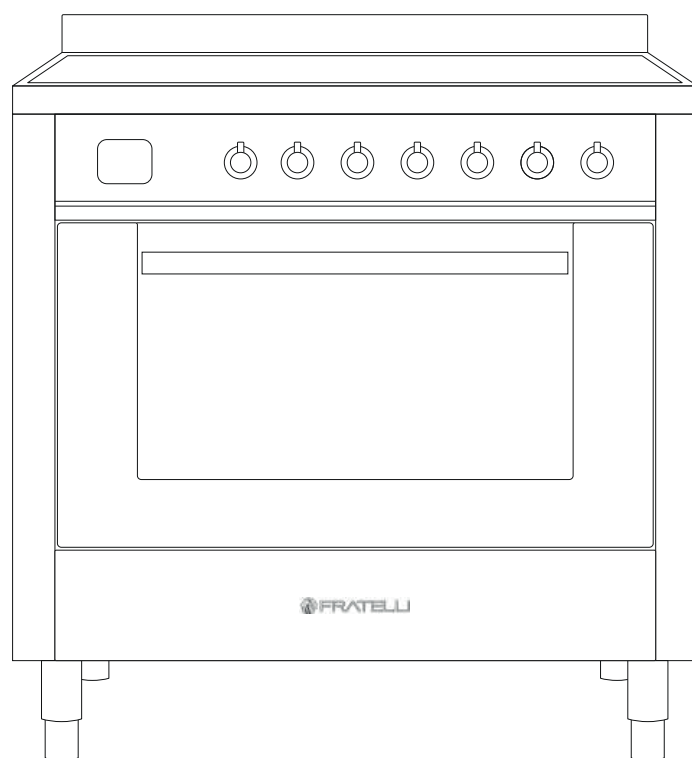


GROUPE DE CUISSON

SIENA - GENOVA

09 - 091 - 10



FR | Manuel d'utilisation



Caractéristiques des appareils

La plaque signalétique, en plus d'être reproduite sur la couverture, est apposée sur le chant de la porte du four et est visible porte ouverte.

ATTENTION! Ces avertissements concernent différents types d'appareils. Veillez à identifier correctement le modèle en votre possession (voir la plaque signalétique). Ces avertissements sont valables pour les pays indiqués sur ladite plaque.

1. Avant d'utiliser l'appareil lire attentivement le livret d'instructions qui contient, entre autres, des informations très importantes concernant la sécurité lors de l'installation, de l'utilisation et de l'entretien. Conservez avec soin le livret d'instructions pour de futures consultations et pour l'identification du numéro de série.
2. La sécurité électrique de cet appareil est garantie uniquement si un raccordement correct à la terre a été effectué conformément aux normes en vigueur. Il est fondamental de s'assurer que ces normes ont été respectées ; en cas de doute, contacter une personne qualifiée afin qu'elle vérifie minutieusement l'installation électrique. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages causés par une mauvaise mise à la terre.
3. Avant de raccorder l'appareil, vérifier que les caractéristiques techniques indiquées sur la plaque signalétique correspondent parfaitement à celles de l'installation électrique. L'installation/réglage doit être effectué par du personnel qualifié.
4. Vérifier que l'air puisse circuler librement autour de l'appareil. Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion ; une attention particulière doit donc être portée à la ventilation du local, conformément aux normes d'installation applicables.
5. L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans le local où il est installé. Il faut garantir une bonne aération de la cuisine : en maintenant ouvertes les bouches de ventilation naturelles ou en installant un dispositif de ventilation mécanique (hotte d'aspiration mécanique). Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut rendre nécessaire une aération supplémentaire : en ouvrant une fenêtre ou en augmentant la puissance de la hotte mécanique, le cas échéant.
6. Le câble d'alimentation est dépourvu de fiche. Pour le raccordement, voir le paragraphe "accordement électrique". Il est conseillé de ne pas utiliser d'adaptateurs, de prises multiples ni de rallonges.
7. Pour le raccordement direct au réseau, il est nécessaire de prévoir un dispositif assurant la déconnexion du réseau, avec une distance d'ouverture des contacts permettant une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation.
8. L'appareil ne doit pas être installé sur un piédestal.
9. Lorsque l'appareil reste inutilisé pendant une longue période, déconnecter l'alimentation électrique, couper l'interrupteur général et fermer l'arrivée de gaz.
10. Ne pas obstruer les fentes d'aération ou de dissipation de la chaleur.
11. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant des qualifications similaires, afin d'éviter tout risque.
12. Le câble d'alimentation électrique de l'appareil endommagé doit être remplacé exclusivement par un service d'assistance agréé par le fabricant.
13. L'appareil doit être utilisé uniquement pour les usages auxquels il est destiné (cuisson). Toute autre utilisation (par exemple, le chauffage d'une pièce) est inappropriée et donc dangereuse. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages causés par une utilisation impropre.
14. L'appareil n'est pas destiné à être commandé au moyen d'un minuteur externe ou d'un système de commande à distance séparé.
15. L'utilisation de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales, à savoir:
 - Ne jamais toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides;
 - Ne jamais utiliser l'appareil pieds nus;
 - Éviter l'utilisation de rallonges et, le cas échéant, prendre toutes les précautions possibles;
 - Ne pas tirer sur le câble d'alimentation pour le débrancher de la prise;
 - Ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.);
 - Attention: les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Tenir les enfants de moins de 8 ans à l'écart de l'appareil s'ils ne sont pas constamment surveillés. Le présent appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ainsi que par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants sans surveillance.
16. Attention: certaines parties accessibles de la façade, du gril et de la plaque peuvent atteindre des températures élevées pendant l'utilisation, tenir les enfants à distance.
17. Pendant l'utilisation, l'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les éléments à l'intérieur du four.
18. Avant de nettoyer l'appareil ou d'effectuer des opérations d'entretien, débrancher l'appareil en retirant la fiche ou en coupant l'alimentation électrique via l'interrupteur approprié.
19. En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, éteindre l'appareil, fermer le robinet de gaz et ne tenter aucune réparation: celles-ci doivent être effectuées exclusivement par un centre d'assistance agréé. Exiger toujours des pièces de rechange d'origine. Le non-respect de ces instructions peut compromettre la sécurité de l'appareil.
20. Ne pas placer sur les brûleurs ou les plaques électriques des casseroles instables ou déformées pouvant se renverser accidentellement.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS POUR LA SÉCURITÉ



21. Vérifier que, lorsque l'appareil n'est pas utilisé, les manettes soient bien positionnées sur "●"/"○"/"○".
 22. Certaines parties de l'appareil, en particulier les plaques électriques, restent chaudes longtemps après usage. Faites attention à ne pas les toucher.
 23. Ne pas utiliser de liquides inflammables (alcool, essence,...) à proximité de l'appareil en fonctionnement.
 24. Si de petits appareils électroménagers sont utilisés à proximité de la table de cuisson, veiller à ce que leur cordon d'alimentation ne touche pas les parties chaudes de l'appareil.
 25. Les appareils à gaz doivent être installés dans des locaux bien aérés pour fonctionner correctement. S'assurer donc que l'installation respecte les instructions du chapitre "Installation".
 26. Les matériaux utilisés pour la fabrication de notre appareil sont compatibles avec l'environnement et donc recyclables. Les résidus d'emballage ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, mais doivent être éliminés via les circuits appropriés de tri sélectif. Pour la mise au rebut de votre appareil, utiliser les possibilités offertes par votre revendeur et/ou votre administration municipale; avant de jeter l'appareil, le rendre inutilisable.
-
27. En cas de rotation difficile ou incertaine des robinets à gaz, ne pas intervenir directement mais fermer le gaz et contacter le service après-vente agréé.
 28. Ne pas utiliser de nettoyeurs vapeur pour le nettoyage intérieur du four.
 29. Ne pas utiliser de détergents abrasifs ni d'ustensiles métalliques pointus pour nettoyer la porte en verre du four, car ils pourraient l'endommager et provoquer sa casse.
 30. Ne pas modifier ni altérer l'appareil.
 31. Pour éviter la surchauffe, ne pas installer l'appareil derrière des portes décoratives.
 32. Utiliser uniquement la sonde à viande recommandée pour ce four.
 33. Attention: laisser l'appareil sans surveillance avec des objets, graisses ou huiles peut être dangereux et provoquer un incendie.
 34. L'appareil doit être utilisé par du personnel responsable.
 35. Attention: l'utilisation de protections inappropriées ou non conformes peut provoquer des incendies et/ou des dommages.
 36. Attention: la cuisson automatique avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse ou provoquer un incendie.
 37. Attention: Risque d'incendie : ne pas stocker d'objets sur les surfaces de cuisson.
 38. Attention: en cas d'incendie, ne jamais tenter d'éteindre les flammes avec de l'eau, mais éteindre l'appareil et couvrir la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
 39. Attention: les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles ne doivent pas être placés sur l'appareil car ils peuvent devenir chauds.
 40. Attention: ne pas utiliser les brûleurs à gaz si la flamme n'est pas stable.
 41. S'assurer que les couronnes répartitrices de flamme sont correctement positionnées dans leurs logements avec leurs capuchons respectifs.
 42. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lors de cuissons pouvant libérer des graisses ou huiles.
 43. Ne pas toucher les éléments chauffants de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement. Les laisser refroidir avant tout nettoyage.
 44. La préparation d'aliments dans des contenants en plastique ou en aluminium sur les zones de cuisson chaudes est interdite, tout comme le placement sur la surface de cuisson d'objets en plastique ou en papier aluminium.
 45. Ne pas recouvrir les brûleurs ou la surface avec du papier aluminium.
 46. Ne pas utiliser la surface de l'appareil comme plan de travail ; les objets pointus peuvent l'égratigner.
 47. Les récipients ou les plaques de cuisson doivent être placés à l'intérieur du périmètre de la table de cuisson.
 48. Attention: ne pas utiliser de casseroles, poêles, plaques de cuisson ou pierres à griller de dimensions supérieures à celles indiquées pour chaque brûleur; elles ne doivent en aucun cas couvrir plusieurs brûleurs à la fois. L'accumulation de chaleur pourrait endommager l'appareil.
 49. En cas de débordement, retirer immédiatement le liquide excédentaire du plan de cuisson.
 50. Ne pas placer de casseroles vides sur les zones de cuisson.
 51. Les zones de cuisson ne doivent pas fonctionner à vide, sans casserole.
 52. Les charnières de la porte du four peuvent être endommagées si elles supportent trop de poids. Ne posez pas d'objets lourds sur la porte ouverte et ne vous appuyez pas dessus lors du nettoyage de l'intérieur du four. Ne montez jamais sur la porte ouverte et ne laissez pas les enfants s'y asseoir.
 53. Ne placez pas de grilles, de plaques de cuisson ni aucun autre accessoire directement sur le fond du four. Une utilisation incorrecte peut compromettre la répartition de la chaleur, nuire aux performances de cuisson et endommager l'appareil. Utilisez les accessoires uniquement dans les positions prévues et conformément aux instructions du fabricant.

Première mise en service du four

- Lors de la première utilisation du four, le faire fonctionner à vide pendant environ 1 heure (230°C), en laissant si possible les fenêtres de la cuisine ouvertes. Le four, lors de la première mise en marche, peut dégager de mauvaises odeurs dues à des résidus de fabrication tels que graisses, huiles ou résines. Une fois le four refroidi, le nettoyer en suivant les instructions du paragraphe «Nettoyage et entretien du four».
- Après le temps indiqué, le four est prêt pour effectuer la première cuisson.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS POUR LA SÉCURITÉ



- Ne pas recouvrir l'intérieur du four avec des feuilles d'aluminium pour en faciliter le nettoyage. Cette opération altère les performances de l'appareil et peut endommager l'émail.
- Tous les accessoires en contact direct avec les aliments doivent être soigneusement nettoyés avant utilisation à l'aide de produits appropriés.
- L'appareil doit être installé par du personnel agréé. L'installateur n'est pas responsable des dommages causés par d'éventuelles erreurs de raccordement électrique.
- Ne pas utiliser d'objets métalliques à l'exception des récipients adaptés à l'induction.
- Ne pas couvrir la zone de cuisson avec des matériaux inflammables.
- L'appareil doit être utilisé par du personnel responsable.
- Les objets métalliques tels que couteaux, cuillères, fourchettes ou couvercles ne doivent pas être posés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.
- Attention: l'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec un minuteur externe ni avec un système de commande à distance.
- Attention: ne pas utiliser d'appareils à vapeur pour nettoyer la table de cuisson.

Modèles avec table à induction

Précautions avant l'utilisation

- L'appareil doit être utilisé exclusivement pour la cuisson des aliments, à l'exclusion de tout autre usage domestique ou industriel.
- Retirer les autocollants du verre de la table de cuisson.
- Ne pas modifier ni altérer l'appareil.
- Ne pas utiliser la table de cuisson comme plan de travail.
- L'appareil doit être raccordé et installé conformément aux normes locales en vigueur.
- Ne pas utiliser de rallonges pour le raccordement électrique.
- L'appareil ne peut pas être utilisé avec des récipients non adaptés à la cuisson par induction.
- Le présent appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles sont surveillées de manière appropriée ou si elles ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers impliqués.
- Attention: cet appareil et ses parties accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation. Tenir les enfants de moins de 8 ans à l'écart, sauf s'ils sont sous surveillance constante.

Utilisation de l'appareil

- Après usage, éteindre la zone de cuisson à l'aide de son dispositif de commande et ne pas se fier au détecteur de récipient.
- Attention: laisser l'appareil sans surveillance avec des objets, graisses ou huiles peut être dangereux et provoquer un incendie.
- Attention: en cas d'incendie, ne jamais tenter d'éteindre une flamme/un feu avec de l'eau, mais éteindre l'appareil et couvrir la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants sans surveillance.
- S'assurer que le câble d'alimentation ne soit pas en contact avec le verre ou avec la casserole.
- Les objets magnétiques tels que cartes de crédit, disquettes, calculatrices ne doivent pas être placés à proximité de l'appareil en fonctionnement.

Précautions pour ne pas endommager l'appareil

- Des casseroles non adaptées peuvent endommager la surface de la table de cuisson.
- Ne pas utiliser de matériaux abrasifs pour le nettoyage.
- Éviter de laisser tomber des objets lourds sur la surface de la table de cuisson.
- Poser délicatement les casseroles sur la table de cuisson.
- S'assurer que la ventilation de l'appareil soit conforme au manuel d'instructions.
- Ne pas placer de casseroles vides sur la table de cuisson.
- Le sucre, les matériaux synthétiques ou les matériaux en aluminium ne doivent pas entrer en contact avec les zones de cuisson.
- Éviter de poser des récipients chauds sur l'écran d'affichage.

En cas de panne

- En cas de défaillance, éteindre et débrancher l'appareil.
- Si le verre présente des fissures ou des cassures, débrancher l'appareil et contacter le service après-vente agréé.
- Toute réparation doit être effectuée par du personnel agréé.

Précautions

- S'assurer que la casserole soit bien centrée sur la zone de cuisson. Si possible, le fond de la casserole doit couvrir entièrement la zone de cuisson.
- Le champ magnétique généré par la table à induction peut affecter le bon fonctionnement des stimulateurs cardiaques. Il est recommandé de consulter un médecin pour des informations détaillées.
- Éviter le contact des matériaux synthétiques ou en aluminium avec les zones de cuisson.

Pour garantir le bon fonctionnement et la sécurité de l'appareil, la maintenance doit être confiée à des techniciens qualifiés ou au personnel du service après-vente. Choisir des récipients munis de couvercle en fonction de la quantité d'aliments à cuire.

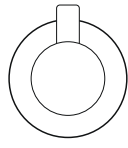
INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Table de cuisson à gaz

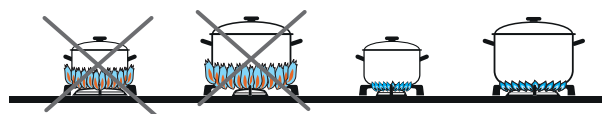
Allumage des brûleurs

L'indice situé sous les boutons vous aidera à identifier le brûleur correspondant. Appuyez sur le bouton en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, de préférence jusqu'à la

position d'allumage.  . À ce moment-là, l'étincelle allumera le brûleur ; maintenez le bouton enfoncé pendant environ 5 secondes afin que, lorsque vous le relâchez, la flamme reste allumée (en cas d'échec de l'allumage, répétez l'opération).

Symboles	Fonction	Bouton
	Indice	
	Fermé	
	Maximum	
	Minimum	

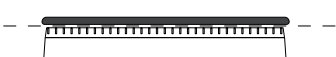
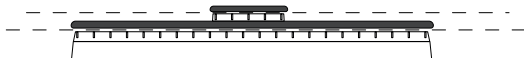
Utilisation des casseroles en fonction de la taille des brûleurs



Brûleur	ID	Diamètre du fond de la casserole Ø (cm)
petit	AUX	8 ÷ 16
moyen	SR	10 ÷ 20
grand	R	20 ÷ 24
Couronne	DCC	22 ÷ 28

Positionnement des brûleurs

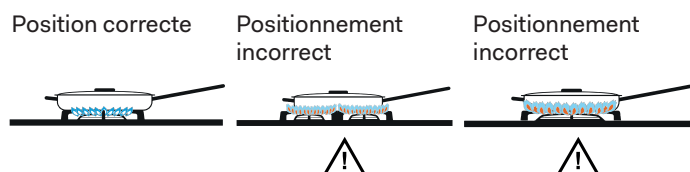
 Contrôler toujours que les brûleurs sont correctement placés, que la flamme est homogène et ne fait pas de bruit

Brûleur	Correct	Incorrect
Auxiliaire (petit)		
Semi-rapide (moyen)		
Rapide (grand)		
Couronne		

Utilisation du grill

Si vous voulez utiliser un steak Grill, vous devriez envisager quelques précautions:

- Il est possible de Préchauffer le grill à la puissance maximale du brûleur pendant au plus 10 minutes;
- Il est conseillé de régler la cuisson des aliments sur une puissance réduite;
- Assurez-vous que les flammes du brûleur ne sortent pas du bord du grill;
- Garder de la paroi latérale une distance minimale de 150 mm du bord du grill;
- Ne pas placer le grill sur plusieurs brûleurs en même temps.



INSTRUCTIONS FOR USE

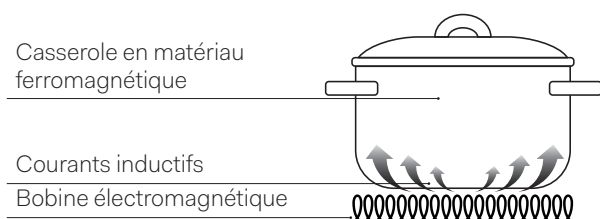
Induction hob

Induction

Sous chaque zone de cuisson se trouve une bobine qui, lorsqu'une casserole y est posée, génère un champ électromagnétique variable, produisant une puissance inductive sur une substance ferromagnétique située au fond de la casserole. Le résultat final est que le fond de la casserole posée sur la zone de cuisson chauffe.

Le type de matériau constituant la casserole est fondamental :

- Toutes les casseroles avec un fond ferromagnétique conviennent (cela peut être vérifié à l'aide d'un aimant).
- Les casseroles suivantes ne doivent pas être utilisées : cuivre, acier inoxydable, aluminium, verre, bois, céramique.



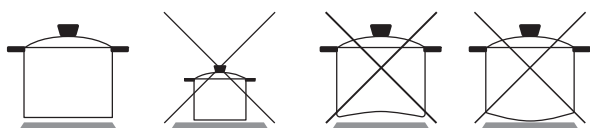
Casseroles et zones recommandées

Les zones de chaleur sont clairement indiquées par des cercles. Lorsqu'une ou plusieurs zones de cuisson sont utilisées, la surface restante reste froide.

Chaque zone est conçue pour fonctionner avec des casseroles compatibles avec la cuisson par induction, dont le diamètre est légèrement inférieur à celui de la zone de cuisson sélectionnée.

Le fond de la casserole doit être épais et parfaitement plat. Son diamètre doit correspondre le plus possible à celui de la zone de cuisson.

La surface de la plaque de cuisson ainsi que le fond des casseroles doivent être maintenus propres.



- Ne mouillez pas et ne surchauffez pas les plaques.
- Évitez les chocs thermiques sur la surface en vitrocéramique. Par exemple, ne versez pas d'eau froide sur une plaque chaude.
- Évitez de laisser les poignées des casseroles dépasser, car elles pourraient être renversées accidentellement.
- Il est préférable de ne pas cuisiner sur la plaque en vitrocéramique avec des casseroles ayant été utilisées sur des brûleurs à gaz, car la flamme peut déformer le fond de la casserole.

Casseroles

Matériaux adaptés : acier, acier émaillé, fonte, acier ferromagnétique, aluminium avec fond ferromagnétique.

Matériaux non adaptés : aluminium et acier sans fond ferromagnétique, cuivre, céramique, porcelaine, verre, laiton.

Pour vérifier la compatibilité d'une casserole, placez-la avec une petite quantité d'eau sur la zone de cuisson. En la réglant sur la position « 9 », l'eau doit bouillir en quelques secondes.

Vous pouvez également tester avec un aimant sur le fond de la casserole.

Certaines casseroles peuvent produire un « bruit » pendant la cuisson. Ce phénomène ne provient pas de la plaque à induction et n'affecte pas la cuisson.

Dimensions des casseroles

Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement au diamètre des casseroles. Toutefois, le fond de celles-ci doit avoir un diamètre minimum pour garantir un bon fonctionnement.

Pour une efficacité maximale, placez toujours la casserole au centre de la zone de cuisson

Ventilation

La ventilation de la plaque est entièrement automatique. Le ventilateur de refroidissement de l'électronique, situé sous la plaque, fonctionne à basse vitesse jusqu'à ce qu'un certain niveau de température soit atteint.

Lorsque la plaque est utilisée pendant une période prolongée, la vitesse du ventilateur augmente.

Une fois l'électronique refroidie, le ventilateur s'arrête automatiquement.

Après utilisation, la plaque en vitrocéramique reste chaude pendant un certain temps.

Ne laissez pas d'enfants à proximité de la plaque et n'y posez pas les mains.

L'indicateur de chaleur résiduelle restera allumé tant que la surface ne sera pas complètement refroidie.

En cas de fissure sur la plaque en vitrocéramique, débranchez immédiatement l'appareil du réseau électrique et contactez un centre de service technique agréé.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Table de cuisson à induction

Utilisation de la plaque à induction

Mod. PFBI095 - FBI0915 - FDBI095 - FDBI105

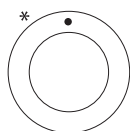


Zone	Diameter (mm)	Power (watt)	Booster (watt)
E	ø 160	1100W	1400W
E1	ø 160	1400W	2000W
F	ø 200	2300W	3000W
G	ø 250	2300W	3000W

Eerste inschakeling

Reinig het oppervlak van de kookplaat met een vochtige doek.

Regelaar (draaiknop)



Le bouton ne comporte pas de numérotation ; le niveau de puissance s'affichera à l'écran.

Display

Chaque zone de cuisson est dotée de son propre afficheur

- Niveau de puissance réglé : (1-9)
- Maintien au chaud à 42° : (U)
- Booster : (P)
- Chauffage rapide (Heat-up) : (A)
- Chaleur résiduelle : (H)
- Casserole absente ou non adaptée : (U)
- Erreur externe : (E)
- Panne : (F)
- Rotation continue du bouton : ()

Allumage d'une zone de cuisson

Tourner le bouton correspondant dans le sens horaire. Le niveau de puissance sélectionné (de 1 à 9) s'affiche sur l'écran de la plaque.

Extinction d'une zone de cuisson

Une zone de cuisson s'éteint en tournant le bouton correspondant dans le sens antihoraire. Le chiffre [0] s'affiche pendant 15 secondes, puis disparaît de l'écran ou passe au symbole [H] si la zone est encore chaude.

Arrêt automatique

L'appareil s'éteint automatiquement en cas de surchauffe ou d'erreurs d'alimentation.

Détection de récipient

Chaque zone de cuisson est conçue pour fonctionner avec des casseroles adaptées à l'induction, dont le diamètre est légèrement inférieur à celui de la zone sélectionnée.

Si le récipient n'est pas adapté, l'écran de la zone affiche le symbole d'absence de récipient [U] et l'appareil ne fonctionne pas. L'allumage est bloqué jusqu'à ce qu'un récipient soit posé sur la zone de cuisson ou qu'un récipient compatible induction soit utilisé.

Si le récipient est retiré pendant le fonctionnement, la zone s'éteint. La durée de la détection est de 10 minutes. Si aucun récipient adapté n'est détecté durant ce laps de temps, la zone s'éteint. L'affichage de la zone passe alors du symbole [U] au symbole [-].

Fonction BOOSTER

La fonction Booster sert à augmenter la puissance d'une zone de cuisson spécifique afin de réduire le temps de cuisson. Cette fonction s'active en tournant le bouton dans le sens horaire depuis la position 0 (éteinte) jusqu'à la butée finale. Après un bref signal sonore, un [P] apparaît sur l'affichage, indiquant que la fonction Booster est activée. La durée maximale de la fonction Booster est de 10 minutes. Passé ce délai, la zone de cuisson revient automatiquement au niveau [9]. La fonction Booster se désactive avant le terme si :

- si imposta un livello di potenza inferiore ;
- un niveau de puissance inférieur est sélectionné ;
- la casserole est retirée ;
- une surchauffe de l'appareil ou de la zone de cuisson est détectée.

La fonction Booster a la priorité sur la fonction "Heat-up".

Fonction "HEAT-UP"

La fonction Heat-up, ou chauffe rapide, est disponible sur chaque zone de cuisson. Cela signifie que la zone fonctionne à pleine puissance pendant une durée prédéfinie, puis la puissance est automatiquement réduite au niveau sélectionné. La durée dépend du niveau de puissance choisi.

La fonction Heat-up s'active en tournant le bouton dans le sens antihoraire pendant 2 secondes, depuis la position 0 jusqu'à la butée. Après un bref signal sonore, un [A] s'affiche sur l'écran de la zone concernée.

Après l'activation, un niveau de puissance doit être sélectionné dans les 10 secondes pour poursuivre la cuisson. Si ce n'est pas fait, la fonction Heat-up est désactivée.

Fonction KEEP WARM 42°

Tournez le bouton (A) dans le sens horaire. Entre la position arrêt (0) et la position puissance (1), il existe une position (u) correspondant à la fonction de maintien au chaud des aliments dans la casserole à 42 °C.

La durée maximale d'utilisation de ces deux fonctions est limitée à 120 minutes. Les deux fonctions priment sur la fonction HEAT-UP.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

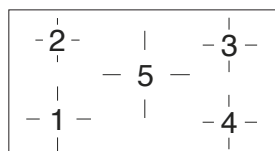
Table de cuisson à induction

Fonction KEY-LOCK

La fonction Key-lock est utile en présence d'enfants. Toutefois, la surveillance d'un adulte est toujours recommandée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

Lorsque la fonction Key-lock est activée, toutes les zones de cuisson sont éteintes et ne peuvent pas être allumées accidentellement.

Répétez la même opération pour désactiver la fonction Key-lock.



- **Modèles à 5 zones:** La fonction Key-lock s'active, lorsque les boutons sont en position 0, en tournant simultanément les commandes 1 et 2 dans le sens antihoraire. L'affichage montre les caractères [L][L][L][L].

Limitation de la durée de fonctionnement

Chaque zone de cuisson est associée à une durée maximale de fonctionnement continu, qui dépend du niveau de puissance sélectionné.

Lorsque cette durée maximale est atteinte, la zone concernée s'éteint automatiquement.

Niveau	Durée (heures)
U	2
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	(10 min. [P], puis 80 min. [9])

Gestion de la puissance

La gestion de la puissance, lorsque la fonction booster est utilisée, s'effectue comme suit : le niveau de cuisson sélectionné en dernier a la priorité sur les autres zones.

L'activation d'une zone de cuisson ne s'affiche pas sur l'écran si une puissance trop élevée est demandée.

Dans ce cas, il faut d'abord réduire le niveau de puissance en tournant le bouton de la zone concernée dans le sens antihoraire ; alors le fonctionnement normal commence et le niveau de puissance utilisé s'affiche sur l'écran.

Surchauffe de la zone de cuisson

Si une zone de cuisson surchauffe excessivement pendant le fonctionnement, la puissance est automatiquement réduite et le nouvel affichage indique le niveau corrigé.

À ce stade, il est uniquement possible de diminuer le niveau de puissance.

Lorsque la température de la zone de cuisson redescend sous le seuil critique, la cuisson peut reprendre normalement.

Programmes de cuisson conseillés (valeurs purement indicatives)

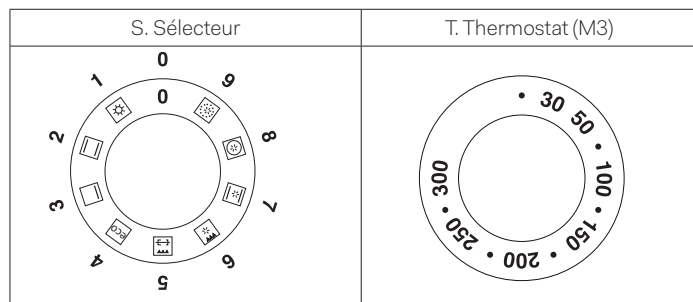
Position du bouton	Type de cuisson
1 - 2	Faire fondre du beurre, du chocolat, etc.
2 - 3	Réchauffer de petites quantités de liquide, maintenir les aliments au chaud, préparer des sauces.
4 - 5	Réchauffer des aliments solides, décongeler des surgelés, omelettes de 2 à 3 œufs, fruits et légumes secs.
5 - 6	Cuire de la viande et du poisson, légumes secs en sauce, plats avec de l'eau, préparation de confitures.
6 - 7	Rôtis de viande ou de poisson, steaks, foie, œufs.
8 - 9	Faire bouillir de grandes quantités d'eau, frire des pommes de terre, etc.

MODÈLES	E 160	E1 160	F 200	G 250	E03	E04	06MP	09MP	091M	kW QuickStart
FBI095...	2	1	1	1	-	-	-	1	-	10,6
FDBI095...	2	1	1	1	1	-	-	-	-	12
FBI0915	2	1	1	1	-	-	-	-	1	10,6
FDBI105	2	1	1	1	-	1	-	-	-	12,2

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Utilisation du four multifonction

Description des commandes du four multifonction



S – Sélecteur du four électrique multifonction

T - Thermostato

Utilisation du thermostat T

Ce bouton permet de sélectionner la température de 30°C à 300°C (M3).

Allumage et extinction

Choisissez l'une des fonctions de cuisson en tournant le sélecteur (S) et réglez la température avec le thermostat (T). Il est conseillé d'enfourner après le préchauffage.

Thermostat de sécurité

Le four est équipé d'un thermostat de sécurité qui coupe l'alimentation électrique. La remise en marche du thermostat s'effectue automatiquement lorsque la température du four baisse. Pour réutiliser le four, il suffit d'attendre qu'il refroidisse. Si le déclenchement du thermostat est dû à un défaut de composants, il est nécessaire de contacter le service après-vente.

Comment utiliser le four multifonction

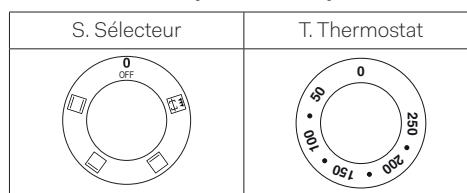
Choisissez l'une des 9 fonctions de cuisson en tournant le sélecteur (S) et réglez la température avec le thermostat (T). Si votre modèle est équipé d'un programmeur, réglez-le pour la cuisson.

Fonctions

1		Cuisson Pizza: Cette fonction est particulièrement adaptée à la cuisson des pizzas, fougasses et pains. La principale source de chaleur provient de la résistance inférieure qui fonctionne en combinaison avec les autres résistances du four.
2		Cuisson normale statique: C'est la fonction classique du four électrique, particulièrement adaptée à la cuisson des aliments suivants : côtelettes de porc, saucisses, morue, ragoût, gibier, rôti de veau, meringues et biscuits, fruits au four, etc.
3		Cuisson par dessous: Il s'agit de la cuisson la plus indiquée pour terminer la cuisson des aliments, en particulier la pâtisserie (biscuits, meringues, pâtisseries levées, pâtisseries aux fruits, etc.) et autres aliments.
4		Cuisson Eco (M3): C'est la fonction qui permet de cuisiner avec une consommation d'électricité réduite. Pour profiter au mieux de cette caractéristique, il est utile, avant d'activer la fonction ECO, de placer l'aliment au centre du four. Avec la fonction Eco, les temps de cuisson s'adaptent aux cuissons lentes telles que : ragoûts, viandes blanches, pâtes au four, pâtisseries délicates. Ce cycle de cuisson n'est pas recommandé pour les aliments congelés. Pour sélectionner la cuisson Eco, tourner le bouton du sélecteur "S" en position 4. Avec la cuisson Eco, la température programmable varie de 30 °C à un maximum de 300 °C.

5		Cuisson grill à porte fermée: La fonction idéale pour la cuisson rapide et profonde au grill, pour gratiner et rôtir en général, des filets, des côtes à la florentine, du poisson grillé, ainsi que des légumes grillés. Les cuissons avec le grill électrique doivent être effectuées avec le thermostat réglé à 180 °C, porte fermée.
6		Cuisson grill ventilé: Particulièrement rapide et profonde, avec une économie d'énergie notable, cette fonction est idéale pour de nombreux aliments tels que : côtelettes de porc, saucisses, brochettes de porc ou mixtes, gibier, gnocchis à la romaine, etc. Les cuissons avec le grill électrique doivent être effectuées avec le thermostat à 180 °C.
7		Cuisson intensive: C'est la fonction pour une cuisson rapide et intense de divers aliments ; elle est idéale pour: poisson en papillote, légumes braisés, brochettes, canard, poulet, etc.
8		Cuisson ventilée multiple: C'est la fonction qui permet de cuire simultanément plusieurs plats différents sans que les odeurs ne se mélangent. Vous pouvez cuire des lasagnes, des pizzas, des croissants et brioches, des tartes, etc.
9		Démarrage rapide QuickStart: Cette fonction est utilisée pour accélérer le préchauffage de votre four. Nous vous conseillons de l'utiliser lorsque vous réglez une température de cuisson supérieure à 200 °C.. Se servir de la fonction QuickStart pour des températures inférieures à 200°C n'apporte aucun avantage particulier. Pour utiliser la fonction QuickStart, tourner le bouton de du sélecteur (S) jusqu'à le positionner sur le symbole (9), puis régler la température souhaitée avec le bouton du thermostat (T). Une fois que le four est à température, le voyant orange du thermostat s'éteint et le four est prêt à introduire les aliments à cuire. Régler ensuite la fonction de cuisson souhaitée. ATTENTION : la fonction QuickStart n'est pas adaptée à la cuisson des aliments, elle sert seulement à préchauffer le four plus rapidement. NE PAS UTILISER LA FONCTION QUICKSTART PENDANT PLUS DE 20 MINUTES..

Four électrique statique



Fonctions

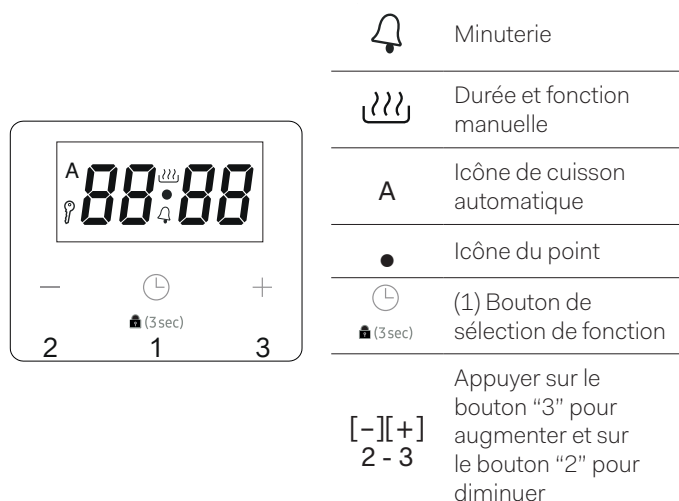
1		Cuisson normale statique: C'est la fonction classique du four électrique, particulièrement adaptée à la cuisson des aliments suivants : côtelettes de porc, saucisses, morue, ragoût, gibier, rôti de veau, meringues et biscuits, fruits au four, etc.
2		Cuisson par dessus: Particulièrement adaptée pour saisir et donner la touche finale de couleur à de nombreux aliments ; c'est la fonction recommandée pour les hamburgers, les côtelettes de porc, les steaks de veau, les soles, les seiches, etc.
3		Cuisson par dessous: Il s'agit de la cuisson la plus indiquée pour terminer la cuisson des aliments, en particulier la pâtisserie (biscuits, meringues, pâtisseries levées, pâtisseries aux fruits, etc.) et autres aliments.
4		Cuisson grill à porte fermée: La fonction idéale pour la cuisson rapide et profonde au grill, pour gratiner et rôtir en général, des filets, des côtes à la florentine, du poisson grillé, ainsi que des légumes grillés. Les cuissons avec le grill électrique doivent être effectuées avec le thermostat réglé à 180 °C, porte fermée.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Utilisation du programmateur électronique

Afficheur

Symboles relatifs aux fonctions en cours :



RÉGLAGE DE L'HEURE (FORMAT 12 HEURES AM/PM)

- Appuyez sur le bouton 1 pendant 2 secondes : l'icône du point commence à clignoter. Réglez l'heure actuelle à l'aide des boutons 2 et 3. Sept secondes après la fin du réglage, les nouvelles données sont enregistrées automatiquement.
- La correction de l'heure peut être effectuée ultérieurement :
- Appuyez sur les boutons 2 et 3 pendant 2 secondes : l'icône du point commence à clignoter.
- Vous pouvez alors régler l'heure actuelle.

Réglage de la tonalité du signal sonore (à l'aide des boutons 2 et 3)

- La tonalité des signaux acoustiques peut être modifiée comme suit :
- Appuyez simultanément sur les boutons 2 et 3.
- Appuyez sur le bouton 1 pour afficher la tonalité actuellement sélectionnée (« ton.1 »).
- Appuyez sur le bouton 2 pour sélectionner la tonalité souhaitée parmi les trois disponibles (ton.1 – ton.2 – ton.3).

ATTENTION : si l'heure n'est pas réglée correctement, le four peut ne pas fonctionner.

fonctionnement manuel

- Si le programmateur n'est pas en mode semi-automatique ou entièrement automatique, les fonctions du four peuvent être utilisées en mode manuel.

Effacement des réglages

- Pour effacer les réglages des fonctions automatiques :
- Appuyez simultanément sur les boutons 2 et 3.

Réglage de la minuterie

- La minuterie peut être activée à tout moment, indépendamment de l'état des autres fonctions du programmateur. La durée réglable est comprise entre 1 minute et 23 heures 59 minutes.
- Appuyez sur le bouton 1 jusqu'à ce que l'icône de la minuterie commence à clignoter et que l'afficheur indique « 0.00 ».
- Pour effacer les réglages de la minuterie :
- Appuyez sur le bouton 1 pour sélectionner la minuterie.
- Appuyez simultanément sur les boutons 2 et 3.

Minuterie de cuisson

Appuyez sur le bouton OK pendant 2 secondes pour entrer en mode programmation.

Si vous souhaitez que le four s'éteigne à une heure déterminée, vous pouvez régler la minuterie de cuisson (mode semi-automatique).

- Appuyez sur le bouton 1 jusqu'à ce que « dur » et « 0.00 » clignotent, accompagnés de l'icône de cuisson automatique « A ».
 - Réglez le temps de cuisson à l'aide des boutons 2 et 3, de 1 minute à 10 heures.
 - Après 7 secondes, le temps est mémorisé et l'heure actuelle réapparaît.
 - L'icône de cuisson automatique « A » reste affichée sur l'écran.
 - Sélectionnez la température et la fonction du four souhaitées.
- À la fin du temps de cuisson :

- Un signal sonore retentit pendant environ 7 minutes.
- L'icône de cuisson automatique « A » commence à clignoter.
- Placez les manettes de commande et le thermostat sur la position OFF.
- Appuyez sur le bouton 1, 2 ou 3 pour arrêter le signal sonore et revenir au mode manuel.

MINUTERIE DE CUISSON

- Appuyez sur le bouton OK pendant 2 secondes pour accéder à la programmation.
- Si vous souhaitez que le four s'éteigne à une heure déterminée, vous pouvez régler la minuterie de cuisson (mode semi-automatique).
- Appuyez sur le bouton 1 jusqu'à ce que « dur » et « 0.00 » clignotent, accompagnés de l'icône de cuisson automatique « A ».
- Réglez le temps de cuisson à l'aide des boutons 2 et 3, de 1 minute à 10 heures.
- Après 7 secondes, le temps est mémorisé et l'heure actuelle réapparaît. L'icône de cuisson automatique « A » reste affichée sur l'écran.
- Sélectionnez la température et la fonction du four.
- À la fin du temps de cuisson :
- Un signal sonore retentit pendant environ 7 minutes.
- L'icône de cuisson automatique commence à clignoter.
- Placez les manettes de commande et le thermostat sur la position OFF.
- Appuyez sur le bouton 1, 2 ou 3 pour arrêter le signal sonore et revenir au mode manuel.

Verrouillage enfants

Tous les boutons sont verrouillés et le four devient inactif. Cette fonction empêche les enfants d'actionner accidentellement l'appareil.

Remarque : pour désactiver le verrouillage enfants, maintenez les boutons MENU enfoncés pendant 3 secondes jusqu'à ce que le symbole de la clé disparaisse.



Pour activer la fonction de verrouillage enfants, maintenez les boutons MENU enfoncés pendant 3 secondes.



Le symbole de la clé apparaît sur l'écran (verrouillage enfants activé).

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Tables de cuisson

Four ventilé (valeurs indicatives uniquement)

PLAT	TEMP (°C)		TEMPS (MIN)
VIANDE			
Rôti tendre de boeuf	170/180	2/3	40/50
Rôti de boeuf	170/190	2/3	40/60
Rôti de veau	160/180	2/3	65/90
Rôti d'agneau	140/160	2	100/130
Roast-beef	180/190	2/3	40/45
Lièvre rôti	170/180	2/3	80/100
Lapin rôti	160/170	2	80/100
Dinde rôtie	160/170	2	160/240
Oie rôtie	160/180	2/3	120/160
Canard rôti	170/180	2/3	100/160
Poulet rôti	180	2/3	90/120
POISSON	160/180	2/3	15/25
PÂTISSERIE			
Gâteau aux fruits	180/200	2	40/50
Gâteau Margherita	180/190	2	40/45
Brioches	170/180	2	40/60
Gâteau à l'éponge	190/200	2	25/35
Donuts	160/180	2	35/45
Feuilletés sucrés	180/200	2	20/30
Schiacciata aux raisins	190/200	2	30/40
Strudel	160	2	25/35
Biscuits Savoiardi	150/180	2	50/60
Crêpes aux pommes	180/200	2	18/25
Pudding Savoiardi	170/180	2	30/40
BOUCHERIE			
Pain	180/200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Toast	185/195	2	7

Four statique (valeurs indicatives uniquement)

PLAT	TEMP (°C)		TEMPS (MIN)
VIANDE			
Rôti tendre de boeuf	225	2/3	60/80
Rôti de boeuf	250	2/3	50/60
Rôti de veau	225	2/3	60/80
Rôti d'agneau	225	2	40/50
Roast-beef	230	2/3	50/60
Lièvre rôti	250	2/3	40/50
Lapin rôti	250	2	40/50
Dinde rôtie	250	2	50/60
Oie rôtie	225	2/3	60/70
Canard rôti	250	2/3	45/60
Poulet rôti	250	2/3	40/45
POISSON	200/225	1/2	15/25
PÂTISSERIE			
Gâteau aux fruits	225	2	35/40
Gâteau Margherita	175/200	2	50/60
Brioches	175/200	2	25/30
Gâteau à l'éponge	220/250	2	20/30
Donuts	180/200	2	30/40
Feuilletés sucrés	200/220	2	15/20
Schiacciata aux raisins	250	2	25/35
Strudel	180	2	20/30
Biscuits Savoiardi	180/200	2	40/50
Crêpes aux pommes	200/220	2	15/20
Pudding Savoiardi	200/220	2	20/30
BOUCHERIE			
Pain	220	3	30
Pizza	250	3	10/20
Toast	250	3	5

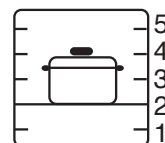
IMPORTANT : Introduire les aliments lorsque le four est chaud.

Cuisson au grill

Sur les appareils équipés d'un grill électrique, la cuisson doit se faire porte fermée à 180°C. Les aliments à griller doivent être placés sur la grille correspondante, de préférence au quatrième niveau.

Position des grilles de cuisson

Il y a 5 niveaux de grille : le niveau 1 est le plus bas, le niveau 5 le plus haut, près du grill. Pour la cuisson d'un seul plat, utilisez le niveau 3. Pour cuire plusieurs plats en même temps, selon la hauteur des plateaux ou des aliments, il est conseillé d'utiliser les niveaux 2 et 4. Pour la cuisson au grill, utilisez les niveaux 4 et 5, et placez le plat à griller sur le niveau inférieur 1 afin de récupérer les éventuelles gouttes. Le niveau inférieur 1 peut également être utilisé pour ralentir la cuisson ou réduire la température.



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Tables de cuisson

Températures internes des aliments avec sonde

IMPORTANT : Insérez toujours le thermomètre jusqu'à la poignée, de manière à ce que la pointe se trouve au centre du rôti et non près de l'os ou dans la partie grasse.

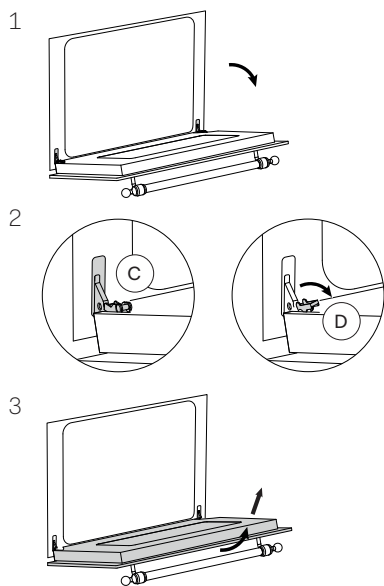
PLAT	TEMP (°C)
Bœuf	
Filet de bœuf rôti saignant	40-45
Rôti de bœuf Filet de bœuf rose (moyen)	50-55
Filet de bœuf rôti bien cuit	60-65
Rôti de bœuf	80-85
Longe de porc	
Longe de porc	65-70
Rôti de porc	80-85
Coppa, jarret	80-85
Côtelette	75-80
Escalope désossée	70
Escalope en saumure (Kassler)	65-70
Pain de viande	70-75
Viande de veau	
Rôti de veau	70-75
Rôti de veau avec rognons	75-80
Pied de veau	80-85
Viande de gibier	
Viande de gibier	75-80
Dos	60-70
Filet saignant	40-45
Filet rosé (moyen)	50-55
Filet bien cuit	60-65
Agneau	80-85
Rôti	70-75
Volaille	85-90
Poisson	85-90

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Retrait de la porte

Pour faciliter le nettoyage intensif du four, il est pratique de démonter la porte en suivant les instructions ci-dessous:

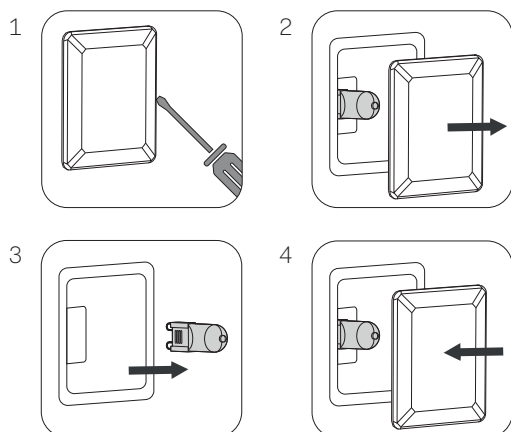
1. Ouverture de la porte:
2. Déplacer l'accouplement C dans le secteur de charnière D en suivant les étapes:
3. Retirer la porte:



Remplacement de l'ampoule

Si l'éclairage du four ne fonctionne pas, débranchez l'appareil du réseau électrique, retirez le verre de protection de l'ampoule et remplacez l'ampoule. Il convient de s'assurer que l'ampoule utilisée est adaptée aux hautes températures et qu'elle possède les caractéristiques nécessaires à cet usage.

1. Desserrer à l'aide d'un tournevis plat.
2. Retirer le cache en verre de l'ampoule.
3. Retirer l'ampoule.
4. Remplacer l'ampoule et refermer.



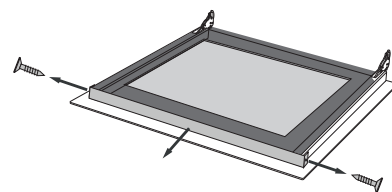
Nettoyage de la porte et des vitres

La porte du four est composée par trois cristaux (deux dans certains modèles). Le nettoyage des pièces en cristal se réalise en utilisant du papier absorbant non abrasif de cuisine et du détergent commun. Pour le nettoyage ne pas utiliser des matériaux rêches abrasifs ou des racloirs métalliques pointus sur les portes en verre du four car ils peuvent rayer la surface et provoquer le bris du verre. Les cristaux internes sont amovibles pour faciliter le nettoyage. Pour ce faire il faut démonter la porte du four ou, alternativement, la placer dans l'échelon intermédiaire.

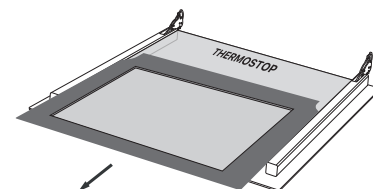


ATTENTION: Toute opération doit être réalisée avec la porte retirée du four et placée sur une étagère appropriée afin d'éviter d'endommager la façade de la porte. Le verre intermédiaire doit être correctement inséré, avec l'inscription THERMOSTOP lisible comme indiqué dans les images suivantes.

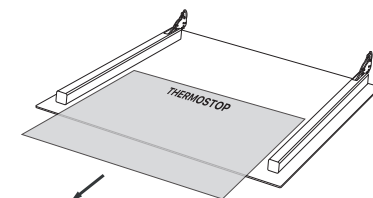
1. Dévisser les 2 vis aux côtés droit et gauche dans le liteau supérieur



2. Lever la vitre supérieure et l'extraire



3. Extraire la vitre intermédiaire



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Conseils pour le nettoyage



Avant toute opération de nettoyage, déconnecter l'appareil du réseau électrique et fermer le robinet général de gaz de l'appareil. Le plan de cuisson ne doit être nettoyé qu'après complet refroidissement.

FOUR		
COMPOSANT	MÉTHODE DE NETTOYAGE	MÉTHODE DE NETTOYAGE
Intérieur du four	Il est conseillé de nettoyer le four après chaque emploi. La saleté se nettoie facilement en évitant qu'elle brûle à plusieurs reprises à hautes températures. Enlever toutes les parties amovibles et les laver séparément à l'eau chaude avec du détergent non abrasif. La chambre de cuisson est nettoyée avec un chiffon doux imbibé d'une solution d'eau tiède et d'ammoniaque, puis rincer et essuyer.	Ne pas utiliser des produits à vapeur pour nettoyer l'intérieur du four. Ne pas utiliser des détergents abrasifs ni corrosifs ou des outils pointus en métal pour nettoyer la porte en verre du four, car cela pourrait endommager la surface et provoquer sa rupture.
Plateau	Immerger dans une solution d'eau tiède et de savon neutre. Essuyer après le lavage.	Éliminer les résidus d'aliments tout de suite après l'utilisation.
Grilles	Nettoyer avec de l'eau chaude et des détergents non abrasifs ou avec un dégraissant approprié.	En cas de saleté incrustée et durcie, il est conseillé de laisser tremper les grilles pendant quelques heures avant de les nettoyer.

FAÇADE		
COMPOSANT	MÉTHODE DE NETTOYAGE	AVERTISSEMENTS
Surface en acier/ le verre	Nettoyez les pièces avec de l'eau tiède et un détergent liquide non corrosif, puis séchez-les avec un chiffon doux ou un chiffon en microfibre.	La brillance est maintenue au moyen d'un nettoyage périodique avec des produits appropriés normalement disponibles dans le commerce. Ne jamais utiliser des poudres abrasives.
Surfaces émaillées	Pour conserver les caractéristiques des pièces émaillées, il est nécessaire de les nettoyer fréquemment à l'eau savonneuse.	Éviter de laisser des substances acides ou alcalines (vinaigre, jus de citron, sel, jus de tomate, etc.) sur les pièces émaillées et de laver celles-ci quand elles sont encore chaudes.

PLAQUE DE CUISSON		
Composant	Méthode de nettoyage	Avertissements
Surface en acier inoxydable	Nettoyer les éléments avec de l'eau tiède et un détergent liquide non corrosif, puis les sécher avec un chiffon doux ou en microfibre.	La brillance est maintenue grâce à un nettoyage régulier avec des produits spécifiques généralement disponibles dans le commerce. Ne jamais utiliser de poudres abrasives.
Surface émaillée	Pour préserver les caractéristiques des pièces émaillées, il est nécessaire de les nettoyer fréquemment avec de l'eau savonneuse.	Éviter de laisser sur les parties émaillées des substances acides ou alcalines (vinaigre, jus de citron, sel, sauce tomate, etc.) et de nettoyer lorsque les parties sont encore chaudes.
Grilles de la plaque de cuisson	Retirer les grilles et les nettoyer à l'eau tiède avec un détergent non abrasif. Enlever soigneusement toute incrustation. Les sécher avant de les replacer sur la plaque de cuisson.	Les substances acides, comme le jus de citron ou d'autres détergents acides, peuvent endommager irrémédiablement l'émail des grilles. Sécher soigneusement les grilles avec un chiffon immédiatement après le lavage. Le lavage au lave-vaisselle est déconseillé.
Bougies d'allumage et thermocouples	Nettoyer avec un chiffon humide. Les résidus secs éventuels doivent être retirés avec un cure-dent en bois ou une aiguille.	Les bougies d'allumage et les thermocouples doivent être régulièrement vérifiés et maintenus parfaitement propres.
Couronnes, diffuseurs de flamme et chapeaux	Les couronnes, diffuseurs de flamme et chapeaux sont amovibles pour faciliter leur nettoyage. Les laver avec de l'eau chaude et un détergent non abrasif.	Enlever soigneusement toute incrustation et attendre qu'ils soient parfaitement secs. En cas de dysfonctionnement, s'assurer que les orifices de la couronne extérieure soient toujours parfaitement propres.
Plaque à induction	En cas de taches légères, les retirer avec un chiffon humide, puis sécher avec un chiffon sec.	Ne pas nettoyer avec des produits corrosifs ou abrasifs. Ne pas utiliser d'objets susceptibles d'endommager la plaque en vitrocéramique. S'assurer que le fond de la casserole soit sec et propre, et que la surface vitrée ne présente pas de poussières. Le déplacement de la casserole pourrait rayer le verre. Enlever immédiatement les résidus de sucre, de gélatine ou de confiture pour éviter d'endommager la surface vitrée.

INSTALLATION

Problèmes généraux et dysfonctionnement

Attention

- Avant les réparations, débrancher l'appareil du réseau électrique, autrement dit, retirer le câble d'alimentation ou couper le courant à l'aide de l'interrupteur.
- Avant la réparation, déconnecter l'appareil du réseau électrique, c'est-à-dire, débrancher le cordon d'alimentation ou dévisser le fusible.
- Les interventions et les réparations non autorisées peuvent entraîner l'électrocution ou un court-circuit, alors ne pas les faire. Laisser ces travaux aux techniciens autorisés.
- En cas de perturbations mineures, vous pouvez essayer de résoudre le problème en suivant les conseils des instructions.
- L'intervention du service d'assistance pendant la garantie n'est pas gratuite, si l'appareil ne fonctionne pas en raison d'une utilisation incorrecte.
- Les défaillances ou les réclamations dues à une utilisation ou une installation incorrectes, ne seront pas réparées sous garantie. Les frais de la garantie seront facturés à l'utilisateur.

Petits problèmes pouvant être résolus sans l'aide d'un technicien spécialisé.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La flamme n'est pas uniforme.	Réglage du gaz inadéquat.	Le réglage du gaz doit être vérifié par un technicien qualifié.
La flamme change brusquement.	Les pièces du brûleur sont mal positionnées.	Positionner correctement les éléments du brûleur.
Pour allumer les brûleurs, il faut maintenir le bouton d'allumage enfoncé plus longtemps.	Les pièces du brûleur sont mal positionnées.	Positionner correctement les éléments du brûleur.
Après l'allumage, la flamme s'éteint.	Le bouton n'a pas été maintenu enfoncé assez longtemps ou trop légèrement pressé.	Maintenir le bouton enfoncé plus longtemps avant de le relâcher ; appuyer fermement.
La grille au niveau du brûleur a changé de couleur.	Phénomène naturel dû à une température élevée.	Nettoyer la grille avec un produit de nettoyage pour métaux.
Le fonctionnement électrique est généralement perturbé.	Allumeur ou bornier endommagé.	Vérifier l'allumeur et/ou le bornier et les remplacer s'ils sont endommagés.
L'allumage électrique ne fonctionne plus.	Résidus d'aliments ou de détergent entre l'électrode d'allumage et le brûleur.	Nettoyer soigneusement entre l'électrode d'allumage et le brûleur.
Les couvercles des brûleurs sont sales.	Salissures normales.	Nettoyer les couvercles avec un produit de nettoyage pour métaux.
L'écran ne répond pas aux commandes.	Écran tactile verrouillé.	Ouvrir et refermer la porte du four.

ANOMALIES	CAUSES
L'appareil et la zone de cuisson ne s'allument pas	- La plaque n'est pas correctement raccordée au réseau électrique. - Le fusible de protection est grillé. - La fonction KEY-LOCK est activée.
Le symbole "U" apparaît sur l'afficheur	- Aucun récipient n'a été placé sur la zone de cuisson. - Le récipient n'est pas compatible avec l'induction. - Le diamètre du fond du récipient est trop petit.
Le symbole "E" apparaît sur l'afficheur	- Défaut du système électronique. - Débrancher la plaque du réseau électrique. - Contacter un centre de service agréé.
Les zones de cuisson ne fonctionnent pas	- Le système de sécurité est activé. - Le récipient est vide et le fond a surchauffé.
Le ventilateur continue de fonctionner alors que la plaque est éteinte	- Ce n'est pas une panne. Le ventilateur continue de fonctionner pour protéger l'électronique. - La ventilation automatique s'arrêtera d'elle-même.

INSTALLATION

Instructions d'installation

⚠ L'installateur est tenu de fournir à l'utilisateur les informations suivantes :

- Vérifier l'intégrité de l'appareil et la présence de toute la documentation relative au produit.
- Vérifier que l'appareil est fourni avec tous ses accessoires.
- Vérifier l'utilisation conforme de l'appareil (utilisation du four, utilisation du thermostat, allumage et réallumage des brûleurs).
- Suggérer de remplir la fiche de garantie.
- Demander la mise en place d'un service de maintenance périodique au moins tous les deux ans.

⚠ Fuite de gaz

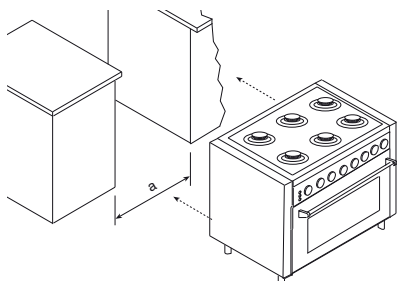
En cas de fuite de gaz, couper l'alimentation en gaz et débrancher l'appareil du réseau électrique. Contacter le service d'assistance agréé. Toute opération et toute maintenance doivent être effectuées exclusivement par du personnel autorisé et qualifié.

⚠ Attention

L'appareil a un poids supérieur à 60 kg, il doit donc être manipulé à l'aide de moyens appropriés.

Mesures à respecter

Afin d'éviter de plier les pieds de support, il ne faut en aucun cas traîner la cuisinière. La procédure correcte pour positionner l'appareil consiste à le soulever à l'aide d'un équipement adapté.



a (mm)	modèles
900	F09 - F091 - FD09
1000	FD10

Directives / normes

Cet appareil est conforme aux directives européennes en vigueur. Il est conforme aux directives/règlements suivants :

DIRECTIVE 2002/96/CE

DIRECTIVE BASSE TENSION 2014/35/UE

RÈGLEMENT GAR UE 2016/426

DIRECTIVE SUR LA COMPATIBILITÉ ÉLECTROMAGNÉTIQUE 2014/30/UE

DIRECTIVE ECODESIGN 2009/12

RÈGLEMENT N° 1935/2004 (contact avec les aliments)

L'installation doit être effectuée exclusivement par du personnel qualifié, conformément aux réglementations en vigueur, dans des locaux ventilés de manière permanente et selon les normes d'installation suivantes :

UNI 7129-1, UNI 7129-2, UNI 7129-3, UNI 7129-4, UNI 7131

Aération des locaux

Cet appareil est de type "A" et ne doit donc pas être raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé sous une hotte ou un autre système d'extraction des fumées, conformément aux normes en vigueur.

La connaissance et la consultation des normes sont essentielles pour un installateur qualifié. À titre indicatif, on rappelle que l'air nécessaire à la combustion des brûleurs est de 2 m³/h par kW de puissance nominale installée (voir la plaque signalétique).

En cas d'utilisation intensive et prolongée de l'appareil, une aération supplémentaire peut être nécessaire : dans ce cas, ouvrez une fenêtre ou augmentez la puissance de la hotte aspirante.

Encastrement de l'appareil entre les meubles

L'appareil peut être installé :

- Indépendamment : classe 1
- Entre deux meubles : classe 2/1

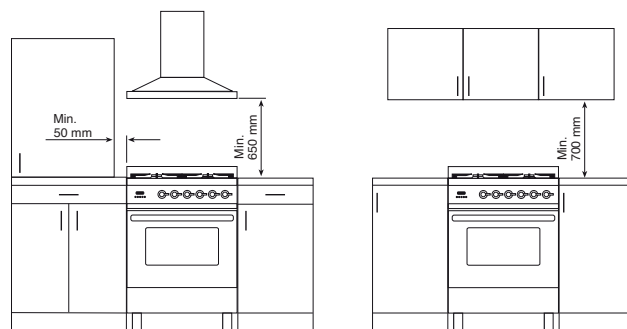
L'appareil est protégé contre la surchauffe excessive et peut donc être installé à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de travail.

Le mur en contact avec la face arrière de l'appareil doit être en matériau ininflammable.

Précautions d'installation

Pour une installation correcte, respecter les précautions suivantes :

- Les meubles adjacents dont la hauteur dépasse celle du plan de travail doivent être placés à au moins 50 mm du bord du plan.
- La hotte aspirante doit être installée selon les instructions de son manuel, à une distance minimale de 650 mm du plan.
- Si l'appareil est installé sous un meuble suspendu, la distance minimale entre ce dernier et le plan de cuisson doit être de 700 mm.



INSTALLATION

Instructions d'installation

Montage

Étrier de fixation



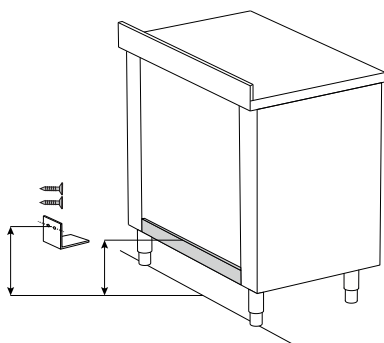
ATTENTION: risque de basculement



ATTENTION: pour éviter le basculement de l'appareil, il est nécessaire d'installer ce dispositif de stabilisation. Se référer aux instructions d'installation.

Modèles : 90, 100, cm.

1. Déballer la cuisinière et monter les pieds en réglant la hauteur souhaitée. Mesurer la hauteur entre le sol et le bord supérieur de la traverse arrière, puis ajouter 15 mm.
2. Reporter la mesure totale sur le mur arrière de support, approximativement au centre de la largeur de la cuisinière.
3. Percer un trou avec une mèche adaptée de diamètre 6 mm et fixer l'étrier bien à plat.
4. Vérifier que la cuisinière peut venir s'appuyer contre le mur arrière et qu'une fois en place, elle ne peut pas basculer.



ATTENTION ! Le système anti-basculement est garanti uniquement si la cuisinière est installée avec l'arrière en appui contre le mur.

INSTALLATION

Raccordement électrique

Groupes de cuisson avec plaque à induction

ATTENTION !

L'appareil est fourni sans câble ni fiche : il faudra donc installer un câble et une fiche normalisés, adaptés pour supporter la charge (voir tableau).

Le câble d'alimentation devra être positionné de manière à ce qu'à aucun point il n'atteigne une température supérieure de 50°C par rapport à la température ambiante. Sur les cuisinières avec plaque à induction, le raccordement en 220/230/240 VAC3 ne doit pas être effectué.

Données relatives au câble d'alimentation

Mod.	Alimentation	Connexions	Section du câble	Type de câble
FBI095 FBI0915	220-240V a.c. 1P+N 50/60 Hz	1 fase + N	3 x 10*	H05RR
	380-415V a.c. 2P+N 50/60Hz	2 fase + N	4 x 4	H05RR
	380-415V a.c. 3P+N 50/60Hz	3 fase + N	5 x 1,5	H05RR
FDBI095	220-240V a.c. 1P+N 50/60 Hz	1 fase + N	3 x 10*	H07RN
	380-415V a.c. 2P+N 50/60 Hz	2 fase + N	4 x 4	H05RR
	380-415V a.c. 3P+N 50/60 Hz	3 fase + N	5 x 4	H05RR
FDBI105	220-240V a.c. 1P+N 50/60 Hz	1 fase + N	3 x 10*	H07RN
	380-415V a.c. 2P+N 50/60 Hz	2 fase + N	4 x 6	H05RR
	380-415V a.c. 3P+N 50/60 Hz	3 fase + N	5 x 4	H05RR

INSTALLATION

Raccordement électrique

Groupes de cuisson avec table à induction

Les instructions suivantes sont destinées à la personne qualifiée chargée de l'installation de l'appareil, de son réglage et de sa maintenance technique, et qui veillera à ce que ces opérations soient effectuées de manière correcte et conforme aux normes en vigueur.

IMPORTANT : toute opération de réglage, d'entretien, etc., doit être effectuée après avoir débranché l'appareil de la prise électrique.

Normes d'installation

L'installation doit être réalisée dans les règles de l'art et dans le strict respect des normes en vigueur concernant les installations électriques. En cas de non-respect, le constructeur décline toute responsabilité.

Le schéma électrique de votre appareil est également fourni dans ce manuel.

Les appareils sont conçus pour être raccordés à la tension indiquée sur la plaque signalétique.

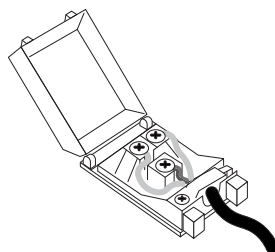
Avant de raccorder l'appareil au réseau, il faut s'assurer que :

- Les caractéristiques du disjoncteur ou de la prise peuvent supporter la charge de l'appareil (voir les données sur la plaque signalétique) ;
- L'installation d'alimentation est équipée d'une mise à la terre efficace.

L'appareil est fourni avec un câble (1,8 m, disponible uniquement sur certains modèles) sans fiche : le raccordement doit être effectué en tenant compte du fait que le fil jaune-vert $\perp$ est le conducteur de terre et ne doit jamais être interrompu..

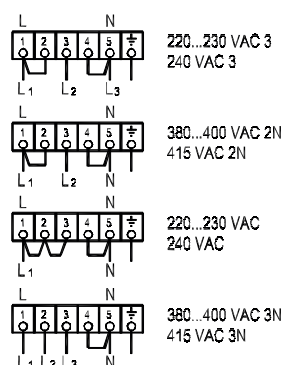
La prise de courant doit être visible et accessible afin de pouvoir facilement débrancher l'appareil. Pour un raccordement direct au réseau, il est nécessaire que :

- La vanne limitatrice et l'installation domestique puissent supporter la charge de l'appareil (voir la plaque signalétique) ;
- L'installation d'alimentation soit équipée d'une mise à la terre efficace ;
- Un dispositif assurant la déconnexion du réseau soit prévu, avec une ouverture des contacts permettant une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation ;
- La prise ou l'interrupteur bipolaire, avec une ouverture minimale de 3 mm, soit facilement accessible une fois l'appareil installé.



Le conducteur de terre jaune-vert ne doit jamais être interrompu, même par l'interrupteur.

Le câble d'alimentation doit être positionné de manière à ne pas entrer en contact avec des surfaces ayant une température élevée. In caso di necessità di sostituzione del cavo di alimentazione contattare il servizio assistenza.



ATTENTION !

La cuisinière peut être alimentée en monophasé, biphasé ou triphasé.

Pour le raccordement correct au réseau électrique, suivre le schéma ci-dessous représentant la borne de connexion, en particulier les bornes de raccordement (1-2-3-4-5) et les différentes lignes d'alimentation (L1-L2-L3-N).

INSTALLATION

Raccordement du gaz

À la charge de l'installateur qualifié

Instructions (UNI 7129/7131)

a) CLASSE 2 (sous-classe 2/1 cuisine encastrée entre meubles)

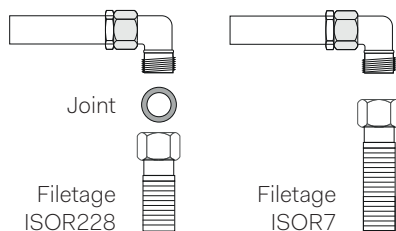
Les appareils doivent être raccordés au réseau de gaz au moyen de tuyaux métalliques rigides ou flexibles (longueur maximale 2 mètres) adaptés aux appareils à gaz.

Les tuyaux de raccordement et leurs longueurs maximales doivent être conformes aux normes applicables (UNI CIG 9891), remplacés avant leur date d'expiration (si indiquée sur le tuyau) et raccordés à l'appareil au moyen d'un raccord fileté ISO R228 avec interposition d'un joint d'étanchéité, ou ISO R7 (voir figure ci-dessous) avec étanchéité métallique sur le filetage (il est possible d'utiliser des matériaux d'étanchéité à condition qu'ils soient déclarés compatibles pour les raccordements gaz).

b) CLASSE 1 (cuisine à installation libre)

En plus de ce qui est indiqué au paragraphe (a), le raccordement peut être réalisé également avec un tuyau en caoutchouc flexible conforme à la norme UNI CIG 7140 (longueur maximale 1,5 m) fixé au porte-tuyau GPL avec une collerette correspondante ;

Le tuyau doit être visible et inspectable sur toute sa longueur, avec l'obligation de remplacement à la date d'expiration, ne doit à aucun endroit atteindre une température supérieure à 50 °C, ne doit pas être soumis à des efforts de traction ou de torsion, ne doit pas présenter de plis ni venir en contact avec des parties coupantes, arêtes vives ou similaires.



Il est recommandé, après le raccordement, de vérifier l'étanchéité des connexions à l'aide de mousses détectrices appropriées (PAS DE FLAMME).

Transformation pour d'autres gaz

L'appareil est livré pour fonctionner conformément aux indications sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil.

Si une transformation pour un autre type de gaz est nécessaire, procéder comme décrit dans le paragraphe « Réglage et/ou adaptation aux différents types de gaz ».

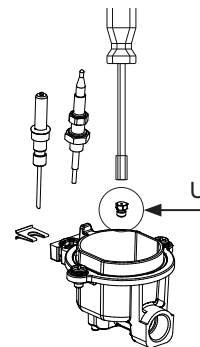
ATTENTION

Toute opération de maintenance, etc., doit être effectuée par un technicien autorisé, après avoir débranché l'appareil du réseau électrique et fermé l'alimentation en gaz

Réglage et/ou adaptation aux différents types de gaz

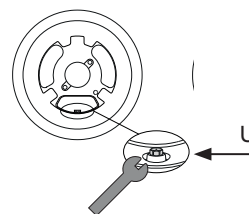
AUX - SR - R

1. Retirer la grille et les brûleurs de la table de cuisson.
2. Brûleurs AUX - SR - R : dévisser les injecteurs « U » à l'aide d'une clé anglaise de 7 mm et les remplacer par ceux prévus pour le nouveau gaz selon le tableau ci-dessous.



DCC

Dévisser les injecteurs « U » à l'aide d'une clé de 7 mm et les remplacer par ceux prévus pour le nouveau type de gaz, conformément au tableau.



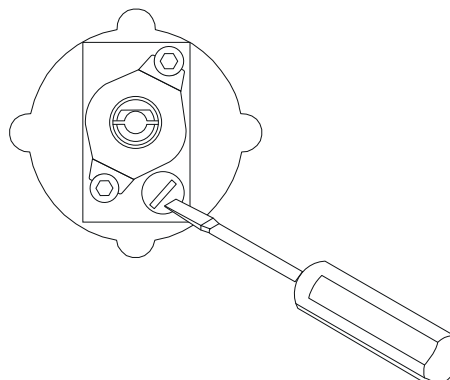
Réglage du minimum

Contrôle du réglage

Lors de l'installation de l'appareil, il faut vérifier que le minimum des brûleurs de la table de cuisson et du four est correctement réglé. Si le type de gaz est changé, le réglage du minimum est indispensable. Le réglage s'effectue de la manière suivante.

Brûleurs de la table de cuisson

1. Allumer un brûleur à la fois et régler la flamme au maximum.
2. Retirer le bouton du robinet à gaz correspondant, et introduire un tournevis soit dans l'extrémité du robinet, soit dans la vis.

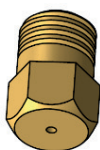


3. Mettre le robinet en position de minimum.
4. Dévisser en tournant vers la gauche pour augmenter la flamme ou visser vers la droite pour la diminuer.
5. Si un gaz liquide (butane - propane) est utilisé, la vis de réglage doit être complètement vissée.

INSTALLATION

Raccordement du gaz

	AUX	SR	R	DCC
Qmax kW	1,00/1,10 ⁽²⁾	1,75	3,00	4,00
Qmax g/h	73 / 80 ⁽²⁾	127	218	291
Qmin kW	0,30 / 0,36 ⁽¹⁾ / 0,33 ⁽²⁾	0,40 / 0,53 ⁽¹⁾ / 0,45 ⁽²⁾	0,60 / 0,80 ⁽¹⁾ / 0,67 ⁽²⁾	1,82 / 2,16 ⁽¹⁾ / 1,95 ⁽²⁾
Qmin g/h	22 / 27 ⁽¹⁾ / 24 ⁽²⁾	29 / 39 ⁽¹⁾ / 33 ⁽²⁾	43 / 58 ⁽¹⁾ / 49 ⁽²⁾	132 / 157 ⁽¹⁾ / 142 ⁽²⁾
G30/G31 28..30/37 mbar	0,50/0222	0,65/0222	0,85/0222	1,00/0222
G30/G31 50 mbar	0,43/0102	0,58/0264	0,75/0265	0,78/0315
G30 37 mbar	0,50/0222	0,62/0222	0,80/0222	0,94/0222
G20 20 mbar	0,72/0208	0,97/0211	1,28/0103	1,50/0103
G20 25 mbar	0,68/0208	0,91/0211	1,22/0103	1,45/0103
G25 20 mbar	0,77/0306	1,00/0210	1,34/0332	1,52/0332
G2.350 13 mbar	0,94/0210	1,21/0210	1,58/0309	2,05/0103
G25.1 25 mbar	0,72/0306	0,98/0210	1,25/0309	1,50/0332
G25.3 25 mbar	0,72/0306	0,94/0210	1,21/0309	1,45/0332
G110 8 mbar	1,45/0224-2	1,85/0224-2	2,60/0224-3	3,50/00003
G150.1 8 mbar	1,34/0332	1,77/0347	2,60/0224-3	3,50/00003
G30/G31	0,27	0,32	0,40	0,75
G20	REG	REG	REG	REG
G25	REG	REG	REG	REG
G2.350 13 mbar	REG	REG	REG	REG
G110/G120	REG	REG	REG	REG
(1)=G30/G31 50 mbar				
(2)=G30 37 mbar				



ø mm



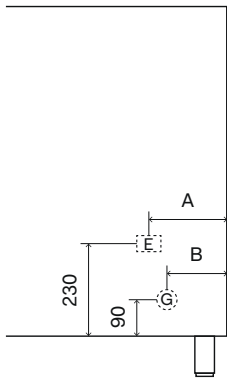
by-pass ø mm

INSTALLATION

Raccordements électriques et schémas d'encastrement

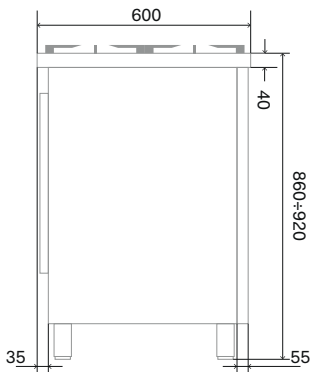
E = Connexion électrique
G = Connexion gaz

vue arrière

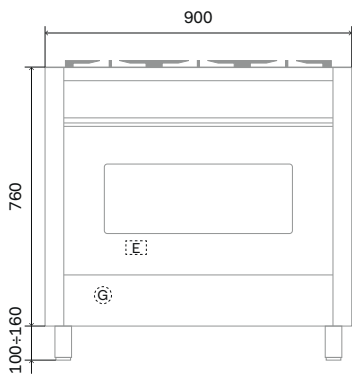


Mod. /mm	A	B
F09	191	160
FD09	121	84
FD10	121	90

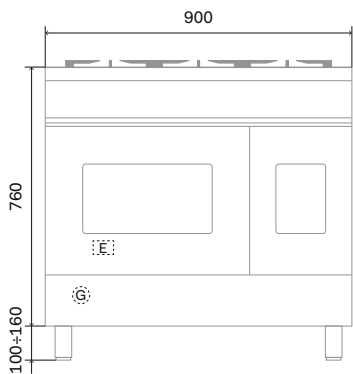
vue de côté



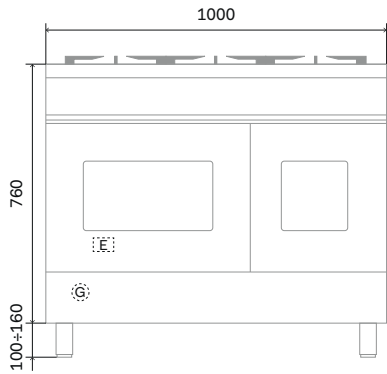
F09 / F091



FD09



FD10



INSTALLATION

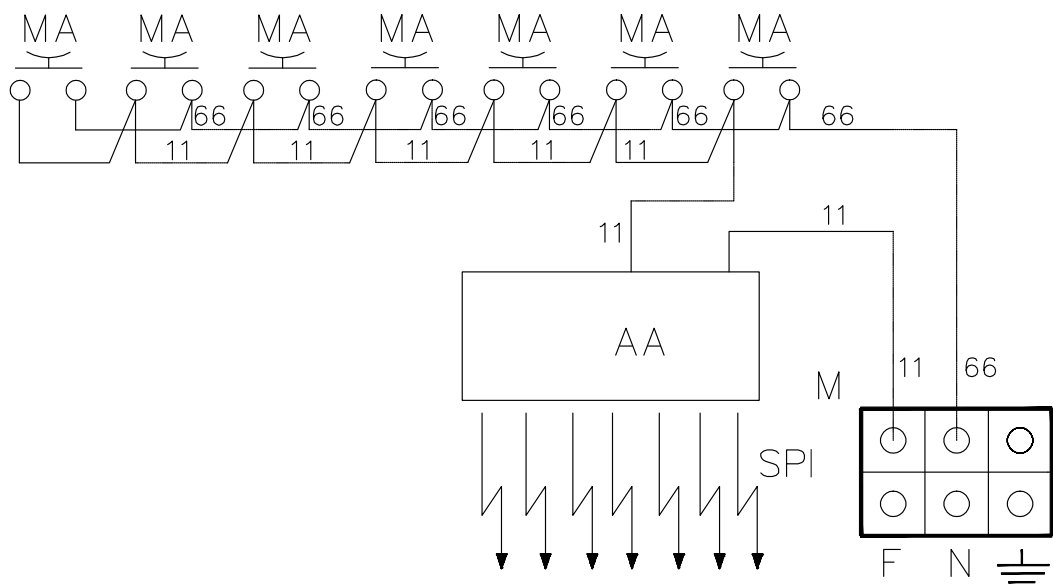
Légende

00	Noir
11	Marron
22	Rouge
33	Blanc
44	Jaune
45	Jaune-vert
55	Gris
66	Bleu
AA	Transformateur d'allumage
C	Commutateur
DU	Thermoactuateur à cire pour évacuation de vapeur
EN	Codeur
F	Phase
F1	Phase 1
K1	Fil de terre borne
K2	Fil de terre résistance sole
K3	Fil de terre ventilateur de four
K4	Fil de terre résistance circulaire
K5	Fil de terre résistance plafond
K6	Fil de terre lumière du four 1
K7	Fil de terre lumière du four 2
K8	Fil de terre rôtissoire
K9	Fil de terre moteur ventilateur tangent
K11	Fil de terre thermostat du four
K13	Fil de terre résistance grill
K15	Fil de terre châssis
L1	Luce forno
L2	Luce forno
M	Bornes
MA	Micro-allumage
MG	Rôtissoire
MP	Micro-porte
N	Neutre
P	Minuteur/horloge - Minuteur/programmeur
PE	Plaque électrique
R1	Résistance plafond
R2	Résistance sole
R3	Résistance grill
R4	Résistance circulaire
S1	Voyant du four
S2	Voyant réseau
SI	Carte d'interface
TF	Thermostat du four
TS\TS1\ TS2	Thermostat de sécurité
TT	Thermostat tangentiel
V\VR	Ventilateur radial
VT	Ventilateur de refroidissement

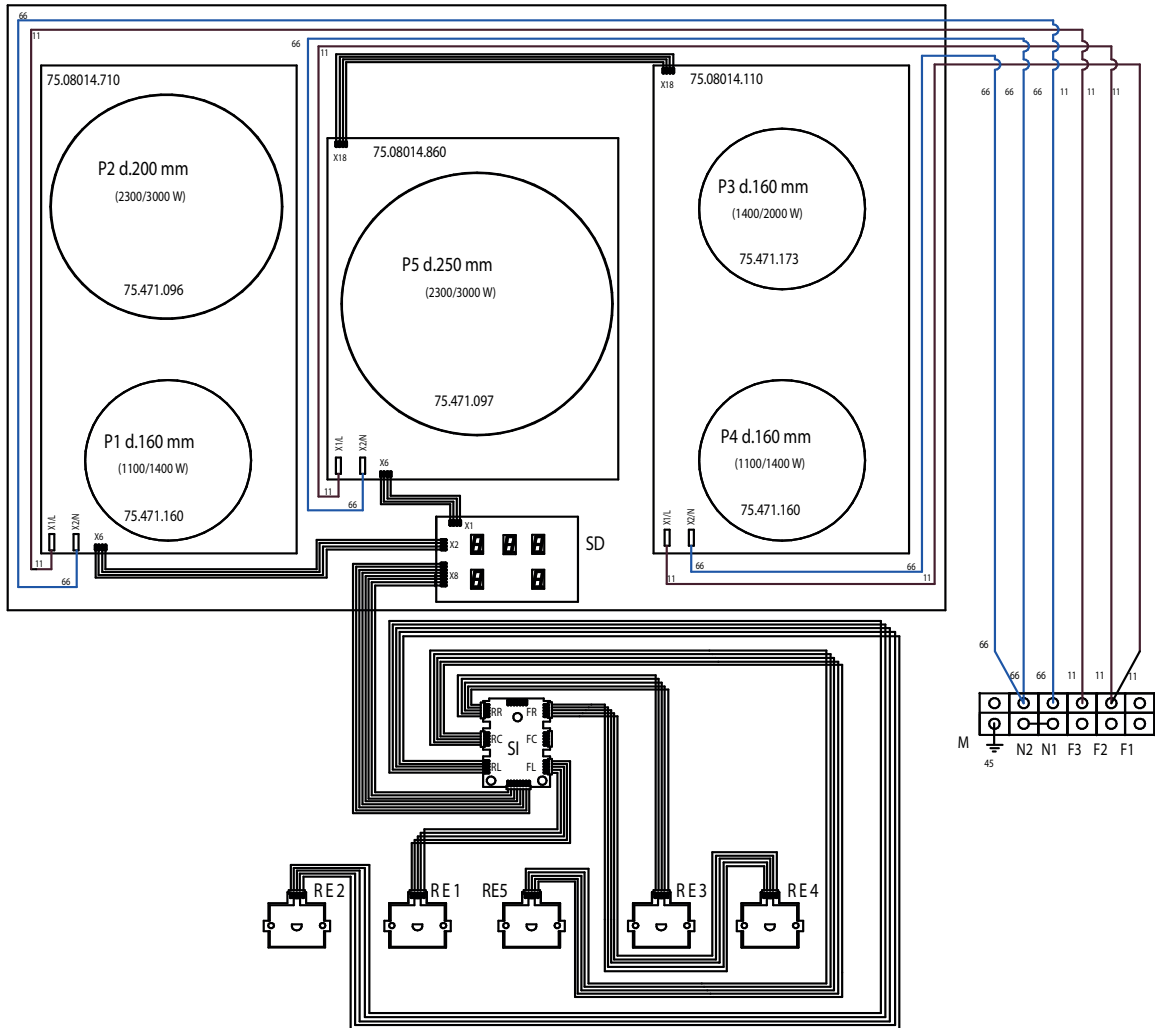
INSTALLATION

Schémas électriques

PLAQUE DE CUISSON À GAZ



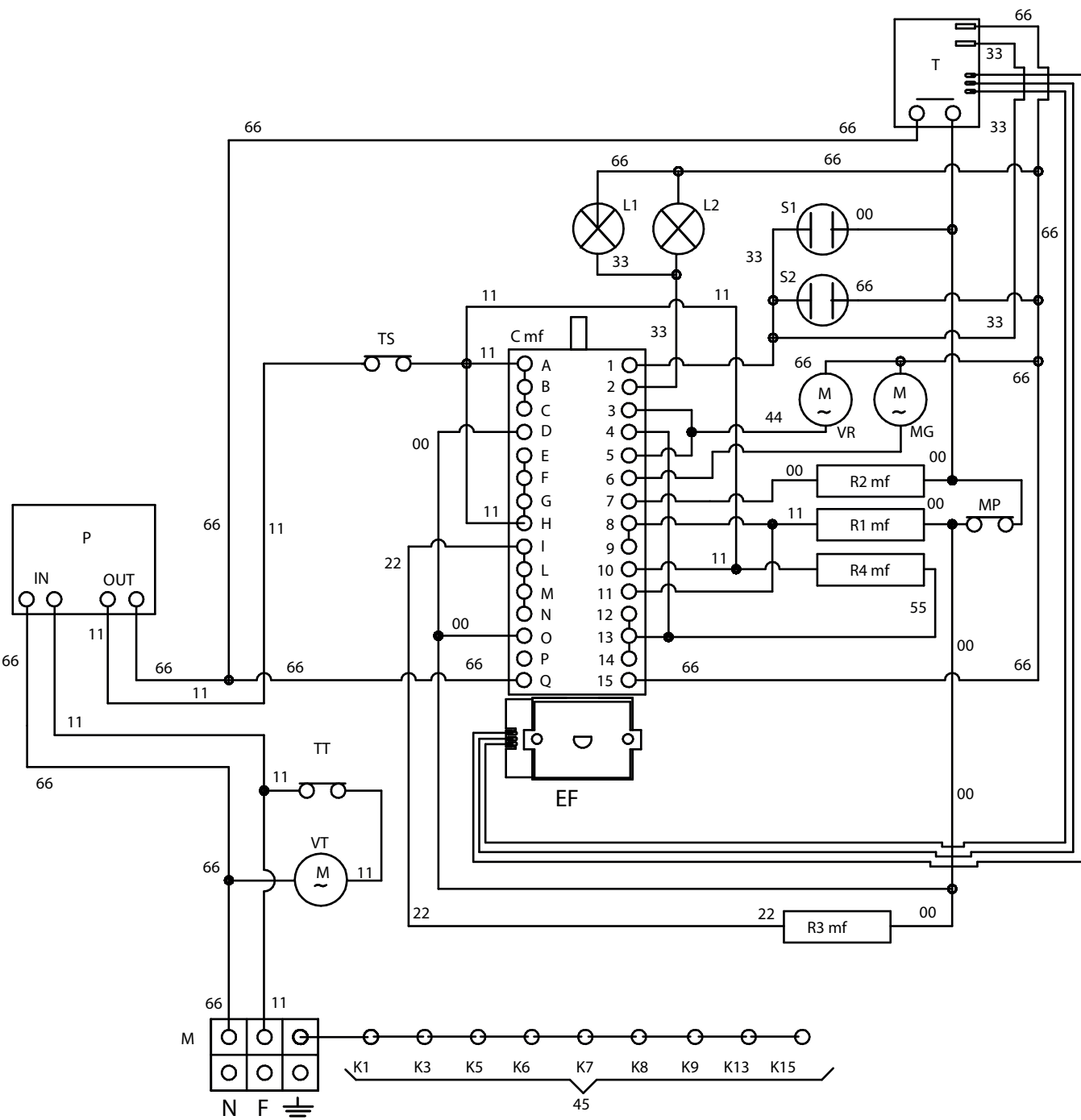
INDUCTION BASIC 5 ZONES



INSTALLATION

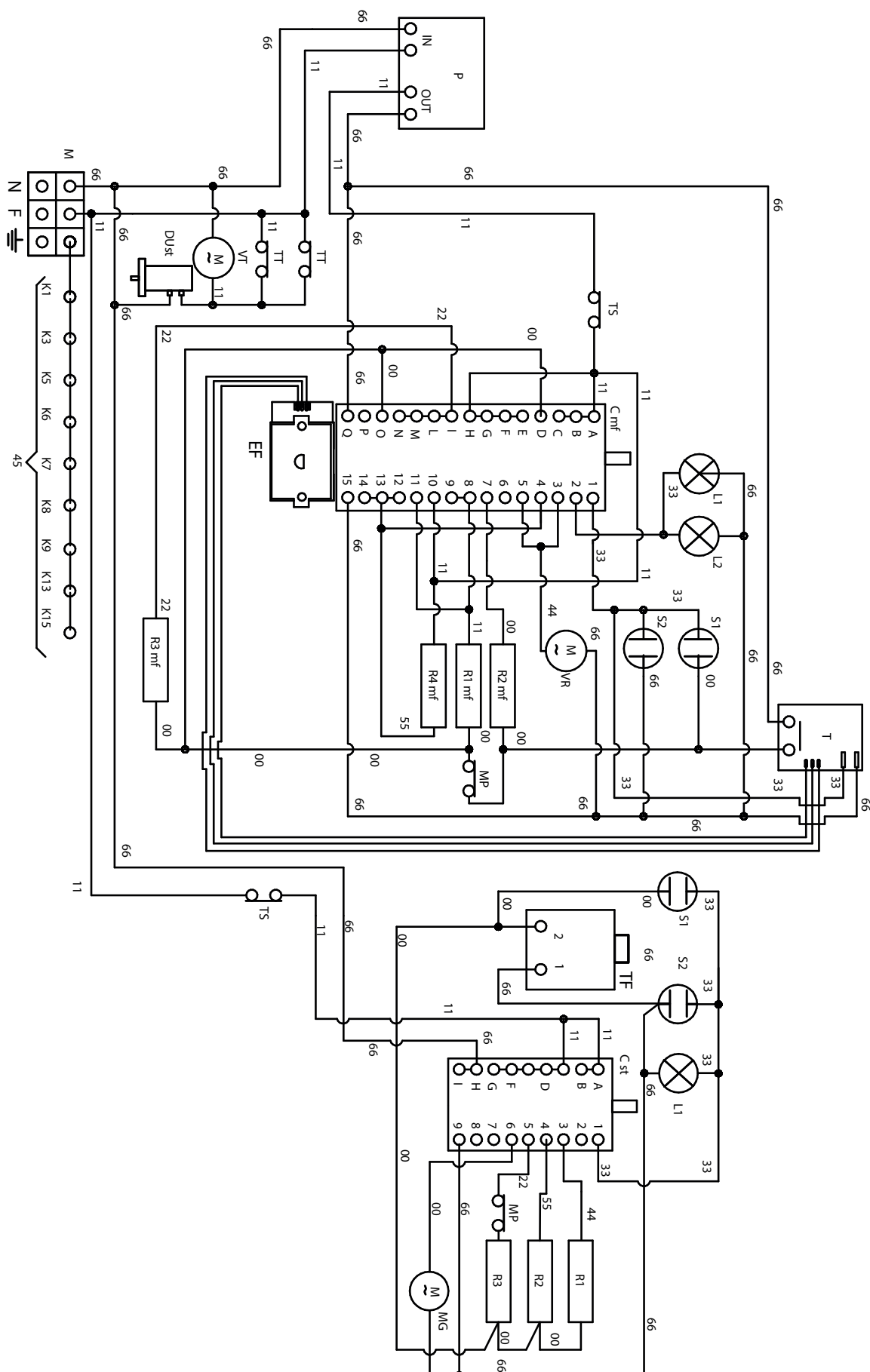
Schémas électriques

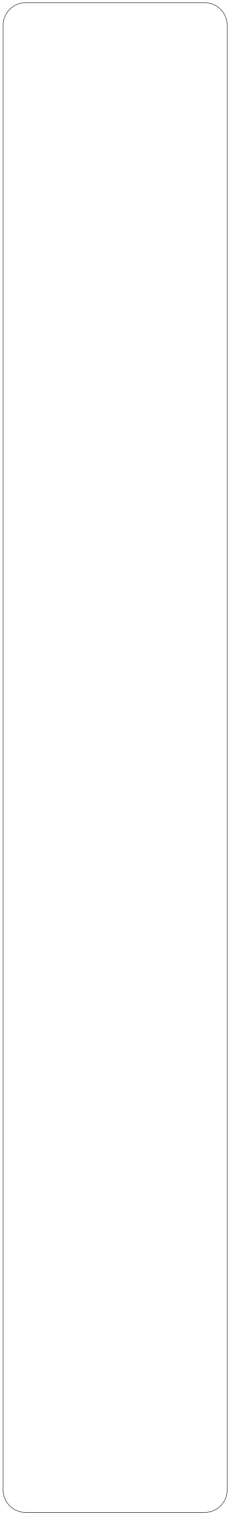
F (06-091)...M3



Schémas électriques

FD (09-10)...M3





Via Antoniana, 100 – 35011 – Campodarsego (PD) Italy
T. +39 049 9200990

cod. EI33961300000FR 25/2026