



Italiano, 1



English, 21



Français, 41

CI 96 I W
CI 96 II
CI 96 I A



IT

Sommario

Installazione, 2-3

Posizionamento e livellamento
Collegamento elettrico
Tabella caratteristiche

Descrizione dell'apparecchio, 4-5

Vista d'insieme
Pannello di controllo
Display
Pannello di controllo piano di cottura

Avvio e utilizzo, 6-10

Impostare l'orologio
Impostare il contaminuti
Uso del forno
Programmi di cottura manuali
Programmi di cottura automatici
Programmare la cottura
Consigli pratici di cottura
Tabella cottura in forno

Utilizzo del piano cottura, 11-15

Accensione del piano cottura
Accensione delle zone di cottura
Funzione booster
Spegnimento delle zone di cottura
Programmazione della durata di una cottura
Il contaminuti
Blocco dei comandi
Spegnimento del piano cottura
Modalità "demo"
Consigli pratici per l'uso dell'apparecchio
Dispositivi di sicurezza
Descrizione tecnica delle zone di cottura
Consigli pratici per la cottura

Precauzioni e consigli, 16-17

Sicurezza generale
Smaltimento
Risparmiare e rispettare l'ambiente

Manutenzione e cura, 18-19

Escludere la corrente elettrica
Pulire il forno
Sostituire la lampadina di illuminazione del forno
Pulire il piano cottura vetroceramica
Pulizia automatica PIROLISI

Assistenza, 20

Assistenza attiva 7 giorni su 7

Installazione

IT

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio.

! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

! L'installazione dell'apparecchio va effettuata secondo queste istruzioni da personale qualificato.

! Qualsiasi intervento di regolazione o manutenzione deve essere eseguito con la cucina disinserita dall'impianto elettrico.

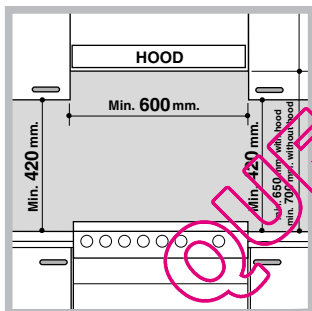
Posizionamento e livellamento

! È possibile installare l'apparecchio di fianco a mobili che non superino in altezza il piano di lavoro.

! Assicurarsi che la parete a contatto con il retro dell'apparecchio sia di materiale non infiammabile e resistente al calore (T 90°C).

Per una corretta installazione:

- porre l'apparecchio in cucina, in sala da pranzo o in un monolocale (non in bagno);
- se il piano della cucina è più alto di quello dei mobili, essi devono essere posti ad almeno 600 mm dall'apparecchio;
- se la cucina viene installata sotto un pensile esso dovrà mantenere una distanza minima dal piano di 420 mm.



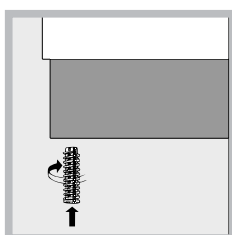
Tale distanza deve essere di 700 mm se i pensili sono infiammabili (vedi figura);

- non posizionare tende dietro la cucina o a meno di 200 mm dai

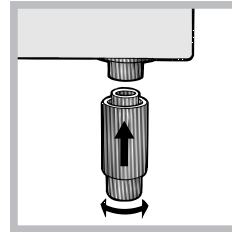
suoi lati;

- eventuali cappe devono essere installate secondo le indicazioni del relativo libretto di istruzione.

Livellamento



Se è necessario livellare l'apparecchio, avvitare i piedini di regolazione forniti in dotazione nelle apposite sedi poste negli angoli alla base della cucina (vedi figura).



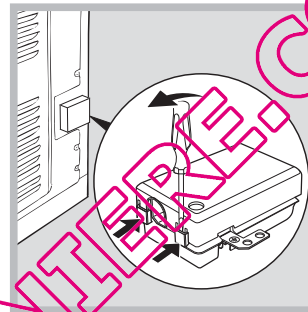
Le gambe* si montano a incastro sotto la base della cucina.

Collegamento elettrico

Montaggio cavo di alimentazione

Apertura morsetteria:

- Servendosi di un cacciavite, fare leva sulle linguette laterali del coperchio della morsetteria;
- Tirare ed aprire il coperchio della morsetteria.

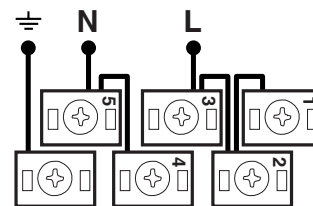


Per la messa in opera del cavo eseguire le seguenti operazioni:

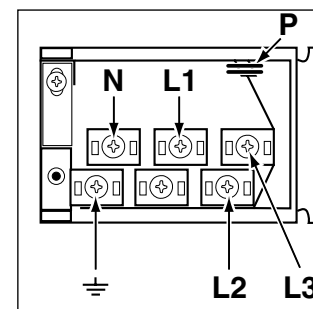
- svitare le vite del serracavo e le viti dei contatti
- ! I ponticelli vengono predisposti dalla Fabbrica per il collegamento a 230V monofase (vedi figura).

230V ~

H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363

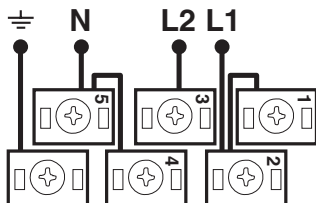


- per effettuare i collegamenti elettrici delle figure, utilizzare i due ponticelli alloggiati dentro la scatola (vedi figura - riferimento "P")

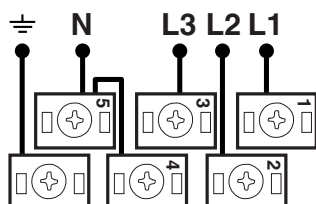


* Presente solo su alcuni modelli.

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



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



- fissare il cavo di alimentazione nell'apposito fermacavo e chiudere il coperchio.

Collegamento del cavo di alimentazione alla rete

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio (vedi tabella Dati tecnici).

In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm, dimensionato al carico e rispondente alle norme nazionali in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato della targhetta caratteristiche;
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche;
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.





! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati.

! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

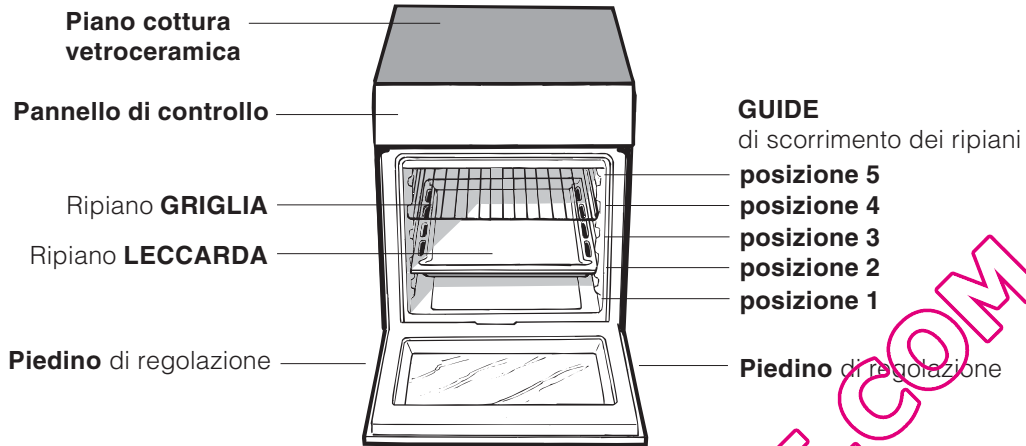
TABELLA CARATTERISTICHE

Dimensioni Forno HxLxP	32x43,5x40 cm
Volume	lt. 56
Dimensioni utili del cassetto scaldavivande	larghezza cm 42 profondità cm 44 altezza cm 8,5
Tensione e frequenza d'alimentazione	vedi targhetta caratteristiche
ENERGY LABEL	Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici. Norma EN 50304 Consumo energia convezione Naturale funzione di riscaldamento:  Tradizione Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata funzione di riscaldamento:  Rosticceria
 	Direttive Comunitarie: 2006/95/EC del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 2004/108/EC del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 93/68/EEC del 22/07/93 e successive modificazioni - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/Off mode)

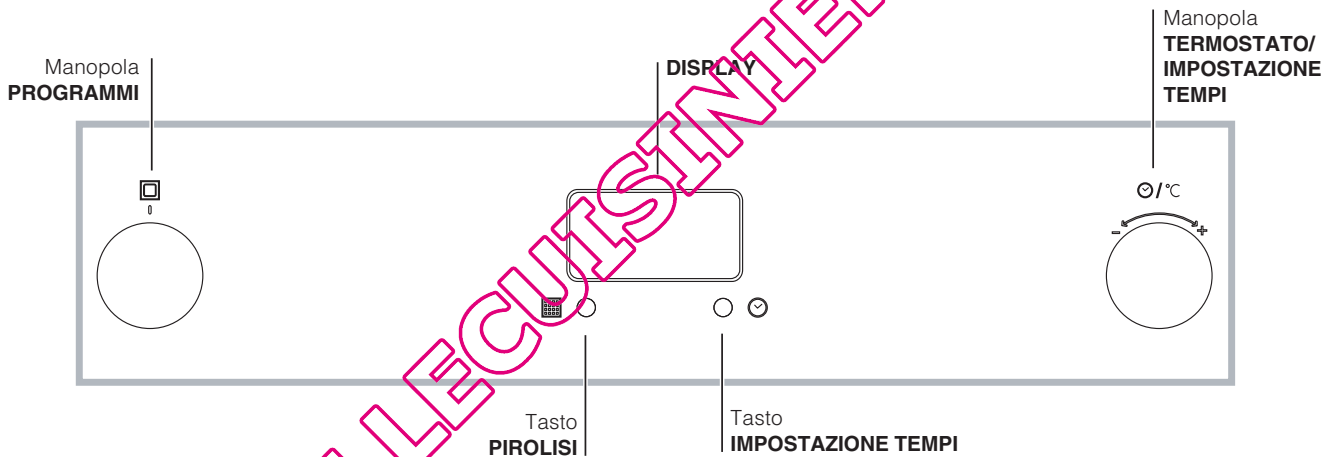
* Presente solo su alcuni modelli.

Descrizione dell'apparecchio

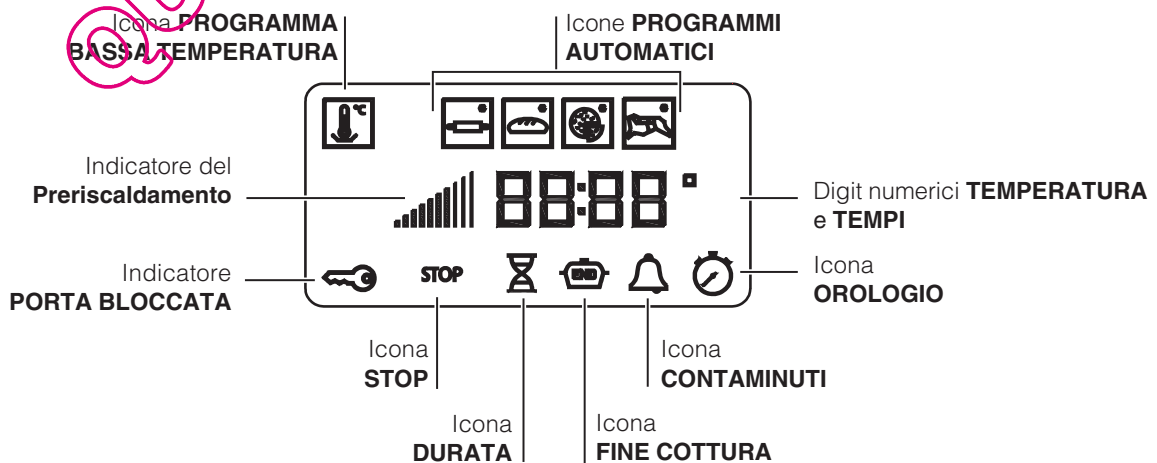
Vista d'insieme



Pannello di controllo



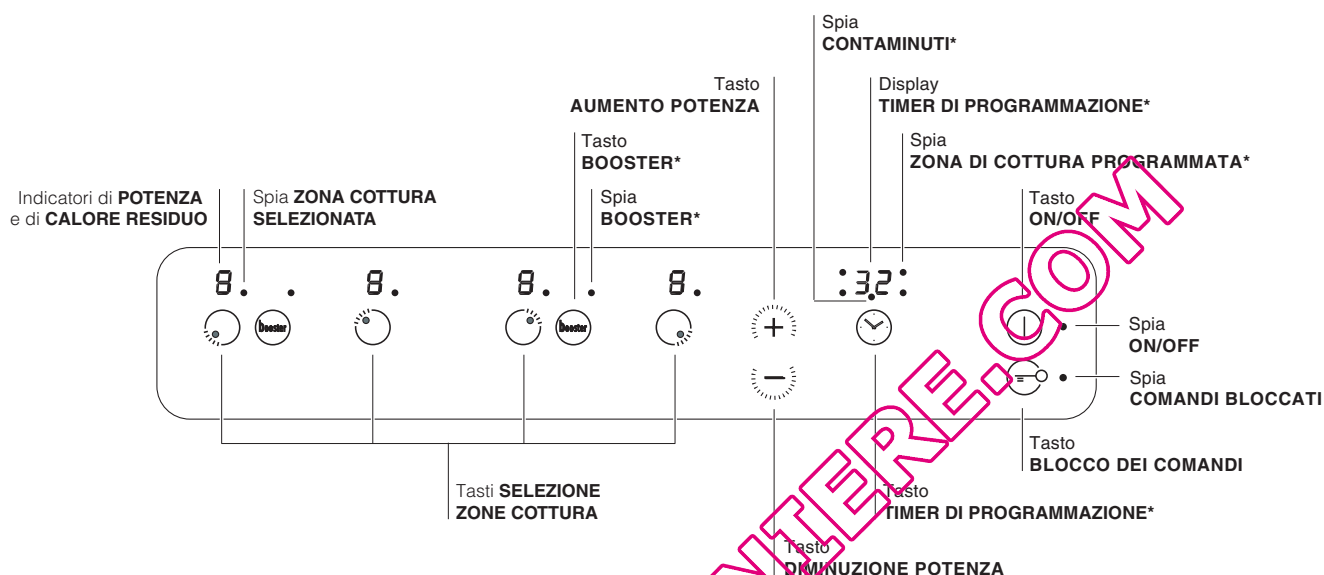
Display



* Presente solo su alcuni modelli.

Pannello di controllo piano di cottura

IT



- Tasto **AUMENTO POTENZA** per accendere la piastra e regolare la potenza (*vedi Avvio e utilizzo*).
- Tasto **DIMINUZIONE POTENZA** per regolare la potenza e spegnere la piastra (*vedi Avvio e utilizzo*).
- Spia **ZONA DI COTTURA SELEZIONATA** indica che la zona di cottura relativa è stata selezionata e quindi sono possibili le varie regolazioni
- Tasto **SELEZIONE ZONA DI COTTURA** per selezionare la zona di cottura desiderata
- Indicatore **POTENZA**: segnala visivamente il livello di calore raggiunto.
- Tasto **ON/OFF** per accendere e spegnere l'apparecchio.
- Spia **ON/OFF**: segnala se l'apparecchio è acceso o spento.
- Tasto **TIMER DI PROGRAMMAZIONE*** per regolare la programmazione della durata di una cottura (*vedi Avvio e utilizzo*).
- Display **TIMER DI PROGRAMMAZIONE***: visualizza le scelte relative alla programmazione (*vedi Avvio e utilizzo*).
- Spie **ZONA DI COTTURA PROGRAMMATA***: indicano le zone di cottura quando si avvia una programmazione (*vedi Avvio e utilizzo*).
- Tasto **BLOCCO DEI COMANDI** per impedire modifiche fortuite alle regolazioni del piano cottura (*vedi Avvio e utilizzo*).
- Spia **COMANDI BLOCCATI**: segnala l'avvenuto blocco dei comandi (*vedi Avvio e utilizzo*).
- Tasto **BOOSTER*** per accendere la sovralimentazione - 3000 W - della zona di cottura (*vedi Avvio e utilizzo*).
- Spia **BOOSTER*** indica che è attiva la funzione di sovralimentazione booster
- Spia **CONTAMINUTI*** indica che è attivo il contaminuti





* Presente solo in alcuni modelli.

Avvio e utilizzo

IT




Impostare l'orologio

! Si può impostare sia quando il forno è spento che quando è acceso, ma non si è programmata la fine di una cottura.

1. Premere più volte il tasto  finché non lampeggiano l'icona  e i primi due digit numerici sul DISPLAY;
2. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare l'ora;
3. premere di nuovo il tasto  finché non lampeggiano gli altri due digit numerici sul DISPLAY;
4. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare i minuti;
5. premere nuovamente il tasto  per confermare.

Impostare il contaminiti

! Questa funzione non interrompe la cottura e prescinde dall'utilizzo del forno; permette solo di azionare il segnale acustico allo scadere dei minuti impostati.


1. Premere più volte il tasto  finché non lampeggiano l'icona  e i tre digit numerici sul DISPLAY;
2. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare i minuti;
3. premere nuovamente il tasto  per confermare. Seguirà la visualizzazione del conto alla rovescia al termine del quale si azionerà il segnale acustico.

Uso del forno

! Prima dell'uso, togliere tassativamente le pellicole in plastica poste ai lati dell'apparecchio

! Alla prima accensione fare funzionare il forno a vuoto per almeno un'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Poi spegnere, aprire la porta del forno e aerare il locale. L'odore che si avverte è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno.

1. Selezionare il programma di cottura desiderato ruotando la manopola PROGRAMMI.
2. Il forno entra nella fase di preriscaldamento, l'indicatore del preriscaldamento si illumina. È possibile modificare la temperatura ruotando la manopola TERMOSTATO.

3. Quando si spegne l'indicatore del preriscaldamento  e si avverte un segnale acustico il preriscaldamento è completo: introdurre gli alimenti.

4. Durante la cottura è sempre possibile:
- modificare il programma di cottura agendo sulla manopola PROGRAMMI;
- modificare la temperatura agendo sulla manopola TERMOSTATO;

- pianificare la durata e l'ora di fine della cottura (*vedi programmi di cottura*);

- interrompere la cottura riportando la manopola PROGRAMMI in posizione "0"

5. È possibile modificare la durata della cottura (*vedi programmi di cottura*).

6. In caso di black-out, se la temperatura del forno non si è abbassata troppo, l'apparecchio è dotato di un sistema che riattiva il programma dal punto in cui è stato interrotto. Le pianificazioni in attesa di avvio, invece, non vengono ripristinate al ritorno della corrente e devono essere riprogrammate.

! Nel programma ROSTICCERIA non è previsto il preriscaldamento.

! Non appoggiare mai oggetti sul fondo del forno perché si rischiano danni allo smalto.

! Porre sempre i recipienti di cottura sulla griglia in dotazione.

Ventilazione di raffreddamento

Per ottenere una riduzione delle temperature esterne, una ventola di raffreddamento genera un getto d'aria che esce tra il pannello di controllo e la porta del forno. All'inizio del programma PIROLISI la ventola funziona a bassa velocità.

! A fine cottura la ventola rimane attiva finché il forno non è sufficientemente freddo.

Luce del forno

A forno spento la lampadina può essere accesa in qualunque momento aprendo la porta del forno.

Programmi di cottura manuali

! Tutti i programmi hanno una temperatura di cottura preimpostata. Essa può essere regolata manualmente, impostandola a piacere tra 40°C e 250°C. Nel programma GIRARROSTO il valore preimpostato è 270°C.

Programma **FORNO TRADIZIONE**

Con questa cottura tradizionale è meglio utilizzare un solo ripiano.

Programma **MULTILIVELLO**

Poiché il calore è costante in tutto il forno, l'aria cuoce e rosola il cibo in modo uniforme. È possibile utilizzare fino a un massimo di due ripiani contemporaneamente.

Programma **ROSTICCERIA**

Unisce all'irradiazione termica unidirezionale la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno. Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

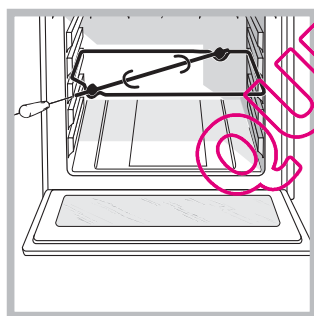
Programma **GIRARROSTO**

La funzione è ottimizzata per le cotture al girarrosto. Effettuare le cotture con porta del forno chiusa.


Programmi **BASSA TEMPERATURA**

Questo tipo di cottura consente di lievitare, scongelare, di preparare lo yogurth, riscaldare più o meno rapidamente, cuocere lentamente a bassa temperatura. Le temperature selezionabili sono: 40, 65, 90 °C.

Girarrosto



Per azionare il girarrosto (vedi figura) procedere come segue:

1. mettere la leccarda in posizione 1;
2. mettere il sostegno del girarrosto in posizione 3 e inserire lo spiedo nell'apposito foro posto sulla parete posteriore del forno;
3. azionare il girarrosto selezionando le icone .

! Col programma avviato, se si apre la porta il girarrosto si arresta.

Programmi di cottura automatici

! La **temperatura** e la **durata di cottura** sono **prestabilite** tramite il sistema **C.O.P.® (Cottura Ottimale Programmata)** che garantisce automaticamente un risultato perfetto. La cottura si interrompe automaticamente e il forno avvisa quando la pietanza è cotta. La durata di cottura può essere modificata di alcuni minuti, come di seguito specificato nella descrizione delle singole funzioni.

Programma **ARROSTO DI MANZO**

Utilizzare questa funzione per cuocere carni di vitello, maiale, agnello. Infornare a forno freddo. È comunque possibile infornare anche a forno caldo. È possibile modificare solo la durata di -20/+25 minuti.


Programma **PIZZA**

Utilizzare questa funzione per realizzare della pizza. Fare riferimento al capitolo seguente per la ricetta e dettagli. È possibile modificare solo la durata di -5/+5 minuti. Per ottenere i migliori risultati vi consigliamo di seguire attentamente le indicazioni sotto riportate:

- rispettare la ricetta;
 - il peso dell'impasto deve essere da 500g a 700g.
 - ungere leggermente la leccarda e le teglie.
- Infornare a forno freddo. Nel caso in cui si desideri infornare a forno caldo, a seguito di una cottura che ha raggiunto alte temperature, il display visualizzerà la scritta "Hot" fino a quando la temperatura del forno raggiungerà 120°. A questo punto sarà possibile infornare la pizza.

Ricetta per la PIZZA :

1 Leccarda, Ripiano basso, a Forno Freddo o Caldo
Ricetta per 3 pizze di circa 550g : 1000g Farina, 500g Acqua, 20g Sale, 20g Zucchero, 10cl Olio di Oliva, 20g lievito fresco (oppure 2 bustini in polvere)

- Lievitazione nell' ambiente : 1 ora o funzione manuale BASSA TEMPERATURA a 40° e lasciar lievitare per circa 30/45 minuti.
- Infornare a forno freddo.
- Lanciare la cottura  PIZZA

Programma **PANE**

Utilizzare questa funzione per realizzare del pane. Per ottenere i migliori risultati vi consigliamo di seguire attentamente le indicazioni sotto riportate:

- rispettare la ricetta;
- il **peso massimo** per leccarda;
- **non dimenticare di mettere 1dl di acqua fredda sulla leccarda alla posizione 5;**

Infornare a forno freddo. Nel caso in cui si desideri infornare a forno caldo, a seguito di una cottura che ha raggiunto alte temperature, il display visualizzerà la scritta


“Hot” fino a quando la temperatura del forno raggiungerà 40°. A questo punto sarà possibile infornare il pane.

Ricetta per il PANE :

1 Leccarda di 1000g Max, Ripiano basso

Ricetta per 1000g d'impasto : 600g Farina, 360g Acqua, 11g Sale, 25g lievito fresco (oppure 2 bustini in polvere)

Processo:

- Mescolare la farina ed il sale in un grande recipiente.
- Diluire il lievito nell'acqua leggermente tiepida (circa 35 gradi).
- Aprite la farina a fontana.
- Versare il miscuglio di acqua e lievito
- Lavorare fino ad ottenimento di un impasto omogeneo e poco colloso, stirandolo col palmo della mano e ripiegandolo su se stesso per 10 minuti.
- Formare una palla, mettere l'impasto in un'insalatiera e ricoprirla con pellicola trasparente per evitare che la superficie dell'impasto si secchi. Mettere l'insalatiera nel forno alla funzione manuale **BASSA TEMPERATURA** a 40°C e lasciar lievitare per circa 1 ora (il volume dell'impasto deve raddoppiare)
- Dividere la palla per ottenere i diversi pani.
- Disponerli sulla leccarda su una carta forno.
- Cospargere i pani di farina.
- Fare dei tagli sui pani.
- **non dimenticare di mettere 1dl di acqua fredda sulla leccarda alla posizione 5.** Per la pulizia, si consiglia l'utilizzo di acqua e aceto.
- Infornare a forno freddo.
- Lanciare la cottura  PANE
- Alla fine della cottura, lasciare riposare i pani su una griglia fino a completo raffreddamento.




Programma **DOLCI**

Questa funzione è ideale per la cottura di dolci. Infornare a forno freddo. E' comunque possibile infornare anche a forno caldo. E' possibile modificare solo la durata di -10/+10 minuti.

Programmare la cottura

! La programmazione è possibile solo dopo aver selezionato un programma di cottura.

Programmare la durata di cottura





1. Premere più volte il tasto  finchè non lampeggiano l'icona  e i tre digit numerici sul DISPLAY;
2. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il “+” e “-” per regolare il tempo desiderato;
3. premere nuovamente il tasto  per confermare;
4. a tempo scaduto, sul DISPLAY compare la scritta END,



il forno termina la cottura e viene emesso un segnale acustico.

- Esempio: sono le 9:00 e viene programmata una durata di 1 ora e 15 minuti. Il programma si arresta automaticamente alle 10:15.

Programmare la fine di una cottura

! La programmazione della fine di una cottura è possibile solo dopo aver impostato una durata di cottura.

1. Seguire la procedura da 1 a 3 descritta per la durata;
2. poi premere il tasto  finchè non lampeggiano l'icona  e i due digit numerici sul DISPLAY;
3. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il “+” e “-” per regolare l'ora;
4. premere di nuovo il tasto  finchè non lampeggiano gli altri due digit numerici sul DISPLAY;
5. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il “+” e “-” per regolare i minuti;
6. premere nuovamente il tasto  per confermare;
7. a tempo scaduto, sul DISPLAY compare la scritta END, il forno termina la cottura e viene emesso un segnale acustico.
- Esempio: sono le ore 9:00, viene programmata una durata di 1 ora e 15 minuti e le 12:30 come ora di fine. Il programma inizia automaticamente alle ore 11:15.

Le icone  e  accese segnalano che è stata effettuata una programmazione. Sul DISPLAY vengono visualizzate alternativamente l'ora di fine cottura e la durata. Per annullare una programmazione ruotare la manopola PROGRAMMI in posizione “0”.

Consigli pratici di cottura

! Nelle cotture ventilate non utilizzare le posizioni 1 e 5: sono investite direttamente dall'aria calda che potrebbe provocare bruciature sui cibi delicati.

! Nelle cotture GIRARROSTO e ROSTICCERIA, disporre la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura (sughi e/o grassi).

MULTICOTTURA

- Utilizzare le posizioni 2 e 4, mettendo alla 2 i cibi che richiedono maggior calore.
- Disporre la leccarda in basso e la griglia in alto.

PIZZA

- Utilizzare una teglia in alluminio leggero, appoggiandola sulla griglia in dotazione. Con la leccarda si allungano i tempi di cottura e difficilmente si ottiene una pizza croccante.
- Nel caso di pizze molto farcite è consigliabile inserire la mozzarella a metà cottura.

Tabella cottura in forno
IT

	PIETANZE	ESEMPI	FUNZIONE	TEMPERATURA	SUPPORTI
PRIME PORTATE	Plum-cake salati	plum-cake alle olive, al tonno, ecc.	Dolci o Multilivello	160 °C	tortiera su leccarda
	Torte rustiche	torte rustiche al formaggio, pasticcio al salmone,...	Dolci o Multilivello	200 °C	su leccarda
	Terrine	terrines di pesce, carne, verdure, foie gras, ecc.	Tradizione	160 °C	stampo da terrine su leccarda (bagno-maria con acqua già calda)
	Tegamino	pasticci di fegato di volatile, purè di salmone, uova in cocotte, ecc.	Tradizione	160 °C	tegamino su leccarda (bagno-maria con acqua già calda)
	Soufflé	soufflé al formaggio, alle verdure, al pesce, ecc.	Multilivello	200 °C	tortiera su leccarda
I LEGUMI	Cibi al gratin	gratin di patate, zuppa parmentier, lasagne, ecc.	gratin (o rosticceria)	200-210 °C	vassoio su leccarda
	Verdure farcite	patate, pomodori, zucchine, cavoli, ecc.	Multilivello	200 °C	su leccarda
	Verdure brasate in cocotte	lattuga, carote allo zafferano, scorzobianca, ecc.	Tradizione	200 °C	o tortiera su leccarda
	Flan	flan ai funghi, frittelle di verdura, ecc.	Tradizione	160 °C	cocotte su leccarda
	Terrine	terrines di verdure	Tradizione	160 °C	tegamino o tortiera su leccarda (bagno-maria con acqua già calda)
	Soufflé	soufflé d'asparagi, al pomodoro, ecc.	Multilivello	200 °C	tortiera su leccarda
	Pietanze in pastella	pasticcio di verdure, ecc.	Multilivello	200 °C	su leccarda
	Cartoccio	tartuffi, ecc.	Multilivello	200 °C	cartoccio su leccarda
	Riso	Pilaf	Tradizione	180 °C	vassoio su leccarda

	PIETANZE	ESEMPI	FUNZIONE	TEMPERATURA	SUPPORTI
LE CARNI	Volatili arrosto	pollo, anatra, galletto, cappone,...	Rosticceria	200 °C	volatile su griglia
	Volatili allo spiedo	pollo, galletti	Girarrosto	270 °C	supporto per girarrosto
	Arrosti	arrosto di maiale, di vitello, di tacchino, roast-beef, coscia d'agnello, coscia di capriolo, petto farcito di vitello, ecc.	Rosticceria	200 °C	carne su griglia
	grossi pezzi brasati	cosciotto intero brasato, cappone o tacchino grande, ecc.	Multilivello	180 °C (a un terzo della cottura, abbassare a 160 °C)	carne su leccarda/bagnare a intervalli regolari con il sugo di cottura
	Sauté di carne in cocotte pietanze tradizionali	manzo bourguignon, coniglio alla cacciatore, sauté di vitello Marengo, stufato d'agnello, pollo alla basca, ecc. backenhof, terrine, ecc.	Tradizione	190 °C	cocotte su leccarda
	Grigliate	bistecche, braciola, salsicce da grigliare, spiedini, cosce di pollo, ecc.	Multilivello	200 °C	su griglia (ripiano in funzione dello spessore)
	Carni in pastella	filetto di manzo Wellington, cosciotto in pastella, ecc.	Multilivello	200 °C	su leccarda (per pezzi grandi, abbassare a 160 °C dopo la cottura della pastella)
	Pietanze in pastella di sale	volatili in pastella di sale, ecc.	Multilivello	240 °C	carne su leccarda o vassoio su leccarda
I PESCI	Pesci alla griglia e spiedini	spigola, sgombero, sardina, triglia, tonno, ecc.	Multilivello	180 °C	su griglia (ripiano in funzione dello spessore)
	Pesci interi (farciti)	grata, carpa, ecc.	Multilivello	200 °C	su leccarda
	Filetti di pesce (con aggiunta di vino o altro liquido)	salmone, scorziano, merluzzo, spigola, ecc.	Tradizione	200 °C	su leccarda
	Cartoccio	sgogliola, limanda, conchiglie di saint jacques, ecc.	Multilivello	200 °C	su leccarda
	Pesce in pastella (pasta sfoglia o pasta frolla)	salmone, spiedino, ecc.	Multilivello	200 °C	su leccarda
	Pesce al gratin	merluzzo alla provenzale gratinato, ecc.	gratin (o rosticceria)	200-210 °C	vassoio su leccarda
	Soufflé	conchiglie di saint jacques, ecc.	Multilivello	200 °C	tortiera su leccarda
Pesci in pastella di sale	spigola, carpa, ecc.	Multilivello	240 °C	pesce su leccarda o vassoio su leccarda	

Tabella cottura in forno

	PIETANZE	ESEMPI	FUNZIONE	TEMPERATURA	SUPPORTI
DOLCI DI PASTICCERIA	Biscotti (senza lievito)	pan di spagna, savoiardi, biscotti arrotolati, Brownie,	Dolci o Multilivello	200 °C	tortiera su leccarda
	Torte al formaggio bianco			200 °C	tortiera su leccarda
	Crostate in pasta lievitata	crostate allo zucchero, torte di pane briosciate alla frutta		180 °C	tortiera su leccarda
	Cottura di basi per crostate (pasta sablée)	crostate alla frutta cruda (fragole, lamponi, ecc.)		180 °C	tortiera su leccarda (fagiolo secchi in pasta)
	Pasticcini (pasta sfoglia o pasta frolla)	pasticcini alle pere, ecc.		220 °C	tortiera su leccarda
	bigné	profiterol, piccoli bigné, bigné, paris brest, saint honoré, ecc.		190 °C	su leccarda
	Piccoli dolci di pasticceria (lievito naturale)	croissant, crostate allo zucchero, brioche vuote, piccoli savarin, ecc.		180 °C	su leccarda
	Dolci di pasticceria grandi (lievito naturale)	kougloff, brioche, panettone, pane dolce,...		160 °C	su leccarda o tortiera su leccarda
PASTICCINI	Pasta da biscotti	biscotti in vassoi di carta, biscotti al cucchiaio, ecc.	Dolci o Multilivello	180 °C	su leccarda
	Pasta sablée	frollini, biscotti spritz, biscottini secchi, ecc.		200 °C	su leccarda
	Pasta sfoglia	dolci sfogliati di vario tipo, ecc.		200 °C	su leccarda
	Amaretti, palline di cocco	amaretti alla noce di cocco o alla mandorla		180 °C	su leccarda
	Pasta lievitata	mini-brioche, mini-croissant, ecc.		180 °C	su leccarda
	Meringhe bianche Meringhe ambrate			110 °C	su leccarda
ENTRE METS	pudding	pudding a base di pane o brioche, pudding al riso	Dolci o Multilivello	190 °C	tortiera su leccarda
	Crema e flan Dolci di semola	crème caramel, crème brûlée, flan al cioccolato, ecc.		160 °C	Stampi o tegamino su leccarda (bagno-maria su leccarda)
	Dolci al riso	riso alla condé, riso imperatrice, ecc.		180 °C	tortiera su leccarda
	Soufflé	soufflé al liquore, soufflé alla frutta, ecc.		200 °C	tortiera su leccarda
FRUTTA	Frutta farcita o al cartoccio	mele al forno, ecc.	Multilivello	200 °C	tortiera o cartoccio su leccarda

	PIETANZE	ESEMPI	FUNZIONE	TEMPERATURA	SUPPORTI
VARIE	Yogurt		Bassa temperatura	40 °C	tegamino su leccarda
	Cibi secchi	funghi, erbe, frutta o verdura a fette, ecc.	Bassa temperatura	65 °C	su griglia

Programmi di cottura automatici

	Funzione	Cottura raccomandata per ...	ESEMPI	SUPPORTI	Livello leccarda	Durata cottura (minut)	Informatura
	Arrosto di manzo	Arrosti di carne	Arrosto di vitello Arrosto di maiale Pollo arrosto Coscia d'agnello	su leccarda o teglia	2		Freddo
	Dolci	Plum-cake e quattro quarti (con lievito chimico)	plum-cake alla frutta, marezzati, quattro quarti, ecc.	tortiera su griglia	2	45**	Freddo
		Crostate alla frutta (pasta frolla o pasta sfoglia, con e senza flan)	crostate di mele, mirabelle, pere, ecc.	tortiera su griglia	2		
		Pasta sfoglia	panzerotti alle mele, torte rustiche, pasticcini, ecc.	su leccarda	2		
	Pizze	Pizze alle, focacce (impasto di pane)			2	28**	Caldo o freddo
	Pane	***			2	55	Freddo


* I tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai propri gusti personali. I tempi di preriscaldamento del forno sono preimpostati e non modificabili manualmente.
 ** Le durate delle cotture automatiche sono preimpostate. I valori in tabella si riferiscono ai valori di durata minima e massima, modificabile dall'utente a partire dalla durata preimpostata.
 *** Come da ricetta, aggiungere 100 gr di acqua nella leccarda.

! La colla applicata sulle guarnizioni lascia alcune tracce di grasso sul vetro. Prima di utilizzare l'apparecchio, si raccomanda di eliminarle con un prodotto specifico per la manutenzione non abrasivo. Durante le prime ore di funzionamento è possibile avvertire un odore di gomma, che comunque scomparirà presto.


! Quando il piano cottura viene collegato elettricamente, dopo alcuni secondi viene emesso un breve segnale acustico. Soltanto a questo punto è possibile accendere il piano cottura.

! La pressione prolungata dei tasti **-** e **+** consente l'avanzamento veloce dei livelli di potenza e dei minuti del timer.

Accensione del piano cottura

L'accensione del piano cottura avviene tenendo premuto il tasto  per circa un secondo.


Accensione delle zone di cottura

Ciascuna zona di cottura viene azionata tramite un tasto di selezione  e un dispositivo di regolazione della

potenza composto da un doppio tasto **-** e **+**.

- Per mettere in funzione una zona di cottura, premere il relativo tasto di comando e impostare la potenza desiderata tramite i tasti **-** e **+**.


Funzione booster*

Per accelerare i tempi di riscaldamento, su alcune zone di cottura è possibile attivare la funzione booster premendo il tasto . Si accende la spia posta sopra al tasto. Questa funzione sovralimenta la potenza a 2000W o 3000W a seconda della grandezza della zona di cottura interessata.

Il booster si interrompe automaticamente dopo 4 minuti. Finché il booster di una delle zone di cottura è attivo, la zona di cottura corrispondente anteriore o posteriore avrà potenza limitata (es: se è attivo il booster nella piastra posteriore sinistra, si abbassa la potenza della piastra anteriore sinistra). Per ulteriori chiarimenti vedere *Descrizione tecnica dei modelli*.

* Presente solo su alcuni modelli.


Spegnimento delle zone di cottura


Per spegnere una zona di cottura, selezionarla tramite il relativo tasto di selezione  e:

- Premere il tasto **-**: la potenza della zona di cottura scende progressivamente, fino allo spegnimento.

Programmazione della durata di una cottura

! È possibile programmare contemporaneamente tutte le zone di cottura per una durata compresa tra 1 e 99 minuti.

1. Selezionare la zona di cottura tramite il tasto di selezione corrispondente.
2. Regolare il livello di potenza.
3. Premere il tasto di programmazione .
4. Impostare la durata di cottura desiderata tramite i tasti **-** e **+**.


5. Confermare premendo il tasto  oppure si seleziona in automatico dopo 10 secondi.

Il conto alla rovescia del timer ha inizio immediatamente. La fine della cottura programmata è indicata da un segnale acustico (per la durata di 1 minuto) e la zona di cottura si spegne.

Ripetere la procedura sopra descritta per ogni piastra che si intende programmare.





Visualizzazione in caso di programmazione multipla


Quando una o più piastre sono state programmate, il display visualizza il tempo rimanente della piastra che è più vicina al termine del tempo programmato, indicandone la posizione con la spia corrispondente accesa. Le spie delle altre piastre programmate lampeggiano.

Per visualizzare il tempo restante delle altre piastre programmate, premere ripetutamente il tasto : verranno mostrati in sequenza e in senso orario i tempi del contaminuti e di tutte le piastre programmate, a partire da quella anteriore sinistra.







Modificare la programmazione


1. Premere ripetutamente il tasto  finché non viene mostrato il tempo della piastra che si intende modificare.
2. Agire sui tasti  e  per impostare il nuovo tempo.
3. Confermare premendo il tasto .

Per cancellare una programmazione, agire come sopra. Al punto 2 premere il tasto : la durata scende progressivamente fino allo spegnimento 0. La programmazione si azzerà e il display esce dalla modalità programmazione.



Il contaminuti

Il piano di cottura deve essere acceso. Il contaminuti permette di impostare una durata fino a 99 minuti.


1. Premere il tasto di programmazione  finché la spia contaminuti non si accende. 
2. Impostare la durata desiderata tramite i tasti  e .

3. Confermare premendo il tasto . Il conto alla rovescia del timer ha inizio immediatamente. A tempo scaduto viene emesso un segnale acustico (per la durata di 1 minuto).

Blocco dei comandi






Quando il piano cottura è in funzione, è possibile bloccare i comandi per evitare il rischio di modifiche fortuite alle regolazioni (bambini, operazioni di pulizia, ecc.). Premendo il tasto  i comandi si bloccano e la spia che si trova sopra al tasto si accende. Per tornare ad agire sulle regolazioni (es. interrompere la cottura) è necessario sbloccare i comandi: premere il tasto  per qualche istante, la spia si spegne e i comandi si sbloccano.

Spegnimento del piano cottura

Premendo il tasto  l'apparecchio si spegne. Se i comandi dell'apparecchio sono stati bloccati, continueranno ad essere bloccati anche dopo aver riacceso il piano di cottura. Per poter riaccendere il piano è necessario prima sbloccare i comandi.

Modalità "demo"

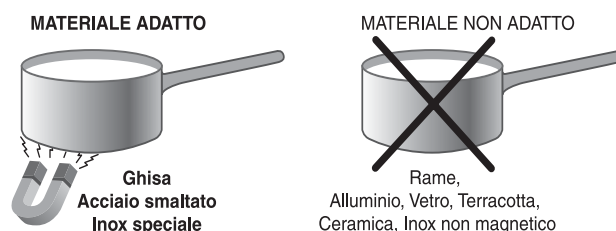
È possibile impostare una modalità dimostrativa nella quale il pannello comandi funziona normalmente (inclusi i comandi relativi alla programmazione), ma gli elementi riscaldanti non si accendono. Per attivare la modalità "demo" occorre che il piano sia acceso e tutte le piastre siano spente:

- Premere e tenere premuti contemporaneamente i tasti  e  per 6 secondi. Allo scadere dei 6 secondi la spia ON/OFF e la spia BLOCCO COMANDI lampeggiano per un secondo.
- Rilasciare i tasti  e  e premere il tasto ;
- il display visualizza la scritta DE e MO e il piano si spegne;
- alla successiva riaccensione il piano si troverà in modalità "demo".

Per uscire da questa modalità seguire la procedura sopra descritta. Il display visualizza la scritta DE e OF e il piano si spegne. Alla successiva riaccensione funzionerà normalmente.

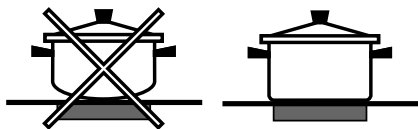
Consigli pratici per l'uso dell'apparecchio

! Adoperare recipienti di cottura il cui materiale di fabbricazione sia compatibile con il principio dell'induzione (materiale ferromagnetico). Si raccomanda l'uso di pentole in: ghisa, acciaio smaltato o inox speciale per induzione. Per sincerarsi della compatibilità di un recipiente è sufficiente fare una prova con una calamita.



Inoltre, per ottenere le migliori prestazioni dal piano di cottura:

- Adoperare pentole con fondo piatto e di elevato spessore, per essere certi che aderiscano perfettamente alla zona riscaldante.



- Adoperare pentole di diametro sufficiente a coprire completamente la zona riscaldante, in modo da garantire lo sfruttamento di tutto il calore disponibile.



- Accertarsi che il fondo delle pentole sia sempre perfettamente asciutto e pulito, per garantire la corretta aderenza e una lunga durata, sia alle zone di cottura che alle pentole stesse.
- Evitare di utilizzare le stesse pentole utilizzate sui bruciatori a gas: la concentrazione di calore sui bruciatori a gas può deformare il fondo della pentola, che perde aderenza.

Dispositivi di sicurezza

Rilevamento dei recipienti

Ciascuna zona di cottura è provvista di un dispositivo di rilevamento della pentola. La piastra emette calore unicamente in presenza di una pentola di dimensioni adeguate alla zona di cottura stessa. Il display indicatore di potenza lampeggiante può indicare:

- una pentola incompatibile
- una pentola di diametro insufficiente
- il sollevamento della pentola

Indicatori di calore residuo

Ciascuna zona di cottura è provvista di un indicatore di calore residuo. Tale indicatore segnala quali sono le zone di cottura ancora a temperatura elevata. Se il

display di potenza visualizza **H**, la zona di cottura è ancora calda. E' possibile ad esempio mantenere in caldo una pietanza o far sciogliere burro o cioccolato. Con il raffreddamento della zona di

cottura, il display di potenza visualizza **h**. Il display si spegne quando la zona di cottura si è sufficientemente raffreddata.

Surriscaldamento

In caso di surriscaldamento dei componenti elettronici, il piano cottura si spegne automaticamente e sul display appare **F** seguito da un numero lampeggiante. Questo messaggio scompare e il piano torna utilizzabile non appena la temperatura è scesa a un livello accettabile.

Interruttore di sicurezza

L'apparecchio è dotato di un interruttore di sicurezza che spegne le zone di cottura automaticamente quando viene raggiunto un tempo limite di utilizzo a un dato livello di potenza. Durante l'interruzione di sicurezza, il display indica "0".

Esempio: la piastra posteriore destra è impostata su 5, mentre la piastra anteriore sinistra su 2. La posteriore destra si spegnerà dopo 5 ore di funzionamento, la anteriore sinistra dopo 8 ore.

Livello di potenza	Tempo limite di funzionamento in ore
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Segnale acustico

Alcune anomalie, quali:

- un oggetto (pentola, posata, ecc.) posto per oltre 10 secondi sull'area dei comandi,
- un versamento sull'area dei comandi,
- una pressione esercitata a lungo su un tasto, possono provocare l'emissione di un segnale acustico. Rimuovere la causa del malfunzionamento per interrompere il segnale acustico. Se la causa dell'anomalia non viene rimossa, il segnale acustico persiste e il piano si spegne.

Descrizione tecnica delle zone di cottura

Il sistema a induzione è il procedimento di cottura più rapido che esista. A differenza delle piastre tradizionali, non è la zona di cottura che si riscalda: il calore viene generato direttamente all'interno della pentola, la quale dovrà possedere necessariamente un fondo in materiale ferromagnetico.

Piani cottura	CI 96 I W CI 96 I A CI 96 II
Zone di cottura	Potenza (in W)
Posteriore sx	I 1400 – 600 se Ant. Sx
Posteriore dx	I 2200 – B 3000*
Anteriore sx	I 2200 – B 3000*
Anteriore dx	I 1400 – 600 se Post. Dx*
Potenza totale	7200


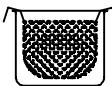




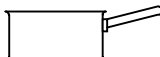

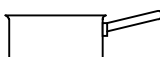

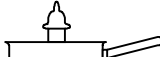
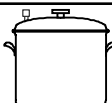

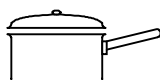
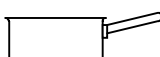
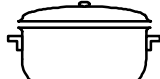
Legenda:

I = zona di cottura a induzione semplice

B = booster: la zona di cottura può essere sovralimentata a 3000 W

* = la potenza massima è limitata finché è attivo il booster nella zona di cottura posteriore relativa (vedi *Avvio e utilizzo*).

Consigli pratici per la cottura

Cottura a fuoco vivissimo	00	 Cottura a Pressione Pentola a pressione	 Frittura
	08	 Grigliata	 Ebollizione
Cottura a fuoco vivo	10	 Crêpe	 Cottura a fuoco vivo e doratura (Arrosti, Bistecche, Scaloppine, Filetti di pesce, Uova al tegamino)
Cottura a fuoco medio	17	 Addensamento rapido (Sughi liquidi)	 Acqua bollente (Pasta, Riso, Verdure)
	09	 Addensamento lento (Sughi consistenti)	 Latte
	55	 Cottura a bagnomaria	 Cottura Pentola a pressione dopo il sibilo
Cottura a fuoco lento	55	 Cottura a fuoco lento (Stufati)	 Riscaldamento delle pietanze
Cottura a fuoco lentissimo	77	 Salsa al cioccolato	 Mantenimento al caldo

Precauzioni e consigli

IT

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza. Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

Sicurezza generale

- Queste istruzioni sono valide solo per i paesi di destinazione i cui simboli figurano sul libretto e sulla targa matricola dell'apparecchio.
- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o con le mani o con i piedi bagnati o umidi.
- **L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.**
- Il libretto riguarda un apparecchio di classe 1 (isolato) o classe 2 – sottoclasse 1 (incassato tra due mobili).
- **Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambini a distanza.**
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde dell'apparecchio.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Sulle piastre non debbono essere poste pentole instabili o deformate onde evitare incidenti per rovesciamento. Posizionatele sul piano di cottura in modo che i manici siano rivolti verso l'interno, per evitare urti accidentali.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Non utilizzare liquidi infiammabili (alcol, benzina, ecc.) in prossimità dell'apparecchio quando esso è in uso.
- Non riporre materiale infiammabile nel vano inferiore di deposito o nel forno: se l'apparecchio viene messo inavvertitamente in funzione potrebbe incendiarsi.
- Quando l'apparecchio non è utilizzato, assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione •.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza.
- Non appoggiare oggetti pesanti sulla porta del forno aperta.
- Le superfici interne del cassetto (se presente) possono diventare calde.
- Il piano in vetroceramica è resistente agli urti meccanici, tuttavia può incrinarsi (o eventualmente frantumarsi) se colpito con un oggetto appuntito, quale un utensile. In questi casi, scollegare immediatamente l'apparecchio dalla rete di alimentazione e rivolgersi all'Assistenza.
- Se la superficie del piano è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Non dimenticare che la temperatura delle zone di cottura rimane piuttosto elevata per almeno trenta minuti dopo lo spegnimento. Il calore residuo è segnalato anche da un indicatore (*vedi Avvio e utilizzo*).
- Tenere a debita distanza dal piano cottura qualsiasi oggetto che potrebbe fondere, ad esempio oggetti in plastica, in alluminio o prodotti con un elevato contenuto di zucchero. Fare particolare attenzione a imballaggi e pellicole in plastica o alluminio: se dimenticati sulle superfici ancora calde o tiepide possono causare un grave danno al piano.
- Assicurarsi che i manici delle pentole siano sempre rivolti verso l'interno del piano cottura per evitare che vengano urtati accidentalmente.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- Non posare oggetti metallici (coltelli, cucchiaini, coperchi, ecc.) sul piano perché possono diventare caldi.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.

- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Se la cucina viene posta su di un piedistallo, prendere adeguati accorgimenti affinché l'apparecchio non scivoli dal piedistallo stesso.

- **Avvertenza per i portatori di pacemaker o altri dispositivi medici impiantabili attivi:**

Il piano cottura è conforme a tutte le normative vigenti in materia di interferenze elettromagnetiche.

Questo prodotto è pertanto perfettamente rispondente a tutti i requisiti di legge (direttive 89/336/CEE). È stato progettato in modo da non creare interferenze ad altre apparecchiature elettriche utilizzate, a condizione che anche queste siano conformi alle suddette normative.

Il piano cottura a induzione genera campi elettromagnetici a breve portata.

Per evitare ogni rischio di interferenze tra il piano di cottura e il pacemaker, quest'ultimo dovrà essere realizzato in conformità alle normative vigenti.

A tale riguardo, possiamo garantire unicamente la conformità del nostro prodotto. Per informazioni sulla conformità o eventuali problemi di incompatibilità, si prega di rivolgersi al proprio medico curante o alla casa produttrice del pacemaker.

- Dopo l'uso, spegnere il piano di cottura tramite il suo dispositivo di comando e non fare affidamento sul rilevatore di pentole.



Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata.
Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Azionando il forno negli orari che vanno dal tardo pomeriggio fino alle prime ore del mattino si collabora a ridurre il carico di assorbimento delle aziende elettriche. Le opzioni di pianificazione dei programmi, in particolar modo la "cottura ritardata" (*vedi Programmi*), permettono di organizzarsi in tal senso.
- Si raccomanda di effettuare sempre le cotture al GIRARROSTO e ROSTICCERIA a porta chiusa: sia per ottenere migliori risultati che per un sensibile risparmio di energia (16% circa).
- Mantenere efficienti e pulite le guarnizioni, in modo che aderiscano bene alla porta e non procurino dispersioni di calore.

! Questo prodotto soddisfa i requisiti imposti dalla nuova Direttiva Europea sulla limitazione dei consumi energetici in standby.

FORNO

Se non si eseguono operazioni per 2 minuti, l'apparecchio si dispone automaticamente in modalità standby. La modalità standby è visualizzata con "Tasto Orologio" in bassa luminosità. Non appena si interagisce nuovamente con l'apparecchio, il sistema ritorna in modalità operativa.

PIANO

Se non si eseguono operazioni per 2 minuti, dopo lo spegnimento delle spie di calore residuo e della ventola (ove presenti), l'apparecchio si dispone automaticamente in modalità "off mode". L'apparecchio ritorna in modalità operativa agendo sul tasto ON/OFF.

Manutenzione e cura

IT

Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Pulire il forno

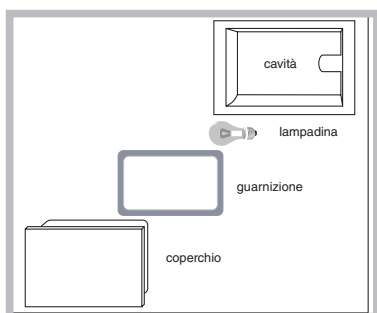
! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

- Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido; non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
- Le parti esterne smaltate o inox e le guarnizioni in gomma possono essere pulite con una spugnetta imbevuta di acqua tiepida e sapone neutro. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici. Si consiglia di sciacquare abbondantemente e di asciugare dopo la pulizia. Non usare polveri abrasive o sostanze corrosive.
- L'interno del forno va pulito preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando è ancora tiepido. Usare acqua calda e detersivo, risciacquare e asciugare con un panno morbido. Evitare gli abrasivi.
- Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie.
- Il pannello di controllo va pulito da sporco e grassi con una spugna non abrasiva o con un panno morbido.
- L'acciaio inossidabile può macchiarsi se lasciato parecchio tempo a contatto con un'acqua molto calcarea o con prodotti di pulizia contenenti fosforo. Si consiglia di sciacquare abbondantemente e asciugare con cura.

Controllare le guarnizioni del forno

Controllare periodicamente lo stato della guarnizione attorno alla porta del forno. In caso risulti danneggiata rivolgersi al Centro Assistenza più vicino. È consigliabile non usare il forno fino all'avvenuta riparazione.

Sostituire la lampadina di illuminazione del forno



Per sostituire la lampadina di illuminazione del forno:

1. Togliere il coperchio in vetro, servendosi di un cacciavite.
 2. Svitare la lampadina e sostituirla con una analoga: potenza 15 W, attacco E 14.
- Rimontare il coperchio, prestando attenzione a posizionare correttamente la guarnizione (*vedi figura*).

Pulire il piano cottura vetroceramica

! Evitare l'uso di detersivi abrasivi o corrosivi, quali i prodotti in bombolette spray per barbecue e forni, smacchiatori e prodotti antiruggine, i detersivi in polvere e le spugne con superficie abrasiva: possono graffiare irrimediabilmente la superficie.

- Per una manutenzione ordinaria, è sufficiente lavare il piano con una spugna umida, asciugando quindi con una carta assorbente per cucina.
- Se il piano è particolarmente sporco, strofinare con un prodotto specifico per la pulizia delle superfici in vetroceramica, sciacquare e asciugare.
- Per rimuovere gli accumuli di sporco più consistenti servirsi di un apposito raschietto. Intervenire non appena possibile, senza attendere che l'apparecchio si sia raffreddato, per evitare l'incrostazione dei residui. Eccellenti risultati si possono ottenere usando una spugnetta in filo d'acciaio inossidabile – specifica per piani in vetroceramica – imbevuta di acqua e sapone.
- In caso sul piano cottura si fossero accidentalmente fusi oggetti o materiali quali plastica o zucchero, rimuoverli con il raschietto immediatamente, finché la superficie è ancora calda.
- Una volta pulito, il piano può essere trattato con un prodotto specifico per la manutenzione e la protezione: la pellicola invisibile lasciata da questo prodotto protegge la superficie in caso di scolamenti durante la cottura. Si raccomanda di eseguire queste operazioni con l'apparecchio tiepido o freddo.
- Ricordarsi sempre di risciacquare con acqua pulita e asciugare accuratamente il piano: i residui di prodotti potrebbero infatti incrostarsi durante la successiva cottura.

Prodotti specifici per la pulizia del vetroceramica	Dove acquistarli
Raschietto a lametta e Lamette di ricambi	Hobbistica e Ferramenta
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Altri prodotti per vetroceramica	Casalinghi Fai-Da-Te Ferramenta Supermercati

* Presente solo su alcuni modelli.

Pulizia automatica PIROLISI

Il programma PIROLISI porta la temperatura interna del forno a raggiungere i 500°C e attiva il processo di pirolisi, ossia la carbonizzazione dei residui. Lo sporco viene letteralmente incenerito.


Durante la pulizia automatica, le superfici possono diventare molto calde: tenere i bambini a distanza. Attraverso il vetro della porta forno è possibile notare alcune particelle che si illuminano: si tratta di una combustione istantanea, assolutamente normale, che non comporta alcun pericolo.


Prima di attivare PIROLISI:

- con una spugna umida togliere dall'interno del forno i residui più consistenti. Non usare detergenti;
- estrarre tutti gli accessori;
- non lasciare strofinacci o presine sulla maniglia.
- posizionare la manopola PROGRAMMI su "0"

! Se il forno è eccessivamente caldo la pirolisi potrebbe non avviarsi. Aspettare che si raffreddi.



! L'attivazione del programma è possibile solo dopo aver chiuso la porta del forno.

Per attivare il ciclo di pulizia PIROLISI premere per circa 4 secondi il tasto . Tramite la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI è possibile scegliere il livello di pulizia desiderato con durata preimpostata e non modificabile:





1. Economico (ECO): ruotare la manopola verso "-". Durata 1 ora;
2. Normale (NOR): livello iniziale. Durata 1 ora e 30 minuti;
3. Intensivo (INT): ruotare la manopola verso "+". Durata 2 ore.
4. Premere il tasto  per confermare.



Anche per il ciclo PIROLISI, come per un normale ciclo di cottura, è possibile programmare quando far terminare il ciclo di pulizia (*vedi Programmare la fine della pulizia automatica*).

Dispositivi di sicurezza

- l'icona  sul display illuminata indica che la porta del forno si è bloccata automaticamente non appena la temperatura ha raggiunto valori elevati;
- l'icona **STOP** indica che in qualsiasi momento premendo il tasto  è possibile annullare il ciclo di pulizia;
- in caso di evento anomalo, l'alimentazione degli elementi riscaldanti viene interrotta;
- a bloccaggio della porta avvenuto non è più possibile modificare le impostazioni di durata e fine ciclo.

Programmare la fine della pulizia automatica

1. Premere il tasto  finché non lampeggiano l'icona  e i due digit numerici sul DISPLAY;
 2. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare l'ora;
 3. premere di nuovo il tasto  finché non lampeggiano gli altri due digit numerici sul DISPLAY;
 4. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare i minuti;
 5. premere nuovamente il tasto  per confermare;
 6. a tempo scaduto, sul DISPLAY la scritta END e viene emesso un segnale acustico.
- Esempio: sono le ore 9:00, viene scelta una PIROLISI con livello Economico e quindi con una durata preimpostata di 1 ora. Si pianifica le 12:30 come ora di fine. Il programma inizia automaticamente alle ore 11:30.

Le icone  e  accese segnalano che è stata effettuata una programmazione. Sul DISPLAY vengono visualizzate alternativamente l'ora di fine PIROLISI e la durata.

Al termine della pulizia automatica

Per poter aprire la porta del forno sarà necessario attendere che la temperatura del forno sia scesa a un livello accettabile. A questo punto è possibile constatare la presenza di alcuni depositi di polvere bianca sul fondo e sulle pareti del forno: rimuoverle con una spugna umida a forno freddo. Se invece si desidera approfittare del calore immagazzinato per avviare una cottura, le polveri possono anche restare: non comportano alcun pericolo per gli alimenti da cucinare.

Attenzione:

L'apparecchio è dotato di un sistema di diagnostica automatica che consente di rilevare eventuali malfunzionamenti. Questi vengono comunicati dal display tramite messaggi del tipo: "F" seguito da numeri. In questi casi è necessario l'intervento dell'assistenza tecnica.

! Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

Comunicare:

- Il tipo di anomalia;
- Il modello della macchina (Mod.)
- Il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio

Assistenza attiva 7 giorni su 7

ASSISTENZA - RICAMBI - ACCESSORI
199.199.199
NUMERO UNICO

In caso di necessità d'intervento chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199.

Un operatore sarà a completa disposizione per fissare un appuntamento con il Centro Assistenza Tecnico Autorizzato più vicino al luogo da cui si chiama.

È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.

QUELLECUISENTIERE.COM

*Al costo di 14,26 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama da telefono fisso.

Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.

Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.scholtes.com.

Operating Instructions

COOKER AND OVEN

GB

IT

Italiano, 1

GB

English, 21

FR

Français, 41

CI 96 I W
CI 96 II
CI 96 I A

Contents

Installation, 22-23

Positioning and levelling
Electrical connection
Table of characteristics

Description of the appliance, 24-25

Overall view
Control panel
Display
Hob control panel

Start-up and use, 26-30

Setting the clock
Setting the timer
Using the oven
Manual cooking modes
Automatic cooking modes
Programming cooking
Practical cooking advice
Oven cooking advice table

Start-up and use, 31-35

Switching on the hob
Switching on the cooking zones
Booster function
Switching off the cooking zones
Programming the cooking duration
Timer
Control panel lock
Switching off the hob
"Demo" mode
Practical advice on using the appliance
Safety devices
Technical description of the models
Practical cooking advice

Precautions and tips, 36-37

General safety
Disposal
Respecting and conserving the environment

Care and maintenance, 38-39

Switching the appliance off
Cleaning the appliance
Replacing the oven light bulb
Cleaning the glass ceramic hob
Automatic cleaning using the PYROLYTIC cycle

Assistance, 40



Scholtès

Installation

GB

! Please keep this instruction booklet in a safe place for future reference.. Make sure the booklet remains with the appliance if it is sold, given away or moved.

! Please read this manual carefully: it contains important information on installation, operation and safety.

! The appliance must be installed by a qualified professional in accordance with the instructions provided.

! Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the cooker has been disconnected from the electricity supply.

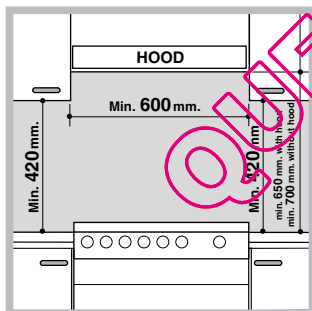
Positioning and levelling

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

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

To install the appliance correctly:

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

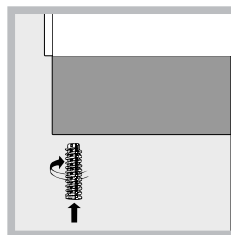


This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).

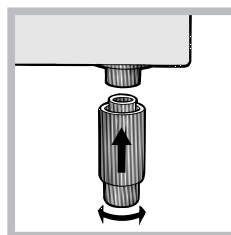
- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.

- Any hoods must be installed in accordance with the instructions listed in the relevant operating manual.

Levelling



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



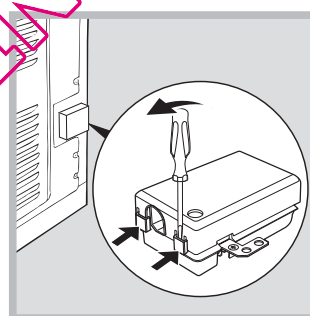
The legs* fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

Electrical connection

Fitting the power supply cable

To open the terminal board:

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



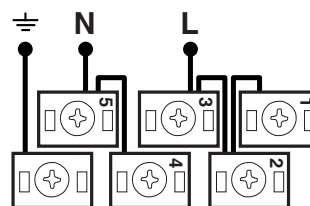
- Pull the cover to open it.

To install the cable, follow the instructions below:

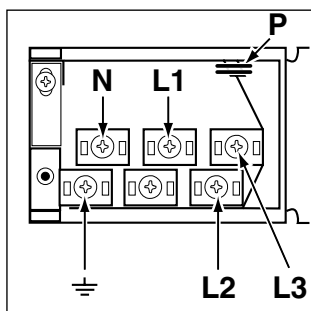
- Loosen the cable clamp screw and the wire contact screws.

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

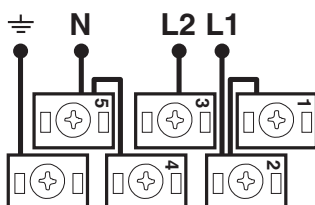
230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363



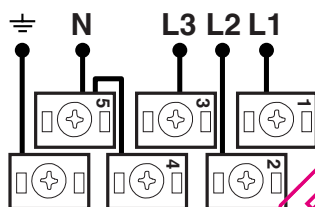
- To carry out the electrical connections as shown in the figures, use the two jumpers inside the box (see figure - labelled "P").



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



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



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

Connecting the supply cable to the electricity mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the appliance data plate (see *Technical data table*).

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar switch with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The switch must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.





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

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

! The cable must not be bent or compressed.

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

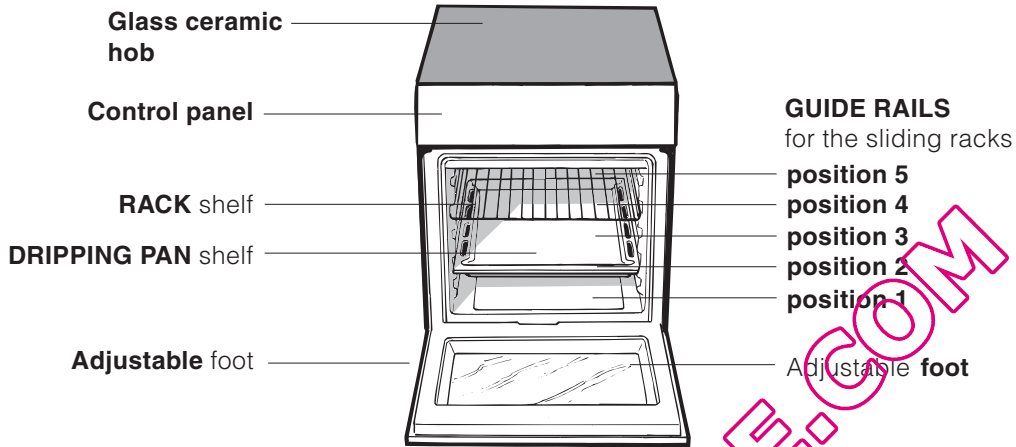
! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

TABLE OF CHARACTERISTICS	
Oven dimensions (HxWxD)	32x43.5x40 cm
Volume	56 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 42 cm depth 44 cm height 8.5 cm
Voltage and frequency	see data plate
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304 Energy consumption for Natural convection – heating mode: Convection mode 
	Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: Roasting 
 	EC Directives: 2006/95/EC dated 12.12.06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 04/108/EC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 90/369/EEC dated 29/06/90 (Gas) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/Off mode)

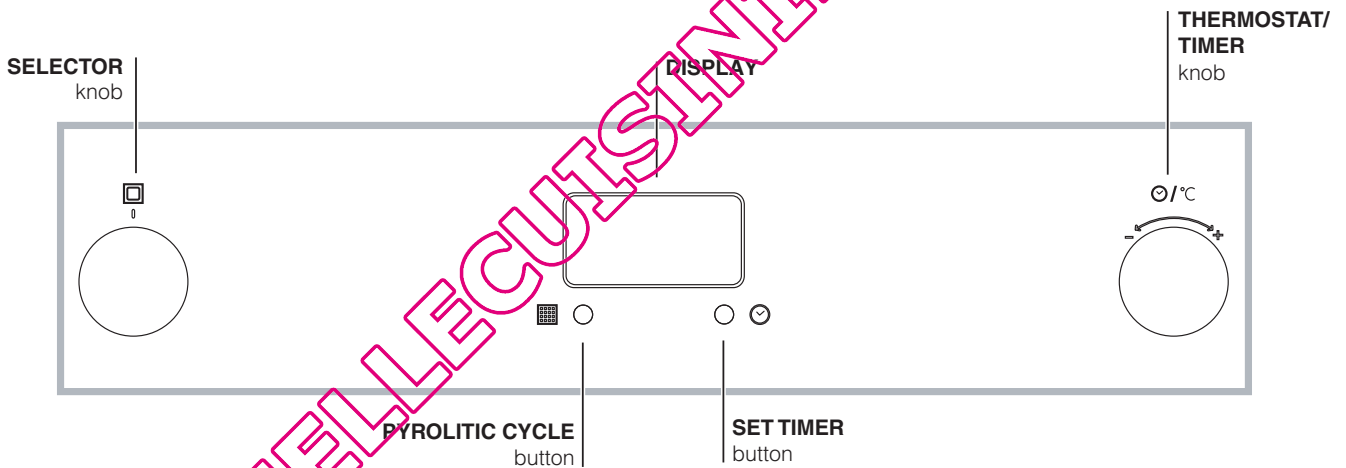
Description of the appliance

GB

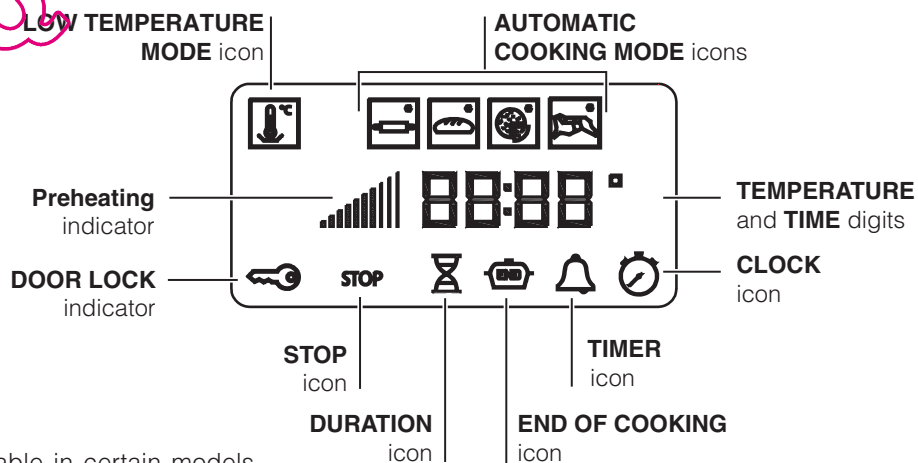
Overall view



Control panel



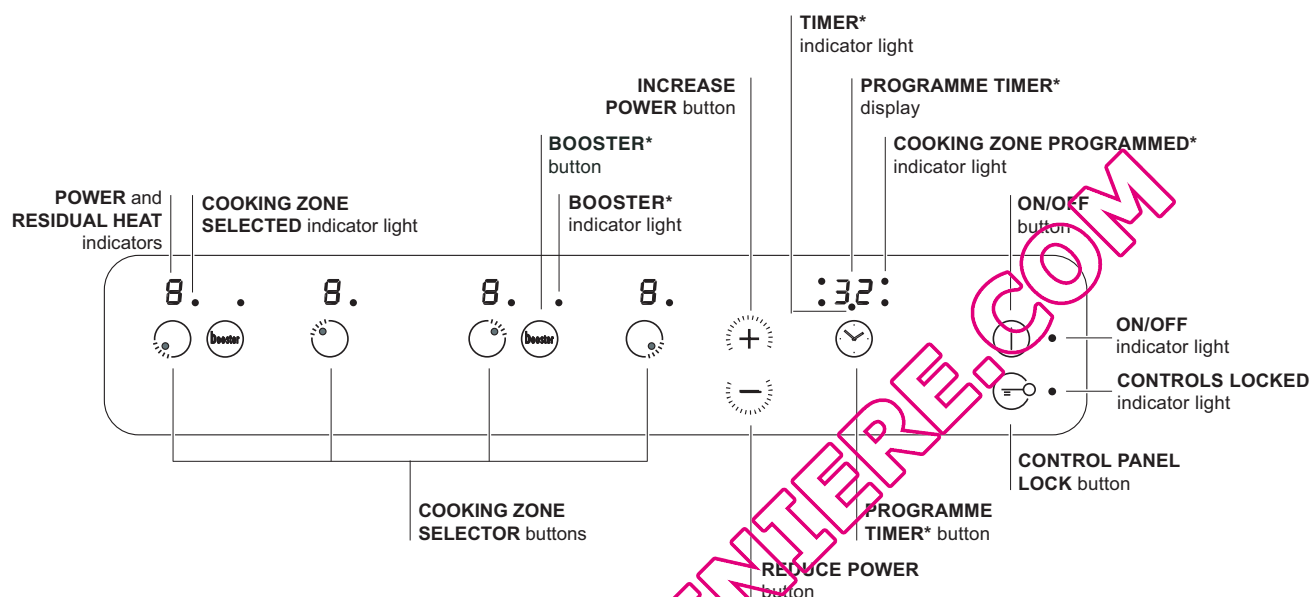
Display



* Only available in certain models.

Hob control panel

GB



- **INCREASE POWER** button switches on the hotplate and controls the power (*see Start-up and use*).
- **REDUCE POWER** button controls the power and switches off the hotplate (*see Start-up and use*).
- **COOKING ZONE SELECTOR** button shows a particular cooking zone has been selected and therefore various adjustments are possible.
- **COOKING ZONE SELECTOR** button is used to select the desired cooking zone.
- **POWER** indicator provides a visual display for the current heat level.
- **ON/OFF** button switches the appliance on and off.
- **ON/OFF** indicator light shows whether the appliance is on or off.
- **PROGRAMME TIMER*** button controls the cooking programme times (*see Start-up and use*).
- **PROGRAMME TIMER*** display shows which programme has been selected (*see Start-up and use*).
- **COOKING ZONE PROGRAMMED*** indicator lights show which cooking zones are being used during a cooking programme (*see Start-up and use*).
- **CONTROL PANEL LOCK** button prevents accidental changes to the hob settings (*see Start-up and use*).
- **CONTROL PANEL LOCK** indicator light shows the control panel has been locked (*see Start-up and use*).
- **BOOSTER** button* activates the booster function - 3000 W - of the cooking zone (*see Start-up and use*).
- **BOOSTER** indicator light* shows that the booster function has been activated.
- **TIMER*** indicator light shows that the timer has been activated





* Only available in certain models.

Start-up and use

GB




Setting the clock

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

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

Setting the timer

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

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


Using the oven

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

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

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

The temperature may be changed by turning the THERMOSTAT knob

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

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

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

! Always place cookware on the rack(s) provided.

Cooling ventilation

In order to cool down the external temperature of the oven, a cooling fan blows a stream of air between the control panel and the oven door. At the beginning of the PYROLYTIC cycle, the cooling fan operates at low speed.

! Once cooking has been completed, the cooling fan remains on until the oven has cooled down sufficiently.

Oven light

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

* Only available in certain models.

Manual cooking modes

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

TRADITIONAL OVEN mode

When using this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only.

MULTILEVEL mode

Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of two racks may be used at the same time.

ROASTING mode

This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through the forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food. Always cook in this mode with the oven door closed.

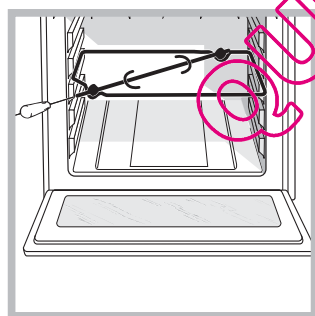
SPIT ROAST mode

The function is ideal for rotisserie spit cooking. Always cook in this mode with the oven door closed.


LOW TEMPERATURE modes

This type of cooking can be used for proving, defrosting, preparing yoghurt, heating dishes at the required speed and slow cooking at low temperatures. The temperature options are: 40, 65, 90 °C.

Spit roast



To operate the spit roast function (see diagram) proceed as follows:

1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 3 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven.
3. Start the spit roast function by selecting the  symbols.

symbols.

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

Automatic cooking modes

! The **temperature** and **cooking duration** are **pre-set** values, guaranteeing a perfect result every time - automatically. These values are set using the **C.O.P.® (Programmed Optimal Cooking)** system. The cooking cycle stops automatically and the oven indicates when the dish is cooked. The cooking duration may be modified by a period of several minutes, as specified in the description of the individual functions below.

ROAST... mode

Use this function to cook beef, pork and lambs. Place the meat inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven. It will only be possible to adjust the duration by -20/+25 minutes.

PIZZA mode

Use this function to make pizza. Please see the following chapter for further details. It will only be possible to adjust the duration by -5/+5 minutes.


To achieve the best possible results, we recommend that you carefully observe the instructions below:

- Follow the recipe.
- The weight of the dough should be between 500 g and 700 g.
- Lightly grease the dripping pan and the baking trays.

Place the food inside the oven while it is still cold. If you wish to place the food in the oven after it has been preheated, immediately following a high-temperature cooking programme, the text "Hot" will appear on the display until the temperature of the oven has fallen to 120°. At this point it will be possible to place the pizza in the oven.

Recipe for PIZZA:

1 Dripping pan on a low shelf level, hot or cold oven
 Recipe for 3 pizzas weighing approximately 550 g: 1000 g flour, 500 ml water, 20 g salt, 20 g sugar, 100 ml olive oil, 20 g fresh yeast (or 2 sachets of powder yeast)

- Leavening at room temperature: 1 hour, or LOW TEMPERATURE manual function set to 40°. Leave to rise for approximately 30-45 minutes.
- Place the food inside the oven while it is still cold.
- Start the  PIZZA cooking mode.

BREAD mode

To obtain the best results, we recommend that you carefully observe the instructions below:

- Follow the recipe.
- Do not exceed the **maximum weight** of the dripping pan.
- **Remember to pour 100 ml of cold water into the baking tray in position 5.**

Place the food inside the oven while it is still cold. If you wish to place the food in the oven after it has been preheated,


immediately following a high-temperature cooking programme, the text "Hot" will appear on the display until the temperature of the oven has fallen to 40°. At this point it will be possible to place the bread in the oven.

Recipe for BREAD:

1 Dripping pan weighing 1000 g max placed on a low shelf level

Recipe for 1000 g of dough: 600 g flour, 360 g water, 11 g salt, 25 g fresh yeast (or 2 sachets of powder yeast)

Method:

- Mix flour and salt in a large bowl.
- Dilute yeast in lukewarm water (approximately 35 degrees).
- Make a small well in the mound of flour.
- Pour in water and yeast mixture.
- Knead dough by stretching and folding it over itself with the palm of your hand for 10 minutes until it has a uniform consistency and is not too sticky.
- Form the dough into a ball shape, place it in a large bowl and cover it with transparent plastic wrap to prevent the surface of the dough from drying out. Select the manual LOW TEMPERATURE function on the oven and set the temperature to 40°C. Place the bowl inside and leave the dough to rise for approximately 1 hour (the dough should double in volume).
- Cut the dough into equal sized loaves.
- Place them in the dripping pan on oven paper.
- Cover the loaves with flour.
- Make incisions on the loaves.
- **Remember to pour 100 ml of cold water into the baking tray in position 5.** For cleaning purposes, we recommend the use of water and vinegar.
- Place the loaves inside the oven while it is still cold.
- Start the  BREAD cooking mode.
- Once baked, leave the loaves on one of the grill racks until they have cooled completely.



BAKED CAKES mode


This function is ideal for baking cakes. Place the food inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven. It will only be possible to adjust the duration by -10/+10 minutes.

Programming cooking

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





Programming the cooking duration



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

3. Press the  button again to confirm;
4. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds.
 - For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed. The programme will stop automatically at 10:15 a.m.

Setting the end time for a cooking mode

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

1. Follow steps 1 to 3 to set the duration as detailed above.
2. Next, press the  button until the  icon and the two digits on the DISPLAY begin to flash.
3. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the hour value.
4. Press the  button again until the other two digits on the DISPLAY begin to flash.
5. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the minute value.
6. Press the  button again to confirm.
7. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds.
 - For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed, while the end time is set to 12:30. The programme will start automatically at 11:15 a.m.

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

To cancel programming, turn the SELECTOR knob to the "0" position.

Practical cooking advice

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

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

MULTILEVEL

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

PIZZA

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

Oven cooking advice table

GB

	DISHES	EXAMPLES	FUNCTION	TEMPERATURE	SUPPORT
CANAPES AND STARTERS	Savoury sponge cake made with yoghurt	savoury sponge cake with olives, tuna, etc.	Baked cakes or Multilevel	160 °C	cake tin on dripping pan
	Country-style pie	cheese country-style pie, salmon pastry, ...	Baked cakes or Multilevel	200 °C	on dripping pan
	Terrines	fish, meat, vegetable, foie gras terrines, etc.	Traditional oven	160 °C	terrine mould on dripping pan (bain-marie filled with hot water)
	“En cocotte” dishes	poultry liver pie, salmon mousse, eggs en cocotte, etc.	Traditional oven	160 °C	baking dish on dripping pan (bain-marie filled with hot water)
	Soufflé	cheese soufflé, vegetable soufflé, fish soufflé, etc.	Multilevel	200 °C	cake tin on dripping pan
I LEGUMI	Gratin dishes	potato gratin, parmentier, lasagne, etc.	Gratin (or Roasting)	200-210 °C	tray on dripping pan
	Stuffed vegetables	potatoes, tomatoes, courgettes, cabbages, etc.	Multilevel	200 °C	on dripping pan or cake tin on dripping pan
	Braised vegetables en cocotte	lettuce, saffron carrots, salsify, etc.	Traditional oven	200 °C	baking dish on dripping pan
	Flan	mushroom flan, vegetable pancake, etc.	Traditional oven	160 °C	baking dish or cake tin on dripping pan (bain-marie filled with hot water)
	Terrines	vegetable terrines	Traditional oven	160 °C	cake tin on dripping pan (bain-marie filled with hot water)
	Soufflé	asparagus soufflé, tomato soufflé, etc.	Multilevel	200 °C	cake tin on dripping pan
	Dishes with a crust	vegetable pie, etc.	Multilevel	200 °C	on dripping pan
	Baking in foil (“en papillote”)	truffles, etc.	Multilevel	200 °C	foil pouch on dripping pan
Rice	Pilaff	Traditional oven	180 °C	tray on plate	





	DISHES	EXAMPLES	COOKING MODE	TEMPERATURE	SUPPORTS
MEAT	Roast poultry	chicken, duck, cockerel, capon.	Roasting	200 °C	poultry on the grid
	Poultry on the spit	chicken, cockerel	Turnspit	250 °C	turnspit support
	Roasts	roast pork, veal, turkey, beef, leg of lamb, haunch of venison, stuffed veal breast, etc.	Roasting	200 °C	meat directly on the grid
	large pieces of braised meat	whole ham on the bone, large capon or turkey, etc.	Multi-level	180 °C (one third into cooking, lower the temperature to 160°C)	meat on the oven tray baste regularly with the juice
	Meat casseroles and traditional dishes	beef bourguignon, rabbit chasseur, veal Maenigo, lamb stew, Basquaise chicken, etc. hotpots, cassoulet, etc.	Convection mode	190 °C	casserole dish on the oven tray
	Grilled meat	ribs, cutlets, sausages, kebabs, chicken thighs, etc.	Multi-level	270 °C	on the grid (the rack depends on the size)
	Meat pies	Beef Wellington, steak and kidney pie, etc.	Multi-level	200 °C	on the tray (for large pieces of meat, lower the temperature to 160°C when the pastry crust is baked)
	Salt-baking	salt-baked poultry, etc.	Multi-level	240 °C	meat on the oven tray or in a dish on the oven tray
FISH	Grilled fish and fish kebabs	bass, mackerel, sardines, mullet, tuna, etc.	Multi-level	250 °C	on the grid (the rack depends on the size)
	Whole fish (stuffed)	sea bream, carp, etc.	Multi-level	200 °C	on the oven tray
	Fish fillets (with basting)	salmon, scorpion fish, cod, bass, etc.	Convection mode	200 °C	on the oven tray
	Foil parcels	sole, dab, scallops, etc.	Multi-level	200 °C	on the oven tray
	Fish pies (flaky or shortcrust pastry)	salmon, pike, etc.	Multi-level	200 °C	on the oven tray
	Fish au gratin	brandade gratin, etc.	gratin (or roasting)	200-210 °C 260 °C	dish on the oven tray
	Soufflés	scallop soufflé, etc.	Multi-level	200 °C	soufflé dish on the oven tray
Salt-baked fish	bass, carp, etc.	Multi-level	240 °C	fish on the oven tray or in a dish on the oven tray	

Oven cooking advice table

	DISHES	EXAMPLES	FUNCTION	TEMPERATURE	SUPPORT
BAKED DESSERTS	Biscuit cakes (without yeast)	sponge cake, sponge fingers, swirled biscuits, brownies, etc.	Baked cakes or Multilevel	200 °C	cake tin on dripping pan
	White cheese tart			200 °C	cake tin on dripping pan
	Tarts made using leavened dough	sugar pie, fruit brioche loaf, etc.		180 °C	cake tin on dripping pan
	Tart cases (crumbly sweet pastry)	fresh fruit tarts (strawberry, raspberry, etc.)		180 °C	cake tin on dripping pan (with baking beans weighing the pastry down)
	Pies (shortcrust or puff pastry)	pear pie, etc.		220 °C	cake tin on dripping pan
	Cream puffs	profiteroles, mini cream puffs, cream puffs, Paris-Brest pastry dessert, Saint Honoré cake, etc.		190 °C	on dripping pan
	Mini sweet pastries (natural yeast)	croissants, sugar pie, plain brioche (no filling), mini savarin cakes, etc.		180 °C	on dripping pan
	Large sweet pastries (natural yeast)	Kugelhopf, brioche, panettone, sweet bread, etc.		160 °C	on dripping pan or cake tin on dripping pan
PASTRIES	Biscuit dough	biscuits in paper trays, scooping biscuits, etc.	Baked cakes or Multilevel	180 °C	on dripping pan
	Crumbly sweet pastry	shortbread, spritz cookies, plain biscuits, etc.		200 °C	on dripping pan
	Puff pastry	various types of puff pastry dessert, etc.		200 °C	on dripping pan
	Amaretti, coconut balls	coconut or almond amaretti		140 °C	on dripping pan
	Leavened dough	mini-brioche, mini-croissants, etc.		180 °C	on dripping pan
	White meringues			70 °C	on dripping pan
	Golden meringues			110 °C	on dripping pan
DESSERTS	Pudding	pudding made with bread or brioche, rice pudding	Baked cakes or Multilevel	160 °C	cake tin on dripping pan
	Cream desserts and flans, semolina	crème caramel, crème brûlée, chocolate flan, etc.		160 °C	moulds or baking dish on dripping pan (bain-marie on dripping pan)
	Rice desserts	riz condensé rice pudding, Imperial rice pudding, etc.		180 °C	cake tin on dripping pan
	Soufflé	liqueur soufflé, fruit soufflé, etc.		200 °C	cake tin on dripping pan
FRUIT	Stuffed or foil-baked fruit	baked apples, etc.	Multilevel	200 °C	cake tin or foil pouch on dripping pan

	DISHES	EXAMPLES	FUNCTION	TEMPERATURE	SUPPORT
VARIOUS	Yoghurt		Low temperature	40 °C	baking dish on dripping pan
	Dried foods	mushrooms, herbs, sliced fruit or vegetables, etc.	Low temperature	65 °C	on grille

Automatic cooking modes

	Mode	Cooking programme recommended for	EXAMPLES	SUPPORT	Dripping pan level	Cooking time (minutes)	Oven at start
	Roast beef	Meat roasts	roast veal roast pork roast chicken leg of lamb	On dripping pan or baking pan	2		Cold
	Baked cakes	Sponge cake with yoghurt and ground cake (with baking powder)	fruit cake, marble cake, pound cake, etc.	cake tin on grille	2	45**	Cold
		Fruit tarts (short crust pastry or puff pastry, with or without flan filling)	apple tart, Mirabelle plum tart, pear tart, etc.	cake tin on grille	2		
		Puff pastry	apple puffs, country-style tarts, pastries, etc.	on dripping pan	2		
	Pizzas	Drip-pan pizza, focaccia (bread dough)			2	28**	Hot or cold
	Bread	***			2	55	Cold

* The cooking times listed above are intended as guidelines only and may be modified to suit personal tastes. Oven preheating times are set by default and cannot be modified manually.

** The duration of the automatic cooking functions are set by default. The values in the table refer to the minimum and maximum duration, which may be modified by the user, taking the default value as a starting point.


*** As stated in the recipe, pour 100 g water into the dripping pan.

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


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

! If the **-** or **+** button is pressed for an extended period of time, the display scrolls quickly through the power levels and timer minutes.

Switching on the hob


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

Switching on the cooking zones


Each cooking zone is controlled using a selector button  and a power adjustment device consisting of a double **-** and **+** button.

- To begin operating a cooking zone, press the corresponding control button and set the desired power level (between 0 and 9) using the buttons **-** and **+**.

Booster function*

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



Switching off the cooking zones

To switch off a cooking zone, select it using the corresponding selector button  and:

- Press the **-** button: the power of the cooking zone will progressively decrease until it is switched off.


Programming the cooking duration

! All the cooking zones may be programmed simultaneously, for a duration between 1 and 99 minutes.

1. Select the cooking zone using the corresponding selector button.
2. Adjust the power level.
3. Press the  programming button. The indicator light corresponding to the selected zone will start flashing.
4. Set the cooking duration using the **-** and **+** buttons.
5. Confirm by pressing the  button or automatic selection occurs after 10 seconds. The timer begins counting down immediately. A buzzer sounds for approximately 1 minute and the cooking zone switches off when the set programme has finished. Repeat the above procedure for each hotplate you wish to programme.



Using multiple programmes and the display

If one or more hotplates are programmed, the display will show the data for the hotplate with the least time remaining, and the light corresponding to the position of the hotplate will flash. The lights corresponding to the other hotplates programmed will be switched on.

To visualise the time remaining for the other programmed hotplates, press the  button repeatedly: the time remaining for each hotplate will be shown sequentially in clockwise order, starting from the front left hotplate.



Changing the programme



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

* Only available in certain models.


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

Timer


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


1. Press the  programming button until the timer indicator light is illuminated. 

2. Set the desired duration using the **-** and **+** buttons.


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

Control panel lock

When the hob is switched on, it is possible to lock the oven controls in order to avoid accidental changes being made to the settings (by children during cleaning, etc.). Press the  button to lock the control panel: the indicator light above the button will switch on.

To use any of the controls (e.g. to stop cooking), you must switch off this function. Press the  button for a few moments, the indicator light will switch off and the lock function will be removed.


Switching off the hob

Press the  button to switch the appliance off. If the control panel lock has been activated, the controls will continue to be locked even after the hob is switched on again. In order to switch the hob on again, you must first remove the lock function.

“Demo” mode

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

- Press and hold the **+** and **-** buttons simultaneously for 6 seconds. When the 6 seconds have elapsed, the ON/OFF and CONTROLS LOCKED indicator lights will flash for

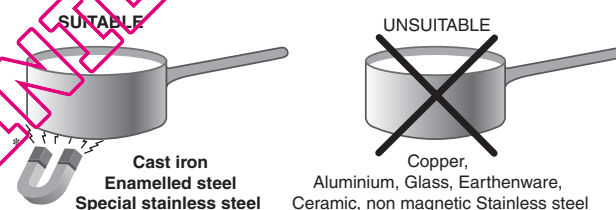
one second. Release the **+** and **-** buttons and press the  button;

- The display will show the text DE and MO and the hob will be switched off.
- When the hob is switched on again it will be set to the “demo” mode.

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

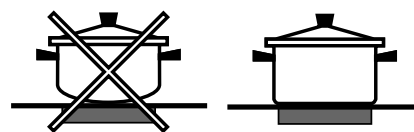
Practical advice on using the appliance

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

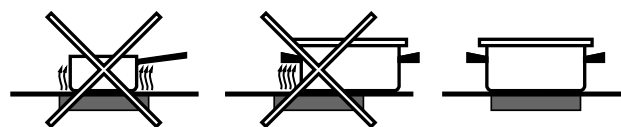


In addition, to obtain the best results from your hob:

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



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



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

Safety devices

Pan sensor

Each cooking zone is equipped with a pan sensor device. The hotplate only emits heat when a pan with suitable measurements for the cooking zone is placed on it. If the indicator light is flashing, it may indicate:

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

Residual heat indicators

Each cooking zone is equipped with a residual heat indicator. This indicator signals which cooking zones are still at a high temperature. If the power display

shows **H**, the cooking zone is still hot. It is possible, for example, to keep a dish warm or melt butter or chocolate. As the cooking zone cools, the

power display will show **h**. The display switches off when the cooking zone has cooled sufficiently.

Overheating protection

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

Safety switch

The appliance has a safety switch which automatically switches the cooking zones off after they have been in operation for a certain amount of time at a particular power level. When the safety switch has been triggered, the display shows "0". For example: the right rear hotplate is set to 5 and will switch off after 5 hours of continuous operation, while the front left hotplate is set to 2 and will switch off after 8 hours.

Power level	Maximum operating time in hours
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Buzzer

This can also indicate several irregularities:

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

Technical description of the models

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

Hobs	CI 96 I W CI 96 I A CI 96 I I
Cooking zone	Power (W)
Back Left	I 1400 – 600 se Ant. Sx*
Back Right	I 2200 – B 3000*
Front Left	I 2200 – B 3000*
Front Right	I 1400 – 600 se Post. Dx*
Total power	7200

Key:

I = single induction cooking zone


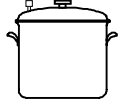
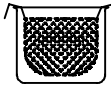




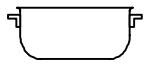


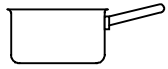


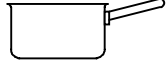

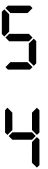
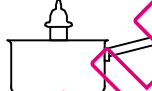


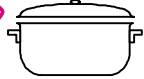


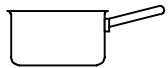
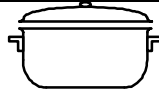
B = booster: the power level of the cooking zone may be boosted to 3000 W

* = the maximum power level is limited while the booster is activated for the relevant rear cooking zone (see *Start-up and use*).

QUELLECUISINIERE.COM

Practical cooking advice

GB

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

Precautions and tips

GB

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate located on the appliance.
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance while barefoot, or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.
- **Do not touch the heating elements or certain parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from it and do not touch the hot parts yourself.**
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for ventilation and heat dispersal must never be covered.
- Do not use unstable or misshapen pans on the cooking zones; this will help to avoid accidental spills. Make sure pan handles are turned towards the centre of the hob in order to avoid accidental burns.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Do not place flammable material in the lower storage compartment or in the oven itself. If the appliance is switched on accidentally, the materials could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the 0 position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to perform the repairs yourself. Repairs carried out by inexperienced individuals may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact the Assistance Service.
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.
- The glass ceramic hob is resistant to mechanical shocks, but it may crack (or even break) if struck with a sharp object such as a utensil. If this happens, disconnect the appliance from the electricity mains immediately and contact a Service Centre.
- If the surface of the hob is cracked, switch off the appliance to prevent electric shocks from occurring.
- Remember that the cooking zones remain relatively hot for at least thirty minutes after they have been switched off. An indicator light provides a warning when residual heat is present (see Start-up and use).
- Keep any object which could melt away from the hob, for example plastic and aluminium objects, or products with a high sugar content. Be especially careful when using plastic film and aluminium foil or packaging: if placed on surfaces which are still hot, they may cause serious damage to the hob.
- Always make sure that pan handles are turned towards the centre of the hob in order to avoid accidental burns.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- Do not place metal objects (knives, spoons, pan lids, etc.) on the hob as they may become hot.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.

- Do not let children play with the appliance.
- If the cooker is installed on a pedestal, take all necessary precautions to ensure that the appliance does not slide off this pedestal.
- For the attention of wearers of pacemakers or other active implants:
The hob complies with all current standards on electromagnetic interference.
Your induction hob is therefore perfectly in keeping with legal requirements (89/336/CEE directives). It is designed not to create interference on any other electrical apparatus being used on condition that the apparatus in question also complies with this legislation.
Your induction hob generates short-range magnetic fields.
To avoid any interference between your induction hob and a pacemaker, the latter must be designed to comply with relevant regulations.
In this respect, we can only guarantee our own product conformity. Please consult the pacemaker manufacturer or your doctor concerning its conformity or any possible incompatibility.
- After using the hob, switch it off using the corresponding control device; do not rely solely on the pan sensor.



- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection.
For further information relating to the correct disposal of exhausted household appliances, owners may contact the public service provided or their local dealer.

Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning. The cooking mode programming options, and particularly the “delayed cooking” mode (*see Cooking modes*), make this possible.
- Always keep the oven door closed when using the SPIT ROAST and ROASTING modes: this will achieve improved results while saving energy (approximately 10%).
- Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding the dispersal of heat.

! This product complies with the requirements of the latest European Directive on the limitation of power consumption of the standby mode.

OVEN:
If no operations are carried out for a period of 2 minutes, the appliance automatically switches to the “Clock button”. The standby mode is visualised by the low luminosity “Watch Icon”. As soon as interaction with the machine resumes, the system's operating mode is restored.

HOB:
If no operations are carried out for a period of 2 minutes, after the residual heat indicator lights turn off and the fan stops (if present), the appliance automatically switches to the “off mode”.
The appliance resumes the operating mode once the ON/OFF button is pressed.

Care and maintenance

GB

Switching the appliance off

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

Cleaning the oven

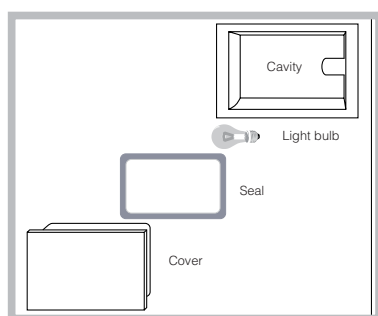
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

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

Inspecting the oven seals

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

Replacing the oven light bulb



To replace the oven light bulb:

1. Remove the glass cover using a screwdriver.
2. Unscrew the light bulb and replace it with a similar one: Wattage 15 W, cap E 14.

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

Cleaning the glass ceramic hob

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

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

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

* Only available in certain models.

Automatic cleaning using the PYROLYTIC cycle


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


Before initiating the PYROLYTIC CYCLE:

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

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



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

To activate the PYROLYTIC CYCLE cleaning procedure, press and hold the  button for approximately 4 seconds. The TIMER KNOB may be used to select the desired cleaning level; there are three default time settings which cannot be modified.





1. Economy (ECO): turn the knob towards "-". Duration 1 hour.
2. Normal (NOR): initial level. Duration 1 hour and 30 minutes.
3. Intensive (INT): turn the knob towards "+". Duration 2 hours.
4. Press the  button to confirm.



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

Safety devices

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

Programming the automatic cleaning end time

1. Press the  button until the  icon and the two digits on the DISPLAY begin to flash.
 2. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the hour value.
 3. Press the  button again until the other two digits on the DISPLAY begin to flash.
 4. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the minute value.
 5. Press the  button again to confirm;
 6. When the set time has elapsed, the text END appears on the display and a buzzer sounds.
- For example: it is 9:00 a.m. and the Economy PYROLYTIC cycle has been selected: default set time 1 hour. 12:30 is scheduled as the end time. The programme will start automatically at 11:30 a.m.

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

Once the automatic cleaning cycle is over

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

Assistance

GB

Warning:

The appliance is fitted with an automatic diagnostic system which detects any malfunctions. Malfunctions are displayed by messages of the following type: "F" followed by numbers.

Call for technical assistance in the event of a malfunction.

! Never use the services of an unauthorised technician.

Please have the following information to hand:

- The type of problem encountered.
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

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

QUELLECUISSINIÈRE.COM



Italiano, 1



English, 21



Français, 41

CI 96 I W
CI 96 II
CI 96 I A

Sommaire

Installation, 42-43

Positionnement et nivellement
Raccordement électrique
Tableau des caractéristiques

Description de l'appareil, 44-45

Vue d'ensemble
Tableau de bord
Afficheur
Panneau de contrôle - Plan de cuisson

Mise en marche et utilisation, 46-50

Mise à l'heure de l'horloge
Programmer la minuterie
Utilisation du four
Programmes de cuisson manuels
Programmes de cuisson automatiques
Comment programmer une cuisson
Conseils de cuisson
Tableau de cuisson au four

Utilisation du plan de cuisson vitrocéramique, 51-55

Mise sous tension de la table de cuisson
Allumage des foyers
Fonction booster
Extinction des foyers
Programmation de la durée de cuisson
Le minuteur
Verrouillage des commandes
Extinction de la table de cuisson
Mode Démonstration (demo)
Conseils d'utilisation de l'appareil
Les sécurités
Description technique des modèles
Conseils utiles pour la cuisson

Précautions et conseils, 56-57

Sécurité générale
Mise au rebut
Economies et respect de l'environnement

Nettoyage et entretien, 58-59

Mise hors tension
Nettoyage de l'appareil
Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four
Nettoyage du plan de cuisson vitrocéramique
Nettoyage automatique par PYROLYSE

Assistance, 60



Scholtès

Installation

FR

! Conserver ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veiller à ce qu'il suive l'appareil.

! Lisez attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de l'appareil

! L'installation de l'appareil doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant.

! N'importe quelle opération de réglage, d'entretien ou autre, doit être effectuée après avoir débranché la prise de la cuisinière.

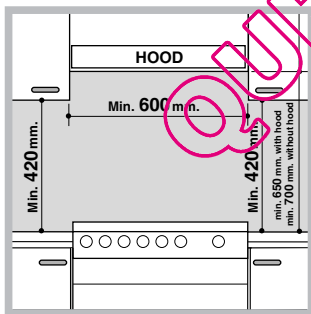
Positionnement et nivellement

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

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

Pour une installation correcte :

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

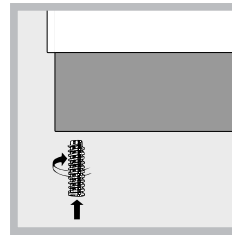


Il faut prévoir une distance de 700 mm si les éléments suspendus sont inflammables (voir figure);

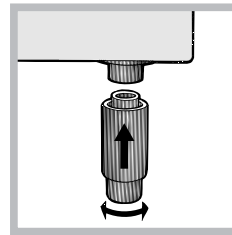
- ne pas placer de rideaux derrière ou sur les côtés de la cuisinière à moins de 200 mm de distance.

- pour l'installation de hottes, se conformer aux instructions de leur notice d'emploi.

Nivellement



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



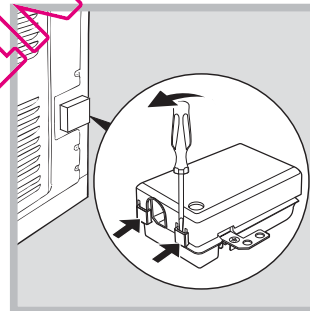
Montage des pieds* par encastrement sous la base.

Raccordement électrique

Montage du cordon d'alimentation

Ouverture du bornier:

- Faites pression à l'aide d'un tournevis sur les languettes latérales du couvercle du bornier;
- Tirez et ouvrez le couvercle du bornier.



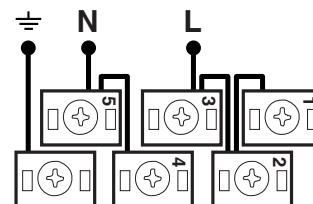
Pour monter le cordon d'alimentation, procédez comme suit:

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

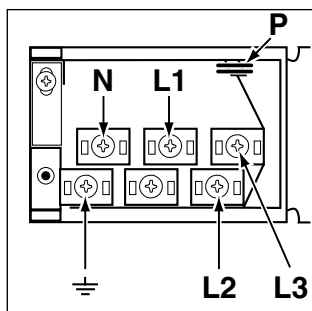
! Les pontets sont montés en usine pour raccordement à 230V monophasé (voir figure).

230V ~

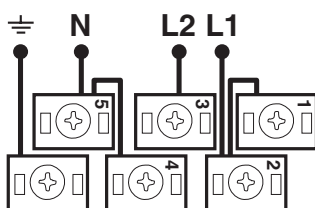
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363



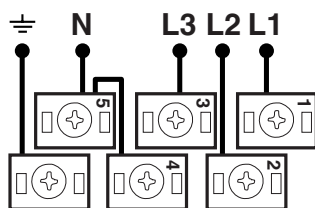
- pour effectuer les raccordements électriques illustrés figure, utilisez les deux pontets placés dans le boîtier (voir figure - référence "P")



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



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



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

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

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

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




*N'existe que sur certains modèles

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

!Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

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

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

TABLEAU DES CARACTERISTIQUES	
Dimensions du four HxLxP	32x43,5x40 cm
Volume	1 56
Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats	largeur 42 cm profondeur 44 cm hauteur 8,5 cm
Tension et fréquence d'alimentation	voir plaque signalétique
ETIQUETTE ENERGIE	Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques Norme EN 50304 Consommation énergie convection Naturelle – fonction four :  Tradition
	Consommation énergie déclaration Classe convection Forcée – fonction four :  Rôtisserie
 	Directives Communautaires : 2006/95/EC du 12.12.06 (Basse Tension) et modifications successives - 04/108/EC du 15/12/04 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives - 90/369/EEC du 29/06/90 (Gaz) et modifications successives 93/68/EEC du 22/07/93 et modifications successives - 2002/96/EEC. 1275/2008 (Stand-by/Off mode)

Description de l'appareil

FR

Vue d'ensemble

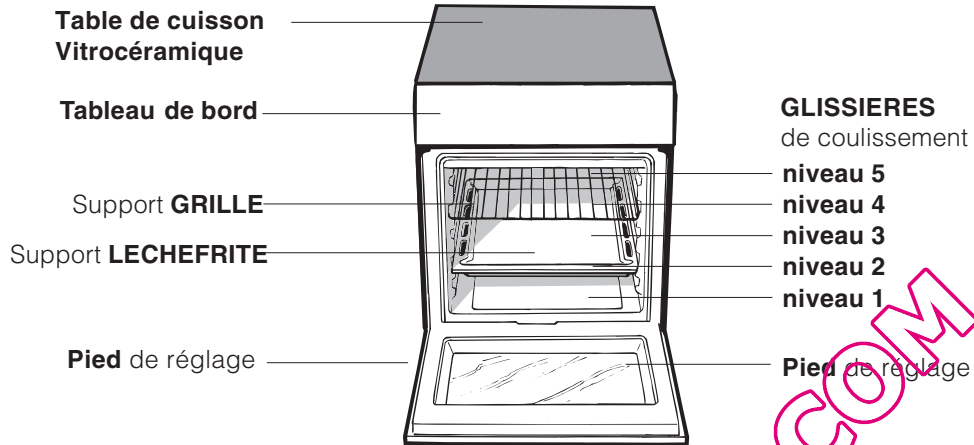
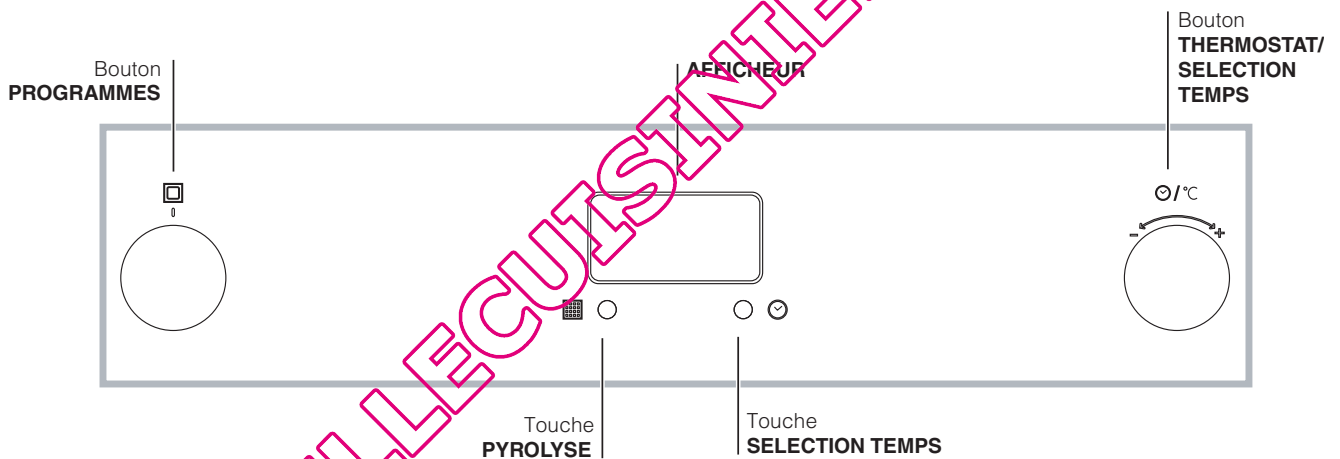
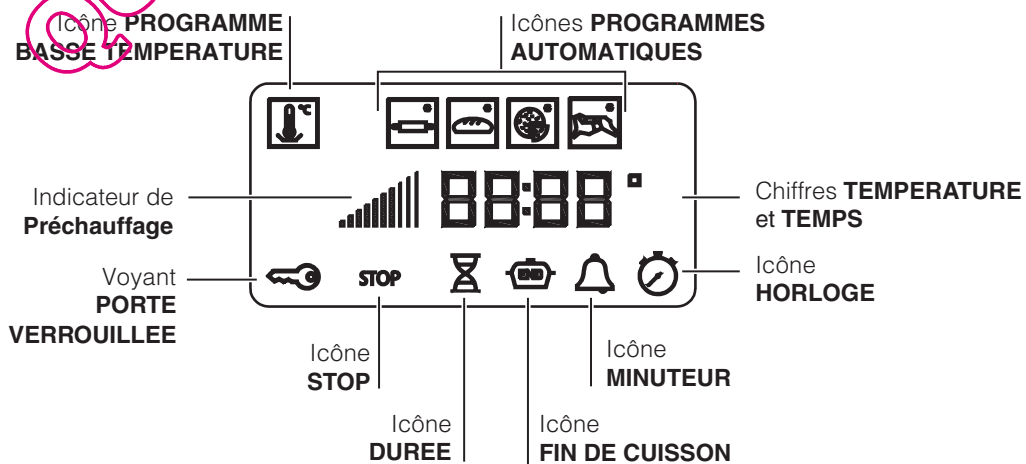


Tableau de bord



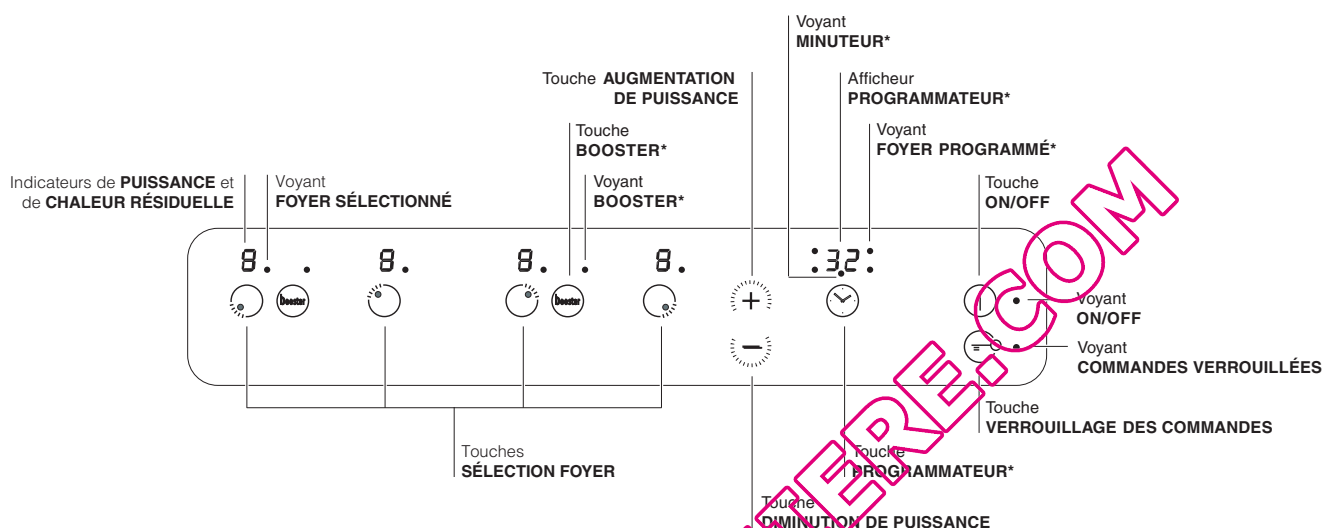
Afficheur



*N'existe que sur certains modèles

Panneau de contrôle - Plan de cuisson

FR



- Touche **AUGMENTATION DE PUISSANCE** pour allumer le foyer et régler sa puissance (*voir Mise en marche et utilisation*).
- Touche **DIMINUTION DE PUISSANCE** pour régler la puissance et éteindre le foyer (*voir Mise en marche et utilisation*).
- Voyant **FOYER SELECTIONNÉ** pour signaler que le foyer correspondant a été sélectionné et que les régulations sont donc possibles.
- Touche **SELECTION FOYER** pour sélectionner le foyer souhaité.
- Indicateur **de PUISSANCE** : une colonne lumineuse pour signaler le niveau de puissance atteint.
- Touche **ON/OFF** pour allumer ou éteindre l'appareil.
- Voyant **ON/OFF** : il signale si l'appareil est allumé ou éteint.
- Touche **PROGRAMMATEUR*** pour programmer la durée d'une cuisson (*voir Mise en marche et Utilisation*).
- Afficheur **PROGRAMMATEUR*** : pour afficher les choix correspondant à la programmation (*voir Mise en marche et utilisation*).
- Voyants **FOYER PROGRAMMÉ*** : ils indiquent les foyers quand une programmation est lancée (*voir Mise en marche et utilisation*).
- Touche **VERROUILLAGE DES COMMANDES** pour empêcher toute intervention extérieure sur les réglages de la table de cuisson (*voir Mise en marche et Utilisation*).
- Voyant **COMMANDES VERROUILLÉES** : pour signaler le verrouillage des commandes (*voir Mise en marche et Utilisation*).
- Touche **BOOSTER*** pour brancher la suralimentation - 3000 W – du foyer (*voir Mise en marche et utilisation*).
- Voyant **BOOSTER*** il signale que la fonction de suralimentation du booster est activée.
- Voyant **MINUTEUR*** il signale que le minuteur est activé.





* N'existe que sur certains modèles

Mise en marche et utilisation

FR




Mise à l'heure de l'horloge

! Son réglage est possible que le four soit éteint ou allumé mais ceci ne correspond pas à une programmation de fin de cuisson.

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les deux digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter;
2. tourner le bouton SELECTION DES TEMPS vers le «+» et «-» pour régler l'heure;
3. appuyer à nouveau sur la touche  jusqu'à ce que les deux autres digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter;
4. tourner le bouton SELECTION DES TEMPS vers le «+» et «-» pour régler les minutes ;
5. appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer.

Programmer la minuterie

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

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


Utilisation du four

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

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

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tourner la manette PROGRAMMES.
2. Le four se place en phase de préchauffage, l'indicateur préchauffage s'allume.

Pour modifier la température, tourner le bouton THERMOSTAT.

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

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

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

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

Système de refroidissement

Pour obtenir un abaissement des températures extérieures, un système de refroidissement souffle de l'air à l'extérieur par une fente située entre le bandeau et la porte du four. Au début du programme PYROLYSE, le ventilateur fonctionne à faible vitesse.


! Le ventilateur continue à tourner après l'arrêt du four jusqu'à ce qu'il se soit suffisamment refroidi.


Eclairage du four


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

Programmes de cuisson manuels

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

 Programme **FOUR TRADITION**
Pour cette cuisson traditionnelle mieux vaut cuire sur un seul niveau.

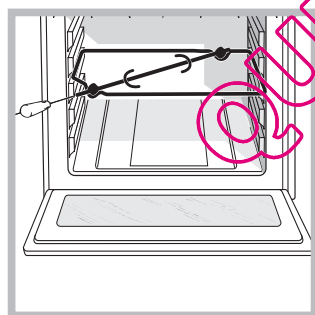
 Programme **MULTINIVEAUX**
La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Il est possible de cuire au maximum sur deux niveaux en même temps.

 Programme **ROTTICERIE**
L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risque de brûler les aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. Cuisson porte du four fermée.

 Programme **TOURNEBROCHE**
Cette fonction est optimisée pour les cuissons au tournebroche. Cuissons porte du four fermée.

 Programmes **BASSE TEMPERATURE**
Ce type de cuisson permet de faire lever les pâtes, de décongeler, de préparer du yaourt, de réchauffer plus ou moins rapidement et de cuire lentement à basse température. Températures sélectionnables : 40, 65, 90 °C.

Tournebroche



Pour actionner le tournebroche (voir figure), procéder comme suit :


1. placer la lèche-frite au niveau 1 ;
2. placer le berceau au niveau 3 et encastrer le bout arrière de la broche dans le trou situé au fond de l'enceinte ;
3. actionner le


tournebroche en sélectionnant les icônes  ;

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

Programmes de cuisson automatiques

! La **température** et la **durée de cuisson** sont **présélectionnées** et ne peuvent pas être modifiées à l'aide du système **C.O.P.® (Cuisson Optimale Programmée)** qui garantit automatiquement un résultat parfait. La cuisson s'arrête automatiquement et le four signale que le plat est cuit. La durée de cuisson peut être modifiée de quelques minutes, comme indiqué ci-dessous dans la description des différentes fonctions.


 Programme **ROTI**
Choisir cette fonction pour cuisiner de la viande de veau, de porc, d'agneau. Enfourner à froid. Il est aussi possible d'enfourner à chaud. Seule la durée peut être modifiée, à raison de -20/+25 minutes.

 Programme **PIZZA**
C'est la fonction idéale pour la cuisson des pizzas. Se reporter au paragraphe suivant pour une recette détaillée. Seule la durée peut être modifiée, à raison de -5/+5 minutes. Pour obtenir de meilleurs résultats, nous recommandons de suivre attentivement les conseils suivants :

- suivre la recette à la lettre ;
 - le poids de la pâte doit être compris entre 500g et 700g.
 - graisser légèrement la lèche-frite et les plats à rôtir.
- Enfourner à froid. Au cas où vous souhaiteriez enfourner à chaud, après une cuisson à haute température, l'afficheur visualisera le message "Hot" jusqu'à ce que la température du four aura atteint 120 °C. Vous pouvez alors enfourner la pizza.

Recette PIZZA :

1 Plaque, gradin du bas, four froid ou chaud
Recette pour 3 pizzas d'environ 550g : 1.000g de farine, 500g d'eau, 20g de sel, 20 g de sucre, 10 cl d'huile d'olive, 20g de levure de boulanger fraîche (ou bien 2 sachets en poudre)

- Levage à température ambiante : 1 heure ou fonction manuelle BASSE TEMPÉRATURE à 40°C et laisser lever environ 30/45 minutes.
- Enfourner à froid.
- Démarrer la cuisson  PIZZA

 Programme **PAIN**

Pour obtenir de meilleurs résultats, nous recommandons de suivre attentivement les conseils suivants :

- suivre la recette à la lettre ;
- respecter **le poids maximal** pour chaque plaque ;
- **ne pas oublier de verser 1dl d'eau froide dans la lèche-frite au gradin 5 ;**


Enfourner à froid. Au cas où vous souhaiteriez enfourner à chaud, après une cuisson à haute température, l'afficheur visualisera le message "Hot" jusqu'à ce que la température du four aura atteint 40 °C. Vous pouvez alors enfourner le pain.

Recette du PAIN :

1 Plaque de 1000g Maxi. gradin du bas

Recette pour 1000g de pâte : 600g de farine, 360g d'eau, 11g de sel, 25g de levure de boulanger fraîche (ou bien 2 sachets en poudre)

Procédé :

- Mélanger la farine et le sel dans un grand récipient.
- Diluer la levure de boulanger dans de l'eau légèrement tiède (35 degrés environ).
- Disposer la farine en fontaine.
- Verser le mélange d'eau et de levure
- Mélanger et pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène et peu collante, l'étirer avec la paume de la main et la replier sur elle-même pendant 10 minutes.
- Former une boule, la placer dans un saladier et couvrir d'un film plastique pour éviter que la surface de la pâte ne sèche. Glisser le saladier dans le four, sélectionner la fonction manuelle BASSE TEMPERATURE à 40°C et laisser lever environ 1 heure (la pâte doit doubler de volume).
- Diviser la boule pour obtenir plusieurs pains.
- Les placer sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.
- Saupoudrer les pains de farine.
- Pratiquer des entailles sur les pains.
- **ne pas oublier de verser 1dl d'eau froide dans la lèchefrite au gradin 5;** Pour son nettoyage, utiliser le l'eau et du vinaigre.
- Enfourner à froid.
- Démarrer la cuisson  PAIN
- En fin de cuisson, laisser reposer les pains sur une grille jusqu'à ce qu'ils aient complètement refroidi.




Programme GATEAUX

Cette fonction est idéale pour la cuisson des gâteaux. Enfourner à froid. Il est aussi possible d'enfourner à chaud. Seule la durée peut être modifiée, à raison de -10/+10 minutes.

Comment programmer une cuisson

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





Programmer la durée de cuisson



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

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

Programmer la fin d'une cuisson

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

1. Suivre la procédure de 1 à 3 décrite pour la durée;
 2. appuyer ensuite sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les deux digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter;
 3. tourner le bouton SELECTION DES TEMPS vers le «+» et «-» pour régler l'heure;
 4. appuyer à nouveau sur la touche  jusqu'à ce que les deux autres digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter;
 5. tourner le bouton SELECTION DES TEMPS vers le «+» et «-» pour régler les minutes;
 6. appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer;
 7. à expiration de la durée sélectionnée, l'AFFICHEUR affiche END, le four stoppe la cuisson et un signal sonore retentit.
- Exemple: il est 9h00, la durée programmée est de 1h15 et l'heure de fin de cuisson est fixée à 12h30. Le programme démarre automatiquement à 11h15.

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

Pour annuler une programmation, amener le bouton PROGRAMMES sur «0».

Conseils de cuisson

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

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

MULTICUISSON

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

PIZZA

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

Tableau de cuisson au four

FR

	PLATS	EXEMPLES	FONCTION	TEMPÉRATURE	SUPPORTS
ENTRÉES	Gâteaux salés	Gâteaux aux olives, au thon, etc.	Gâteaux ou multiveaux	160 °C	moule sur lèche-frite
	Gâteaux rustiques	gâteaux rustiques au fromage, terrine de saumon,...	Gâteaux ou multiveaux	200 °C	sur lèche-frite
	Terrines	terrines de poisson, viandes, légumes, foie gras, etc.	Tradition	160 °C	moule à terrine sur lèche-frite (bain-marie avec eau déjà chaude)
	Ramequins individuels	Terrines de foie de volaille, purée de saumon, œufs en cocotte, etc.	Tradition	160 °C	ramequins sur lèche-frite (bain-marie avec eau déjà chaude)
	Soufflés	soufflé au fromage, aux légumes, au poisson, etc.	Multiveaux	200 °C	moule sur lèche-frite
LES LÉGUMES	Mets au gratin	gratin de pommes de terre, soupe Parmentier, lasagnes, etc.	gratin (ou rôtisserie)	200-210 °C	plat sur lèche-frite
	Légumes farcis	potatoes, tomates, courgettes, choux, etc.	Multiveaux	200 °C	sur lèche-frite ou moule sur lèche-frite
	Légumes braisés en cocotte	laitue, carottes au safran, saisis blanc, etc.	Tradition	200 °C	cocotte sur lèche-frite
	Flans	flan aux champignons, omelettes aux légumes, etc.	Tradition	160 °C	ramequin ou moule sur lèche-frite (bain-marie avec eau déjà chaude)
	Terrines	terrines de légumes	Tradition	160 °C	moule sur lèche-frite (bain-marie avec eau déjà chaude)
	Soufflés	soufflé d'asperges, aux tomates, etc.	Multiveaux	200 °C	moule sur lèche-frite
	Beignets	terrines de légumes, etc.	Multiveaux	200 °C	sur lèche-frite
	Papillote	truffes, etc.	Multiveaux	200 °C	Papillote sur lèche-frite
	Riz	Pilaf	Tradition	180 °C	plat sur lèche-frite

	PLATS	EXEMPLES	FONCTION	TEMPÉRATURE	SUPPORTS
LES VIANDES	Volailles rôties	poulet, canard, coquelet, chapon,...	rôtisserie	200°C	volaille sur grille
	Volailles au tournébroche	poulet, coquelets	tournébroche	250°C	berceau tournébroche
	Rôtis	rôti de porc, de veau, de dinde, rosbif, gigot d'agneau, gigot de chevreuil, poitrine de veau farcie,...	rôtisserie	200°C	viande sur grille
	Grosses pièces braisées	jambon entier braisé à l'os, très gros chapon ou dinde, ...	multiveaux	180°C (au tiers de la cuisson, baisser à 160°C)	viande sur plateau arroser régulièrement avec le jus
	Sauté de viande en cocotte et plats traditionnels	bœuf bourguignon, lapin chasseur, sauté de veau Marengo, navarin d'agneau, poulet basquaise, ... bœckenhoffe, cassoulet, ...	tradition	190°C	cocotte sur plateau
	Grillades	côtes, côtelettes, saucisses à griller, brochettes, cuisses de poulet,...	multiveaux	270°C	sur grille (le gradin est fonction de l'épaisseur)
	Viandes en croûte	filet de bœuf Wellington, jambon en croûte,...	multiveaux	200°C	sur plateau (pour les grosses pièces, baisser à 160°C après la cuisson de la croûte)
	Préparations en croûte de sel	volailles en croûte de sel,...	multiveaux	240°C	viande sur plateau ou plat sur plateau
LES POISSONS	Poissons grillés et brochettes	bar, maquereau, sardine, rouget, thon,...	multiveaux	250°C	sur grille (le gradin est fonction de l'épaisseur)
	Poissons entiers (farcis)	dorade, carpe,...	multiveaux	200°C	sur plateau
	Filets de poissons (avec mouillement)	saumon, rascasse, cabillaud, loup,...	tradition	200°C	sur plateau
	Papillotes	sole, limande, saint jacques,...	multiveaux	200°C	sur plateau
	Poissons en croûte (pâte feuilletée ou brisée)	saumon, brochet,...	multiveaux	200°C	sur plateau
	Gratins de poisson	brandade de morue gratinée,...	gratin (ou rôtisserie)	200-210°C 260 °C	plat sur plateau
	Soufflés	saint jacques,...	multiveaux	200°C	moule sur plateau
Poissons en croûte de sel	bar, dorade,...	multiveaux	240°C	poisson sur plateau ou plat sur plateau	

Tableau de cuisson au four

	PLATS	EXEMPLES	FONCTION	TEMPÉRATURE	SUPPORTS
PÂTISSERIES	Biscuits (sans levure)	génoise, biscuits à la cuiller, biscuits roulés, Brownies,	Gâteaux ou multiniveaux	200 °C	moule sur lèche-frite
	Tartes au fromage blanc			200 °C	moule sur lèche-frite
	Tartes à pâte levée	tartes au sucre, tartes aux fruits à pâte brioche		180 °C	moule sur lèche-frite
	Cuisson de bases pour tartes (pâte sablée)	tartes aux fruits frais (fraises, framboises, etc.)		180 °C	moule sur lèche-frite (haricots secs sur pâte)
	Terrines (pâte feuilletée ou pâte brisée)	Terrines aux poires, etc.		220 °C	moule sur lèche-frite
	choux	profiteroles, petits choux, choux, Paris Brest, Saint Honoré, etc.		190 °C	sur lèche-frite
	Petites pâtisseries (levure de boulanger)	croissants, tartes au sucre, brioches vides, petits savarins, etc.		180 °C	sur lèche-frite
	Grandes pâtisseries (levure de boulanger)	kougloff, brioches panettone, pain sucré,...		160 °C	sur lèche-frite ou moule sur lèche-frite
PETITS FOURS	Pâte à biscuits	biscuits en caissettes papier, biscuits à la cuiller, etc.	Gâteaux ou multiniveaux	180 °C	sur lèche-frite
	Pâte sablée	sablés, biscuits spritz, biscuits secs, etc.		200 °C	sur lèche-frite
	Pâte feuilletée	diverses pâtisseries feuilletées, etc.		200 °C	sur lèche-frite
	Macarons, boules à la noix de coco	macarons à la noix de coco ou aux amandes		180 °C	sur lèche-frite
	Pâte levée	mini-brioche, mini-croissant, etc.		180 °C	sur lèche-frite
	Meringues blanches			70 °C	sur lèche-frite
Meringues ambrées		110 °C	sur lèche-frite		
ENTRETIÈMES	Pudding	pudding à base de pain ou pâte à brioche, pudding au riz	Gâteaux ou multiniveaux	190 °C	moule sur lèche-frite
	Crèmes et flancs Gâteaux de semoule	crème au caramel, crème brûlée, flan au chocolat, etc.		160 °C	Moules ou ramequins sur lèche-frite (bain-marie sur lèche-frite)
	Desserts au riz	riz condensé, riz impératrice, etc.		180 °C	moule sur lèche-frite
	Soufflés	soufflé à la liqueur, soufflé aux fruits, etc.		200 °C	moule sur lèche-frite
FRUITS	Fruits farcis ou en papillote	pommes au four, etc.	Multiniveaux	200 °C	moule ou papillote sur lèche-frite

	PLATS	EXEMPLES	FONCTION	TEMPÉRATURE	SUPPORTS
DIVERS	Yaourt		Basse température	40 °C	ramequin sur lèche-frite
	Aliments secs	champignons, fines herbes, fruits ou légumes en tranches, etc.	Basse température	65 °C	sur grille

Programmes de cuisson automatiques

	Fonction	Cuisson préconisée pour ...	EXEMPLES	SUPPORTS	Gratin plateau émaillé	Durée cuisson (minutes)	Enfournement
	Rôti de boeuf	Rôtis de viande	Rôti de veau	lèche-frite ou plat	2		Froid
			Rôti de porc				
			Poulet rôti				
			Gigot d'agneau				
	Gâteaux	Plum-cake et 4/4 (avec levure chimique) Tartes aux fruits (pâte brisée ou pâte feuilletée, avec ou sans flan)	cake aux fruits, marbrés, 4/4, etc.	moule sur grille	2	45**	Froid
			tartes aux pommes, mirabelles, poires, etc.	moule sur grille	2		
			Pâte feuilletée	sur lèche-frite	2		
			Gâteaux sans levure (platoutis, pithiviers, feuilletés, gâteau rustique, etc.)	sur lèche-frite	2		
	Pizzas*	Pizzas à pâte épaisse, fougasses (pâte à pain)			2	28**	Chaud ou froid
	Pain	***			2	55	Froid

* Les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. Les temps de préchauffage du four sont présélectionnés et ne sont pas modifiables manuellement.

** Les durées des cuissons automatiques sont présélectionnées. Les valeurs figurant dans le tableau se réfèrent à la durée minimale et maximale, pouvant être modifiée par l'utilisateur à partir de la durée présélectionnée.

*** Comme indiqué dans la recette, ajouter 100 g d'eau dans la lèche-frite.


Mise en marche et utilisation

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


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

! Une pression prolongée sur les touches **-** et **+** accélère l'avancement rapide des niveaux de puissance et des minutes du minuteur.

Mise sous tension de la table de cuisson

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


Allumage des foyers

Chaque foyer est activé par une touche de sélection  et par un dispositif de réglage de la

puissance à double touche **-** et **+**.

- Pour mettre en marche un foyer, appuyer sur la commande correspondante et sélectionner la puissance voulue à l'aide des touches **-** et **+**.


Fonction booster*

Pour accélérer la montée en température, une fonction booster est disponible sur certains foyers, pour l'activer appuyer sur la touche . Le voyant placé au-dessus de la touche s'allume. Cette fonction suralimente la puissance à 2000 ou 3000W selon la dimension du foyer concerné.

Le booster s'arrête automatiquement après 4 minutes. Tant que le booster d'un foyer est activé, la puissance du foyer correspondant avant ou arrière est limitée (par ex : si le booster est activé sur le foyer arrière gauche, la puissance du foyer avant gauche baisse). Pour de plus amples renseignements, consulter *Description technique des modèles*.

*N'existe que sur certains modèles

Extinction des foyers

Pour éteindre un foyer, le sélectionner à l'aide de la touche de sélection correspondante  et :

- Appuyez sur la touche **-** : la puissance du foyer descend progressivement jusqu'à extinction.

Programmation de la durée de cuisson

! Il est possible de programmer simultanément tous les foyers pour une durée comprise entre 1 et 99 minutes.


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

2. Régler son niveau de puissance.

3. Appuyer sur la touche de programmation 

Le voyant correspondant au foyer sélectionné clignote.

4. Sélectionner la durée désirée à l'aide des touches **-** et **+**.


5. Valider en appuyant sur la touche , sinon la sélection se fait automatiquement au bout de 10 secondes.

Le compte à rebours du minuteur démarre aussitôt. La fin de la cuisson programmée est indiquée par un signal acoustique (durée 1 minute) et le foyer s'éteint.

Procéder de même pour tous les foyers devant être programmés.



Affichage en cas de programmation multiple

En cas de programmation d'un ou de plusieurs foyers, l'écran affiche le temps restant pour le foyer qui se rapproche le plus de la fin du temps programmé, dont la position est indiquée par clignotement du voyant correspondant. Les voyants des autres foyers programmés sont allumés.

Pour afficher le temps restant des autres foyers programmés, appuyer plusieurs fois de suite sur la touche  : il y aura affichage à la suite et dans le sens des aiguilles d'une montre des temps du minuteur et de tous les foyers programmés, en partant du foyer avant gauche.



Modifier la programmation




1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche , jusqu'à affichage du temps correspondant au foyer devant être modifié.
2. Sélectionner un nouveau temps à l'aide des touches **-** et **+**.
3. Appuyer sur la touche  pour valider.

Pour annuler une programmation, procéder comme indiqué plus haut. Au point 2, appuyer sur la touche

- : la durée diminue progressivement jusqu'à l'extinction 0. La programmation est remise à zéro et l'afficheur quitte le mode programmation.

Le minuteur


La table de cuisson doit être allumée. Le minuteur permet de sélectionner une durée de 99 minutes maximum.

1. Appuyer sur la touche de programmation .
Jusqu'à ce que le voyant minuteur s'allume. .
2. Sélectionner la durée désirée à l'aide des touches **-** et **+**.
3. Appuyer sur la touche  pour valider.


Le compte à rebours du minuteur démarre aussitôt. Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit (pendant 1 minute).

Verrouillage des commandes


Pendant le fonctionnement de la table, il est possible de verrouiller les commandes pour empêcher toute intervention extérieure sur le réglage

(enfants, nettoyage...). Appuyer sur la touche  pour verrouiller les commandes, le voyant situé au-dessus de la touche s'allume.

Pour pouvoir modifier les réglages (interrompre la cuisson par ex.) il faut déverrouiller les commandes


: appuyer sur la touche  pendant quelques instants, le voyant s'éteint et les commandes sont déverrouillées.

Extinction de la table de cuisson

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

Mode Démonstration (demo)

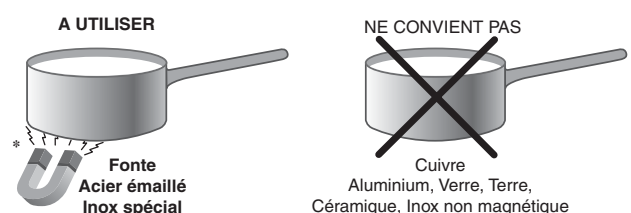
Il est possible de sélectionner une utilisation en mode démonstration où le tableau de bord fonctionne normalement (y compris les commandes concernant la programmation) mais où les éléments chauffants ne s'allument pas. Pour activer le mode démonstration (demo), il faut que la table soit sous tension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

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

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

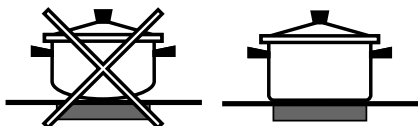
Conseils d'utilisation de l'appareil

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



Pour obtenir de meilleures performances de la table de cuisson :

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



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



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

Les sécurités

Détection de récipient

Chaque foyer est équipé d'une détection de casserole. Le foyer ne délivre de puissance qu'en présence d'une casserole adaptée au foyer. Le voyant clignotant peut signaler :

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

Indicateurs de chaleur résiduelle

Chaque foyer est équipé d'un indicateur de chaleur résiduelle. Cet indicateur signale les foyers dont la température est encore élevée. Si l'afficheur de

puissance affiche **H**, c'est que le foyer est encore chaud. On peut par exemple s'en servir pour garder un plat au chaud ou faire fondre du beurre ou du chocolat. Lors du refroidissement du foyer,

l'afficheur de puissance affiche **h**. L'afficheur s'éteint dès que le foyer a suffisamment refroidi.

Surchauffe

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

Interrupteur sécurité

L'appareil est équipé d'un interrupteur de sécurité qui interrompt instantanément le fonctionnement des foyers dès qu'un temps limite de fonctionnement à un niveau de puissance donné est atteint. Pendant l'interruption de sécurité, l'afficheur indique "0". Exemple : le foyer arrière droit est réglé sur 5, tandis que le foyer avant gauche est réglé sur 2. Le foyer arrière droit s'éteindra au bout de 5 heures de fonctionnement tandis que le foyer avant gauche s'éteindra au bout de 8 heures.

Puissance	Durée limite de fonctionnement
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Signal sonore

Des anomalies, comme par exemple :

- un objet (casserole, couvert, ...) placé plus de 10 secondes sur la zone de commande,
- un débordement sur la zone de commande,
- une pression prolongée sur une touche, peuvent déclencher un signal sonore. Eliminer la cause de dysfonctionnement pour stopper le signal sonore. Si la cause de l'anomalie n'est pas éliminée, le signal sonore continue à retentir et la table s'éteint.

Description technique des modèles

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

Tables de cuisson	CI 96 I W CI 96 I A CI 96 I I
Foyers	Puissance (en W)
Arrière gauche	I 1400 – 600 si avant gche*
Arrière droit	I 2200 – B 3000*
Avant gauche	I 2200 – B 3000*
Avant droit	I 1400 – 600 si arrière drt*
Puissance totale	7200

Légende :

I = foyer à induction simple


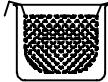


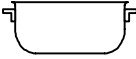

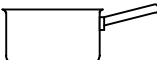
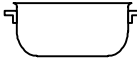
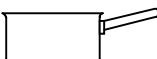

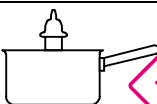
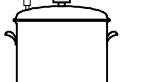
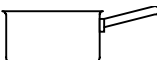

B = booster: le foyer peut être suralimenté à 3000 W

* = la puissance maximale est limitée tant que le booster est activé sur le foyer arrière correspondant (*voir Mise en marche et Utilisation*).

QUELLECUISINIÈRE.COM

Conseils utiles pour la cuisson

FR

Cuisson très vive	8 9 0	 Mise en pression Autocuiseur	 Friture
		 Grillade	 Ebullition
Cuisson vive	1 0	 Crepes	 Saise et coloration (Rotis, Steak, Escalope, Filets de poisson, Oeufs au plat)
Cuisson moyenne	1 0	 Réduction rapide (Sauce liquides) Eau Frémissante (Pates, Riz, Légumes) Lait	 Réduction lente (Sauce épaisses)
		 Cuisson au bain marie	 Cuisson Autocuiseur après chuchotement
	1 5	 Mijotage (Ragouts)	 Réchauffage des préparations
Cuisson très douce	1 1	 Sauce chocolat	 Maintien au chaud

Précautions et conseils

FR

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces consignes de sécurité sont très importantes et doivent être lues attentivement.

Sécurité générale

- Ces instructions ne sont valables que pour les pays dont les symboles figurent dans la notice et sur la plaquette d'immatriculation de l'appareil.
- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit à l'abri, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains mouillées ou humides ou si l'on est pieds nus.
- **Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.**
- Cette notice concerne un appareil classe 1 (libre pose) ou classe 2 - sous-classe 1 (encastré entre deux meubles).
- **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties de la porte peuvent devenir très chauds. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- Eviter que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes de l'appareil.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Ne pas poser de casseroles instables ou déformées sur les foyers pour éviter tout risque de renversement. Placer les casseroles sur le plan de cuisson, manches tournés vers l'intérieur, pour éviter de les heurter par mégarde.
- Utiliser toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir les plats du four.
- Ne pas utiliser de solutions inflammables (alcool, essence, etc.) à proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Ne pas stocker de matériel inflammable dans la niche de rangement du bas ou dans le four : si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Quand l'appareil n'est pas utilisé, s'assurer que les boutons sont bien sur la position 0.
- Ne tirez surtout pas sur le cordon de l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayer en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Faire appel au service d'assistance.
- Ne pas poser d'objets lourds sur la porte du four ouverte.
- Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.
- Le plan vitrocéramique résiste aux chocs mécaniques, il peut toutefois se fendre (ou même se briser) sous l'effet d'un choc provoqué par un objet pointu, tel qu'un ustensile par exemple. Dans ce cas, débrancher immédiatement l'appareil du réseau électrique et s'adresser à un centre d'assistance technique.
- Si la surface de la table est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Ne pas oublier que la température des foyers reste assez élevée pendant trente minutes au moins après leur extinction. La chaleur résiduelle est aussi signalée par un voyant (voir Mise en marche et Utilisation).
- Garder à bonne distance de la table de cuisson tout objet qui pourrait fondre, des objets en plastique ou en aluminium par exemple, ou des produits à haute teneur en sucre. Faire très attention aux emballages, au film plastique et au papier aluminium : au contact des surfaces encore chaudes ou tièdes, ils risquent d'endommager gravement la table.
- S'assurer que les manches des casseroles soient toujours tournés vers l'intérieur de la table de cuisson pour éviter tout risque d'accident.
- Ne tirez surtout pas sur le cordon de l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- Ne pas poser d'objets métalliques (couteaux, cuillères, couvercles, etc.) sur la table, ils risquent de devenir brûlants.
- Il n'est pas prévu que cet appareil soit utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui n'ont pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à moins quelles ne le fassent sous la surveillance de quelqu'un responsable de leur sécurité ou quelles aient été dûment formées sur l'utilisation de l'appareil.
- Eviter que les enfants ne jouent avec l'appareil.
- Si la cuisinière est installée sur un socle, prendre les précautions qui s'imposent pour que l'appareil ne tombe pas de ce socle.

• **Avis à toute personne portant un pacemaker ou autre implant médical actif :**

La table est conforme à toutes les réglementations en matière d'interférences électromagnétiques.

Par conséquent, ce produit est parfaitement conforme à toutes les dispositions légales (directives 89/336/CEE). Il a été conçu de manière à ne pas provoquer d'interférences à d'autres appareils électriques utilisés, pourvu que ceux-ci soient également conformes aux réglementations susmentionnées.

La table induction génère des champs électromagnétiques à courte portée.

Afin d'éviter tout risque d'interférence entre la table de cuisson et le pacemaker, ce dernier devra être fabriqué conformément à la réglementation en vigueur.

A ce propos, nous ne pouvons assurer que la conformité de notre produit. Pour tous renseignements quant à la conformité ou à des problèmes éventuels d'incompatibilité, prière de s'adresser à son médecin traitant ou au fabricant du pacemaker.

- Après utilisation, éteindre la table de cuisson à l'aide de son dispositif de commande et ne pas se fier uniquement à son détecteur de casserole.



Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : se conformer aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), prévoit que les électroménagers ne peuvent pas être traités comme des déchets solides urbains courants. Les appareils usagés doivent faire l'objet d'une collecte séparée pour optimiser le taux de récupération et de recyclage des matériaux qui les composent et empêcher tout danger pour la santé et pour l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est appliqué sur tous les produits pour rappeler qu'ils font l'objet d'une collecte sélective.

Pour de plus amples renseignements sur la mise au rebut des électroménagers, les possesseurs peuvent s'adresser au service public prévu à cet effet ou aux commerçants.

Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utiliser autant que possible le four pendant les heures creuses. Les options de programmation des cuissons et plus particulièrement la "cuisson différée" (*voir Programmes*), permettent de s'organiser en ce sens.
- Pour les cuissons au TOURNEBROCHE et ROTISSERIE, nous recommandons de garder la porte du four fermée: les résultats obtenus sont meilleurs et la consommation d'énergie est moindre (environ 10% d'économie).
- Garder les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperdition de chaleur.

! Ce produit est conforme à la nouvelle Directive Européenne sur la réduction de la consommation d'énergie en mode standby.

FUOR:
 Sans opérations pendant 2 minutes, l'appareil passe automatiquement en mode veille. Le mode standby est signalé par la faible luminosité de "touche Horloge". A la moindre intervention sur l'appareil, le système se remet en mode de fonctionnement normal.

PLAN:
 Sans opérations pendant 2 minutes, après l'extinction des voyants de chaleur résiduelle et l'arrêt du ventilateur (si existants), l'appareil se place automatiquement en "off mode".
 Pour remettre l'appareil en mode de fonctionnement normal, appuyer sur la touche ON/OFF.

Nettoyage et entretien

FR

Mise hors tension

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

Nettoyage du four

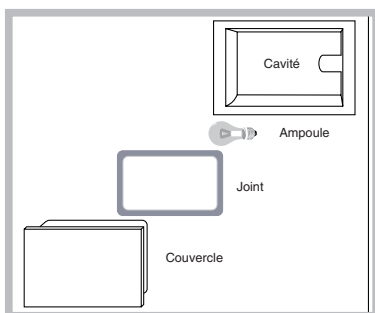
! Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

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

Contrôler les joints du four

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

Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four



Pour changer l'ampoule d'éclairage du four :

1. enlever le couvercle en verre à l'aide d'un tournevis.

2. Dévisser l'ampoule et la remplacer par une autre de même type : puissance 15 W, culot E 14. Remettre le couvercle en place en prenant bien soin de repositionner correctement le joint (*voir figure*).

Nettoyage du plan de cuisson vitrocéramique

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

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

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

*N'existe que sur certains modèles

Nettoyage automatique par PYROLYSE

Pendant le programme PYROLYSE, la température à l'intérieur du four atteint 500°C et lance le processus de pyrolyse, autrement dit, la carbonisation des salissures alimentaires. Les salissures sont littéralement incinérées.

Pendant la pyrolyse, les surfaces peuvent devenir très chaudes : garder les enfants à distance. Il peut arriver de voir, à travers la vitre, des particules qui s'illuminent: il s'agit d'une combustion instantanée, phénomène tout à fait normal et sans danger.


Avant d'activer la PYROLYSE :


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

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

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


Pour activer le cycle de nettoyage PYROLYSE,


appuyer 4 secondes sur la touche . Le bouton SELECTION TEMPS permet de choisir le niveau de nettoyage désiré avec durée présélectionnée et non modifiable :

1. Economique (ECO) : tournez le bouton vers «- ». Durée 1 heure ;
2. Normal (NOR) : niveau initial. Durée 1 heure 30 ;
3. Intensif (INT) : tournez le bouton vers «+». Durée 2 heures.
4. Appuyer sur la touche  pour confirmer.





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



Les sécurités

- l'icône  s'allume sur l'afficheur pour indiquer le verrouillage automatique de la porte du four dès que la température a atteint des valeurs élevées;

- l'icône **STOP** indique qu'il est possible d'annuler, à tout moment, le cycle de nettoyage par pression sur la touche .
- en cas d'anomalie de fonctionnement, l'alimentation des résistances est automatiquement coupée;
- une fois que la porte est verrouillée, aucune modification de sélection de durée et de fin de cycle n'est plus possible.

Programmer la fin du nettoyage automatique

1. Appuyer sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les deux digits numériques de l'AFFICHEUR ne se mettent à clignoter.
 2. tourner le bouton SELECTION DES TEMPS vers le «+» et «-» pour régler l'heure;
 3. appuyer à nouveau sur la touche  jusqu'à ce que les deux autres digits numériques de l'AFFICHEUR ne se mettent à clignoter;
 4. tourner le bouton SELECTION DES TEMPS vers le «+» et «-» pour régler les minutes ;
 5. appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer;
 6. un signal sonore indique que le temps est écoulé et l'AFFICHEUR affiche END.
- Exemple: il est 9 h, choix d'une PYROLYSE niveau Economique avec une durée présélectionnée de 1 heure. L'heure finale de la pyrolyse est fixée à 12h30. Le programme démarre automatiquement à 11h30.

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

A la fin du nettoyage automatique

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

Attention :

L'appareil monte un système d'autotest qui permet de détecter toute anomalie de fonctionnement. Ces anomalies sont affichées sous la forme: " F " suivi des chiffres.

Contactez alors un service d'assistance technique.

! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

Indiquer :

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

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

QUELLECUISINIERE.COM