



| | | |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| IT | MANUALE D'INSTALLAZIONE MANUALE D'USO E MANUTENZIONE CUCINE A LIBERA INSTALLAZIONE | 3 |
| NL | INSTALLATIEHANDLEIDING GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSHANDLEIDING VRIJSTAANDE FORNUIZEN | 49 |

DALLA SCRIVANIA DEL PRESIDENTE

Gentile Cliente,

grazie per aver scelto per la Sua casa la qualità degli elettrodomestici Bertazzoni.

È dal lontano 1882 che la mia famiglia costruisce cucine e si è dunque conquistata una solida reputazione per l'eccellenza della sua ingegneria, nata dalla passione per la buona tavola.

Oggi, i nostri prodotti si distinguono per il loro mix esclusivo di autentico design italiano e tecnologia di alto livello. La nostra missione è quella di costruire elettrodomestici dal funzionamento perfetto, che soddisfino pienamente chi li usa.

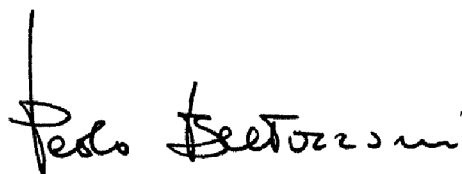
Creando prodotti di elevata qualità estetica, rispondiamo alle esigenze dei nostri clienti. I nostri elettrodomestici sono inoltre versatili e maneggevoli, perciò cucinare con Bertazzoni diventa un vero piacere.

Questo manuale La aiuterà ad utilizzare e a prendersi cura del Suo prodotto Bertazzoni nel modo più sicuro ed efficiente, affinché Le possa dare la massima soddisfazione per molti anni a venire.

Spero che sia di Suo completo gradimento!

Paolo Bertazzoni

Presidente

A handwritten signature in black ink, reading "Paolo Bertazzoni". The signature is written in a cursive, flowing style with a vertical line above the first letter 'P'.

INDICE

| | |
|------------------------------------------------------------------------|----|
| INFORMAZIONI GENERALI | 5 |
| LETTURA DEL MANUALE | 5 |
| INTRODUZIONE E SICUREZZA | 5 |
| IDENTIFICAZIONE DELL'ELETTRODOMESTICO | 5 |
| INFORMAZIONI GENERALI DI SICUREZZA | 5 |
| MANUALE DI INSTALLAZIONE | 8 |
| MANUALE TECNICO PER L'INSTALLATORE | 8 |
| AVVERTENZE IMPORTANTI PER L'INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO | 9 |
| VENTILAZIONE DEI LOCALI | 9 |
| UBICAZIONE ED AERAZIONE | 9 |
| PIEDINI REGOLABILI | 10 |
| INSTALLAZIONE ZOCCOLATURA (DISPONIBILE SOLO PER ALCUNI MODELLI) | 10 |
| INSTALLAZIONE ALZATINA | 10 |
| INSTALLAZIONE DEL SISTEMA PER EVITARE IL RIBALTAMENTO DELL'APPARECCHIO | 10 |
| SISTEMA DI ANTI-RIBALTAMENTO | 11 |
| ALLACCIAMENTO ELETTRICO DELL'APPARECCHIO | 11 |
| TIPI DI CAVI DI ALIMENTAZIONE | 12 |
| ALLACCIAMENTO ELETTRICO TRIFASE | 12 |
| USO DELL'APPARECCHIO | 13 |
| DESCRIZIONE PANNELLO COMANDI | 13 |
| COTTURA A INDUZIONE | 13 |
| USO DEL PIANO DI COTTURA A INDUZIONE | 15 |
| UTILIZZO DEL TERMOSTATO ELETTRICO | 24 |
| UTILIZZO DEL FORNO MULTIFUNZIONE | 24 |
| USO DEL GRILL | 28 |
| UTILIZZO DEL FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE NATURALE | 28 |
| UTILIZZO DEL FORNO ELETTRICO VENTILATO | 30 |
| UTILIZZO DEL GRILL ELETTRICO STATICO | 31 |
| UTILIZZO DEL GRILL ELETTRICO VENTILATO | 32 |
| UTILIZZO DELL'OROLOGIO CONTAMINUTI | 32 |
| UTILIZZO DEL TIMER FINE COTTURA | 32 |
| UTILIZZO DELL'OROLOGIO ANALOGICO | 33 |
| UTILIZZO DEL PROGRAMMATORE ELETTRONICO | 33 |
| PROGRAMMATORE ELETTRONICO A 3 TASTI | 34 |
| INDICATORE DI TEMPERATURA | 37 |
| UTILIZZO DEL FORNO AUTOPULENTE | 37 |
| MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO | 38 |
| AVVERTENZE IMPORTANTI | 38 |
| SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI | 38 |
| PULIZIA DELL'APPARECCHIO | 40 |
| PIANO COTTURA A INDUZIONE | 40 |
| VETRO | 41 |
| PULIZIA DELL'ELETTRODOMESTICO | 41 |
| PULIZIA DELLE PARTI SMALTATE | 41 |
| PULIZIA DELLE PARTI IN ACCIAIO INOX: | 41 |
| PULLIZIA DEL VETRO INTERNO DEL FORNO | 42 |
| PULIZIA INTERNA DEL FORNO | 42 |
| ACCIAIO INOX | 45 |
| LO SMALTO | 45 |
| GARANZIA | 46 |
| DICHIARAZIONE DI GARANZIA CONVENZIONALE | 46 |
| SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI | 48 |
| CERTIFICATO DI GARANZIA CONVENZIONALE: COSA FARE? | 48 |
| ANOMALIE E MALFUNZIONAMENTI: A CHI RIVOLGERSI? | 48 |
| UN SOLO NUMERO TELEFONICO PER OTTENERE ASSISTENZA | 48 |
| MODELLO DEL PRODOTTO: DOVE SI TROVA? | 48 |

INFORMAZIONI GENERALI

LETTURA DEL MANUALE

Queste istruzioni sono adatte a diversi tipi di apparecchi, pertanto potrebbero contenere descrizioni di funzioni che questo elettrodomestico potrebbe non contenere o non supportare.

Le immagini e le illustrazioni contenute in questo documento si riferiscono a vari modelli e potrebbero differire leggermente dal prodotto acquistato.

Il produttore declina qualsiasi responsabilità per danni a persone o cose derivanti da un'installazione non corretta o da un uso improprio dell'elettrodomestico.

Il produttore si riserva il diritto di modificare i vari modelli in base alle esigenze di conformità alle normative tecniche in vigore.

In caso di reclami, contattare l'assistenza clienti.

INTRODUZIONE E SICUREZZA

Prima di installare e/o utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni presenti in questo manuale.

Questo contribuirà a conoscere meglio il nuovo dispositivo.

Conservare questo documento a portata di mano per poterlo consultare in qualsiasi momento e consegnarlo ad eventuali proprietari futuri.

Leggere i messaggi di sicurezza forniti nell'introduzione al presente manuale e prestare la necessaria attenzione alle note di sicurezza, ad esempio: "Attenzione", "Avvertenza" e "Pericolo" che appariranno nel testo.



PERICOLO

Questo simbolo indica una situazione che costituisce un pericolo per l'utente e per altre persone. Leggere attentamente e assicurarsi di aver perfettamente compreso le cause di incidenti potenzialmente pericolosi o letali.



AVVERTENZA

Questo simbolo indica informazioni di sicurezza. Leggere attentamente e assicurarsi di aver perfettamente compreso le cause di incidenti potenzialmente pericolosi.



ATTENZIONE

Questo simbolo indica una procedura che potrebbe comportare un rischio per la struttura o i componenti dell'elettrodomestico. Prestare particolare attenzione a queste procedure.



NOTA

Questo simbolo indica suggerimenti utili e indirizza l'attenzione su procedure e pratiche corrette. Osservare le istruzioni contrassegnate da questo simbolo consente di evitare problemi.

Il simbolo evidenzia metodi e procedure per un utilizzo corretto dell'elettrodomestico.

IDENTIFICAZIONE DELL'ELETTRODOMESTICO

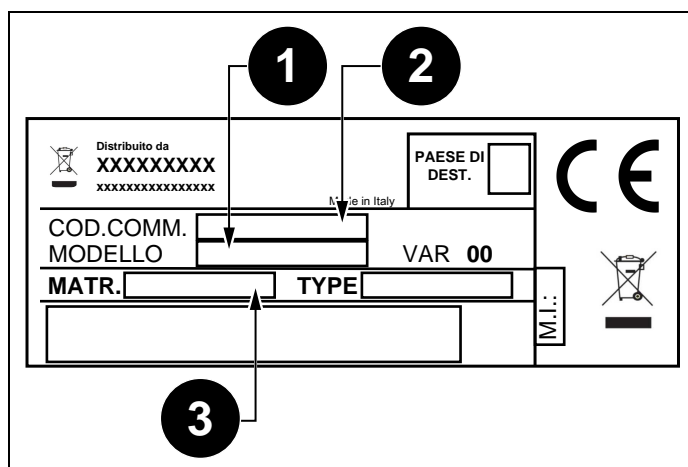


Fig. 1

La targhetta contiene le seguenti informazioni:

- 1) Modello
- 2) Codice di vendita
- 3) Numero di serie



NOTA

Si consiglia di annotare i dati e i numeri di serie dell'apparecchio in modo che siano immediatamente disponibili in caso di necessità.



NOTA

Indicare le informazioni riportate sulla targhetta per migliorare l'efficienza del servizio post-vendita e ricambi.

INFORMAZIONI GENERALI DI SICUREZZA

Questo elettrodomestico è conforme alla direttiva europea 2012/19/UE (RoHS).

INFORMAZIONI GENERALI



Sull'elettrodomestico è riportato il simbolo di conformità alla Direttiva europea 2012/19/EC (WEEE, Waste Electrical and Electronic Equipment) in materia di Rifiuti di apparecchiature elettriche e elettroniche - RAEE.

Questa direttiva contiene le norme che regolano la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi in tutta l'Unione Europea.



Il simbolo di un cassonetto con una croce sopra che compare sul prodotto indica che i Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE) non devono essere gettati insieme ai normali rifiuti urbani, ma devono essere smaltiti separatamente, in modo da poter essere sottoposti a trattamenti speciali che ne consentano il riutilizzo o a trattamenti specifici per la rimozione e lo smaltimento in sicurezza di eventuali sostanze nocive per l'ambiente e l'estrazione di materie prime che possono essere riciclate.

Pertanto, i RAEE devono essere consegnati ai Centri di Riciclaggio gestiti dalle Amministrazioni Comunali o dalle Società di Gestione dei Rifiuti. Inoltre, quando si acquista un nuovo elettrodomestico, i RAEE possono essere consegnati al rivenditore, che è tenuto a ritirarli gratuitamente (ritiro "1:1"). I RAEE "molto piccoli" (con dimensioni non superiori a 25 cm) possono essere consegnati gratuitamente ai rivenditori anche quando non viene effettuato alcun acquisto (ritiro "0:1" - che tuttavia è obbligatorio solo per i negozi con una superficie di vendita superiore a 400 m²).



PERICOLO

Questo elettrodomestico non è destinato all'uso da parte di persone, compresi i bambini, con ridotte capacità mentali o motorie, o che non hanno esperienza o conoscenza del funzionamento del prodotto. Queste persone possono utilizzare l'apparecchio solo sotto la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza e con adeguate istruzioni per l'uso dell'elettrodomestico.



PERICOLO

Se la superficie del piano cottura a induzione è incrinata, spegnere l'elettrodomestico per evitare il rischio di scosse elettriche.



PERICOLO

Rischio di incendi: non lasciare oggetti infiammabili sulle superfici di cottura.



PERICOLO

La cottura automatica sul piano cottura con grassi o oli può essere pericolosa e causare incendi. In caso di incendio, non tentare di spegnerlo con l'acqua. Spegnerlo l'apparecchio e coprire le fiamme con un coperchio o una coperta antincendio.



PERICOLO

Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni, da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e da persone prive dell'esperienza e conoscenza necessarie, solo sotto stretta sorveglianza o se hanno appreso informazioni sull'utilizzo sicuro dell'elettrodomestico e sono consapevoli dei rischi che derivano dall'uso dello stesso. I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini non sorvegliati.



AVVERTENZA

L'elettrodomestico e i suoi componenti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore ai 16 anni devono essere tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

Non toccare gli elementi riscaldanti del piano cottura e/o all'interno del forno.

INFORMAZIONI GENERALI



AVVERTENZA

Le parti accessibili possono surriscaldarsi durante l'uso. I bambini devono essere tenuti lontani.



AVVERTENZA

Prima di sostituire la lampadina, assicurarsi che l'elettrodomestico sia scollegato dalla rete elettrica per evitare possibili scosse elettriche.



AVVERTENZA

L'apparecchio non deve essere installato su un supporto.



AVVERTENZA

Non utilizzare pulitrici a vapore per pulire l'elettrodomestico.



ATTENZIONE

Non utilizzare un timer esterno o altri sistemi di controllo a distanza per far funzionare l'elettrodomestico.



ATTENZIONE

Usare esclusivamente la sonda per carne consigliata per questa apparecchiatura.

MANUALE TECNICO PER L'INSTALLATORE

INFORMAZIONI PER L'INSTALLATORE

L'installazione, le regolazioni, le trasformazioni e le manutenzioni elencate, devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato in base alle normative vigenti.



PERICOLO

Un'errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

I dispositivi di sicurezza o di regolazione automatica degli apparecchi durante la vita dell'impianto possono essere modificati solo dal costruttore o dall'installatore debitamente autorizzato.

INSTALLAZIONE DELLA CUCINA

Assicurarsi che il prodotto sia integro dopo aver rimosso l'imballaggio interno ed esterno dalle varie parti mobili. In caso di dubbi, non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale qualificato.

I componenti dell'imballaggio (polistirolo espanso, sacchetti, cartone, chiodi), in quanto oggetti pericolosi, devono essere conservati lontano dalla portata dei bambini.

L'apparecchio può essere installato isolatamente, oppure incassato fra due pareti (Fig. 2 , Installazione classe 1). Una sola parete laterale che superi l'altezza del piano di lavoro è possibile e questa deve avere una distanza minima pari a 70 mm dal bordo cucina. Una sola parete laterale che superi l'altezza del piano di lavoro è possibile e questa deve avere una distanza minima pari a 70 mm dal bordo cucina.

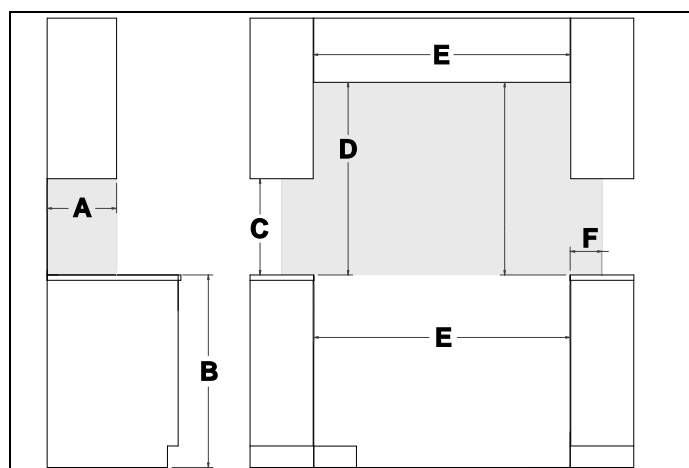


Fig. 2

| DIMENSIONE | MINIMO |
|------------|---------------------------------|
| A | 330 mm |
| B | Altezza cucina |
| C | 450 mm |
| D | 660 mm dal pensile ¹ |
| E | Larghezza cucina |
| F | 70 mm |

Le superfici verticali dei mobili adiacenti e la parete dietro il prodotto devono essere in materiale resistente al calore in grado di sopportare una temperatura di 65 K.

L'apparecchio può essere installato sia come classe 1 che come classe 2 sottoclasse 1.

1. Per l'installazione con cappa, fare riferimento ai requisiti di installazione del produttore.

AVVERTENZE IMPORTANTI PER L'INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO

La cucina può essere installata liberamente, in modo isolato, oppure inserita tra mobili da cucina o tra un mobile e la parete in muratura. L'installazione dell'apparecchio deve essere effettuata conformemente a quanto prescritto dalle norme locali vigenti.

Questo dispositivo non è collegato a dispositivi di evacuazione dei prodotti della combustione del gas. Esso deve pertanto essere collegato conformemente alle norme locali vigenti.

Particolare attenzione si deve dare alle sotto riportate prescrizioni in materia di aerazione e di ventilazione dei locali. Eventuali pensili posti sopra il piano di lavoro dovranno avere dallo stesso una distanza non inferiore a 700mm.

VENTILAZIONE DEI LOCALI

Per garantire un corretto funzionamento dell'apparecchio è necessario che il locale dove è installato sia continuamente ventilato. Il volume del locale deve essere di almeno 25 m³ e la quantità di aria necessaria deve essere calcolata per consentire la corretta combustione del gas e la ventilazione del locale.

L'afflusso naturale dell'aria avverrà attraverso aperture permanenti praticate nelle pareti del locale da ventilare: **dette aperture saranno collegate con l'esterno e dovranno avere una sezione minima di 100 cm²** (Fig. 3). Queste aperture devono essere costruite in modo da non essere ostruite.

È consentita anche la ventilazione indiretta prelevando aria dai locali attigui a quello da ventilare, rispettando tassativamente quanto prescritto dalle norme locali vigenti.

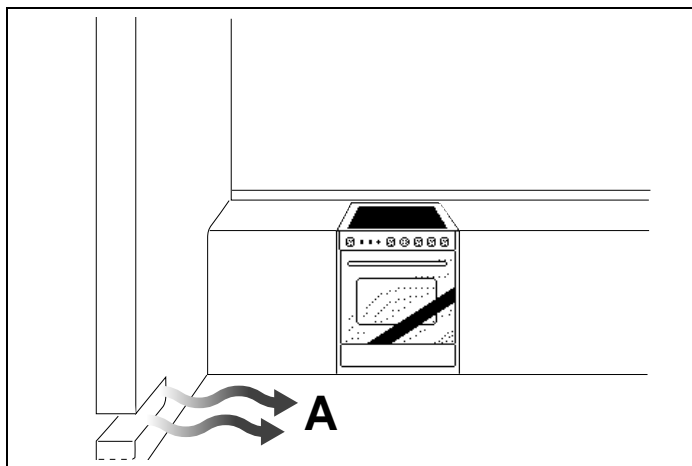


Fig. 3

- **A** – Entrata aria sezione trasversale 100 cm²



AVVERTENZA

Se i bruciatori del piano lavoro non sono forniti del dispositivo di sicurezza con termocoppie, le aperture di ventilazione sopra citate dovranno avere una sezione minima di 200 cm².

UBICAZIONE ED AERAZIONE

Gli apparecchi di cottura a gas devono sempre evacuare i prodotti della combustione per mezzo di cappe collegate a camini, a canne fumarie o direttamente all'esterno (Fig. 4). Nel caso non si possa applicare la cappa, è consentito l'uso di una ventola installata su finestra o direttamente affacciata sull'esterno, da mettere in funzione simultaneamente all'apparecchio (Fig. 5) purché siano tassativamente rispettate le disposizioni riguardanti la ventilazione descritte nelle norme locali vigenti.

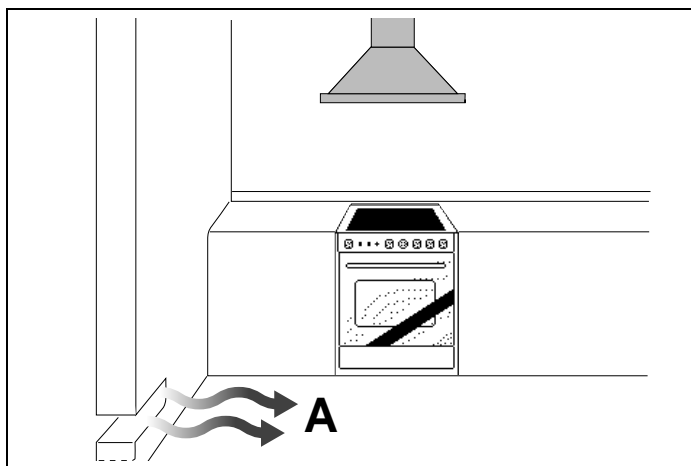


Fig. 4

- **A** – Entrata aria sezione trasversale 100 cm²

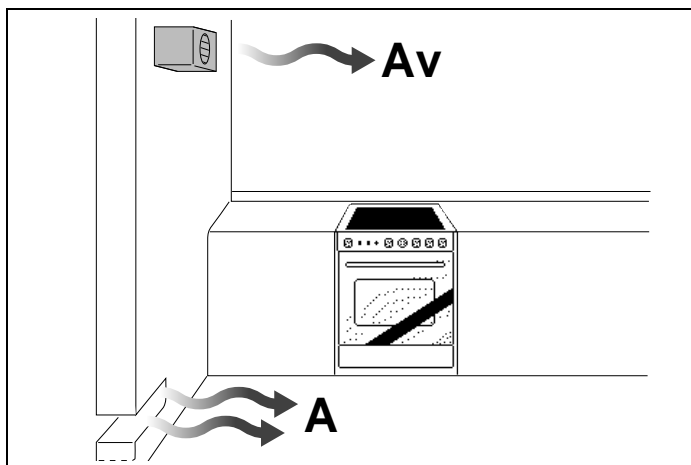


Fig. 5

- **A** – Entrata aria sezione trasversale min.100 cm² più la sezione trasversale aggiuntiva corrispondente alla portata della ventola.
- **Av** – Entrata aria con l'elettroventola

MANUALE DI INSTALLAZIONE

PIEDINI REGOLABILI

I piedi sono imballati nel cartone del top.

I piedini devono essere installati con l'apparecchio vicino alla posizione di installazione finale.



ATTENZIONE

Non spostare l'apparecchio con i piedini montati per tragitti lunghi perché potrebbero rompersi.

I piedini devono essere installati con la cucina vicina alla posizione di installazione finale; i piedini non adatti a spostare la cucina su lunghe distanze. Dopo aver disimballato la cucina, sollevarla con il piede per inserire i piedini nelle basi sul fondo. Abbassare lentamente la cucina in modo che poggi sui piedini e sui fissaggi di montaggio. Si consiglia di utilizzare un dispositivo di sollevamento o un pallet senza inclinare la cucina (vedere il foglio di istruzioni nella confezione).

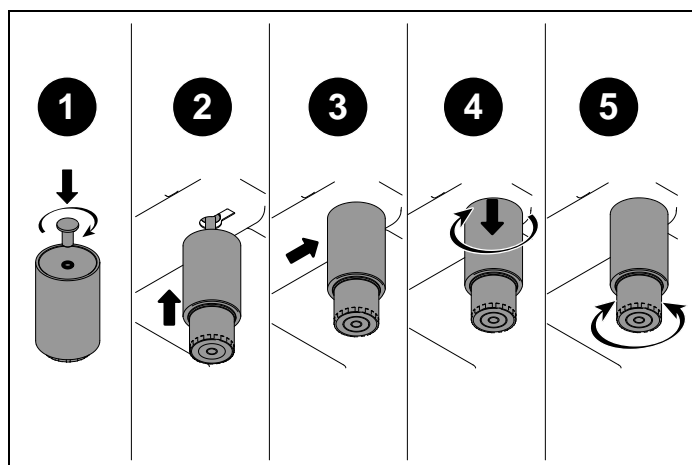


Fig. 6

INSTALLAZIONE ZOCCOLATURA (DISPONIBILE SOLO PER ALCUNI MODELLI)

Dopo aver installato i piedi, installare la zoccolatura come da illustrazioni seguenti.

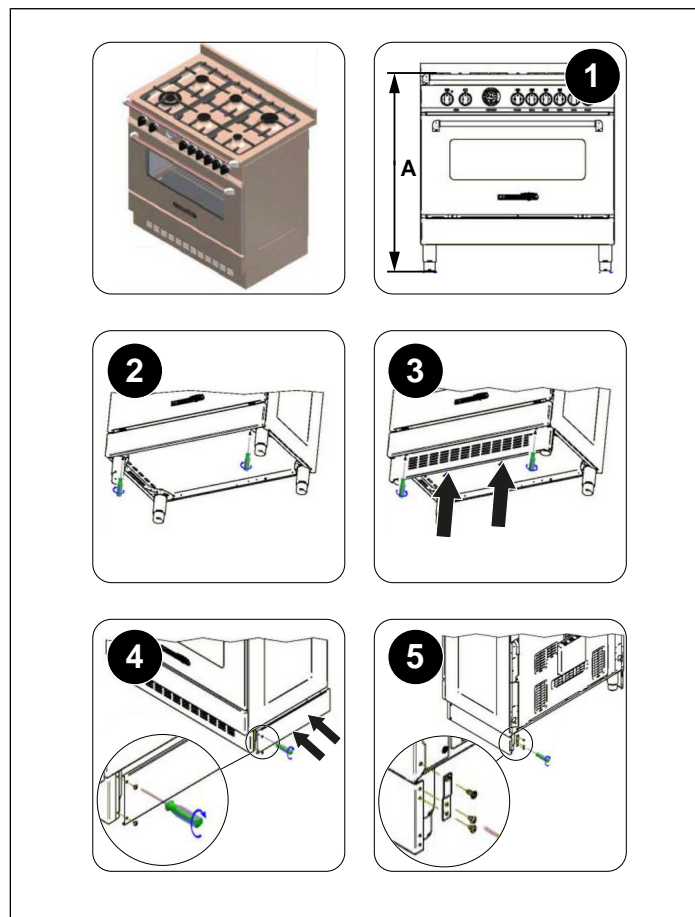


Fig. 7

• A 88 cm

INSTALLAZIONE ALZATINA

Vedere le istruzioni allegate alla confezione.

INSTALLAZIONE DEL SISTEMA PER EVITARE IL RIBALTAMENTO DELL'APPARECCHIO



Rischio di ribaltamento - Utilizzare dispositivi di ritenuta antiribaltamento

Per evitare che l'apparecchio si inclini accidentalmente, è necessario installare il dispositivo antiribaltamento fornito con l'apparecchio. Le istruzioni per l'installazione sono incluse nel kit del dispositivo antiribaltamento in dotazione.

SISTEMA DI ANTI-RIBALTAMENTO

Una volta regolati i piedini alla giusta altezza, montare le staffe di sistema anti-ribaltamento. Le staffe anti-ribaltamento devono essere fissate alla parete posteriore della cucina come descritto di seguito.

- 1) Per calcolare la posizione delle staffe dal pavimento, misurare dal fondo delle staffe anti-ribaltamento sul retro della cucina e aggiungere 32 mm.
- 2) Fissare le staffe sulla parete posteriore con le apposite viti. Le staffe devono essere fissate a 60 mm dai bordi laterali della cucina.
- 3) Sollevare la cucina e posizionarla a 130 millimetri dal muro. Muovere delicatamente indietro la cucina fino a quando le staffe saranno pienamente inserite nel retro della stessa.



ATTENZIONE

Prestare attenzione a non danneggiare la pavimentazione e a non sollecitare inutilmente i piedini della cucina.

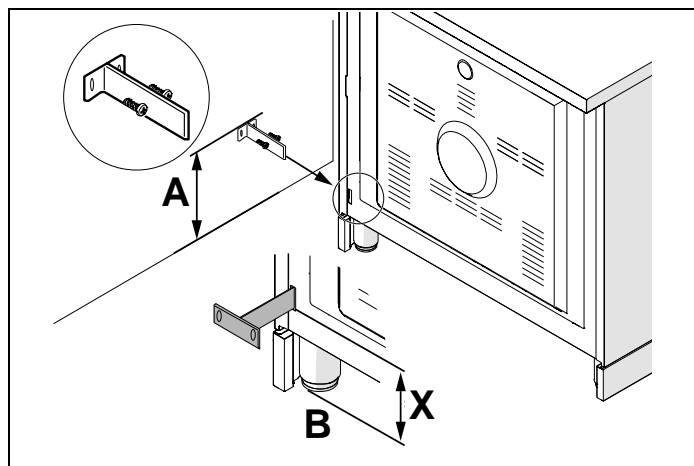


Fig. 8

- **A** X+ 32 mm
- **B** Livello del pavimento

ALLACCIAMENTO ELETTRICO DELL'APPARECCHIO

Il collegamento elettrico deve essere eseguito in conformità con le norme e le disposizioni di legge in vigore.

Prima di effettuare il collegamento, verificare che:

- La portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza massima dell'apparecchio (vedi etichetta segnaletica applicata nella parte inferiore del cassone).
- La presa o l'impianto sia munito di un efficace collegamento a terra secondo le norme e le disposizioni di legge attualmente in vigore. Si declina ogni responsabilità per l'inosservanza di queste disposizioni.

Quando il collegamento alla rete di alimentazione è effettuato tramite presa:

- Applicare al cavo di alimentazione, se sprovvisto, una spina normalizzata adatta al carico indicato sull'etichetta segnaletica. Allacciare i cavetti secondo lo schema della figura Fig. 9, avendo cura di rispettare lo schema di colori armonizzato per il cablaggio:

lettera L (tensione) = filo marrone;

lettera N (neutro) = filo blu;

simbolo \perp (terra) = cavetto colore verde-giallo.

- Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che non raggiunga in nessun punto una sovratemperatura di 75 K.
- Non utilizzare per il collegamento riduzioni, adattatori o derivatori in quanto potrebbero provocare falsi contatti e surriscaldamento.

Quando il collegamento è effettuato direttamente alla rete elettrica:

- Inserire tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare dimensionato per il carico dell'apparecchio con un'apertura minima tra i contatti di 3 mm.
- In alternativa, è possibile utilizzare un RCD ad alta sensibilità.

Si raccomanda di fissare l'apposito cavetto di terra colorato verde-giallo a un efficiente impianto di terra.

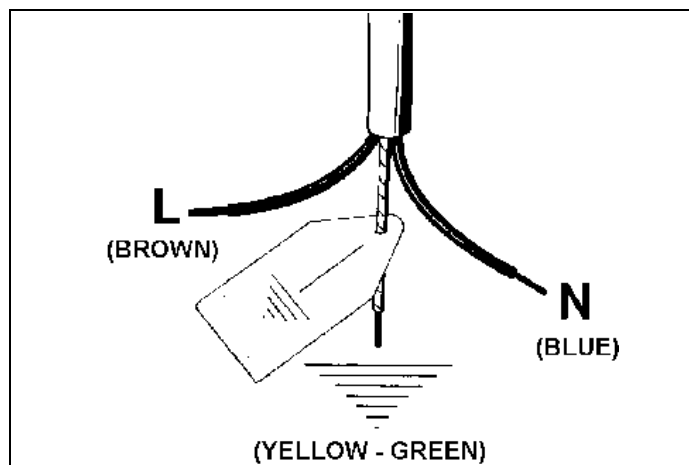


Fig. 9



ATTENZIONE

In caso di sostituzione del cavo di alimentazione si raccomanda di tenere il conduttore di terra, (giallo-verde) collegato alla morsettiera, più lungo degli altri conduttori di circa 2 cm.

MANUALE DI INSTALLAZIONE

TIPI DI CAVI DI ALIMENTAZIONE

Il cavo di alimentazione dell'apparecchio deve avere una guaina in PVC, cioè del tipo H05VV-F (*), e la sua sezione deve rispettare i valori indicati in Tabella 1 *TIPI E SEZIONI DEI CAVI DI ALIMENTAZIONE*.

Tabella 1 **TIPI E SEZIONI DEI CAVI DI ALIMENTAZIONE**

| FUNZIONAMENTO DEL PIANO DI LAVORO | FUNZIONAMENTO FORNO | SISTEMI DI ALIMENTAZIONE E SEZIONE DEI CAVI | | |
|-----------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------------|------------------|-----------------------|
| | | 230V: | 400V2N | 400V3N |
| Induzione | Forno elettrico a ventola multi-9 | 3x10 ² | 4x4 ² | 5x1,5 mm ² |



AVVERTENZA

L'applicazione della marcatura **CE** su questo prodotto, si dichiara, sotto la propria responsabilità, la conformità a tutte le normative europee sulla sicurezza, la salute e i requisiti ambientali stabiliti dalla legislazione di questo prodotto.

ALLACCIAMENTO ELETTRICO TRIFASE

Le cucine previste per essere collegate anche a sistemi trifase normalmente vengono predisposte in fabbrica per il collegamento monofase 230V. In base al sistema di collegamento adottato, installare mediante il cavo di alimentazione del tipo indicato nella Tabella 1 *TIPI E SEZIONI DEI CAVI DI ALIMENTAZIONE*.

Il sistema di collegamento prescelto richiede di spostare i cavallotti sulla morsettiera come indicato dallo schema di Fig. 10.

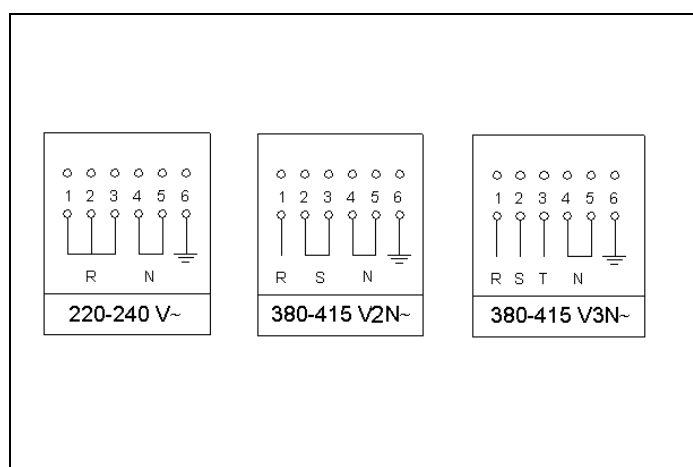






Fig. 10

USO DELL'APPARECCHIO

DESCRIZIONE PANNELLO COMANDI

Sul pannello comandi, un piccolo simbolo mostra la funzione di ogni manopola o tasto. Di seguito sono riportati i vari comandi che si possono trovare in una cucina:

il simbolo  o  o  indica il funzionamento del forno qualunque esso sia (forno a gas grill a gas – forno a gas grill elettrico – forno statico – commutatore 9 posizioni).

il simbolo  indica il termostato elettrico per forni elettrici ventilati.

COTTURA A INDUZIONE

PRINCIPIO DELL'INDUZIONE

Sotto ogni zona riscaldante si trova una bobina a induzione. Quando è inserita, produce un campo elettromagnetico variabile che genera correnti induttive nel fondo ferromagnetico della pentola. Il risultato è il riscaldamento della pentola situata sulla zona riscaldante.

SCelta DEI RECIPIENTI DI COTTURA PIÙ APPROPRIATI

Naturalmente la pentola deve essere idonea:

- Sono consigliate tutte le pentole ferromagnetiche (verificare con una piccola calamita): pentole in ghisa e acciaio, pentole smaltate, pentole in acciaio inox con fondo ferromagnetico.
- Sono esclusi: rame, acciaio inox puro, alluminio, vetro, legno, ceramica, gres,... La zona riscaldante a induzione si adatta automaticamente alle dimensioni della pentola. Con un diametro troppo piccolo la pentola non funziona. Questo diametro varia in funzione del diametro della zona riscaldante.

Non utilizzare recipienti di cottura con fondo ruvido o base curva.

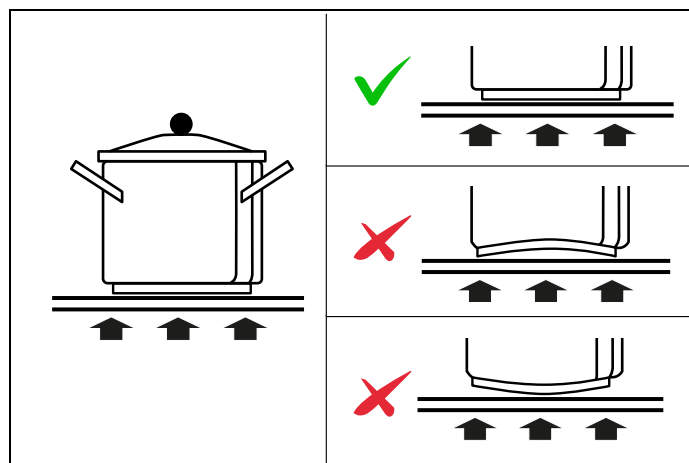


Fig. 11

Accertarsi che la base della pentola sia liscia, si appoggi uniformemente sul vetro e abbia le stesse dimensioni della zona di cottura.

Utilizzare pentole di diametro adeguato, come illustrato nella figura della zona selezionata. Utilizzando una pentola un po' più larga l'energia sarà utilizzata al massimo dell'efficienza. Se si utilizza una pentola più piccola, l'efficienza potrebbe essere inferiore a quella prevista. Centrare sempre la pentola sulla zona di cottura.

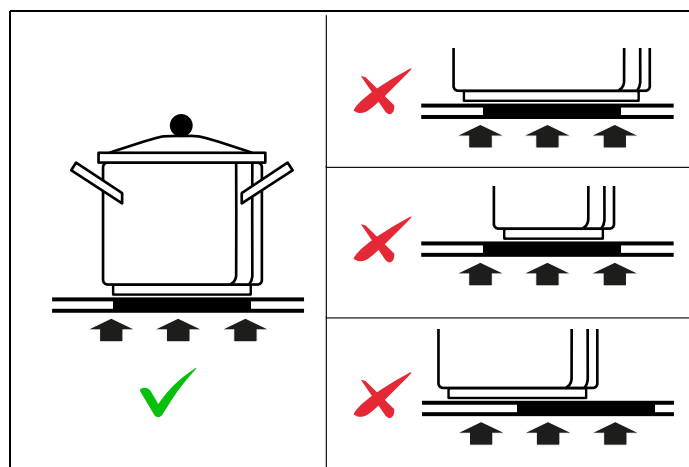


Fig. 12

Togliere sempre le pentole dal piano cottura sollevandole, non farle strisciare, in quanto si rischia di graffiare il vetro.

USO DELL'APPARECCHIO

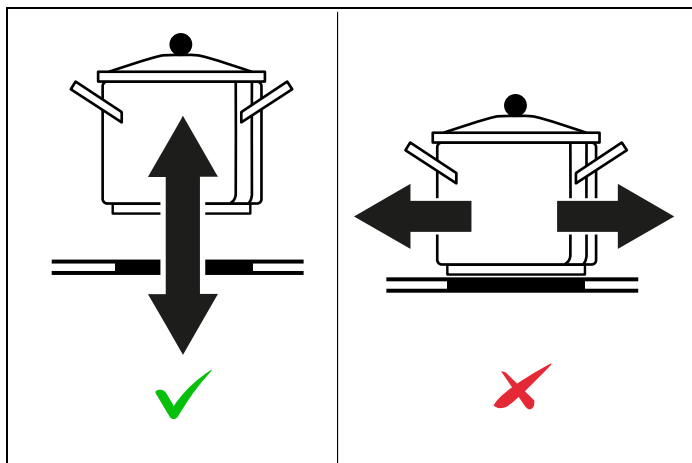


Fig. 13


Il fondo della pentola deve essere in ferro o acciaio/ferro per generare il campo magnetico necessario al processo di riscaldamento.

NOTA



Le pentole realizzate con i seguenti materiali non sono adatte:

- vetro
- porcellana
- ceramica
- acciaio, alluminio o rame senza fondo magnetico.

Per verificare l'idoneità di una pentola, è sufficiente versarvi un po' d'acqua, posizionarla su una zona di cottura e accendere la zona. Se  sul display appare la scritta "power", la pentola non è adatta.

Assicurarsi che il materiale della pentola sia adatto all'induzione. Per verificare il materiale, posizionare una calamita sul fondo della pentola: se si attacca, la pentola è adatta all'induzione.

DISPOSITIVO PRESENZA PENTOLA

Ogni piastra è dotata di un dispositivo "presenza pentola", che assicura che la cottura inizi solo quando è presente una pentola adatta e correttamente posizionata.

Se si prova ad accendere la zona di cottura con una pentola non posizionata correttamente o con una vaschetta che non sia di materiale adatto, alcuni secondi dopo apparirà sul display il simbolo riferito alla zona interessata per avvisare l'utente che è stato fatto un errore.

Se la manopola di una zona di riscaldamento viene portata a un livello di potenza, ma in quella zona di cottura non c'è alcuna pentola, la cifra 7 corrispondente viene visualizzata con la parte superiore lampeggiante per indicare l'assenza di pentola.

CALORE RESIDUO

Ciascuna piastra è dotata di un dispositivo che rileva il calore residuo. Dopo aver spento la zona di cottura, apparirà sul display una o più icone "h" a indicare che la zona di cottura in questione è ancora molto calda.



AVVERTENZA

Sorvegliare i bambini perché le zone di cottura sono molto calde per qualche tempo dopo l'uso, anche se sono spente. Assicurarsi che i bambini non le tocchino.



AVVERTENZA

Non toccare la superficie di cottura finché la luce che indica calore residuo sul piano di cottura a induzione è "ON", questo indica che la temperatura nella zona relativa è ancora alta.



AVVERTENZA

In nessuna circostanza utilizzare fogli di alluminio o contenitori di plastica per tenere il cibo, durante la cottura su un piano cottura a induzione.



ATTENZIONE

Non mettere mai pentole con fondo non perfettamente piatto e liscio sul piano di cottura.



ATTENZIONE

Il piano di cottura a induzione è resistente agli shock termici e resistente a calore e freddo. Se si lascia cadere una pentola pesante sul piano di cottura non si romperà.

Al contrario, se un oggetto duro, come saliera o bottiglia colpisce il bordo o l'angolo del piano di cottura, il piano può rompersi.



ATTENZIONE

Non utilizzare mai il piano di cottura a induzione come piano di appoggio.



NOTA

Non rovesciare sul piano cottura zucchero, miscele dolci, materiali o sostanze che potrebbero fondere durante la cottura (fogli di plastica o alluminio). Se questo dovesse accadere, per evitare danni alla superficie, spegnere immediatamente le zone e pulire con un raschietto mentre la zona cottura è ancora calda. Se il piano di cottura a induzione non viene pulito immediatamente, si possono formare residui che non si potranno rimuovere una volta che il piano di cottura si è raffreddato.

DIMENSIONE DEL PENTOLAME

Le zone di cottura si adattano automaticamente, fino a un certo limite, al diametro della pentola. Tuttavia, il fondo di questa pentola deve avere un diametro minimo secondo la zona di cottura corrispondente.

Per ottenere la migliore efficienza del piano di cottura, posizionare la pentola al centro della zona di cottura.

USO DEL PIANO DI COTTURA A INDUZIONE

PRECAUZIONI DI SICUREZZA PRIMA DELL'USO

- Rimuovere tutte le etichette e gli autoadesivi dal vetro ceramico.
- Non modificare o alterare l'apparecchio.
- La piastra di cottura non può essere utilizzata come superficie o come piano di lavoro.
- L'apparecchio deve essere messo a terra e collegato secondo le norme locali.

SICUREZZA DURANTE L'USO DELL'APPARECCHIO

- Spegnere le zone di riscaldamento dopo l'uso.
- Sorvegliare le preparazioni che prevedono l'uso di grassi o oli: potrebbero incendiarsi rapidamente.
- Fare attenzione a non scottarsi durante o dopo l'uso dell'apparecchio.
- Assicurarsi che nessun cavo di un apparecchio fisso o mobile entri in contatto con il vetro o con la pentola calda.
- Gli oggetti magnetici (carte di credito, floppy disk, calcolatrici) non devono essere collocati vicino all'apparecchio acceso.
- Non collocare alcun oggetto metallico ad eccezione dei contenitori di riscaldamento. In caso di innesto intempestivo o di calore residuo, quest'ultimo potrebbe riscaldarsi, fondersi o addirittura bruciarsi.
- Non coprire mai l'apparecchio con un panno o un foglio di protezione. Questo dovrebbe diventare molto caldo e prendere fuoco.
- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni, da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e da persone inesperte solo sotto stretta sorveglianza o se hanno appreso le modalità di utilizzo sicuro dell'elettrodomestico e sono consapevoli dei rischi che derivano dall'uso dello stesso.
- Ai bambini non deve essere consentito di giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini, a meno che non siano sorvegliati da adulti.
- Non collocare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi, sulla superficie del piano cottura perché potrebbero surriscaldarsi.

USO DELL'APPARECCHIO

PRECAUZIONI PER IMPEDIRE DANNI ALL'APPARECCHIO

- Fondi grezzi o pentole danneggiate (non pentole in ghisa smaltata) possono danneggiare il vetro ceramico.
- La sabbia o altri materiali abrasivi possono danneggiare il vetro ceramico.
- Evitare di far cadere oggetti, anche piccoli, sulla vetroceramica.
- Non urtare i bordi del vetro con le pentole.
- Assicurarsi che la ventilazione dell'apparecchio funzioni secondo le istruzioni del produttore.
- Non posare o lasciare pentole vuote sui piani di cottura in vetroceramica.
- Zucchero, materiali sintetici o fogli di alluminio non devono entrare in contatto con le zone di riscaldamento. Possono danneggiare o alterare in altro modo la vetroceramica per raffreddamento: accendere l'apparecchio e rimuovere immediatamente dalla zona riscaldante calda (prestare attenzione a non bruciarsi).
- Non collocare contenitori caldi sul pannello di controllo.



AVVERTENZA

La cottura non supervisionata su un piano di cottura con grasso o olio può essere pericolosa e provocare un incendio.



ATTENZIONE

Il processo di cottura deve essere tenuto sotto controllo. Se il processo di cottura è breve, deve essere sorvegliato costantemente.



AVVERTENZA

Non appoggiare alcun oggetto sulle superfici di cottura.

PRECAUZIONI IN CASO DI GUASTO DELL'APPARECCHIO

- Se si nota un difetto, spegnere l'apparecchio e interrompere l'alimentazione elettrica.
- Se il vetro ceramico è incrinato o fessurato, è necessario scollegare l'apparecchio e contattare il servizio di assistenza.
- La riparazione deve essere affidata a specialisti. Non aprire l'apparecchio da soli.



AVVERTENZA

Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.

ALTRE PRECAUZIONI

- Assicurarsi che la pentola sia sempre centrata sulla zona di cottura. Il fondo della pentola deve coprire il più possibile la zona di cottura.
- Per gli utilizzatori di pacemaker, il campo magnetico potrebbe influenzarne il funzionamento. Informarsi presso il rivenditore o il medico.
- Non utilizzare contenitori in alluminio o materiale sintetico: potrebbero fondere sulle zone di cottura ancora calde.
- Non provare **MAI** in caso di incendio, a estinguerlo con l'acqua; spegnere l'elettrodomestico e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta ignifuga.



AVVERTENZA

L'uso di pentole di scarsa qualità o di piastre di adattamento per l'induzione per pentole non magnetiche comporta una violazione della garanzia. In questo caso, il produttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni causati al piano di cottura e/o al suo ambiente.

USO DELL'APPARECCHIO

PANNELLO DI CONTROLLO

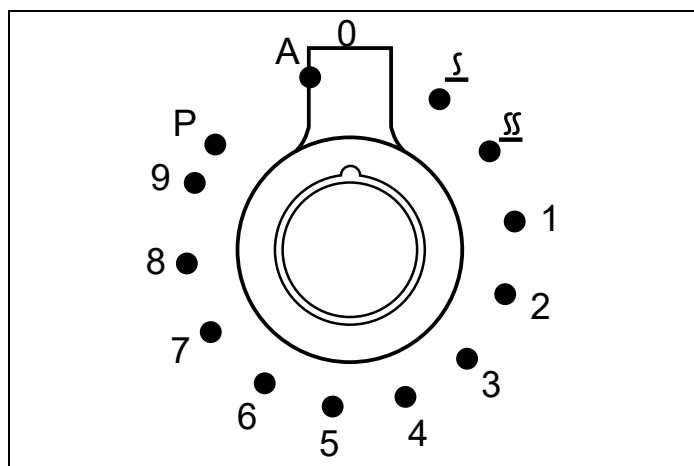




Fig. 14

-  primo livello, [50 ± 10] °C
-  secondo livello, [70 ± 10] °C
- 1... Livello di potenza
- **P** Booster
- **A** Automatic

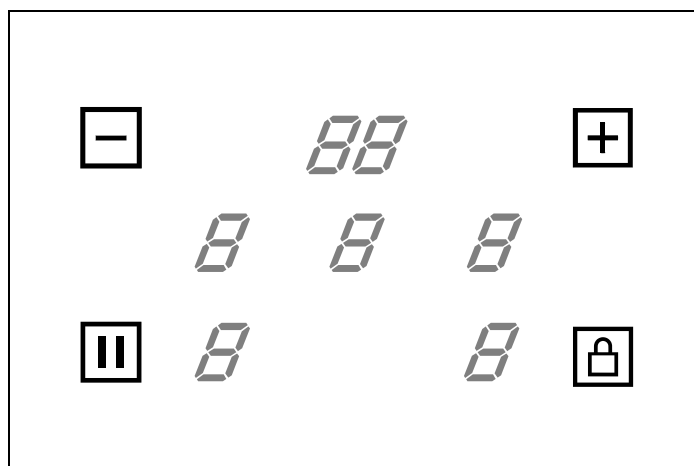






Fig. 15

| ICONA | DESCRIZIONE |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
|  | ON/OFF Acceleratore di riscaldamento Funzione Bridge |
|  | Indicatore timer Indicatore timer piano cottura/forno/sonda cibo |
|  | Tasto di regolazione del timer e della sonda cibo (aumento) |
|  | Tasto di regolazione del timer e della sonda cibo (diminuzione) |
|  | Paura & Riavvio |
|  | Blocco bambini |

RACCOMANDAZIONI

- Posizionare la pentola in modo che il suo centro sia allineato con il centro dell'elemento.
- Non lasciare le pentole sul piano quando le si sposta. Non farle scivolare ed evitare l'eccessivo sfregamento del piano, che potrebbe lasciare graffi sulla superficie del vetro.
- Non lasciare una pentola vuota su un elemento riscaldante a induzione, nemmeno quando l'elemento è spento.
- Utilizzare la massima potenza solo per bollire e friggere.
- Evitare di preriscaldare pentole antiaderenti (per esempio con rivestimento in teflon) al massimo del calore.
- Non riporre oggetti solidi e pesanti negli armadietti sopra il piano di cottura. Potrebbero cadere accidentalmente e danneggiare il piano in vetro.
- **Prestare particolare attenzione a non versare zucchero o miscele dolci sulla superficie del piano durante la cottura, ed evitare materiali o sostanze che potrebbero sciogliersi (pellicole o fogli di alluminio). Se ciò dovesse avvenire, spegnere immediatamente il riscaldamento e pulire con il raschietto in dotazione quando la zona di cottura è ancora calda. Se la zona di cottura in ceramica non viene pulita immediatamente, possono formarsi dei residui che non possono essere rimossi una volta che la zona di cottura si è raffreddata.**

USO DELL'APPARECCHIO

TASTI A SFIORAMENTO SENSIBILI

Il piano cottura in ceramica è dotato di comandi elettronici con tasti a sfioramento sensibili. Quando si preme il tasto con il dito, viene attivato il comando corrispondente. L'attivazione è convalidata da una spia luminosa, da una lettera o da un numero sul display e/o da un segnale acustico.

Per l'utilizzo generale, premere un solo tasto alla volta.

MANOPOLE PIANO

Queste manopole forniscono il controllo delle zone di cottura del piano a induzione.

La zona di controllo è mostrata sopra ogni manopola. Ruotare la manopola in senso orario per regolare la potenza di funzionamento della zona da un minimo di 1 a un massimo di 9.

La potenza di lavoro è indicata da un display sul piano di cottura.

VENTILAZIONE

Il sistema di raffreddamento è completamente automatico. La ventola di raffreddamento si avvia a bassa velocità quando le calorie emesse dal sistema elettronico raggiungono un certo livello. La ventilazione inizia ad alta velocità quando il piano di cottura viene utilizzato intensamente. La ventola di raffreddamento riduce la sua velocità e si ferma automaticamente quando il circuito elettronico è sufficientemente raffreddato.

PRIMO UTILIZZO

Pulire il piano con un panno umido, quindi asciugare accuratamente la superficie. Non utilizzare detergenti che rischiano di provocare una colorazione blu sulla superficie del vetro.

AVVIO/SPEGNIMENTO

Girando la manopola su **ON**, si avvia il piano cottura tutti i display digitali visualizzano "8", e successivamente il piano cottura entra in modalità stand-by.



NOTA

Se la manopola non è in posizione **OFF** dopo aver riavviato, il piano cottura entrerà in modalità stand-by e non sarà in grado di riscaldarsi.

ACCELERATORE DI RISCALDAMENTO

Quando una zona di riscaldamento è impostata su automatico, rimane in modalità booster per il tempo necessario a raggiungere rapidamente la temperatura del livello di potenza selezionato.

1) Avvio automatico: partendo dalla posizione "0" ruotare la manopola in senso antiorario, la zona di riscaldamento corrispondente lampeggerà con "A". Ruotare la manopola sul livello di potenza desiderato entro 10 secondi per attivare la funzione automatica.

2) Uscita dalla funzione automatica: ruotare la manopola su un altro livello di potenza.



NOTA

Se non si seleziona il livello di potenza desiderato entro 10 secondi, la zona di riscaldamento corrispondente torna a "0".

Anche la zona ponte dispone di questa funzione.

FUNZIONE BOOSTER

La funzione booster permette all'utente di azionare ciascuna zona di riscaldamento continuo alla massima potenza per un tempo di 5 minuti. Questa funzione può essere utilizzata, per esempio, per portare una grande quantità di acqua a ebollizione, o per alzare il calore sotto la carne.

Ruotare la manopola in posizione "P", sul display della zona di riscaldamento corrispondente apparirà l'icona "P" e smetterà di lampeggiare dopo 15 secondi.

La funzione booster può essere disattivata in qualsiasi momento riducendo il livello di riscaldamento mentre è presente l'icona "P".



NOTA

Dopo 5 minuti in modalità booster, la zona di riscaldamento tornerà automaticamente al livello di potenza 9.

USO DELL'APPARECCHIO

FUNZIONE BOOSTER

La funzione booster permette all'utente di azionare ciascuna zona di riscaldamento continuo alla massima potenza per un tempo di 5 minuti. Questa funzione può essere utilizzata, per esempio, per portare una grande quantità di acqua a ebollizione, o per alzare il calore sotto la carne.

Ruotare la manopola in senso orario e impostare il livello di riscaldamento a 9, quindi ruotare nuovamente la manopola in posizione "P" e rilasciarla. Apparirà sul display l'icona "P". Dopo 5 minuti, la potenza viene automaticamente ridotta, la manopola ritorna al valore 9 e l'icona "P" scompare dal display.

La funzione booster può essere disattivata in qualsiasi momento riducendo il livello di riscaldamento, posizionando la manopola su un livello di potenza tra 1 e 8.

Quando viene selezionata la funzione booster per una zona di riscaldamento (ad esempio la zona anteriore sinistra), la potenza assorbita dalla seconda zona (zona posteriore sinistra) può essere ridotta automaticamente per fornire la massima energia disponibile alla prima zona.

Di conseguenza, la funzione booster è prioritaria rispetto all'acceleratore di potenza.

Se la pentola viene rimossa durante la cottura, la zona di riscaldamento viene messa in stand-by. La stessa si riattiva quando si riposiziona la pentola.



ATTENZIONE

Per spegnere la zona di cottura riportare la manopola sullo 0 (zero).

FUNZIONE BRIDGE

È possibile controllare 2 zone di cottura come una sola grazie alla funzione **Bridge** (ponte). Questa funzione può essere attivata solo sui 2 induttori della zona anteriore e posteriore destra.

Per attivare la funzione **Bridge**:

- 1) Ruotare le due manopole in posizione "A".
- 2) Le 2 zone visualizzeranno alternativamente "0". Entro 30 secondi, ruotare le manopole sul livello di potenza desiderato, in modo che le zone visualizzino alternativamente il livello di potenza selezionato.

Per disattivare la funzione, ruotare le manopole delle zone posteriore e anteriore destra in posizione "A".



NOTA

Se non si seleziona il livello di potenza desiderato entro 30 secondi, la funzione **Bridge** verrà disattivata automaticamente.

SISTEMA DI LIMITAZIONE DEL TEMPO

Per ragioni di sicurezza, è preimpostato un limite massimo del tempo di funzionamento in continuo per ogni livello di potenza.

Tabella 2

| LIVELLO DI POTENZA | LIMITAZIONE DEL TEMPO DI FUNZIONAMENTO [MIN] |
|--------------------|----------------------------------------------|
| 1 | 360 |
| 2 | 360 |
| 3 | 360 |
| 4 | 180 |
| 5 | 180 |
| 6 | 180 |
| 7 | 120 |
| 8 | 120 |
| 9 | 90 |

USO DELL'APPARECCHIO

LIMITAZIONE DI POTENZA










Per adeguare il consumo del prodotto alla potenza elettrica disponibile nell'abitazione, è possibile attivare il Dynamic Power Logic(DPL).

Il sistema DPL limita il consumo totale dell'apparecchio (forno/i elettrico/i + piano cottura a induzione) ad un valore soglia impostato. Durante il funzionamento combinato del piano a induzione e del forno, il sistema DPL riduce la potenza disponibile del piano, in funzione del consumo istantaneo del forno.

Se il forno non è in funzione, il piano utilizza tutta la potenza disponibile preimpostata.

Il sistema DPL non ha alcun effetto di riduzione di potenza sul forno.

Per attivare la funzione, procedere come segue:

- 1) In modalità stand-by premere  e  contemporaneamente per 3 secondi. L'indicatore del timer mostra "DPL"
- 2) Premere  il display mostra "SEt", mentre l'indicatore del timer appare l'opzione di abilitazione del DPL.
- 3) Premere  per cambiare l'opzione di attivazione DPL su ON.
- 4) Premere  e  contemporaneamente, il display mostra "SEt" mentre l'indicatore del timer mostra l'Id. di configurazione potenza massima.
- 5) Premere  o  per cambiare configurazione (Id. 1 a Id. 9).
- 6) Premere  per salvare le impostazioni e uscire dal menu.



ATTENZIONE

Se non si preme il pulsante Pausa, le impostazioni non verranno salvate)

Tabella 3 DPL Forno Singolo

| CONF. ID | NUMERO DI FASI | LIMITE DI POTENZA PER FASE [KW] | 1 FORNO |
|----------|----------------|---------------------------------|---------------------------------------------------|
| 1 | 1 | 7,2 | |
| 2 | 1 | 6,7 | |
| 3 | 1 | 5,5 | L1 = Piano cottura + Forno principale |
| 4 | 1 | 4,2 | |
| 5 | 1 | 3,6 | |
| 6 | 2 | 3,0 | L1 = Piano cottura Master |
| 7 | 2 | 2,5 | L2 = Piano cottura Slave + Forno principale |
| 8 | 3 | 3,0 | L1 = Piano cottura Master |
| 9 | 3 | 2,5 | L2 = Piano cottura Slave L3 = Forno principale |

USO DELL'APPARECCHIO

Esempio di connessione monofase

Cucina Singolo Forno:

- DPL ID. 3;
- Assorbimento max. forno = 3.5 kW;
- Potenza disponibile induzione = 2,0 - 5,5 kW.

Esempio di connessione bifase

Cucina Singolo Forno:

- DPL ID. 6;
- Assorbimento max. forno. 3.5 kW;
- Potenza disponibile induzione su piano cottura Master 2,5 kW;
- Potenza disponibile induzione su piano cottura Slave 2,5 kW.

Esempio di connessione trifase

Cucina Singolo Forno:

- DPL ID. 9;
- Assorbimento max. forno. 3.5 kW;
- Potenza disponibile induzione su piano cottura Master 2,5 kW;
- Potenza disponibile induzione su piano cottura Slave 2,5 kW.

LIMITAZIONE DI POTENZA (SOLO PIANO AD INDUZIONE)

È possibile limitare la potenza massima assorbita dal piano a induzione, evitando che questa sia influenzata dal consumo del forno. In questo caso l'assorbimento massimo del prodotto sarà: assorbimento del forno + assorbimento impostato del piano a induzione. Può essere impostato tramite il display del piano a induzione, scegliendo un id. configurazione da 1 a 9.

NOTA



Per limitare solo il piano a induzione, settare il parametro "DPL" su OFF.

- 1) In modalità stand-by premere e contemporaneamente per 3 secondi. L'indicatore del timer mostra "DPL".
- 2) Premere , il display mostra "Set", mentre l'indicatore del timer appare l'opzione di abilitazione del DPL.
- 3) Premere per cambiare l'opzione di attivazione DPL su OFF.
- 4) Premere e contemporaneamente, il display mostra "Set", mentre l'indicatore del timer mostra l'id. di configurazione potenza massima.
- 5) Premere o per cambiare configurazione (Id. 1 a Id. 9).
- 6) Premere per salvare le impostazioni e uscire dal menu.



ATTENZIONE

Se non si preme il pulsante **Pausa**, le impostazioni non verranno salvate)

Tabella 4 DPL OFF

| CONF. ID | NUMERO DI FASI | LIMITE DI POTENZA PER FASE [KW] |
|----------|----------------|---------------------------------|
| 1 | 1 | 7,2 |
| 2 | 1 | 6,7 |
| 3 | 1 | 5,5 |
| 4 | 1 | 4,2 |
| 5 | 1 | 3,6 |
| 6 | 2 | 3,0 |
| 7 | 2 | 2,5 |
| 8 | 3 | 3,0 |
| 9 | 3 | 2,5 |

USO DELL'APPARECCHIO

REGOLAZIONE DEL LIVELLO DI POTENZA


Ruotare la manopola della zona di riscaldamento corrispondente e il livello di potenza verrà visualizzato sul display della zona di riscaldamento corrispondente. Dopo la regolazione della potenza, il display smette di lampeggiare entro 15 secondi.

CASI DI POTENZA RIDOTTA


- Quando il livello di potenza selezionato supera il massimo consentito a causa della limitazione della potenza totale del piano cottura a induzione, viene emesso un segnale acustico al livello massimo consentito e il display visualizza il livello limitato.
- Quando il livello di potenza selezionato viene ridotto a causa del sistema DPL, i LED di tutte le zone lampeggiano per 4 secondi indicando il livello di potenza effettivo ridotto, seguiti da 1 secondo con la visualizzazione della lettera "r" (da "riduzione").

BLOCCO BAMBINI

Per attivare il "Blocco bambini":

- 1) Quando il piano cottura è in funzione o in stand-by, premere  per 3 secondi, dopo un segnale acustico il display visualizza "Lo". Dopo 3 secondi "Lo" scompare e se si preme un qualsiasi tasto, il display visualizza nuovamente "Lo" per 3 secondi.

Per disattivare il "Blocco bambini":

- 1) Quando il piano cottura è bloccato, premere  per 3 secondi, dopo un segnale acustico il piano cottura si sblocca.

NOTA



- Quando il Blocco bambini è attivo, solo i tasti Blocco bambini e ON/OFF sono abilitati, tutti gli altri sono disabilitati.
- La modalità di blocco non viene annullata se non viene sbloccata o scollegata dall'alimentazione.

ZONE DI COTTURA

L'apparecchio è dotato di 5 zone di cottura.

Le loro posizioni sono contrassegnate da centri serigrafati e da linee che ne definiscono il limite. La potenza di calore è rilasciata solo nell'area indicata sul piano cottura a induzione.

Il livello di calore di ciascuna zona può essere regolato dal valore minimo al valore massimo utilizzando le manopole sul pannello frontale.

Sotto ciascuna zona di cottura si trova una bobina chiamata induttore, alimentato da un sistema elettronico, che genera un campo magnetico variabile. Quando una pentola viene posizionata all'interno di tale campo magnetico, le correnti di alta frequenza si concentrano direttamente sul fondo della pentola e producono il calore necessario per cuocere i cibi.

Le 4 luci fra le zone di cottura si accendono quando la temperatura di una o più zone di cottura supera i 60°C. Le luci si spengono quando la temperatura scende al di sotto dei 60°C.

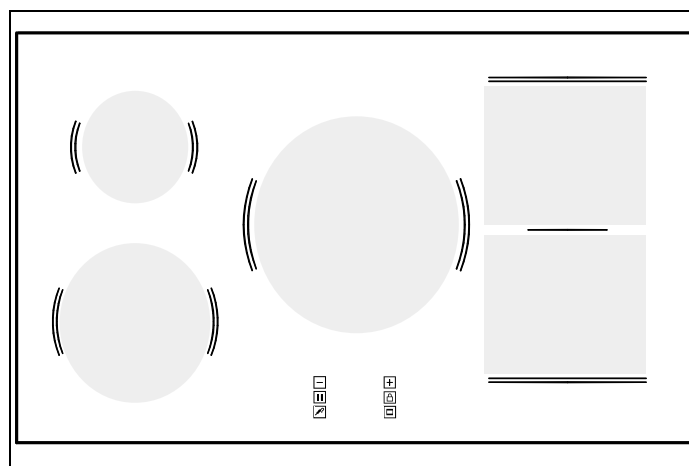


Fig. 16

NOTA



Quando il piano viene usato per la prima volta, dovrebbe essere riscaldato alla sua massima temperatura per un tempo sufficiente a bruciare eventuali residui oleosi di fabbricazione, che potrebbero contaminare gli alimenti con odori sgradevoli.

USO DELL'APPARECCHIO

Tabella 5 Potenza zone cottura (Livello 9/Booster)

| ZONA DI COTTURA | FUNZIONAMENTO NORMALE [W] | CON FUNZIONE BOOSTER [W] | CON FUNZIONE BRIDGE [W] |
|-----------------|---------------------------|--------------------------|-------------------------|
| Anteriore sx | 2300 | 2600 | |
| Posteriore sx | 1200 | 1500 | |
| Centrale | 2300 | 3000 | |
| Posteriore dx | 2000 | 2800 | |
| Anteriore dx | 2000 | 2000 | 3000/3600 |

PAUSA E RIAVVIO

- **PAUSA:** mentre il piano di cottura a induzione è in funzione, premere il pulsante di pausa in modo che tutte le zone di riscaldamento vengano visualizzate e smettano di riscaldarsi.
- **RIAVVIO:** quando il piano di cottura a induzione è in pausa, premere il tasto di riavvio, tutte le zone di riscaldamento inizieranno a lampeggiare. Quindi premere qualsiasi altro tasto entro 10 secondi, tranne il tasto di pausa, per richiamare tutti i livelli di potenza selezionati.



NOTA

- Quando la pausa è attiva, dopo aver premuto nuovamente il tasto per richiamare, se non viene premuto nessun altro tasto entro 10 secondi, il piano cottura torna in pausa.
- Quando la pausa è attiva, tutti i tasti sono disattivati, tranne i tasti Pausa e Richiamo e ON/OFF.
- Quando la pausa è attiva, anche i timer sono in pausa.

MANTENIMENTO IN CALDO

Per attivare il “**Mantenimento in caldo**”:

- 1) Ruotare la manopola sul livello di mantenimento in caldo, il display della zona di riscaldamento corrispondente mostrerà:
 - primo livello, [50 ± 10] °C
 - secondo livello, [70 ± 10] °C

Per uscire dal “**Mantenimento in caldo**”:



- 1) Ruotare la manopola su un altro livello di potenza.



NOTA

I timer di fine cottura funzionano anche per la funzione speciale “**Mantenimento in caldo**”.

PROMEMORIA TIMER

Quando almeno una zona è in funzione, utilizzare  e  per impostare l'orologio, quindi lampeggia per 15 secondi e avvia il timer.

Allo scadere del timer, viene emesso un segnale acustico per 10 secondi e il display lampeggia “0” per 30 secondi, mentre la zona di riscaldamento continua a funzionare.



Se l'utente aziona il piano cottura entro 10 secondi, il segnale acustico e il lampeggiamento cessano.



NOTA



Per uscire dal timer, impostarlo su “0”.

TEMPO DI COTTURA

Ruotare il tasto della zona di riscaldamento sul livello di potenza desiderato e, mentre la cifra corrispondente lampeggia, utilizzare  e  per impostare il timer. Il display del timer e la cifra della zona continuano a lampeggiare per 15 secondi, poi inizia la temporizzazione e si accende il punto all'angolo dell'indicatore a 7 segmenti della zona di cottura. Allo scadere del timer, la zona corrispondente si spegne automaticamente, viene emesso un segnale acustico per 10 secondi e il display lampeggia con "0" per 30 secondi. Se l'utente aziona il piano di cottura entro 10 secondi, il segnale acustico e il lampeggiamento cessano.

NOTA



- Il timer predefinito è impostato su 10 minuti, toccare  e  per aumentare o diminuire di 1 minuto, toccare e tenere premuto per aumentare o diminuire di 10 minuti.
- Dopo aver impostato il timer, il punto nell'angolo della zona di riscaldamento corrispondente si illuminerà.
- Quando il punto lampeggia, indica che il tempo attualmente visualizzato è quello della zona di riscaldamento corrispondente.
- Se nessuno dei punti del display a 7 segmenti delle zone di riscaldamento lampeggia, significa che il tempo attualmente visualizzato è un promemoria.
- Per visualizzare il tempo rimanente di una zona di riscaldamento, ruotare la manopola corrispondente.
- Se il timer della zona di cottura o del forno è impostato su 0, il timer predefinito viene attivato automaticamente.
- Quando è impostato più di un timer per le zone di riscaldamento, il timer visualizzato è quello che scade per primo.
- Quando un timer per la zona di riscaldamento e un promemoria sono impostati contemporaneamente, il tempo predefinito visualizzato è il promemoria.

UTILIZZO DEL TERMOSTATO ELETTRICO

Il termostato in dotazione ai relativi modelli ha la funzione di mantenere costante la temperatura interna del forno a una temperatura prefissata compresa tra 50 °C e 250 °C.

Ruotando in senso orario la manopola (Fig. 18), allineare la temperatura prescelta che si trova sulla ghiera con l'indice serigrafato sul frontalino. L'intervento del termostato è segnalato dalla spia arancione la quale si spegnerà quando la temperatura interna del forno avrà superato di 10 °C quella impostata, e si accenderà quando scenderà di 10 °C sotto la temperatura impostata. Il termostato può comandare le resistenze forno solamente se il commutatore a cui è abbinato si trova in una delle possibili modalità di funzionamento delle resistenze forno; nel caso che il commutatore sia sulla posizione 0, il termostato non ha più nessuna influenza sulle resistenze forno le quali rimangono disinserite.

NOTA



Alcuni modelli di cucine con forno elettrico multifunzione possono essere equipaggiati con motoventilatore tangenziale di raffreddamento, che entra in funzione ogniqualvolta il commutatore forno è in posizione diversa da 0 (zero), facendo fuoriuscire aria dalla fessura presente tra il pannello di controllo e la porta forno; in questo modo la parte comandi e la porta forno rimangono più freddi durante il funzionamento dell'apparecchio.



AVVERTENZA

Funzionamento luce forno per forno statico.

Nelle cucine con forno elettrico statico a comando unico, la lampada forno si accende oltre che con il tasto specifico anche ogniqualvolta si aziona il forno tramite il relativo selettore.

UTILIZZO DEL FORNO MULTIFUNZIONE

PER IL PRIMO UTILIZZO

- Rimuovere tutti gli imballaggi e gli accessori dall'interno dei forni.
- Riscaldare il forno a 200 °C per ½ ora per bruciare i residui di lavorazione.
- Il programmatore automatico deve essere impostato in modalità manuale per la cottura ordinaria.
- Il forno non funziona quando è impostato in modalità Automatica, vedere *Funzionamento automatico*.

USO DELL'APPARECCHIO

PER USARE I FORNI

- Ruotare la manopola funzioni (Fig. 17) in senso orario per selezionare la funzione che si desidera utilizzare. La luce arancione si accende, indicando che l'elemento è acceso.
- Ruotare la manopola della temperatura (Fig. 18) in senso orario per selezionare la temperatura desiderata. La luce arancione si spegne una volta che il forno ha raggiunto la temperatura scelta ed è pronto per l'uso. È normale che questa luce si accenda e si spenga durante la cottura, poiché indica che gli elementi riscaldanti funzionano per mantenere costante la temperatura. (Il funzionamento del forno è indicato dal display del programmatore)
- Per spegnere il forno, ruotare la manopola delle funzioni e la manopola della temperatura in senso antiorario fino a tornare a • o su 0.

Quando si cucina si può generare vapore. Per precauzione, aprire sempre la porta in due tempi. Innanzitutto, aprire parzialmente la porta di 100 mm per alcuni secondi per permettere al vapore di fuoriuscire, quindi aprire completamente la porta. Tenere il viso e la testa fuori dalla porta quando si apre. Mai posizionare fogli di stagnola sulla base del forno poiché questo può causare surriscaldamento e danneggiamento dello smalto. Mai cuocere sulla base del forno. Collocare sempre piatti e vassoi sulla griglia. Non lasciare il vassoio con griglia o altri piatti sul fondo del forno, potrebbero causare danni al forno stesso.

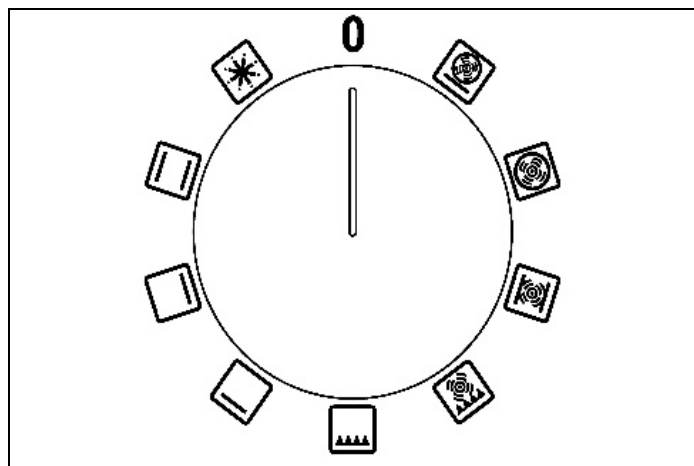


Fig. 17

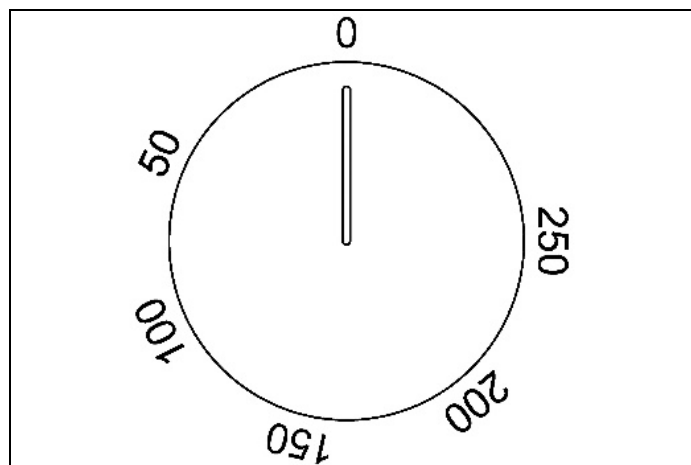



Fig. 18

PRERISCALDAMENTO DEL FORNO

'Quickstart' è il modo più efficiente e veloce per preriscaldare il forno principale (forno di sinistra). Questa funzione assicura inoltre di scaldare il forno in maniera uniforme. Utilizzare 'Quickstart' come segue ():

- Selezionare 'Quickstart' (utilizzando il selettore funzioni forno) e la temperatura di cottura desiderata (utilizzando il selettore di temperatura). Lasciare che la luce arancione del termostato si accenda e si spenga più volte. Questo permetterà alla temperatura di stabilizzarsi prima di introdurre il cibo.
- Selezionare la funzione di cottura e inserire il cibo nel forno.
- Durante la preparazione di cibi sensibili al calore come torte o meringhe usare la funzione 'True Fan' lasciare che la luce arancione si riaccenda più volte per consentire all'elemento superiore di raffreddarsi leggermente.

'Quickstart' (Avvio rapido) non è adatto all'uso come funzione di cottura. Si tratta di un sistema di preriscaldamento rapido.

USO DELL'APPARECCHIO

FUNZIONI DEL FORNO

Quando si utilizza una delle funzioni del forno multifunzione (eccetto grigliata e sbrinamento) è sempre consigliabile che si pre-riscaldi il forno con la funzione di 'Quickstart', prima di passare alla funzione di cottura desiderata.

Quando si utilizza la funzione forno 'True Fan ' o 'Fan Assisted ', si consiglia di ridurre la temperatura del forno di 20 °C se si sta seguendo una ricetta scritta per un forno convenzionale. Controllare il cibo spesso nelle ultime fasi di cottura fino a quando non si ha preso dimestichezza con tempi e temperature di cottura con questa funzione.

I forni hanno una gamma di funzioni di cottura che forniscono diverse zone di calore. La funzione di 'True Fan', per esempio, è più adatta per torte e dolci. La funzione 'Fan Assisted' dà più doratura quindi è più adatta per arrostire carni e verdure o patate congelate.

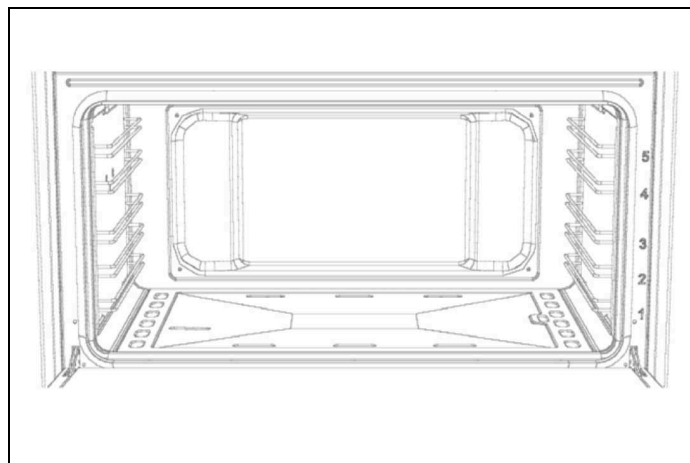












Fig. 19

USO DELL'APPARECCHIO

| SIMBOLO | FUNZIONE | COSA USARE PER |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Quickstart (preriscaldamento) | Si raccomanda di preriscaldare sempre il forno prima dell'uso, qualunque sia la temperatura di cottura. L'avvio rapido non è adatto per la cottura - una volta che il forno ha raggiunto la temperatura, passare a una delle funzioni del forno qui sotto. |
|  | Scongelamento | Posizionare piccoli oggetti ghiacciati su una teglia da forno nel ripiano più basso e impostare il selettore della temperatura a 0 °C. Non usare il calore per scongelare poiché potrebbe rappresentare un rischio per la salute. Cibi più grandi come cosce, o un intero pollo o tacchino, dovrebbero essere scongelati in frigorifero. |
|  | Forno convenzionale | Ideale per arrostitire e per cucinare elementi quali pane o torte ricche di frutta su un singolo ripiano. |
|  | Resistenza inferiore | Utilizzare a basse temperature per cottura lenta in casseruola, crema pasticcera o per riscaldare piatti. Utilizzare ad alte temperature per la cottura di torte di pasticceria dolci e salate. |
|  | Resistenza superiore | Utilizzare per rosolare e riscaldare piatti come lasagne o la moussaka. |
|  | Conventional Grill (Grill Convenzionale) | Ideale per crumpet, muffin e rarebit gallese. Utilizzare la funzione Grill per meno di 15 minuti. Per i cibi che necessitano di un tempo maggiore usare la funzione 'Fan Assisted Grill' (ventola grill in funzione). |
|  | Fan assisted grill (ventola grill in funzione) | La ventola fa circolare l'aria calda intorno al cibo aiutandolo a cuocere fino in fondo. Ideale per la cottura di carne, come salsicce e porzioni di pollo. Quando si cucinano alimenti ad alto contenuto di acqua come pancetta e costole, questa funzione aiuta a ridurre la formazione di condensa. Consigliato: porta chiusa 200°C, 2° livello dall'alto, girare i cibi a metà cottura. |
|  | Forno ventilato | La ventola fa circolare l'aria calda intorno al forno per la cottura uniforme di grandi quantità di cibo. Utilizzare per arrostitire le verdure, carne e pollame, o pesce al forno. Questa funzione è la migliore per cuocere prodotti di patate surgelati e impanati e pollo o pesce pastellati. |
|  | True fan oven (funzione cottura ventilata) | Questa funzione è adatta per la maggior parte delle ricette, ed è un modo efficiente per cucinare. La temperatura viene mantenuta uniforme in tutto il forno ed è particolarmente adatta per la cottura su più ripiani o per cucinare in quantità. |
|  | Pizza | Utilizzare per cucinare pizza, pasta o focacce per ottenere una perfetta cottura della base. |

USO DELL'APPARECCHIO

Esempio: Per cucinare un tacchino

Per cucinare il tacchino, la teglia della griglia può essere usata come teglia per arrostitire. Foderare la teglia con un doppio strato di pellicola extra-larga, in modo che la pellicola sia sufficiente ad avvolgere il tacchino. È importante lasciare spazio sufficiente intorno ai lati e alla parte superiore del forno per far circolare l'aria calda. Assicurarsi che la pellicola non tocchi i lati o la parte superiore del forno. In un forno da 60 cm si può cucinare un tacchino di 9-11 kg. In un forno da 40 cm si può cucinare un tacchino di 6-9 kg.

POSIZIONAMENTO ACCESSORI

Griglie e teglie devono essere inserite nelle guide laterali fino al punto di arresto, per evitare il contatto con la porta del forno.

Gli accessori estratti oltre la metà vengono bloccati per facilitare il prelievo delle portate.

Il forno dispone di 4 livelli di cottura a partire dal basso.

USO DEL GRILL

Il 'grill pan' è composto da un vassoio smaltato e da una griglia che ha la funzione di sottopentola. Posizionare il cibo sul sottopentola. Per rallentare la cottura o per ridurre la temperatura inserire il vassoio nel ripiano inferiore. Per la rimozione del vassoio caldo è disponibile una maniglia estrazione 'grill pan'.

Entrambe le funzioni 'Fan Assisted Grill' e 'Conventional Grill' sono progettate per essere utilizzate con la porta chiusa. Questo assicura un efficiente preriscaldamento e anche una cottura uniforme.

Quando si cucina, preriscaldare sempre la resistenza grill per 5 minuti prima di introdurre gli alimenti (si consiglia 200 °C per il preriscaldamento). Si raccomanda di rimuovere sempre il 'grill pan' dal forno quando non è in uso, il flusso di aria attorno al forno potrebbe essere compromesso. La griglia deve essere usata con la porta chiusa. Utilizzare la funzione 'Fan Assisted Grill' quando si cucina spessi pezzi di carne ad alto contenuto di acqua per ridurre così la formazione di condensa.

Utilizzare sempre guanti da forno quando si maneggia il 'grill pan' e si gira il cibo. Non rivestire il vassoio griglia con un foglio di alluminio, questo può causare danni al rivestimento di smalto e agli elementi del grill. Al termine della cottura rimuovere la vaschetta e la griglia per la pulizia. Se sono stati preparati cibi ad alto contenuto di grassi, lasciare il grill acceso alla massima temperatura per 5 minuti per pulire la resistenza grill.

UTILIZZO DEL FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE NATURALE

Usando per la prima volta il forno lasciarlo riscaldare a una temperatura di 250 °C per un tempo massimo di 30 minuti, al fine di espellere odori prodotti dagli isolamenti interni.

Durante l'uso normale, selezionare la temperatura desiderata per la cottura tramite la manopola del termostato e attendere, prima di inserire gli alimenti, che la spia arancione si spenga.

Il forno è dotato di 5 guide a differenti altezze (Fig. 19) nelle quali è possibile posizionare indifferentemente le griglie e i vassoi. Per evitare di sporcare eccessivamente il forno, cuocere la carne sulla teglia o sulla rastrelliera da posizionare all'interno della teglia. Tabella 6 *TABELLA DELLE PROCEDURE DI COTTURA CON FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE NATURALE* elenca i tempi di cottura e la posizione della pentola per i diversi tipi di alimenti. L'esperienza personale suggerirà successivamente eventuali variazioni ai valori riportati in tabella. Si consiglia comunque di seguire le indicazioni della ricetta che intendete realizzare.



AVVERTENZA

Durante il funzionamento le parti accessibili possono diventare molto calde. I bambini devono essere tenuti lontani.

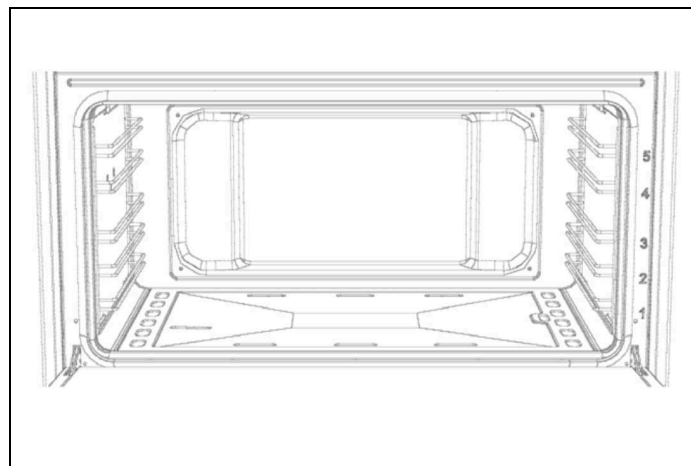


Fig. 20

USO DELL'APPARECCHIO

Tabella 6 TABELLA DELLE PROCEDURE DI COTTURA CON FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE NATURALE

| | TEMP °C | LIVELLO | MINUTI |
|---------------------|---------|---------|--------|
| CARNE | | | |
| ARROSTO DI MAIALE | 225 | 4/5 | 60-80 |
| ARROSTO DI MANZO | 225 | 4/5 | 60-80 |
| ROAST BEEF | 250 | 4/5 | 50-60 |
| ARROSTO DI VITELLO | 225 | 4/5 | 60-80 |
| ARROSTO DI AGNELLO | 225 | 4 | 40-50 |
| ROAST BEEF | 230 | 4/5 | 50-60 |
| LEPRE ARROSTO | 250 | 4/5 | 40-50 |
| LEPRE ARROSTO | 250 | 4 | 60-80 |
| TACCHINO ARROSTO | 250 | 4 | 50-60 |
| OCA ARROSTO | 225 | 4 | 60-70 |
| ANITRA ARROSTO | 250 | 4/5 | 45-60 |
| POLLO ARROSTO | 250 | 4/5 | 40-45 |
| PESCE | 200-225 | 3 | 15-25 |
| PASTICCERIA | | | |
| TORTA DI FRUTTA | 225 | 3 | 35-40 |
| Pan di Spagna | 175-200 | 3 | 50-55 |
| BRIOCHE | 175-200 | 3 | 25-30 |
| PAN DI SPAGNA | 220-250 | 3 | 20-30 |
| CIAMBELLE | 180-200 | 3 | 30-40 |
| SFOGLIATINE DOLCI | 200-220 | 3 | 15-20 |
| SCHIACCIATA D'UVA | 250 | 3 | 25-35 |
| STRUDEL | 180 | 3 | 20-30 |
| BISCOTTI DI SAVOIA | 180-200 | 3 | 40-50 |
| FRITTELLE DI MELE | 200-220 | 3 | 15-20 |
| BUDINO DI SAVOIARDI | 200-220 | 3 | 20-30 |
| TOAST | 250 | 2 | 5 |
| PANE | 220 | 4 | 30 |
| PIZZA | 220 | 4 | 20 |

UTILIZZO DEL FORNO ELETTRICO VENTILATO

Usando per la prima volta il forno lasciarlo riscaldare a una temperatura di 250 ° per un tempo massimo di 30 minuti, al fine di espellere odori prodotti dagli isolamenti interni.

Prima di iniziare la cottura, portare il forno alla temperatura desiderata attendendo che la spia arancione si spenga. Questo tipo di forno è dotato di una resistenza circolare all'interno della quale è collocata una ventola che provoca una circolazione d'aria forzata in senso orizzontale. In virtù di questo funzionamento, il forno ventilato permette di eseguire contemporaneamente cotture diverse mantenendo inalterato per ogni vivanda il proprio gusto.

Solo alcuni modelli sono dotati di un filtro metallico rimovibile applicato allo schermo posteriore che raccoglie il grasso durante la cottura dell'arrosto. Pertanto, si raccomanda di rimuovere periodicamente questo grasso, lavando lo schermo con acqua saponata e risciacquando accuratamente. Per rimuovere il filtro metallico è sufficiente esercitare una leggera pressione verso l'alto sulla linguetta indicata dalla freccia.

La circolazione dell'aria calda assicura una uniforme ripartizione del calore. Il preriscaldamento del forno può essere evitato, tuttavia per pasticceria molto delicata, è preferibile riscaldare il forno prima di introdurre le teglie. Il sistema a convezione ventilata modifica in parte le varie nozioni di cottura tradizionale. La carne non va più rigirata durante la cottura e per avere un arrosto allo spiedo non è più indispensabile usare il girarrosto, ma è sufficiente mettere la carne direttamente sulla griglia.

USO DELL'APPARECCHIO

Tabella 7 TABELLA DI PROCEDURE DI COTTURA CON FORNO VENTILATO

| | TEMP °C | LIVELLO | MINUTI |
|---------------------|---------|---------|-----------------|
| CARNE | | | |
| ARROSTO DI MAIALE | 160–170 | 3 | 70–100 |
| ARROSTO DI MANZO | 170–180 | 3 | 65–90 |
| ROAST BEEF | 170–190 | 3 | 40–60 |
| ARROSTO DI VITELLO | 160–180 | 3 | 65–90 |
| ARROSTO DI AGNELLO | 140–160 | 3 | 100–130 |
| ROAST BEEF | 180–190 | 3 | 40–45 |
| LEPRE ARROSTO | 170–180 | 3 | 30–50 |
| LEPRE ARROSTO | 160–170 | 3 | 80–100 |
| TACCHINO ARROSTO | 160–170 | 3 | 160–240 |
| OCA ARROSTO | 160–180 | 3 | 120–160 |
| ANITRA ARROSTO | 170–180 | 3 | 100–160 |
| POLLO ARROSTO | 180 | 3 | 70–90 |
| PESCE | | | |
| | 160–180 | 2–3 | in base al peso |
| PASTICCERIA | | | |
| TORTA DI FRUTTA | 180–200 | 3 | 40–50 |
| Pan di Spagna | 200–220 | 3 | 40–45 |
| BRIOCHE | 170–180 | 3 | 40–60 |
| PAN DI SPAGNA | 200–230 | 3 | 25–35 |
| CIAMBELLE | 160–180 | 3 | 35–45 |
| SFOGLIATINE DOLCI | 180–200 | 3 | 20–30 |
| SCHIACCIATA D'UVA | 230–250 | 3 | 30–40 |
| STRUDEL | 160 | 3 | 25–35 |
| BISCOTTI DI SAVOIA | 150–180 | 3 | 50–60 |
| FRITTELLE DI MELE | 180–200 | 3 | 18–25 |
| BUDINO DI SAVOIARDI | 170–180 | 3 | 30–40 |
| TOAST | 230–250 | 2 | 7 |
| PANE | 200–220 | 2 | 40 |
| PIZZA | 200–220 | 3 | 20 |

UTILIZZO DEL GRILL ELETTRICO STATICO

Il grill elettrico viene azionato dalla manopola del termostato del forno. Il grill elettrico può essere utilizzato per grigliare sulla griglia del forno o con il girarrosto.

La potenza del grill elettrico è di 2500 W.

USO DELL'APPARECCHIO

- **Grigliatura sulla griglia:** In questo caso si posiziona la griglia in dotazione sul livello 4 o 5 appoggiandovi sopra gli alimenti da grigliare, mentre per raccogliere i sughi di cottura si pone il vassoio sui livelli inferiori. Quindi inserire la resistenza grill commutando il termostato sulla relativa posizione.
- **Griglia con girarrosto (se applicabile):** Serve per grigliare utilizzando lo spiedo rotativo (Fig. 21). Inserire il portaspiedo (G) sulle griglie laterali al livello 3. Inserire la pietanza sullo spiedo e infilare il tutto nel forno, facendo entrare la punta dello spiedo nell'alberino che sporge nel laterale sx del forno e appoggiando lateralmente lo spiedo nell'alloggiamento del porta spiedo. Inserire la teglia sulle guide ad un livello inferiore, portare il termostato nella posizione relativa e premere il pulsante con il simbolo del girarrosto (versione forno elettrico).

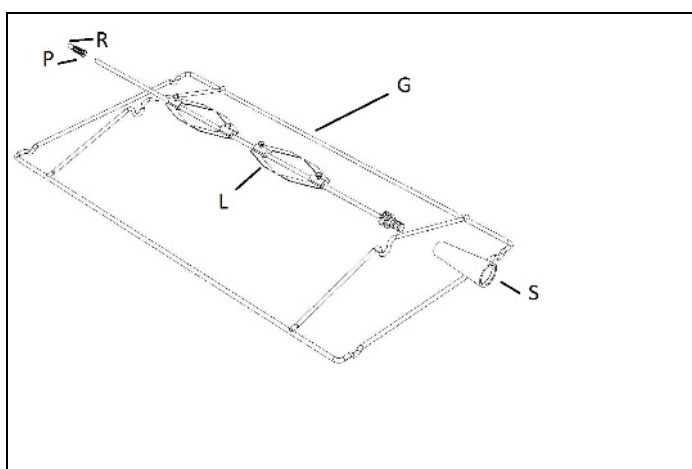


Fig. 21



ATTENZIONE

Le parti accessibili possono diventare molto calde durante le operazioni di grigliatura. È necessario tenere lontano dalla cucina i bambini.

UTILIZZO DEL GRILL ELETTRICO VENTILATO

Il grill elettrico-ventilato è una particolare funzione di cui è dotato il solo forno multifunzione. Posizionare il commutatore 9 + 0 sulla posizione relativa in modo da attivare la resistenza grill da 3000W e il motoventilatore. Generalmente per effettuare una grigliatura ottimale, posizionare la griglia forno in una posizione intermedia mentre il vassoio forno in una posizione inferiore.



IMPORTANTE

Durante l'utilizzo del grill elettrico-ventilato, posizionare la manopola del termostato non oltre i 175 °C che si trovano tra la posizione 150 °C e quella 200°C per evitare surriscaldamenti della facciata dell'apparecchio; la grigliatura ventilata, infatti, deve avvenire con la porta chiusa.



NOTA

La cucina è dotata di una ventola di raffreddamento che entra in funzione ogni volta che la manopola del forno si trova su una posizione diversa da 0 (zero). La ventola fa circolare l'aria tra il pannello comandi e lo sportello del forno e consente al pannello e allo sportello di rimanere a una temperatura calda durante il funzionamento dell'apparecchio in qualsiasi condizione.

UTILIZZO DELL'OROLOGIO CONTAMINUTI

L'orologio contaminuti permette di essere avvertiti, mediante segnale acustico, della avvenuta cottura della pietanza, trascorso un certo tempo. Per l'utilizzo caricare il contaminuti ruotando la manopola (Fig. 22) di un giro completo in senso orario. Successivamente ruotare la manopola in senso antiorario facendo corrispondere l'indice con il tempo di cottura prescelto.



ATTENZIONE

Il timer non interrompe la cottura. È compito dell'utente interrompere manualmente la cottura agendo sulle relative manopole.



ATTENZIONE

Non forzare la manopola durante il caricamento del contaminuti, potreste causare la rottura della molla interna.

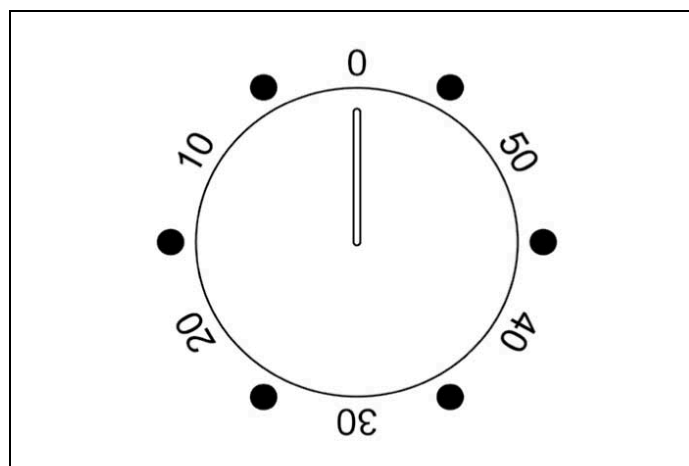



Fig. 22

UTILIZZO DEL TIMER FINE COTTURA

Il timer consente di selezionare lo spegnimento automatico del forno al termine della cottura.

Se non si intende utilizzare lo spegnimento automatico del forno è necessario selezionare la posizione col simbolo .

USO DELL'APPARECCHIO

Per lo spegnimento automatico, selezionare il tempo di cottura desiderato e impostare la temperatura del forno. La fine del conto alla rovescia verrà confermata con un tono ripetuto.

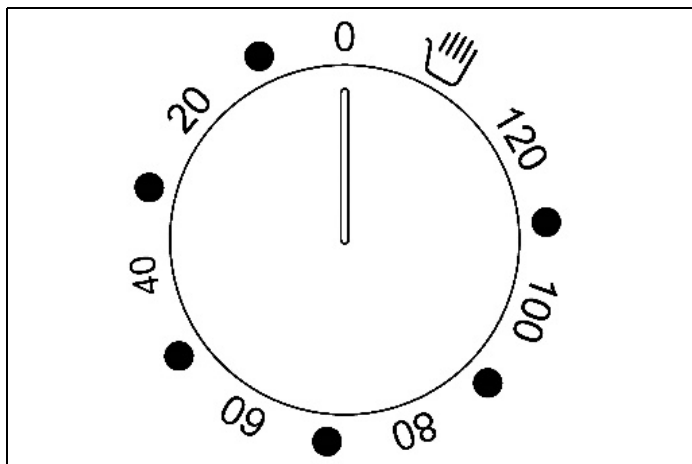


Fig. 23

NOTA



Questa funzione è disponibile solo per il forno elettrico.

UTILIZZO DELL'OROLOGIO ANALOGICO

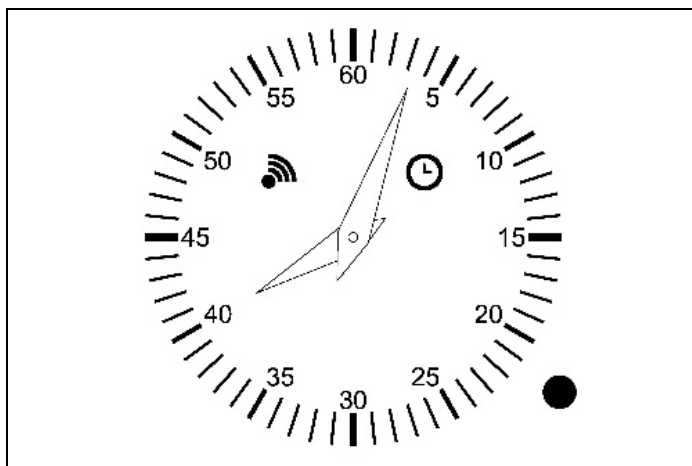


Fig. 24

Per regolare l'ora indicata dalle lancette dell'orologio premere brevemente per 2 volte la manopola fino a ottenere il lampeggio dell'icona "CLOCK".

Quindi per incrementare o decrementare l'orario visualizzato a passi di 1 minuto, ruotare la manopola in senso orario o antiorario, la lancetta dei minuti si muove a passi di 1 minuto in senso orario o antiorario.

Trascorsi 10 secondi dall'ultimo aggiustamento il timer elettronico esce automaticamente dalla modalità regolazione oraria.

La programmazione del Minute Minder permette di avere un semplice allarme al termine di un tempo programmato.

Per programmare un "allarme" premere brevemente la manopola 1 volta fino a ottenere il lampeggio dell'icona "ALARM". Quindi ruotare la manopola, impostare l'orario di avviso allarme e premere brevemente la manopola 1 volta per confermare; l'icona 'allarme' rimarrà accesa per tutto il tempo impostato. Al termine del tempo impostato verrete avvisati da un segnale acustico. Ripremere brevemente la manopola 1 volta per ritornare sulla funzione orologio.

Per annullare la programmazione del Minute Minder tenere premuta la manopola fino allo spegnimento dell'icona "allarme".

UTILIZZO DEL PROGRAMMATORE ELETTRONICO

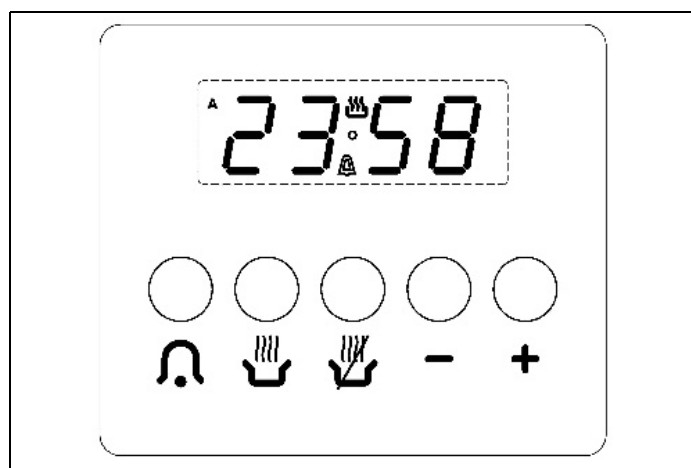


Fig. 25

La programmazione avviene premendo il tasto della funzione desiderata e dopo averlo rilasciato, è sufficiente che entro 5 secondi si inizi a impostare il tempo con i tasti + e -.

TASTI + E -

Azionando i tasti + e -, il tempo aumenta o diminuisce a una velocità variabile a seconda della durata di pressione esercitata sul tasto.

IMPOSTAZIONE DEL TIMER

Selezionare la funzione ora solare premendo insieme i pulsanti di durata e di fine e impostare l'ora solare con i pulsanti +/-.

Con tale operazione vengono cancellati eventuali programmi precedentemente impostati.

USO DELL'APPARECCHIO

FUNZIONAMENTO MANUALE

Premere contemporaneamente i tasti durata cottura e fine cottura. I contatti del relè vengono disinseriti, il simbolo "A" si spegne e il simbolo "PENTOLA" si illumina. Il funzionamento manuale può avvenire soltanto al termine della programmazione automatica o dopo averla cancellata.

FUNZIONAMENTO SEMIAUTOMATICO CON DURATA COTTURA

Premere il tasto di durata cottura e impostare il tempo desiderato coi tasti + e -. Il simbolo "A" si illumina in permanenza e altrettanto il simbolo di durata cottura. Il relè si inserisce immediatamente. Quando il tempo di fine cottura coincide con l'ora, il relè e il simbolo di durata cottura si disinseriscono, il simbolo AUTO lampeggia e il segnale acustico entra in funzione.

FUNZIONAMENTO SEMIAUTOMATICO CON FINE COTTURA

Premere il tasto di fine cottura e impostare il tempo di fine cottura desiderato con il tasto +. I simboli "A" e durata cottura si illuminano in permanenza. I contatti del relè si inseriscono. Quando il tempo di fine cottura coincide con l'ora, il relè e il simbolo di durata cottura si disinseriscono. Allo scadere del tempo di cottura il simbolo "A" lampeggia, il simbolo di durata cottura e il relè si disinseriscono ed entra in funzione il segnale acustico.

FUNZIONAMENTO AUTOMATICO

Selezionare la funzione durata di cottura e impostare la durata desiderata con il tasto +/- . Appare il simbolo "A". Il relè si accende e compare il simbolo della pentola. Selezionando la funzione di fine cottura, viene visualizzato l'orario di fine cottura più prossimo possibile. Impostare l'ora di fine cottura desiderata con i pulsanti +/- . Il relè e il simbolo della pentola sono spenti.

Il simbolo della pentola appare di nuovo quando l'ora del giorno è uguale all'ora di inizio calcolata.

Al termine del programma automatico, il simbolo "A" lampeggia.

Viene emesso il segnale acustico e il simbolo della pentola e il relè si spengono.

CONTAMINUTI

Selezionare il tasto del contaminuti e impostare il tempo con i tasti +/- . Durante il trascorrere del tempo comparirà il simbolo della campana. Trascorso il tempo selezionato si verrà avvertiti dal segnale acustico.

SEGNALE ACUSTICO

Il segnale acustico si mette in funzione al termine di una programmazione o della funzione contaminuti e ha la durata di 7 minuti. Per interromperla prima, si dovrà premere uno qualsiasi dei tasti funzione. Premendo il pulsante "-" senza aver precedentemente selezionato una funzione, la frequenza del segnale cambia. È possibile effettuare una selezione tra 3 possibilità. Il segnale selezionato è udibile per tutto il tempo in cui viene premuto il pulsante "-".

INIZIO PROGRAMMA E CONTROLLO

Il programma ha inizio qualche attimo dopo l'impostazione. In qualsiasi momento è possibile controllare il programma impostato premendo il tasto corrispondente.

ERRORI DI PROGRAMMAZIONE

Si ha un errore di programmazione se l'ora indicata dall'orologio è compresa tra l'ora di inizio e l'ora di fine cottura. L'errore sarà immediatamente segnalato acusticamente e mediante lampeggio del simbolo "A". L'errore di impostazione può essere corretto variando la durata o il tempo di fine cottura. In presenza di un errore di impostazione, i relè sono disinseriti.

ANNULLAMENTO DI UN PROGRAMMA

Si può cancellare un programma premendo i tasti di fine cottura e durata cottura. Al termine di un programma impostato, questo si cancella automaticamente.

PROGRAMMATORE ELETTRONICO A 3 TASTI

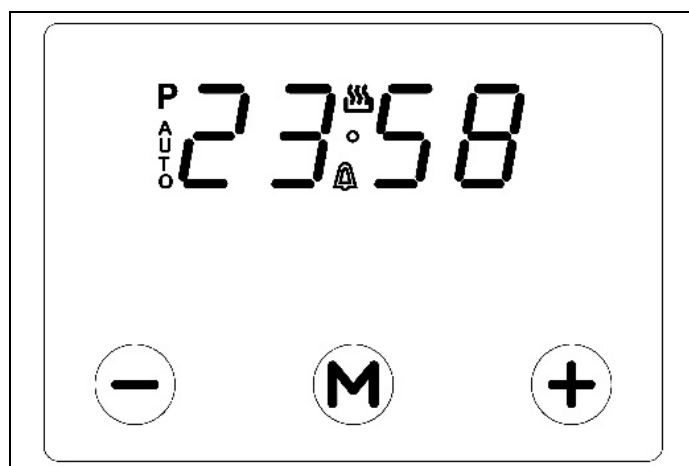




Fig. 26

USO DELL'APPARECCHIO

SIGNIFICATO DEI SIMBOLI A DISPLAY:

| | | |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | A* | Programma Automatico in funzione (*: in alcune versioni compare la scritta Auto in verticale). |
| 2 |  | Se visualizzato il forno è abilitato al funzionamento manuale. |
| 3 | • | Se lampeggiante indica che il programmatore risulta in modalità impostazione. |
| 4 |  | Se acceso indica che è in funzione un timer di avviso. |
| 5 | - | Tasto per decrementare le cifre durante le impostazioni del timer. Serve anche per selezionare il livello desiderato della suoneria (3 livelli). |
| 6 | M | Tasto "Mode" per accedere alle opzioni di programmazione previste dal programmatore. |
| 7 | + | Tasto per decrementare le cifre durante le impostazioni del timer. |

PRIMO AVVIO

Quando il forno viene connesso alla rete elettrica o dopo un eventuale black-out le cifre a display e la lettera "A" vengono visualizzate in modalità lampeggiante. In queste condizioni il forno non può essere acceso.

Per impostare l'ora corrente e/o abilitare il forno al funzionamento premere e mantenere premuto, per almeno 2 secondi, il tasto "M". La lettera "A" si spegne e le cifre visualizzate a display diventano a luce fissa. Con puntino (3) in modalità lampeggiante, premere il tasto - o il tasto + per correggere l'ora visualizzata. Il dato impostato viene accettato dal programmatore dopo un breve periodo dal rilascio del tasto.



NOTA

Il forno può esercitare le sue funzioni di cottura solo quando a display del programmatore risulterà acceso il simbolo (2).

TIMER DI AVVISO

La funzione del "timer" consiste unicamente di un avvisatore acustico, che può essere regolato per un periodo massimo di 23 ore e 59 minuti. Trascorso il tempo impostato, si spegnerà il simbolo (4) e si attiverà un segnale acustico che si spegnerà automaticamente dopo 7 minuti oppure premendo un tasto qualsiasi.

Per regolare il timer premere il tasto "M" per almeno 2 secondi o comunque fino a che il simbolo (4) inizierà a lampeggiare.

Impostare fra quante ore e/o minuti la suoneria deve attivarsi usando il tasto + o il tasto - per incrementare o decrementare le cifre a display. Rilasciare il tasto + o - al raggiungimento del tempo desiderato. Dopo alcuni secondi verrà visualizzata l'ora corrente unitamente al simbolo (4). Il conteggio alla rovescia avrà inizio immediatamente.

USO DELL'APPARECCHIO

COTTURA SEMIAUTOMATICA

DURATA Cottura:

Dopo avere selezionato una funzione di cottura tra quelle disponibili e impostata la temperatura desiderata premere per accedere alla modalità di programmazione il tasto "M" per almeno 2 secondi. Il simbolo (4) si accende. Rilasciare e premere nuovamente il tasto "M". Sul display inizia a lampeggiare il simbolo "A" e appare la dicitura: "dur". Quest'ultima successivamente viene alterata con la visualizzazione delle cifre: 0–00 Impostare il tempo di durata cottura desiderato premendo i tasti - o + (tempo massimo di impostazione: 10 ore).

Il tempo impostato verrà processato dal programmatore automaticamente dopo alcuni secondi oppure premere tante volte il tasto "M" fino a ritornare alla visualizzazione dell'ora corrente. I simboli "A" e (2) risulteranno accesi. Al termine del tempo di cottura impostato viene emesso un segnale acustico e il forno si spegnerà automaticamente.

Vedere paragrafi successivi: disattivazione suoneria e riabilitazione forno.

FINE Cottura:

Dopo avere selezionato una funzione di cottura tra quelle disponibili e impostata la temperatura desiderata premere per accedere alla modalità di programmazione il tasto "M" per almeno 2 secondi. Si accende il simbolo (4). Rilasciare e premere nuovamente il tasto "M". Sul display inizia a lampeggiare il simbolo "A" e appare la dicitura: "dur". Premere nuovamente il tasto "M". Il display visualizzerà: "End". Quest'ultima successivamente viene alterata con la visualizzazione delle cifre: 0 00

Impostare il tempo di durata cottura desiderato premendo i tasti - o + (tempo massimo di impostazione: 10 ore). Il tempo impostato verrà processato dal programmatore automaticamente dopo alcuni secondi oppure premere tante volte il tasto M fino a ritornare alla visualizzazione dell'ora corrente. La cottura inizierà immediatamente, mentre sul display del programmatore dopo alcuni secondi ritornerà a essere visualizzata l'ora corrente. I simboli A e (2) risulteranno accesi.

Al raggiungimento dell'ora di fine cottura prevista verrà emesso un segnale acustico e il forno si spegnerà automaticamente. Vedere i punti seguenti: disattivazione del segnale acustico e *RIABILITAZIONE DELLA FUNZIONE DEL FORNO*.

COTTURA AUTOMATICA

Impostare un tempo di DURATA cottura secondo le indicazioni esaminate al capitolo DURATA cottura e successivamente immettere l'ora di termine della cottura secondo le indicazioni viste al capitolo precedente (tempo massimo di impostazione di fine cottura: 24 ore). Il forno si accenderà automaticamente a un determinato orario che corrisponderà alla differenza tra l'ora prevista di fine cottura e il tempo di durata cottura. Durante il periodo di attesa dell'avvio del forno al riscaldamento, sul display risulterà visualizzato il simbolo A, per indicare che è in atto un programma automatico, e l'ora corrente. Mentre l'accensione del forno sarà segnalata con l'illuminazione del simbolo (2). Al raggiungimento dell'ora di fine cottura programmato verrà emesso un segnale acustico e il forno si spegnerà automaticamente.

Vedere paragrafi successivi: disattivazione suoneria e riabilitazione forno.

Disattivazione suoneria:

Per disattivare manualmente il segnale acustico premere un tasto qualsiasi.

RIABILITAZIONE DELLA FUNZIONE DEL FORNO

Al termine di un processo di cottura semiautomatico o automatico, sullo schermo appare il simbolo A lampeggiante e l'ora corrente. In queste condizioni, l'alimentazione degli elementi riscaldanti del forno e della luce viene interrotta. Per riabilitare il forno al funzionamento premere e tenere premuto il tasto M fino all'accensione del simbolo (2) e allo spegnimento della lettera A.

PROGRAMMA SONDA PER CARNE (SE PRESENTE)

If meat probe is plugged in, the two digits on the left side show the actual temperature at the meat probe and the two digits at the right side show the set point value.

Inserendo il connettore della sonda per carne, si avvia il programma e si imposta la temperatura nominale a 80°C. Per modificare la temperatura premere i pulsanti +/- . Il valore della temperatura impostata può essere modificato finché la temperatura è visualizzata, ma non quando il timer è ancora in modalità di avvio.

PROGRAMMA SONDA PER CARNE E PROGRAMMA AUTOMATICO

La sonda per carne non interrompe il programma automatico. Per resettare prematuramente il programma automatico è necessario premere i tasti Più e Meno (per un massimo di 2 secondi).

USO DELL'APPARECCHIO

ALTRE FUNZIONI DEL PROGRAMMATORE

Come cancellare un tempo di cottura (Semiautomatico o Automatico)

Per annullare un programma di cottura semiautomatica o automatica, simbolo A acceso, premere contemporaneamente i tasti - e + per almeno 2 secondi o comunque fino all'accensione del simbolo (2) e allo spegnimento della lettera A.

Cancellazione del timer di avviso

Per annullare il conto alla rovescia dell'avviso del timer, simbolo ") Tilluminato, premere il tasto "M" per almeno 2 secondi o comunque fino a che il simbolo inizia a lampeggiare. Premere contemporaneamente i tasti - e +.

Controllo dello stato delle funzioni

Il tempo impostato o il tempo rimanente per ciascuna funzione offerta dal programmatore può essere visualizzato sul display premendo il pulsante M per accedere alla modalità di programmazione. Premere il tasto "M" per almeno 2 secondi o comunque fino a che il simbolo (4) si illumina. Sul display verrà visualizzato il tempo restante oppure una serie di zeri se il timer risulta disabilitato. Premere nuovamente il tasto "M". Il display visualizza la parola "dur", che si alterna al tempo rimanente o a una serie di zeri (timer non abilitato). Premendo ancora il tasto M verrà visualizzato il tempo di fine cottura programmato con la scritta "End".

Modifica dell'ora corrente e variazione del volume della suoneria

Con il programmatore in modalità standard, simbolo (2) acceso, premere contemporaneamente tasti - e + per almeno 2 secondi o comunque fino al lampeggio del puntino (3).

Per modificare l'ora: premere il tasto + oppure il tasto -.

Per modificare il volume della suoneria: premere il tasto M. Sul display apparirà la scritta "Ton ..." seguita da un numero; a questo punto utilizzare il tasto - per selezionare il volume desiderato.



NOTA

Al numero 1 corrisponde il volume massimo; è possibile scegliere fra 3 differenti livelli di volume.



AVVERTENZA

In caso di blackout elettrico, le funzioni programmate, compreso l'orologio, vengono cancellate. Una volta ripristinata l'alimentazione, il programmatore deve essere riprogrammato.

INDICATORE DI TEMPERATURA

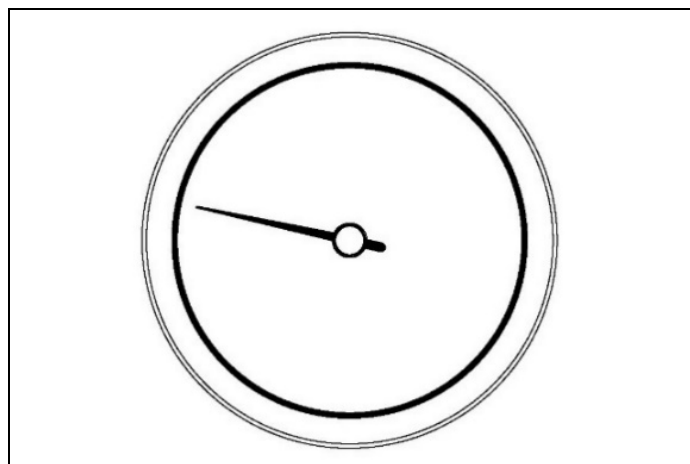


Fig. 27

Quando la lancetta dell'indicatore si stabilizza, il forno ha raggiunto la temperatura impostata dalla manopola termostato.

UTILIZZO DEL FORNO AUTOPULENTE

Nelle cucine in cui è previsto, il forno autopulente differisce da quello normale per il fatto che le sue superfici interne sono ricoperte da uno smalto speciale microporoso che assorbe ed elimina i residui di unto durante la cottura. Se i liquidi grassi traboccano, l'effetto autopulente sarà insufficiente. Passare una spugna umida sulle macchie di grasso, riscaldare il forno alla massima temperatura, attendere che il forno si raffreddi e passare nuovamente la spugna umida.

MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

AVVERTENZE IMPORTANTI

PER CUCINE INSTALLATE SU BASE



AVVERTENZA

Se l'apparecchio è appoggiato su una base, prendere le misure necessarie in modo da impedire che l'apparecchio scivoli via dalla base di appoggio.

Per la sostituzione della lampada forno è sufficiente svitare la calotta di protezione che sporge internamente al forno (Fig. 28).

PER CUCINE CON COPERCHIO IN VETRO



AVVERTENZA

Prima di sollevare il coperchio di vetro, asciugarlo con cura per rimuovere tutti i liquidi.



AVVERTENZA

Prima di chiudere il coperchio in vetro, assicurarsi che il piano di cottura si sia raffreddato.

PER CUCINE CON FORNO ELETTRICO

L'apparecchio si surriscalda durante l'uso. Evitare di toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.



AVVERTENZA

Le parti accessibili possono surriscaldarsi durante l'uso. I bambini devono essere tenuti lontani.

PER LE PORTE IN VETRO

Non utilizzare prodotti detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro della porta del forno, poiché potrebbero graffiare la superficie e il vetro potrebbe rompersi.

Non utilizzare pulitrici a vapore per pulire l'elettrodomestico.



AVVERTENZA

Per cucine con forno elettrico e programmatore: Il forno è dotato di un sensore porta che scollega le resistenze superiori quando la porta forno è aperta.

SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione gas ed elettrica.

Per la sostituzione di componenti quali manopole e teste dei bruciatori è sufficiente estrarli dalle loro sedi senza smontare alcuna parte della cucina.

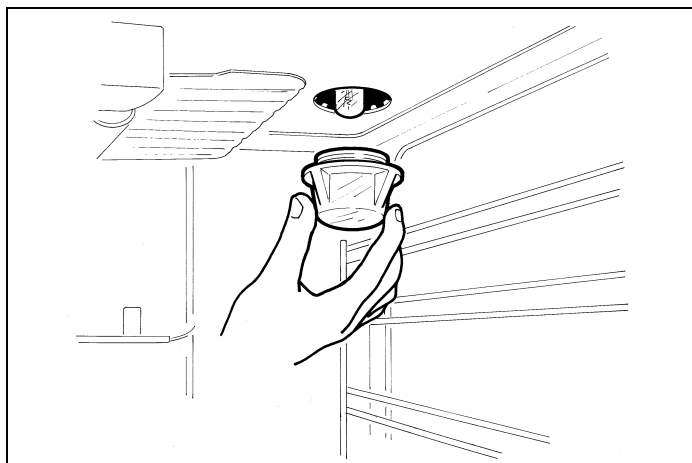


Fig. 28



AVVERTENZA

Prima di sostituire la lampada, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.



AVVERTENZA

Prima di qualsiasi sostituzione accertarsi che l'apparecchio sia freddo.



AVVERTENZA

Il cavo di alimentazione che viene fornito con l'apparecchio è collegato allo stesso tramite collegamento di tipo X per cui può essere sostituito senza l'uso di utensili speciali, con un cavo dello stesso tipo di quello installato.

Se il cavo di collegamento è logoro o danneggiato, sostituirlo in base alle indicazioni riportate nella .

Per la sostituzione del cavo di alimentazione, rimuovere il coperchio della morsettiera e sostituire il cavo. Per cavo di alimentazione con calibro 3 x 2,5 mm² rimuovere il pannello posteriore dell'apparecchio, sostituire il cavo di alimentazione alla morsettiera e rimontare il pannello posteriore.



AVVERTENZA

Nel caso di sostituzione del cavo di alimentazione, l'installatore dovrà tenere il conduttore di terra più lungo rispetto ai conduttori di fase e inoltre dovrà rispettare le avvertenze riguardanti l'allacciamento elettrico.

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, disinserire l'apparecchio dalla rete d'alimentazione elettrica e chiudere il rubinetto generale di adduzione del gas all'apparecchio.



AVVERTENZA

Prima di procedere alla pulizia, scollegare sempre l'elettrodomestico dalla rete elettrica.



AVVERTENZA

Disattivare sempre l'alimentazione elettrica prima di eseguire interventi di manutenzione. In caso di guasti, contattare l'assistenza clienti.



AVVERTENZA

Non utilizzare pulitrici a vapore durante la pulizia.



I cavi elettrici danneggiati devono essere sostituiti da una persona competente o da un elettricista qualificato.



Solo per uso domestico.



Non collocare mai una pentola vuota sul piano cottura per non causare la comparsa di un messaggio di errore sul pannello di controllo.



Quando una zona di cottura è rimasta accesa a lungo, la superficie rimane calda per qualche tempo, quindi non toccare la superficie in ceramica.



Per gli alimenti sigillati, si prega di non riscaldarli prima di aprirli rimuovendo il coperchio, in modo da evitare qualsiasi pericolo di esplosione dovuto all'espansione del calore.



Se la superficie del piano cottura a induzione è incrinata, scollegare l'alimentazione elettrica per evitare ogni eventualità di scosse elettriche.



Non appoggiare sul piano cottura pentole ruvide o irregolari, perché potrebbero danneggiare la superficie in ceramica.



Evitare di sbattere pentole e padelle sul piano cottura. La superficie in ceramica è resistente ma non infrangibile.



Non mettere detersivi o materiali infiammabili sotto il piano cottura.

PIANO COTTURA A INDUZIONE

Prima di iniziare la pulizia, lasciare raffreddare il piano cottura finché la spia del calore non si spegne.

Non utilizzare paste o polveri abrasive o spugne metalliche. Tutti i residui di acqua, cibo e detersivi devono essere rimossi prima del riutilizzo.

Rimuovere lo sporco leggero con un panno morbido imbevuto di acqua e detergente, quindi lucidare con un panno in microfibra.

Per le macchie più ostinate, utilizzare un prodotto specifico, seguendo le istruzioni d'uso del produttore.

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

In caso di versamento di materiali molto zuccherini (come marmellata) o di fusione accidentale di plastica o metalli sulla superficie, spegnere il piano cottura e rimuovere immediatamente lo sporco, facendo molta attenzione perché il piano cottura e lo sporco sono molto caldi.

VETRO

Pulire con un panno morbido bagnato con acqua calda e detergente liquido. Asciugare con un panno in microfibra.

Lo sporco ostinato può essere rimosso con un detergente in crema. Non utilizzare oggetti appuntiti perché potrebbero graffiare il vetro.

PULIZIA DELL'ELETTRODOMESTICO



ATTENZIONE

Evitare di sfregare con qualsiasi abrasivo o con il fondo delle pentole, ecc. per evitare di consumare con il tempo le marcature sulla parte superiore del piano cottura a induzione.



ATTENZIONE

Pulire regolarmente il piano cottura a induzione per evitare l'accumulo di residui di cibo.

- L'apparecchio deve essere pulito dopo l'uso.
- La superficie del piano cottura a induzione può essere facilmente pulita come indicato nella tabella di seguito.

Con un raschietto, rimuovere immediatamente dalla superficie eventuali pezzi di carta d'alluminio, fuoriuscite di cibo, schizzi di grasso, macchie di zucchero e altri alimenti ad alto contenuto di zucchero, per evitare di danneggiare il piano cottura. Successivamente, pulire la superficie con un panno e un prodotto appropriato, risciacquare con acqua e asciugare con un panno pulito. Non utilizzare in nessun caso spugne o panni abrasivi; evitare anche l'uso di detersivi chimici aggressivi come spray per forni e smacchiatori.

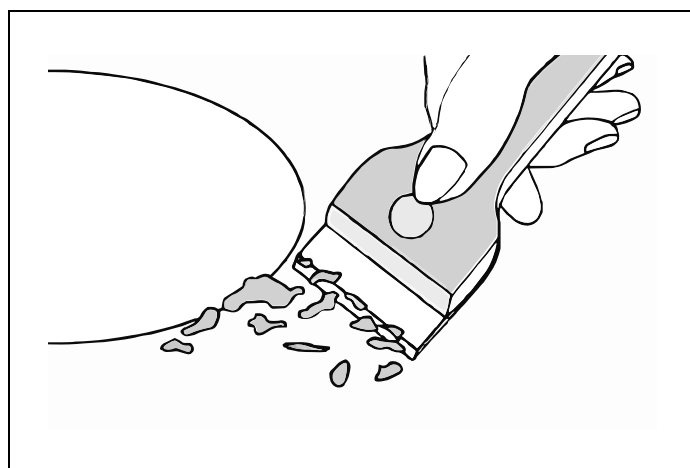


Fig. 29

| TIPO DI SPORCO | METODO DI PULIZIA | MATERIALI PER LA PULIZIA |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| Calcare | Applicare aceto bianco sulla superficie, quindi asciugare con un panno morbido | Detergente speciale per ceramica |
| Macchie bruciate | Pulire con un panno umido e asciugare con un panno morbido | Detergente speciale per ceramica |
| Macchie leggere | Pulire con un panno umido e asciugare con un panno morbido | Spugna per la pulizia |
| Plastica fusa | Per rimuovere i residui, utilizzare un raschietto adatto al vetro ceramico | Detergente speciale per ceramica |

PULIZIA DELLE PARTI SMALTATE

Per mantenere le caratteristiche delle parti smaltate è necessario pulire frequentemente con acqua saponata. Non usare mai polveri abrasive. Evitare di lasciare sulle parti smaltate sostanze acide o alcaline (aceto, succo di limone, sale, succo di pomodoro ecc.) e di lavare quando le parti smaltate sono ancora calde.

PULIZIA DELLE PARTI IN ACCIAIO INOX:

Pulire i particolari con acqua saponata e poi asciugarli con panno morbido. La brillantezza viene mantenuta mediante ripassatura periodica con prodotti appositi normalmente reperibili in commercio. Non usare mai polveri abrasive.

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

PULLIZIA DEL VETRO INTERNO DEL FORNO

Per evitare malfunzionamenti all'accensione, rimuovere eventuali residui di cibo dalle candele e asciugare accuratamente. **PORTA FORNO CON VETRO INCASTRATO** PULIZIA INTERNA DEI CRISTALLI DEL FORNO Caratteristica del forno è la possibilità di smontare il vetro interno per poter effettuare la pulizia interna dei cristalli. Per la rimozione del vetro interno bloccare le cerniere inserendo il chiodo in dotazione nella cerniere Fig. 30 - Fig. 31) successivamente rimuovere il vetro interno come da Fig. 32 a Fig. 37 .

Per riassemblare la porta eseguire le operazioni in senso contrario come da Fig. 38 a Fig. 41 .

PULIZIA INTERNA DEL FORNO

Per facilitare pulizie intensive del forno è pratico smontare la porta attenendosi alle sottoindicate istruzioni. Inserire il chiodo in dotazione nella cerniere (Fig. 30 - Fig. 31). Portare la porta in posizione semiaperta e operando con le mani tirare verso di sé la portina sino a che la stessa non si sia sganciata dall'attacco. Per rimontare la porta forno operare in modo inverso. Inoltre sono facilmente svitabili le griglie laterali, svitando le ghiera che la fissano al forno.

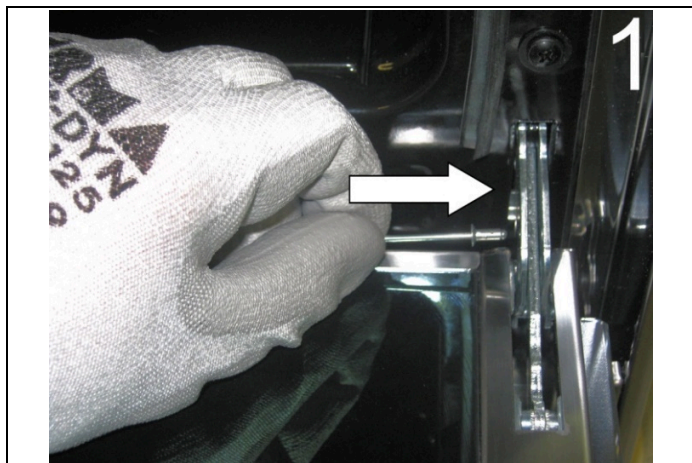


Fig. 30

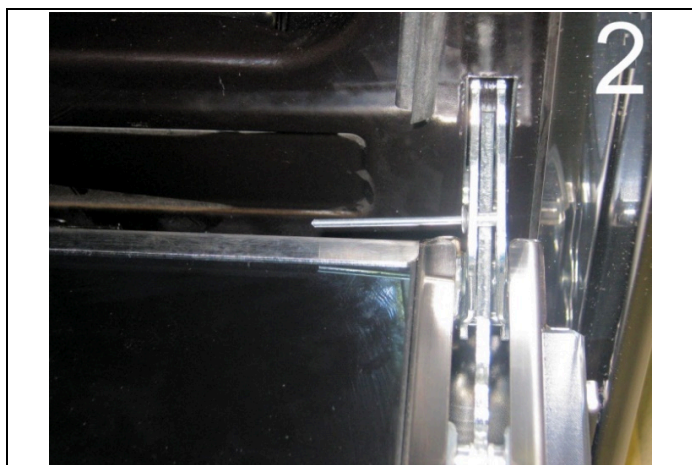


Fig. 31

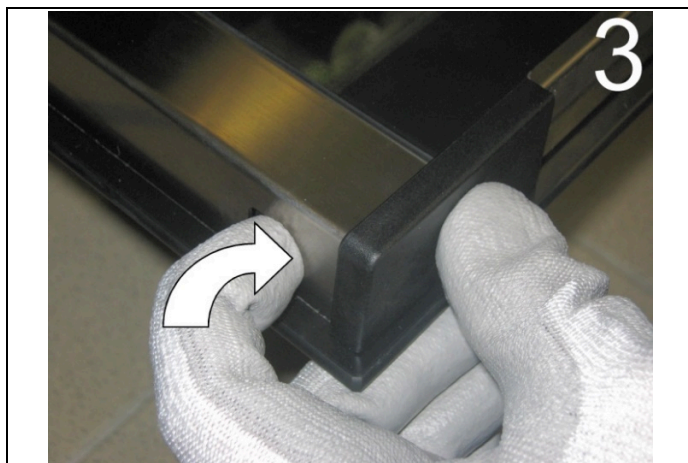


Fig. 32

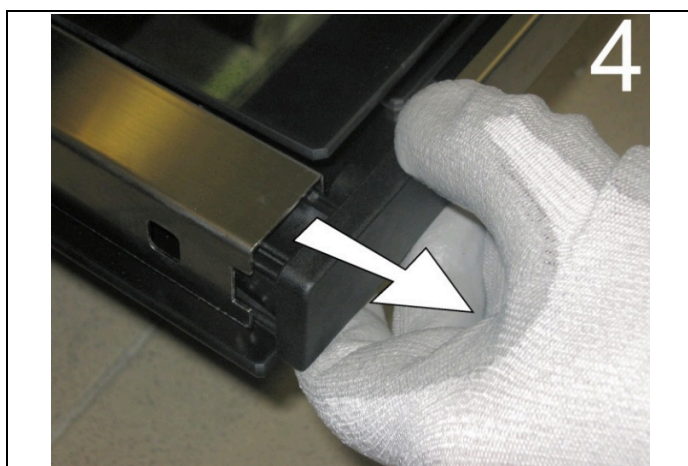


Fig. 33



Fig. 34

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

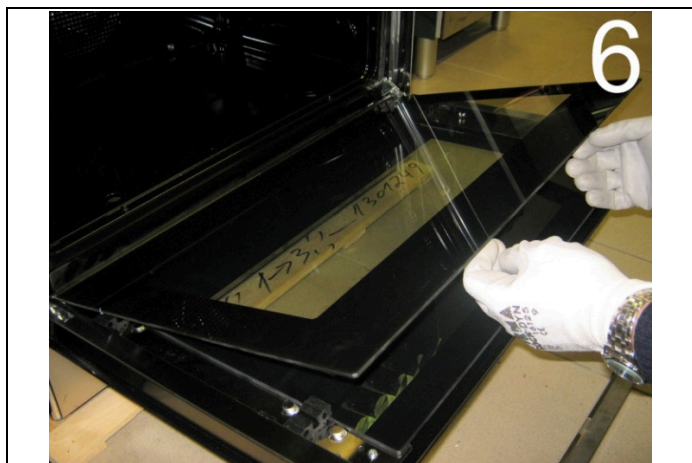


Fig. 35

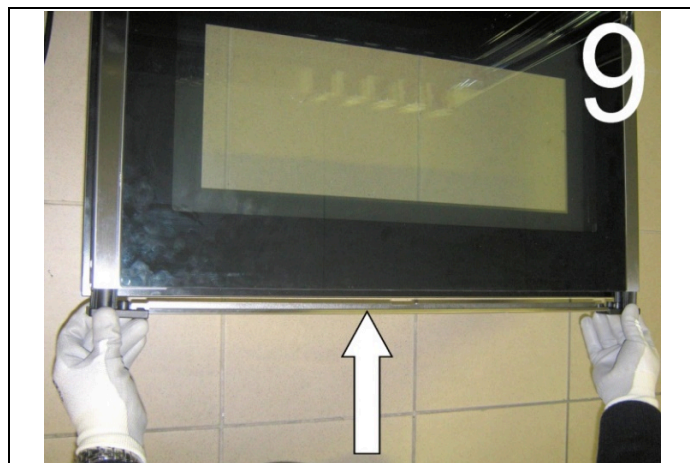


Fig. 38



Fig. 36

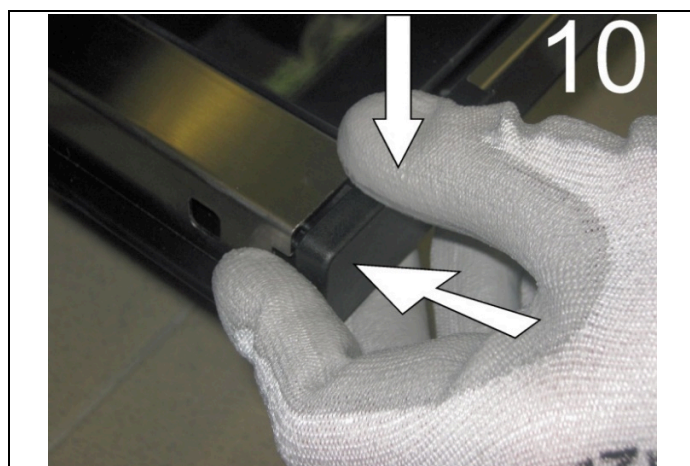


Fig. 39



Fig. 37



Fig. 40

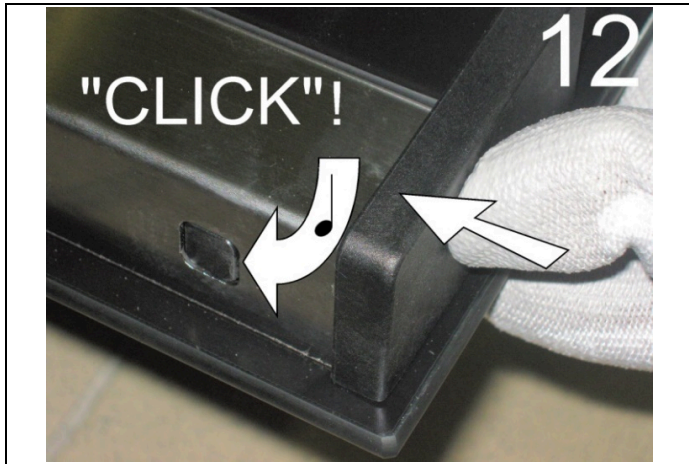


Fig. 41

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

ACCIAIO INOX

Ha ottime caratteristiche di robustezza, resiste ai piccoli urti, non arrugginisce ed è resistente alla corrosione. Non lasciare depositare a lungo le eventuali colature di cibo o d'acqua di cottura perché potrebbero macchiare permanentemente la superficie. La manutenzione è importante per preservare nel tempo la brillantezza e l'uniformità dell'acciaio. Non usare spugne abrasive o paglietta per pulire i piani e gli accessori inox. Usare prodotti specifici che non graffiano. Occorre fare attenzione alla pulizia dell'acciaio lucido, ancora più delicato di quello satinato. Per pulirlo, utilizzare panni morbidi e detergenti specifici, tassativamente non abrasivi. Le creme non sono adatte perché contengono microabrasivi che potrebbero graffiare l'acciaio.

CURA DELL'ACCIAIO

L'acciaio è tra i materiali che meglio resistono alla corrosione di agenti chimici ed è un metallo che impedisce la proliferazione della carica batterica.

Per mantenere inalterate nel tempo le caratteristiche sono da seguire tuttavia le seguenti avvertenze:

- Non pulire con prodotti contenenti cloro, ad esempio varechina; questo prodotto fa perdere all'acciaio le qualità inossidabili e lo fa irrimediabilmente arrugginire. I prodotti ideali per la pulizia sono quelli a base di ammoniaca.
- Non utilizzare pagliette di ferro; i residui arrugginirebbero e aggredirebbero l'acciaio.
- Non lasciare mai in contatto ferro e acciaio; una volta che la ruggine rilasciata dal ferro aggredisce l'inox, il processo non può più essere arrestato.
- Molti prodotti naturali come sale, succo di limone, residui nella lavorazione del latte ecc., sono particolarmente aggressivi; è indispensabile risciacquare sempre abbondantemente le superfici di lavoro dopo l'uso.
- L'ambiente marino ricco di salsedine è sfavorevole alla durata dell'acciaio. In questa condizione è importante procedere a frequenti lavaggi con acqua dolce.
- Le alte temperature modificano l'aspetto cromatico superficiale dell'acciaio.

LO SMALTO

È un rivestimento vetroso che ha ottima resistenza al calore e agli acidi. Per sua natura sopporta male gli urti ma ha il grande vantaggio di essere disponibile in moltissimi colori. Fate dunque attenzione alle cadute accidentali di oggetti pesanti e durante le operazioni di pulizia. Come il vetro può essere intaccato dal contatto prolungato con sostanze acide: rimuovete subito le macchie di salsa di pomodoro, limone, aceto. Per le macchie più ostinate usate bicarbonato o detersivo in crema, non abrasivo. Non usate mai i prodotti anticalcare: intacchereste irrimediabilmente lo smalto. L'interno della cavità forno è anch'esso smaltato. Vale quanto già detto per i piani. In particolare cercate di non lasciare che lo sporco si accumuli: si fa più fatica a pulire incrostazioni stratificate e si rischia di macchiare per sempre lo smalto.



AVVERTENZA

Dopo ogni operazione di pulizia asciugate sempre la parte interessata con panno morbido. La mancata asciugatura può provocare ossidazioni.



DICHIARAZIONE DI GARANZIA CONVENZIONALE

Di seguito si riportano le condizioni di garanzia convenzionale (la «Garanzia Convenzionale») riconosciuta al Consumatore da Bertazzoni S. p.a., con sede legale a Guastalla (RE), Via Palazzina n. 6/8 (il «Produttore»), nel rispetto del D.Lgs. 6 settembre 2005 n. 206, come modificato dal D.Lgs. 4 novembre 2021 n. 170.

ART. 1 - OGGETTO DELLA GARANZIA

La Garanzia Convenzionale opera per i difetti di conformità del bene oggetto di cessione, identificato nel documento fiscale a cui la presente dichiarazione viene allegata (il «Bene»), **esistenti al momento della consegna del Bene e imputabili ad azioni od omissioni del Produttore.**

Ai fini dell'applicazione della Garanzia Convenzionale, si presume che i difetti di conformità manifestatisi entro un anno dalla consegna del Bene esistessero già a tale data, salvo prova contraria o incompatibilità di essi con la natura del Bene e/o con la natura del difetto di conformità. Per i successivi 12 (dodici) mesi di vigenza della Garanzia Convenzionale è onere del Consumatore provare l'esistenza del difetto di conformità del Bene al momento della consegna.

In caso di difetto di conformità, il Consumatore ha diritto di richiedere, gratuitamente, il ripristino della conformità del Bene mediante riparazione o sostituzione, purché il rimedio prescelto non sia impossibile o, rispetto al rimedio alternativo, non imponga al Produttore costi sproporzionati. In alternativa, il Consumatore può richiedere la riduzione proporzionale del prezzo o la risoluzione del contratto.

ART. 2 - DURATA E CONDIZIONI DI VALIDITÀ

La durata della Garanzia Convenzionale è di 24 (ventiquattro) mesi a decorrere dalla data di consegna del Bene.

Gli eventuali interventi di riparazione o sostituzione del Bene e/o di suoi componenti accessori non estendono la durata originaria della Garanzia Convenzionale.

Ai fini della sua validità, il presente certificato deve essere conservato unitamente al documento fiscale (ad es.: documento di trasporto, fattura, scontrino fiscale) riportante i dati del venditore, la data di consegna e gli estremi identificativi del Bene ed il prezzo di cessione. In caso di intervento, entrambi i documenti (Garanzia Convenzionale e documento fiscale) devono essere mostrati al personale tecnico.

La Garanzia Convenzionale opera a condizione che:

- il Bene sia utilizzato per scopi domestici;
- il Bene sia utilizzato all'interno del territorio nazionale;
- tutte le operazioni di installazione e collegamento del Bene alle reti di distribuzione dell'energia elettrica e del gas siano effettuate seguendo scrupolosamente le indicazioni riportate nel relativo libretto d'uso, manutenzione e installazione (il «**Libretto**»), fornito unitamente al Bene stesso;
- tutte le operazioni di utilizzo del Bene, così come la sua manutenzione periodica, avvengano secondo le istruzioni, prescrizioni e indicazioni riportate nel Libretto;
- qualunque intervento di riparazione del Bene sia eseguito da personale dei centri di assistenza autorizzati dal Produttore (il «**Personale Autorizzato**») e con ricambi esclusivamente originali.

Per conoscere il centro assistenza di zona, il Consumatore potrà contattare il numero verde **800 927 987**.

DICHIARAZIONE DI GARANZIA CONVENZIONALE

ART. 3 - CLAUSOLE DI ESCLUSIONE

La Garanzia Convenzionale non opera:

- se il Bene venga utilizzato nell'ambito di attività imprenditoriali o professionali (quali, a titolo esemplificativo, ristoranti, pizzerie, bar, lavanderie, hotel, b&b, uffici, comunità, scuole, etc.);
- se il Bene venga utilizzato al di fuori del territorio nazionale;
- qualora il Personale Autorizzato accerti che la difformità del Bene non dipenda da un suo difetto di conformità, ma da un fattore esterno, come, a titolo meramente esemplificativo, la portata insufficiente degli impianti elettrici e gas, l'errata installazione e/o lo scorretto allacciamento agli impianti di alimentazione o le incomplete regolazioni previste dal Libretto;
- qualora il Personale Autorizzato accerti che la difformità del Bene dipenda da negligenza e/o incapacità d'uso e/o cattiva manutenzione da parte del Consumatore, il quale non si sia attenuto scrupolosamente alle istruzioni e raccomandazioni riportate nel Libretto;
- in caso di danni al Bene causati da eventi atmosferici e naturali (fulmini, inondazioni, incendi, terremoti, etc.), atti di vandalismo o, comunque, circostanze non riconducibili ad un difetto di conformità.

La Garanzia Convenzionale non copre:

- eventuali interventi volti a ripristinare danni al Bene causati da incuria, rottura accidentale, manomissione e/o danneggiamento durante il trasporto, se effettuato dal Consumatore o dal venditore;
- eventuali interventi eseguiti da personale non autorizzato;
- eventuali interventi per dimostrazioni di funzionamento, controlli e manutenzioni periodiche;
- eventuali difetti del Bene di cui il Consumatore è stato messo a conoscenza all'atto della vendita e/o che quest'ultimo non poteva ragionevolmente ignorare.

In tutti questi casi, i costi del relativo intervento e delle eventuali parti di ricambio restano a carico del Consumatore.

La Garanzia Convenzionale non copre inoltre, salvo che si tratti di difetti di conformità, gli interventi di riparazione e/o sostituzione di parti mobili ed asportabili, manopole, maniglie, lampade, parti in vetro e smaltate, parti in gomma, eventuali accessori, materiali di consumo e comunque tutti i componenti del Bene sui quali il Consumatore può intervenire durante l'utilizzo o per effettuare la manutenzione del Bene.

ART. 4 - LIMITAZIONI DELLA RESPONSABILITÀ DEL PRODUTTORE

Bertazzoni S.p.a. declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano derivare, in modo diretto o indiretto, a persone, cose ed animali per la mancata osservanza delle prescrizioni, indicazioni, raccomandazioni e istruzioni riportate nel Libretto.

ART. 5 - PROCEDURA PER ATTIVARE LA GARANZIA CONVENZIONALE

Ove riscontri un mal funzionamento del Bene durante il periodo di validità della Garanzia Convenzionale, il Consumatore dovrà contattare il servizio assistenza al numero verde unico in tutta Italia **800 927 987**, fornendo il documento fiscale attestante la data di consegna e gli estremi identificativi del Bene (ved. art. 2), nonché il numero di matricola/seriale presente sul Libretto (targhetta adesiva di colore argento) oppure sulla targa adesiva posta direttamente sul Bene.

Il servizio assistenza lo porrà in contatto col centro di assistenza tecnica autorizzato a lui più vicino.

In ogni caso, qualora il Bene presenti anomalie o mal funzionamenti, prima di contattare il servizio assistenza, si consiglia di effettuare le verifiche ed i controlli indicati nel Libretto.

**LA PRESENTE GARANZIA
CONVENZIONALE NON PREGIUDICA I
DIRITTI ED I RIMEDI PER I DIFETTI DI
CONFORMITÀ CHE LA LEGGE RICONOSCE
AL CONSUMATORE NEI CONFRONTI DEL
VENDITORE.**

Bertazzoni S.p.A.

SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

CERTIFICATO DI GARANZIA CONVENZIONALE: COSA FARE?

Il Suo prodotto è garantito, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato inserito nel prodotto e in base alle previsioni delle normative vigenti, per un periodo di 24 mesi decorrenti dalla data di consegna del bene.

Così come riportato nei testi dei Decreti Legislativi citati, il certificato di garanzia dovrà essere da Lei conservato, debitamente compilato, per essere mostrato al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, unitamente a un documento fiscalmente valido rilasciato dal rivenditore al momento dell'acquisto (bolla di consegna, fattura, scontrino fiscale, altro) sul quale siano indicati il nominativo del rivenditore, la data di consegna, gli estremi identificativi del prodotto e il prezzo di cessione.

Resta inteso che, salvo prova contraria, poiché si presume che i difetti di conformità che si manifestano entro sei mesi dalla consegna dell'apparecchio esistano già a tale data, a meno che tale presunzione non sia incompatibile con la natura dell'apparecchio o con la natura del difetto di conformità, dopo aver verificato la copertura della garanzia, il servizio di assistenza autorizzato di Bertazzoni S. p. A. eseguirà gli interventi necessari senza addebitare i costi di chiamata, manodopera e ricambi. Tuttavia, per i successivi diciotto mesi del periodo di garanzia, il consumatore che intenda far valere i rimedi concessi dalla garanzia avrà l'onere di provare che il difetto di conformità si è manifestato fin dalla consegna; pertanto, se il consumatore non è in grado di fornire tale prova, le condizioni di garanzia non saranno applicate e quindi l'assistenza post-vendita autorizzata di Bertazzoni S.p.A. eseguirà il lavoro richiesto e addebiterà al consumatore tutti i costi relativi.

ANOMALIE E MALFUNZIONAMENTI: A CHI RIVOLGERSI?

Per qualsiasi necessità il centro assistenza autorizzato è a Sua completa disposizione per fornire i chiarimenti necessari; comunque qualora il Suo prodotto presenti anomalie o mal funzionamenti, prima di rivolgersi al Servizio Assistenza Autorizzato, consigliamo vivamente di effettuare i controlli indicati nel libretto istruzione.

Per ordinare parti di ricambio o accessori, telefonare al nostro dipartimento di assistenza e ricambi.

UN SOLO NUMERO TELEFONICO PER OTTENERE ASSISTENZA

Qualora il problema dovesse persistere, è possibile trovare il proprio Service Partner autorizzato in qualsiasi momento contattando il proprio rivenditore o distributore o visitando il sito www.bertazzoni.com.

MODELLO DEL PRODOTTO: DOVE SI TROVA?

È indispensabile che comunichi al Centro Assistenza Tecnica Autorizzato il modello del prodotto e il numero di matricola (10 cifre) che troverà sul libretto istruzioni (targhetta adesiva di colore argento) oppure sulla targa adesiva posta sul prodotto. In questo modo potrà contribuire a evitare trasferte inutili del tecnico, risparmiando oltretutto i relativi costi.

VAN HET BUREAU VAN ONZE VOORZITTER

Beste nieuwe eigenaar van een Bertazzoni-apparaat,

hartelijk dank voor uw keuze van de kwalitatief hoogstaande huishoudelijke apparaten van Bertazzoni.

Mijn familie is in 1882 begonnen met de productie van keukenapparatuur in Italië, en heeft een reputatie opgebouwd dankzij de kwaliteit van de techniek en de passie voor heerlijk voedsel.

Vandaag onderscheiden onze producten zich door hun unieke combinatie van authentiek Italiaans design en hoogwaardige technologie. Wij zien het als onze missie om elektrische huishoudelijke apparaten te maken die perfect functioneren, naar volle tevredenheid van degenen die ze gebruiken.

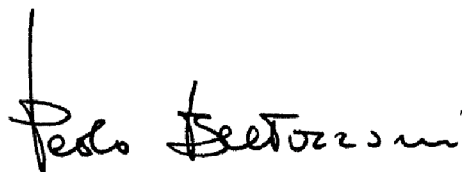
Met producten van hoge esthetische kwaliteit beantwoorden we de behoeften van onze klanten. Daarnaast zijn onze elektrische huishoudelijke apparaten veelzijdig en gemakkelijk te hanteren, waardoor koken met Bertazzoni een waar genoegen wordt.

Deze handleiding helpt u om zo veilig en efficiënt mogelijk om te gaan met een product van Bertazzoni, zodat u het nog vele jaren naar uw grootste tevredenheid kunt gebruiken.

Ik hoop dat u er veel plezier aan zult beleven!

Paolo Bertazzoni

Voorzitter

A handwritten signature in black ink that reads "Paolo Bertazzoni". The signature is written in a cursive, flowing style with a vertical line above the first letter 'P'.

INHOUDSOPGAVE

| | |
|---------------------------------------------------------------------------|----|
| ALGEMENE INFORMATIE | 51 |
| DE HANDLEIDING LEZEN | 51 |
| INLEIDING EN VEILIGHEID | 51 |
| IDENTIFICATIE VAN HET HUISHOUELIJK APPARAAT | 51 |
| ALGEMENE INFORMATIE OMTRENT DE VEILIGHEID | 52 |
| INSTALLATIEHANDLEIDING | 54 |
| TECHNISCHE HANDLEIDING VOOR DE INSTALLATEUR | 54 |
| BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN VOOR HET INSTALLEREN VAN HET APPARAAT | 55 |
| VENTILATIE VAN DE RUIMTE | 55 |
| LOCATIE EN VENTILATIE | 55 |
| STELVOETJES | 56 |
| INSTALLATIE VAN DE PLINT (ALLEEN BESCHIKBAAR VOOR SOMMIGE MODELLEN) | 56 |
| INSTALLATIE VAN DE OPZETRAND | 56 |
| INSTALLATIE VAN HET SYSTEEM OM HET KANTELEN VAN HET APPARAAT TE VOORKOMEN | 56 |
| KANTELBEVEILIGINGSSYSTEEM | 57 |
| ELEKTRISCHE AANSLUITING VAN HET APPARAAT | 57 |
| SOORTEN STROOMKABELS | 58 |
| DRIEFASIGE ELEKTRISCHE AANSLUITING | 58 |
| GEBRUIK VAN HET APPARAAT | 59 |
| BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL | 59 |
| KOKEN MET INDUCTIE | 59 |
| GEBRUIK VAN DE INDUCTIEKOOKPLAAT | 61 |
| GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE THERMOSTAAT | 70 |
| GEBRUIK VAN DE MULTIFUNCTIONELE OVEN | 71 |
| GEBRUIK VAN DE GRILL | 74 |
| GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE OVEN MET NATUURLIJKE CONVECTIE | 74 |
| GEBRUIK VAN DE GEVENTILEERDE ELEKTRISCHE OVEN | 76 |
| GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE CONVENTIONELE GRILL | 77 |
| GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE HETELUCHTGRILL | 78 |
| GEBRUIK VAN DE TIMER | 78 |
| GEBRUIK VAN DE TIMER VOOR HET EINDE VAN DE BEREIDING | 78 |
| GEBRUIK VAN DE ANALOGIE KLOK | 79 |
| GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE PROGRAMMEUR | 79 |
| ELEKTRONISCHE PROGRAMMEUR MET 3 TOETSEN | 80 |
| TEMPERATUURINDICATOR | 83 |
| GEBRUIK VAN DE ZELFREINIGENDE OVEN | 83 |
| ONDERHOUD VAN HET APPARAAT | 84 |
| BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN | 84 |
| VERVANGING VAN DE ONDERDELEN | 84 |
| REINIGEN VAN HET APPARAAT | 86 |
| INDUCTIEKOOKPLAAT | 86 |
| GLAS | 87 |
| REINHEID VAN HET APPARAAT | 87 |
| REINIGEN VAN DE GEËMAILLEERDE ONDERDELEN | 87 |
| REINIGEN VAN DE RVS ONDERDELEN: | 87 |
| REINIGING VAN DE INWENDIGE OVENRUIT | 88 |
| REINIGEN BINNENKANT OVEN | 88 |
| ROESTVRIJ STAAL | 91 |
| EMAIL | 91 |
| GARANTIE | 92 |
| GARANTIE EN ASSISTENTIE | 92 |
| KLANTENSERVICE | 93 |
| CONVENTIONEEL GARANTIECERTIFICAAT: WAT TE DOEN? | 93 |
| AFWIJKINGEN STORINGEN: WIE CONTACTEREN? | 93 |
| ÉÉN TELEFOONNUMMER OM ASSISTENTIE TE VRAGEN | 93 |
| PRODUCTMODEL: WAAR KUNT U DIT VINDEN? | 93 |

ALGEMENE INFORMATIE

DE HANDLEIDING LEZEN

Deze aanwijzingen zijn geschikt voor apparaten van verschillende types, daarom zouden ze functies kunnen beschrijven die dit huishoudelijk apparaat mogelijk niet bevat of ondersteunt.

De afbeeldingen en illustraties in dit document hebben betrekking op diverse modellen en kunnen licht afwijken van het product dat je hebt aangeschaft.

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden geacht voor persoonlijk letsel of materiële schade die voortvloeit uit een onjuiste installatie of een oneigenlijk gebruik van het huishoudelijk apparaat.

De fabrikant behoudt zich het recht voor om de verschillende modellen te wijzigen als dit wegens de conformiteit met de toepasselijke technische normen noodzakelijk wordt geacht.

Neem in het geval van klachten contact op met de klantenservice.

INLEIDING EN VEILIGHEID

Alvorens het apparaat te installeren en/of te gebruiken, moeten de aanwijzingen in deze handleiding aandachtig worden gelezen.

Dit zorgt voor een betere kennis van het nieuwe apparaat.

Bewaar dit document, houd altijd bij de hand om het op elk moment te kunnen raadplegen en geef het door aan eventuele volgende eigenaren.

Lees de veiligheidsberichten in de inleiding van deze handleiding en let goed op veiligheidswaarschuwingen als: "Let op", "Waarschuwing" en "Gevaar" die in de tekst zijn opgenomen.



GEVAAR

Dit symbool geeft een situatie aan die een gevaar voor gebruiker en andere personen kan vormen. Lees de tekst aandachtig en zorg dat je de oorzaken van mogelijk gevaarlijke of dodelijke ongevallen perfect hebt begrepen.



WAARSCHUWING

Dit symbool geeft veiligheidsinformatie aan. Lees de tekst aandachtig en zorg dat je de oorzaken van mogelijk gevaarlijke ongevallen perfect hebt begrepen.



OPGELET

Dit symbool geeft een procedure aan die een risico voor de structuur of de componenten van het huishoudelijk apparaat kan vormen. Let buitengewoon goed op deze procedures.

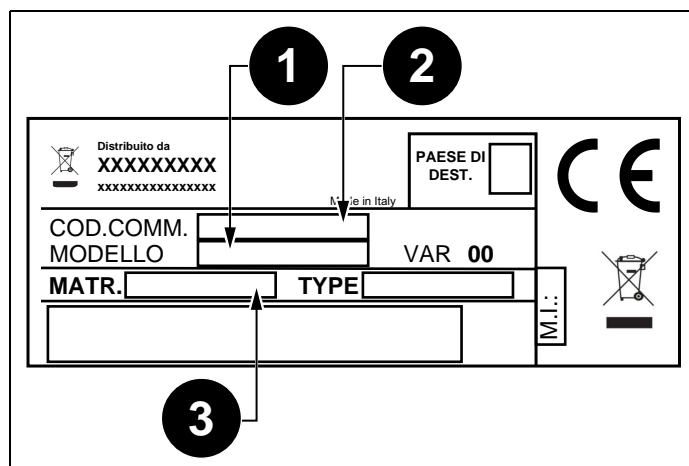


OPMERKING

Dit symbool geeft nuttige adviezen aan en vraagt aandacht voor correcte procedures en gedrag. Door aanwijzingen met dit symbool in acht te nemen, kun je problemen vermijden.

Het symbool duidt methoden en procedures aan voor een correct gebruik van het huishoudelijk apparaat.

IDENTIFICATIE VAN HET HUISHOUDELIJK APPARAAT



Afb. 1

Het plaatje bevat de volgende informatie:

- 1) Model
- 2) Verkoopcode
- 3) Serienummer



OPMERKING

Geadviseerd wordt om de gegevens en serienummers van het apparaat te noteren, om ze in geval van nood snel bij de hand te hebben.



OPMERKING

Verstrek de informatie van het typeplaatje om de aftersales en het bestellen van onderdelen efficiënter te laten verlopen.

ALGEMENE INFORMATIE

ALGEMENE INFORMATIE OMTRENT DE VEILIGHEID

Dit huishoudelijk apparaat voldoet aan de Europese richtlijn 2012/19/EU (RoHS).



Het huishoudelijk apparaat bevat het symbool voor de conformiteit met de Europese richtlijn 2012/19/EG (WEEE, Waste Electrical and Electronic Equipment) betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur - AEEA.

Deze richtlijn bevat de normen die het inzamelen en recyclen van afgedankte apparaten in de hele Europese Unie regelen.



Het symbool van de doorgekruiste verwijdbare afvalbak op het product betekent dat afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) niet mogen worden gemengd met algemeen huishoudelijk afval. Ze moeten apart moet worden verwerkt zodat ze kunnen worden blootgesteld aan speciale behandelingen die het hergebruik mogelijk maken of specifieke behandelingen voor de veilige verwijdering en verwerking van eventueel voor het milieu schadelijke stoffen en de extractie van recyclebare grondstoffen.

Lever AEEA daarom in bij door de gemeenten of afvalverwerkingsbedrijven aangewezen inzamelpunten. Bij de aankoop van een nieuw huishoudelijk apparaat mogen AEEA ook bij de verkoper worden ingeleverd. Deze moet ze verplicht gratis innemen (inlevering "1:1"). Zeer kleine AEEA (die niet groter zijn dan 25 cm) mogen gratis bij verkopers worden ingeleverd, ook al wordt geen andere aankoop verricht (inlevering "0:1" - dit is echter uitsluitend verplicht voor winkels met een verkoopoppervlak van meer dan 400 m²).



GEVAAR

Dit huishoudelijk apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door personen, waaronder kinderen, met beperkte geestelijke of lichamelijke capaciteiten of onvoldoende ervaring en kennis van de werking van het product. Deze personen mogen het apparaat alleen gebruiken onder toezicht van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid en met voldoende instructies omtrent het gebruik van het huishoudelijk apparaat.



GEVAAR

Als het oppervlak van de inductiekookplaat gebarsten is, moet het huishoudelijk apparaat worden uitgeschakeld om elke risico op elektrische schokken te vermijden.



GEVAAR

Risico op brand: laat geen ontvlambare voorwerpen op kookplaten liggen.



GEVAAR

Automatische bereidingen op de kookplaat met vet of olie kunnen gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer een eventuele brand niet met water te blussen. Schakel het apparaat uit en dek de vlammen af met een deksel of branddeken.



GEVAAR

Dit huishoudelijk apparaat mag worden gebruikt door kinderen van minstens 8 jaar, door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten en door personen die onvoldoende ervaring of kennis hebben, op voorwaarde dat dit gebeurt onder nauw toezicht of als ze zijn ingelicht over een veilig gebruik van het huishoudelijk apparaat en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik ervan meebrengt. Kinderen mogen niet spelen met het huishoudelijk apparaat. Reiniging en onderhoud dat door de gebruiker moet worden verricht, mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.



WAARSCHUWING

Dit huishoudelijk apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden tijdens het gebruik erg heet. Raak de verwarmingselementen niet aan. Kinderen jonger dan 16 jaar moeten buiten bereik van het huishoudelijk apparaat worden gehouden, tenzij ze constant onder toezicht staan.

Raak de verwarmingselementen van de kookplaat en/of in de oven niet aan.

ALGEMENE INFORMATIE



WAARSCHUWING

De toegankelijke delen kunnen oververhit raken tijdens het gebruik. Kinderen moeten uit de buurt worden gehouden.



WAARSCHUWING

Controleer of het huishoudelijk apparaat van het elektriciteitsnet is afgekoppeld, voordat de lamp wordt vervangen, om mogelijk elektrische schokken te vermijden.



WAARSCHUWING

Het apparaat mag niet op een voetstuk worden geïnstalleerd.



WAARSCHUWING

Gebruik geen stoomreinigers om het elektrische huishoudelijke apparaat schoon te maken.



OPGELET

Gebruik geen externe timer of andere systemen voor afstandsbediening om het huishoudelijk apparaat te laten werken.



OPGELET

Gebruik uitsluitend de vleessonde die voor deze apparatuur aanbevolen is.

INSTALLATIEHANDLEIDING

TECHNISCHE HANDLEIDING VOOR DE INSTALLATEUR

INFORMATIE VOOR DE INSTALLATEUR

De werkzaamheden voor de installatie, afstellingen, verbouwingen en het onderhoud die hier worden vermeld mogen uitsluitend worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel in overeenstemming met de geldende regelgeving.



GEVAAR

Een verkeerde installatie kan schade veroorzaken aan personen, dieren of zaken. De fabrikant kan hiervoor niet worden aansprakelijk gesteld.

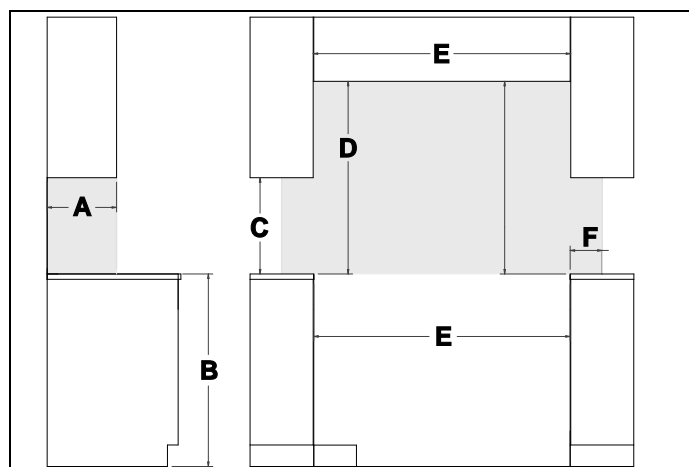
Veiligheidsinrichtingen of automatische afstelinrichtingen mogen tijdens de levensduur van het apparaat alleen gewijzigd worden door de fabrikant of een geautoriseerde installateur.

INSTALLATIE VAN HET FORNUIS

Controleer of het product onbeschadigd is nadat de in- en uitwendige verpakkingen van de verschillende beweegbare delen zijn verwijderd. Gebruik het apparaat in geval van twijfel niet en neem contact op met gekwalificeerd personeel.

Verpakkingsonderdelen (piepschuim, zakken, karton, spijkers) zijn gevaarlijke producten en moeten daarom buiten het bereik van kinderen worden bewaard.

Het apparaat kan apart worden geïnstalleerd of worden ingebouwd tussen twee wanden (Afb. 2, Installatie van klasse 1). Eén zijwand die hoger is dan de kookplaat is mogelijk; deze moet een afstand van minstens 70 mm tot de rand van het fornuis hebben. Eén zijwand die hoger is dan de kookplaat is mogelijk; deze moet een afstand van minstens 70 mm tot de rand van het fornuis hebben.



Afb. 2

| AFMETING | MIN. |
|----------|----------------------------------------|
| A | 330 mm |
| B | Hoogte fornuis |
| C | 450 mm |
| D | 660 mm vanaf de bovenkast ¹ |
| E | Breedte fornuis |
| F | 70 mm |

Eventuele verticale oppervlakken van aangrenzende meubels en de wand achter het product moeten van hittebestendig materiaal zijn dat een temperatuur van 65 K kan verdragen.

Het apparaat kan worden geïnstalleerd als klasse 1 of als klasse 2 subklasse 1.

1. Voor een installatie met afzuigkap, raadpleeg de installatie-eisen van de fabrikant.

INSTALLATIEHANDLEIDING

BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN VOOR HET INSTALLEREN VAN HET APPARAAT

Het fornuis kan vrijstaand worden geïnstalleerd of ingeklemd tussen keukenkastjes of tussen een kast en een gemetselde muur. Het apparaat moet worden geïnstalleerd volgens de geldende plaatselijke regelgeving.

Dit apparaat is niet aangesloten op systemen voor de afvoer van gasverbrandingsproducten. Het moet daarom worden aangesloten volgens de geldende plaatselijke regelgeving.

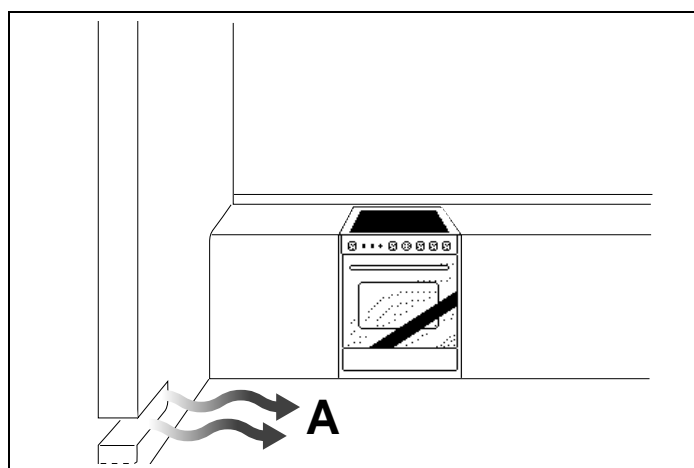
Besteed vooral aandacht aan onderstaande voorschriften voor de ventilatie van de ruimte. Eventuele bovenkasten moeten op een afstand van minstens 700 mm boven de kookplaat geplaatst zijn.

VENTILATIE VAN DE RUIMTE

Om de goede werking van het apparaat te garanderen moet de ruimte waarin het apparaat is geplaatst continu geventileerd worden. Het volume van de ruimte moet minstens 25 m³ zijn en de benodigde hoeveelheid lucht moet berekend zijn voor een correcte gasverbranding en ventilatie van de ruimte.

De natuurlijke luchtstroom moet plaatsvinden via permanente openingen in de muren van de te ventileren ruimte: **deze openingen moeten in verbinding staan met de buitenlucht en moeten een minimale doorsnede hebben van 100 cm²** (Afb. 3). Deze openingen moeten zo zijn gemaakt dat ze niet geblokkeerd worden.

Het is ook toegestaan het vertrek indirect te ventileren door middel van luchttoevoer vanuit aangrenzende ruimtes, volgens de geldende plaatselijke regelgeving.



Afb. 3

- **A** – Dwarsdoorsnede luchtinlaat 100 cm²

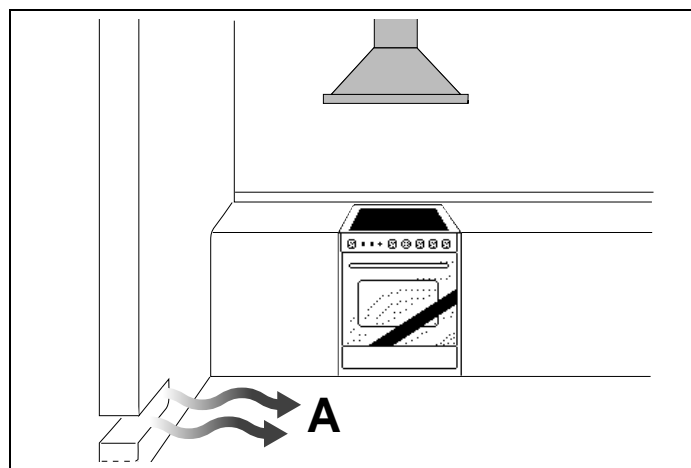


WAARSCHUWING

Als de branders op het fornuis niet zijn uitgerust met een thermokoppelbeveiliging, moeten de hierboven genoemde ventilatieopeningen een minimale doorsnede hebben van 200 cm².

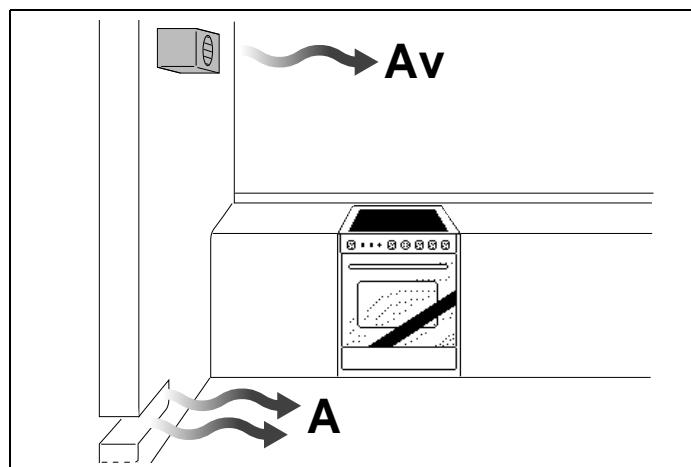
LOCATIE EN VENTILATIE

Kooktoestellen op gas moeten de verbrandingsgassen altijd afvoeren door middel van een afzuigkap die is aangesloten op een schoorsteen of rookkanaal, of door rechtstreekse afvoer naar buiten (Afb. 4). Als er geen afzuigkap kan worden gemonteerd, is het toegestaan om een ventilator te gebruiken die in een raam is geïnstalleerd of direct naar buiten is gericht. Deze moet gelijktijdig met het apparaat in werking treden (Afb. 5), op voorwaarde dat de ventilatiebepalingen zoals beschreven in de geldende plaatselijke regelgeving strikt worden nageleefd.



Afb. 4

- **A** – Dwarsdoorsnede luchtinlaat 100 cm²



Afb. 5

- **A** – Dwarsdoorsnede luchtinlaat min. 100 cm² plus de extra dwarsdoorsnede in overeenstemming met het debiet van de ventilator.
- **Av** – Luchtinlaat met elektrische ventilator

INSTALLATIEHANDLEIDING

STELVOETJES

De voetjes zijn verpakt in het karton van het bovenblad.

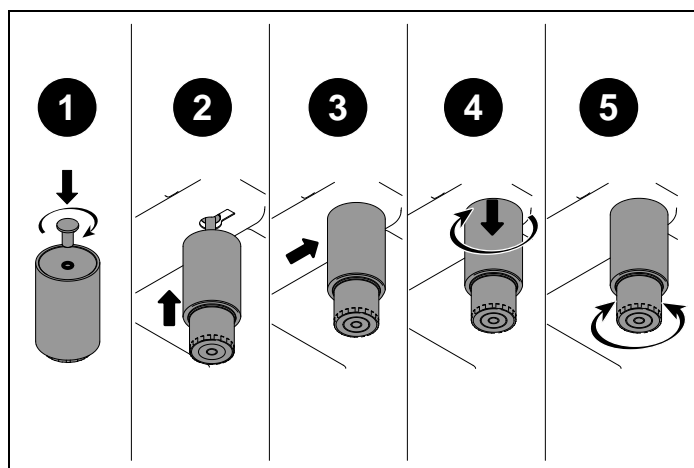
De voetjes moeten worden geïnstalleerd als het apparaat al dichtbij de uiteindelijke installatiepositie is.



OPGELET

Verplaats het apparaat niet met gemonteerde voetjes over lange afstanden, want dan zouden ze stuk kunnen gaan.

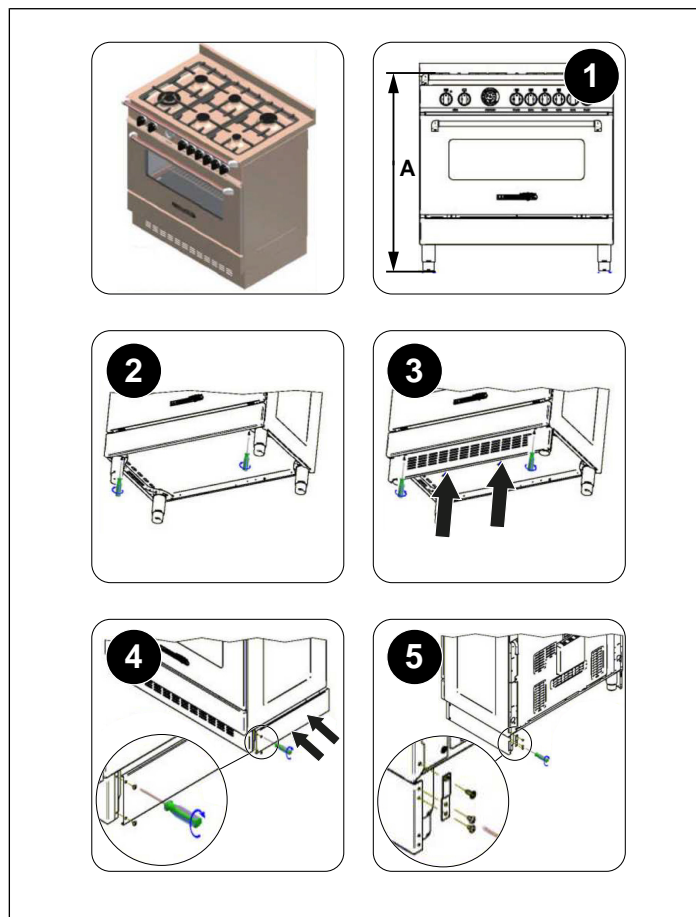
De voetjes moeten worden gemonteerd met het fornuis in de buurt van de uiteindelijke installatieplek; de voetjes zijn niet geschikt om het fornuis over lange afstanden te verplaatsen. Til het uitgepakte fornuis op met de voet om de voetjes in de onderkant van de bodem te steken. Laat het fornuis langzaam zakken tot het op de voetjes en de montagebevestigingen rust. Geadviseerd wordt om een hefwerktuig of een pallet te gebruiken zonder het fornuis te kantelen (zie het instructieblad in de verpakking).



Afb. 6

INSTALLATIE VAN DE PLINT (ALLEEN BESCHIKBAAR VOOR SOMMIGE MODELLEN)

Na het monteren van de pootjes kunt u de plint aan de onderzijde bevestigen, zoals aangegeven in de volgende afbeeldingen.



Afb. 7

• A 88 cm

INSTALLATIE VAN DE OPZETRAND

Zie de instructies in de verpakking.

INSTALLATIE VAN HET SYSTEEM OM HET KANTELEN VAN HET APPARAAT TE VOORKOMEN



Kantelgevaar - **Gebruik kantelbeveiligingssystemen**

Om te voorkomen dat het apparaat per ongeluk omkantelt, is het noodzakelijk om het bij het apparaat geleverde kantelbeveiligingssysteem te installeren. De installatie-instructies zitten in de kit van het meegeleverde kantelbeveiligingssysteem.

INSTALLATIEHANDLEIDING

KANTELBEVEILIGINGSSYSTEEM

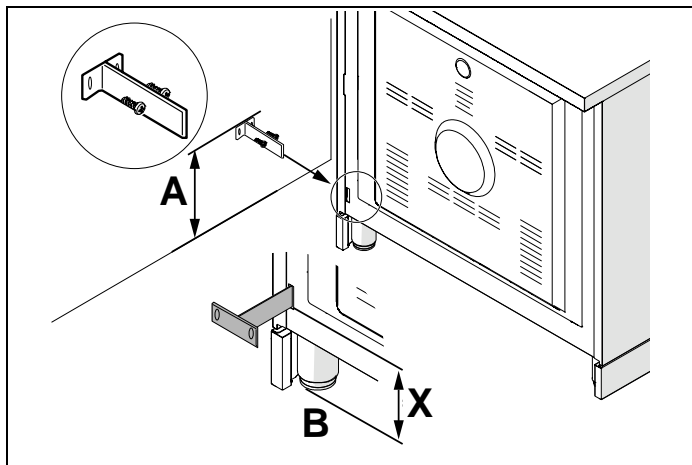
Nadat de voetjes op de juiste hoogte zijn gebracht, moeten de beugels van het kantelbeveiligingssysteem worden gemonteerd. De beugels tegen kanteling moeten worden vastgezet aan de muur achter het fornuis, zoals hier wordt beschreven.

- 1) De positie van de beugels boven de vloer wordt als volgt berekend: neem de maat vanaf de onderkant van de kantelbeveiligingsbeugels op de achterkant van het fornuis en tel hierbij 32 mm op.
- 2) Zet de beugels aan de achterwand vast met de nodige schroeven. De beugels moeten worden vastgezet op 60 mm vanaf de zijranden van het fornuis.
- 3) Hef het fornuis op en zet hem op 130 millimeter afstand van de muur. Verplaats het fornuis voorzichtig naar achteren, totdat de beugels helemaal in de achterkant ervan zitten.



OPGELET

Zorg dat de vloer niet beschadigd wordt en belast de voetjes van het fornuis niet onnodig.



Afb. 8

- AX+ 32 mm
- BVloerniveau

ELEKTRISCHE AANSLUITING VAN HET APPARAAT

De elektrische aansluiting moet worden uitgevoerd volgens de geldende normen en voorschriften.

Controleer het volgende voordat u de verbinding tot stand brengt:

- De elektrische capaciteit van het systeem en de stopcontacten moeten geschikt zijn voor het maximale vermogen van het apparaat (zie het typeplaatje aan de onderkant van de kast).
- Het stopcontact of de installatie moet voorzien zijn van een doeltreffende aardverbinding volgens de huidige geldende normen en wettelijke voorschriften. Elke aansprakelijkheid wordt afgewezen bij het niet naleven van deze voorschriften.

Indien de aansluiting op het elektrische voedingsnet gebeurt via een stopcontact:

- Breng op de voedingskabel een gestandaardiseerde stekker aan (indien niet aanwezig) die geschikt is voor de belasting die op het waarschuwingslabel staat. Sluit de draden aan volgens het schema op afbeelding Afb. 9, en neem het geharmoniseerde kleurschema in acht voor de bedrading:

letter L (spanning) = bruine draad;

letter N (nul) = blauwe draad;

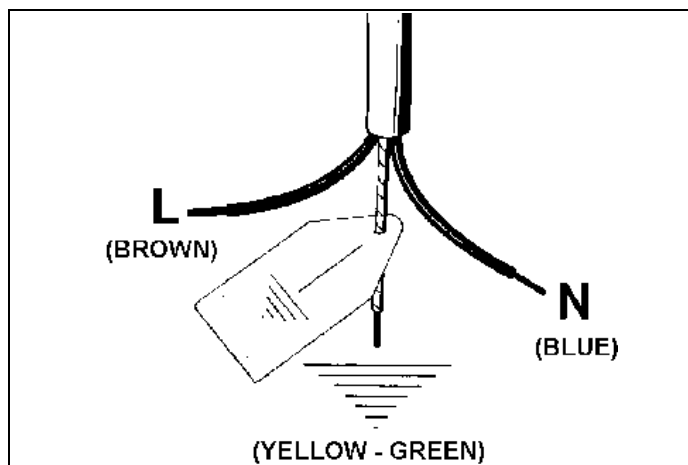
symbool \perp (aarde) = geel-groene draad.

- De voedingskabel moet zo worden geplaatst dat deze nergens een overtemperatuur van 75 K bereikt.
- Gebruik voor de aansluiting geen verloopstukken, adapters of shunts, want deze kunnen leiden tot valse contacten en oververhitting.

Bij rechtstreekse aansluiting op het voedingsnet:

- Plaats tussen het apparaat en het elektriciteitsnet een alpolige schakelaar die is afgestemd op de belasting van het apparaat, met een minimale contactopening van 3 mm.
- Als alternatief kan er een RCD met hoge gevoeligheid worden gebruikt.

Het wordt aanbevolen om de groen/gele aardedraad aan te sluiten op een geschikt aardingsstelsel.



Afb. 9

INSTALLATIEHANDLEIDING



OPGELET

Bij vervanging van de stroomkabel wordt aanbevolen de (geel-groene) aardgeleider, die verbonden is met de klemmenstrook, ongeveer 2 cm langer te houden dan de andere geleiders.

SOORTEN STROOMKABELS

De stroomkabel van het apparaat moet een mantel van PVC hebben, d. w. z. van het type H05VV-F (*), en de doorsnede moet voldoen aan de waarden zoals aangegeven in Table 1 *SOORTEN EN DOORSNEDEN VAN DE STROOMKABELS*.

Table 1 *SOORTEN EN DOORSNEDEN VAN DE STROOMKABELS*

| WERKING VAN DE KOOKPLAAT | WERKING VAN DE OVEN | VOEDINGSSYSTEMEN EN KABELDOORSNEDEN | | |
|--------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|------------------|-------------------------|
| | | 230V: | 400V2N | 400V3N |
| Inductie | Elektrische heteluchtoven multi-9 | 3x10 ² | 4x4 ² | 5 x 1,5 mm ² |



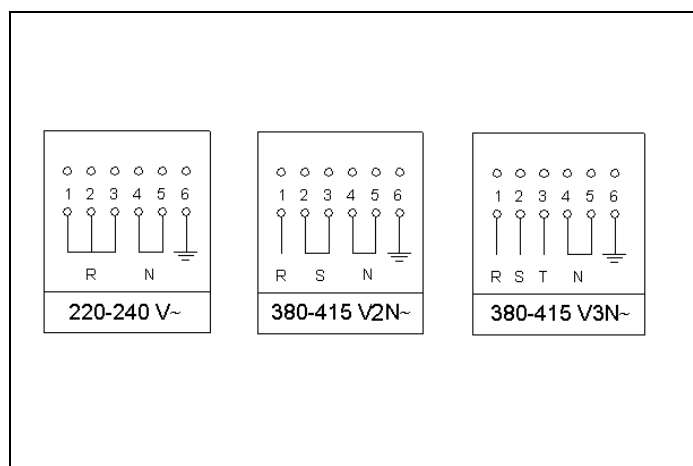
WAARSCHUWING

Door aanbrenging van de CE-markering **CE** op dit product, verklaren wij onder eigen verantwoordelijkheid dat het product overeenstemt met alle Europese veiligheids- en gezondheidsnormen en de milieubeschermingseisen die worden opgelegd door de regelgeving inzake dit product.

DRIEFASIGE ELEKTRISCHE AANSLUITING

De fornuizen die ook bedoeld zijn om te worden aangesloten op driefasige systemen, worden gewoonlijk in de fabriek voorbereid voor eenfasige 230V-aansluiting. Afhankelijk van het gekozen verbindingssysteem, moet het type stroomkabel worden gemonteerd dat is aangegeven in Table 1 *SOORTEN EN DOORSNEDEN VAN DE STROOMKABELS*.

Voor het gekozen verbindingssysteem is het nodig om de U-bouten op het klemmenbord te verplaatsen, zoals aangegeven door het schema van Afb. 10 .







Afb. 10

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL

Op het bedieningspaneel geeft een klein symbool de functie van elke knop of toets aan. Hieronder staan de verschillende bedieningselementen van het fornuis:

het symbool  of  of  geeft de werking van de oven aan, welke dit ook is (gasoven, gasgrill - gasoven, elektrische grill - statische oven - schakelaar 9 standen).

het symbool  geeft de elektrische thermostaat aan voor elektrische heteluchtovens.

KOKEN MET INDUCTIE

PRINCIPE VAN INDUCTIE

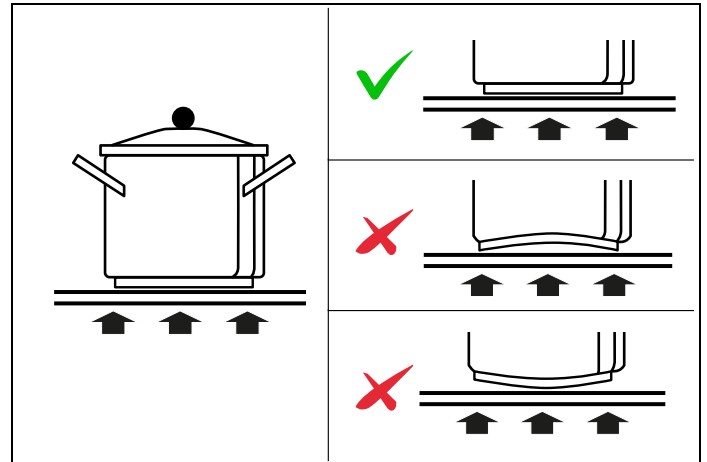
Onder elke verwarmingszone bevindt zich een inductiespoel. Als deze ingeschakeld is, produceert hij een variabel elektromagnetisch veld dat inductiestromen genereert in de ferromagnetische bodem van de pan. Als gevolg hiervan wordt de pan die zich in de verwarmingszone bevindt, verhit.

KEUZE VAN GESCHIKTE PANNEN

Natuurlijk moet de pan geschikt zijn:

- aanbevolen worden alle ferromagnetische pannen (controleer dit met een kleine magneet), gietijzeren en stalen pannen, geëmailleerde pannen, roestvrij stalen pannen met een ferromagnetische bodem.
- Niet geschikt zijn: koper, zuiver roestvrij staal, aluminium, glas, hout, keramiek, gres, ... De inductiezone pas zich automatisch aan de pangrootte aan. Pannen met een te kleine diameter werken niet. De diameter varieert naargelang de diameter van de verwarmingszone.

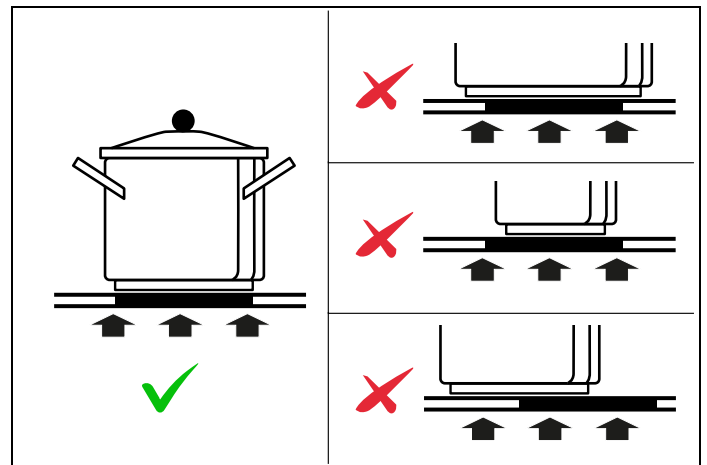
Gebruik geen pannen met ruwe of niet-vlakke bodems.



Afb. 11

Zorg ervoor dat de bodem van de pan glad is, gelijkmatig op het glas rust en even groot is als de kookzone.

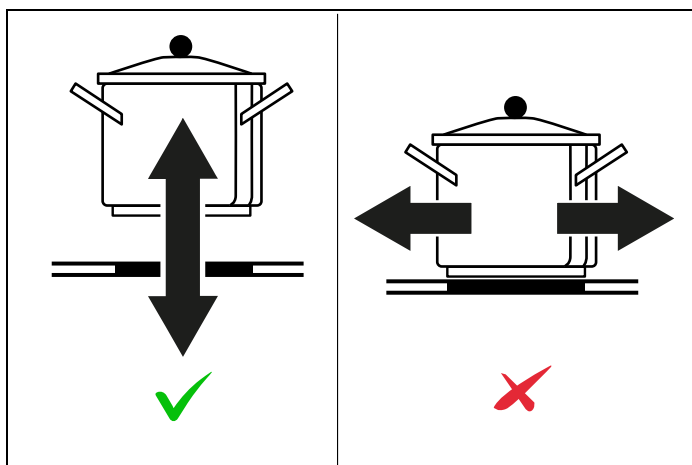
Gebruik pannen met een geschikte diameter, zoals geïllustreerd in de afbeelding van de geselecteerde zone. Door een iets bredere pan te gebruiken, wordt de energie zo efficiënt mogelijk gebruikt. Als een kleinere pan wordt gebruikt, kan het rendement lager zijn dan verwacht. Zet de pan altijd in het midden van de kookzone.



Afb. 12

Verwijder de pannen altijd van de kookplaat door ze op te tillen, niet te verschuiven, want dan kunnen er krassen op het glas komen.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT



Afb. 13


De bodem van de pan moet gemaakt zijn van ijzer of staal/ijzer om het magnetische veld te genereren dat nodig is voor het verwarmingsproces.



OPMERKING

Pannen van de volgende materialen zijn niet geschikt:

- glas
- porselein
- keramiek
- staal, aluminium of koper zonder magnetische bodem.

Om te controleren of een pan geschikt is, giet u er wat water in, zet u hem op een verwarmingszone en schakelt u deze in. Als  op het display de indicatie "power" verschijnt, is de pan niet geschikt.

Zorg ervoor dat het materiaal van de pan geschikt is voor inductie. Om het materiaal te controleren, plaatst u een magneet op de bodem van de pan: als deze vast blijft zitten, is de pan geschikt voor inductie.

PANDETECTOR

Elke plaat is voorzien van een "pandetector" die ervoor zorgt dat het koken alleen begint als een geschikte pan goed gepositioneerd op de plaat staat.

Als geprobeerd wordt om de kookzone in te schakelen zonder of met een verkeerd geplaatste pan, of met een pan die niet van het juiste materiaal is, verschijnt na enkele seconden het symbool op het display van de betreffende zone om de gebruiker te waarschuwen dat er sprake is van een fout.

Als de knop van een kookzone op een bepaald vermogen wordt gezet, maar er geen pan in die kookzone staat, wordt het cijfer 7 weergegeven met een knipperend bovenste deel om aan te geven dat er geen pan aanwezig is.

RESTWARMTE

Elke plaat is voorzien van een apparaat dat de restwarmte waarneemt. Nadat een kookzone is uitgeschakeld, verschijnen op het display een of meer symbolen 'h' om aan te geven dat de betreffende kookzone nog erg warm is.



WAARSCHUWING

Houd toezicht op kinderen, want de kookzones zijn ook nadat ze uitgeschakeld zijn nog enige tijd erg warm. Zorg ervoor dat kinderen ze niet aanraken.



WAARSCHUWING

Raak het kookoppervlak niet aan zolang het licht dat de restwarmte op de inductiekookplaat aanduidt "ON" is, dit geeft aan dat de betreffende zone nog een hoge temperatuur heeft.



WAARSCHUWING

Gebruik nooit aluminiumfolie of plastic houders voor het voedsel bij het koken op een inductiekookplaat.



OPGELET

Zet nooit pannen met een bodem die niet volkomen vlak en glad is op de kookplaat.



OPGELET

De inductiekookplaat is bestand tegen thermische schokken en tegen warmte en koude. Als er een zware pan op valt, breekt de kookplaat niet.

Maar als een hard voorwerp, zoals een zoutvat of een fles, een rand of hoek van de kookplaat raakt, kan de plaat breken.



OPGELET

Gebruik de inductiekookplaat nooit als ondergrond om voorwerpen op te leggen of zetten.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT



OPMERKING

Mors geen suiker, zoete mengsels, materialen of stoffen op de kookplaat die tijdens het koken zouden kunnen smelten (kunststof- of aluminiumfolie). Gebeurt dit toch, dan moet worden geprobeerd om schade aan het oppervlak te vermijden door alle zones onmiddellijk uit te schakelen en de kookzone terwijl hij nog warm is schoon te maken met een schraper. Als de inductiekookplaat niet onmiddellijk wordt schoongemaakt, kunnen er zich residuen vormen die niet meer te verwijderen zijn nadat de kookplaat eenmaal is afgekoeld.

PANGROOTTEN

De kookzones passen zich automatisch aan, tot een bepaalde limiet, aan de pandiameter. De bodem van deze pan moet echter een minimale omvang hebben, afhankelijk van de betreffende kookzone.

Voor het beste rendement van de kookplaat, zet u de pan midden in de kookzone.

GEBRUIK VAN DE INDUCTIEKOOKPLAAT

VEILIGHEIDSMATREGELEN VOOR HET GEBRUIK

- Verwijder alle etiketten en stickers van het keramische glas.
- Breng geen wijzigingen of veranderingen aan het apparaat aan.
- De kookplaat mag niet worden gebruikt als ondergrond of werkvlak.
- Het apparaat moet geaard zijn en aangesloten volgens de lokale normgeving.

VEILIGHEID GEDURENDE HET GEBRUIK VAN HET APPARAAT

- Schakel de verwarmingszones na gebruik uit.
- Houd toezicht op bereidingen met vetten en olie: deze kunnen snel vlam vatten.
- Zorg dat u zich niet brandt tijdens of na het gebruik van het apparaat.
- Verzeker u ervan dat er geen enkele kabel van een vast of verplaatsbaar apparaat in contact komt met het glas of de hete pan.
- Magnetische voorwerpen (creditcards, diskettes, rekenmachines) mogen niet in de buurt van de ingeschakelde plaat komen.
- Plaats geen metalen voorwerpen, met uitzondering van pannen en schalen, in de buurt. Bij een voortijdige inschakeling of aanwezigheid van restwarmte zouden dergelijke voorwerpen warm kunnen worden, smelten of zelfs verbranden.
- Bedek het apparaat nooit met een doek of beschermfolie. Deze zouden heel heet kunnen worden en vlam kunnen vatten.
- Dit elektrische apparaat mag worden gebruikt door kinderen van minstens 8 jaar, door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten en door onervaren personen, op voorwaarde dat dit gebeurt onder nauw toezicht of als ze hebben geleerd hoe het apparaat veilig te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik ervan meebrengt.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze onder toezicht staan van volwassenen.
- Leg geen metalen voorwerpen als messen, vorken, lepels en deksels op het oppervlak van de kookplaat, want deze zouden oververhit kunnen raken.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

VOORZORGSMAATREGELEN OM SCHADE AAN HET APPARAAT TE VOORKOMEN

- Ruwe bodems of beschadigde pannen (geen pannen van geëmailleerd gietijzer) kunnen het keramische glas beschadigen.
- Zand of ander schurend materiaal kunnen het keramische glas beschadigen.
- Laat geen voorwerpen, zelfs geen kleine, op het keramische glas vallen.
- Stoot niet tegen de randen van het glas met pannen.
- Verzeker u ervan dat de ventilatie van het apparaat functioneert volgens de instructies van de fabrikant.
- Zet geen lege pannen op de kookplaten van keramisch glas of laat ze er niet staan.
- Suiker, synthetische materialen of aluminiumfolie mogen niet in contact komen met de verwarmingszones. Deze kunnen het keramische glas beschadigen of op een andere manier wijzigen als ze afkoelen: schakel het apparaat in en verwijder het materiaal onmiddellijk uit de warme verwarmingszone (let op dat u zich niet brandt).
- Zet geen warme houders op het bedieningspaneel.



WAARSCHUWING

Bereidingen op een kookplaat zonder toezicht met vet of olie kunnen gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.



OPGELET

Het bereidingsproces moet onder controle gehouden worden. Als het bereidingsproces kort is, moet het voortdurend in het oog worden gehouden.



WAARSCHUWING

Leg geen voorwerpen op de kookoppervlakken.

VOORZORGSMAATREGELEN BIJ EEN DEFECT VAN HET APPARAAT

- Als een defect wordt vastgesteld, schakel het apparaat uit en onderbreek de elektrische voeding.
- Als het keramische glas gebarsten of gespleten is, moet het apparaat worden losgekoppeld en moet de assistentiedienst worden gecontacteerd.
- De reparatie moet worden uitgevoerd door specialisten. Open het apparaat nooit zelf.



WAARSCHUWING

Als het oppervlak gebarsten is, moet het apparaat worden uitgeschakeld om elektrische schokken te vermijden.

ANDERE VOORZORGSMAATREGELEN

- Zorg ervoor dat de pan altijd in het midden van de kookzone staat. De panbodem moet de kookzone zo veel mogelijk bedekken.
- Voor dragers van een pacemaker: het magnetische veld zou de werking ervan kunnen beïnvloeden. Vraag dit na bij de dealer of uw arts.
- Gebruik geen houders van aluminium of synthetisch materiaal: ze zouden kunnen smelten op de nog warme kookzones.
- Probeer in geval van brand **NOOIT** te blussen met water: schakel het apparaat uit en bedek de vlam met een deksel of brandwerende deken.

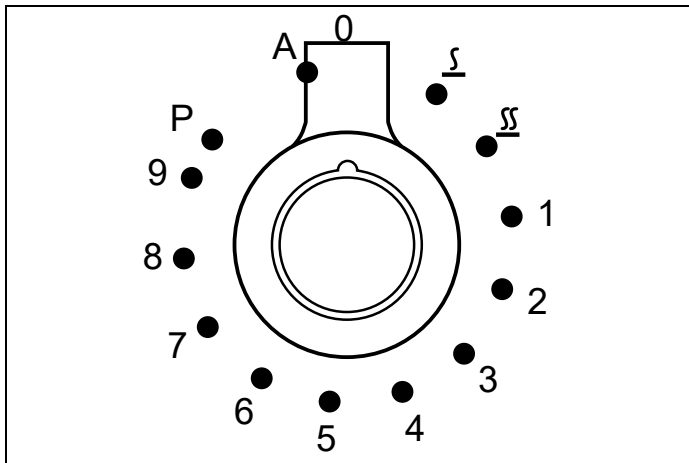


WAARSCHUWING

Het gebruik van pannen van slechte kwaliteit of adapterplaten voor inductie met niet-magnetische pannen betreft een schending van de garantie. In dit geval kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die is ontstaan aan de kookplaat en/of de omgeving hiervan.

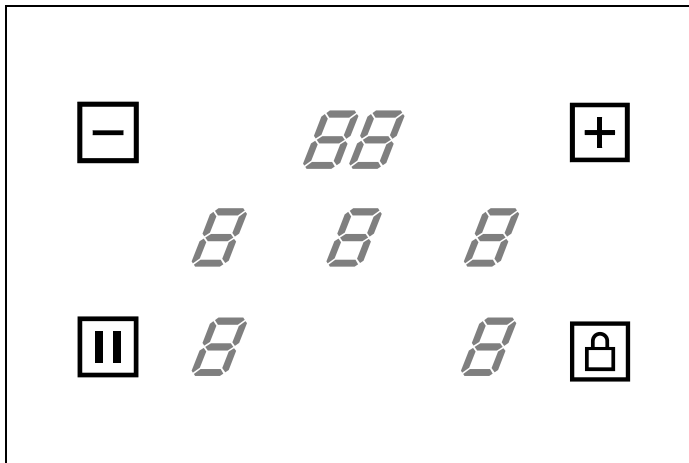
GEBRUIK VAN HET APPARAAT

CONTROLEPANEEL



Afb. 14

- eerste niveau, [50 ± 10] °C
- tweede niveau, [70 ± 10] °C
- **1...** Vermogensniveau
- **P** Booster
- **A** Automatisch



Afb. 15

| SYMBOOL | BESCHRIJVING |
|---------|----------------------------------------------------|
| | AAN/UIT |
| | Verwarmingsversneller |
| | Bridge-functie |
| | Timer-indicator |
| | Timer-indicator kookplaat/ oven/voedselzone |
| | Instelknop voor timer en voedselzone (verhogen) |
| | Instelknop voor timer en voedselzone (verlagen) |
| | Pauzeren/Hervatten |
| | Kinderslot |

AANBEVELINGEN

- Zet de pan zo neer dat hij met het middelpunt midden op het element staat.
- Versleep pannen niet om ze te verplaatsen. Verschuif ze niet en voorkom dat er over de plaat gewreven wordt, wat krassen zou kunnen veroorzaken op het glasoppervlak.
- Laat geen lege pannen op een inductie-element staan, ook niet als het element uitgeschakeld is.
- Gebruik het maximale vermogen uitsluitend om iets aan de kook te brengen en te bakken/frituren.
- Warm antiaanbakpannen (bijvoorbeeld met teflonlaag) niet voor op de maximale warmte.
- Leg geen zware vaste voorwerpen in de kastjes boven de kookplaat. Deze zouden ongewild kunnen vallen en de glazen plaat beschadigen.
- **Let er vooral op dat u tijdens het koken geen suiker of zoete mengsels op het oppervlak van de kookplaat morst en vermijd materialen of stoffen die kunnen smelten (plastic- of aluminiumfolie). Als dit gebeurt, schakelt u de verwarming onmiddellijk uit en reinigt u de plaat met de geleverde schraper terwijl de kookzone nog warm is. Als de glaskeramische kookzone niet onmiddellijk wordt gereinigd, kunnen er resten achterblijven die niet kunnen worden verwijderd als de kookplaat eenmaal is afgekoeld.**

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

AANRAAKTOETSEN

De keramische kookplaat is voorzien van elektronische bedieningen met gevoelige aanraaktoetsen. Als met een vinger op de toets wordt gedrukt, wordt de bijbehorende bediening geactiveerd. De activering wordt bevestigd door het controlelampje, een letter of een getal op het display en/of een geluidssignaal.

Druk voor het algemene gebruik steeds maar op één toets tegelijk.

KNOPPEN VAN DE PLAAT

Met deze knoppen worden de kookzones van de inductieplaat bediend.

De overeenkomende bedieningszone staat boven elke knop aangegeven. Draai de knop met de klok mee om het werkingsvermogen van de zone te regelen, van minimaal 1 tot maximaal 9.

Het werkvermogen wordt aangegeven door een display op de kookplaat.

VENTILATIE

Het koelsysteem is volkomen automatisch. De koelventilator start op lage snelheid als de calorieën die door het elektronische systeem worden afgegeven een bepaald niveau bereiken. De ventilatie begint op hoge snelheid als de kookplaat intensief wordt gebruikt. De koelventilator verlaagt zijn snelheid en stopt automatisch als het elektronische circuit voldoende is afgekoeld.

EERSTE GEBRUIK

Maak de plaat schoon met een vochtige doek en maak het oppervlak daarna grondig droog. Gebruik geen schurende of schrapende reinigingsmiddelen waarmee de kans bestaat dat een blauwe verkleuring op het glasoppervlak verschijnt.

AAN/UITZETTEN

Draai de knop op **ON**. De kookplaat wordt aangezet en op alle digitale displays wordt "8" weergegeven. Vervolgens wordt de kookplaat in stand-by geplaatst.



OPMERKING

Als na de heropstart de knop niet op **OFF** staat, wordt de kookplaat in stand-by geplaatst en kan deze niet opwarmen.

VERWARMINGSVERSNELLER

Als een kookzone op automatisch is ingesteld, blijft deze in de boostermodus gedurende de tijd die nodig is om snel de temperatuur van het geselecteerde vermogensniveau te bereiken.

1) Automatische start: begin vanuit stand '0' en draai de knop tegen de klok in. De betreffende kookzone knippert dan met 'A'. Draai de knop binnen 10 seconden naar het gewenste vermogensniveau om de automatische functie te activeren.

2) Automatische functie uitschakelen: draai de knop naar een ander vermogensniveau.



OPMERKING

Als het gewenste vermogensniveau niet binnen 10 seconden wordt geselecteerd, gaat de betreffende kookzone terug naar '0'.

De brugzone beschikt ook over deze functie.

BOOSTERFUNCTIE

Met de booster-functie kan de gebruiker elke kookzone gedurende 5 minuten continu op het hoogste vermogen laten werken. Deze functie kan bijvoorbeeld worden gebruikt om een grote hoeveelheid water aan de kook te brengen, of voor een grotere hitte bij het bereiden van vlees.

Draai de knop op "P". Op het display van de overeenkomstige verwarmingszone wordt het pictogram "P" weergegeven. Na 15 seconden stopt het met knipperen.

De boosterfunctie kan op elk moment gedeactiveerd worden door het verwarmingsniveau te verlagen terwijl het pictogram "P" weergegeven wordt.



OPMERKING

Na 5 minuten in de boostermodus keert de verwarmingszone automatisch naar vermogensniveau 9 terug.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

BOOSTER-FUNCTIE

Met de booster-functie kan de gebruiker elke kookzone gedurende 5 minuten continu op het hoogste vermogen laten werken. Deze functie kan bijvoorbeeld worden gebruikt om een grote hoeveelheid water aan de kook te brengen, of voor een grotere hitte bij het bereiden van vlees.

Draai de knop rechtsom en stel verwarmingsniveau 9 in. Draai de knop daarna weer in de stand "P" en laat hem los. Op het display verschijnt het symbool "P". Na 5 minuten wordt het vermogen automatisch verlaagd, de knop keert terug naar de waarde 9 en het symbool "P" verdwijnt van het display.

De booster-functie kan op elk moment worden uitgeschakeld door het verwarmingsniveau te verlagen door de knop op een vermogensniveau van 1 tot 8 te zetten.

Als de booster-functie wordt geselecteerd voor een kookzone (bijvoorbeeld linksvoor), kan het vermogen dat door de tweede zone wordt opgenomen (zone linksachter) automatisch worden gereduceerd om de eerste zone te voorzien van het maximum aan beschikbare energie.

Dit betekent dat de booster-functie voorrang heeft op de verwarmingsversneller.

Als de pan tijdens het koken wordt weggehaald, wordt de verwarmingszone op stand-by gezet. Als de pan wordt teruggezet, wordt de zone weer actief.



OPGELET

Om de kookzone uit te schakelen, moet de knop worden teruggezet op 0 (nul).

BRIDGE-FUNCTIE

Dankzij de functie **Bridge** (brug) kunt u twee kookzones als één zone bedienen. Deze functie kan alleen worden geactiveerd voor de twee inductoren rechtsvoor en rechtsachter.

De functie **Bridge** activeren:

- 1) Draai de twee knoppen naar stand 'A'.
- 2) De twee zones geven afwisselend '0' weer. Draai de knoppen binnen 30 seconden naar het gewenste vermogensniveau zodat de zones afwisselend het geselecteerde vermogensniveau weergeven.

Om de functie uit te schakelen, draait u de knoppen rechtsachter en rechtsvoor naar stand 'A'.



OPMERKING

Als het gewenste vermogensniveau niet binnen 30 seconden wordt geselecteerd, wordt de functie **Bridge** automatisch uitgeschakeld.

TIJDBEGRENZINGSSYSTEEM

Om veiligheidsredenen is er een maximale tijd ingesteld die elk vermogensniveau ononderbroken kan functioneren.

Table 2

| VERMOGENSNIVEAU | BEGRENZING VAN DE WERKINGSTIJD [MIN] |
|-----------------|--------------------------------------|
| 1 | 360 |
| 2 | 360 |
| 3 | 360 |
| 4 | 180 |
| 5 | 180 |
| 6 | 180 |
| 7 | 120 |
| 8 | 120 |
| 9 | 90 |

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

VERMOGENSBEGREINZING










Om het verbruik van het product aan te passen aan het beschikbare elektrische vermogen in huis, kan Dynamic Power Logic (DPL) geactiveerd worden.

Het DPL-systeem beperkt het totale verbruik van het apparaat (elektrische oven(s) + inductiekookplaat) tot een ingestelde drempelwaarde. Wanneer de inductiekookplaat en de oven tegelijkertijd worden gebruikt, vermindert het DPL-systeem het beschikbare vermogen van de plaat, afhankelijk van het momentane verbruik van de oven.

Als de oven niet in gebruik is, gebruikt de kookplaat al het beschikbare vooraf ingestelde vermogen.

Het DPL-systeem heeft geen effect op het vermogen van de oven.

Deze functie wordt als volgt geactiveerd:

- 1) Druk in de stand-by-modus tegelijkertijd 3 seconden op  en . De timer-indicator geeft 'DPL' weer.
- 2) Druk op ; op het display verschijnt 'SEt', terwijl de timer-indicator de optie DPL inschakelen laat zien.
- 3) Druk op  om de optie DPL inschakelen te wijzigen naar AAN.
- 4) Druk tegelijkertijd op  en ; op het display verschijnt 'SEt', terwijl de timer-indicator de configuratie-id voor maximaal vermogen aangeeft.
- 5) Druk op  of  om de configuratie te wijzigen (Id. 1 tot Id. 9).
- 6) Druk op  om de instellingen op te slaan en het menu te verlaten.



OPGELET

Als de knop **Pauze** niet wordt ingedrukt, worden de instellingen niet opgeslagen.

Table 3 DPL enkelvoudige oven

| CONF.-ID | AANTAL FASEN | VERMOGENSLIMIET PER FASE [KW] | 1 OVEN |
|----------|--------------|-------------------------------|---------------------------------------------|
| 1 | 1 | 7,2 | |
| 2 | 1 | 6,7 | |
| 3 | 1 | 5,5 | L1 = Kookplaat + Hoofdoven |
| 4 | 1 | 4,2 | |
| 5 | 1 | 3,6 | |
| 6 | 2 | 3,0 | L1 = Primaire kookplaat |
| 7 | 2 | 2,5 | L2 = Secundaire kookplaat + Hoofdoven |
| 8 | 3 | 3,0 | L1 = Primaire kookplaat |
| 9 | 3 | 2,5 | L2 = Secundaire kookplaat L3 = Hoofdoven |

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Voorbeeld van een enkelfasige aansluiting

Fornuis enkele oven:

- DPL ID. 3;
- Max. stroomverbruik oven = 3,5 kW;
- Beschikbaar vermogen inductie = 2,0 - 5,5 kW.

Voorbeeld van een tweefasige aansluiting

Fornuis enkele oven:

- DPL ID. 6;
- Max. stroomverbruik oven. 3,5 kW;
- Beschikbaar vermogen inductie op primaire kookplaat 2,5 kW;
- Beschikbaar vermogen inductie op secundaire kookplaat 2,5 kW.

Voorbeeld van een driefasige aansluiting

Fornuis enkele oven:

- DPL ID. 9;
- Max. stroomverbruik oven. 3,5 kW;
- Beschikbaar vermogen inductie op primaire kookplaat 2,5 kW;
- Beschikbaar vermogen inductie op secundaire kookplaat 2,5 kW.

VERMOGENSBEGRENZING (ALLEEN INDUCTIEKOOKPLAAT)

U kunt het maximale stroomverbruik van de inductiekookplaat beperken, zodat dit niet wordt beïnvloed door het verbruik van de oven. In dit geval is het maximale stroomverbruik van het product: stroomverbruik van de oven + ingesteld stroomverbruik van de inductiekookplaat. Dit kan worden ingesteld via het display van de inductiekookplaat door een configuratie-id. van 1 tot 9 te kiezen.



OPMERKING

Stel parameter 'DPL' in op UIT om alleen de inductiekookplaat te begrenzen.

- 1) Druk in de stand-by-modus tegelijkertijd 3 seconden op en . De timer-indicator geeft 'DPL' weer.
- 2) Druk op ; op het display verschijnt 'Set', terwijl de timer-indicator de optie DPL inschakelen laat zien.
- 3) Druk op om de optie DPL inschakelen te wijzigen naar UIT.
- 4) Druk tegelijkertijd op en ; op het display verschijnt 'Set', terwijl de timer-indicator de configuratie-id. voor maximaal vermogen aangeeft.
- 5) Druk op of om de configuratie te wijzigen (Id. 1 tot Id. 9).
- 6) Druk op om de instellingen op te slaan en het menu te verlaten.



OPGELET

Als de knop **Pauze** niet wordt ingedrukt, worden de instellingen niet opgeslagen)

Table 4 DPL OFF

| CONF.-ID | AANTAL FASEN | VERMOGENSLIMIET PER FASE [KW] |
|----------|--------------|-------------------------------|
| 1 | 1 | 7,2 |
| 2 | 1 | 6,7 |
| 3 | 1 | 5,5 |
| 4 | 1 | 4,2 |
| 5 | 1 | 3,6 |
| 6 | 2 | 3,0 |
| 7 | 2 | 2,5 |
| 8 | 3 | 3,0 |
| 9 | 3 | 2,5 |

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

VERMOGENSREGELING

Draai aan de knop van de betreffende kookzone en het vermogensniveau wordt weergegeven op het display van de bijbehorende kookzone. Na het instellen van het vermogen stopt het display binnen 15 seconden met knipperen.

GEVALLEN VAN VERMINDERD VERMOGEN


- Wanneer het gekozen vermogensniveau het maximaal toegestane niveau overschrijdt vanwege de beperking van het totale vermogen van de inductiekookplaat, klinkt er een geluidssignaal bij het maximaal toegestane niveau en wordt het beperkte niveau op het display weergegeven.
- Wanneer het geselecteerde vermogensniveau wordt verlaagd door het DPL-systeem, knipperen de LED's van alle zones gedurende 4 seconden om het verlaagde vermogensniveau aan te geven, gevolgd door 1 seconde waarin de letter 'r' (van 'reductie') wordt weergegeven.

KINDERSLOT

Inschakelen van het 'kinderslot':

- 1) Wanneer de kookplaat in werking is of in stand-by staat, druk dan 3 seconden op  ; na een geluidssignaal verschijnt 'Lo' op het display. Na 3 seconden verdwijnt 'Lo' en als er op een toets wordt gedrukt, toont het display opnieuw 'Lo' gedurende 3 seconden.

Uitschakelen van het 'kinderslot':

- 1) Als de kookplaat is vergrendeld, druk dan 3 seconden op  ; na een geluidssignaal wordt de kookplaat ontgrendeld.

OPMERKING



- Als het kinderslot actief is, zijn alleen de knoppen Kinderslot en AAN/UIT ingeschakeld, alle andere knoppen zijn uitgeschakeld.
- De vergrendelingsmodus wordt niet uitgeschakeld tenzij deze handmatig wordt ontgrendeld of het apparaat van de stroom wordt losgekoppeld.

KOOKZONES

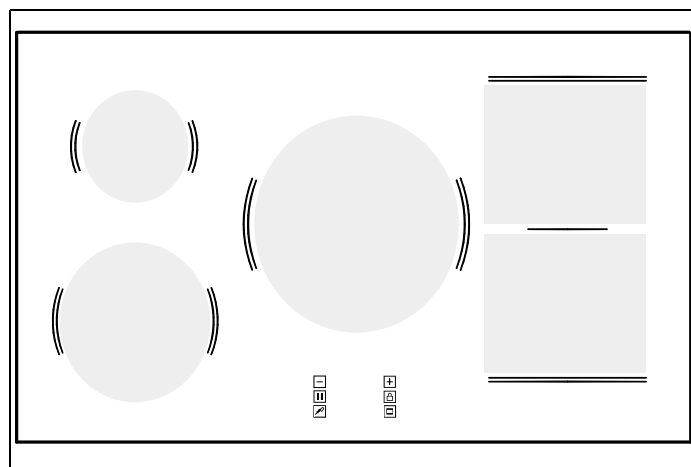
Het apparaat is voorzien van 5 kookzones.

Hun posities worden aangeduid door gezeefdrukte middelpunten en lijnen die de omvang aangeven. Het warmtevermogen wordt alleen afgegeven in het gebied dat is aangegeven op de inductiekookplaat.

Het warmteniveau van elke zone kan worden ingesteld van een minimale tot een maximale waarde met behulp van de knoppen op het frontpaneel.

Onder elke kookzone bevindt zich een spoel die inductor wordt genoemd en gevoed wordt door een elektronisch systeem dat een variabel magnetisch veld genereert. Als een pan binnen dit magnetische veld wordt gezet, concentreren de hoogfrequente stromen zich rechtstreeks op de bodem van de pan en produceren zo de warmte die nodig is om het voedsel te koken.

De 4 lichten tussen de kookzones gaan branden als de temperatuur van een of meer kookzones hoger is dan 60°C. De lichten gaan uit als de temperatuur onder 60°C daalt.



Afb. 16

OPMERKING



Wanneer de kookplaat voor het eerst wordt gebruikt, moet hij tot de maximale temperatuur worden verhit gedurende een tijd die voldoende is om eventuele olieachtige productieresiduen te verbranden, die het voedsel anders zouden kunnen aantasten met onaangename geuren.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Table 5 Vermogen kookzone (Niveau 9/Booster)

| KOOKZONE | NORMALE WERKING [W] | MET BOOSTER-FUNCTIE [W] | MET BRIDGE-FUNCTIE [W] |
|--------------|---------------------|-------------------------|------------------------|
| Linksvoor | 2300 | 2600 | |
| Linksachter | 1200 | 1500 | |
| Midden | 2300 | 3000 | |
| Rechtsachter | 2000 | 2800 | |
| Rechtsvoor | 2000 | 2000 | 3000/3600 |

PAUZEREN EN HERVATTEN



- **PAUZEREN:** Terwijl de inductiekookplaat in werking is, drukt u op de pauzeknop zodat alle kookzones worden weergegeven en stoppen met verwarmen.
- **HERVATTEN:** Wanneer de inductiekookplaat is gepauzeerd, drukt u op de hervatknop; alle kookzones beginnen te knippen. Druk vervolgens binnen 10 seconden op een willekeurige andere toets, behalve de pauzeknop, om alle eerder geselecteerde vermogensniveaus te herstellen.



OPMERKING

- Wanneer de pauzefunctie actief is, en u na het indrukken van de hervatknop binnen 10 seconden geen andere toets indrukt, keert de kookplaat terug naar de pauzestand.
- Wanneer de pauzefunctie actief is, zijn alle knoppen gedeactiveerd, behalve de knoppen Pauze en Hervatten en AAN/UIT.
- Als de pauzefunctie actief is, worden de timers ook gepauzeerd.

REMINDER TIMER

Gebruik  en  als minstens één zone werkt om de klok in te stellen. Deze knippert 15 seconden en de timer begint te lopen.

Wanneer de timer afloopt, klinkt er gedurende 10 seconden een geluidssignaal en knippert '0' gedurende 30 seconden. De verwarmingszone blijft echter werken.

Als de gebruiker de kookplaat binnen 10 seconden bedient, stopt het geluidssignaal en het knippen.



OPMERKING

Verlaat de timer door deze op "0" te zetten.

WARMHOUDFUNCTIE

De 'warmhoudfunctie' activeren:

1) Draai de knop naar het warmhoudniveau, het display van de betreffende kookzone toont:

- eerste niveau, [50 ± 10] °C
- tweede niveau, [70 ± 10] °C

De 'warmhoudfunctie' afsluiten:

1) Draai de knop naar een ander vermogensniveau.





OPMERKING

De timers voor het einde van de bereiding werken ook voor de speciale 'warmhoudfunctie'.


GEBRUIK VAN HET APPARAAT

BEREIDINGSTIJD

Draai de knop voor de kookzone naar het gewenste vermogensniveau en gebruik  en  om de timer in te stellen terwijl het bijbehorende nummer knippert. Het display van de timer en het nummer van de zone blijven 15 seconden knipperen, waarna de timing begint en de stip in de hoek van de 7-segmentindicator van de kookzone gaat branden. Als de timer afloopt, wordt de betreffende zone automatisch uitgeschakeld, klinkt er gedurende 10 seconden een geluidssignaal en knippert er gedurende 30 seconden '0' op het display. Als de gebruiker de kookplaat binnen 10 seconden bedient, stopt het geluidssignaal en het knipperen.

OPMERKING



- De vooraf ingestelde timer is ingesteld op 10 minuten. Druk op  en  om deze tijd met 1 minuut te verhogen of verlagen. Houd ze ingedrukt om de tijd met 10 minuten te verhogen of verlagen.
- Als de timer is ingesteld, gaat de stip in de hoek van de desbetreffende verwarmingszone branden.
- Wanneer deze stip knippert, betekent dit dat de momenteel weergegeven tijd de tijd van de overeenkomstige verwarmingszone is.
- Als geen enkele stip van het 7-segmenten display van de verwarmingszones knippert, betekent dit dat de momenteel weergegeven tijd een reminder is.
- Draai aan de overeenkomstige knop om de resterende tijd van een verwarmingszone weer te geven.
- Als de timer van de kookzone of de oven op 0 is ingesteld, wordt de vooraf ingestelde timer automatisch geactiveerd.
- Wanneer voor de verwarmingszones meerdere timers ingesteld zijn, wordt de timer weergegeven die als eerste afloopt.
- Wanneer voor de verwarmingszone tegelijkertijd een timer en een reminder zijn ingesteld, wordt de vooraf ingestelde tijd van de reminder weergegeven.

GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE THERMOSTAAT

De thermostaat van het apparaat op de betreffende modellen heeft als functie de temperatuur in de oven constant te houden op een ingestelde temperatuur tussen 50 °C en 250 °C.

Draai de knop (Afb. 18) rechtsom totdat de gewenste temperatuur op de draaiknop overeenkomt met de wijzer die op het voorpaneel is afgedrukt. De werking van de thermostaat wordt aangegeven door het oranje indicatielampje, dat dooft als de interne oventemperatuur 10 °C hoger is dan de ingestelde temperatuur en gaat branden als de temperatuur 10 °C lager is dan de ingestelde temperatuur. De thermostaat kan de ovenverwarmingselementen alleen regelen als de schakelaar waaraan hij is gekoppeld in een van de mogelijke bedrijfsstanden van de ovenverwarmingselementen staat; als de schakelaar in de 0-stand staat, heeft de thermostaat geen invloed meer op de ovenverwarmingselementen, die dan uitgeschakeld blijven.

OPMERKING



Sommige modellen fornuizen met multifunctionele elektrische oven kunnen zijn voorzien van een tangentiële gemotoriseerde koelventilator, die telkens in werking treedt als de ovenschakelaar in een andere stand staat dan 0 (nul). Zodoende wordt de lucht naar buiten gevoerd door de spleet tussen het bedieningspaneel en de oven deur en worden het deel met de besturingselementen en de deur minder heet tijdens de werking van het apparaat.

WAARSCHUWING



Werkings ovenverlichting voor statische oven.

Bij fornuizen met statische elektrische oven met één bediening, gaat de ovenlamp, behalve door bediening van de betreffende toets, ook branden als de oven wordt aangezet met de keuzeschakelaar.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

GEBRUIK VAN DE MULTIFUNCTIONELE OVEN

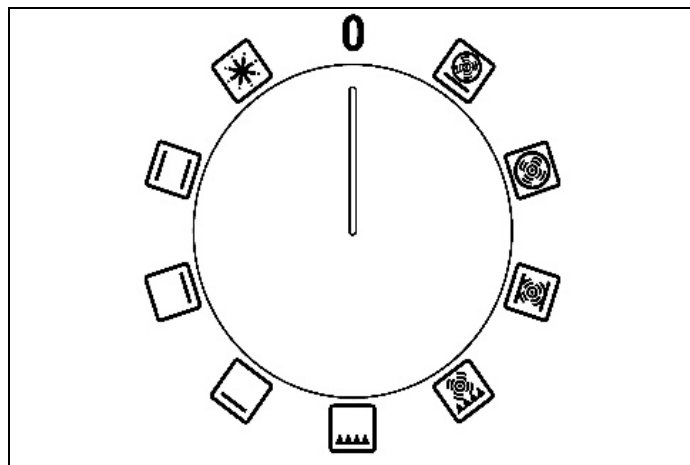
VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingen en haal de accessoires uit de ovens.
- Verwarm de oven gedurende een ½ uur op 200 °C om de bewerkingsresten te laten verbranden.
- De automatische programmeur moet op handbediening staan voor een gewone bereiding.
- De oven werkt niet als hij op Automatisch is gezet, zie *Automatische werking*.

VOOR HET GEBRUIK VAN DE OVENS

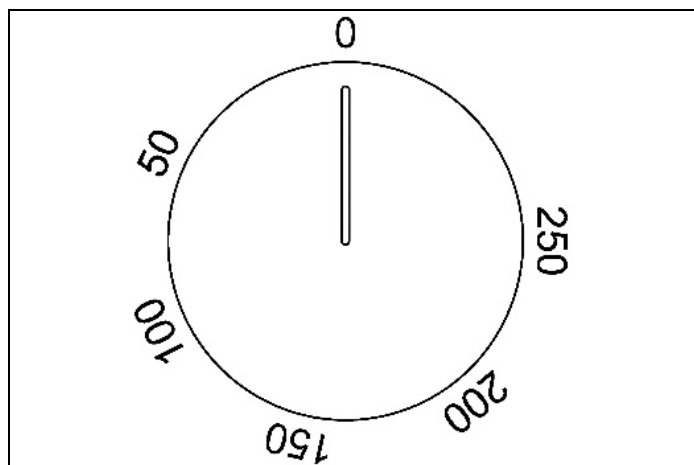
- Draai de functieknop (Afb. 17) rechtsom om de functie te selecteren die u wilt gebruiken. Het oranje lampje gaat branden om aan te geven dat het element ingeschakeld is.
- Draai de temperatuurknop (Afb. 18) rechtsom om de gewenste temperatuur te selecteren. Het oranje lampje gaat uit zodra de oven de gekozen temperatuur heeft bereikt en klaar is voor gebruik. Het is normaal dat dit licht aan en uitgaat tijdens de bereiding, aangezien het aangeeft dat de verwarmingselementen functioneren om de temperatuur constant te houden (De werking van de oven wordt aangegeven op het display van de programmeur)
- Om de oven uit te schakelen, draait u de functieknop en de temperatuurknop linksom totdat ze weer op • of op 0 staat.

Tijdens het koken kan er damp ontstaan. Open de deur daarom uit voorzorg altijd in twee stappen. Open de deur eerst een paar seconden gedeeltelijk, 100 mm, zodat de stoom kan ontsnappen, en open de deur dan pas helemaal. Houd bij het openen van de deur uw gezicht en hoofd uit de buurt van de deur. Leg nooit aluminiumfolie op de bodem van de oven, want dit kan oververhitting en schade aan het glazuur veroorzaken. Bak nooit op de bodem van de oven. Plaats borden en schalen altijd op het rooster. Laat de bakplaat met het rooster of andere schalen niet op de bodem van de oven staan, want die kunnen de oven beschadigen.



Afb. 17


GEBRUIK VAN HET APPARAAT



Afb. 18

VOORVERWARMEN VAN DE OVEN

'Quickstart' is de meest efficiënte en snelste manier om de hoofdoven (linker oven) voor te verwarmen. Deze functie zorgt er ook voor dat de oven gelijkmatig wordt verwarmd.

Gebruik 'Quickstart' als volgt ():

- Selecteer 'Quickstart' (met de functiekiezer van de oven) en de gewenste bereidingstemperatuur (met de temperatuurkiezer). Gedurende het koken gaat het oranje lampje regelmatig aan en uit. Hierdoor kan de temperatuur stabiliseren voordat het gerecht in de oven wordt gezet.
- Selecteer de kookfunctie en zet het gerecht in de oven.
- Gebruik bij het bereiden van hittegevoelig voedsel, zoals cake of meringues, de 'True Fan'-functie door het oranje lampje een paar keer te laten branden om het bovenste element iets te laten afkoelen.

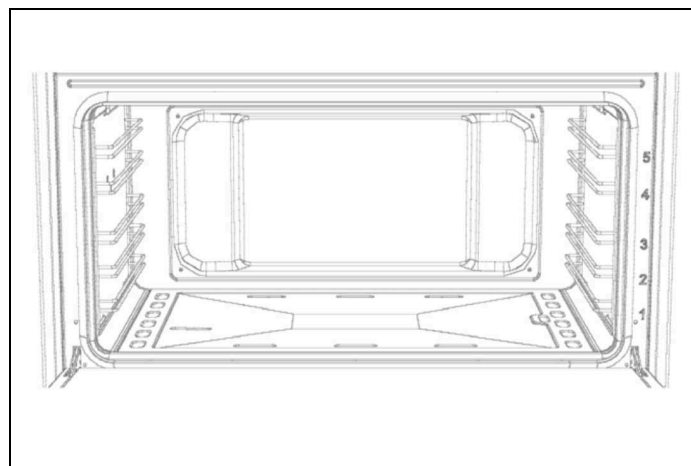
'Quickstart' (Snelle start) is niet geschikt om als kookfunctie te gebruiken. Het is een snel voorverwarmingssysteem.

OVENFUNCTIES

Wanneer u een van de multifunctionele ovenfuncties gebruikt (behalve grillen en ontdooien), is het altijd aan te raden om de oven voor te verwarmen met de 'Quickstart'-functie voordat u overschakelt naar de gewenste kookfunctie.











Bij gebruik van de 'True Fan'- of 'Fan Assisted'-ovenfunctie raden we aan om de oventemperatuur met 20 °C te verlagen als u een recept volgt dat bedoeld is voor een conventionele oven. Controleer het gerecht vaak in de laatste fasen van het koken totdat u vertrouwd bent met de kooktijden en temperaturen met deze functie.

De ovens hebben een reeks kookfuncties die verschillende warmtezones bieden. De functie 'True Fan' is bijvoorbeeld het meest geschikt voor cakes en taart. De functie 'Fan Assisted' zorgt voor meer bruining en is dus meer geschikt voor het bakken van vlees en groenten of diepvriesaardappelen.



Afb. 19

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

| SYMBOOL | FUNCTIE | WAT TE GEBRUIKEN VOOR |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Quickstart (voorverwarming) | Het wordt aanbevolen om de oven altijd voor te verwarmen voor gebruik, ongeacht de baktemperatuur. Quickstart is niet geschikt om te bakken; zodra de oven op temperatuur is, schakelt u over naar een van de onderstaande ovenfuncties. |
|  | Ontdooien | Leg kleine bevroren producten op een bakplaat op de laagste stand en zet de temperatuurkeuzeschakelaar op 0 °C. Gebruik geen warmte om te ontdooien, want dit kan gezondheidsrisico's opleveren. Grotere gerechten, zoals dijnen of een hele kip of kalkoen, moeten in de koelkast worden ontdooid. |
|  | Conventionele oven | Ideaal voor het roosteren en koken van producten zoals brood of vruchtengebak op één rooster. |
|  | Onderverwarming | Gebruik op lage temperatuur voor het bereiden van slow-cookinggerechten als stoofschotels of om gerechten opnieuw op te warmen. Gebruik op hoge temperaturen voor het bakken van zoete en hartige taarten. |
|  | Bovenverwarming | Gebruik voor het opwarmen en bruinen van ovenschotels zoals lasagne of moussaka. |
|  | Conventional grill (conventionele grill) | Gebruik voor beschuit, muffins en het roosteren van brood. Gebruik de grillfunctie niet langer dan 15 minuten. Voor gerechten die langer moeten worden bereid, gebruikt u de functie 'Fan Assisted Grill' (grillventilator in werking) |
|  | Fan assisted grill (grillventilator in werking) | De ventilator laat hete lucht rond het gerecht circuleren, zodat het helemaal gaar wordt. Ideaal voor het bereiden van vlees, zoals worstjes en stukken kip. Bij het bereiden van gerechten met een hoog vochtgehalte, zoals spek en spareribs, helpt deze functie om condensatie te verminderen. Aanbevolen: deur gesloten 200°C, 2e niveau van boven, keer het voedsel om halverwege het kookproces. |
|  | Heteluchtoven | De ventilator circuleert hete lucht rond in de oven voor een gelijkmatige garing van grote hoeveelheden voedsel. Gebruik dit om groenten, vlees en gevogelte te roosteren of vis te bakken. Deze functie is het meest geschikt voor het bereiden van diepgevroren en gepaneerde aardappelproducten en voor kip of vis in beslag. |
|  | True fan oven (geventileerde kookfunctie) | Deze functie is geschikt voor de meeste recepten en is een efficiënte manier om te koken. De temperatuur wordt overal in de oven gelijkmatig gehouden en is bijzonder geschikt voor het bereiden op meerdere planken of van grote hoeveelheden. |
|  | Pizza | Geschikt voor het bakken van pizza, pasta of focaccia voor een perfect gegaarde bodem. |

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Voorbeeld: Bereiding van kalkoen

Om kalkoen te bereiden, kan de druipschaal van het rooster als ovenschaal worden gebruikt. Bekleed de schaal met een dubbele laag extrabrede folie, voldoende om de kalkoen in te verpakken. Het is belangrijk om voldoende ruimte vrij te laten aan de zijkanten en bovenkant van de oven, zodat de hete lucht kan circuleren. Zorg dat de folie de zijkanten of bovenkant van de oven niet raakt. In een oven van 60 cm kan een kalkoen van 9-11 kg worden bereid. In een oven van 40 cm kan een kalkoen van 6-9 kg worden bereid.

PLAATSSEN VAN ACCESSOIRES

De roosters en bakplaten moeten helemaal tot achteraan in de zijgeleiders worden geduwd, zo ver ze kunnen, om te vermijden dat ze de ovendeur zouden raken.

De accessoires worden geblokkeerd als ze voor meer dan de helft worden uitgeschoven, zodat de gebruiker de bereide gerechten gemakkelijker uit de oven kan nemen.

De oven heeft 4 bereidingsniveaus, te beginnen van benedenaf.

GEBRUIK VAN DE GRILL

De 'grillpan' bestaat uit een geëmailleerde schaal en een rooster dat als onderzetter dient. Plaats het gerecht op de onderzetter. Om het kookproces te vertragen of de temperatuur te verlagen, plaatst u de bakplaat op het onderste niveau. Er is een uittrekbare handgreep voor de 'grillpan' beschikbaar om de hete plaat te verwijderen.

Zowel de 'Fan Assisted Grill'- als de 'Conventional Grill'-functies zijn ontworpen om gebruikt te worden met de deur dicht. Dit zorgt voor efficiënt voorverwarmen en gelijkmatig bakken.

Verwarm het grill-verwarmingselement tijdens de bereiding altijd 5 minuten voor voordat u er voedsel in plaatst (voorverwarmen op 200 °C wordt aanbevolen). Het wordt aanbevolen om de 'grillpan' altijd uit de oven te halen als deze niet in gebruik is, omdat de luchtstroom rond de oven dan verstoord kan raken. De grill moet worden gebruikt met de deur dicht. Gebruik de functie 'Fan Assisted Grill' bij het bereiden van dikke stukken vlees met een hoog vochtgehalte om condensvorming te verminderen.

Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van de 'grillpan' en het omdraaien van voedsel. Bedek de grillplaat niet met aluminiumfolie, dit kan schade veroorzaken aan de emailaag en grillelementen. Verwijder aan het einde van het koken de bakplaat en het rooster om deze schoon te maken. Als er vetrijk voedsel is bereid, laat de grill dan 5 minuten aanstaan op maximale temperatuur om het verwarmingselement van de grill te reinigen.

GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE OVEN MET NATUURLIJKE CONVECTIE

Als u de oven voor de eerste keer gebruikt, laat hem dan maximaal 30 minuten werken op een temperatuur van 250 °C om de geur van het interne isolatiemateriaal te verdrijven.

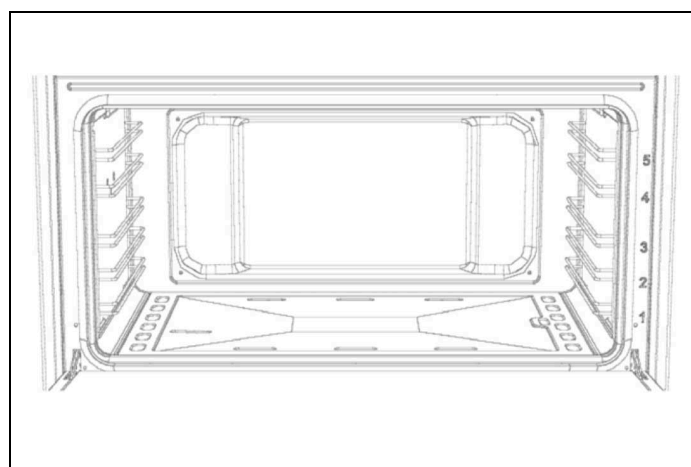
Stel, bij normaal gebruik, met de thermostaatknop de gewenste baktemperatuur in en wacht tot het oranje lampje is uitgegaan voordat u de gerechten in de oven zet.

De oven beschikt over 5 sleuven op verschillende hoogtes (Afb. 19) waarin zowel de roosters als de bakplaten geschoven kunnen worden. Om te voorkomen dat de oven erg vuil wordt, bereidt u het vlees op de ovenschaal of op het rooster dat in de schaal kan worden gelegd. *Table 6 TABEL BEREIDINGSPROCEDURES MET ELEKTRISCHE OVEN MET NATUURLIJKE CONVECTIE* geeft de lijst van bereidingstijden en de positie van de pan voor verschillende soorten gerechten. Uit persoonlijke ervaring zullen later mogelijke variaties op de waarden in de tabel naar voren komen. Het is echter aan te raden om de instructies te volgen van het recept dat u wilt maken.



WAARSCHUWING

Tijdens het gebruik kunnen de bereikbare onderdelen zeer heet worden. Kinderen moeten uit de buurt worden gehouden.



Afb. 20

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Table 6 TABEL BEREIDINGSPROCEDURES MET ELEKTRISCHE OVEN MET NATUURLIJKE CONVECTIE

| | TEMP °C | NIVEAU | MINUTEN |
|---------------------------|---------|--------|---------|
| VLEES | | | |
| VARKENSVLEES | 225 | 4/5 | 60-80 |
| RUNDEVLEES | 225 | 4/5 | 60-80 |
| ROSBIEF | 250 | 4/5 | 50-60 |
| KALFSVLEES | 225 | 4/5 | 60-80 |
| LAMSVLEES | 225 | 4 | 40-50 |
| ROSBIEF | 230 | 4/5 | 50-60 |
| HAAS | 250 | 4/5 | 40-50 |
| HAAS | 250 | 4 | 60-80 |
| KALKOEN | 250 | 4 | 50-60 |
| GANS | 225 | 4 | 60-70 |
| EEND | 250 | 4/5 | 45-60 |
| KIP | 250 | 4/5 | 40-45 |
| VIS | 200-225 | 3 | 15-25 |
| GEBAK | | | |
| VRUCHTENTAART | 225 | 3 | 35-40 |
| Sponscake | 175-200 | 3 | 50-55 |
| BRIOCHE | 175-200 | 3 | 25-30 |
| SPONSCAKE | 220-250 | 3 | 20-30 |
| DONUTS | 180-200 | 3 | 30-40 |
| ZOET BLADERDEEG | 200-220 | 3 | 15-20 |
| DRUIVENFOCACCIA | 250 | 3 | 25-35 |
| APPELSTRUDEL | 180 | 3 | 20-30 |
| LANGE VINGERS | 180-200 | 3 | 40-50 |
| APPELBEIGNETS | 200-220 | 3 | 15-20 |
| PUDDING MET LANGE VINGERS | 200-220 | 3 | 20-30 |
| TOAST | 250 | 2 | 5 |
| BROOD | 220 | 4 | 30 |
| PIZZA | 220 | 4 | 20 |

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

GEBRUIK VAN DE GEVENTILEERDE ELEKTRISCHE OVEN

Als u de oven voor de eerste keer gebruikt, laat hem dan maximaal 30 minuten werken op een temperatuur van 250 ° om de geur van het interne isolatiemateriaal te verdrijven.

Breng de oven, voordat u begint te bakken, op de gewenste temperatuur door te wachten tot het oranje lampje uitgaat. Dit type oven is uitgerust met een circulair verwarmingselement met daarin een ventilator die een geforceerde luchtcirculatie in horizontale richting veroorzaakt. Dankzij deze werking kunnen in de geventileerde oven verschillende bereidingsprocessen tegelijkertijd worden uitgevoerd, terwijl de smaak van elk gerecht behouden blijft.

Sommige modellen zijn voorzien van een verwijderbaar metalen filter dat aan het achterste scherm is bevestigd om vet op te vangen tijdens de bereiding van vlees. Daarom wordt geadviseerd om dit vet regelmatig te verwijderen. Dit doet u door het scherm te wassen met zeepsop en af te spoelen met veel water. Het metalen filter wordt verwijderd door het lipje dat aangegeven is door de pijl met een lichte druk omhoog te duwen.

Heteluchtcirculatie zorgt voor een gelijkmatige warmteverdeling. Het voorverwarmen van de oven is niet nodig, maar voor verfijnd gebak is het beter om de oven voor te verwarmen alvorens de bakvormen erin te zetten. Het luchtgeventileerde convectiekookstelsel verandert het traditionele idee van koken. Het vlees hoeft tijdens het bakken niet meer te worden omgedraaid en voor een braadstuk aan het spit hoeft er geen draaispit meer te worden gebruikt, maar kan het vlees gewoon direct op de grill worden gelegd.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Table 7 TABEL BEREIDINGSPROCEDURES MET HETELUCHTOVEN

| | TEMP °C | NIVEAU | MINUTEN |
|---------------------------|---------|--------|--------------|
| VLEES | | | |
| VARKENSVLEES | 160-170 | 3 | 70-100 |
| RUNDEVLEES | 170-180 | 3 | 65-90 |
| ROSBIEF | 170-190 | 3 | 40-60 |
| KALFSVLEES | 160-180 | 3 | 65-90 |
| LAMSVLEES | 140-160 | 3 | 100-130 |
| ROSBIEF | 180-190 | 3 | 40-45 |
| HAAS | 170-180 | 3 | 30-50 |
| HAAS | 160-170 | 3 | 80-100 |
| KALKOEN | 160-170 | 3 | 160-240 |
| GANS | 160-180 | 3 | 120-160 |
| EEND | 170-180 | 3 | 100-160 |
| KIP | 180 | 3 | 70-90 |
| VIS | 160-180 | 2-3 | naar gewicht |
| GEBAK | | | |
| VRUCHTENTAART | 180-200 | 3 | 40-50 |
| Sponscake | 200-220 | 3 | 40-45 |
| BRIOCHE | 170-180 | 3 | 40-60 |
| SPONSCAKE | 200-230 | 3 | 25-35 |
| DONUTS | 160-180 | 3 | 35-45 |
| ZOET BLADERDEEG | 180-200 | 3 | 20-30 |
| DRUIVENFOCACCIA | 230-250 | 3 | 30-40 |
| APPELSTRUDEL | 160 | 3 | 25-35 |
| LANGE VINGERS | 150-180 | 3 | 50-60 |
| APPELBEIGNETS | 180-200 | 3 | 18-25 |
| PUDDING MET LANGE VINGERS | 170-180 | 3 | 30-40 |
| TOAST | 230-250 | 2 | 7 |
| BROOD | 200-220 | 2 | 40 |
| PIZZA | 200-220 | 3 | 20 |

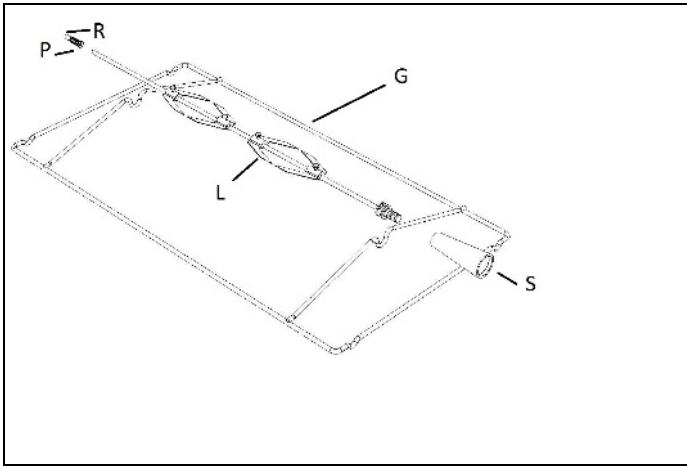
GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE CONVENTIONELE GRILL

De elektrische grill wordt bediend met de thermostaatknop van de oven. De elektrische grill kan worden gebruikt om te grillen op het ovenrooster of met het draaispit.

Het vermogen van de elektrische grill is 2500 W.

GEbruik VAN HET APPARAAT

- **Grillen op de grill:** Het bijgeleverde rooster wordt op niveau 4 of 5 geplaatst en het te grillen voedsel wordt erop gelegd, terwijl de bakplaat op een lager niveau wordt geplaatst om het kookvocht op te vangen. Schakel vervolgens het grillelement in door de thermostaat op de juiste stand te zetten.
- **Rooster met draaispit (indien van toepassing):** Dient om te grillen met het draaispit (Afb. 21). Plaats de spithouder (G) op niveau 3 van de zijroosters. Steek het gerecht op het spit en schuif het in de oven. Steek de punt van het spit in de schacht die uit de linker zijkant van de oven steekt en leg het spit aan de andere zijkant in de hiervoor bestemde behuizing. Schuif de schaal op de geleiders op een lager niveau, zet de thermostaat op de overeenkomende stand en druk op de knop met het draaispitsymbool (versie elektrische oven).



Afb. 21



OPGELET

De delen aan de buitenkant kunnen tijdens het grillen erg heet worden. Houd kinderen op een afstand van het fornuis.

GEbruik VAN DE ELEKTRISCHE HETELUCHTGRILL

De elektrische heteluchtgrill is een bijzondere functie die alleen aanwezig is op de multifunctionele oven. Zet schakelaar 9 + 0 op de betreffende stand om de verwarmingsweerstand van de grill van 3000W en de gemotoriseerde ventilator te activeren. Voor optimaal grillen moet de ovengrill over het algemeen in een middelhoge positie worden geplaatst, met de druipschaal eronder.



BELANGRIJK

Zet bij het gebruik van de elektrische heteluchtgrill de thermostaatknop niet boven 175 °C, d.w.z. tussen de standen van 150 °C en 200°C. Dit om oververhitting van de voorkant van het apparaat te voorkomen; grillen met hete lucht moet dan ook plaatsvinden bij gesloten oven deur.



OPMERKING

Het fornuis heeft een koelventilator die telkens in werking treedt als de ovenknop op een andere stand dan 0 (nul) staat. De ventilator zorgt dat er lucht circuleert tussen het bedieningspaneel en de oven deur, en maakt het mogelijk het paneel en de deur op een warme temperatuur te houden tijdens de werking van het apparaat, in welke conditie dan ook.

GEbruik VAN DE TIMER

De timer waarschuwt u met een geluidssignaal dat de baktijd van het gerecht na een bepaalde tijd bereikt is. Laad de timer op door de bedieningsknop (Afb. 22) een volledige slag naar rechts te draaien. Draai vervolgens de knop naar links, waarbij u de wijzer op de gewenste baktijd zet.



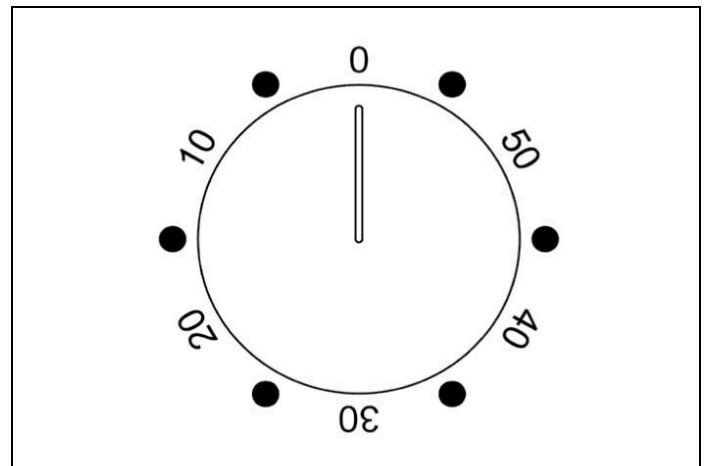
OPGELET

De timer stopt de bereiding niet. De gebruiker dient het bakken handmatig te stoppen middels de desbetreffende bedieningsknoppen



OPGELET


Forceer de knop niet bij het laden van de timer, want dan kan de interne veer kapot gaan.



Afb. 22

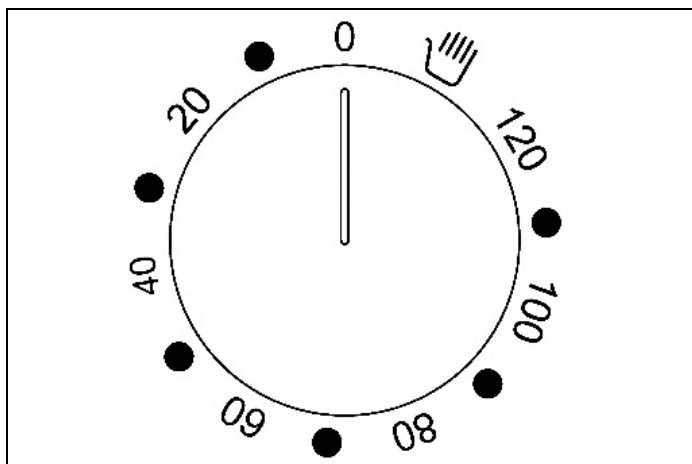
GEbruik VAN DE TIMER VOOR HET EINDE VAN DE BEREIDING

Met de timer kan automatische uitschakeling van de oven aan het einde van de bereiding worden geselecteerd.

Als u de oven niet automatisch wilt laten uitschakelen, moet de stand worden gekozen met het symbool .

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Voor automatische uitschakeling, selecteer de gewenste bereidingstijd en stel de functie en oventemperatuur in. Het einde van het aftellen wordt bevestigd door een herhaald geluidssignaal.



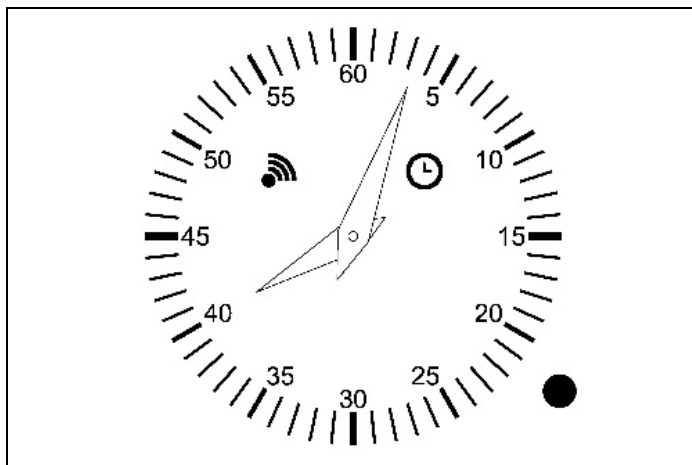
Afb. 23

OPMERKING



Deze functie is alleen beschikbaar voor de elektrische oven.

GEBRUIK VAN DE ANALOGE KLOK



Afb. 24

Druk 2 maal kort op de draaiknop tot het "KLOK"-symbool gaat knipperen om de tijd te regelen die door de wijzers van de klok wordt aangeduid.

Verhoog of verlaag de weergegeven tijd met stappen van 1 minuut door de knop rechts- of linksom te draaien. De minutenwijzer verplaatst zich met stappen van 1 minuut rechts- of linksom.

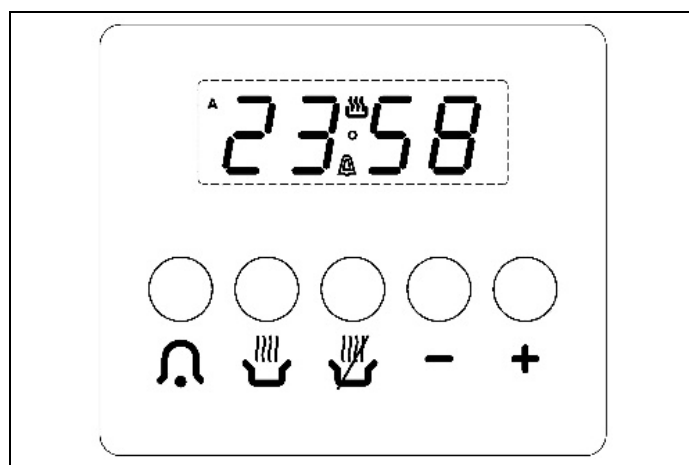
Tien seconden na de laatste wijziging zal de elektronische timer automatisch de modus tijdregeling afsluiten.

De programmering van de Minute Minder maakt het mogelijk om aan het einde van een geprogrammeerde tijd een alarm te laten afgaan.

Druk voor een "alarm" 1 maal kort op de draaiknop tot het "ALARM"-symbool knippert. Draai vervolgens aan de knop, stel de tijd van het alarm in en druk ter bevestiging 1 maal kort op de draaiknop. Het alarmsymbool blijft branden tot de ingestelde tijd is verstreken. Aan het einde van de ingestelde tijd hoort u een geluidssignaal. Druk wederom 1 maal kort op de draaiknop om naar de functie klok terug te keren.

Annuleer de programmering van de Minute Minder door de draaiknop ingedrukt te houden tot het alarmsymbool niet langer wordt weergegeven.

GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE PROGRAMMEUR



Afb. 25

De programmering gebeurt door op de gewenste functietoets te drukken. Nadat deze is losgelaten moet vervolgens binnen 5 seconden begonnen worden met het instellen van de tijd, door middel van de toetsen + en -.

TOETSEN + EN -

Door op de toetsen + en - te drukken wordt de tijd langer of korter, met een variabele snelheid die afhangt van hoe lang de toets wordt ingedrukt.

INSTELLING VAN DE TIMER

Selecteer de standaardtijdfunctie door tegelijkertijd op de knoppen van de duur en het einde te drukken en de standaardtijd in te stellen met de knoppen +/-.

Zodoende worden eventuele programma's die voorheen waren ingesteld, geannuleerd.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

HANDBEDIENDE WERKING

Druk tegelijkertijd op de toetsen "Bereidingsduur" en "Einde bereiding". De relaiscontacten worden uitgeschakeld, het symbool "A" gaat uit en het symbool "PAN" licht op. De handbediende werking is alleen mogelijk na het einde van de automatische programmering, of nadat deze is geannuleerd.

HALFAUTOMATISCHE WERKING MET BEREIDINGSDUUR

Druk op de toets van de bereidingsduur en stel de gewenste tijd in met de toetsen + en -. Het symbool "A" gaat permanent branden, hetzelfde geldt voor het symbool van de bereidingsduur. Het relais wordt onmiddellijk ingeschakeld. Wanneer de tijd van "einde bereiding" samenvalt met de tijd, worden het relais en het symbool van de bereidingsduur uitgeschakeld, knippert het symbool AUTO en treedt het geluidssignaal in werking.

HALFAUTOMATISCHE WERKING MET EINDE BEREIDING

Druk op de toets "Einde bereiding" en stel de gewenste eindtijd van de bereiding met de toets +. De symbolen "A" en Bereidingsduur branden permanent. De relaiscontacten worden ingeschakeld. Wanneer de tijd "Einde bereiding" samenvalt met de tijd, worden het relais en het symbool van de bereidingsduur uitgeschakeld. Bij het verstrijken van de bereidingstijd knippert het symbool "A", worden het symbool van de bereidingsduur en het relais uitgeschakeld en treedt het geluidssignaal in werking.

AUTOMATISCHE WERKING

Selecteer de bereidingsduurfunctie en stel de gewenste duur in met de toets +/- . Het symbool "A" verschijnt. Het relais schakelt in en het pansymbool verschijnt. Door de functie Einde bereiding te selecteren, wordt de eindtijd van de bereiding zo nauwkeurig mogelijk weergegeven. Stel de gewenste eindtijd van de bereiding in met de knoppen +/- . Het relais en het pansymbool zijn uit.

Het pansymbool verschijnt opnieuw wanneer de tijd van de dag overeenkomt met het berekende begintijdstip.

Aan het einde van het automatische programma knippert het symbool "A".

Er klinkt een geluidssignaal en het pansymbool en het relais gaan uit.

KOOKWEKKER

Selecteer de toets van de timer en stel de tijd in met de toetsen +/- . Terwijl de tijd verstrijkt, verschijnt het kloksymbool. Als de ingestelde tijd verstreken is, wordt gewaarschuwd door een geluidssignaal.

GELUIDSSIGNAAL

Het geluidssignaal begint aan het einde van een programmering of de timerfunctie, en duurt 7 minuten. Om het eerder te laten stoppen, moet een willekeurige functietoets worden ingedrukt. Door op de knop "-" te drukken zonder eerst een functie te hebben geselecteerd, verandert de frequentie van het signaal. Er kan worden gekozen uit 3 mogelijke selecties. Het gekozen signaal is hoorbaar zolang de knop "-" ingedrukt gehouden wordt.

BEGIN PROGRAMMA EN CONTROLE

Het programma begint enkele ogenblikken na de instelling. Op elk moment kan worden gecontroleerd welk programma is ingesteld, door op de overeenkomende toets te drukken.

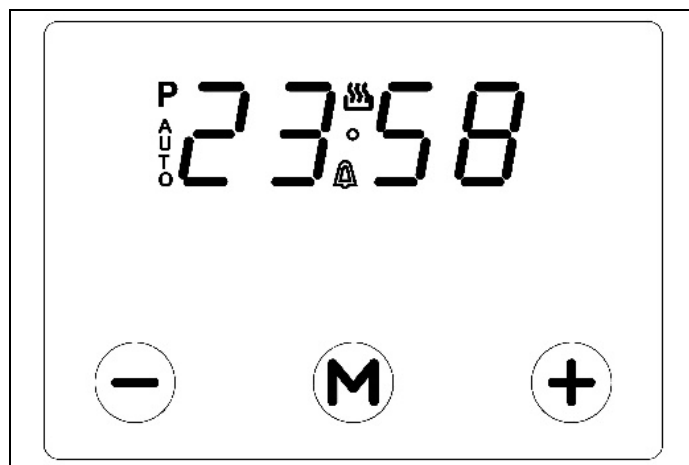
PROGRAMMEERFOUTEN

Er is sprake van een programmeerfout als de tijd van de klok tussen het begin en het einde van de bereiding ligt. De fout wordt onmiddellijk gesignaleerd door een geluidssignaal en door het knipperen van het symbool "A". De instellingsfout kan worden gecorrigeerd door de duur of de eindtijd van de bereiding te veranderen. Als er een instellingsfout is, zijn de relais uitgeschakeld.

ANNULERING VAN EEN PROGRAMMA

Een programma kan worden geannuleerd door op de toetsen Einde bereiding en Bereidingduur te drukken. Een ingesteld programma wordt aan het einde automatisch opgeheven.

ELEKTRONISCHE PROGRAMMEUR MET 3 TOETSEN



Afb. 26

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

BETEKENIS VAN DE SYMBOLEN OP HET DISPLAY:

| | | |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | A* | Automatisch programma in werking (*: in sommige versies verschijnt verticaal de tekst "Auto"). |
| 2 |  | Als dit wordt weergegeven, is de handbediende werking van de oven geactiveerd. |
| 3 | • | Als dit knippert, is de programmeur in de instellingsmodus. |
| 4 |  | Als dit brandt, is er een waarschuwingstimer in werking. |
| 5 | - | Toets om de cijfers te verlagen bij instellingen van de timer. Dient ook om het gewenste geluidsniveau te selecteren (3 niveaus). |
| 6 | M | Toets "Mode" om toegang te krijgen tot de programmeeropties die mogelijk zijn met de programmeur. |
| 7 | + | Toets om de cijfers te verlagen bij instellingen van de timer. |

EERSTE START

Als de oven wordt aangesloten op een elektriciteitsnet, of na een eventuele stroomuitval, knipperen de cijfers en de letter "A" op het display. De oven kan in deze toestand niet worden aangeschakeld.

Om het uur in te stellen en/of de werking van de oven te activeren moet u gedurende minstens 2 seconden de toets "M" ingedrukt houden. De letter "A" gaat uit en de cijfers op het display gaan vast branden. Terwijl de punt (3) knippert, druk op de toets - of + om de weergegeven tijd te corrigeren. Het ingestelde gegeven wordt door de programmeur geaccepteerd nadat de toets kort is losgelaten.



OPMERKING

De oven kan zijn functies alleen correct uitvoeren wanneer het volgende symbool (2) op het display van het bedieningspaneel blijft branden.

WAARSCHUWINGSTIMER

De timerfunctie bestaat eenvoudig uit een geluidssignaal, dat kan worden ingesteld over een periode van maximaal 23 uur en 59 minuten. Nadat de ingestelde tijd verstreken is, gaat het symbool (4) uit en klinkt er een geluidssignaal dat automatisch uitgaat na 7 minuten, of nadat er op een willekeurige toets wordt gedrukt.

Om de timer in te stellen, houd de toets "M" ingedrukt voor minstens 2 seconden of totdat het symbool (4) begint te knipperen.

Stel in over hoeveel uren en/of minuten het geluidssignaal moet worden geactiveerd met behulp van de toets + of - om de cijfers op het display te verhogen of te verlagen. Laat de toets + of - los wanneer de gewenste tijd is bereikt. Na enkele seconden verschijnen de actuele tijd en het symbool). Het aftellen begint onmiddellijk.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

HALFAUTOMATISCHE BEREIDING

BEREIDINGSDUUR:

Nadat een van de beschikbare bereidingsfuncties is geselecteerd en de gewenste tijd is ingesteld, drukt u minstens 2 seconden op de toets M om naar de programmeermodus te gaan. Het symbool (4) gaat branden. Laat de toets "M" los en druk hem vervolgens opnieuw in. Op het display begint het symbool "A" te knipperen en verschijnt het opschrift: "dur". Dit wordt vervolgens afgewisseld met de weergave van de cijfers: 0-00 Stel de gewenste bereidingstijd in met de toetsen - of + (maximum instelbare waarde: 10 uur).

De ingestelde tijd wordt na enkele seconden automatisch verwerkt door de programmeur. Het is ook mogelijk om de toets "M" veel keer in te drukken, totdat de actuele tijd weer wordt weergegeven. De symbolen "A" en (2) branden. Na de ingestelde bereidingstijd wordt een geluidssignaal uitgezonden en schakelt de oven automatisch uit.

Zie de volgende paragrafen: Uitschakelen van het geluidssignaal en Herstel van de werking van de oven.

EINDE bereiding:

Nadat een van de beschikbare bereidingsfuncties is geselecteerd en de gewenste tijd is ingesteld, drukt u minstens 2 seconden op de toets M om naar de programmeermodus te gaan. Het symbool (4) gaat branden. Laat de toets "M" los en druk hem vervolgens opnieuw in. Op het display begint het symbool "A" te knipperen en verschijnt het opschrift: "dur". Druk opnieuw op de toets "M". Op het display verschijnt: "End". Dit wordt vervolgens afgewisseld met de weergave van de cijfers: 0 00

Stel de gewenste bereidingstijd in met de toetsen - of + (maximum instelbare waarde: 10 uur). De ingestelde tijd wordt na enkele seconden automatisch verwerkt door de programmeur. Het is ook mogelijk om de toets "M" veel keer in te drukken, totdat de actuele tijd weer wordt weergegeven. De bereiding begint onmiddellijk, terwijl op het display van de programmeur na enkele seconden de actuele tijd weer terugkeert. De symbolen "A" en (2) branden.

Bij het bereiken van de beoogde eindtijd van de bereiding klinkt een geluidssignaal en schakelt de oven automatisch uit. Zie de volgende punten: deactivering van het geluidssignaal en **HERINSCHAKELING VAN DE OVENFUNCTIE**.

AUTOMATISCHE BEREIDING

Stel een tijd in voor de DUUR van de bereiding volgens de aanwijzingen in het hoofdstuk BEREIDINGSDUUR, en stel vervolgens de eindtijd in volgens de aanwijzingen in het vorige hoofdstuk (maximale tijd die kan worden ingesteld voor het einde van de bereiding: 24 uur). De oven wordt automatisch ingeschakeld op het tijdstip dat overeenstemt met het verschil tussen de eindtijd van de bereiding en de bereidingstijd. Tijdens het wachten op de start van de ovenverhitting, staan op het display het symbool A, om aan te geven dat er een automatische programma actief is, en de actuele tijd. De inschakeling van de oven daarentegen wordt aangeduid met het brandende symbool (2). Bij het bereiken van de geprogrammeerde eindtijd van de bereiding klinkt een geluidssignaal en schakelt de oven automatisch uit.

Zie de volgende paragrafen: Uitschakelen van het geluidssignaal en Herstel van de werking van de oven.

Deactivering van het akoestische signaal:

Druk op gelijk welke toets om het akoestische signaal uit te schakelen.

HERINSCHAKELING VAN DE OVENFUNCTIE

Aan het einde van een halfautomatisch of automatisch kookproces, verschijnt op het scherm het knipperende symbool "A" en de actuele tijd. In deze conditie wordt de voeding van de verwarmingselementen van de oven en van het licht gestopt. Om de oven opnieuw te kunnen gebruiken moet u op de toets "M" drukken totdat het symbool (2) gaat branden en de letter A uitgaat.

PROGRAMMA VLEESSONDE (INDIEN AANWEZIG)

If meat probe is plugged in, the two digits on the left side show the actual temperature at the meat probe and the two digits at the right side show the set point value.

Door de connector van de vleessonde aan te sluiten, start het programma en wordt de nominale temperatuur ingesteld op 80°C. Om de temperatuur te veranderen, druk op de knoppen +/- . De waarde van de ingestelde temperatuur kan worden gewijzigd zolang de temperatuur wordt weergegeven, maar niet als de timer als in de startstand staat.

PROGRAMMA VLEESSONDE EN AUTOMATISCH PROGRAMMA

De vleessonde stopt het automatische programma niet. Om het automatische programma voortijdig te resetten, moeten de toetsen Plus en Min worden ingedrukt (maximaal 2 seconden).

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

ANDERE FUNCTIES VAN DE PROGRAMMEUR

Een bereidingstijd (halfautomatisch of automatisch) annuleren

Om een halfautomatisch of automatisch bereidingsprogramma te annuleren, waarbij het symbool "A" brandt, moet u de toetsen - en + gelijktijdig indrukken voor minstens 2 seconden of totdat het symbool (2) gaat branden en de letter "A" uitgaat.

Annulering van de waarschuwingstimer

Om het aftellen van de timerwaarschuwing te annuleren, d. w.z. het symbool () brandt, houd de toets "M" minstens 2 seconden, of totdat het symbool begint te knipperen, ingedrukt. Drukt gelijktijdig op de toetsen - en +.

Controle van de status van de functies

De ingestelde tijd of de resterende tijd voor elke functie die door de programmeur geboden wordt, kan op het display worden weergegeven door op de knop M te drukken om de programmeermodus te openen. Houd de toets "M" minstens 2 seconden ingedrukt, of totdat (het) symbool oplicht. Op het display verschijnt de resterende tijd, of een reeks nullen indien de timer is uitgeschakeld. Druk opnieuw op de toets "M". Het display geeft "dur" weer, afwisselend met de resterende tijd of een serie nullen (timer niet ingeschakeld). Door nogmaals op de toets M te drukken verschijnt de geprogrammeerde "tijd einde bereiding" met het opschrift "End".

Wijziging van het actuele uur en het volume van het geluidssignaal

Met de programmeur in de standaardmodus, terwijl het symbool (2) brandt, druk tegelijkertijd op de toetsen - en + voor minstens 2 seconden of totdat de punt (3). gaat knipperen.

Om de tijd te wijzigen: druk op de toets + of de toets -.

Om het volume van het geluidssignaal te wijzigen: druk op de toets M. Op het display verschijnt "Ton ...", gevolgd door een getal; gebruik vervolgens de toets - om het gewenste volume te selecteren.



OPMERKING

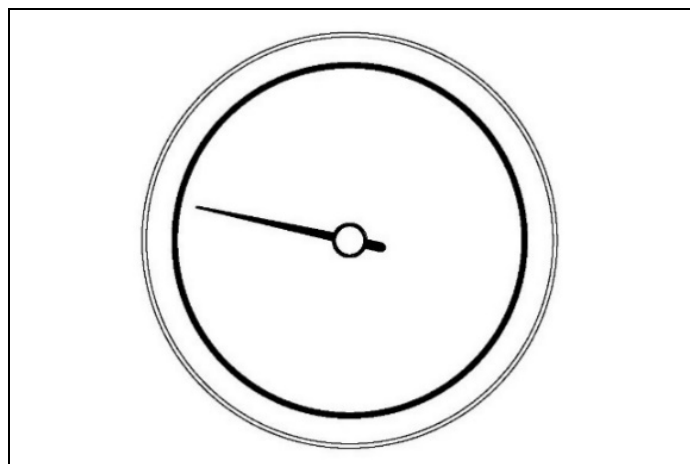
Het cijfer 1 staat voor het hoogste volume; er kan worden gekozen uit 3 verschillende volumeniveaus.



WAARSCHUWING

Bij een stroomuitval worden de geprogrammeerde functies, inclusief de klok, geannuleerd. Nadat de voeding is teruggekeerd, moet de programmeur opnieuw worden geprogrammeerd.

TEMPERATUURINDICATOR



Afb. 27

Als de indicatorwijzer stabiliseert, heeft de oven de met de thermostaatknop ingestelde temperatuur bereikt.

GEBRUIK VAN DE ZELFREINIGENDE OVEN

Bij de fornuizen waarvoor dit is voorzien, verschilt de zelfreinigende oven dan de normale oven doordat de binnenwanden een speciale microporeuze laag hebben die vetresiduen absorbeert en elimineert tijdens de bereiding. Als vette vloeistoffen overlopen, is het zelfreinigende effect onvoldoende. Ga met een vochtige spons over het gemorste vet, verwarm de oven tot de maximale temperatuur, wacht tot de oven afkoelt en ga opnieuw met de vochtige spons over de vlekken.

ONDERHOUD VAN HET APPARAAT

BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

VOOR FORNUIZEN OP EEN ONDERKAST



WAARSCHUWING

Als het apparaat op een onderkast rust, moeten de nodige maatregelen worden getroffen om te voorkomen dat het apparaat van zijn ondergrond schuift.

Om de ovenlamp te vervangen is het voldoende de beschermkap los te schroeven die uitsteekt in de ovenruimte (Afb. 28).

VOOR FORNUIZEN MET GLAZEN KLEP



WAARSCHUWING

Maak de glazen klep zorgvuldig droog alvorens hem op te tillen, om alle vloeistoffen te verwijderen.



WAARSCHUWING

Controleer of de kookplaat is afgekoeld, voordat u de glazen klep sluit.

VOOR FORNUIZEN MET ELEKTRISCHE OVEN

Het apparaat raakt oververhit gedurende het gebruik. Raak de verwarmingselementen in de oven niet aan.



WAARSCHUWING

De toegankelijke delen kunnen oververhit raken tijdens het gebruik. Kinderen moeten uit de buurt worden gehouden.

VOOR DE GLAZEN DEUREN

Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur schoon te maken, want dit zou krassen kunnen veroorzaken en het glas zou kunnen breken.

Gebruik geen stoomreinigers om het elektrische huishoudelijke apparaat schoon te maken.



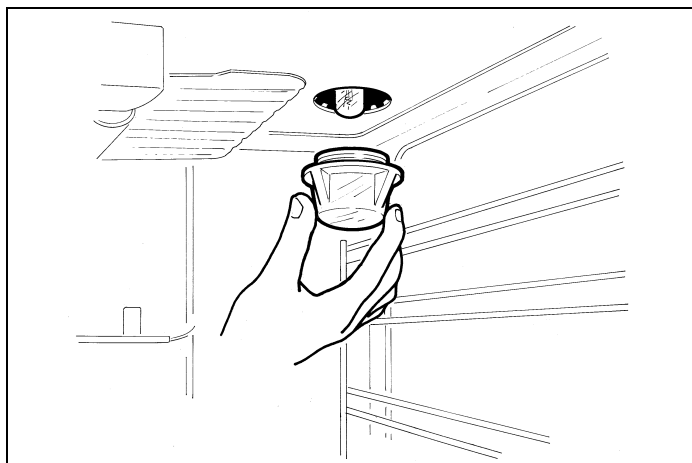
WAARSCHUWING

Voor fornuizen met elektrische oven en programmeur: De oven heeft een deursensor die de verwarmingselementen bovenin loskoppelt als de ovendeur open is.

VERVANGING VAN DE ONDERDELEN

Voor elk onderhoud moet het apparaat worden losgekoppeld van de gas- en elektriciteitsvoorziening.

Onderdelen als knoppen en branderkoppen kunnen worden vervangen door ze uit hun zitting te trekken, zonder enig onderdeel van het fornuis te hoeven demonteren.



Afb. 28



WAARSCHUWING

Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet alvorens de lamp te vervangen.



WAARSCHUWING

Voor elke vervanging moet worden verzekerd dat het apparaat koel is.



WAARSCHUWING

De voedingskabel die bij het apparaat wordt geleverd is ermee verbonden door middel van een verbinding van type X en kan dus zonder speciale gereedschappen worden vervangen door een kabel van hetzelfde type als dat geïnstalleerd is.

Als de verbindingkabel versleten of beschadigd is, vervang het dan volgens de aanwijzingen in .

Om de voedingskabel te vervangen, verwijdert u het deksel van de aansluitdoos en vervangt u de kabel. Voor een voedingskabel van het kaliber 3 x 2,5 mm² verwijder het achterpaneel van het apparaat, vervang de voedingskabel op het klemmenbord en monteert het achterpaneel weer.



WAARSCHUWING

Bij vervanging van de voedingskabel moet de installateur de aardingsgeleider langer houden dan de fasegeleiders, en moet hij bovendien de aanwijzingen met betrekking tot de elektrische installatie in acht nemen.

REINIGEN VAN HET APPARAAT

Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en sluit de algemene gastoevoerkraan naar het apparaat af voordat u reinigingswerkzaamheden uitvoert.



WAARSCHUWING

Koppel altijd het apparaat los van het elektriciteitsnet alvorens een reiniging uit te voeren.



WAARSCHUWING

Schakel altijd de elektrische voeding uit alvorens onderhoud uit te voeren. Neem in het geval van storingen contact op met de klantenservice.



WAARSCHUWING

Gebruik geen stoomreinigers tijdens het schoonmaken.



Beschadigde elektriciteitskabels moeten worden vervangen door een competente persoon of een gekwalificeerde elektricien.



Alleen voor huishoudelijk gebruik.



Zet nooit een lege pan op de kookplaat, om te voorkomen dat er een foutbericht verschijnt op het controlepaneel.



Als de kookplaat lange tijd ingeschakeld is geweest, blijft het oppervlak nog een tijdje warm. Raak het keramische oppervlak dan dus niet aan.



Bij afgesloten voedingsmiddelen wordt u verzocht ze pas te verwarmen nadat ze geopend zijn door het deksel te verwijderen, om elk ontploffingsgevaar vanwege uitzetting door hitte te voorkomen.



Als het oppervlak van de inductiekookplaat gebarsten is, moet de elektrische voeding worden afgekoppeld om elke kans op elektrische schokken te vermijden.



Zet geen pannen met een ruwe of onregelmatige bodem op de kookplaat, want ze zouden het keramische oppervlak kunnen beschadigen.



Zet pannen en koekenpannen voorzichtig op de kookplaat. Het keramische oppervlak is sterk, maar niet onbreekbaar.



Laat geen reinigingsmiddelen of ontvlambare materialen onder de kookplaat komen.

INDUCTIEKOOKPLAAT

Laat de kookplaat afkoelen tot het warmtelampje uit is, alvorens te beginnen met schoonmaken.

Gebruik geen schuurpasta's of -poeders, noch metaalsponsjes. Alle restanten water, voedsel en reinigingsmiddelen moeten worden verwijderd voordat de plaat opnieuw wordt gebruikt.

Verwijder lichte vervuiling met een zachte doek die bevochtigd is met water en reinigingsmiddel, en wrijf vervolgens na met een microvezeldoek.

Gebruik bij hardnekkigere vlekken een specifiek product, volgens de gebruiksinstructies van de producent.

REINIGEN VAN HET APPARAAT

Als materialen met een hoog suikergehalte worden gemorst (bijvoorbeeld jam) of er ongewild plastic of metaal op het oppervlak smelt, schakel de kookplaat dan uit en verwijder het vuil onmiddellijk. Let hierbij goed op, want de kookplaat en het vuil zijn erg warm.

GLAS

Maak deze schoon met een zachte doek en sop van warm water en vloeibaar reinigingsmiddel. Afdrogen met een microvezeldoek.

Hardnekkig vuil kan worden verwijderd met een reinigungs crème. Gebruik geen puntige voorwerpen, want die zouden krassen op het glas kunnen veroorzaken.

REINHEID VAN HET APPARAAT



OPGELET

Vermijd om te wrijven met schurende stoffen of met de bodem van de pannen, enz. aangezien dit zal leiden tot de slijtage van de grafische elementen op de kookplaat.

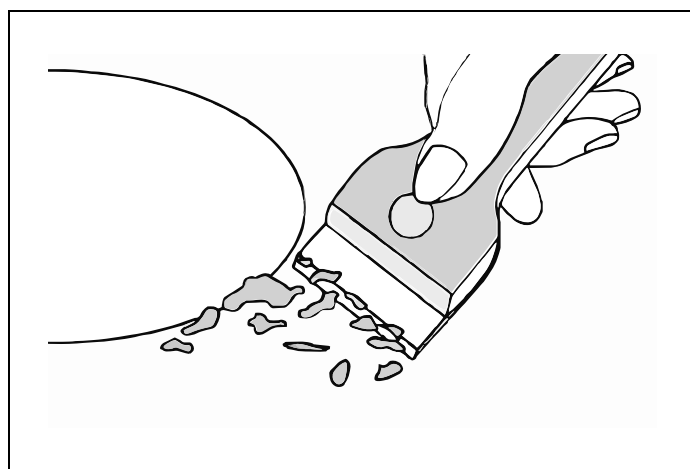


OPGELET

Reinig de inductiekookplaat regelmatig om ophoping van voedselresten te voorkomen.

- Het apparaat moet na gebruik gereinigd worden.
- Het oppervlak van de inductiekookplaat kan gemakkelijk gereinigd worden, zoals aangegeven in de onderstaande tabel.

Verwijder eventuele stukjes aluminiumfolie, gemorst voedsel, vetspatten, suikervlekken en ander zeer suikerhoudend voedsel onmiddellijk door middel van een schraper van het oppervlak om beschadiging van de kookplaat te voorkomen. Reinig het oppervlak vervolgens met een doek en een geschikt product, spoel na met water en droog af met een schone doek. Gebruik in geen geval schurende sponzen of doeken en vermijd ook het gebruik van agressieve chemische reinigingsmiddelen zoals ovensprays en vlekverwijderaars.



Afb. 29

| TYPE VUIL | REINIGINGSMETHODE | REINIGINGSMATERIALEN |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Kalkaanslag | Breng witte azijn aan op het oppervlak en veeg dit dan weg met een zachte doek | Speciale keramische kookplaatreiniger |
| Aangebrande vlekken | Reinig met een vochtige doek en droog af met een zachte doek | Speciale keramische kookplaatreiniger |
| Lichte vlekken | Reinig met een vochtige doek en droog af met een zachte doek | Schoonmaakspoon |
| Gesmolten plastic | Gebruik een voor keramisch glas geschikte schraper om de resten te verwijderen | Speciale keramische kookplaatreiniger |

REINIGEN VAN DE GEËMAILLEERDE ONDERDELEN

Om de eigenschappen van de gelakte onderdelen te behouden moet u ze regelmatig schoonmaken met water en zeep. Gebruik nooit schuurpoeders. Laat geen zure of alkalische stoffen (zoals azijn, citroensap, zout, tomatensaus, enz.) achter op de gelakte onderdelen en vermijd de gelakte onderdelen te reinigen wanneer ze nog heet zijn.

REINIGEN VAN DE RVS ONDERDELEN:

Reinig de onderdelen met een water- en zeepoplossing en droog ze vervolgens af met een zachte doek. De glans wordt behouden door regelmatig de oppervlakken in te wrijven met de specifieke producten verkrijgbaar op de markt. Gebruik nooit schuurpoeders.

REINIGEN VAN HET APPARAAT

REINIGING VAN DE INWENDIGE OVENRUIT

Verwijder eventuele etensresten van de ontstekers en droog deze grondig af om storingen te voorkomen.

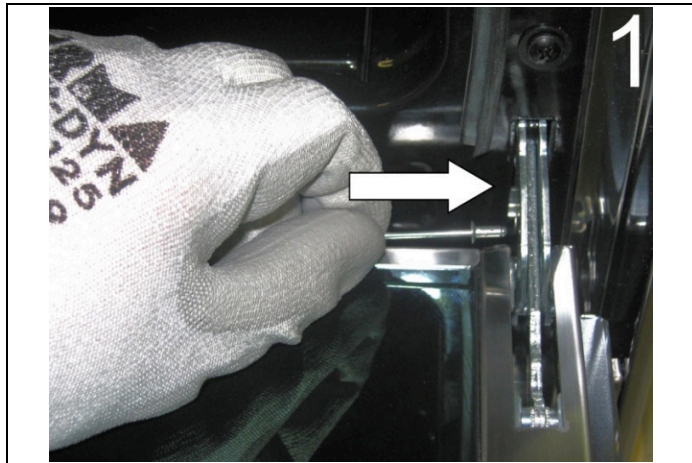
OVENDEUR MET VASTKLEMD GLAS INWENDIGE REINIGING VAN DE OVENRUITEN

Kenmerkend voor de oven is de mogelijkheid om het binnenglas te demonteren om de ruit te reinigen. Om het binnenglas te verwijderen, vergrendelt u de scharnieren door de bijgeleverde pen in het scharnier te steken Afb. 30 - Afb. 31 . Vervolgens verwijdert u het binnenglas volgens Afb. 32 tot Afb. 37 .

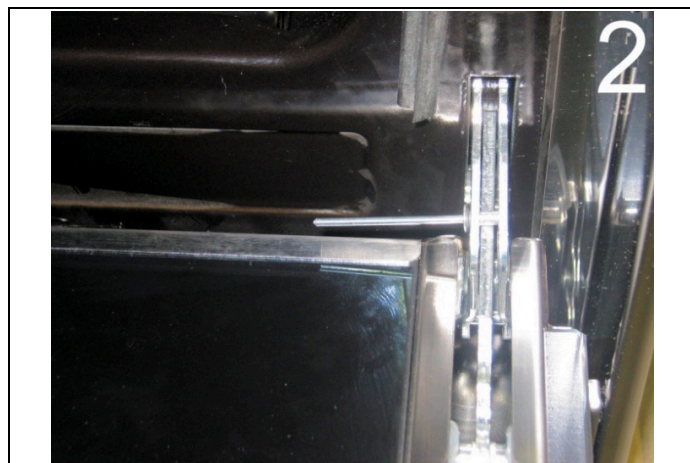
Zet de ovendeur weer in elkaar door de beschreven handelingen in omgekeerde volgorde uit te voeren volgens Afb. 38 tot Afb. 41 .

REINIGEN BINNENKANT OVEN

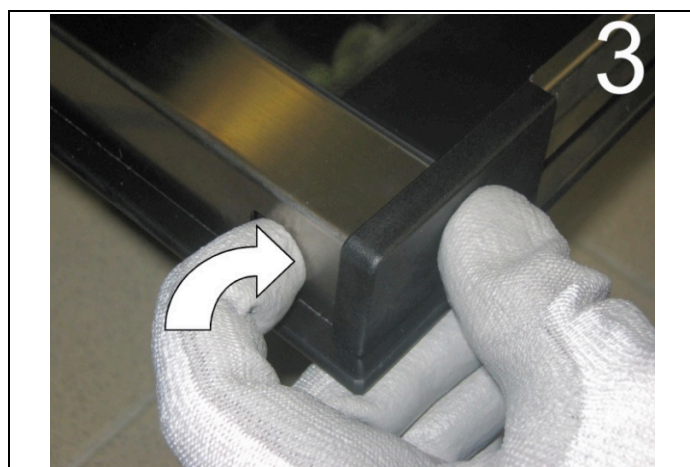
Om een grondige reiniging van de oven te vergemakkelijken, kunt u de deur demonteren aan de hand van de onderstaande aanwijzingen. Steek de meegeleverde pen in het scharnier (Afb. 30 - Afb. 31). Zet de ovendeur in halfopen stand en trek het deurtje met de hand naar u toe tot deze van de bevestiging losraakt. Zet de ovendeur weer in elkaar door de beschreven procedure in omgekeerde volgorde uit te voeren. De zijroosters kunnen bovendien gemakkelijk worden gedemonteerd door de ringen waarmee ze aan de oven zijn bevestigd los te draaien.



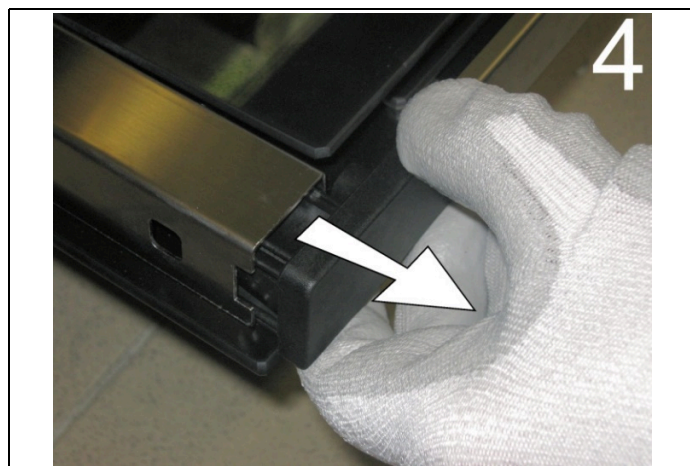
Afb. 30



Afb. 31



Afb. 32



Afb. 33

REINIGEN VAN HET APPARAAT



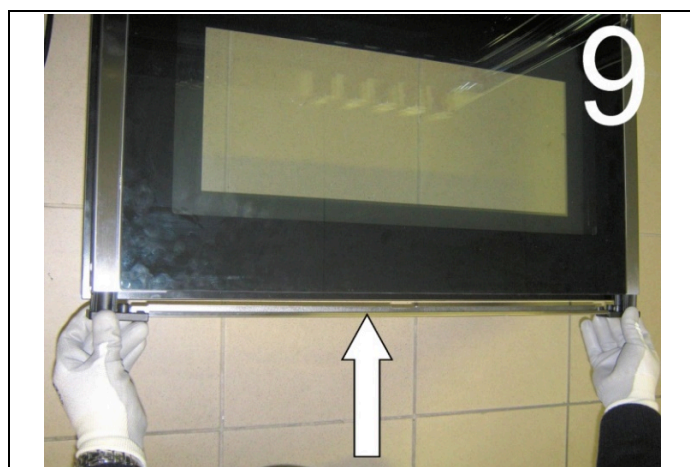
Afb. 34



Afb. 37



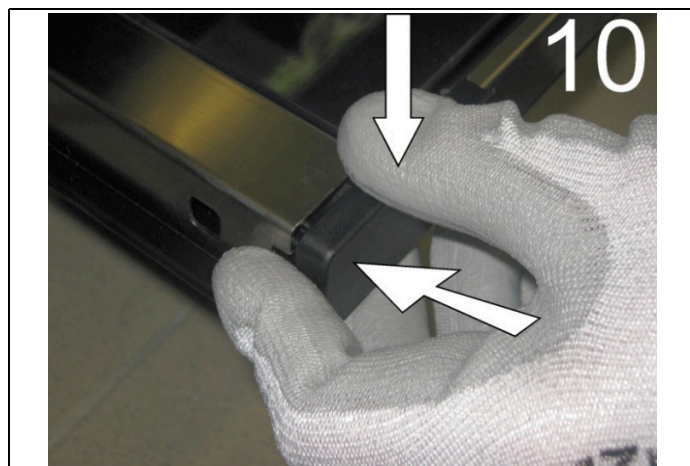
Afb. 35



Afb. 38

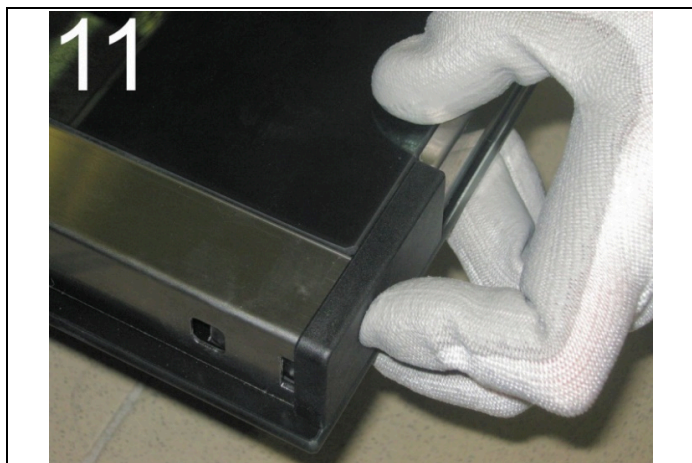


Afb. 36

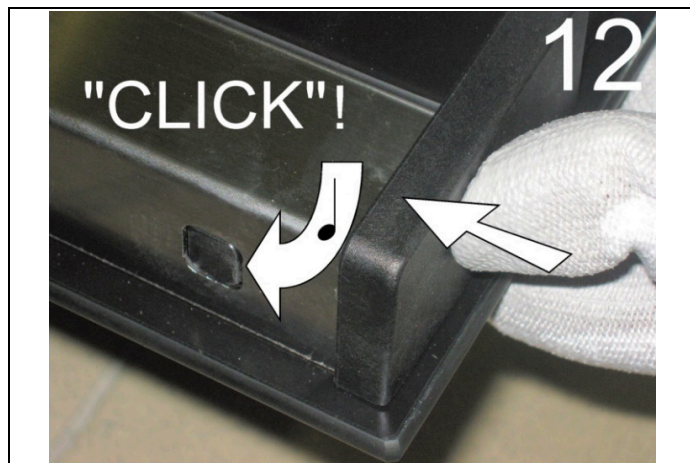


Afb. 39

REINIGEN VAN HET APPARAAT



Afb. 40



Afb. 41

REINIGEN VAN HET APPARAAT

ROESTVRIJ STAAL

Het is heel robuust, bestand tegen kleine stootjes, roest niet en is corrosiebestendig. Laat geen etensresten of kookvocht lang op het oppervlak liggen, want dit kan blijvende vlekken veroorzaken. Onderhoud is belangrijk om de glans en uniformiteit van het staal na verloop van tijd te behouden. Gebruik geen schuursponsjes of staalwol om de RVS kookplaat en accessoires schoon te maken. Gebruik speciale producten die niet krassen. Gepolijst staal moet voorzichtig worden gereinigd, omdat het nog delicateser is dan geborsteld staal. Gebruik voor de reiniging zachte doeken en specifieke reinigingsmiddelen, die beslist niet mogen schuren. Crèmes zijn niet geschikt want ze bevatten schurende microdeeltjes die het staal zouden kunnen krassen.

ONDERHOUD VAN STAAL

Staal behoort tot de materialen die het best bestand zijn tegen corrosie door chemische stoffen en is een metaal dat de verspreiding van bacteriën tegengaat.

Om de eigenschappen ook na verloop van tijd te behouden, moet u echter de volgende instructies opvolgen:

- Niet schoonmaken met chloorhoudende producten, zoals bleekmiddel; dit product zorgt ervoor dat staal zijn roestvrije eigenschappen verliest en onherstelbaar gaat roesten. De ideale schoonmaakmiddelen zijn die op basis van ammoniak.
- Gebruik geen sponsjes van staalwol; de restanten gaan roesten en tasten het staal aan.
- Laat ijzer en staal nooit met elkaar in contact komen; zodra de roest die vrijkomt door ijzer roestvrij staal aantast, kan het proces niet meer worden gestopt.
- Veel natuurlijke producten zoals zout, citroensap, melkresten enz. zijn bijzonder agressief; het is essentieel om werkoppervlakken altijd grondig af te spoelen na gebruik.
- De zoutrijke omgeving van de zee is ongunstig voor de duurzaamheid van staal. In dat geval is het belangrijk om regelmatig te wassen met zoet water.
- Hoge temperaturen veranderen de oppervlaktekleur van staal.

EMAIL

Dit is een glasachtige coating die uitstekend bestand is tegen hitte en zuren. Het is van nature slecht bestand tegen stoten, maar heeft het grote voordeel dat het in veel kleuren verkrijgbaar is. Pas daarom op dat u niet per ongeluk zware voorwerpen laat vallen en let op tijdens het schoonmaken. Net als glas kan het worden aangetast door langdurig contact met zure stoffen: verwijder vlekken van tomatensaus, citroen of azijn onmiddellijk. Gebruik voor hardnekkige vlekken zuiveringszout of een niet-schurend schoonmaakmiddel. Gebruik nooit antikalkproducten: zo wordt het email onherstelbaar beschadigd. De binnenkant van de oven is ook geëmailleerd. Hetzelfde geldt voor de kookplaat. Probeer vooral geen vuil te laten ophopen: het is moeilijker om gelaagde korstjes te verwijderen en het email kan voor altijd verkleurd raken.



WAARSCHUWING

Droog het oppervlak na elke schoonmaakbeurt af met een zachte doek. Niet afdrogen kan leiden tot oxidatie.

GARANTIE EN ASSISTENTIE



Bertazzoni streeft ernaar om zijn klanten service van de allerhoogste kwaliteit te bieden. In het onwaarschijnlijke geval dat er een productiegebrek optreedt, gelieve onze assistentiedienst te contacteren op het volgende adres:

<https://nl.bertazzoni.com/zorg-en-service>

U wordt dan verzocht om informatie te verstrekken over het product, het aankoopbewijs, een foto van het zilverkleurige gegevensetiket en een beschrijving van het probleem.
Houd deze informatie bij de hand.

CONVENTIONEEL GARANTIECERTIFICAAT: WAT TE DOEN?

Uw product wordt gedekt door garantie volgens de voorwaarden die staan aangegeven op het certificaat, te vinden in het product, en op basis van de bepalingen van de geldende regelgeving, gedurende een periode van 24 maanden die ingaat op de datum waarop het product afgeleverd is.

Zoals voorzien in de teksten van genoemde regelgeving, moet u het garantiecertificaat naar behoren ingevuld bewaren en wanneer nodig overleggen aan de erkende technische assistentiedienst, samen met een fiscaal geldig document dat is afgegeven door de verkoper op het moment van aanschaf (leverbon, factuur, kassabon, o. a.) en waarop de naam van de verkoper, de afleverdatum, de identificatiegegevens van het product en de verkoopprijs vermeld staan.

Tenzij het tegendeel wordt bewezen, wordt ervan uitgegaan dat conformiteitsgebreken die zich binnen zes maanden na levering van het apparaat voordoen, al bestonden op het moment van levering, tenzij deze veronderstelling onverenigbaar is met de aard van het apparaat of met de aard van het conformiteitsgebrek. Nadat de garantiedekking is geverifieerd, zal de erkende assistentiedienst van Bertazzoni S.p.A. de nodige ingrepen verrichten zonder voorrijdkosten en de kosten voor arbeid en vervangingsonderdelen in rekening te brengen. Gedurende de volgende achttien maanden van de garantieperiode zal de consument die aanspraak wil maken op de door de garantie geboden rechtsmiddelen echter moeten aantonen dat het conformiteitsgebrek al bij de levering bestond; als de consument dit niet kan aantonen, zijn de garantievoorwaarden niet van toepassing en zal de erkende klantenservice van Bertazzoni S. p. A. de gevraagde werkzaamheden uitvoeren en alle kosten hiervoor aan de consument in rekening brengen.

AFWIJINGEN STORINGEN: WIE CONTACTEREN?

Wanneer nodig staat het erkende assistentiecentrum klaar om je de nodige uitleg te geven. Als je product afwijkingen of storingen vertoont, adviseren we om eerste de controles te doen die zijn aangegeven in het instructieboekje, alvorens contact op te nemen met de erkende assistentiedienst.

Voor het bestellen van vervangingsonderdelen of accessoires kun je telefonisch contact opnemen met onze assistentie- en onderdelenafdeling.

ÉÉN TELEFOONNUMMER OM ASSISTENTIE TE VRAGEN

Als het probleem zou blijven bestaan, is op elk moment een erkende Servicepartner te vinden door het contacteren van de eigen dealer of distributeur, of door de site www.bertazzoni.com te bezoeken.

PRODUCTMODEL: WAAR KUNT U DIT VINDEN?

Het is beslist noodzakelijk dat je het erkende technische assistentiecentrum het model van het product en het serienummer (van 10 cijfers) doorgeeft. Dit is te vinden in het instructieboekje (zelfklevend zilverkleurig etiket) of op de gegevenssticker op het product. Zo kun je onnodig voorrijden van de monteur vermijden en bovendien kosten besparen.



www.bertazzoni.com
Via Palazzina, 8
42016 Guastalla RE

© 2025 BERTAZZONI. All rights reserved.

3101062_v.01