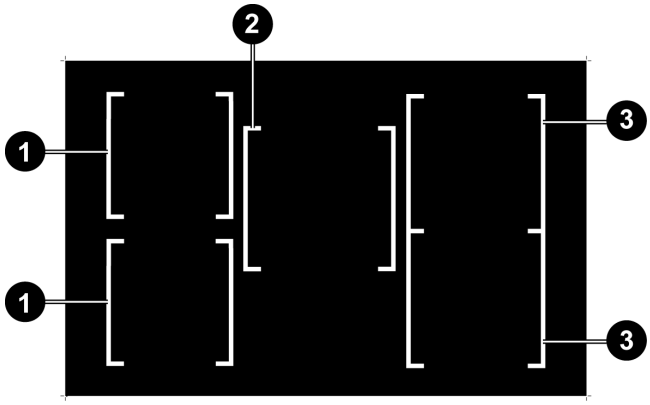
An electronic sensor detects if a pan is **present** or **absent** on the radiant element. If the type of pan is **unsuitable** for magnetic induction cooking (see section “5.5.1”) or if the pan is **too small** (see table “MINIMUM DIAMETER” on p. 16), the adjacent symbol is displayed.

If during cooking a pan is **removed** from the radiant element **without** having first **pressed** and returned the relative knob to "**0**" position, the power value, previously set and shown on the relative display, will be automatically **replaced** with the symbol U.

If the pan is **repositioned** correctly on the radiant element, the symbol U switches off and cooking will resume normally; otherwise, **after 10 minutes**, the symbol will switch off, the knob will have to be **pressed** and returned to "**0**" position and a new power value set before the radiant element can be used again.

If a knob is **pressed** and turned to any position **before** placing a pan on the radiant element, the relative display shows the set power value and then immediately **replaces** it with the symbol U (the radiant element stands by for **10 minutes**). If in the meantime a pan is placed correctly on the radiant element, cooking will begin; otherwise the radiant element does not activate and symbol U switches off. To reactivate the radiant element, the relative knob must be **pressed** and returned to "**0**" position and a new power value set.

Pan recognition limits: the diameter of the pan base is signalled by a perimeter on the cooking zone.



	1 Ø 200	2 Ø 230	3 □ 220
MINIMUM DIAMETER	5” 90/127 (145 mm)	7” (180 mm)	5” 90/127 (145 mm)

5.5.1 Pots suitable for induction cooking

NOTICE

Induction pots have varying performance and efficiency; the quality of the pots used can affect the result of the desiderd cooking and may impact the performances of the induction top.

Manufacturers generally state whether or not their cookware is suitable for induction cooking. The adjacent pictogram indicates the kind of symbol used to denote suitability for induction cooking, usually found on the bottom of the pan.

Only use pans with perfectly flat, smooth bases suitable for induction cooking.

The cookware used for induction cooking must be made of ferrous alloys or ferritic steel, be magnetisable and have a sufficiently thick base.

To check whether the pan is suitable, simply hold a magnet at its base: if it is attracted the pan is suitable for induction cooking. If you do not have a magnet, pour a little water into the pan, rest it on a cooking zone and turn on the hob.

Certain pans can make noise when they are placed on an induction cooking zone. This noise doesn't mean any failure on the appliance and doesn't influence the cooking operating.

SUITABLE COOKWARE	UNSUITABLE COOKWARE
• Enamelled ferritic steel cookware with thick base. • Ferrous cast iron cookware with enamelled base. • Multilayer stainless steel, stainless ferritic steel or aluminium cookware with special base for induction cooking.	• Copper, non-multilayered stainless steel, aluminium, fireproof glass, wood, ceramic and terracotta.

5.6 Switching on a radiant element

NOTICE

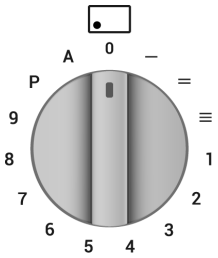
Before activating a radiant element, place a suitable pan on the relative cooking perimeter.

By **pressing** and turning any knob **clockwise**, a **beep** is emitted and all the displays switch on; the one corresponding to the turned knob will show the selected power value, while the others will show the value 0.

By **pressing** and turning a second knob, no beep is emitted and the display shows the power value set for that knob.

5.6.1 Changing the power level

Each knob has a graduated scale increasing **clockwise** from level "**0**" to level "**9**". The heating power of the radiant elements is **increased** by **pressing** and turning any knob **clockwise** from "**0**" position, and is **decreased** by **pressing** and turning the knob **anticlockwise** from the position reached.



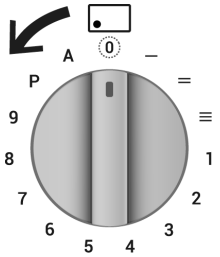
The knob's default position corresponds to level "**0**" (value 0 on the relative display).

NOTICE

Press and turn the knob to set the desired power value (see table in section "5.3"). **Press** and turn the knob to display the actual desired power level, whereas the one selected with the knob is only indicative.

By **pressing** and turning the knob **clockwise beyond power level "9"** will result in a click and an audible signal, which will enable the "Booster" function indicated on the display with the symbol P; **then press** and reposition the knob on level "**9**" (see paragraph "5.6.3").

5.6.2 Rapid heating function



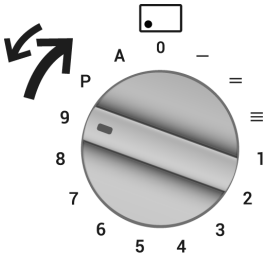
This function enables the required power level to be reached more quickly, although it remains active for a very limited period of time.

Starting from "**0**" position, **press** and turn the knob **anticlockwise until it clicks** and hold it in that position for **2 seconds**; the display will light up showing the adjacent symbol. You will then have **10 seconds** to **press** and turn the knob to the required power level; the display will start flashing **alternating** symbol A with the new power level set with the knob.

The following table gives the rapid heating times to the various power levels.

SELECTED POWER LEVEL	1	2	3	4	5	6	7	8	9
DURATION IN SECONDS	48	144	230	312	408	120	168	216	-

5.6.3 Booster function



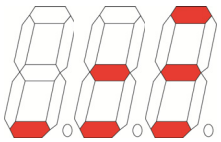
Press and turn the knob **clockwise beyond power level "9" until you hear a click** and an **audible signal** (the display shows the adjacent symbol); **then press** and reposition the knob on level "**9**".

The knob **must be pressed and repositioned correctly on level "9"**; otherwise the symbol A, shown on the display, will be replaced by **error code** d which signals deactivation of the radiant element; to restore the radiant element, follow the instructions given in paragraph “5.6.9”.

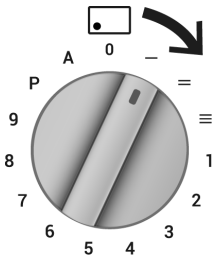
The maximum heating time with the Booster function is **10 minutes**.

At the end of the maximum heating time, symbol A **flashes** for a few seconds and the power is automatically reset, displaying the value 9.

With the Booster function activated, **several consecutive cycles** can be repeated.



5.6.4 Food warming function



This function warms to **113°F (45°C)** the bottom of a pan suitable for induction cooking (see section “5.5.1”), maintaining a **steady temperature** (*) inside the pan; it is useful for keeping previously cooked food warm inside the pan, thus optimising energy consumption. The maximum time for constant warming is limited to **120 minutes**.

Press and turn the knob **clockwise between position "0" and power level "1"**.

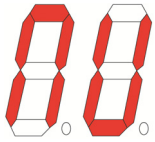
The corresponding display shows the adjacent symbol in **three steps** (heating power is automatically adjusted).

STEP	1	2	3
(*) STEADY TEMPERATURE	108°F (42°C)	158°F (70°C)	201°F (94°C)

NOTICE

The **three** pre-set **steps** of steady temperature are fixed based on the best brands of pots; the quality as well as the diameter of the used pots can have a considerable impact on the pre-set temperatures.

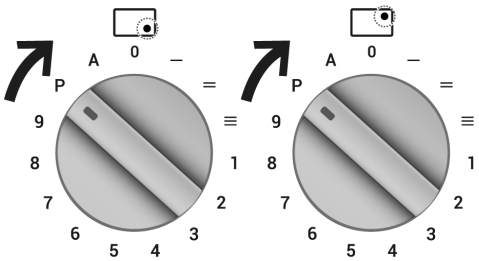
5.6.5 Bridge function



This function “bridges” the **two right-hand radiant elements** (front and back) into a **single cooking zone** controlled only by the **second knob on the right.**

The Booster function cannot be used when the Bridge function is active.

Simultaneously press and turn the last two knobs on the right clockwise (beyond power level "9" until they **click** and a **beep** is emitted) until **position "P"** and hold them in this position for at least **2 seconds** (the corresponding displays show the adjacent symbols signalling the function is active). **Press** and turn the **second knob on the right** to the desired power level.



If a pan is **removed** from the radiant elements during cooking and not replaced **within 10 minutes**, the function **automatically deactivates**.

To **deactivate** the function manually, **press** and return the knobs to "**0**" position.

5.6.6 Residual heat

After cooking is finished and the knob is **pressed** and returned to "**0**" position, the radiant element's display shows the adjacent symbol **alternated** with the value 0, indicating that that radiant element has just been used and is still hot.

The symbol H **will flash for a few seconds**, then will become **steady** and will stay on until the glass temperature has gone below the safety level.

5.6.7 Ventilation

The cooling system is fully **automatic**. The cooling fan starts with a **low speed** when the calories brought out by the electronic system reach a certain level. The ventilation starts his **high speed** when the hob is intensively used. The cooling fan reduces his speed and stops **automatically** when the electronic circuit is cooled enough.

5.6.8 Overheating

The induction hob is fitted with a **safety device** that protects the internal electronics against overheating. This device requires no attention from the user and enables the hob to be used confidently without the risk of overheating.

5.6.9 Deactivating a single radiant element

By **pressing** and turning any knob **anticlockwise** and keeping it in that position for **more than 30 seconds**, the relative display will show the adjacent symbol to indicate the radiant element is deactivated.

NOTICE

If the knob is not positioned correctly, the relative display will show **error code** d which signals deactivation of the radiant element. **It is not necessary to call Customer Service**; to restore the radiant element, simply **press** and return the knob to position "**0**" and reset the required power value.

NOTICE

This function is advisable to disable a single radiant element **if it is faulty or malfunctioning**.

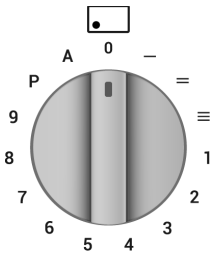
After the radiant element has been repaired by the authorised Technical Support Service, it can be reactivated by **pressing** and turning the knob **anticlockwise** again and keeping it in that position for **more than 30 seconds**.

5.7 Automatic switch-off

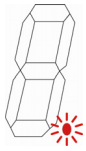
An **automatic counter** counts the time elapsing since the last power variation. This determines the maximum heating duration, which varies according to the power level selected.

If a radiant element is left on by mistake (with a correctly positioned pan), it will **switch off automatically** once the **maximum** heating duration for the selected power is reached.

SELECTED POWER LEVEL	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
MAX TIME IN MINUTES	360	360	300	300	240	90	90	90	90	10



5.8 Switching off manually

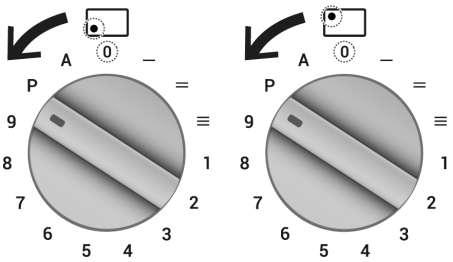


Press and turn all the knobs to "**0**" position. Each display will show a **flashing dot** as in the adjacent figure; after **15 seconds** all the displays will switch off, **a beep** will be emitted and the appliance with go to stand-by.

5.9 Child safety

The radiant elements can be **deactivated**.
Press and turn the first two knobs on the left anticlockwise simultaneously and keep them in this position for least **2 seconds**, until all the displays show symbol L.

After **a few minutes** the symbols L switch off, but the radiant elements **will not activate** and the above-mentioned lock symbols appear on all displays if any knob is **pressed** and turned.



The deactivation has no time limit. A prolonged power failure may **cancel** this deactivation.

To **reactivate** the radiant elements, **press and turn the first two knobs on the left anticlockwise simultaneously.**

5.10 In the event of faults and failures

DANGER

If a defect is noticed, switch off the appliance and turn off the electrical supplying.

Do not attempt to use a faulty radiant element until it is repaired by the authorised Technical Support Service.

Any repairs must be carried out exclusively by qualified personnel. Do not open the appliance for any reason.

If the glass surface is damaged, switch off the appliance immediately to prevent the risk of electric shocks and contact the Technical Support Service.

If a radiant element is faulty, the remaining elements can still be used normally.

To clear the error **code** from the displays, **press** and set all the knobs to "**0**" position and set new power values.

The following list includes the most frequent **failures**, the causes of which can be removed by the user or via the Technical Support Service.

FAULT	CAUSE	REMEDY
The hob or the cooking zones do not switch on.	The appliance is not correctly connected to the mains.	Reconnect the appliance to the mains.
	The hob lock function has been activated.	Deactivate the lock by following the instructions in section 5.9
The display shows the adjacent symbol.	There is no pan on the cooking zone.	Correctly position a suitable pan by following the instructions in section 5.5
	The pan is not suitable for magnetic induction cooking.	Replace the pan with a suitable one, as indicated in section 5.5
	The diameter of the base of the pan is too small for the cooking zone.	Replace the pan with a suitable one, as indicated in section 5.5
The display shows the adjacent symbol.	The knob is not positioned correctly.	**It is not necessary to call Customer Service;** to restore the radiant element, simply **press** and return the knob to position "**0**" and reset the required power value.
The display shows the adjacent code alternated with numbers or letters.		Contact **Customer Service** and give the **code** shown on the display.
The hob or a cooking zone switches off.	The safety device has triggered. The device triggers when a cooking zone is left on by mistake.	**Press** and return the relative knob to "**0**" position.
	An empty pan has overheated.	Remove the empty pan from the cooking zone.
The cooling fan stays on after the hob is switched off.	This is not a fault.	The fan stays on until the hob has cooled down. The fan will switch off **automatically**.

6. Using the oven

6.1 General Warnings

DANGER

DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns, for example, oven vent openings and surfaces near these openings, the oven door and oven door glass.

When the oven or grill is operating, the outer walls and oven door can become very hot. **Keep children away from the appliance.**

Do not allow children to sit on the oven door or play with it.

Do not use the door as a stool.

Never stand aluminium pots or foil on the base of the oven, as this may seriously damage the oven enamel. Do not cook food on the bottom of the oven.

WARNING

NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

CAUTION

Do not attempt to disassemble the oven door without **consulting the relative instructions carefully** (refer to section “9.1 Removing the oven door”): **the hinges on the oven door may injure the hands.**

NOTICE

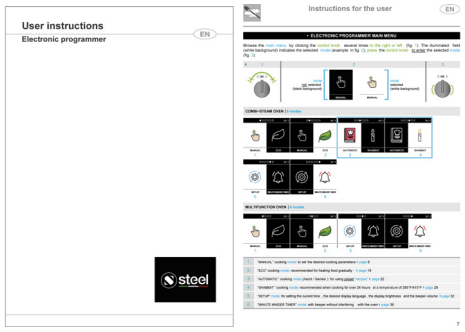
HEATING BLOCK OF THE OVEN
If during normal operation the oven interrupts heating and the programmer display begins to flash and goes to zero, check whether:

- there has been a current interruption.

If the block occurs again after the cooking programme has been restarted, this means that the safety device has been tripped. This device intervenes in the event of a thermostat fault and prevents oven overheating. In such case, we recommend that you not try to light the oven again and that you contact your nearest Service Centre.

NOTICE

▶ see attached "**Electronic programmer**" manual.



6.2 Storage drawer

WARNING

The drawer becomes hot while the oven is in use; **avoid contact with the internal parts to prevent scalding.**

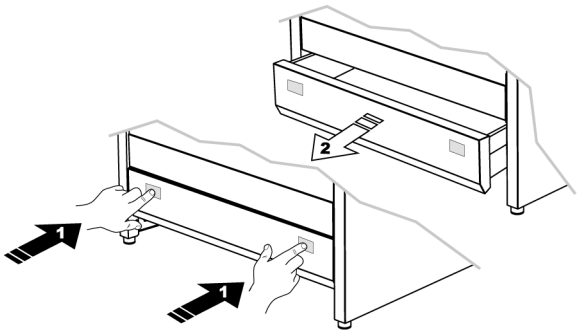
Do not use the drawer to store flammable materials such as cloths, paper or the like.

A storage drawer is provided on the lower part of the cooker beneath the oven.

To use the “push-pull” mechanism, **simultaneously push at the exact points indicated by the labels** (see **1**) and then **pull out** the drawer (see **2**).

The drawer is designed for storing metal cooker accessories only.

The drawer have a dynamic capacity of 55 lb (25 kg).



6.3 Risk of condensation

WARNING

Some cooking with **high water content** combined with the use of certain functions can cause the **formation of condensation on the door's inner glass.** To prevent this occurring, **open the oven door for a few seconds once or twice while cooking.**

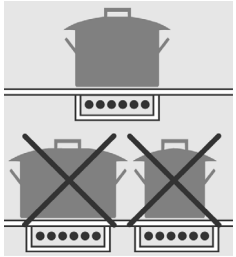
Do not leave food to cool in the oven after cooking to prevent **condensation forming on the door's inner glass,** which may drip out of the oven when the door is opened.

NOTICE

To prevent any steam in the oven from scalding, proceed as follows: turn the function switch knob to "**0**"; open the door in two stages: hold it partly open (**approx. 2”**) (**5 cm**) for 4-5 seconds, then open it completely.
Should you need to adjust the food, leave the door open for as short a time as possible to prevent the temperature inside the oven from lowering to such an extent as to jeopardise cooking.

7. Cooking suggestions

7.1 Suggestions for using the induction hob correctly



For best cooking results and energy saving, only use cookware suitable for induction cooking. The diameter of the base of the cookware must be the same as the diameter on the cooking zone (section “5.5”); if they do not match energy will be wasted.
The base of the cookware must be ferrous alloy or ferritic steel and perfectly flat. It must also be perfectly clean and dry, as must the glass in the cooking zone.
Do not use pans with a rough, scratched or damaged base, as they may scratch the hob surface.

NOTICE

Sugar, synthetic materials or aluminium sheets must not contact with the heating zones. These may cause breaks or other alterations of the glass ceramic surface by cooling. Before cooking sugary foods, it is advisable to treat the glass ceramic surface with a specific silicone-based product to protect the hob surface from any burned-on food residue.

Do not put or leave empty saucepans on the vitroceramic hob.

Avoid dropping objects, even little ones, on the vitroceramic hob.

Sand or other abrasive materials may damage the ceramic glass.

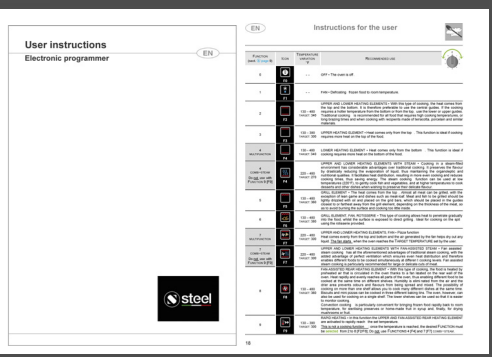
The glass may be scratched if pans are placed on top of abrasive residue. Scratches do not, however, affect the operation of induction cooking.

Make sure the appliance fan is working correctly.

7.2 Suggestions for using the oven correctly

NOTICE

▶ see attached "**Electronic programmer**" manual.



NOTICE

The oven allows to optimise cooking. It is possible to cook traditionally, with convection and with the grill.

The oven door should be completely closed for all types of cooking.

During cooking you hear a noise similar to a "plopp": it is due to the hot/cold effect and is to be considered normal.

7.2.1 Traditional cooking

F2

With this type of cooking, the heat comes from the top and the bottom. It is therefore preferable to use the central guides. If the cooking requires a hotter temperature from the bottom or from the top, use the lower or upper guides. Traditional cooking is recommended for all food that requires high cooking temperatures, or long brazing times. This system is also recommended when cooking with recipients made of terracotta, porcelain and similar materials.

7.2.2 Steam cooking

F4

Cooking in a steam-filled environment has considerable advantages over traditional cooking. It preserves the flavour by drastically reducing the evaporation of liquid, thus maintaining the organoleptic and nutritional qualities. It facilitates heat distribution, resulting in more even cooking and reduces cooking times, thus saving energy.
The steam cooking function can be used at low temperatures **220°F**, to gently cook fish and vegetables, and at higher temperatures to cook desserts and other dishes when wishing to preserve their delicate flavour.

7.2.3 Cooking with the grill

F5

The heat comes from the top. Almost all meat can be grilled, with the exception of lean game and dishes such as meat-loaf. Meat and fish to be grilled should be lightly drizzled with oil and placed on the grid bars, which should be placed in the guides closest to or farthest away from the grill element, depending on the thickness of the meat, so as to avoid burning the surface and cooking too little inside.
Suitable for: relatively thin meat; toasted sandwiches.

NOTICE

Position the grill pan on the **lowest level** to collect the juices and fat; pour one glass of water into the grill pan to **prevent smoke forming** due to fat overheating.

7.2.4 Cooking with the ventilated grill

F6

Using the combination of grill and fan.
This type of cooking allows the heat to penetrate gradually inside the food, even though the surface is directly exposed to the grill.
Suitable for: thicker meat; game-birds.

7.2.5 Fan assisted steam cooking

F7

Fan assisted steam cooking has all the aforementioned advantages of traditional steam cooking, with the added advantage of perfect ventilation which ensures even heat distribution and therefore enables different foods to be cooked simultaneously at **different cooking levels**.
Fan assisted steam cooking is particularly recommended for large or delicate cuts of meat.

7.2.6 Convection cooking

F8

With this type of cooking, the food is heated by preheated air that is circulated in the oven thanks to a fan located on the rear wall of the oven. Heat rapidly and evenly reaches all parts of the oven, thus enabling different food to be cooked at the same time on different shelves. Humidity is eliminated from the air and the drier area prevents odours and flavours from being spread and mixed.
The possibility of cooking on more than one shelf allows you to cook many different dishes at the same time. Biscuits and mini pizzas can be cooked in three different baking tins. The oven, however, can also be used for cooking on a single shelf. The lower shelves can be used so that it is easier to monitor cooking.
Convection cooking is particularly convenient for bringing frozen food rapidly back to room temperature, for sterilising preserves or home-made fruit in syrup and, finally, for drying mushrooms or fruit.

7.2.7 Cooking meat and fish

Meat to be cooked in the oven should weigh at least **2.2 lb** (**1 kg**). Very tender red meat to be cooked rare (roast beef, fillet, etc.), or which should be well cooked on the outside and preserve all its juices on the inside, require cooking on high temperatures for a short time **392-482°F** (**200-250°C**).
White meat, game-birds and fish require cooking on low temperatures **302-347°F** (**150-175°C**).
The ingredients for the sauce should only be placed in the baking tin if the cooking time is short, otherwise, they should be added in the last half hour. Meat can be placed on an ovenproof plate or directly on the grid bars, below which the dripping pan should be placed to collect the juice. Press the meat with a spoon to check if it is done. If it is firm, it is cooked.
At the end of the cooking, wait at least **15 minutes** before cutting the meat so as not to lose the juices. Before serving, plates can be warmed in the oven at minimum temperature.

7.2.8 Baking

Beaten mixtures must stick to the spoon because excess fluidity would prolong the cooking time. Sweets require moderate temperatures (generally between **302-392°F**) (**150-200°C**) and require preheating (**approximately 10 minutes**). The oven door must not be opened until at least ¾ of the way through the cooking time.

7.2.9 Tables with cooking examples

KEY

Cooking times vary according to the nature, homogeneity and volume of the food. We recommend monitoring your first attempts and checking the results, as similar results are obtained by cooking the same dishes in the same conditions. The following tables provide guidelines.

Level (*)	Cooking duration (minutes)	Quantity of water

F1 DEFROSTING

TYPES OF FOOD	(*)	min.
READY-TO-EAT DISHES (2.2 lb) (1 kg)	2	45
MEAT (1.1 lb) (500 g)	2	50
MEAT (2 lb) (750 g)	2	70
MEAT (2.2 lb) (1 kg)	2	110

(*) corresponds to the position of the grill or tray from the **bottom**.

- *Defrosting at room temperature has the advantage of not modifying the flavour and appearance of food.*

F5 F6 GRILLING

TYPES OF FOOD	(*)	Temperature °F (°C)	min.
MEDIUM ROAST BEEF (3.3 lb) (1.5 kg)	2	428 - 464 (220 - 240)	40 - 50
BONED LEG OF LAMB, MEDIUM-RARE	2	338 - 374 (170 - 190)	120 - 150
PORK			
PORK ROAST WITH RIND	2	338 - 374 (170 - 190)	140 - 160
SHIN OF PORK	2	356 - 392 (180 - 200)	120 - 150
UNSTUFFED POULTRY			
HALF CHICKEN (1 - 2 PIECES)	2	410 - 446 (210 - 230)	40 - 50
WHOLE CHICKEN (1 - 2 PIECES)	2	392 - 428 (200 - 220)	60 - 80
WHOLE DUCK (4.4 - 6.6 lb) (2 - 3 kg)	2	356 - 392 (180 - 200)	90 - 120
DUCK BREAST	3	446 - 482 (230 - 250)	30 - 45
WHOLE GOOSE (6.6 - 8.8 lb) (3 - 4 kg)	1	302 - 338 (150 - 170)	130 - 160
GOOSE BREAST	2	320 - 356 (160 - 180)	80 - 100
LEG OF DUCK	2	356 - 392 (180 - 200)	50 - 80

(*) corresponds to the position of the grill or tray from the **bottom**.

- *Grilling can result in the inside of the oven becoming very splashed. Clean the oven after each use **to prevent** splashes becoming burned on.*
- *The indications in the table refer to the use of the enamelled grill pan with mesh. Place the mesh in the grill pan and insert them together at the indicated level. Values can vary depending on the type and quantity of food being grilled.*
- *Always place the food being grilled **in the centre** of the grill pan.*
- *After cooking turn the oven off and leave the food inside with the door closed **for approximately 10 minutes**. The indication duration **does not include** the recommended standing time.*
- *The **values indicated in the table** refer to the preparation of food placed in a cold oven and meat just out of the fridge.*

ROASTING

TYPES OF FOOD	F8 HOT AIR			F2 UPPER/LOWER HEATING	
	(*)	Temperature °F (°C)	min.	(*)	Temperature °F (°C)
MEATLOAF (1.1 lb) (500 g)	2	338 - 356 (170 - 180)	60 - 70	2	392 - 410 (200 - 210)
PORK					
ENTRECOTE	2	320 - 338 (160 - 170)	70 - 80	2	374 - 410 (190 - 210)
MEDIUM STEAK (0.8 lb) (400 g)	2	338 - 356 (170 - 180)	30 - 45	3	392 - 446 (200 - 230)
FATTY ROAST (3.3 lb) (1.5 kg)	2	320 - 338 (160 - 170)	120 - 150	2	392 - 428 (200 - 220)
FATTY ROAST (5.5 lb) (2.5 kg)	2	320 - 338 (160 - 170)	150 - 180	2	374 - 410 (190 - 210)
LEAN ROAST (2.2 lb) (1 kg)	2	338 - 356 (170 - 180)	70 - 90	2	356 - 392 (180 - 200)
LEAN ROAST (4.4 lb) (2 kg)	2	338 - 356 (170 - 180)	80 - 100	2	356 - 392 (180 - 200)
BEEF					
MEDIUM STEAK (2.2 lb) (1 kg)	2	356 - 374 (180 - 190)	45 - 65	2	392 - 428 (200 - 220)
ROAST BEEF (3.3 lb) (1.5 kg)	2	356 - 374 (180 - 190)	30 - 45	2	392 - 428 (200 - 220)
CASSEROLE (3.3 lb) (1.5 kg) LIDDED DISH	2	338 - 356 (170 - 180)	120 - 150	2	392 - 428 (200 - 220)
CASSEROLE (5.5 lb) (2.5 kg) LIDDED DISH	2	338 - 356 (170 - 180)	150 - 180	2	374 - 410 (190 - 210)
VEAL					
VEAL ROAST/BRISKET (3.3 lb) (1.5 kg)	2	320 - 338 (160 - 170)	90 - 120	2	356 - 392 (180 - 200)
VEAL ROAST/BRISKET (5.5 lb) (2.5 kg)	2	320 - 338 (160 - 170)	120 - 150	2	338 - 374 (170 - 190)
LEG	2	320 - 338 (160 - 170)	100 - 130	2	374 - 410 (190 - 210)
LAMB					
BONED LEG	2	356 - 374 (180 - 190)	70 - 110	2	392 - 428 (200 - 220)
LOIN WITH BONE	2	356 - 374 (180 - 190) (**)	40 - 50	2	392 - 428 (200 - 220) (**)
BONED LOIN	2	356 - 374 (180 - 190) (**)	30 - 40	2	392 - 428 (200 - 220) (**)
POULTRY					
WHOLE CHICKEN (2.2 lb) (1 kg)	2	338 - 356 (170 - 180)	60 - 70	2	392 - 428 (200 - 220)
WHOLE DUCK (4.4 - 6.6 lb) (2 - 3 kg)	2	302 - 320 (150 - 160)	90 - 120	2	374 - 410 (190 - 210)
WHOLE GOOSE (6.6 - 8.8 lb) (3 - 4 kg)	2	302 - 320 (150 - 160)	130 - 180	2	356 - 392 (180 - 200)
GAME					
BONED ROAST/LEG (3.3 lb) (1.5 kg)	2	320 - 338 (160 - 170)	90 - 120	2	374 - 410 (190 - 210)
ROAST WILD BOAR	2	320 - 338 (160 - 170)	120 - 140	2	374 - 410 (190 - 210)
RABBIT	2	320 - 338 (160 - 170)	70 - 80	2	356 - 392 (180 - 200)
FISH					
WHOLE FISH (0.6 lb) (300 g)	2	320 - 338 (160 - 170)	30 - 40	2	356 - 392 (180 - 200)
WHOLE FISH (1.5 lb) (700 g)	2	320 - 338 (160 - 170)	40 - 50	2	356 - 392 (180 - 200)

(*) corresponds to the position of the grill or tray from the **bottom**. (**) preheat the oven.

- *The **values indicated in the table** refer to the preparation of food just out of the fridge and placed in a cold, non-preheated oven, unless indicated otherwise.*

F4 STATIC STEAM COOKING

TYPES OF FOOD	STAGE	(*)	Temperature °F (°C)	min.	US fl oz
DESSERTS					
POUND CAKE (6 EGGS)	-	2	302 - 320 (150 - 160)	30 - 40	10.1 (0.3 L)
POUND CAKE (3 EGGS)	-	2	302 - 320 (150 - 160)	25 - 35	10.1 (0.3 L)
FRUIT CAKE WITH SPONGE-CAKE MIXTURE	-	2	302 - 320 (150 - 160)	20 - 30	6.8 (0.2 L)
RUNNY MIXTURE IN TIN	-	2	302 - 320 (150 - 160)	50 - 70	13.5 (0.4 L)
FRUIT CAKE WITH RUNNY MIXTURE	-	2	302 - 320 (150 - 160)	20 - 30	10.1 (0.3 L)
CUPCAKES WITH RUNNY MIXTURE	-	2	302 - 320 (150 - 160)	25 - 35	10.1 (0.3 L)
PLAITED BRIOCHE	-	2	302 - 320 (150 - 160)	35 - 45	13.5 (0.4 L)
BRIOCHE CAKE	-	2	320 - 338 (160 - 170)	30 - 40	13.5 (0.4 L)
CHOUX PASTRY (ÉCLAIRS/PROFITEROLES)	-	2	392 - 428 (200 - 220)	25 - 35	10.1 (0.3 L)
PUFF PASTRY DESSERTS	-	2	392 - 428 (200 - 220)	15 - 25	6.8 (0.2 L)
UNFILLED VOL AU VENTS	-	2	392 - 428 (200 - 220)	8 - 10	6.8 (0.2 L)
APPLE TART	-	2	374 - 410 (190 - 210)	35 - 45	10.1 (0.3 L)
FRESH STRUDEL	-	2	338 - 356 (170 - 180)	50 - 60	10.1 (0.3 L)
FROZEN STRUDEL	-	2	356 - 374 (180 - 190)	35 - 45	10.1 (0.3 L)
BREAD					
BREAD ROLLS	1	2	104 (40)	20 - 25	10.1 (0.3 L)
	2	2	374 - 392 (190 - 200)	20 - 25	-
FOCACCIA	1	2	104 (40)	20 - 30	10.1 (0.3 L)
	2	2	392 (200)	25 - 35	-
EMPANADA	1	2	104 (40)	20 - 30	13.5 (0.4 L)
	2	2	392 (200)	25 - 35	-
BREAD DOUGH (2 lb - 2.2 lb) (750 g - 1 kg)	1	2	104 (40)	15 - 25	10.1 (0.3 L)
	2	2	428 (220)	10 - 15	-
BREAD DOUGH (2.2 lb - 2.8 lb) (1 - 1.25 kg)	1	2	104 (40)	20 - 25	10.1 (0.3 L)
	2	2	428 (220)	10 - 15	-
BREAD DOUGH (2.8 lb - 3.3 lb) (1.25 - 1.5 kg)	1	2	104 (40)	20 - 25	10.1 (0.3 L)
	2	2	428 (220)	10 - 15	-

(*) corresponds to the position of the grill or tray from the **bottom**.

- *The **values indicated in the table** refer to the preparation of food just out of the fridge and placed in a cold, non-preheated oven, unless indicated otherwise.*
- *In addition to the indications provided, **also remember** at the end of cooking or when checking on your baking, open the oven slightly and wait until all the steam has come out. This prevents quantities of steam escaping all in one go with the risk of scalding.*

F7 FAN ASSISTED STEAM COOKING

TYPES OF FOOD	STAGE	(*)	Temperature °F (°C)	min.	US fl oz
PORK					
SAVOURY TART (3.3 lb) (1.5 kg)	1	2	212 (100)	25 - 25	13.5 (0.4 L)
	2	2	338 (170)	60 - 75	-
PORK SHOULDER CASSEROLE (3.3 lb) (1.5 kg)	-	2	320 (160)	100 - 120	16.9 (0.5 L)
PORK SHOULDER CASSEROLE (5.5 lb) (2.5 kg)	-	2	320 (160)	130 - 150	16.9 (0.5 L)
SHIN OF PORK	1	2	320 (100)	40 - 50	16.9 (0.5 L)
	2	2	320 (160)	40 - 50	16.9 (0.5 L)
PORK ENTRECOTE	-	2	356 - 374 (180 - 190)	130 - 150	13.5 (0.4 L)
UNSTUFFED POULTRY					
CHICKEN PIECES	-	2	374 - 410 (190 - 210)	25 - 45	16.9 (0.5 L)
WHOLE CHICKEN (2.2 lb) (1 kg)	1	2	338 - 356 (170 - 180)	20 - 25	16.9 (0.5 L)
	2	2	374 - 392 (190 - 200)	35 - 40	-
WHOLE DUCK (4.4 - 6.6 lb) (2 - 3 kg)	1	2	302 - 320 (150 - 160)	70 - 90	16.9 (0.5 L)
	2	2	356 (180)	30 - 40	-
WHOLE GOOSE (6.6 - 8.8 lb) (3 - 4 kg)	1	2	302 (150)	110 - 120	16.9 (0.5 L)
	2	2	356 (180)	20 - 30	-
FISH					
FISH PIE	-	2	356 (180)	30 - 40	10.1 (0.3 L)
LARGE FISH (UP TO 0.6 lb) (300 g)	-	2	320 - 338 (160 - 170)	20 - 30	10.1 (0.3 L)
FISH FILLETS	-	2	302 - 320 (150 - 160)	15 - 25	6.8 (0.2 L)
WHOLE FISH (UP TO 2.2 lb) (1 kg)	-	2	320 - 338 (160 - 170)	40 - 50	16.9 (0.5 L)

(*) corresponds to the position of the grill or tray from the **bottom**.

- *The **values indicated in the table** refer to the preparation of food just out of the fridge and placed in a cold, non-preheated oven, unless indicated otherwise.*
- *In addition to the indications provided, **also remember** at the end of cooking or when checking on your baking, open the oven slightly and wait until all the steam has come out. This prevents quantities of steam escaping all in one go with the risk of scalding.*

8. Cleaning and maintenance

DANGER

Warning: Servicing should be carried out only by authorised personnel.

Before cleaning or carrying out maintenance, switch off the power supply to the appliance and close the gas tap.

Do not clean the surfaces of the appliance when they are still hot.

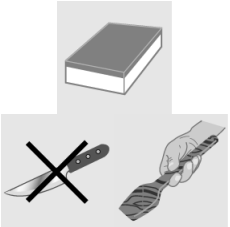
Use only suitable detergents to clean the surfaces of the appliance. The manufacturer declines all responsibility and is not liable for damage arising from the use of unsuitable and/or other detergents than those indicated.

Do not use pressure or steam spray guns to clean the appliance.

8.1 Maintenance Schedule

No regular maintenance is required for the appliances except cleaning.

8.2 Cleaning the stainless steel surfaces



To clean and preserve the stainless steel surfaces, use a **solution of warm water and vinegar or neutral soap**. Pour the solution onto a damp cloth and wipe the steel surface, in the direction of the satin finish, rinse thoroughly and dry with a soft cloth or chamois leather.
Do not under any circumstances use metallic sponges or sharp scrapers that may damage the surfaces. Only use non-scratch, non-abrasive sponges and, if necessary, wooden or plastic utensils.

8.3 Cleaning the enamelled surfaces

Clean with a non-scratch, **non-abrasive** sponge dampened with **neutral soap and water**. Grease stains can easily be eliminated with **hot water** or a product specifically made for cleaning enamel. Rinse carefully and dry with a soft cloth or a piece of deerskin.
Do not use products containing abrasives, scouring pads, steel wool or acid, which may spoil the surfaces. Do not leave acid or alkaline substances on the enamel (lemon juice, vinegar, salt, etc.).

8.4 Cleaning the polished surfaces

Clean with a **non-abrasive**, scratchproof sponge dampened with **warm water and neutral soap** or with a standard detergent for polished surfaces. Rinse and dry carefully with a soft cloth.
Abrasive pastes, coarse wire pads, steel wool or acid will damage the surfaces. Do not use alcohol.

8.5 Cleaning the knobs and the control panel

Clean the knobs and the control panel with a damp cloth.

8.6 Cleaning the induction hob

The induction hob requires no special maintenance or cleaning. If burned-on food residues remain near the cooking zone after cooking, remove them using a scratch-resistant scraper, rinse with water and dry well with a dry cloth. Regular use of the scraper avoids the use of chemical cleaning products.

Before moving or sliding pans onto the hob, ensure that there are no crumbs or impurities that may cause scratches.

Do not use abrasive sponges or detergents. Avoid using aggressive chemical products, such as oven cleaning sprays, stain-proof products or other products such as bathroom or all-purpose cleaners.

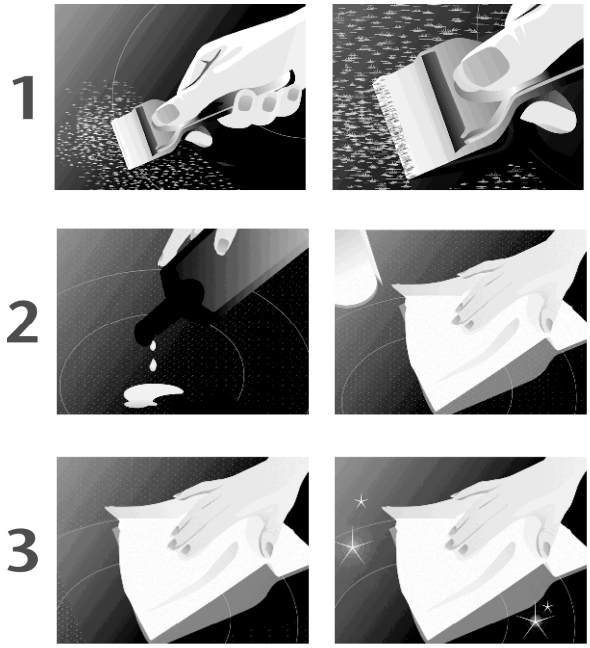
CAUTION

Take care that the **hot glass ceramic hob does not** come into contact with plastic, aluminium foil, sugar or food containing sugar. **These substances can damage the surface of the hob** and should be removed immediately using a scratch-resistant scraper.

Before cooking sugary foods, it is advisable to treat the glass ceramic surface with a specific silicone-based product to protect the hob surface from any burned-on food residue.

To clean the surface of the glass ceramic hob, proceed as follows:

1. Remove the larger incrustations and more stubborn residues using a scratch-resistant scraper or a special sponge designed for delicate surfaces.
2. Wait for the hob surface to cool down completely, pour a few drops of detergent and rub with kitchen roll or a clean cloth. Alternatively, use a special sponge designed for delicate surfaces.
3. Wipe over the hob surface with a damp cloth, or with the dry side of a special sponge.



8.7 Cleaning the oven

In order to preserve the oven well, it should be cleaned regularly, each time it is used if possible, **after leaving it to cool**: in this way it is possible to remove any residue more easily, preventing it from burning the next time the oven is used.

Clean the stainless steel parts and enamelled parts as described in the corresponding sections “8.2 Cleaning the stainless steel surfaces” and “8.3 Cleaning the enamelled surfaces”.

Take out all the removable parts and wash them separately. Rinse and dry thoroughly with a clean cloth.

8.7.1 Cleaning the oven walls

WARNING

Never use detergent products to clean this type of oven.

The walls of the oven can be cleaned using white vinegar and wiped with a cloth dampened with water. Subsequently, heat the oven for at least one hour at **302°F** (**150°C**) to facilitate cleaning. When the oven has cooled, wipe it again with a damp cloth.

8.7.2 Cleaning the oven door

WARNING

Spray products for cleaning the oven must not be used to clean the fan and the thermostat sensor inside the oven compartment.

We recommend always keeping the oven door clean. Use kitchen roll and on tougher dirt use a damp cloth and household detergent.
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass, since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

9. Special maintenance

Periodically, it is necessary to maintain or replace some parts that are subject to wear and tear. Specific instructions are given below for each type of maintenance.

DANGER

Before carrying out maintenance, switch off the power supply to the appliance.

9.1 Removing the oven door

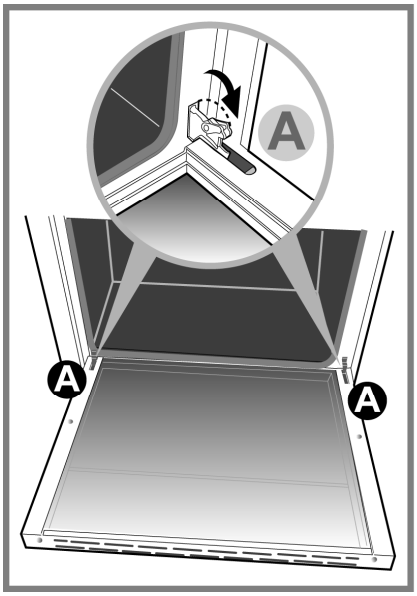
The oven door can be completely removed to enable more thorough cleaning.

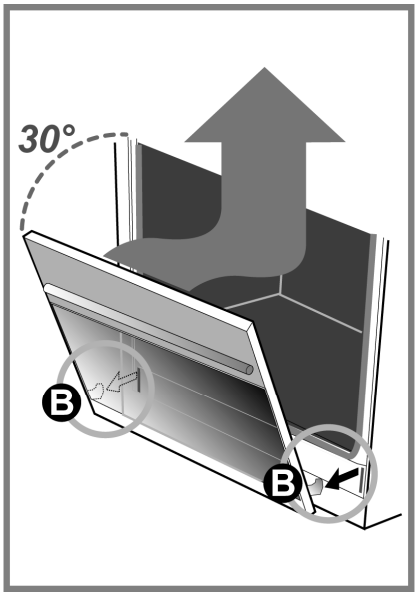
CAUTION

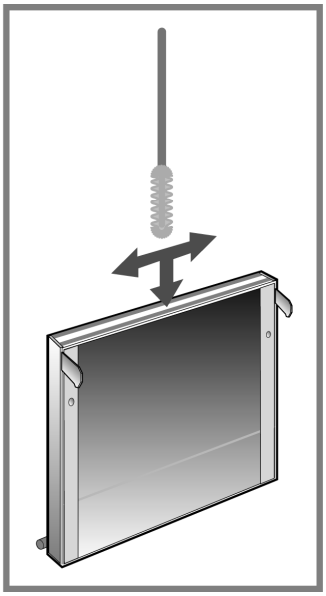
Though this operation is possible, it should not be performed by everyone, as it requires the strength to hold up the door and a minimum of expertise to re-fit it. If you are not sure of being able to do this, we recommend that you clean the door without taking it off or, in special cases, that you contact the nearest authorised Service Centre.

To remove the door, proceed as follows:

- open the oven door and release the safety catches of the hinges by turning the respective pins **A** (one for each hinge) backward;
- partially close the door until there is no more load tension on the springs (the door will form an angle of about 30°);
- **using both hands**, accompany the movement of the door towards closure and simultaneously lift it upward;
- turn the lower part of the door towards the outside to free the hinges **B** from their seats.



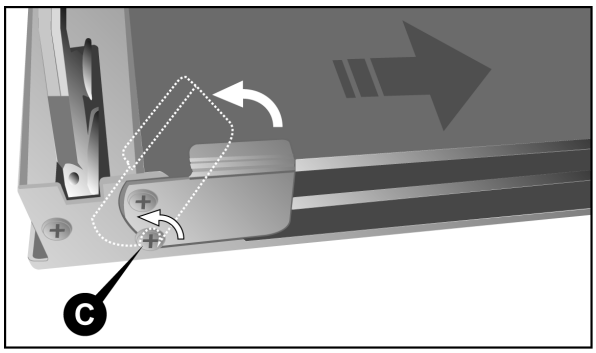




The **inner glass** can be removed for more thorough cleaning.

Proceed as follows:

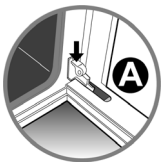
- loosen screw **C** by **half a turn** to enable the catch to be lifted from right to left;
- lift the two catches and slide out the inner glass;
- to refit the glass, follow the above instructions in reverse order.



To clean the area between the outer glass and the intermediate glass, use a **soft brush** in the space between the glass panels, as shown on p. 34.

To **refit** the door, follow the instructions on p. 34 in reverse order.

When the hinges **B** are back in their seats, open the door all the way and re-fit the safety catches of the hinges, lowering the respective pins **A** (one for each hinge).

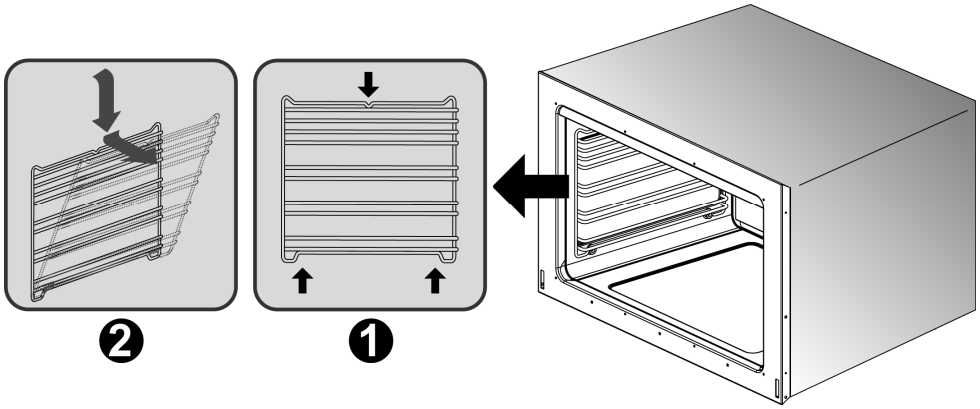
CAUTION	
After re-fitting the door, **always be sure to re-fit** the hinge safety catches.	

9.2 Removing the side rack-holder frames

The rack-holder frames can be removed to clean them separately and to facilitate cleaning the oven walls. The frames are hooked to the oven wall in the three points indicated by the arrows in the figure (detail **1**).

- Press downward with your fingers as shown in detail **2** of the figure to release the frame from the upper pin.
- Lift the frame upward and take it out.

To re-fit proceed in the inverse direction. Set the lower part of the frame on the respective pins and press the upper part against the oven wall until it hooks onto the pin.



9.3 Removing and cleaning the inside oven fan

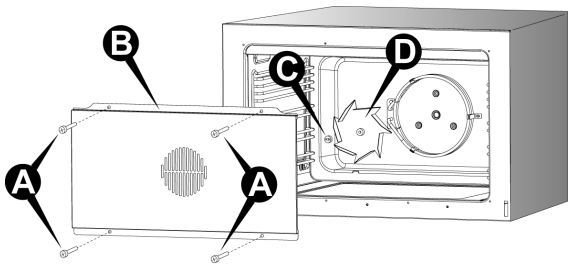
DANGER

Before carrying out maintenance, switch off the power supply to the appliance.

The inside fan of the ventilated oven may require periodic cleaning. To disassemble the fan proceed as follows:

- **Make sure that the power supply to the appliance is switched off**.
- Remove all inside components (racks and dripping pans).
- Loosen and remove the four screws **A** from the cover panel.
- Remove the cover panel **B**.
- Use a coin to loosen the fixing nut **C** of the fan (this threading is inverse; to loosen turn **clockwise**).
- Remove the fan **D** and wash it by immersing it in warm water and dish detergent. **Never use abrasive or corrosive detergents, powdered products, or metal scrubbers.** Rinse the fan and dry it thoroughly.

Re-fit the fan and the cover by working in the inverse direction to the instructions for removal.



9.4 Replacing the oven's light bulb

WARNING

Electric shock hazard!

Disconnect the electric power at the main fuse or circuit breaker before replacing bulb.

DO NOT touch bulb with bare hands.

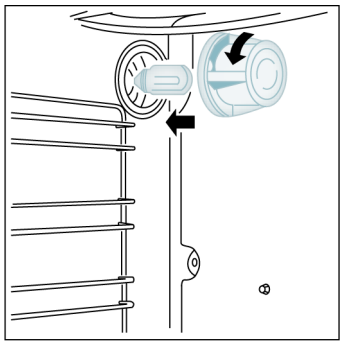
Clean off any signs of oil from the bulb and handle with a soft cloth.

Side oven light

Proceed as follows:

- make sure the heating elements are turned off and allowed to cool completely;
- disconnect the appliance from the power supply;
- open the oven door;
- unscrew the glass safety cap anticlockwise;
- unscrew the bulb and replace it with another one for **high temperatures** (**572°F** / **300°C**) with the following characteristics:

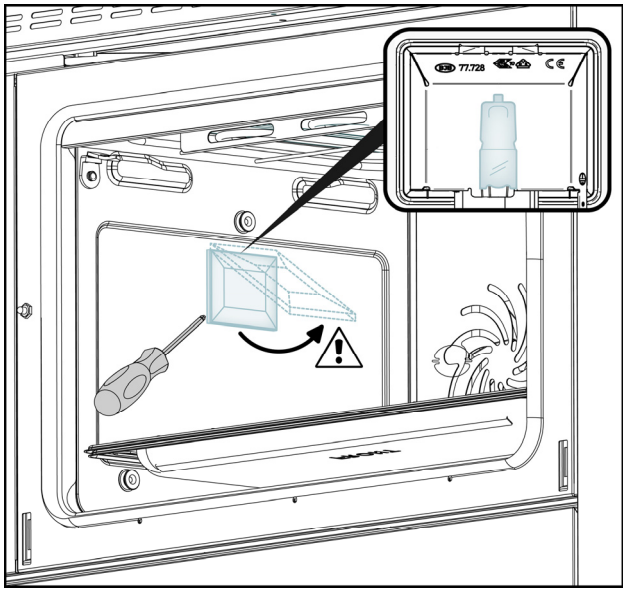
Voltage	120V / 60 Hz
Power	25 W (halogen bulb)
Attachment	G9



- Refit the glass cap and switch on the power. It is possible to check that the oven light is working by opening the oven door or turning the knob to the position when indicated.

Side oven light

Proceed as follows:



- make sure the heating elements are turned off and allowed to cool completely;
- disconnect the appliance from the power supply;
- open the oven door;
- remove the oven rack if it interferes with the light housing (see instructions section "9.2" page 35);
- slide the tip of a flat screw driver between the glass cover and the lamp housing.
  Gently twist the screw driver tip to loosen the glass lens cover, holding it in place with your fingers to prevent it from falling and breaking;
- remove the glass lens cover and then remove the halogen bulb;
- place a new halogen bulb for **high temperatures** (**572°F/300°C**) in its slot with the following characteristics:

Voltage	120V / 60 Hz
Power	25 W (halogen bulb)
Attachment	G9

- Press the glass cover back into place and replace the oven rack (see instructions section "9.2" page 35).
- Reconnect the oven to electrical supply. It is possible to check that the oven light is working by opening the oven door or turning the knob to the position 💡 when indicated.

9.5 Cleaning the water tank

CAUTION

Any lime scale can be removed **using vinegar; avoid using chemical substances to prevent possible food contamination.**

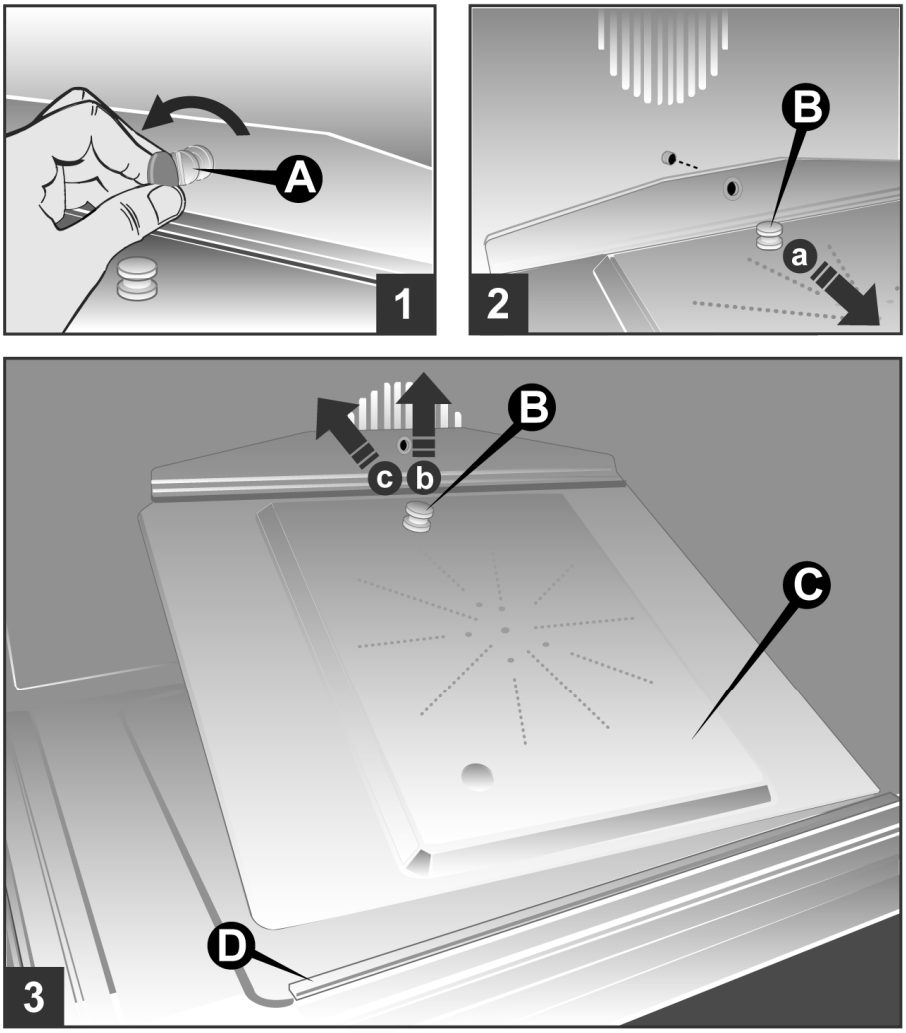
To clean the water tank, the cover must be removed.

Proceed as follows:

- remove all objects and components inside the oven (racks and dripping pans);
- using a coin or a flat-head screwdriver, unscrew and remove nut **A** fastening the cover (detail **1**);
- take hold of nut **B** and pull it towards you (arrow **a**) to free the slot in the cover from the rear pin (detail **2**);
- still holding the nut **B**, push slightly back and lift (arrows **b**, **c**) and completely remove the cover **C** from the front guide **D** (detail **3**).

Clean the cover and the water tank following the instructions given in section “8.2 Cleaning the stainless steel surfaces”.

To reposition and secure the cover, follow the above instructions in reverse order.



10. Assistance

NOTICE

Before contacting Service, please check “10.1 Troubleshooting”. It may save you the cost of a service call.

For authorized service or parts information see warranty attached.

Keep your invoice for warranty validation.

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

For serial tag location see page 10. Now is a good time to write this information in the space provided below.

Service Data Record
Model Number_____
Serial Number_____
Date of Installation_____

10.1 Troubleshooting

NOTICE

If the appliance is not working correctly, please carry out the following checks before contacting Service.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES AND/OR REMEDY
The ignition does not work	The plug is not properly inserted in the power socket. There is no current at the socket.
The inner lamp is not working	The plug is not properly inserted in the power socket. There is no current at the socket. The lamp is defective (see page 36).
The oven is not warming up	The plug is not properly inserted in the power socket. There is no current at the socket.

⚠ DANGER

Il fait référence à une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, causera des dommages irréversibles.

⚠ AVERTISSEMENT

Il fait référence à une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut causer de graves dommages.

⚠ ATTENTION

Il fait référence à une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, expose à un risque de blessure ou de dommage.

⚠ AVIS

Il renvoie à des informations utiles et nécessaires à mettre en évidence.

Nous vous remercions d'avoir choisi notre produit, désormais cuisiner va devenir un véritable plaisir grâce à votre nouvelle cuisinière.
Nous vous conseillons de lire attentivement toutes les instructions contenues dans ce manuel, elles vous guideront pour une utilisation adaptée et sûre de votre cuisinière. Ces instructions permettent également de connaître tous les composants de la cuisinière.
Vous trouverez également des conseils concernant l'utilisation des récipients, des ustensiles, des positions des commandes et les programmations des commandes.
Il est important d'effectuer correctement les opérations de nettoyage indiquées dans ce manuel afin de préserver la cuisinière dans des conditions optimales.
Les paragraphes sont présentés de manière à découvrir progressivement toutes les fonctionnalités de la cuisinière, les textes sont facilement compréhensibles, accompagnés d'images détaillées et de pictogrammes d'utilisation courante.
Une lecture approfondie de ce manuel vous donnera les réponses aux questions que vous vous posez sur la bonne utilisation de votre nouvelle cuisinière.

⚠ AVIS

Le présent manuel d'utilisation fait partie intégrante du produit acheté. L'opérateur est tenu de conserver correctement le présent manuel d'utilisation et de faire en sorte qu'il soit toujours disponible pour la consultation pendant les opérations d'utilisation et de maintenance du produit. Conserver le présent manuel d'utilisation pour toute référence future. En cas de revente du produit, le présent manuel devra être transféré à tout détenteur ou utilisateur ultérieur du produit.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les inexactitudes, imputables à des erreurs d'impression ou de transcription, contenues dans cette notice. Il se réserve le droit d'apporter les modifications qu'il juge nécessaires ou utiles à ses produits, même dans l'intérêt de l'utilisateur, sans pour autant compromettre les caractéristiques essentielles relatives au fonctionnement et à la sécurité.

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR: *elles fournissent les conseils d'utilisation, la description des commandes et les opérations de nettoyage et de maintenance de l'appareil.*

1. Informations générales 44
1.1 Assistance technique 44

2. Instructions importantes 44

3. Avertissements pour la sécurité et l'utilisation 45
3.1 Plaque d'identification des données 46

4. Description des commandes 47

5. Utilisation du plan de cuisson à induction 49
5.1 Avertissements généraux 49
5.2 Distribution automatique de la puissance radiante 50
5.3 Tableau d'utilisation du régulateur d'énergie 51
5.4 Premier allumage du plan à induction 51
5.5 Reconnaissance casserole 52
5.6 Allumage d'un élément radiant 53
5.7 Extinction automatique 56
5.8 Extinction manuelle 56
5.9 Sécurité enfants 56
5.10 En cas de pannes et d'anomalies 57

6. Utilisation du four 58
6.1 Avertissements généraux 58
6.2 Tiroir de rangement 59
6.3 Risque de buée 59

7. Conseils de cuisson 60
7.1 Conseils pour l'utilisation correcte du plan à induction 60
7.2 Conseils pour une bonne utilisation du four 60

8. Nettoyage et maintenance 67
8.1 Calendrier de maintenance 67
8.2 Nettoyage des surfaces en acier inox 67
8.3 Nettoyage des surfaces émaillées 67
8.4 Nettoyage des surfaces peintes 67
8.5 Nettoyage des boutons et du panneau de commandes 67
8.6 Nettoyage du plan à induction 68
8.7 Nettoyage du four 69

9. Maintenance extraordinaire 70
9.1 Démontage de la porte du four 70
9.2 Enlèvement des châssis latéraux de support des grilles 71
9.3 Démontage et nettoyage du ventilateur interne du four 72
9.4 Changement de la lampe d'éclairage four 72
9.5 Nettoyage du réservoir d'eau 74

10. Assistance 75
10.1 Dépannage 75

1. Informations générales

1.1 Assistance technique

Cet appareil avant de quitter l'usine, a été vérifié et mis au point par du personnel expert et spécialisé afin de garantir les meilleurs résultats de fonctionnement. Toute réparation ou mise au point ultérieure devra être effectuée avec le maximum de soin et d'attention. Nous vous recommandons de vous adresser au Concessionnaire qui vous a vendu l'appareil ou à notre Centre d'Assistance le plus proche en spécifiant le type de problème et le modèle de l'appareil.

2. Instructions importantes

Installation correcte – Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.

N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.

Ne laissez pas les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé. Ils ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une quelconque partie de l'appareil.

Portez des vêtements appropriés – Ne portez jamais de vêtements amples ou suspendus pendant l'utilisation de l'appareil.

Entretien par l'utilisateur – Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre réparation doit être confiée à un technicien qualifié.

Stockage dans ou sur l'appareil – Les matériaux inflammables ne doivent pas être stockés dans un four ou à proximité d'éléments de surface.

Ne pas utiliser d'eau sur les feux de graisse – Étouffer le feu ou les flammes ou utiliser un extincteur à poudre ou à mousse.

Utilisez uniquement des maniques sèches – Des maniques humides ou humides sur des surfaces chaudes peuvent entraîner des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas la manique toucher les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas de serviette ou autre tissu volumineux.

Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte – Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de replacer les aliments.

Ne chauffez pas les contenants alimentaires non ouverts – L'accumulation de pression peut faire éclater le contenant et entraîner des blessures.

Gardez les conduits de ventilation du four dégagés.

Placement des grilles du four – Placez toujours les grilles du four à l'endroit désiré pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne laissez pas la manique entrer en contact avec l'élément chauffant chaud du four.

N'utilisez JAMAIS de papier d'aluminium pour recouvrir les grilles ou le fond du four. Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie ou d'endommagement de l'appareil. Le papier d'aluminium peut provoquer des craquelures et/ou des fissures dans l'émail du four.

Ne JAMAIS recouvrir une fente, un trou ou une conduite dans le fond du four ni recouvrir entièrement une grille d'un matériau comme du papier d'aluminium. Un tel revêtement bloque la circulation d'air dans le four. De plus, le papier d'aluminium peut emprisonner la chaleur, ce qui risque de provoquer un incendie.

3. Avertissements pour la sécurité et l'utilisation

⚠ DANGER

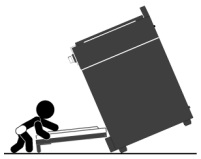
L'appareil doit être utilisé par des personnes adultes. Ne pas permettre aux enfants de s'en approcher ou d'en faire un objet de jeu. Éviter de poser sur l'appareil des objets pouvant attirer l'attention des enfants. Le réchauffement certaines parties de l'appareil et des casseroles utilisées peuvent devenir des sources de danger potentiel, par conséquent, pendant le fonctionnement, et pendant toute le temps nécessaire au refroidissement, il convient de disposer les casseroles de manière à éviter tout danger de brûlures ou de renversement. Éviter de laisser la porte du four ouverte aussi bien pendant le fonctionnement que dans les minutes suivant l'extinction. Éviter également tout contact avec les éléments chauffants du four.

S'appuyer ou s'asseoir sur la porte du four ouverte, des tiroirs peut faire basculer l'appareil et être dangereux pour les personnes.

Ne jamais mettre d'objets inflammables dans le four: si le four est allumé cela peut provoquer un incendie. **En cas d'incendie couper le courant électrique.** Ne pas jeter d'eau sur de l'huile en feu ou en train de frire. Ne pas entreposer de produits inflammables ou de bouteilles aérosols pres de l'appareil.

Ne pas poser sur le plan à induction des poeles qui n'ont pas un fond parfaitement lisse et régulier.

Ne pas utiliser des récipients gril pouvant dépasser le périmètre externe du plan à induction.



⚠ AVERTISSEMENT

Risque de basculement

Une personne, enfant ou adulte, peut faire basculer la cuisinière et subir des blessures mortelles.

Vérifier si le support anti-basculement a été installé.

S'assurer que le support anti-basculement est engagé lorsque la cuisinière est déplacée.

Ne pas utiliser la cuisinière si le support anti-basculement n'est pas installé.

Le non-respect de ces directives expose enfants et adultes à un risque de décès ou de brûlures graves.

▸ Voir le "**Manuel d'installation**" ci-joint.

⚠ AVERTISSEMENT

Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil. Il est nécessaire de le conserver intégralement et de le garder à portée de main durant toute la durée de vie de la cuisinière. Nous vous conseillons de lire attentivement toutes les instructions contenues dans ce manuel avant d'utiliser la cuisinière.

Important – Conserver ce manuel à l'intention de l'inspecteur électrique local.

L'installation devra être effectuée par un installateur qualifié et dans le respect des normes en vigueur. Cet appareil est prévu pour un emploi de type domestique, il est conforme aux directives actuellement en vigueur.

La cuisinière doit être installée:

- Aux États-Unis selon le code électrique national/de l'État et les codes municipaux codes et/ou les codes locaux.
- Au Canada, selon le code électrique canadien C22.1-dernière édition/codes provinciaux et municipaux et/ou les codes locaux.

L'utilisation professionnelle et l'installation dans des établissements publics tels que restaurants, cafés, cantines d'entreprise et tout autre emploi autre que celui indiqué entraine la nullité immediate de la garantie.

L'appareil est construit pour effectuer les fonctions suivantes: **cuire et réchauffer des aliments**, il n'est adapte à aucune autre utilisation. **Le constructeur decline toute responsabilité pour des utilisations différentes de celles indiquées.**

Au moment de l'achat, l'opérateur devient le responsable direct du produit et il doit donc s'assurer que, par une utilisation normale, il ne se produit pas d'instabilité, de déformations, de ruptures ou d'usures pouvant en diminuer la sécurité. Le produit est pensé et fabriqué de manière à pouvoir fonctionner en toute sécurité et à ne pas présenter de dangers pour les personnes, les animaux domestiques et les biens matériels.

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

⚠ AVERTISSEMENT

Ne JAMAIS utiliser cet appareil électroménager en guise de chaufferette. Le fait de chauffer une pièce ainsi peut entraîner une surchauffe du four.

⚠ ATTENTION

Le branchement terre doit être effectue selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.

La fiche à relier au câble d'alimentation et la prise devront être du même type et conformes aux normes en vigueur. Après l'installation de l'appareil s'assurer que la fiche de prise de courant soit accessible pour l'inspection périodique. **Ne jamais débrancher la prise en tirant le câble.**

Juste après l'installation effectuer un test de branchement de l'appareil en suivant les instructions décrites plus loin. Si l'appareil ne fonctionne pas le débrancher du réseau électrique et appeler le Centre d'Assistance Technique le plus proche. **Ne pas tenter de le réparer soi-même.**

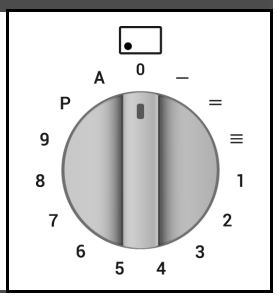
Ne pas laisser les restes d'emballage sans surveillance dans le cadre de votre foyer. Séparer les différents matériaux de rebut provenant de l'emballage et déposez les dans le centre de tri le plus proche de chez vous.

L'appareil mis hors service devra être dépose dans un centre de tri des déchets. Couper le cordon d'alimentation après avoir débranché la fiche de la prise de courant. Sécuriser les parties qui peuvent constituer un danger pour les enfants (portes, etc.).

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuels dommages sur des personnes ou des choses, causés par le non-respect des instructions décrites ci-dessus ou dérivants d'une utilisation inappropriée d'une partie de l'appareil ou de l'utilisation de pièces de rechange non originales.

⚠ ATTENTION

A la fin de chaque utilisation du plan à induction, vérifier toujours que les boutons sont en position "**0**" (éteint).



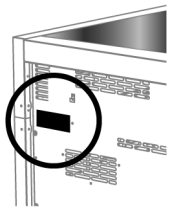
3.1 Plaque d'identification des données

⚠ AVERTISSEMENT

La plaque d'identification des données portant les caractéristiques techniques, le numéro de série et le marquage est clairement visible a l'arriere de l'appareil; une copie est jointe en annexe au manuel.

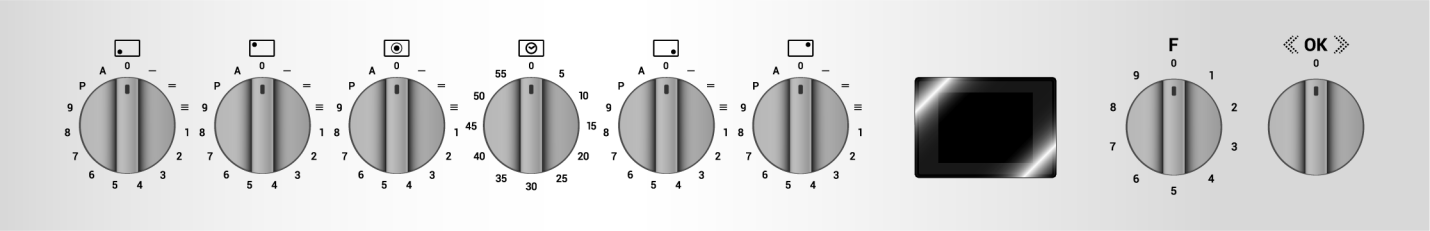
Une seconde plaque se trouve à l'intérieur de l'appareil sur le flanc gauche et est visible en ouvrant la porte du four.

Les plaques ne doivent jamais être enlevées.



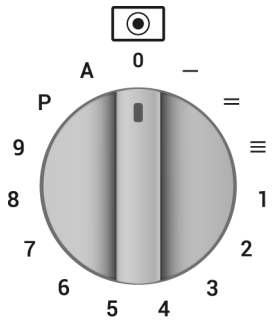
4. Description des commandes

GQY9S-5FI ● AQY9S-5FI



DESCRIPTION DU BOUTON DU PLAN A INDUCTION

Le plan à induction est doté de boutons de commande du niveau de puissance.
Pour sélectionner un niveau de puissance différent, **appuyer** et tourner le bouton de commande sur la valeur souhaitée (**1** - **9** et **P**).
La valeur "**P**" est la puissance maximale applicable sur chaque élément radiant.



▶ voir instructions chapitre "5." à la page 49

DISPOSITION DES ELEMENTS RADIANTS – Description des symboles

ARRIERE GAUCHE

AVANT GAUCHE

CENTRAL

ARRIERE DROIT

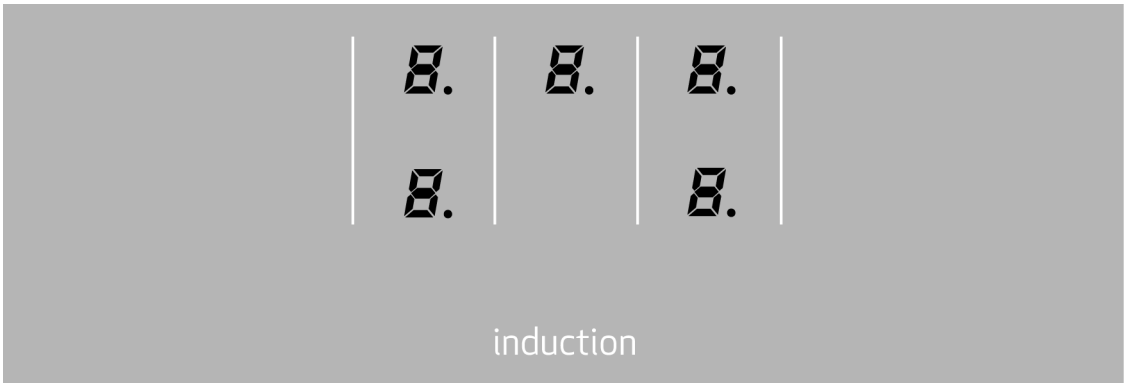
AVANT DROIT

AVIS

Toutes les commandes des éléments radiants sont réunies sur le panneau situé en façade ; les afficheurs correspondants sont visibles sur le plan à induction.

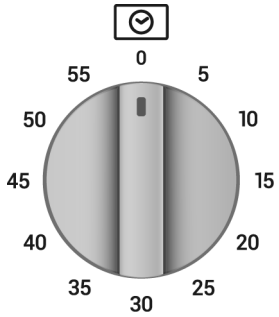
Pour allumer les éléments, **appuyez** sur le bouton correspondant à l'élément souhaité et **tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre**.

Appuyer et tourner le bouton pour paramétrer la valeur de puissance souhaitée (voir tableau au paragraphe "5.3"). **En appuyant** et en tournant le bouton, le dispositif d'affichage correspondant affiche le niveau effectif de puissance, alors que celui sélectionné avec le bouton n'est qu'indicatif.



DESCRIPTION DU BOUTON MINUTEUR

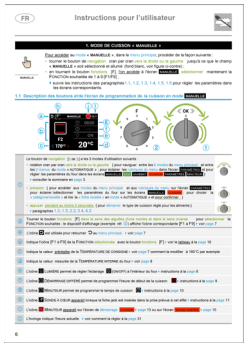
Pour charger la sonnerie tourner à fond le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre. Le temps désiré peut être programmé jusqu'à **60 minutes**. Une sonnerie prévient que le temps programmé est écoulé.

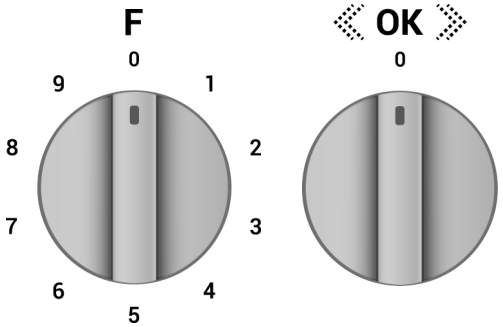


DESCRIPTION DES BOUTONS DU PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE

Le programmateur électronique est commandé par deux boutons: bouton **fonctions** [**F**] et bouton de **navigation** [OK].

▶ voir manuel "**Programmateur électronique**" ci-joint.





5. Utilisation du plan de cuisson à induction

Le plan est doté d'un générateur radiant pour chaque zone de cuisson. Chaque générateur situé sous la surface de cuisson en vitrocéramique génère un champ électromécanique qui induit un courant thermique sur la base de la casserole.

Dans la cuisson à induction, la chaleur n'est pas transmise par une source de chaleur, mais créée par les courants inductifs directement à l'intérieur du récipient.

AVIS

Avantages du plan de cuisson à induction:

- Economies d'énergie grâce à la transmission directe de l'énergie à la casserole par rapport à la cuisson traditionnelle électrique et au gaz.
- Plus de sécurité grâce à la transmission d'énergie au seul récipient posé sur le plan de cuisson.
- Rendement élevé dans la transmission d'énergie de la zone de cuisson à induction à la base de la casserole.
- Vitesse de réchauffement rapide.
- Danger réduit de brûlures car la surface de cuisson n'est chauffée que par la base de la casserole.
- Les aliments qui débordent ne collent pas à la surface du plan.

5.1 Avertissements généraux

Enlever toutes les étiquettes autocollantes et les résidus éventuels de colle de la surface en verre du plan.

Avant de brancher l'appareil au réseau d'alimentation électrique, s'assurer qu'il est resté pendant **au moins 2 heures à température ambiante**.

Les porteurs de stimulateur cardiaque ou d'autres dispositifs similaires doivent s'assurer que le fonctionnement de leurs appareils n'est pas compromis par le champ inductif, dont la gamme de fréquence est **comprise entre 20 et 50 kHz.**

Eviter de porter des objets métalliques et des bijoux en contact direct avec le corps. Ceux-ci, en entrant dans le champ radiant du plan à induction, peuvent surchauffer et constituer un danger de brûlures. Avec les métaux non magnétisables (p. ex., or et argent), ce risque n'existe pas.

Les objets munis d'une bande magnétique (cartes de crédit, cartes diverses, disquettes etc.) ne doivent pas être placés près de l'appareil quand il est allumé.

Ne pas chauffer des boîtes de conserve ou des récipients fermés. Pendant la cuisson, il peut se développer des surpressions à l'intérieur, représentant un danger d'explosion.

Ne pas poser d'objets métalliques tels que des couverts sur la surface du plan de cuisson à induction, car ils pourraient surchauffer. Danger de brûlures.

Pour éviter toutes surchauffes et brûlures, l'appareil ne doit pas être recouvert de chiffons ou de toiles de protection.

Ne pas utiliser la surface en verre du plan comme zone d'appui ou de travail.

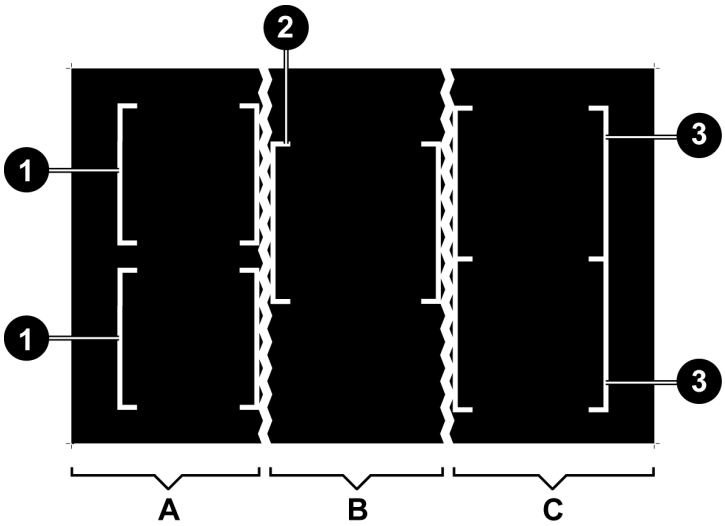
S'assurer que les câblages d'autres appareils, fixes ou mobiles, n'entrent jamais en contact avec la surface en verre de l'appareil.

Les pannes de l'appareil causées par l'utilisation de casseroles non appropriées à la cuisson à induction, ou bien d'accessoires amovibles, placés entre la casserole et l'élément radiant, **ont pour effet d'annuler la garantie. Le fabricant décline toute responsabilité concernant les dommages au plan de cuisson ou autres dommages liés à une utilisation non correcte.**

5.2 Distribution automatique de la puissance radiante

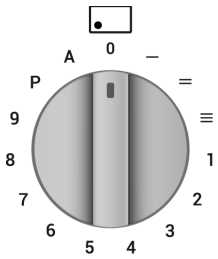
La puissance maximale applicable est distribuée entre les éléments radiants actifs, **le dernier niveau de puissance** paramétré a la priorité sur les paramétrages précédents des autres éléments radiants.

La distribution automatique a lieu entre les deux éléments radiants de gauche (A), celui du centre (B) et les deux de droite (C).



	A	B	C
ÉLÉMENT RADIANT	**1** **Ø 200**	**2** **Ø 230**	**3** **□ 220**
PUISSANCE (W)	1850	2300	2100
PUISSANCE AVEC FONCTION "BOOSTER" (W) (réf. paragraphe "5.6.3")	3000	3700	3700
PUISSANCE MAXIMALE TOTALE DISPONIBLE (W)	3700	3700	3700

NIVEAU DE PUISSANCE SÉLECTIONNÉ	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**
% PUISSANCE FOURNIE	3	6.5	11	15.5	19	31.5	45	64.5	100



En utilisant simultanément plusieurs éléments radiants il pourrait arriver que le dernier élément activé maintienne la valeur paramétrée au détriment des autres éléments paramétrés précédemment, qui pourraient subir effectivement une **réduction de puissance**. En effet, en activant le dernier élément radiant, les valeurs sur les dispositifs d'affichage des autres éléments, paramétrées auparavant, commenceront à **clignoter** en montrant **automatiquement** la nouvelle valeur de puissance **inférieure** fournie ou la valeur 0.
Quand la valeur du réchauffement d'un quelconque élément radiant est **réduite manuellement**, la différence de puissance est redistribuée entre les éléments restants.

AVIS

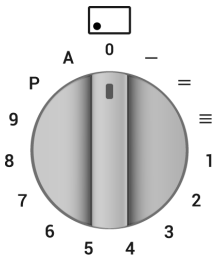
Vu que la cuisson continue avec les nouvelles valeurs de puissance, automatiquement reparamétrées, il faut en tenir compte en fonction du type d'aliments.

5.3 Tableau d'utilisation du régulateur d'énergie

Le tableau suivant donne les valeurs de puissance qui peuvent être réglées et en regard de chacune d'entre elles le type de plat que l'on peut obtenir. Les valeurs peuvent varier selon la quantité d'aliments et le goût personnel.

AVIS

Appuyer et tourner le bouton pour paramétrer la valeur de puissance souhaitée. **En appuyant** et en tournant le bouton, le dispositif d'affichage correspondant affiche le niveau effectif de puissance, alors que celui sélectionné avec le bouton n'est qu'indicatif.



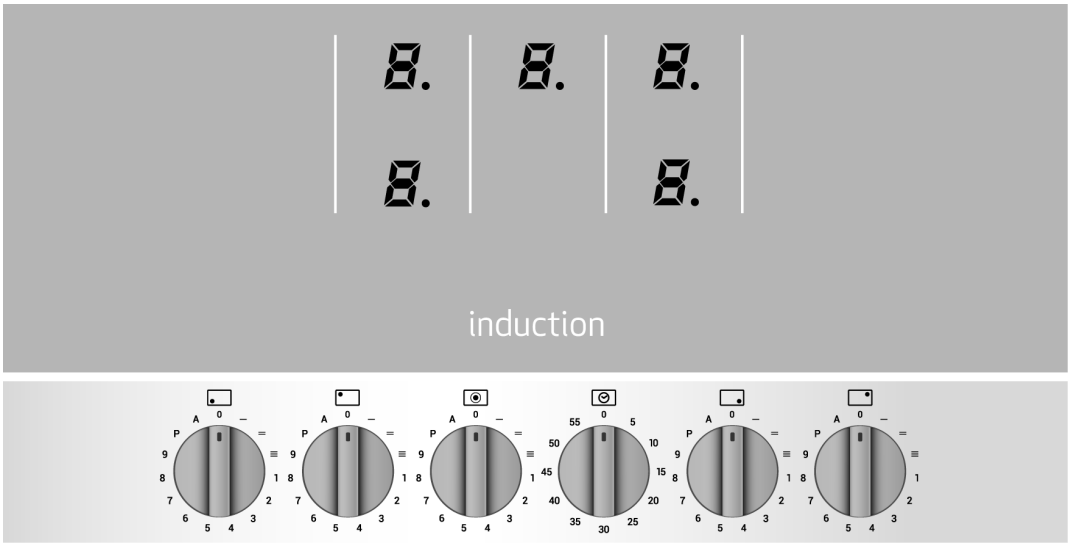
1 – 2	Pour réchauffer des aliments, maintenir en ébullition de petites quantités d'eau, pour battre des sauces de jaune d'oeuf ou de beurre.
3 – 5	Pour la cuisson d'aliments solides et liquides, maintenir en ébullition l'eau, décongélation de surgelés, omelettes de 2-3 oeufs, plats à base de fruits et de légumes, cuissons diverses.
6 – 8	Cuisson de viandes, poissons et légumes à l'étouffée, plats contenant plus ou moins d'eau, préparation de confitures etc.
9	Viandes ou poissons rôtis, steaks, foie, viandes et poissons rissolés, oeufs etc.
P	Friture à l'huile de pommes de terre etc., porter rapidement l'eau à ébullition.

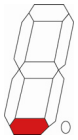
5.4 Premier allumage du plan à induction

ATTENTION

Nettoyer l'appareil avec un chiffon humide et l'essuyer soigneusement.
Ne pas utiliser de produits de nettoyage qui pourraient entraîner des colorations anormales du verre.

Au moment du premier allumage les dispositifs d'affichage de tous les éléments radiants **s'allumeront simultanément** en affichant les symboles 8. de la façon présentée dans la figure; les dispositifs d'affichage s'éteindront tout de suite après sans émettre aucun signal sonore.

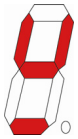




Si au moment du premier allumage un ou plusieurs boutons **ne** sont **pas** sur la position "**0**", les dispositifs d'affichage correspondants s'allument régulièrement, mais l'élément radiant **n'entre pas en fonction**.

En appuyant et en tournant le bouton on voit apparaître, sur le dispositif d'affichage correspondant, le symbole présenté dans la figure ci-contre, qui signale le **non fonctionnement** de l'élément radiant. L'élément ne pourra entrer en fonction qu'après que le bouton aura été **appuyé** et ramené en position "**0**" et qu'on aura paramétré la nouvelle valeur de puissance souhaitée.

5.5 Reconnaissance casserole



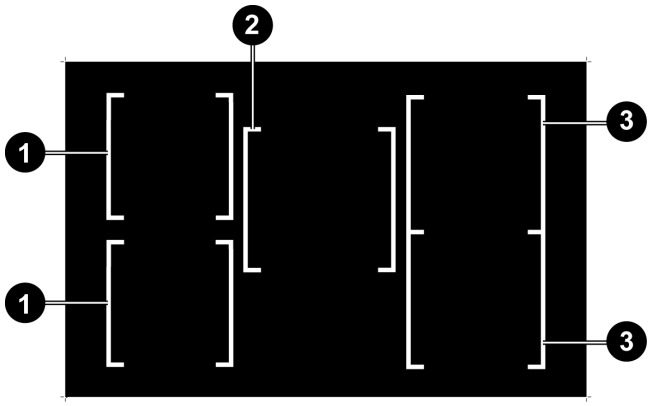
Un capteur électronique détecte la **présence** ou **l'absence** de la casserole sur l'élément radiant, si le type de casserole est **non approprié** à la cuisson par induction magnétique (voir paragraphe "5.5.1") ou bien si la casserole est **trop petite** (voir tableau "DIAMETRE MINIMUM" page 52) on verra s'afficher le symbole présenté dans la figure ci-contre.

Si pendant la cuisson une casserole est **enlevée** de l'élément radiant **sans** avoir **appuyé** et ramené le bouton correspondant sur la position "**0**", la valeur de la puissance, précédemment paramétrée et affichée sur le dispositif d'affichage correspondant, sera **remplacée** automatiquement par le symbole U.

Si la casserole est **ramenée** correctement sur l'élément radiant, le symbole U s'éteint et la cuisson reprend normalement ; sinon, **au bout de 10 minutes**, le symbole s'éteint quand même, mais pour pouvoir réutiliser l'élément radiant il faut **appuyer** et amener le bouton correspondant sur la position "**0**" et paramétrer la nouvelle valeur de puissance souhaitée.

Si un bouton est **appuyé** et tourné sur une position quelconque, **avant** d'avoir placé la casserole sur l'élément radiant, on verra apparaître sur le dispositif d'affichage correspondant la valeur de puissance paramétré qui sera toutefois immédiatement **remplacée** par le symbole U (l'élément radiant restera en attente pendant **10 minutes**). Si, entre-temps, une casserole est placée correctement sur l'élément radiant, la cuisson commence ; sinon, l'élément radiant ne s'active pas et le symbole U s'éteint. Pour pouvoir réactiver l'élément radiant, on devra **appuyer** et ramener le bouton correspondant sur la position "**0**" et paramétrer la nouvelle valeur de puissance souhaitée.

Limites dans la reconnaissance de la casserole : le diamètre de la base de la casserole est signalé par un périmètre sur la zone de cuisson.



	1 Ø 200	2 Ø 230	3 □ 220
DIAMETRE MINIMUM	5" 90/127 (145 mm)	7" (180 mm)	5" 90/127 (145 mm)

5.5.1 Ustensiles spécialement conçus pour la cuisson à induction

AVIS

Les casseroles appropriés à la cuisson à induction ont des rendement et une efficacité différents; la qualité des récipients utilisés peut conditionner le résultat de cuisson souhaité et affecter les performances du plan à induction.

En règle générale, les fabricants indiquent si les récipients de cuisson sont appropriés pour la cuisson à induction. Le pictogramme ci-contre indique un exemple de conformité à la cuisson à induction et il est placé habituellement sur le fond du récipient.

Utiliser uniquement des récipients présentant un fond approprié pour la cuisson à induction, parfaitement plats et lisses.

Les récipients utilisés pour la cuisson à induction doivent être des alliages ferreux ou des aciers ferritiques, avoir des propriétés magnétiques et un fond d'une épaisseur suffisante.

Pour s'assurer que la casserole est appropriée, il suffit d'approcher un aimant de son fond : s'il est attiré, la casserole est appropriée pour la cuisson à induction. Si l'on ne dispose pas d'un aimant, on peut mettre dans le récipient une petite quantité d'eau, le poser sur une zone de cuisson et mettre le plan en fonction.

Certains récipients peuvent entraîner des bruits s'ils sont posés sur une zone de cuisson à induction ; cela ne signifie pas que le plan à induction est défectueux ou qu'il fonctionne de façon anormale.

RECIPIENTS APPROPRIES	RECIPIENTS NON APPROPRIES
• Récipients en acier ferritique émaillé à fond épais. • Récipients en fonte ferreuse à fond émaillé. • Récipients en acier inox multicouches, acier ferritique inoxydable et aluminium à fond spécial pour cuisson à induction.	• Récipients en cuivre, acier inox non multicouches, aluminium, verre réfractaire, bois, céramique et terre cuite.

5.6 Allumage d'un élément radiant

AVIS

Avant d'activer un élément radiant, placer sur le périmètre de cuisson correspondante une casserole appropriée.

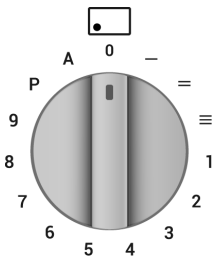
En appuyant et en tournant dans le sens **des aiguilles d'une montre** un quelconque bouton un **signal sonore** sera émis et tous les dispositifs d'affichage s'allumeront ; celui correspondant à le bouton actionné présentera la valeur de puissance sélectionnée, alors que sur les autres dispositifs d'affichage sera affichée la valeur 0.

En appuyant et en tournant un second bouton il ne sera émis aucun signal sonore et la valeur de puissance paramétrée pour cette bouton sera affichée sur le dispositif d'affichage.

5.6.1 Variation du niveau de puissance

Chaque bouton présente une échelle graduée incrémentale dans le sens **des aiguilles d'une montre** qui va de "**0**" au niveau "**9**". La puissance de réchauffement des éléments radiants **augmente** en **appuyant** et en tournant dans le sens **des aiguilles d'une montre** un quelconque bouton en partant de la position "**0**", et **diminue** en **appuyant** et en tournant le bouton dans le sens **inverse de celui des aiguilles d'une montre** par rapport à la position atteinte.

La position par défaut du bouton correspond au niveau "**0**" (valeur 0 sur le dispositif d'affichage correspondant).

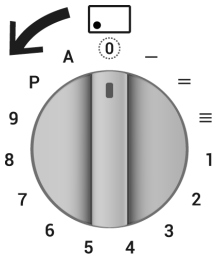


AVIS

Appuyer et tourner le bouton pour paramétrer la valeur de puissance souhaitée (voir tableau au paragraphe "5.3"). **En appuyant** et en tournant le bouton, le dispositif d'affichage correspondant affiche le niveau effectif de puissance, alors que celui sélectionné avec le bouton n'est qu'indicatif.

En appuyant et en tournant le bouton **dans le sens des aiguilles d'une montre au-delà du niveau de puissance "9"**, il se produit un déclic mécanique et un signal sonore qui active la fonction "Booster" indiquée sur le dispositif d'affichage par le symbole P ; **ensuite, appuyer** et ramener le bouton au niveau "**9**" (voir paragraphe "5.6.3").

5.6.2 Fonction réchauffement rapide



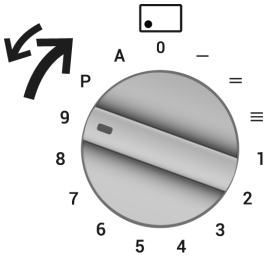
Cette fonction permet d'atteindre plus rapidement le niveau de puissance souhaité, mais reste active pendant un temps très limité.

En partant de la position "**0**" **appuyer** et tourner le bouton dans le sens **inverse de celui des aiguilles d'une montre jusqu'à obtenir un déclic mécanique** et le maintenir dans cette position pendant **2 secondes**, le dispositif d'affichage s'allume en présentant le symbole ci-contre. A partir de ce moment-là, on dispose de **10 secondes** pour **appuyer** et tourner le bouton sur le niveau de puissance souhaité ; le dispositif d'affichage commencera à clignoter en **alternant** le symbole A avec le nouveau niveau de puissance paramétré avec le bouton.

Le tableau suivant présente les temps de réchauffement rapide pour les niveaux de puissance sélectionnée.

NIVEAU DE PUISSANCE SÉLECTIONNÉ	1	2	3	4	5	6	7	8	9
DURÉE EN SECONDES	48	144	230	312	408	120	168	216	-

5.6.3 Fonction "Booster"



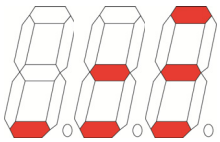
Appuyer et tourner le bouton **dans le sens des aiguilles d'une montre au-delà du niveau de puissance "9" jusqu'à obtenir un déclic mécanique et un signal sonore** (on voit apparaître sur le dispositif d'affichage le symbole ci-contre); **ensuite, appuyer** et ramener le bouton au niveau "**9**".

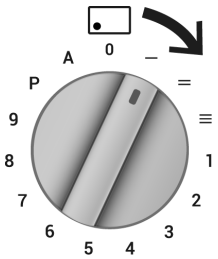
Le bouton **doit être appuyé et ramené correctement au niveau "9"**, sinon le symbole P, affiché sur le dispositif d'affichage, sera remplacé par le **code d'erreur** d qui signale la désactivation de l'élément radiant; pour rétablir l'élément radiant, suivre les instructions exposées au paragraphe "5.6.9".

La durée maximale du réchauffement, avec la fonction "Booster", est de **10 minutes**.

Au terme de la durée maximale du réchauffement, le symbole P **clignotera** pendant quelques secondes et la puissance sera automatiquement reparamétrée en affichant sur le dispositif d'affichage la valeur 9. Avec la fonction "Booster" activée, il est possible de répéter **plusieurs cycles consécutifs**.

5.6.4 Fonction de maintien au chaud des plats





Cette fonction permet de réchauffer à **113°F (45°C)** le fond d'un récipient destiné à la cuisson par induction (voir paragraphe "5.5.1"), en obtenant à l'intérieur du récipient une **température constante** (*); elle est utile pour réchauffer des plats cuits précédemment, en les maintenant au chaud à l'intérieur du récipient de cuisson, ce qui permet d'optimiser la consommation énergétique. Le temps maximal de réchauffement constant est limité à **120 minutes**. **Appuyer** et tourner le bouton **dans le sens des aiguilles d'une montre entre la position "0" et le niveau de puissance "1"**.

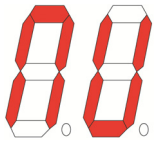
Sur le dispositif d'affichage correspondant s'affichera en **trois phases** le symbole en regard (la puissance de chauffage est réglée automatiquement).

PHASE	1	2	3
(*) TEMPERATURE CONSTANTE	108°F (42°C)	158°F (70°C)	201°F (94°C)

AVIS

Les **trois phases** de température constante ont été préréglées en référence aux meilleures marques de récipients; la qualité ainsi que le diamètre des récipients utilisés peuvent impacter considérablement sur les températures présélectionnés.

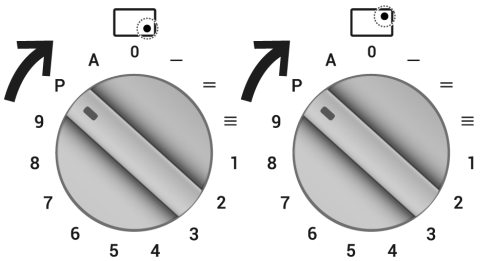
5.6.5 Fonction "Bridge"



Cette fonction permet de "brancher" les **deux éléments de droite** (arrière et avant) comme **unique zone de cuisson** contrôlée seulement par le **deuxième bouton de droite.**

Avec la fonction "Bridge" activée, il n'est pas possible d'associer la fonction "Booster".

Appuyer et tourner simultanément les deux derniers boutons de droite dans le sens des aiguilles d'une montre (au-delà du niveau de puissance "9" jusqu'à obtenir un **déclic mécanique** conjointement à un **signal sonore**) jusqu'à la **position "P"** et les maintenir dans cette position pendant au moins **2 secondes** (sur les dispositifs d'affichage correspondants on verra s'afficher les symboles en regard qui signalent la fonction activée). **Appuyer** et tourner le **deuxième bouton de droite** sur le niveau de puissance souhaité.



Si, pendant la cuisson, une casserole était **enlevée** des éléments radiants et non reposée dans les **10 minutes**, la fonction se **désactivera automatiquement**.

Pour **désactiver** la fonction manuellement, **appuyer** et ramener le bouton sur la position "**0**".

5.6.6 Chaleur résiduelle

Après avoir terminé une cuisson et **appuyé** et ramené le bouton sur la valeur de puissance "**0**", le dispositif d'affichage de l'élément radiant montre le symbole ci-contre **alternant** avec la valeur 0 pour indiquer que cet élément radiant vient d'être utilisé et qu'il est donc encore plutôt chaud.

Le symbole H **clignotera pendant quelques secondes**, puis deviendra **fixe** et restera allumé jusqu'à ce que la température du verre redescende au-dessous du niveau de sécurité.

5.6.7 Ventilation

Le ventilateur de refroidissement s'active **automatiquement** et démarre à **petite vitesse** dès que les valeurs des dispositifs électroniques dépassent un seuil donné. Quand le plan à induction est utilisé intensément, le ventilateur fonctionne à **grande vitesse**. Le ventilateur recommence à fonctionner plus lentement et s'éteint **automatiquement** quand les dispositifs électroniques ont suffisamment refroidi.

5.6.8 Surchauffe

Le plan à induction dispose d'un **dispositif de sécurité** contre la surchauffe de l'électronique interne. Ce dispositif ne nécessite pas l'attention de l'utilisateur et permet de continuer à utiliser le plan en toute tranquillité.

5.6.9 Désactivation d'un seul élément radiant

En appuyant et en tournant un quelconque bouton dans le sens **inverse de celui des aiguilles d'une montre** et en le maintenant dans cette position pendant **plus de 30 secondes**, on verra apparaître sur le dispositif d'affichage correspondant le symbole ci-contre qui signale la désactivation de l'élément radiant correspondant.

AVIS

Si un bouton n'est pas placée correctement, le dispositif d'affichage correspondant affiche le **code d'erreur** d qui signale la désactivation de l'élément radiant. **Il n'est pas nécessaire d'appeler le Service d'Assistance**; pour rétablir l'élément radiant, il suffit d'**appuyer** et de ramener le bouton en position "**0**" et de régler à nouveau la valeur de puissance souhaitée.

AVIS

L'utilisation de cette fonction est conseillée pour exclure un élément radiant donné **en cas d'anomalie ou de dysfonctionnement** de ce dernier.

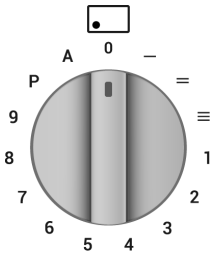
Après la réparation de l'élément radiant, par le Service d'Assistance Technique agréé, il sera possible de le réactiver **en appuyant** et en tournant de nouveau le bouton dans le sens **inverse de celui des aiguilles d'une montre** et en le maintenant dans cette position pendant **plus de 30 secondes**.

5.7 Extinction automatique

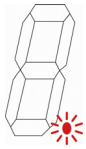
A partir de la dernière variation de puissance sélectionnée s'active un **compteur automatique** qui détermine la durée maximale du réchauffement; cette durée varie en fonction du niveau de puissance sélectionné.

Si un élément radiant est laissé allumé par inadvertance (avec la présence d'une casserole placée correctement) il **s'éteindra automatiquement** au moment où sera atteinte la **durée maximale** de réchauffement par rapport à la puissance sélectionnée.

NIVEAU DE PUISSANCE SÉLECTIONNÉ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
TEMPS MAXIMAL EN MINUTES	360	360	300	300	240	90	90	90	90	10



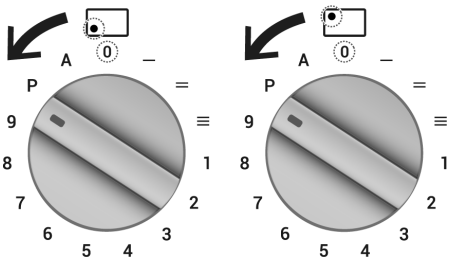
5.8 Extinction manuelle



Appuyer et tourner tous les boutons sur la position "**0**", sur chaque dispositif d'affichage on verra apparaître un **point clignotant** de la façon présentée dans la figure ci-contre ; au bout de **15 secondes** tous les dispositifs d'affichage s'éteindront en émettant **un signal sonore** et l'appareil passera en "veille".

5.9 Sécurité enfants

Il est possible **de désactiver** les éléments radiants. **Appuyer et tourner simultanément les deux premiers boutons de gauche dans le sens inverse de celui des aiguilles d'une montre** et les maintenir dans cette position pendant au moins **2 secondes**, jusqu'à ce que sur tous les dispositifs d'affichage apparaisse le symbole .



Au bout de **quelques minutes** les symboles s'éteindront, mais **en appuyant** et en tournant un bouton quelconque les symboles de blocage réapparaîtront sur tous les dispositifs d'affichage et les éléments radiants **ne s'activeront pas**.

La désactivation n'a pas de limites de temps. Une interruption prolongée de courant électrique peut **annuler** la désactivation effectuée.

Pour **réactiver** les éléments radiants, **appuyer et tourner simultanément les deux premiers boutons de gauche dans le sens inverse de celui des aiguilles d'une montre.**

5.10 En cas de pannes et d'anomalies

DANGER

Si l'on constate un défaut de fonctionnement, éteindre l'appareil et le débrancher du réseau électrique.

Ne jamais essayer de réutiliser l'élément radiant panne jusqu'à sa réparation par le Service d'Assistance Technique agréé.

Toute réparation doit être effectuée exclusivement par du personnel qualifié. N'ouvrir l'appareil sous aucun prétexte.

Si la surface du verre est fêlée, éteindre immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution et appeler le Service d'Assistance Technique.

En cas de panne d'un élément radiant, tous les éléments restants seront normalement utilisables.

Pour enlever le **code** d'erreur des dispositifs d'affichage, **appuyer** et amener tous les boutons sur la position "**0**" et paramétrer les nouvelles valeurs de puissance.

La liste suivante contient les **anomalies** les plus fréquentes, dont les causes peuvent être éliminées par l'utilisateur ou avec l'intervention du Service d'Assistance Technique.

ANOMALIE	CAUSE	REMÈDE
Le plan ou les zones de cuisson ne s'allument pas.	L'appareil n'est pas branché correctement au réseau électrique.	Brancher correctement au réseau électrique.
	La fonction de blocage du plan a été activée.	Procéder à la désactivation du blocage en suivant les instructions correspondantes figurant au paragraphe 5.9
Sur le dispositif d'affichage est affiché le symbole ci-contre.	Il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.	Placer un récipient approprié en suivant les instructions correspondantes figurant au paragraphe 5.5
	Le récipient n'est pas approprié pour la cuisson à induction magnétique.	Remplacer le récipient par un récipient approprié comme indiqué au paragraphe 5.5
	Le diamètre du fond du récipient est trop petit pour la zone de cuisson.	Remplacer le récipient par un récipient approprié comme indiqué au paragraphe 5.5
Sur le dispositif d'affichage est affiché le symbole ci-contre.	Le bouton n'est pas placée correctement.	**Il n'est pas nécessaire d'appeler le Service d'Assistance;** pour rétablir l'élément radiant, il suffit d'**appuyer** et de ramener le bouton en position "**0**" et de régler à nouveau la valeur de puissance souhaitée.
Sur le dispositif d'affichage est affiché le code ci-contre alternant avec des chiffres ou des lettres.		Contacter le **Service Assistance** et communiquer le **code** affiché sur le dispositif d'affichage.
Le plan ou une zone de cuisson s'éteignent.	Le dispositif de sécurité s'est déclenché. Le dispositif se déclenche quand on oublie d'éteindre une zone de cuisson.	**Appuyer** et ramener le bouton relatif à la zone de cuisson sur la position "**0**".
	Un récipient de cuisson vide est en surchauffe.	Enlever le récipient vide de la zone de cuisson.
Après avoir éteint le plan, le ventilateur de refroidissement reste en fonction.	Il ne s'agit pas d'une panne.	Le ventilateur continuera à fonctionner jusqu'à ce que le plan ait refroidi. Le ventilateur s'éteindra **automatiquement**.

6. Utilisation du four

6.1 Avertissements généraux

DANGER

NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR – Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures du four deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures, par exemple, les ouvertures de l'évent du four et les surfaces près de ces ouvertures, la porte du four et la vitre de la porte du four.

Quand le four ou le gril sont en fonction, les parois externes et la porte du porte peuvent devenir très chaudes: **il convient de tenir les enfants à l'écart de l'appareil.**

Ne pas permettre aux enfants de s'asseoir sur la porte du four ou de jouer avec elle.

Ne pas utiliser la porte comme appui.

Ne jamais poser de récipients ou de papier aluminium sur le fond du four; cela pourrait abîmer gravement l'émail du four. Eviter de cuire les aliments sur la base du four.

AVERTISSEMENT

Ne JAMAIS recouvrir une fente, un trou ou une conduite dans le fond du four ni recouvrir entièrement une grille d'un matériau comme du papier d'aluminium. Un tel revêtement bloque la circulation d'air dans le four, ce qui peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone. De plus, le papier d'aluminium peut emprisonner la chaleur, ce qui risque de provoquer un incendie.

ATTENTION

Ne pas tenter de démonter la porte du four sans avoir **consulté avec attention les instructions correspondantes** (lire le paragraphe "9.1 Démontage de la porte du four"): **il existe le danger de se blesser les mains avec les charnières de la porte du four.**

AVIS

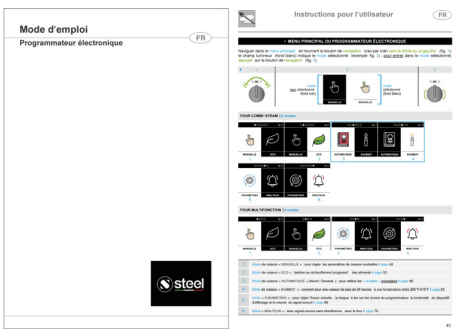
BLOCAGE RÉCHAUFFEMENT DU FOUR
Si, pendant le fonctionnement normal, le four devait interrompre le réchauffement et que l'afficheur du programmateur commence à clignoter et se remettre à zéro, vérifier si:

- il n'y a pas eu une coupure de courant.

Si, une fois redémarré le programme de cuisson, le blocage devait se répéter, cela signifie qu'est intervenue le dispositif de sécurité. Ce dispositif intervient en cas de défaut du thermostat et évite la surchauffe du four. Il est conseillé de ne pas essayer de nouveau le rallumage et de contacter le Centre d'Assistance le plus proche.

AVIS

▶ voir manuel "**Programmateur electronique**" ci-joint.



6.2 Tiroir de rangement

AVERTISSEMENT

Pendant l'emploi du four l'intérieur du tiroir se réchauffe; **éviter le contact avec les parties internes pour empêcher toute brûlure.**

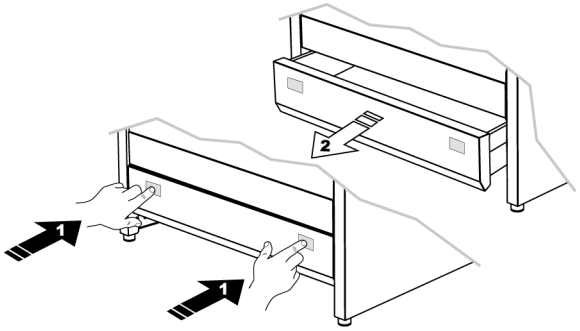
Ne pas garder à l'intérieur du tiroir de matériaux inflammables tels que chiffons, papier ou autre.

Un tiroir de rangement est prévu sur la partie inférieure de la cuisinière, sous le four.

Pour activer le mécanisme d'ouverture "push-pull", **pousser simultanément les points marqués par les étiquettes prévues à cet effet** (détails **1**), puis **tirer** le tiroir (détail **2**).

Ne ranger dans le tiroir que les accessoires métalliques de la cuisinière.

Le tiroir a une capacité dynamique de 55 lb (25 kg).



6.3 Risque de buée

AVERTISSEMENT

Certaines cuissons à **teneur élevée en eau** associées à l'emploi de fonctions spécifiques peuvent entraîner la **formation de buée sur la vitre interne de la porte.** Pour empêcher ce phénomène, **ouvrir pendant quelques secondes la porte du four une ou plusieurs fois pendant la cuisson.**

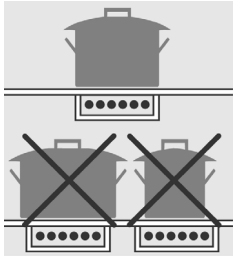
Ne pas laisser refroidir les aliments dans le four après la cuisson pour éviter la **formation de buée, sur la vitre interne de la porte,** qui pourrait goutter du four lors de l'ouverture de la porte.

AVIS

Pour éviter la vapeur éventuellement présente dans le four puisse créer une gêne, procéder de la façon suivante: tourner le bouton de sélection des fonctions sur la position "**0**", ouvrir la porte en deux temps: la maintenir semi-ouverte (**environ 2"**) (**5 cm**) pendant 4-5 secondes, puis l'ouvrir complètement.
Si des interventions sur les aliments devaient être nécessaires, laisser la porte ouverte le moins de temps possible pour éviter que la température à l'intérieur du four ne s'abaisse au point de compromettre la cuisson.

7. Conseils de cuisson

7.1 Conseils pour l'utilisation correcte du plan à induction



Pour obtenir un bon rendement et une consommation d'énergie appropriée, il est indispensable d'utiliser uniquement des récipients appropriés à la cuisson à induction. Le diamètre du fond des récipients doit être égal au diamètre tracé sur la zone de cuisson (paragraphe "5.5"); s'ils ne correspondent pas, il y aura gâchis d'énergie.
Le fond des récipients doit être en alliage ferreux ou en acier ferritique et parfaitement plan. Par ailleurs, il doit être parfaitement propre et sec, tout comme le verre de la zone radiante.
Ne pas utiliser de casseroles à fond rêche, rayé ou endommagé car elles pourraient rayer la surface radiante.

AVIS

Les substances sucrées, les matériaux synthétiques et le papier alu ne doivent jamais entrer en contact avec la surface radiante car, pendant le refroidissement, ils peuvent des fêlures ou altérations du plan en vitrocéramique. Avant la cuisson d'aliments sucrés, il est conseillé de traiter le plan vitrocéramique au moyen d'un produit spécifique à base de silicone, de façon à isoler la surface du plan de l'agression de résidus brûlés éventuels.

Ne pas poser ou laisser des casseroles vides sur la surface en vitrocéramique.

Eviter de faire tomber des objets, même sur la surface en vitrocéramique.

Le sable ou les autres substances abrasives peuvent endommager la surface en vitrocéramique.

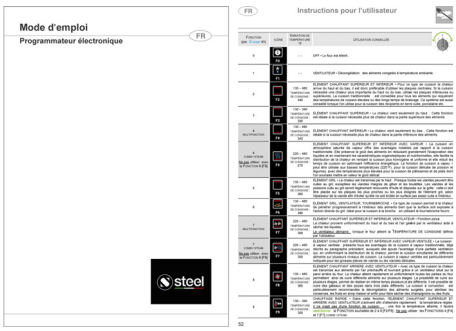
Si l'on pose des casseroles sur des résidus abrasifs, le verre pourrait se rayer. Les rayures éventuelles, toutefois, compromettent la cuisson à induction.

S'assurer que la ventilation de l'appareil fonctionne correctement.

7.2 Conseils pour une bonne utilisation du four

AVIS

▶ voir manuel **"Programmateur electronique"** ci-joint.



AVIS

Le four permet d'optimiser les cuissons. Il est possible d'effectuer des cuissons traditionnelles, à convection et au gril.

Tous les types de cuisson doivent être effectués avec la porte du four complètement fermée.

Un bruit de « plop » se fait entendre pendant la cuisson c'est un phénomène normal, dû à l'effet de chaud et froid.

7.2.1 Cuisson traditionnelle

F2

Pour ce type de cuisson la chaleur arrive du haut et du bas, il est donc préférable d'utiliser les plaques centrales. Si la cuisson nécessite une chaleur plus importante du haut ou du bas, utiliser les plaques inférieures ou supérieures. La cuisson traditionnelle est conseillée pour tous les aliments qui requièrent des températures de cuisson élevées ou des longs temps de braisage. Ce système est aussi conseillé lorsque l'on utilise pour la cuisson des récipients en terre cuite, porcelaine etc.

7.2.2 Cuisson à la vapeur

F4

La cuisson en atmosphère saturée de vapeur offre des avantages notables par rapport à la cuisson traditionnelle. Elle préserve le goût des aliments en réduisant grandement l'évaporation des liquides et en maintenant les caractéristiques organoleptiques et nutritionnelles, elle facilite la distribution de la chaleur en rendant la cuisson plus homogène et uniforme et elle réduit les temps de cuisson en optimisant l'efficience énergétique.
La fonction de cuisson à vapeur peut être utilisée aux basses températures **220°F**, pour la cuisson délicate de poisson et légumes, avec des températures plus élevées pour la cuisson de pâtisseries et de plats dont l'on souhaite mettre en valeur le goût délicat.

7.2.3 Cuisson au gril

F5

La chaleur est transmise par le haut. Presque toutes les viandes peuvent être cuites au gril, exceptées les viandes maigres de gibier et les boulettes. Les viandes et les poissons cuits au gril seront légèrement recouverts d'huile et disposés sur la grille; celle-ci doit être placée sur les plaques les plus proches ou les plus éloignés de l'élément gril, selon l'épaisseur de la viande afin d'éviter qu'elle ne soit brûlée en surface pas assez cuite à l'intérieur.
Conseillé pour: viandes peu épaisses, toast.

AVIS

Placer le lèchefrite au niveau **le plus bas** pour récupérer les sauces et les graisses; verser un verre d'eau dans le lèchefrite pour **empêcher la formation de fumée** due à la surchauffe des graisses.

7.2.4 Cuisson au gril ventilé

F6

Elle se fait par le fonctionnement combiné du gril et du ventilateur.
Ce type de cuisson permet à la chaleur de pénétrer progressivement à l'intérieur des aliments bien que la surface soit exposée à l'action directe du gril.
Conseillée pour: viandes épaisses, volailles.

7.2.5 Cuisson à vapeur ventilée

F7

La cuisson à vapeur ventilée présente tous les avantages de la cuisson à vapeur traditionnelle, déjà décrits au paragraphe précédent, auxquels elle ajoute l'avantage d'une parfaite ventilation qui, en uniformisant la distribution de la chaleur, permet la cuisson simultanée de différents aliments **sur plusieurs niveaux de cuisson**.
La cuisson à vapeur ventilée est particulièrement indiquée pour les grosses pièces de viande ou les viandes délicates.

7.2.6 Cuisson à convection

F8

Avec ce type de cuisson la chaleur est transmise aux aliments par l'air préchauffé et tournant grâce à un ventilateur situé sur la paroi arrière du four. Le chaleur atteint rapidement et uniformément toutes les parties du four permettant ainsi de cuire différents aliments sur plusieurs étages. L'élimination de l'humidité de l'air et l'ambiance plus sèche empêchent la transmission et le mélange des odeurs et des saveurs.
La possibilité de cuire sur plusieurs étages, permet de réaliser en même temps plusieurs plats différents. Il est possible de cuire des gâteaux et des pizzas dans trois plats différents. Le four peut cependant être utilisé pour une cuisson sur un seul étage. Pour une meilleure cuisson utiliser les plaques basses. La cuisson à convection est particulièrement recommandée la décongélation des aliments surgelés, pour stériliser les conserves, les fruits en sirop maison et enfin pour faire sécher des champignons ou des fruits.

7.2.7 Cuisson de la viande et du poisson

La viande à cuire au four doit peser au moins **2.2 lb** (**1 kg**). Les viandes rouges tendres qui doivent être cuisinées saignantes (roast-beef, filet etc.) ou qui doivent être bien cuites à l'extérieur tout en conservant leur saveur intérieure requièrent une cuisson à haute température pendant peu de temps **392-482°F** (**200-250°C**). Les viandes blanches, les volailles et le poisson requièrent une cuisson à basse température **302-347°F** (**150-175°C**).
Les ingrédients de la sauce doivent être immédiatement disposés dans le plat si le temps de cuisson est court. Sinon il est conseillé de les ajouter dans la dernière demie heure. Les viandes peuvent être disposées sur un plat adapté à la cuisson au four ou directement sur le gril sous lequel on place la lèchefrite servant à recueillir le jus. La cuisson peut être contrôlée en écrasant la viande avec une cuillère si elle ne cède pas c'est qu'elle est cuite à point.
A la fin de la cuisson il est conseillé d'attendre au moins **15 minutes** avant de couper la viande de manière à ce que le jus ne sorte pas. Les assiettes avant d'être servies peuvent être maintenues au four à température minimale.

7.2.8 Cuisson des gâteaux

Les pâtes battues doivent se détacher difficilement de la cuillère, car une pâte trop fluide nécessiterait un temps de cuisson inutilement long. Les gâteaux nécessitent une température moyenne (comprise entre **302-392°F**) (**150-200°C**) et requièrent un préchauffage (**10 minutes environ**). La porte ne doit pas être ouverte avant au moins ¾ d'heure de cuisson.

7.2.9 Tableaux avec des exemples de cuisson

LÉGENDE

Les temps de cuisson varient selon la nature, l'homogénéité et le volume des aliments. Il est conseillé de surveiller les premières cuissons pour voir si en réalisant les mêmes plats dans les mêmes conditions on obtient les mêmes résultats. A titre indicatif vous trouverez ci-dessous tableaux.

Niveau (*)	Durée de cuisson (minutes)	Quantité d'eau

F1 DECONGELATION

TYPE D'ALIMENTS	(*)	min.
PLATS PREPARES (2.2 lb) (1 kg)	2	45
VIANDES (1.1 lb) (500 g)	2	50
VIANDES (2 lb) (750 g)	2	70
VIANDES (2.2 lb) (1 kg)	2	110

(*) correspond à la position de la grille ou de la plaque en partant du niveau **inférieur**.

- *La décongélation à température ambiante a l'avantage de ne pas modifier le goût et l'aspect de la viande.*

F5 F6 CUISSON AU GRIL

PLATS	(*)	Température °F (°C)	min.
ROAST-BEEF MOYEN (3.3 lb) (1.5 kg)	2	428 - 464 (220 - 240)	40 - 50
GIGOT D'AGNEAU DÉSOSSÉ, CUISSON MOYENNE	2	338 - 374 (170 - 190)	120 - 150
PORC			
ROTI DE PORC AVEC COUENNE	2	338 - 374 (170 - 190)	140 - 160
JARRET DE PORC	2	356 - 392 (180 - 200)	120 - 150
VOLAILLE NON FARCIE			
DEMI POULET (1 - 2 PIÈCES)	2	410 - 446 (210 - 230)	40 - 50
POULET ENTIER (1 - 2 PIÈCES)	2	392 - 428 (200 - 220)	60 - 80
CANARD ENTIER (4.4 - 6.6 lb) (2 - 3 kg)	2	356 - 392 (180 - 200)	90 - 120
MAGRET DE CANARD	3	446 - 482 (230 - 250)	30 - 45
OIE ENTIÈRE (6.6 - 8.8 lb) (3 - 4 kg)	1	302 - 338 (150 - 170)	130 - 160
MAGRET D'OIE	2	320 - 356 (160 - 180)	80 - 100
CUISSE D'OIE	2	356 - 392 (180 - 200)	50 - 80

(*) correspond à la position de la grille ou de la plaque en partant du niveau **inférieur**.

- *La cuisson au gril peut salir beaucoup l'intérieur du four. Nettoyer le four après chaque utilisation **pour éviter** que la saleté puisse brûler et s'incruster.*
- *Les indications figurant dans le tableau se rapportent à l'emploi de lèchefrites émaillés avec grille. Placer la grille dans le lèchefrite et les insérer tous les deux au niveau d'insertion indiqué. Les valeurs peuvent varier en fonction du type et de la quantité d'aliments à griller.*
- *Placer toujours les aliments à griller **au milieu** de la grille.*
- *Au terme de la cuisson, laisser reposer les aliments **pendant environ 10 minutes** dans le four éteint et fermé. La durée indiquée **ne tient pas compte** du temps de repos conseillé.*
- *Les **valeurs indiquées dans le tableau** se rapportent à la préparation d'aliments introduits dans le four froid et de viande sortant du réfrigérateur.*

CUISSON D'UN ROTI

PLATS	F8 AIR CHAUD (*)	F8 Température °F (°C)	min.	F2 CHAUFFAGE SUP./INF. (*)	F2 Température °F (°C)
BOULETTE DE VIANDE (1.1 lb) (500 g)	2	338 - 356 (170 - 180)	60 - 70	2	392 - 410 (200 - 210)
PORC					
CÔTE	2	320 - 338 (160 - 170)	70 - 80	2	374 - 410 (190 - 210)
FILET MOYEN (0.8 lb) (400 g)	2	338 - 356 (170 - 180)	30 - 45	3	392 - 446 (200 - 230)
RÔTI GRAS (3.3 lb) (1.5 kg)	2	320 - 338 (160 - 170)	120 - 150	2	392 - 428 (200 - 220)
RÔTI GRAS (5.5 lb) (2.5 kg)	2	320 - 338 (160 - 170)	150 - 180	2	374 - 410 (190 - 210)
RÔTI MAIGRE (2.2 lb) (1 kg)	2	338 - 356 (170 - 180)	70 - 90	2	356 - 392 (180 - 200)
RÔTI MAIGRE (4.4 lb) (2 kg)	2	338 - 356 (170 - 180)	80 - 100	2	356 - 392 (180 - 200)
BOEUF					
FILET MOYEN (2.2 lb) (1 kg)	2	356 - 374 (180 - 190)	45 - 65	2	392 - 428 (200 - 220)
ROAST-BEEF (3.3 lb) (1.5 kg)	2	356 - 374 (180 - 190)	30 - 45	2	392 - 428 (200 - 220)
RAGOÛT (3.3 lb) (1.5 kg) RÉCIPIENT FERMÉ	2	338 - 356 (170 - 180)	120 - 150	2	392 - 428 (200 - 220)
RAGOÛT (5.5 lb) (2.5 kg) RÉCIPIENT FERMÉ	2	338 - 356 (170 - 180)	150 - 180	2	374 - 410 (190 - 210)
VEAU					
RÔTI / POITRINE DE VEAU (3.3 lb) (1.5 kg)	2	320 - 338 (160 - 170)	90 - 120	2	356 - 392 (180 - 200)
RÔTI / POITRINE DE VEAU (5.5 lb) (2.5 kg)	2	320 - 338 (160 - 170)	120 - 150	2	338 - 374 (170 - 190)
JARRET	2	320 - 338 (160 - 170)	100 - 130	2	374 - 410 (190 - 210)
AGNEAU					
GIGOT DÉSOSSÉ	2	356 - 374 (180 - 190)	70 - 110	2	392 - 428 (200 - 220)
LONGE AVEC OS	2	356 - 374 (180 - 190) (**)	40 - 50	2	392 - 428 (200 - 220) (**)
LONGE DÉSOSSÉE	2	356 - 374 (180 - 190) (**)	30 - 40	2	392 - 428 (200 - 220) (**)
VOLAILLE					
POULET ENTIER (2.2 lb) (1 kg)	2	338 - 356 (170 - 180)	60 - 70	2	392 - 428 (200 - 220)
CANARD ENTIER (4.4 - 6.6 lb) (2 - 3 kg)	2	302 - 320 (150 - 160)	90 - 120	2	374 - 410 (190 - 210)
OIE ENTIÈRE (6.6 - 8.8 lb) (3 - 4 kg)	2	302 - 320 (150 - 160)	130 - 180	2	356 - 392 (180 - 200)
GIBIER					
RÔTI / CUISSOT DÉSOSSÉ (3.3 lb) (1.5 kg)	2	320 - 338 (160 - 170)	90 - 120	2	374 - 410 (190 - 210)
RÔTI DE SANGLIER	2	320 - 338 (160 - 170)	120 - 140	2	374 - 410 (190 - 210)
LAPIN	2	320 - 338 (160 - 170)	70 - 80	2	356 - 392 (180 - 200)
POISSON					
POISSON ENTIER (0.6 lb) (300 g)	2	320 - 338 (160 - 170)	30 - 40	2	356 - 392 (180 - 200)
POISSON ENTIER (1.5 lb) (700 g)	2	320 - 338 (160 - 170)	40 - 50	2	356 - 392 (180 - 200)

(*) correspond à la position de la grille ou de la plaque en partant du niveau **inférieur**. (**) préchauffer le four.

- *Les **valeurs indiquées dans le tableau** se rapportent à la préparation d'aliments sortant du réfrigérateur et introduits dans le four froid non préchauffé, sauf indication contraire.*

F4 CUISSON À VAPEUR STATIQUE

PLATS	PHASE	(*)	Température °F (°C)	min.	US fl oz
PÂTISSERIES					
GÂTEAU QUATRE-QUARTS (6 OEUFS)	-	2	302 - 320 (150 - 160)	30 - 40	10.1 (0.3 L)
GÂTEAU QUATRE-QUARTS (3 OEUFS)	-	2	302 - 320 (150 - 160)	25 - 35	10.1 (0.3 L)
GÂTEAU AUX FRUITS AVEC PÂTE POUR GÉNOISE	-	2	302 - 320 (150 - 160)	20 - 30	6.8 (0.2 L)
PÂTE FLUIDE DANS LE MOULE	-	2	302 - 320 (150 - 160)	50 - 70	13.5 (0.4 L)
GÂTEAU AUX FRUITS A PÂTE FLUIDE	-	2	302 - 320 (150 - 160)	20 - 30	10.1 (0.3 L)
PETITS GÂTEAUX À PÂTE FLUIDE (MUFFINS)	-	2	302 - 320 (150 - 160)	25 - 35	10.1 (0.3 L)
TRESSE À LA LEVURE	-	2	302 - 320 (150 - 160)	35 - 45	13.5 (0.4 L)
GÂTEAU À LA LEVURE	-	2	320 - 338 (160 - 170)	30 - 40	13.5 (0.4 L)
PÂTE À CHOU (CHOUX / ÉCLAIRS)	-	2	392 - 428 (200 - 220)	25 - 35	10.1 (0.3 L)
TARTELETTES DE PÂTE FEUILLETEE	-	2	392 - 428 (200 - 220)	15 - 25	6.8 (0.2 L)
VOL AU VENTS VIDES	-	2	392 - 428 (200 - 220)	8 - 10	6.8 (0.2 L)
TARTE AUX POMMES	-	2	374 - 410 (190 - 210)	35 - 45	10.1 (0.3 L)
STRUDEL FRAIS	-	2	338 - 356 (170 - 180)	50 - 60	10.1 (0.3 L)
STRUDEL SURGELÉ	-	2	356 - 374 (180 - 190)	35 - 45	10.1 (0.3 L)
PAIN					
MICHE	1	2	104 (40)	20 - 25	10.1 (0.3 L)
	2	2	374 - 392 (190 - 200)	20 - 25	-
FOUGASSE	1	2	104 (40)	20 - 30	10.1 (0.3 L)
	2	2	392 (200)	25 - 35	-
EMPANADA	1	2	104 (40)	20 - 30	13.5 (0.4 L)
	2	2	392 (200)	25 - 35	-
PÂTE À PAIN (2 lb - 2.2 lb) (750 g - 1 kg)	1	2	104 (40)	15 - 25	10.1 (0.3 L)
	2	2	428 (220)	10 - 15	-
PÂTE À PAIN (2.2 lb - 2.8 lb) (1 - 1.25 kg)	1	2	104 (40)	20 - 25	10.1 (0.3 L)
	2	2	428 (220)	10 - 15	-
PÂTE À PAIN (2.8 lb - 3.3 lb) (1.25 - 1.5 kg)	1	2	104 (40)	20 - 25	10.1 (0.3 L)
	2	2	428 (220)	10 - 15	-

(*) correspond à la position de la grille ou de la plaque en partant du niveau **inférieur**.

- *Les **valeurs indiquées dans le tableau** se rapportent à la préparation d'aliments sortant du réfrigérateur et introduits dans le four froid non préchauffé, sauf indication contraire.*
- *Aux indications fournies il faut ajouter une **recommandation importante**: une fois la cuisson terminée ou pour effectuer un contrôle, entrouvrir légèrement la porte du four et attendre que la vapeur soit complètement sortie. Cela évitera les sorties soudaines de vapeur qui peuvent être à l'origine de brûlures.*

F7 CUISSON À VAPEUR VENTILÉ

PLATS	PHASE	(*)	Température °F (°C)	min.	US fl oz
PORC					
RAGOÛT EN CROUTE (3.3 lb) (1.5 kg)	1	2	212 (100)	25 - 25	13.5 (0.4 L)
	2	2	338 (170)	60 - 75	-
RAGOÛT DE CAPOCOLLO (3.3 lb) (1.5 kg)	-	2	320 (160)	100 - 120	16.9 (0.5 L)
RAGOÛT DE CAPOCOLLO (5.5 lb) (2.5 kg)	-	2	320 (160)	130 - 150	16.9 (0.5 L)
JARRET DE PORC	1	2	320 (100)	40 - 50	16.9 (0.5 L)
	2	2	320 (160)	40 - 50	16.9 (0.5 L)
CÔTE DE PORC	-	2	356 - 374 (180 - 190)	130 - 150	13.5 (0.4 L)
VOLAILLE NON FARCIE					
MORCEAUX DE POULET	-	2	374 - 410 (190 - 210)	25 - 45	16.9 (0.5 L)
POULET ENTIER (2.2 lb) (1 kg)	1	2	338 - 356 (170 - 180)	20 - 25	16.9 (0.5 L)
	2	2	374 - 392 (190 - 200)	35 - 40	-
CANARD ENTIER (4.4 - 6.6 lb) (2 - 3 kg)	1	2	302 - 320 (150 - 160)	70 - 90	16.9 (0.5 L)
	2	2	356 (180)	30 - 40	-
OIE ENTIÈRE (6.6 - 8.8 lb) (3 - 4 kg)	1	2	302 (150)	110 - 120	16.9 (0.5 L)
	2	2	356 (180)	20 - 30	-
POISSON					
POISSONS EN SAUCE	-	2	356 (180)	30 - 40	10.1 (0.3 L)
GRANDS POISSONS (JUSQU'À 0.6 lb) (300 g)	-	2	320 - 338 (160 - 170)	20 - 30	10.1 (0.3 L)
FILETS DE POISSON	-	2	302 - 320 (150 - 160)	15 - 25	6.8 (0.2 L)
POISSON ENTIER (JUSQU'À 2.2 lb) (1 kg)	-	2	320 - 338 (160 - 170)	40 - 50	16.9 (0.5 L)

(*) correspond à la position de la grille ou de la plaque en partant du niveau **inférieur**.

- *Les **valeurs indiquées dans le tableau** se rapportent à la préparation d'aliments sortant du réfrigérateur et introduits dans le four froid non préchauffé, sauf indication contraire.*
- *Aux indications fournies il faut ajouter une **recommandation importante**: une fois la cuisson terminée ou pour effectuer un contrôle, entrouvrir légèrement la porte du four et attendre que la vapeur soit complètement sortie. Cela évitera les sorties soudaines de vapeur qui peuvent être à l'origine de brûlures.*

8. Nettoyage et maintenance

DANGER

Avertissement: L'entretien doit être effectué uniquement par du personnel autorisé.

Avant chaque intervention couper l'alimentation électrique de l'appareil et fermer le robinet de l'installation gaz.

Éviter de nettoyer les surfaces de l'appareil lorsqu'elles sont encore chaudes.

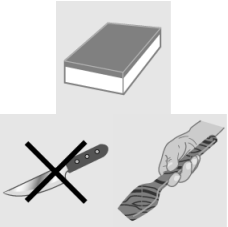
Pour le nettoyage des surfaces de l'appareil, n'utiliser que des produits nettoyants appropriés. Le fabricant décline toute responsabilité et ne répond pas des dommages éventuels résultant de l'utilisation de produits nettoyants appropriés et/ou autres que ceux indiqués.

Pour le lavage de l'appareil ne pas utiliser de jet à pression ou de vapeur.

8.1 Calendrier de maintenance

Aucun maintenance régulier n'est requis pour les appareils à l'exception du nettoyage.

8.2 Nettoyage des surfaces en acier inox



Pour nettoyer et conserver les surfaces en acier inox, utiliser quotidiennement une **solution chaude d'eau et de vinaigre ou de savon neutre**; verser la solution sur un chiffon humide et passer sur la surface en acier dans le sens du satinage, rincer soigneusement et essuyer à l'aide d'un chiffon doux ou d'une peau de chamois.
Eviter l'utilisation d'éponges métalliques et d'objets coupants qui pourraient endommagés les surfaces. Utiliser des éponges qui ne raient pas et éventuellement des ustensiles en bois ou en plastique.

8.3 Nettoyage des surfaces émaillées

Nettoyer avec une éponge **non abrasive** humidifiée **d'eau et de savon neutre**. Les taches de gras peuvent être éliminées facilement avec un produit spécifique vendu dans le commerce pour le nettoyage de l'émail. Rincer soigneusement et sécher avec un chiffon doux ou une peau de chamois.
Eviter les produits contenant des substances abrasives, paillettes, laine de verre ou acides qui pourraient endommager la surface. Eviter de laisser sur l'émail des substances acides ou alcalines (jus de citron, vinaigre, sel etc.).

8.4 Nettoyage des surfaces peintes

Nettoyer avec une éponge anti-rayure de type **non abrasif** imbibée **d'eau chaude et de savon neutre** ou d'un produit nettoyant normal pour surfaces peintes. Rincer et essuyer soigneusement au moyen de chiffon doux.
Eviter les produits contenant des substances abrasives, les éponges métalliques, la laine d'acier ou les acides qui pourraient abîmer les surfaces. Ne pas utiliser d'alcool.

8.5 Nettoyage des boutons et du panneau de commandes

Nettoyer les boutons et le panneaux de commandes avec un chiffon humide.

8.6 Nettoyage du plan à induction

Le plan à induction ne nécessite pas d'un entretien ou d'un nettoyage spéciaux. Toutefois, si, après la cuisson, il reste des résidus brûlés à proximité de la zone radiante, il convient de les enlever au moyen d'un racloir anti-rayures, puis rincer à l'eau et bien essuyer au moyen d'un chiffon propre. L'utilisation constante du racloir évite l'emploi de produits chimiques pour le nettoyage du plan.

Avant de déplacer ou traîner les casseroles sur le plan, s'assurer qu'il ne présente pas de grains ou d'impuretés qui pourraient le rayer.

Ne pas utiliser d'éponges ou de produits nettoyants abrasifs. Eviter les produits chimiques agressifs, tels que par exemple les sprays utilisés pour le nettoyage des fours, les produits anti-taches, mais aussi les produits de nettoyage pour salles de bain ou ceux de type universel.

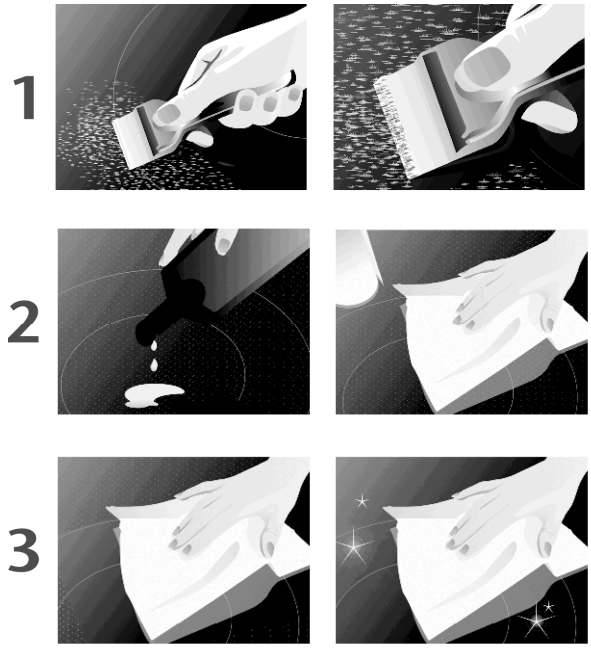
⚠ ATTENTION

Veiller à ce que le **plan en vitrocéramique chaud n'entre pas** en contact avec du plastique, du papier alu, du sucre ou des aliments contenant du sucre. **Ils peuvent endommager la surface du plan** et doivent donc être enlevés immédiatement en utilisant un racloir anti-rayures.

Avant la cuisson d'aliments sucrés, il est conseillé de traiter le plan vitrocéramique au moyen d'un produit spécifique à base de silicone, de façon à isoler la surface du plan de l'agression de résidus brûlés éventuels.

Pour le nettoyage de la surface du plan en vitrocéramique, procéder de la façon suivante :

1. Enlever les incrustations les plus grosses et les résidus les plus tenaces en utilisant un racloir anti-rayures ou une éponge spéciale pour surfaces délicates.
2. Attendre le refroidissement complet de la surface du plan, verser quelques gouttes de produit nettoyant spécifique puis frotter au moyen d'essuie-tout ou d'un chiffon propre. En alternative, utiliser une éponge spéciale pour surfaces fragiles.
3. Passer sur la surface du plan avec un chiffon humecté ou bien avec le côté lisse d'une éponge spéciale.



8.7 Nettoyage du four

Pour une bonne conservation du four il est nécessaire de le nettoyer régulièrement. L'idéal étant de le faire après chaque utilisation **après l'avoir laissé refroidir**.

Nettoyer les parties en acier inox et les parties émaillées comme décrit aux paragraphes "8.2 Nettoyage des surfaces en acier inox" et le "8.3 Nettoyage des surfaces émaillées".

Extraire toutes les parties mobiles et les laver séparément, rincer et sécher soigneusement avec un chiffon propre.

8.7.1 Nettoyage des parois du four

⚠ AVERTISSEMENT

Pour le nettoyage de ce type de fours, il ne faut jamais utiliser de produits détergents.

Les parois du four peuvent être nettoyées au vinaigre blanc et rincées au moyen d'un chiffon humecté d'eau. Ensuite, réchauffer le four pendant au moins une heure à **302°F** (**150°C**) pour en faciliter le nettoyage. Rincer encore avec un chiffon humecté d'eau tiède après refroidissement du four.

8.7.2 Nettoyage de la porte du four

⚠ AVERTISSEMENT

Les produits "spray" pour le nettoyage du four ne doivent pas être utilisés pour le nettoyage du ventilateur et des capteurs du thermostat placés à l'intérieur du four.

Il est conseillé de maintenir la porte du four toujours bien propre. Utiliser de l'essuie-tout, en cas de saleté persistante laver avec une éponge humide et du détergent.
N'utilisez pas de nettoyants abrasifs agressifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner l'éclatement de la vitre.

9. Maintenance extraordinaire

Le four nécessite périodiquement des petites interventions de maintenance ou des changements de parties sujettes à l'usure. Ci-dessous vous trouverez les instructions spécifiques pour chaque intervention de ce type.

DANGER

Avant chaque intervention il est nécessaire de couper l'alimentation électrique de l'appareil.

9.1 Démontage de la porte du four

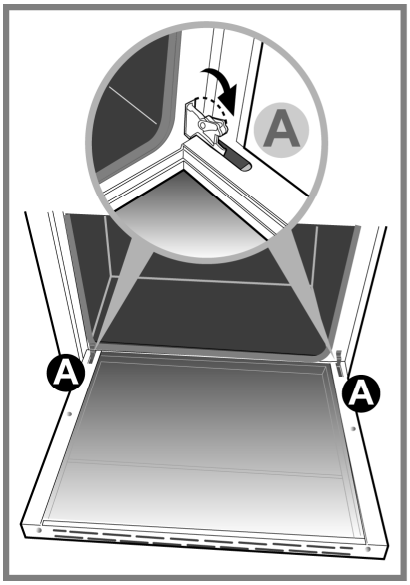
Il est possible de démonter complètement la porte du four pour en permettre un nettoyage plus soigneux.

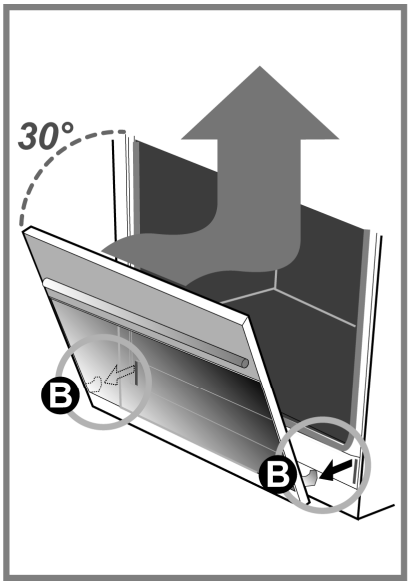
ATTENTION

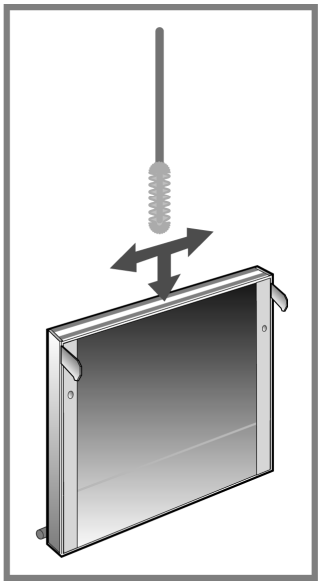
Cette opération, bien que prévue, n'est pas à la portée de tout le monde. Il faut la force nécessaire pour soutenir la porte et un minimum de pratique pour la remonter. Si l'on n'est pas sûr de pouvoir le faire, il est conseillé de nettoyer la porte du four sans la démonter ou, dans des cas spéciaux, de s'adresser au Centre d'Assistance agréé le plus proche.

Pour le démontage de la porte, procéder comme suit:

- ouvrir la porte du four et décrocher les sécurités des charnières en tournant vers l'arrière les axes **A** (un par i charnière);
- fermer la porte du four jusqu'à épuisement de la tension de chargement des ressorts (la porte du four formera un angle d'environ 30°);
- avec **les deux mains**, accompagner le mouvement de la porte vers la fermeture et, en même temps, la soulever vers le haut;
- tourner la partie inférieure de la porte vers l'extérieur en libérant les charnières **B** de leurs logements.



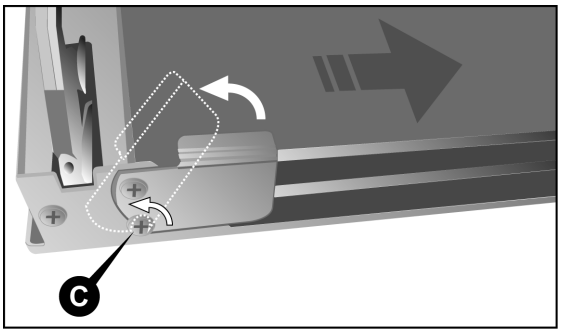




Il est possible d'enlever la **vitre interne** pour effectuer un nettoyage plus approfondi.

Procéder de la façon suivante:

- desserrer la vis **C** par une **rotation d'un demi tour** pour permettre le soulèvement de la platine de blocage de la vitre droite et gauche;
- soulever les deux platines de blocage de la vitre et sortir la vitre interne;
- pour le remontage de la vitre, procéder dans le sens inverse par rapport aux instructions fournies ci-dessus.



Pour le nettoyage de l'espace compris entre la vitre externe et la vitre intermédiaire, utiliser un **écouvillon souple** qu'on introduira dans l'espace présent entre les vitres, de la façon indiquée page 70.

Pour le **remontage** de la porte procéder dans le sens inverse par rapport aux instructions fournies page 70.

Une fois réintroduites dans leurs logements les charnières **B**, ouvrir la porte en fin de course puis réarmer les sécurités des charnières, en rabaissant les axes correspondants **A** (un pour chaque charnière).

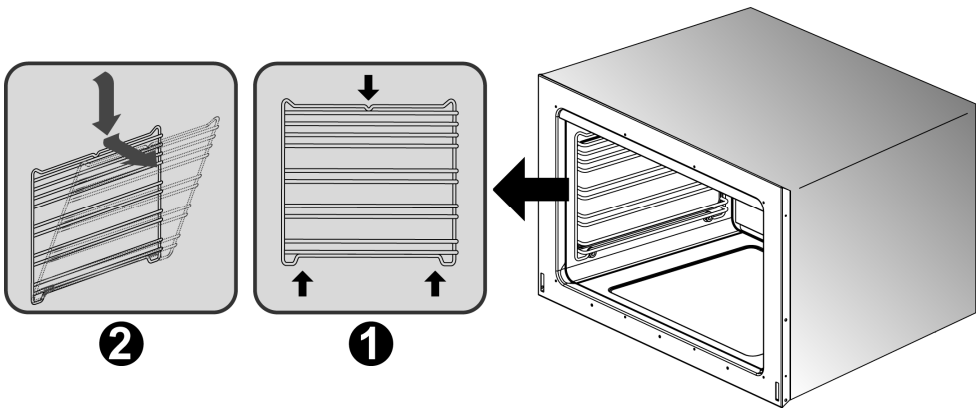
⚠ ATTENTION	
Après le remontage de la porte four, il convient de **réarmer toujours** les sécurités des charnières.	

9.2 Enlèvement des châssis latéraux de support des grilles

Les châssis de support des grilles sont amovibles de façon à pouvoir être lavés séparément et pour faciliter le nettoyage des parois du four. Les châssis sont accrochés à la paroi du four dans les trois points indiqués par les flèches dans l'illustration (détail **1**).

- Faire pression avec les doigts vers le bas, de façon indiquée dans le détail **2** dans l'illustration, de manière à décrocher le châssis de l'axe supérieur;
- soulever le châssis vers le haut et le sortir.

Pour le remontage, procéder dans le sens inverse: placer sur les axes correspondants la partie inférieure du châssis puis presser la partie supérieure contre la paroi du four jusqu'à obtenir l'encastrement avec l'axe.



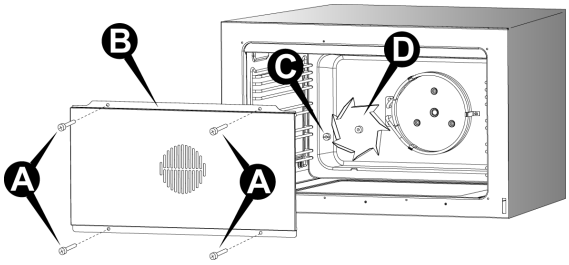
9.3 Démontage et nettoyage du ventilateur interne du four

DANGER

Avant toute intervention, désactiver l'alimentation électrique de l'appareil.

Le ventilateur interne du four ventilé pourrait nécessiter un nettoyage périodique. Pour le démontage du ventilateur, procéder comme suit:

- **s'assurer que l'alimentation électrique de l'appareil est désactivée**;
- enlever tous les composants internes du four (grilles, lèchefrite);
- dévisser et enlever les quatre vis **A** du carter;
- enlever le carter **B**;
- à l'aide d'une pièce de monnaie, dévisser l'écrou de fixation **C** du ventilateur (ce filetage est inverse, pour dévisser tourner **dans le sens des aiguilles d'une montre**);
- enlever le ventilateur **D** et le laver en le plongeant dans de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle. **Ne jamais utiliser de produits abrasifs, corrosifs, de produits en poudre ou d'éponges métalliques.** Rincer le ventilateur et le sécher soigneusement.



Remonter le ventilateur et le carter en procédant dans le sens inverse des instructions de montage.

9.4 Changement de la lampe d'éclairage four

AVERTISSEMENT

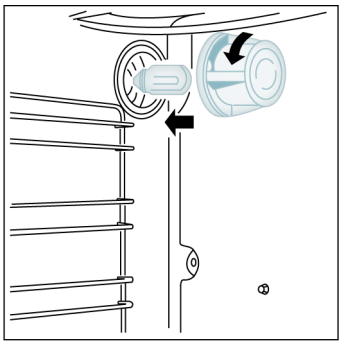
Risque de décharge électrique !

Débrancher l'alimentation électrique au niveau du fusible principal ou du disjoncteur avant de remplacer l'ampoule.

NE PAS toucher l'ampoule à mains nues.

Nettoyer toute trace d'huile sur l'ampoule et la manipuler avec un linge fin.

Lampe latérale du four



Procéder de la manière suivante:

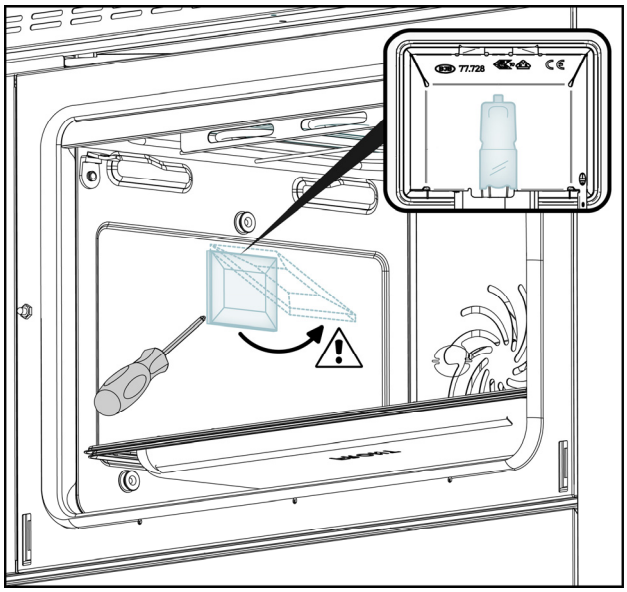
- s'assurer que les éléments chauffants sont éteints et entièrement refroidis;
- débrancher la cuisinière de sa source d'alimentation électrique;
- ouvrir la porte du four;
- dévisser dans le sens contraire des aiguilles d'une montre la calotte de protection en verre;
- dévisser la lampe et la changer avec une neuve adaptée aux **hautes températures** (**572°F** / **300°C**) et avec ces caractéristiques:

Tension	120V / 60 Hz
Puissance	25 W (halogène)
Fixation	G9

- Remonter la calotte en verre et remettre le courant électrique. Il est possible de vérifier que la lumière du four fonctionne en ouvrant la porte du four ou en tournant le bouton sur la position lorsque cela est indiqué.

Lampe latérale du four

Procéder de la manière suivante:



- s'assurer que les éléments chauffants sont éteints et entièrement refroidis;
- débrancher la cuisinière de sa source d'alimentation électrique;
- ouvrir la porte du four;
- retirer le châssis de support des grilles si celle-ci interfère avec le logement de l'ampoule (voir instructions paragraphe "9.2" à la page 71);
- glisser l'extrémité d'un tournevis plat entre la vitre de protection et le logement de l'ampoule.
  Faire délicatement levier avec l'extrémité du tournevis pour défaire la vitre de protection, en la maintenant en place avec les doigts pour éviter qu'elle ne tombe et ne se casse;
- retirer la vitre de protection puis l'ampoule halogène;
- insérer dans le logement une nouvelle ampoule halogène adaptée aux **hautes températures** (**572°F** / **300°C**) avec ces caractéristiques:

Tension	120V / 60 Hz
Puissance	25 W (halogène)
Fixation	G9

- Repositionner la vitre de protection en l'encastrant puis remettre en place le châssis de support des grilles (voir instructions paragraphe "9.2" à la page 71).
- Rebrancher le four à l'alimentation électrique. Il est possible de vérifier que la lumière du four fonctionne en ouvrant la porte du four ou en tournant le bouton sur la position 💡 lorsque cela est indiqué.

9.5 Nettoyage du réservoir d'eau

ATTENTION

Le calcaire éventuellement présent peut être enlevé **au moyen de vinaigre; éviter d'utiliser des produits chimiques pour empêcher la contamination possible des aliments.**

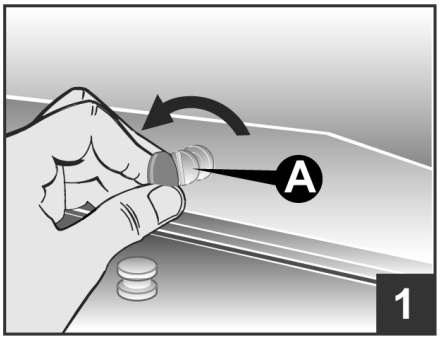
Pour effectuer le nettoyage du réservoir d'eau, il est nécessaire d'enlever le couvercle.

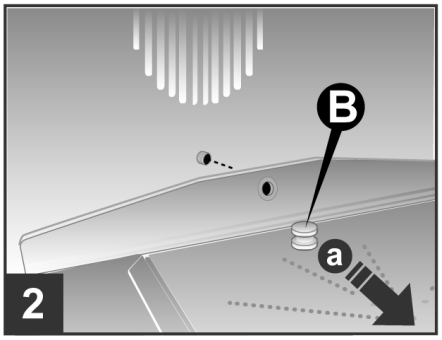
Procéder de la façon suivante:

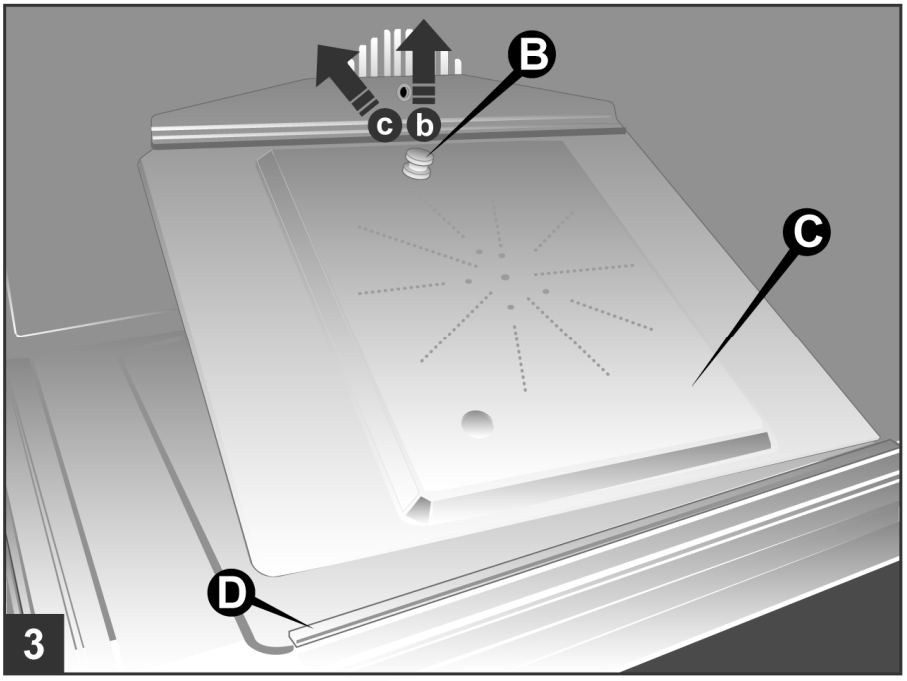
- enlever tous les objets et les composants internes du four (grilles et lèchefrites);
- a l'aide d'une pièce de monnaie ou d'un tournevis plat, dévisser et enlever l'écrou **A** de fixation du couvercle (détail **1**);
- saisir l'écrou **B** et le tirer vers soi (flèche **a**) pour libérer la fente du couvercle de l'axe arrière (détail **2**);
- en saisissant l'écrou **B**, soulever vers le haut en poussant légèrement en arrière (flèches **b**, **c**) et sortir complètement le couvercle **C** du guide avant **D** (détail **3**).

Nettoyer le couvercle et le réservoir de l'eau en suivant les instructions indiquées dans le paragraphe "8.2 Nettoyage des surfaces en acier inox".

Pour remettre en position et fixer le couvercle du réservoir, procéder dans le sens inverse par rapport aux instructions fournies ci-dessus.







10. Assistance

AVIS

Avant de contacter le Service après-vente, veuillez vérifier "10.1 Dépannage". Cela Peut vous faire économiser le coût d'un appel de service.

Pour obtenir des informations sur le service autorisé ou les pièces, consultez la garantie ci-jointe.

Conservez votre facture pour la validation de la garantie.

Lors de votre appel, veuillez connaître la date d'achat ainsi que le modèle et le numéro de série complets de votre appareil. Ces informations nous permettront de mieux répondre à votre demande.

Pour l'emplacement de l'étiquette de série, voir page 46. C'est maintenant le bon moment pour écrire ces informations dans l'espace prévu ci-dessous.

Enregistrement des données de service
Numéro de modèle_____
Numéro de série_____
Date d'installation_____

10.1 Dépannage

AVIS

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, veuillez effectuer les vérifications suivantes avant de contacter le Service après-vente.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES ET/OU SOLUTIONS
L'allumage ne fonctionne pas	La fiche n'est pas correctement insérée dans la prise de courant. Il n'y a pas de courant à la prise.
La lampe intérieure ne fonctionne pas	La fiche n'est pas correctement insérée dans la prise de courant. Il n'y a pas de courant à la prise. La lampe est défectueuse (voir page 72).
Le four ne chauffe pas	La fiche n'est pas correctement insérée dans la prise de courant. Il n'y a pas de courant à la prise.

www.steel-cucine.com

STEEL SRL
Via dell'Agricoltura, 21
41012 Carpi (Mo) - Italy
T. +39 059 645180
steel@steel-cucine.com