
IT	MANUALE D'INSTALLAZIONE MANUALE D'USO E MANUTENZIONE CUCINE A LIBERA INSTALLAZIONE	3
NL	INSTALLATIEHANDLEIDING GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSHANDLEIDING VRIJSTAANDE FORNUIZEN	51

INDICE

INFORMAZIONI GENERALI	5
LETTURA DEL MANUALE	5
INTRODUZIONE E SICUREZZA	5
IDENTIFICAZIONE DELL'APPARECCHIO	6
INFORMAZIONI GENERALI DI SICUREZZA	6
MANUALE DI INSTALLAZIONE	8
INFORMAZIONI PER L'INSTALLATORE	8
INSTALLAZIONE DELLA CUCINA	8
AVVERTENZE IMPORTANTI PER L'INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO	8
VENTILAZIONE DEI LOCALI	9
UBICAZIONE ED AERAZIONE	9
PIEDINI REGOLABILI	9
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	10
ALLACCIAMENTO ELETTRICO DELL'APPARECCHIO	11
TIPI DI CAVI DI ALIMENTAZIONE	12
ALLACCIAMENTO ELETTRICO TRIFASE	12
USO DELL'APPARECCHIO	13
DESCRIZIONE PANNELLO COMANDI	13
PIANO COTTURA A INDUZIONE SPECIFICHE TECNICHE	13
COTTURA A INDUZIONE	13
USO DEL PIANO COTTURA A INDUZIONE	15
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI PER PIANO COTTURA A INDUZIONE	23
UTILIZZO DEL TERMOSTATO ELETTRICO	25
UTILIZZO DEL FORNO MULTIFUNZIONE	25
USO DEL GRILL	29
UTILIZZO DEL FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE NATURALE	29
UTILIZZO DEL FORNO ELETTRICO VENTILATO	31
UTILIZZO DEL GRILL ELETTRICO STATICO	32
UTILIZZO DEL GRILL ELETTRICO VENTILATO	33
UTILIZZO DELL'OROLOGIO CONTAMINUTI	33
UTILIZZO DEL TIMER FINE COTTURA	33
UTILIZZO DELL'OROLOGIO ANALOGICO	34
UTILIZZO DEL PROGRAMMATORE ELETTRONICO	34
PROGRAMMATORE ELETTRONICO A 3 TASTI	35
INDICATORE DI TEMPERATURA	38
UTILIZZO DEL FORNO AUTOPULENTE	38
MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO	39
AVVERTENZE IMPORTANTI	39
SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI	39
PULIZIA DELL'APPARECCHIO	41
PIANO COTTURA A INDUZIONE	41
VETRO	42
PULIZIA DELL'ELETTRODOMESTICO	42
PULIZIA DELLE PARTI SMALTATE	42
PULIZIA DELLE PARTI IN ACCIAIO INOX:	42
PULIZIA DEL VETRO INTERNO DEL FORNO	43
PULIZIA INTERNA DEL FORNO	43
ACCIAIO INOX	46
LO SMALTO	46
GARANZIA	47
DICHIARAZIONE DI GARANZIA CONVENZIONALE	47
SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI	49
CERTIFICATO DI GARANZIA CONVENZIONALE: COSA FARE?	49
ANOMALIE E MALFUNZIONAMENTI: A CHI RIVOLGERSI?	49
UN SOLO NUMERO TELEFONICO PER OTTENERE ASSISTENZA	49
MODELLO DEL PRODOTTO: DOVE SI TROVA?	49

INFORMAZIONI GENERALI

LETTURA DEL MANUALE

Queste istruzioni sono adattate a diversi tipi di dispositivi, quindi potrebbero contenere descrizioni di funzioni che il vostro dispositivo potrebbe non contenere o supportare.

Le immagini e le grafiche presenti in questo documento si riferiscono a differenti modelli e possono variare leggermente rispetto al prodotto acquistato.

Il fabbricante non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose causati da un'installazione errata o impropria del dispositivo.

Il fabbricante si riserva il diritto di apportare ai vari modelli le modifiche necessarie, al fine di rispettare le norme tecniche vigenti.

In caso di reclami si prega di contattare il servizio clienti.

INTRODUZIONE E SICUREZZA

Prima di installare e/o usare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni riportate all'interno di questo manuale.

Questo vi aiuterà a familiarizzare con il vostro nuovo dispositivo.

Tenere questo documento a portata di mano in modo da poterlo consultare in qualsiasi momento e trasmetterlo a eventuali proprietari successivi.

Leggere i messaggi di sicurezza contenuti nell'introduzione di questo manuale e prendere in considerazione le note di sicurezza quali: "Attenzione", "Avvertenza" e "Pericolo" presenti nel testo.



PERICOLO

Questo simbolo evidenzia una situazione di pericolo per se stessi e per gli altri. Leggerlo attentamente e accertarsi di aver compreso perfettamente le cause di potenziali incidenti pericolosi o letali.



AVVERTENZA

Questo simbolo evidenzia un'informazione di sicurezza. Leggerlo attentamente e accertarsi di aver compreso perfettamente le cause di potenziali incidenti pericolosi.



ATTENZIONE

Questo simbolo evidenzia un'operazione che potrebbe mettere a rischio la struttura dell'apparecchio o dei suoi componenti. Svolgere queste operazioni con particolare cautela.



NOTA

Questo simbolo indica consigli utili e richiama l'attenzione su procedure e comportamenti corretti. Osservare le istruzioni contrassegnate da questo simbolo vi risparmierà problemi.

Il simbolo evidenzia metodi o procedure da fare per il corretto utilizzo dell'apparecchio.

INFORMAZIONI GENERALI

IDENTIFICAZIONE DELL'APPARECCHIO

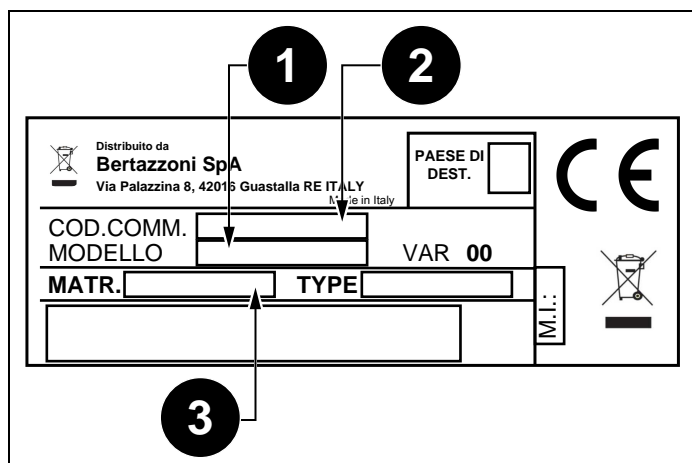


Fig. 1

Nella targhetta d'identificazione sono riportati i seguenti dati:

- 1) Modello
- 2) Codice Commerciale
- 3) Matricola

NOTA



Si consiglia di trascrivere i dati e i numeri di serie dell'apparecchio per averne una più pronta visione in caso di necessità.

NOTA



Comunicare i dati presenti nella targhetta di identificazione per migliorare l'efficienza del servizio di assistenza e il servizio ricambi.

INFORMAZIONI GENERALI DI SICUREZZA

Questo apparecchio è conforme alla direttiva europea 2002/95/CE (RoHS).



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.



Il simbolo del cestino barrato riportato sul prodotto indica che i Rifiuti derivanti dalle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE) non devono essere buttati nella spazzatura indifferenziata (cioè insieme ai "rifiuti urbani misti"), ma devono essere gestiti separatamente così da essere sottoposti ad apposite operazioni per il loro riutilizzo, oppure a uno specifico trattamento, per rimuovere e smaltire in modo sicuro le eventuali sostanze dannose per l'ambiente ed estrarre le materie prime che possono essere riciclate.

I RAEE devono perciò essere consegnati ai Centri di Raccolta (chiamati anche isole ecologiche o piattaforme ecologiche) allestiti dai Comuni o dalle Società di igiene urbana. Quando si acquista una nuova apparecchiatura, inoltre, si può consegnare il RAEE al negoziante, che è tenuto a ritirarlo gratuitamente (ritiro "uno contro uno"); i RAEE di "piccolissime dimensioni" (nei quali cioè nessuna dimensione supera i 25 cm) possono essere consegnati gratuitamente ai negozianti anche quando non si compra nulla (ritiro "uno contro zero" – che però è obbligatorio solo per i negozi con superficie di vendita superiore a 400 mq).

PERICOLO



Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone, inclusi i bambini, con ridotte capacità psichiche o motorie o mancanza di esperienza e conoscenza del funzionamento del prodotto. Queste persone possono utilizzare l'apparecchio solo sotto la supervisione di una persona responsabile per la loro sicurezza e una adeguata istruzione sull'uso dell'apparecchio.

PERICOLO



Se la superficie del piano induzione è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.

PERICOLO



Pericolo d'incendio: non lasciare oggetti infiammabili sulle superfici di cottura.

PERICOLO



La cottura automatica sul piano di cottura con grasso o olio può essere pericolosa e può provocare incendi. Non cercare di spegnere un eventuale incendio con l'acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.

INFORMAZIONI GENERALI



PERICOLO

L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione destinata a essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.



AVVERTENZA

L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Non toccare gli elementi riscaldanti. I minori di 16 anni devono essere tenuti lontani se non costantemente sorvegliati.

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



AVVERTENZA

Le parti accessibili possono diventare calde durante l'utilizzo. I bambini devono essere tenuti lontani.



AVVERTENZA

Assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete elettrica prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.



AVVERTENZA

La cucina non deve essere installata su un piedistallo.



AVVERTENZA

Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia dell'apparecchio.



ATTENZIONE

Non utilizzare un timer esterno o altri sistemi di controllo remoto per far funzionare l'apparecchio.

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.

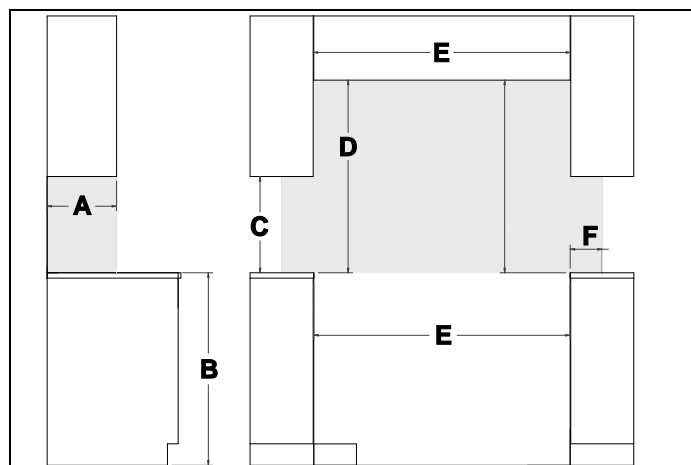


Fig. 2

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.

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.

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

MANUALE DI INSTALLAZIONE

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.

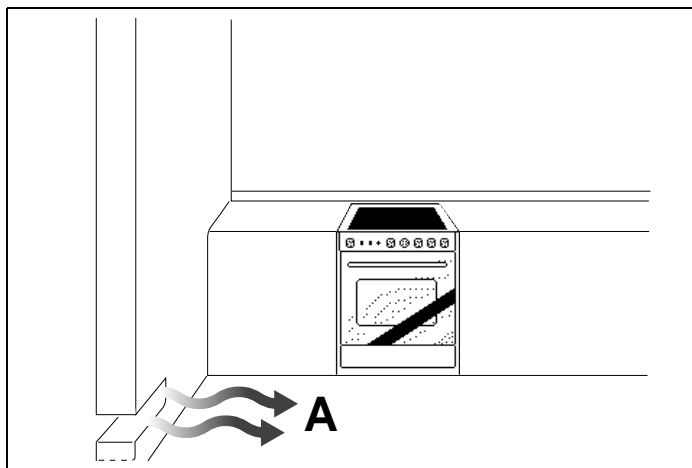


Fig. 3

- **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.

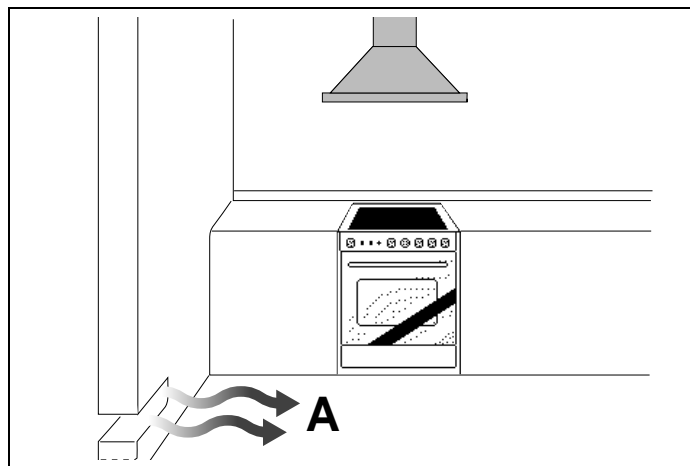


Fig. 4

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

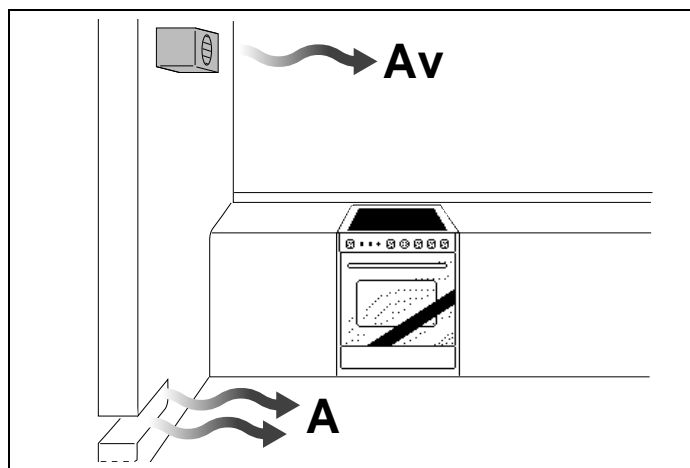


Fig. 5

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

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.

MANUALE DI INSTALLAZIONE

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).

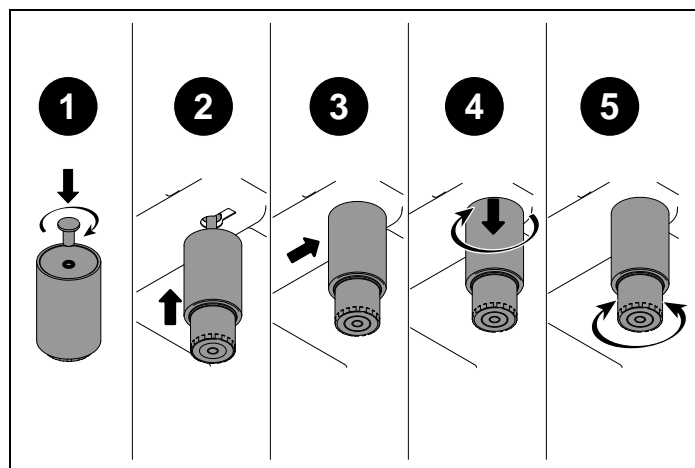


Fig. 6

INSTALLAZIONE ZOCCOLATURA (DISPONIBILE SOLO PER ALCUNI MODELLI)

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

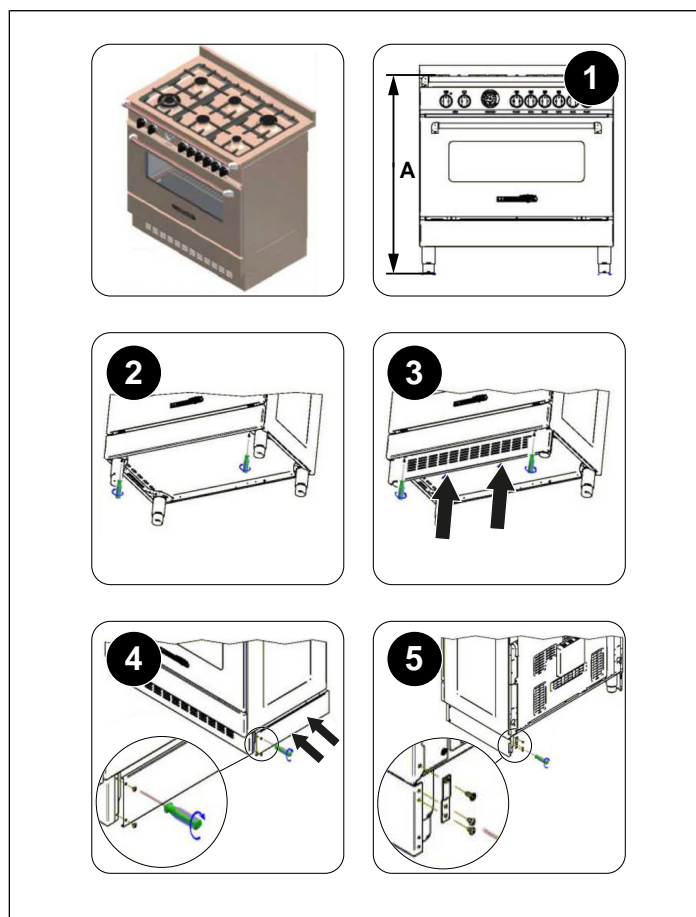


Fig. 7

- 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.

MANUALE DI INSTALLAZIONE

- 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.

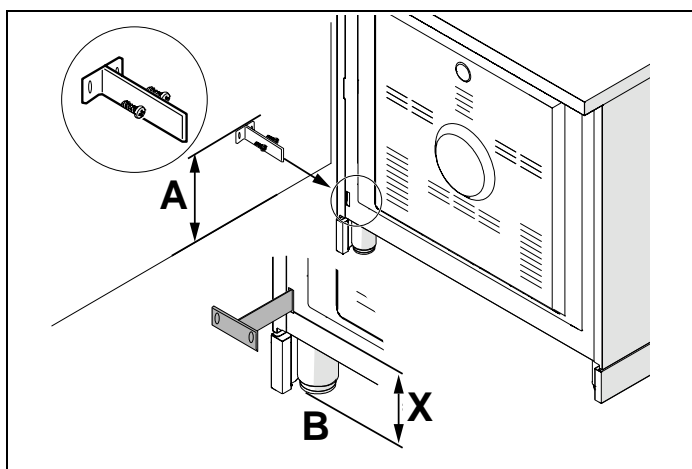


Fig. 8

- $A X + 32 \text{ mm}$
- **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.

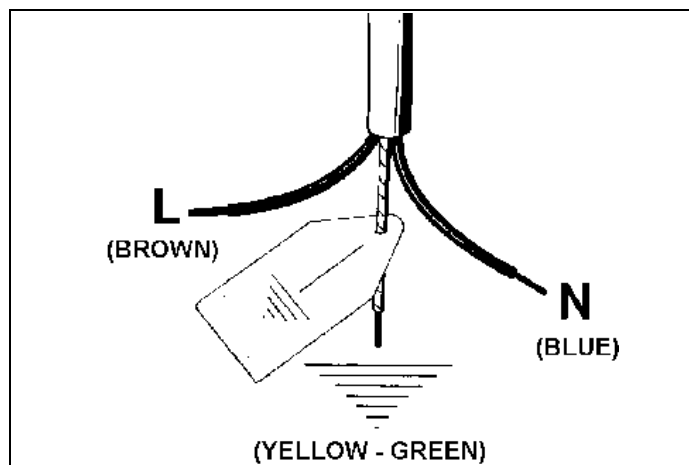


Fig. 9



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.

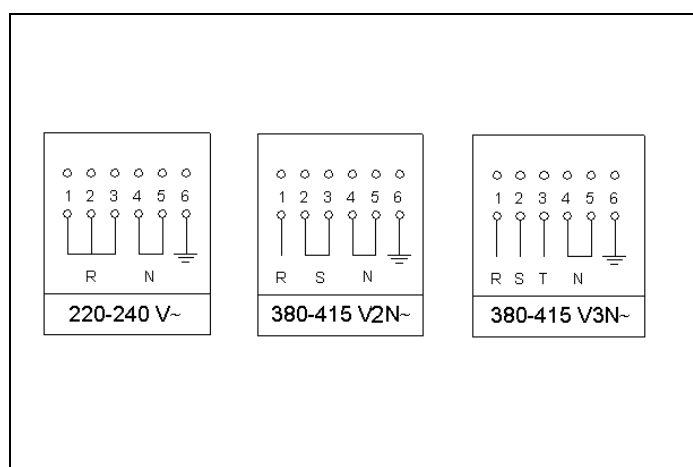






Fig. 10

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.

PIANO COTTURA A INDUZIONE SPECIFICHE TECNICHE

ZONA	RILEVAMENTO MINIMO	POTENZA NOMINALE (*)	POTENZA BOOSTER (*)
Zona riscaldante anteriore sinistra ø 160 mm	ø 1200 mm	1500 W	1500 W
Zona riscaldante posteriore sinistra ø 210 mm	ø 90 mm	2300 W	3000 W
Zona riscaldante posteriore destra ø 210 mm	ø 100 mm	2300 W	2600 W
Zona riscaldante anteriore destra ø 160 mm	ø 90 mm	1200 W	1500 W


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.

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.

Se la pentola non è adatta al piano di cottura a induzione, il display visualizzerà .

USO DELL'APPARECCHIO

SCELTA DEI RECIPIENTI DI COTTURA PIÙ APPROPRIATI

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

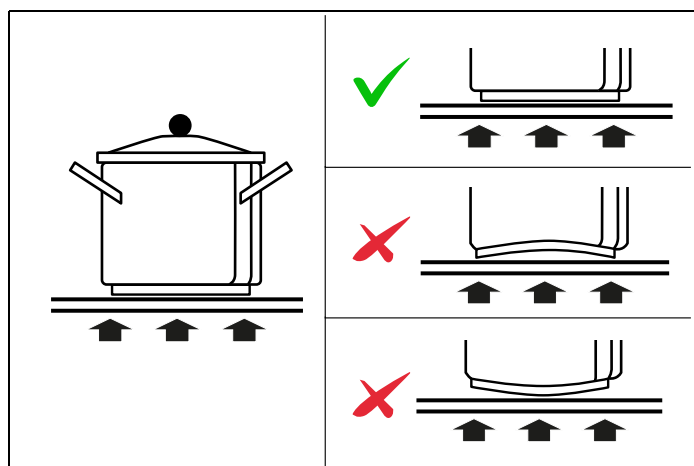


Fig. 11

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.

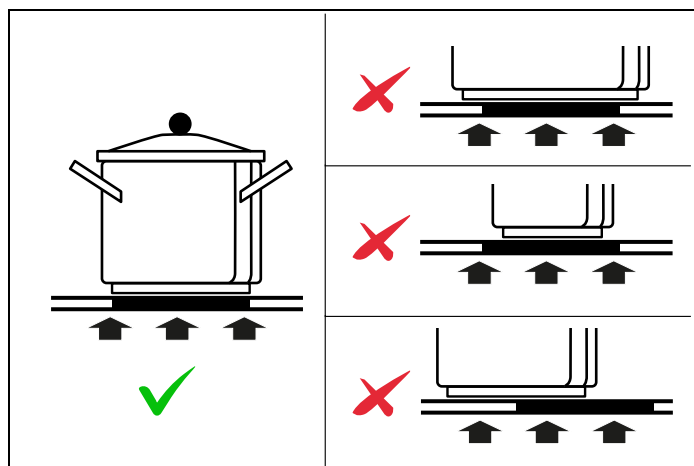


Fig. 12

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

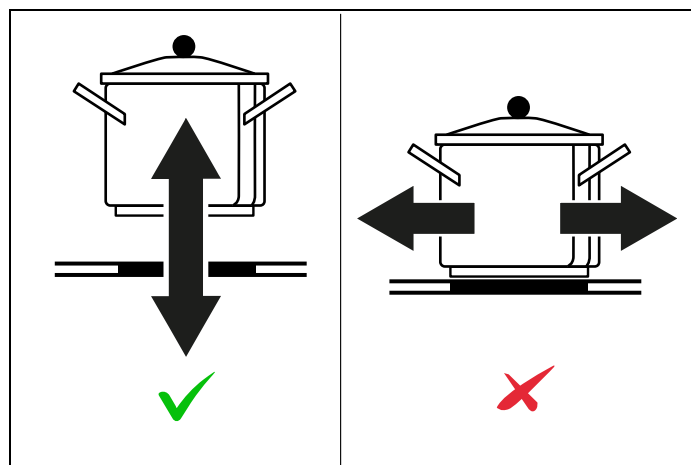


Fig. 13


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.

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 DELL'APPARECCHIO

USO DEL PIANO 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

- Spegnerle 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, cucchiari e coperchi, sulla superficie del piano cottura perché potrebbero surriscaldarsi.

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.

USO DELL'APPARECCHIO

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

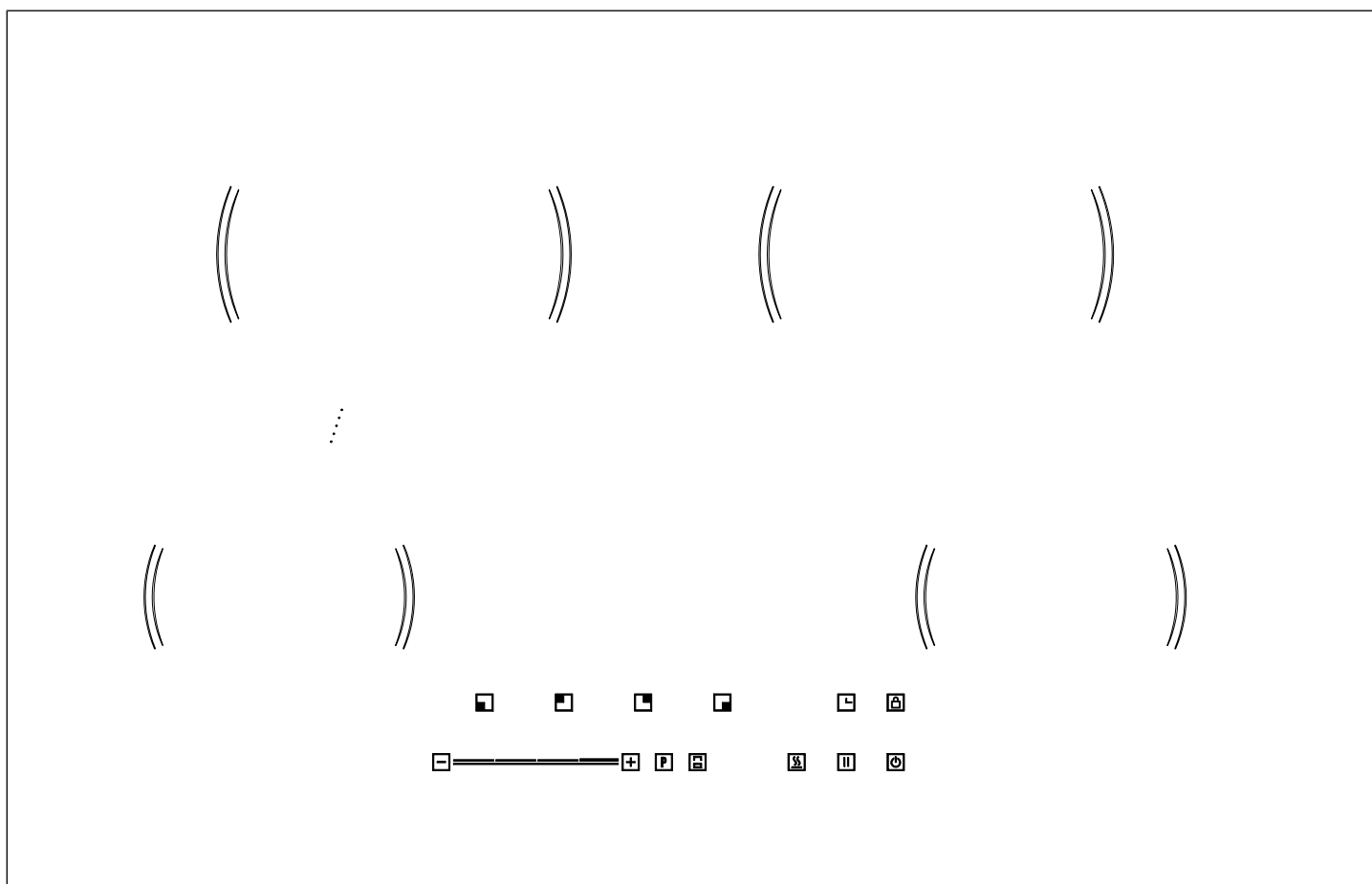







Fig. 14

ICONA	DESCRIZIONE	ICONA	DESCRIZIONE
	Tasto selezione della zona da scaldare		Tasto timer
	Blocco bambini		Tasto paura / riavvio
	Tasto di accensione/spegnimento		Tasto della funzione cottura
	Tasto della funzione Boost		Tasto della funzione Bridge












Cursore di regolazione timer/potenza

USO DELL'APPARECCHIO

ZONE DI COTTURA	DIAMETRO	POTENZA MASSIMA [W]	CON FUNZIONE BRIDGE [W]
 Anteriore sinistra	160 mm	1200 / 1500	2400 / 3000
 Posteriore sinistra	210 mm	2300 / 3000	
 Posteriore destra	210 mm	2300 / 2600	2400 / 3000
 Anteriore destra	160 mm	1200 / 1500	

DISPLAY

ICONA	DESCRIZIONE	ICONA	DESCRIZIONE
A 	Tasto selezione della zona da scaldare	F 	Tasto timer
B 	Blocco bambini	G 	Tasto paura / riavvio
C 	Tasto di accensione / spegnimento	H 	Tasto della funzione cottura
E 	Tasto della funzione Boost	I 	Tasto della funzione Bridge
D 	Cursore di regolazione timer/potenza		

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.

"CURSORE" DI SELEZIONE DELLA ZONA DI POTENZA E IMPOSTAZIONE DEL TIMER

Per selezionare la potenza con il cursore, far scorrere il dito sulla zona "CURSORE". È possibile avere accesso diretto se si posa il dito direttamente sul livello scelto.

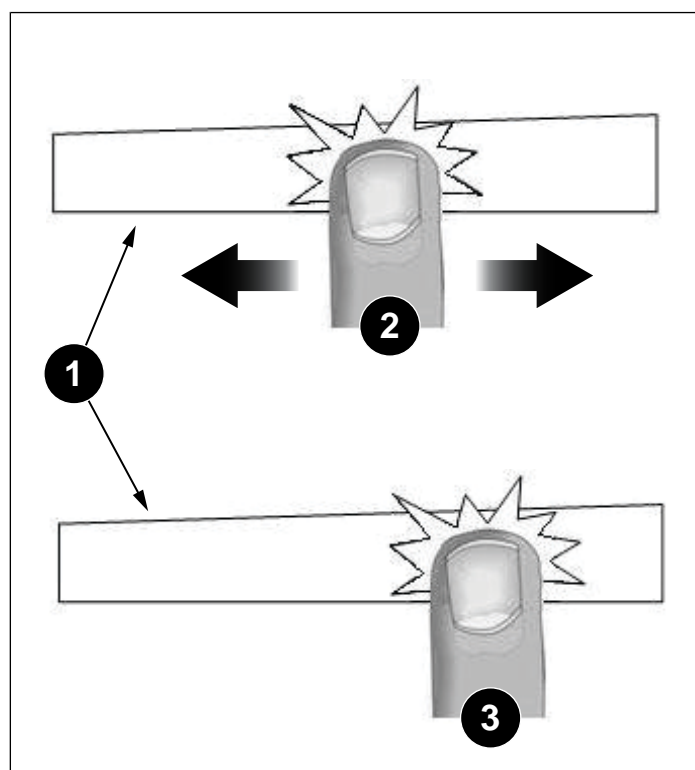


Fig. 15

- 1 "CURSORE" di selezione della zona di potenza e impostazione del timer
- 2 Scorrere
- 3 Accesso diretto

USO DELL'APPARECCHIO

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.

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 un raschietto 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.**

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

DOPO L'ACCENSIONE

- Quando il piano cottura viene acceso, tutti i segmenti del display digitale mostrano brevemente "8". In modalità standby, il buzzer emetterà un breve segnale acustico se si preme il tasto ON/OFF per 2 secondi. Sul display apparirà il segmento centrale ("-").
- Se non viene eseguita alcuna operazione entro 1 minuto, il piano cottura entrerà automaticamente nello stato di spegnimento.

SPEGNIMENTO

- Durante il funzionamento, premere il tasto ON/OFF per 0,5 secondi per interrompere l'erogazione di potenza e passare alla modalità standby. L'erogazione di potenza si interrompe in tutte le zone di cottura. Per il funzionamento della ventola durante lo spegnimento, fare riferimento alla sezione *Ventilazione*.
- Ripristino memoria: Se il piano cottura viene spento per 10 secondi e poi riacceso, verranno ripristinati tutti gli stati di funzionamento precedenti allo spegnimento.

La parte elettronica può provocare, durante il funzionamento, rumori udibili. Può essere percepibile anche la ventola di raffreddamento.

La ventola di raffreddamento può continuare a funzionare anche dopo la fine del processo di cottura per raffreddare i componenti elettronici. Ciò non significa che il piano ad induzione sia difettoso o che funzioni in modo anomalo.

CONTROLLO LIVELLO DI POTENZA

- Premere il tasto di selezione della zona di cottura per selezionare la zona di cottura corrispondente.
- A questo punto, il livello di potenza verrà visualizzato sul display della zona di cottura corrispondente.
- Per ogni scorrimento, verrà emesso un segnale acustico. E' possibile scorrere solo dal livello "1" al livello "8" di potenza. Per selezionare il livello "0" o il livello "9" è necessario utilizzare i tasti + e - .
- Dopo aver regolato il livello di potenza, il display smetterà di lampeggiare e visualizzerà il livello di potenza entro 5 secondi senza cliccare il tasto.
- Quando il livello di potenza di qualsiasi zona di cottura viene regolato su "0", la potenza della zona di cottura viene interrotta.
- Se tutti i livelli di potenza delle zone di cottura sono a "0", il fornello elettromagnetico entrerà automaticamente in stato di standby dopo 1 minuto di inattività.

USO DELL'APPARECCHIO

FUNZIONE DI CONTROLLO AUTOMATICO DELLA PENTOLA

Questa funzione è in grado di rilevare automaticamente la presenza di una pentola sulla zona di cottura.

Premere a per 2 secondi il tasto di avvio, verrà emesso un segnale acustico e al centro del display comparirà “-”.

Avvio a freddo:


- Quando c'è una pentola nella zona di cottura, il display della zona di cottura passa da “-” a “0” lampeggiante.
- Quando la pentola viene rilevata nella zona di cottura, il display della zona di cottura lampeggia “0”. Rimuovere quindi la pentola. Il display del a tornerà a visualizzare “-”.

Avvio termico:

- Quando è presente una pentola nella zona di cottura, il display passerà da “H” a “0” lampeggiante.
- Quando la pentola viene rilevata nella zona di cottura, il display lampeggerà “0”. Rimuovere quindi la pentola e il display della zona di cottura tornerà a visualizzare “H”.

FUNZIONE BOOSTER

Per entrare nella funzione booster:

- Cliccare il tasto di selezione zona di cottura. Sul display verrà visualizzato lampeggiante il livello di potenza corrente.
- Premere entro 5 secondi il tasto .
- La zona di cottura selezionata entrerà in modalità BOOST e l'indicatore digitale lampeggerà “P” (Potente) dopo circa 5 secondi, quindi smetterà di lampeggiare.

Per uscire dalla funzione booster:

- Mentre la zona di cottura è in modalità “P”, selezionare la zona di cottura corrispondente.
- Il display digitale corrispondente lampeggerà “P”.
- Entro 5 secondi, scorrere il livello di potenza per uscire dalla modalità booster.



NOTA

La funzione booster durerà solo 5 minuti. Dopo i 5 minuti ritornerà automaticamente al livello di potenza 9.

Tabella 2 Tempo predefinito

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo predefinito (minuti)	360	360	360	180	180	180	120	120	90
Tempo manuale (minuti)	1-99								

TIMER

Il timer include la funzione di default, il timer manuale, e la funzione di promemoria.


Funzione di default (spegnimento automatico di default):

- Se il timer non è impostato per ciascuna zona di riscaldamento, la funzione di default viene attivata per ciascuna zona di riscaldamento.
- Il tempo del timer predefinito è impostato in base a ciascun livello di potenza .
- Dopo il tempo predefinito, la zona di riscaldamento corrispondente si spegnerà automaticamente (vedi Tabella 2 *Tempo predefinito*).

Timer manuale:

- Il timer può essere impostato per ciascuna zona di riscaldamento durante l'intera induzione.
- Dopo aver impostato il timer, il display lampeggerà per 5 secondi e verrà avviato il conteggio del tempo.
- Allo scadere del tempo impostato, l'area di riscaldamento corrispondente interrompe automaticamente l'erogazione di potenza e verrà emesso un segnale acustico di avviso della durata di 30 secondi.
- Se l'utente aziona l'induzione entro 30 secondi, verrà interrotto il segnale acustico. Questa funzione consente di impostare il timer su “0” per uscire dalla funzione di “timer manuale”.


Funzione di promemoria:

- Selezionare una zona di cottura e premere .
- Impostare il tempo e selezionare la funzione di promemoria.
- Dopo aver impostato il timer, il display lampeggerà per 5 secondi. All'ora impostata verrà emesso un segnale acustico di avviso per 30 secondi.
- Se l'utente aziona l'induzione nei 30 secondi, verrà interrotto il segnale acustico. Questa funzione consente di impostare il timer su “0” per uscire dalla funzione di promemoria.

USO DELL'APPARECCHIO

Funzionamento del timer:

- Quando si imposta manualmente il timer, premere prima il pulsante di selezione della zona di cottura corrispondente e il display nell'area lampeggerà.

- fare clic su , il punto decimale in basso a destra del display nella zona di cottura selezionata si illuminerà, indicando che l'impostazione corrente del timer è stata associata con successo alla zona di cottura selezionata .

- Il timer iniziale della modalità di manuale è di 30 minuti. Una volta terminato il tempo, verrà visualizzato il punto decimale in basso a destra del display.

- 1) Se il punto decimale del display lampeggia, indica che il tempo visualizzato è il tempo impostato manualmente per la zona di cottura. Se il punto decimale del display nella zona di cottura non lampeggia, significa che il tempo visualizzato è il tempo di promemoria.

- 2) Nella modalità timer, se si preme il tasto di selezione zona di cottura, il tempo attualmente visualizzato è il timer corrispondente alla zona di cottura selezionata .

- 3) Se il timer manuale è impostato su "0", la cucina attiverà automaticamente il timer predefinito.


- 4) Quando una zona di cottura ha un timer impostato, e il tempo impostato viene raggiunto, la zona di cottura imposterà automaticamente la potenza a "0".


- 5) Quando la zona di cottura viene spenta manualmente, dopo 1 minuto entrerà in stato di standby. In questo caso la funzione di promemoria verrà annullata.


- 6) Quando vengono impostati allo stesso tempo il timer manuale e la funzione di promemoria, sul display verrà visualizzato prima il timer di promemoria e successivamente il timer manuale.

FUNZIONE DI COTTURA

Per la cucina, l'isolamento è suddiviso in tre livelli di potenza:


- **Funzione di cottura ad un livello di potenza:** sul display verrà visualizzato  (La temperatura dell'acqua nella pentola è di $45 \pm 5^{\circ}\text{C}$).

- **Funzione di cottura a due livelli di potenza:** sul display verrà visualizzato  (La temperatura dell'acqua nella pentola è di $70 \pm 5^{\circ}\text{C}$).

- **Funzione di cottura a tre livelli di potenza:** sul display verrà visualizzato  (La temperatura dell'acqua nella pentola è di $90 \pm 5^{\circ}\text{C}$).

Per accedere alla funzione di cottura:

- Premere il tasto di selezione della zona di cottura per selezionare la zona corrispondente, quindi il display del livello di potenza corrispondente lampeggerà.

- Premere entro 5 secondi il tasto .

- Il primo punto è il primo livello di potenza, il secondo punto è il secondo, il terzo punto è il terzo, il quarto punto è 0.

Uscire dalla funzione di cottura:

- Quando la zona di cottura è in funzione di cottura, premere prima il tasto di selezione della zona di cottura corrispondente, il display lampeggerà.


- Tenere premuto per 2 secondi il tasto  o scorrere




per uscire dalla funzione di cottura.

USO DELL'APPARECCHIO

FUNZIONE PAUSA

Quando il prodotto funziona normalmente, fare clic su , tutte le zone di cottura smettono di riscaldarsi, mentre il display del livello di potenza di tutte le zone di cottura mostrerà "II".

Per uscire dalla funzione di pausa:

- Quando l'intero sistema di induzione è in stato di pausa, premere il pulsante di funzione pausa .
- Il display lampeggerà, quindi premere un pulsante qualsiasi (eccetto l'interruttore o il pulsante stesso) per ripristinare lo stato di riscaldamento di tutte le zone di cottura mentre tutti i timer predefiniti e manuali vengono ripristinati.

NOTA



- 1) Quando si entra in pausa, anche il timer dovrebbe fermarsi (comprese la funzione di memoria, il timer manuale e il timer predefinito).
- 2) Dopo l'attivazione della funzione di pausa, sono validi solo il tasto di pausa e il tasto di avvio, mentre gli altri tasti non funzionano.
- 3) Dopo l'attivazione della funzione di pausa, la funzione di protezione da sovraccarico non può fallire.

FUNZIONE BRIDGE

Attivare la funzione bridge:







- accendere il prodotto, fare clic sul pulsante della funzione bridge, il display mostra un livello di potenza pari a 0, la spia LED sopra il pulsante bridge è accesa e lo scorrimento del cursore consente di regolare il livello di potenza.

Uscire dalla funzione bridge:

- premere nuovamente il pulsante della funzione bridge, riportare il livello di potenza a "0" e uscire dalla funzione bridge.
- oppure far scorrere il cursore al livello di potenza 0, dopo 5 secondi l'induzione riprende lo stato di standby e si esce dalla funzione bridge. Dopo aver abbandonato la funzione ponte, la luce LED sopra il pulsante bridge si spegne.

CONFIGURAZIONE DELLA LIMITAZIONE DI POTENZA

Assicurarsi che il piano cottura sia spento, è possibile impostare il livello di potenza richiesto eseguendo le seguenti operazioni entro 60 secondi.

AZIONE	PANNELLO DI CONTROLLO	DISPLAY
1	Mantenere premuto il tasto  per 3 secondi	Il segmento centrale di tutti i display mostrerà "-".
2	Premere contemporaneamente il tasto di selezione della di cottura e il tasto del timer ( + )	Il display mostrerà "5".
3	Premere il tasto timer 	Il display mostrerà "5 E"
4	Premere di nuovo contemporaneamente il tasto di selezione della di cottura e il tasto del timer ( + )	Il display mostrerà alternativamente "5E" e "5t". Inoltre i display B e C mostreranno la potenza corrente totale: 29, 37, 60 o 72.
5	Premere il tasto di selezione della zona di cottura per selezionare lo schema di potenza totale richiesto	Selezionare 29, 37, 60 o 72.
6	Premere il tasto timer per salvare le impostazioni e uscire	Uscire dalle impostazioni

NOTE



Il valore 29 indica limitazione di potenza a 2900 W.

Il valore 37 indica limitazione di potenza a 3700 W.

Il valore 60 indica limitazione di potenza a 6000 W.

Il valore 72 indica limitazione di potenza a 7200 W.

USO DELL'APPARECCHIO

ESEMPI DI IMPOSTAZIONE DELLA POTENZA DI COTTURA

I valori riportati di seguito sono indicativi.

1 - 2	Fusione Riscaldamento	Salse, burro, cioccolato, gelatina Piatti preparati
2 - 3	Cottura a fuoco lento Scongelo	Riso, budino, sciroppo di zucchero Verdure, pesce, prodotti surgelati
3 - 4	Vapore	Verdure, pesce, carne
4 - 5	Acqua	Patate al vapore, zuppe, pasta, verdure fresche
6 - 7	Cottura media Cottura a fuoco lento	Carne, fegato, uova, salsicce Gulasch, involtini, trippa
7 - 8	Cottura	Patate, frittelle, cialde
9	Friggere, arrostire, bollitura acqua	Bistecche, omelette, piatti fritti Acqua
P	Friggere, arrostire, bollitura acqua	capesante, bistecche Bollire quantità significative di acqua

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.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI PER PIANO COTTURA A INDUZIONE

Prima di chiamare l'assistenza clienti, verificare che l'apparecchio sia collegato correttamente; i seguenti casi non sono coperti dalla garanzia.

- Danni causati da uso, conservazione o manutenzione inadeguati.
- Danni causati da smontaggio e riparazione non autorizzati.
- Danni causati da un uso improprio.
- Utilizzo del piano cottura a induzione per scopi commerciali.

USO DELL'APPARECCHIO

CODICI DI ERRORE

Se uno dei simboli sotto riportati persiste, chiamare il servizio post-vendita.

ERRORE	CODICE ERRORE DISPLAY	GUASTO RIPRISTINATO AUTOMATICAMENTE	CAUSE POSSIBILI
Guasto alla scheda di alimentazione o errore di comunicazione	N/A	Non possibile	<ul style="list-style-type: none">• Se compaiono solo alcuni codici di errore, ciò non influisce sul normale funzionamento e sull' operatività delle altre induzioni.• Dopo la comparsa del codice, esso rimane visualizzato fino allo spegnimento (spegnimento manuale).• Se il guasto viene eliminato.
Errore Del NTC	F3		
Errore IGBT NTC	F4		
Mantenuto premuto il tasto per oltre 10 secondi	ER03	Possibile ripristino automatico	<ul style="list-style-type: none">• Se solo alcune induzioni presentano codici di errore, il funzionamento normale delle altre piastre è garantito.• Dopo la comparsa del codice, esso rimane visualizzato fino allo spegnimento (spegnimento manuale).
Il piano si surriscalda	E1		
Surriscaldamento IGBT	E2		
Protezione dall'alta pressione	E3		
protezione da sottotensione	E4		
Il disco NTC viene spostato fuori dalla protezione	E5		
Rimozione IGBT NTC dalla protezione	E6		

USO DELL'APPARECCHIO

IL PIANO DI COTTURA O LA ZONA DI COTTURA NON SI AVVIANO

- Il piano cottura è collegato male alla rete elettrica.
- Il fusibile di protezione scatta.
- La funzione di blocco è attivata.
- I tasti sensibili sono coperti da grasso o acqua.
- Un oggetto viene messo su un tasto.

UNA O TUTTE LE ZONE DI COTTURA SI SPENGONO

- È scattato il sistema di sicurezza.
- Si è dimenticato di spegnere la zona di cottura per un lungo periodo.
- Uno o più tasti sensibili sono coperti.
- La pentola è vuota e il suo fondo si è surriscaldato.
- Il piano di cottura dispone anche di una riduzione automatica del livello di potenza e dell'interruzione automatica del surriscaldamento.

LA VENTILAZIONE CONTINUA DOPO L'INTERRUZIONE DEL PIANO COTTURA

- Non si tratta di un guasto, la ventola continua a proteggere il dispositivo elettronico.
- Il raffreddamento della ventola si arresta automaticamente.

IL SISTEMA DI COTTURA AUTOMATICO NON SI AVVIA

- La zona di cottura è ancora calda.
- Il livello di potenza più alto è impostato su 9.

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. 17), 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. 16) 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. 17) 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.

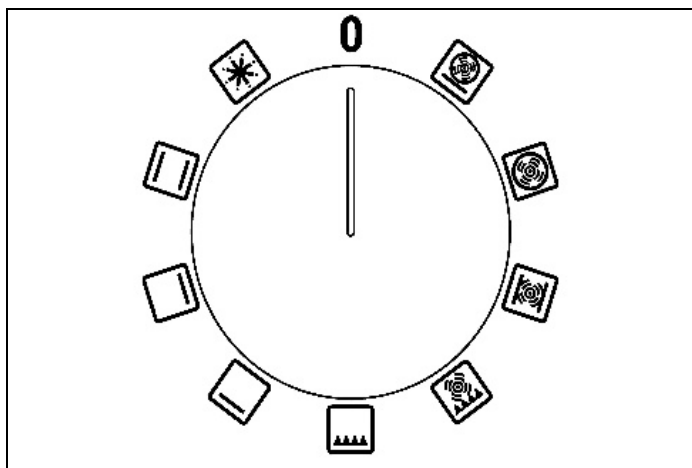


Fig. 16

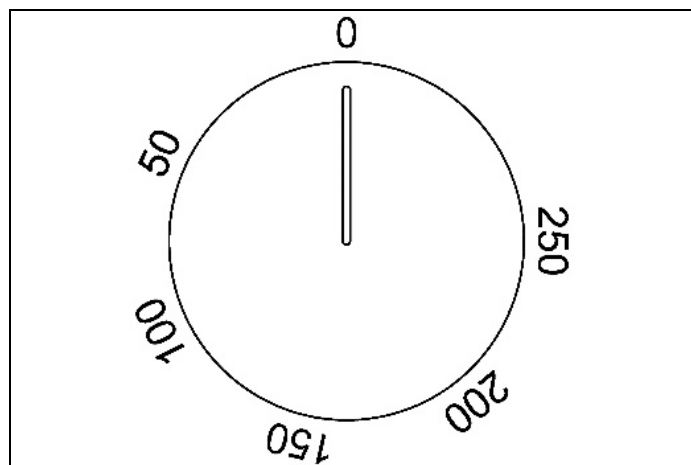



Fig. 17

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.

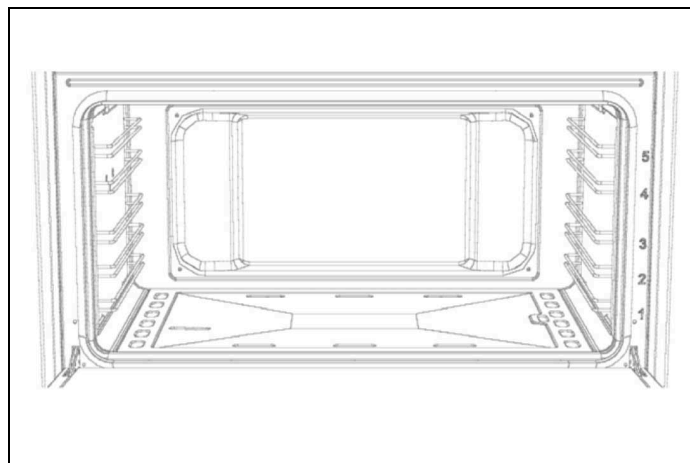












Fig. 18

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. 18) 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 3 *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.

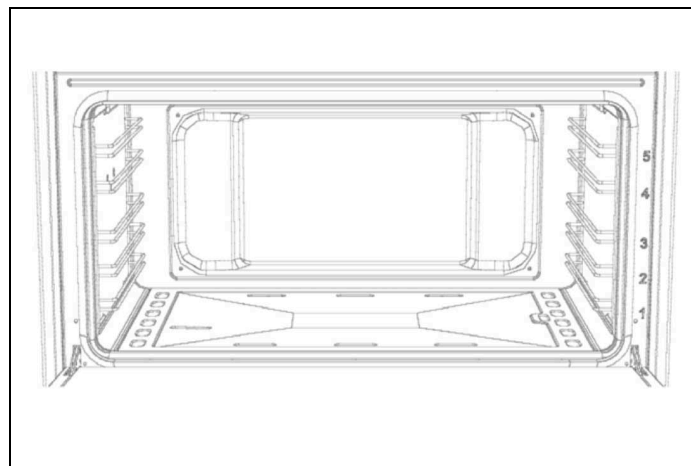


Fig. 19

USO DELL'APPARECCHIO

Tabella 3 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 4 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. 20). 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).

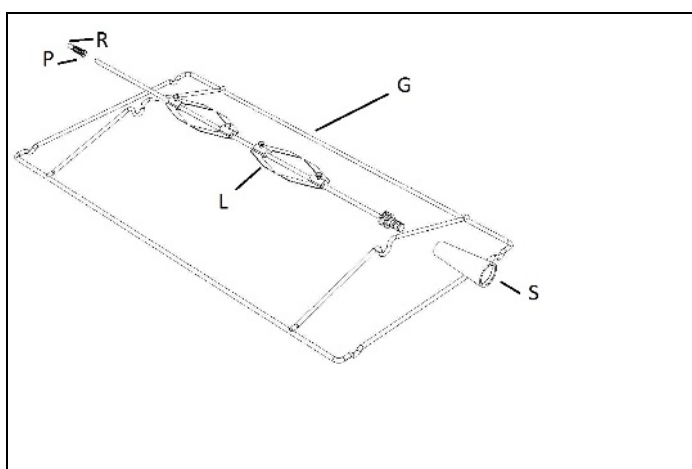


Fig. 20



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. 21) 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.

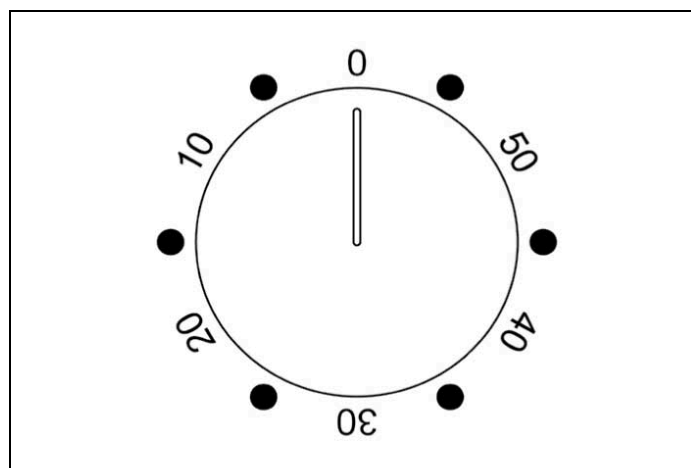



Fig. 21

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.

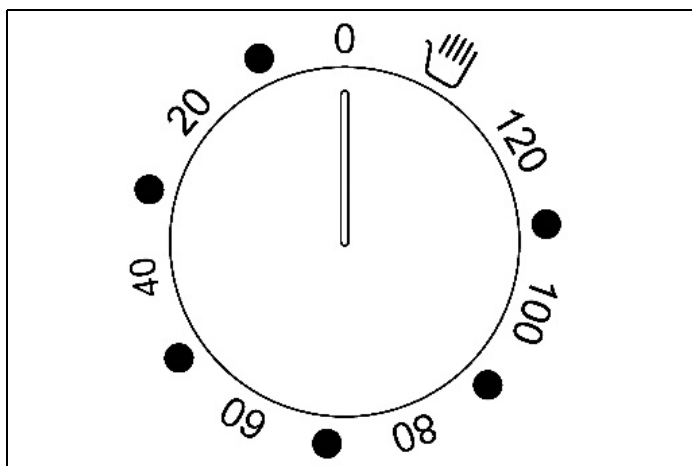


Fig. 22

NOTA



Questa funzione è disponibile solo per il forno elettrico.

UTILIZZO DELL'OROLOGIO ANALOGICO

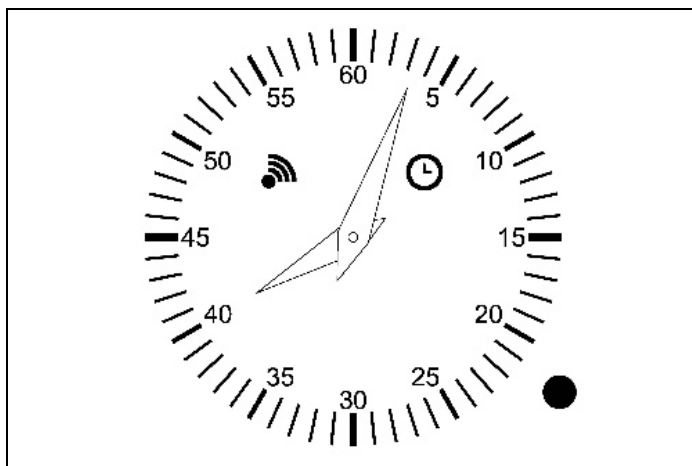


Fig. 23

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

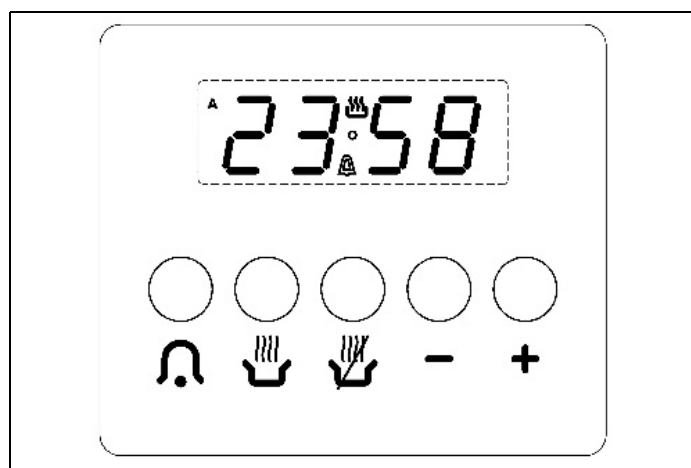


Fig. 24

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

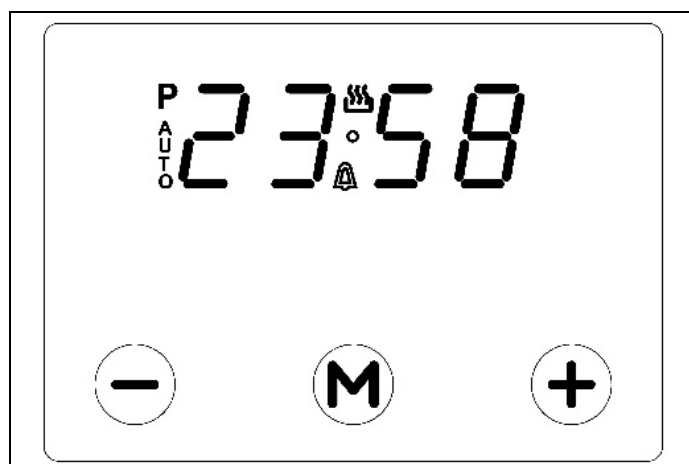




Fig. 25

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). 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

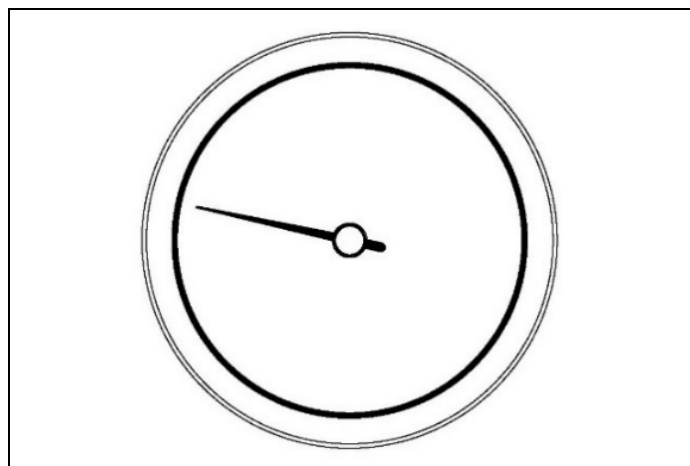


Fig. 26

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. 27).

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.

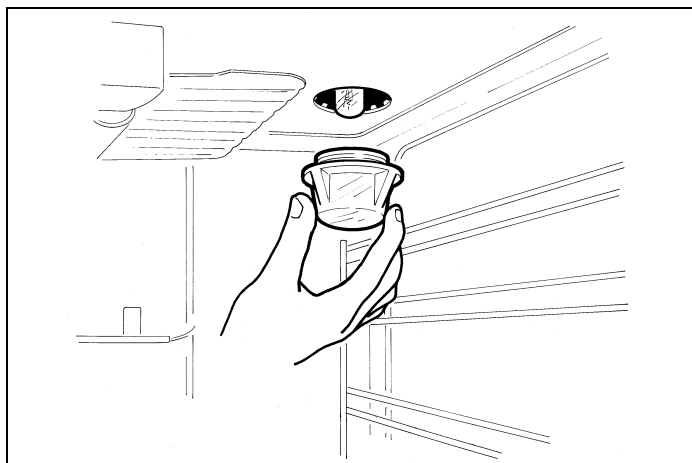


Fig. 27



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 nel capitolo **ALLACCIAMENTO ELETTRICO DELL'APPARECCHIO**.

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.

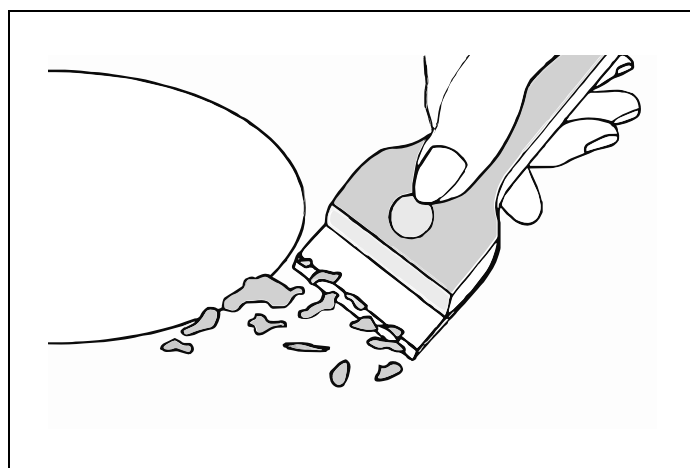


Fig. 28

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. 29 - Fig. 30) successivamente rimuovere il vetro interno come da Fig. 31 a Fig. 36 .

Per riassemblare la porta eseguire le operazioni in senso contrario come da Fig. 37 a Fig. 40 .

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. 29 - Fig. 30). 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.

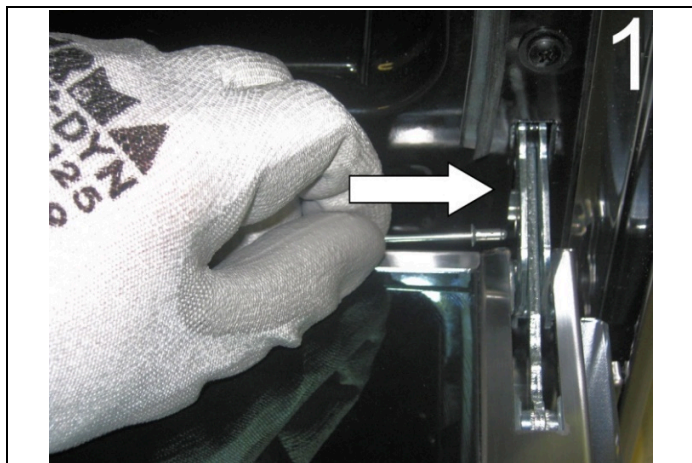


Fig. 29

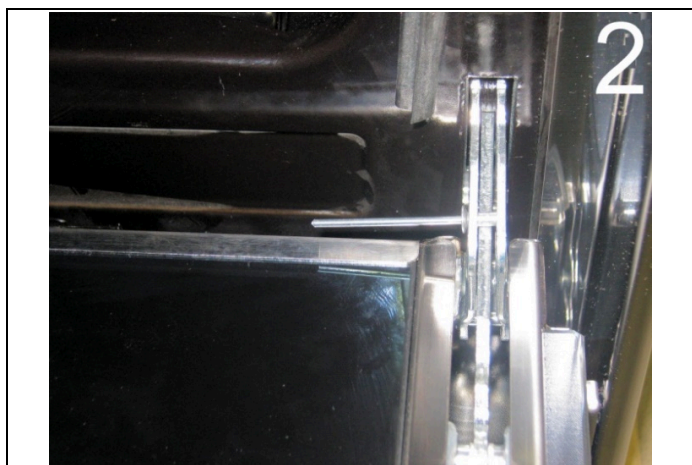


Fig. 30

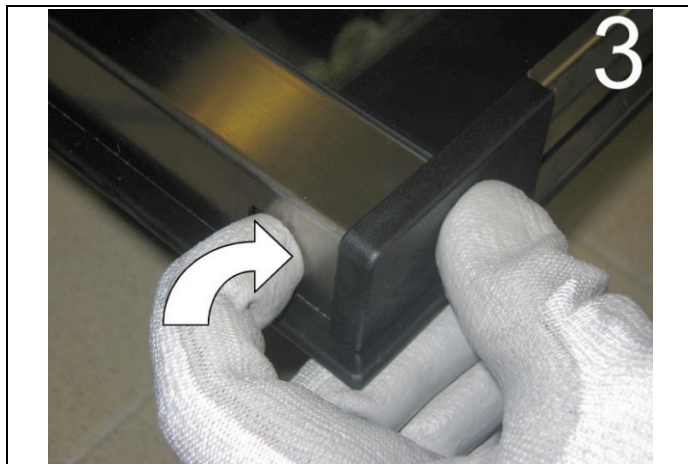


Fig. 31



Fig. 32



Fig. 33

PULIZIA DELL'APPARECCHIO



Fig. 34

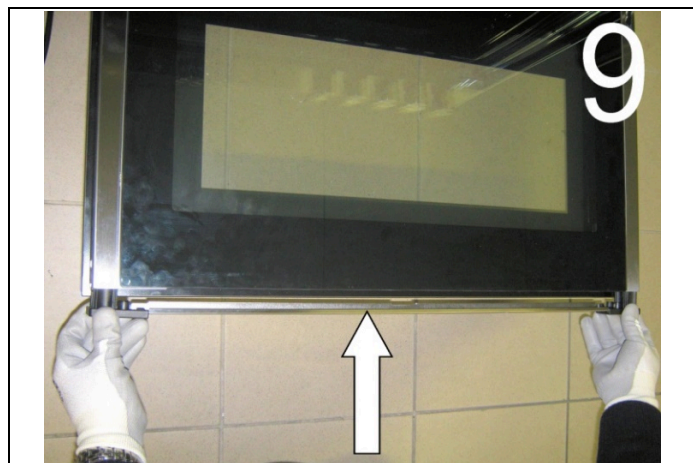


Fig. 37



Fig. 35

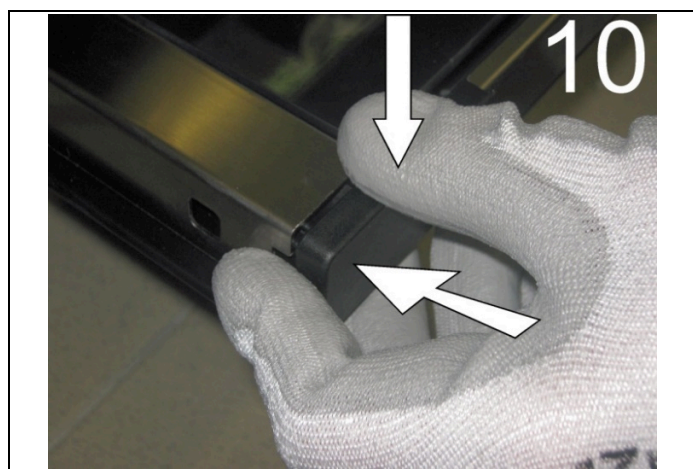


Fig. 38



Fig. 36



Fig. 39

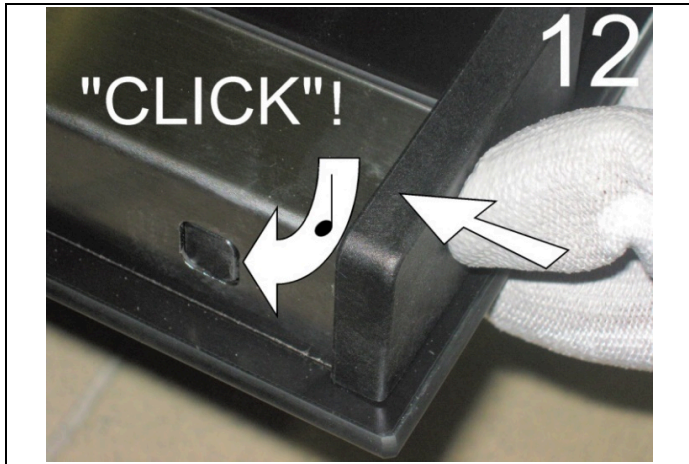


Fig. 40

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

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.

INHOUDSOPGAVE

ALGEMENE INFORMATIE	53
DE HANDLEIDING LEZEN	53
INLEIDING EN VEILIGHEID	53
IDENTIFICATIE VAN HET APPARAAT	54
ALGEMENE INFORMATIE OMTRENT DE VEILIGHEID	54
INSTALLATIEHANDLEIDING	56
INFORMATIE VOOR DE INSTALLATEUR	56
INSTALLATIE VAN HET FORNUIS	56
BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN VOOR HET INSTALLEREN VAN HET APPARAAT	56
VENTILATIE VAN DE RUIMTE	57
LOCATIE EN VENTILATIE	57
STELVOETJES	57
INSTALLATIE VAN DE PLINT (ALLEEN BESCHIKBAAR VOOR SOMMIGE MODELLEN)	58
INSTALLATIE VAN DE OPZETRAND	58
INSTALLATIE VAN HET SYSTEEM OM HET KANTELEN VAN HET APPARAAT TE VOORKOMEN	58
KANTELBEVEILIGINGSSYSTEEM	58
ELEKTRISCHE AANSLUITING VAN HET APPARAAT	59
SOORTEN STROOMKABELS	60
DRIEFASIGE ELEKTRISCHE AANSLUITING	60
GEBRUIK VAN HET APPARAAT	61
BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL	61
INDUCTIEKOOKPLAAT TECHNISCHE SPECIFICATIES	61
KOKEN MET INDUCTIE	61
GEBRUIK VAN DE INDUCTIEKOOKPLAAT	63
OPLOSSEN VAN PROBLEMEN MET INDUCTIEKOOKPLATEN	71
GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE THERMOSTAAT	73
GEBRUIK VAN DE MULTIFUNCTIONELE OVEN	73
GEBRUIK VAN DE GRILL	77
GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE OVEN MET NATUURLIJKE CONVECTIE	77
GEBRUIK VAN DE GEVENTILEERDE ELEKTRISCHE OVEN	79
GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE CONVENTIONELE GRILL	80
GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE HETELUCHTGRILL	81
GEBRUIK VAN DE TIMER	81
GEBRUIK VAN DE TIMER VOOR HET EINDE VAN DE BEREIDING	81
GEBRUIK VAN DE ANALOGE KLOK	82
GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE PROGRAMMEUR	82
ELEKTRONISCHE PROGRAMMEUR MET 3 TOETSEN	83
TEMPERATUURINDICATOR	86
GEBRUIK VAN DE ZELFREINIGENDE OVEN	86
ONDERHOUD VAN HET APPARAAT	87
BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN	87
VERVANGING VAN DE ONDERDELEN	87
REINIGEN VAN HET APPARAAT	89
INDUCTIEKOOKPLAAT	89
GLAS	90
REINHEID VAN HET APPARAAT	90
REINIGEN VAN DE GEËMAILLEERDE ONDERDELEN	90
REINIGEN VAN DE RVS ONDERDELEN:	90
REINIGING VAN DE INWENDIGE OVENRUIT	91
REINIGEN BINNENKANT OVEN	91
ROESTVRIJ STAAL	94
EMAIL	94
GARANTIE	95
GARANTIE EN ASSISTENTIE	95
KLANTENSERVICE	96
CONVENTIONEEL GARANTIECERTIFICAAT: WAT TE DOEN?	96
AFWIJINGEN STORINGEN: WIE CONTACTEREN?	96
ÉÉN TELEFOONNUMMER OM ASSISTENTIE TE VRAGEN	96
PRODUCTMODEL: WAAR KUNT U DIT VINDEN?	96

ALGEMENE INFORMATIE

DE HANDLEIDING LEZEN

Deze aanwijzingen zijn aangepast aan apparaten van verschillende types, daarom zouden ze functies kunnen beschrijven die jouw apparaat mogelijk niet bevat of ondersteunt.

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

De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor persoonlijke verwondingen of materiële schade die het gevolg zijn van een onjuiste of oneigenlijke installatie van het apparaat.

De fabrikant behoudt zich het recht voor om de nodige wijzigingen aan te brengen aan de verschillende modellen, om de geldende technische normen te respecteren.

Bij klachten kan contact worden opgenomen met de klantenservice.

INLEIDING EN VEILIGHEID

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

Zo raak je vertrouwd met het nieuwe apparaat.

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

Lees de kennisgevingen ten aanzien van de veiligheid in de inleiding van deze handleiding en neem de veiligheidsopmerkingen in acht, zoals: "Let op", "Waarschuwing" en "Gevaar" die in de tekst zijn opgenomen.



GEVAAR

Dit symbool duidt een situatie aan die gevaarlijk is voor jezelf of anderen. Lees de tekst aandachtig en zorg dat je de oorzaken van mogelijk gevaarlijke of dodelijke ongevallen perfect hebt begrepen.



WAARSCHUWING

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



OPGELET

Dit symbool duidt een actie aan waarmee een risico kan worden veroorzaakt voor het apparaat of de onderdelen ervan. Onderneem deze acties met bijzondere voorzichtigheid.



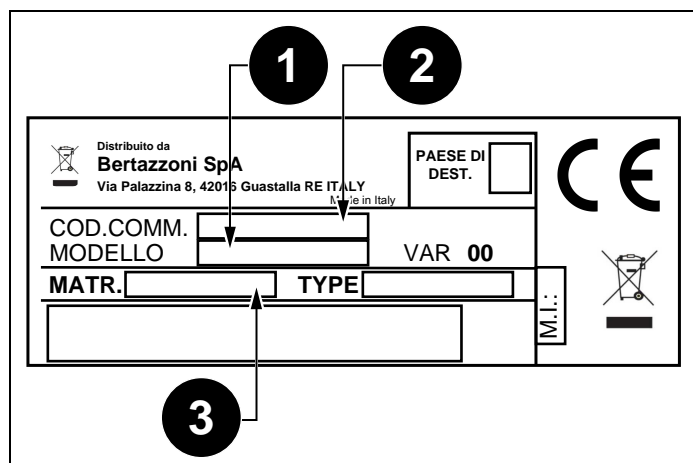
OPMERKING

Dit symbool wijst op nuttige adviezen en vraagt aandacht voor correcte procedures en gedrag. Door aanwijzingen met dit symbool in acht te nemen, bespaar je jezelf problemen.

Het symbool duidt de juiste methodes of procedures aan, die opgevolgd moeten worden om het apparaat op de juiste manier te gebruiken.

ALGEMENE INFORMATIE

IDENTIFICATIE VAN HET APPARAAT



Afb. 1

Op het identificatieplaatje staan de volgende gegevens:

- 1) Model
- 2) Handelscode
- 3) Serienummer

OPMERKING



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

OPMERKING



Geef de gegevens van het identificatieplaatje door voor een efficiëntere assistentie en levering van vervangingsonderdelen.

ALGEMENE INFORMATIE OMTRENT DE VEILIGHEID

Dit apparaat voldoet aan de Europese richtlijn 2002/95/EG (RoHS).



Dit apparaat is gemarkeerd in de zin van de Europese richtlijn 2012/19/EU inzake elektrische en elektronische apparaten (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Deze richtlijn definieert de regels voor het inzamelen en recyclen van afgedankte apparaten, geldig in de hele Europese Unie.



Het symbool van de doorgekruiste vuilnisbak op het product geeft aan dat afval van elektrische en elektronische apparaten (AEEA) niet mag worden meegegeven met ongescheiden afval (d. w. z. "gemengd stedelijk afval"). Het moet daarentegen apart worden verwerkt zodat materialen hergebruikt of op een specifieke manier behandeld kunnen worden, eventuele stoffen die schadelijk zijn voor het milieu geëlimineerd en veilig verwerkt worden en grondstoffen die gerecycled kunnen worden, worden gescheiden.

Daarom moet AEEA worden afgegeven bij speciale inzamelcentra (ook wel milieustraten of ecologische platforms genoemd) die zijn opgezet door Gemeenten of gemeentereinigingsdiensten. Bij aanschaf van een nieuw apparaat kan AEEA bovendien worden teruggegeven aan de winkelier, die verplicht is dit gratis in te nemen ("één tegen één"), AEEA van "zeer kleine afmetingen" (d.w.z. met geen enkele afmeting groter dan 25 cm) kan ook gratis worden afgegeven bij winkeliers zonder nieuwe aanschaf ("één tegen nul" – dit is echter alleen verplicht voor winkels met een oppervlak van de verkoopruimte van meer dan 400 m²).

GEVAAR



Dit 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 apparaat.

GEVAAR



Als het oppervlak van de kookplaat gebarsten is, moet het apparaat worden uitgeschakeld om de kans op elektrische schokken te vermijden.

GEVAAR



Brandgevaar: 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 te blussen met water, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlam met een deksel of branddeken.



GEVAAR

Het apparaat mag worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar en door personen met lichamelijke, sensorische of geestelijke beperkingen, of zonder ervaring of de nodige kennis, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen om het apparaat veilig te gebruiken, en begrip hebben van de gevaren die ermee gepaard gaan. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Reiniging en onderhoud dat door de gebruiker moet worden verricht, mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.



WAARSCHUWING

Dit apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden tijdens het gebruik erg heet. Raak de verwarmingselementen niet aan. Personen onder de 16 moeten uit de buurt worden gehouden als ze niet voortdurend onder toezicht staan.

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



WAARSCHUWING

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



WAARSCHUWING

Verzekert u ervan dat het apparaat is afgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u de lamp vervangt, om de kans op elektrische schokken te voorkomen.



WAARSCHUWING

Het fornuis mag niet op een voetstuk worden geïnstalleerd.



WAARSCHUWING

Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat schoon te maken.



OPGELET

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

INSTALLATIEHANDLEIDING

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.

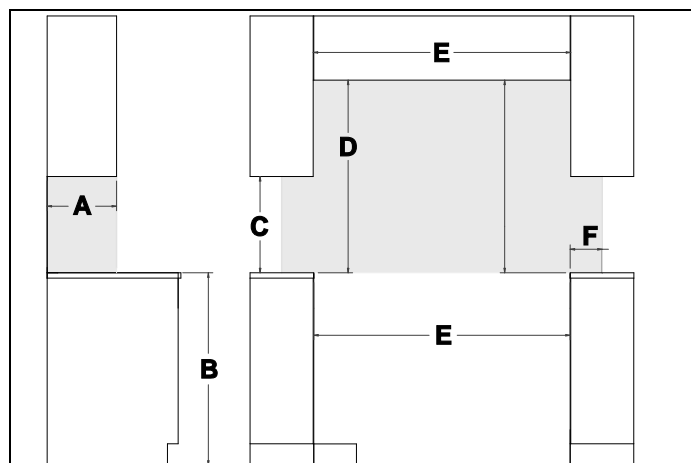
Veiligheidsinrichtingen of automatische afstelinrichtingen mogen tijdens de levensduur van het apparaat alleen gewijzigd worden door de fabrikant of een geautoriseerde installateur.

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.

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.

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

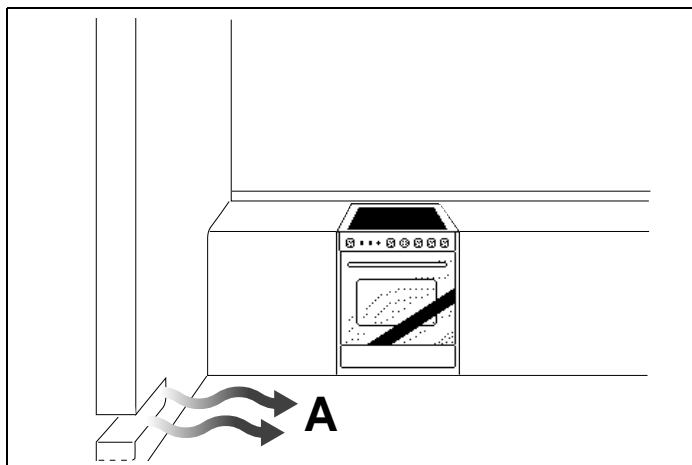
INSTALLATIEHANDLEIDING

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

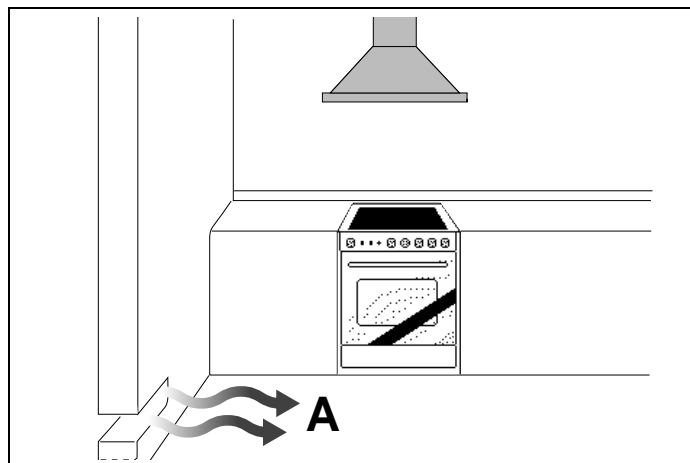


WAARSCHUWING

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

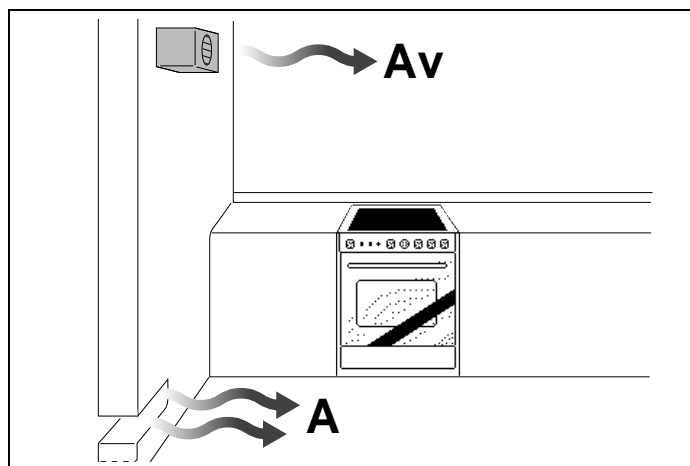
LOCATIE EN VENTILATIE

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

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.

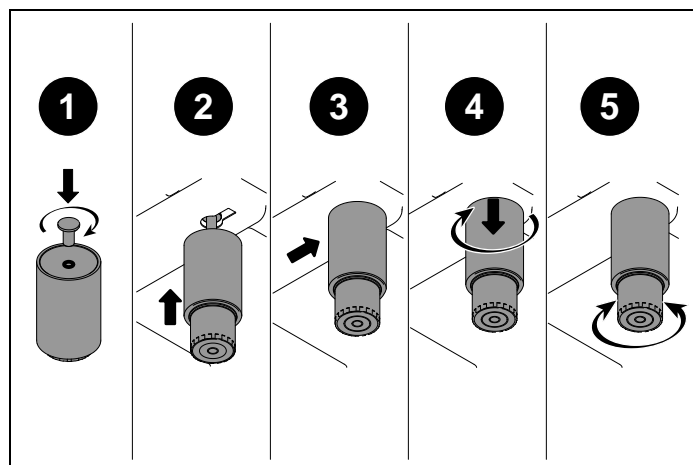


OPGELET

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

INSTALLATIEHANDLEIDING

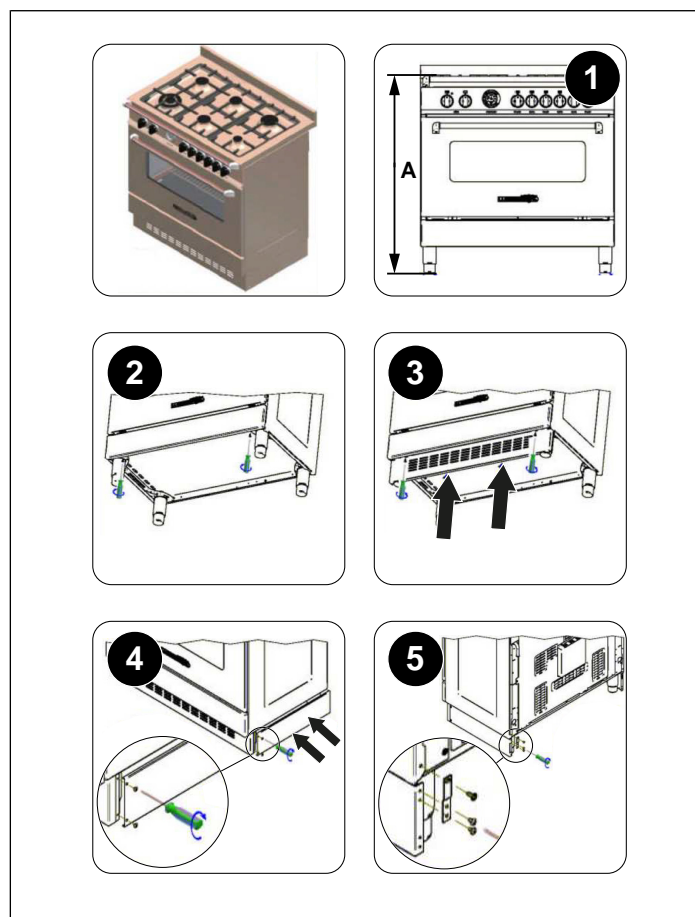
De voetjes moeten worden gemonteerd met het fornuis in de buurt van de uiteindelijke installatieplek; de voetjes zijn niet geschikt om het fornuis over lange afstanden te verplaatsen. Til het uitgekakte fornuis op met de voet om de voetjes in de onderkant van de bodem te steken. Laat het fornuis langzaam 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.

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.

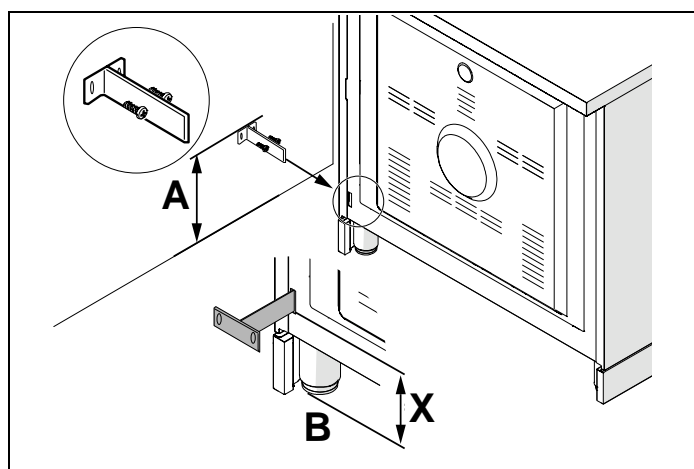
INSTALLATIEHANDLEIDING

- 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 waarschuingslabel 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;

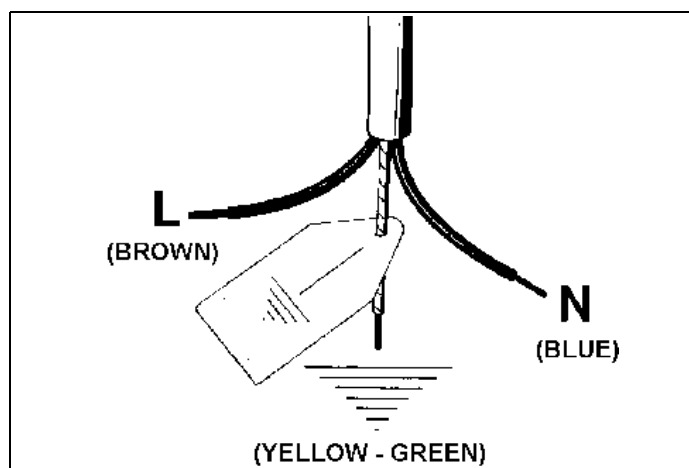
symbool \perp (aarde) = geel-groene draad.

- 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



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.

INSTALLATIEHANDLEIDING

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 heteluchtovern multi-9	3x10 ²	4x4 ²	5 x 1,5 mm ²



WAARSCHUWING

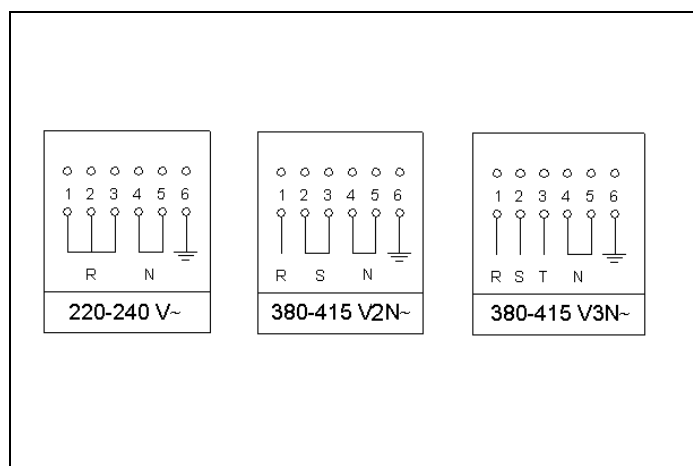
Door aanbrenging van de CE-markering

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.

INDUCTIEKOOKPLAAT TECHNISCHE SPECIFICATIES

ZONE	MIN. WAARNEMING	NOMINAAL VERMOGEN (*)	BOOSTERVERMOGEN (*)
Verwarmingszone linksvoor ø 160 mm	ø 1200 mm	1500 W	1500 W
Verwarmingszone linksachter ø 210 mm	ø 90 mm	2300 W	3000 W
Verwarmingszone rechtsachter ø 210 mm	ø 100 mm	2300 W	2600 W
Verwarmingszone rechtsvoor ø 160 mm	ø 90 mm	1200 W	1500 W


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.

Natuurlijk moet de pan geschikt zijn:

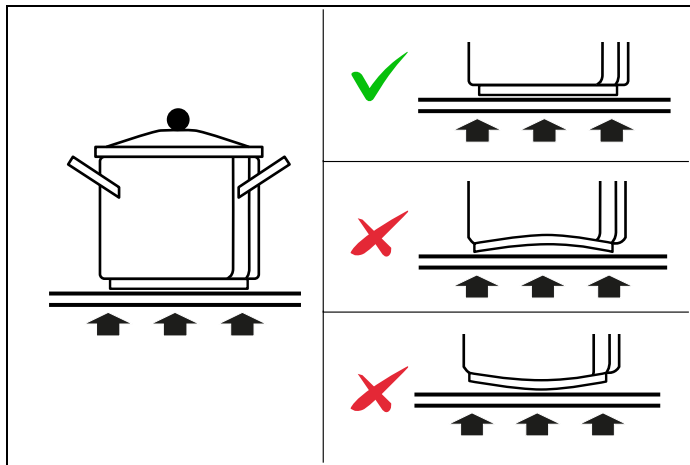
- aanbevolen worden alle ferromagnetische pannen (controleer dit met een kleine magneet), gietijzeren en stalen pannen, geëmailleerde pannen, roestvrij stalen pannen met een ferromagnetische bodem.
- Niet geschikt zijn: koper, zuiver roestvrij staal, aluminium, glas, hout, keramiek, gres, ... De inductiezone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

Als de pan niet geschikt is voor een inductiekookplaat, verschijnt  op het display.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

KEUZE VAN GESCHIKTE PANNEN

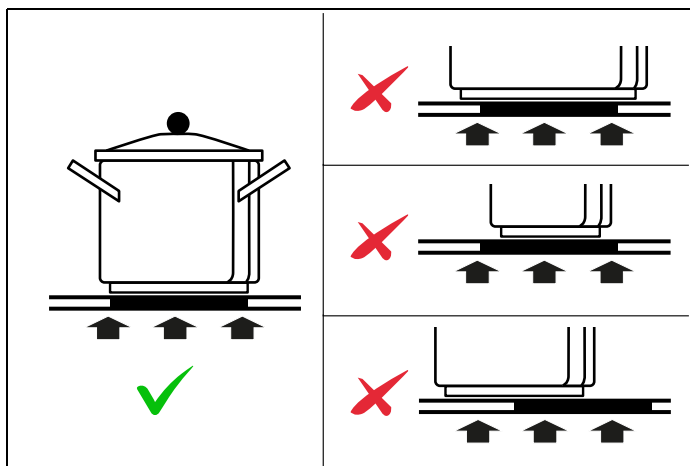
Gebruik geen pannen met ruwe of niet-vlakke bodems.



Afb. 11

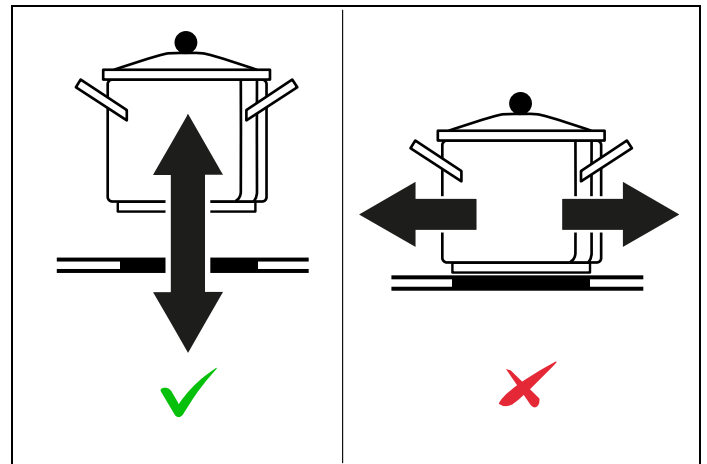
Zorg ervoor dat de bodem van de pan glad is, gelijkmatig op het glas rust en even groot is als de kookzone.

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.



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.

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 HET APPARAAT

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.

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.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

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.

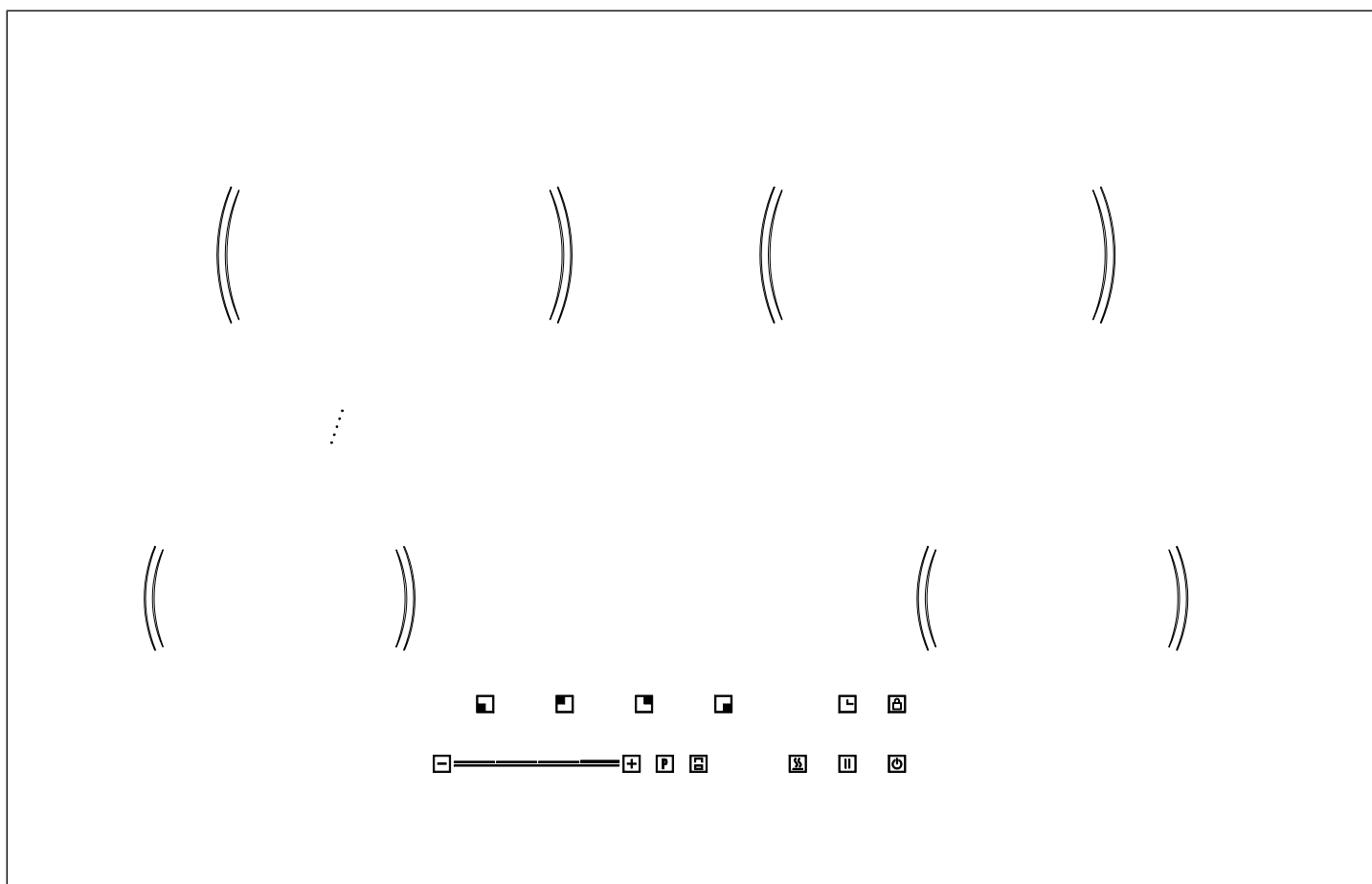


WAARSCHUWING









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

SYMBOOL	BESCHRIJVING	SYMBOOL	BESCHRIJVING
	Selectietoets van de verwarmingzone		Timertoets
	Kinderslot		Pauze-/herstarttoets
	Aan/Uit-toets		Toets van de bereidingsfunctie
	Toets van de boostfunctie		Toets van de bridge-functie









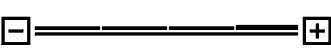


Schuifknop voor regeling van de timer/
het vermogen

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

KOOKZONES	DIAMETER	MAXIMAAL VERMOGEN [W]	MET BRIDGE-FUNCTIE [W]
 Linksvoor	160 mm	1200 / 1500	2400 / 3000
 Linksachter	210 mm	2300 / 3000	
 Rechtsachter	210 mm	2300 / 2600	2400 / 3000
 Rechtsvoor	160 mm	1200 / 1500	

DISPLAY

SYM-BOOL	BESCHRIJVING	SYM-BOOL	BESCHRIJVING
A 	Selectietoets van de verwarmingszone	F 	Timertoets
B 	Kinderslot	G 	Pauze-/herstarttoets
C 	Aan/Uit-toets	H 	Toets van de bereidingsfunctie
E 	Toets van de boostfunctie	I 	Toets van de bridge-functie
D 	Schuifknop voor regeling van de timer/het vermogen		

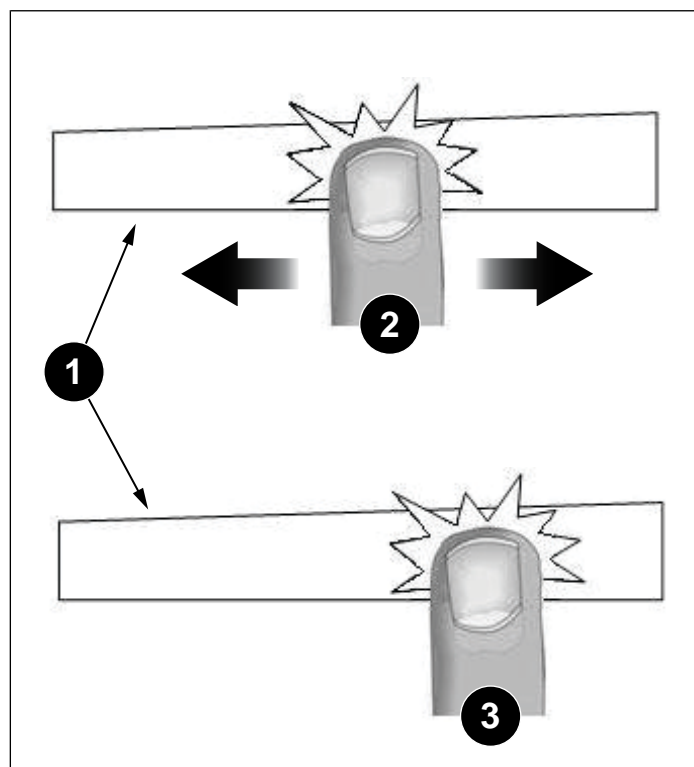
AANRAAKTOETSEN

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.

“SCHUIFKNOP” VOOR SELECTIE VAN DE VERMOGENSZONE EN INSTELLING VAN DE TIMER

Om het vermogen te selecteren met de schuifknop, schuif met uw vinger over de “SCHUIFKNOP”-zone. Rechtstreekse toegang is mogelijk door uw vinger direct op het gewenste niveau te leggen.



Afb. 15

- 1 “SCHUIFKNOP” voor selectie van de vermogenszone en instelling van de timer
- 2 Verschuiven
- 3 Directe toegang

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

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.

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 een 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.**

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.

START

NA DE INSCHAKELING

- Als de kookplaat wordt ingeschakeld, verschijnt op alle segmenten van het digitale display korte tijd "8". In de standby-modus geeft de zoemer een kort geluidssignaal als de AAN/UIT-toets 2 seconden wordt ingedrukt. Op het display verschijnt het centrale segment ("-").
- Als er binnen 1 minuut geen enkele handeling wordt verricht, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

UITSCHAKELING

- Druk tijdens de werking 0,5 seconde op de AAN/UIT-knop om de vermogensafgifte te onderbreken en naar de standby-modus te gaan. De vermogensafgifte wordt onderbroken in alle kookzones. Voor de werking van de ventilator tijdens de uitschakeling, raadpleeg paragraaf *Ventilatie*.
- Reset geheugen: Als de kookplaat 10 seconden uitgeschakeld wordt en daarna weer wordt ingeschakeld, worden alle werkingsstatussen van voor de uitschakeling hervat.

Het elektronische onderdeel kan tijdens het gebruik hoorbare geluiden maken. De koelventilator kan ook hoorbaar zijn.

De koelventilator kan blijven draaien na het koken om de elektronische componenten af te koelen. Dit betekent niet dat de inductiekookplaat defect is of abnormaal functioneert.

CONTROLE VERMOGENSNIVEAU

- Druk op de selectietoets van de kookzone om de overeenkomende kookzone te selecteren.
- Op dit punt wordt het vermogensniveau weergegeven op het display van de overeenkomende kookzone.
- Bij elke verschuiving klinkt er een geluidssignaal. Verschuiven is alleen mogelijk van vermogensniveau "1" tot en met "8". Om niveau "0" of "9" te selecteren, zijn de toetsen + en - nodig.
- Nadat het vermogensniveau geregeld is, houdt het display op met knipperen en visualiseert het vermogensniveau binnen 5 seconden zonder op de toets te klikken.
- Als het vermogensniveau van een willekeurige kookzone op "0" wordt ingesteld, wordt het vermogen van de kookzone onderbroken.
- Als alle vermogensniveaus van de kookzones op "0" staan, gaat het elektromagnetische fornuis na 1 minuut inactiviteit automatisch over op standby.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

FUNCTIE AUTOMATISCH PANCONTROLE

Deze functie detecteert automatisch de aanwezigheid van een pan op de kookzone.

Druk 2 seconden op de starttoets, er klinkt dan een geluidssignaal en midden op het display verschijnt “-”.

Start vanuit koude toestand:


- Als er een pan op de kookzone staat, verandert de “-” op het display in een knipperende “0”.
- Als er een pan wordt gedetecteerd in de kookzone, knippert het display met een “0”. Haal de pan dan weg. Het display geeft weer “-” weer.

Start bij warmte:

- Als er een pan op de kookzone staat, verandert de “H” op het display in een knipperende “0”.
- Als er een pan wordt gedetecteerd in de kookzone, knippert op display een “0”. Haal de pan dan weg, op het display van de kookzone keert “H” terug.

BOOSTERFUNCTIE

De boosterfunctie wordt als volgt geactiveerd:

- Klik op de selectietoets van de kookzone. Op het display wordt knipperend het huidige vermogensniveau weergegeven.
- Druk binnen 5 seconden op de toets .
- De geselecteerde kookzone gaat naar de BOOST-modus na ongeveer 5 seconden knippert de digitale indicator “P” (Sterk), xxxwaarna hij stopt met knipperen.

De boosterfunctie wordt als volgt gestopt:

- Selecteer de kookzone die momenteel in de modus “P” staat.
- Op het bijbehorende digitale display knippert “P”.
- Verschuif het vermogensniveau binnen 5 seconden om de boostermodus te sluiten.



OPMERKING

De boosterfunctie duurt slechts 5 minuten. Na 5 minuten keert het vermogensniveau terug naar 9.

TIMER

De timer omvat de standaardfunctie, de handbediende timer en de herinneringsfunctie.

Standaardfunctie (standaard automatische uitschakeling):

- Als de timer niet is ingesteld voor elke verwarmingszone, wordt voor elke verwarmingszone de standaardfunctie geactiveerd.
- De voorgedefinieerde tijd van de timer wordt ingesteld op basis van elk vermogensniveau.
- Na de voorgedefinieerde tijd gaat de overeenkomende verwarmingszone automatisch uit (zie Table 2 *Voorgedefinieerde tijd*).

Handbediende timer:

- De timer kan gedurende de hele inductie worden ingesteld voor elke verwarmingszone.
- Nadat de timer is ingesteld, knippert het display 5 seconden en wordt de tijdtelling gestart.
- Bij het verstrijken van de ingestelde tijd, stopt de overeenkomende verwarmingszone de vermogensafgifte automatisch en wordt een akoestisch waarschuwingssignaal gegeven dat 30 seconden duurt.
- Als de gebruiker binnen 30 seconden de inductie inschakelt, stopt het geluidssignaal. Met deze functie kan de timer op “0” worden gezet om de functie “handbediende timer” af te sluiten.

Herinneringsfunctie:



- Selecteer een kookzone en druk op .
- Stel de tijd in en selecteer de herinneringsfunctie.
- Nadat de timer is ingesteld, knippert het display 5 seconden. Op het ingestelde tijdstip klinkt er 30 seconden een akoestisch waarschuwingssignaal.
- Als de gebruiker binnen 30 seconden de inductie inschakelt, stopt het geluidssignaal. Met deze functie kan de timer op “0” worden gezet om de “herinneringsfunctie” af te sluiten.

Table 2 Voorgedefinieerde tijd

Vermogensniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Voorgedefinieerde tijd (minuten)	360	360	360	180	180	180	120	120	90
Handbediende tijd (minuten)					1-99				




GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Werking van de timer


- Om de timer handmatig in te stellen, druk eerst op de selectietoets van de overeenkomende kookzone, het display van de zone knippert dan.
 - klik op , de decimale punt rechtsonder op het display in de geselecteerde kookzone licht op om aan te geven dat de huidige instelling van de timer met succes aan de geselecteerde kookzone is gekoppeld.
 - De aanvankelijke timer van de handbediende functie is 30 minuten. Nadat de tijd ten einde is, verschijnt de decimale punt rechtsonder op het display.
- 1) Als de decimale punt van het display knippert, geeft hij aan dat de weergegeven tijd de tijd is die handmatig is ingesteld voor de kookzone. Als de decimale punt van de kookzone niet knippert, wil dat zeggen dat de weergegeven tijd de herinneringstijd is.
 - 2) Als in de timermodus op de selectietoets van de kookzone wordt gedrukt, is de tijd die dan wordt weergegeven de timer die bij de geselecteerde kookzone hoort.
 - 3) Als de handbediende timer is ingesteld op "0", activeert het fornuis automatisch de voorgedefinieerde timer.
 - 4) Als er voor een kookzone een timer is ingesteld, en de ingesteld tijd wordt bereikt, dan stelt de kookzone automatisch het vermogen in op "0".
 - 5) Als de kookzone handmatig wordt uitgeschakeld, gaat hij na 1 minuut over op standby. In dit geval wordt de herinneringsfunctie geannuleerd.
 - 6) Als tegelijkertijd de handbediende timer en de herinneringsfunctie worden ingesteld, verschijnt op het display eerst de herinneringstimer en daarna de handbediende timer.

BEREIDINGSFUNCTIE



Voor het fornuis is de isolatie onderverdeeld in drie vermogensniveaus:

- **Bereidingsfunctie op een vermogensniveau:** op het display wordt  weergegeven (de watertemperatuur in de pan is $45 \pm 5^\circ\text{C}$).
- **Bereidingsfunctie op twee vermogensniveaus:** op het display wordt  weergegeven (de watertemperatuur in de pan is $70 \pm 5^\circ\text{C}$).
- **Bereidingsfunctie op drie vermogensniveaus:** op het display wordt  weergegeven (de watertemperatuur in de pan is $90 \pm 5^\circ\text{C}$).

De bereidingsfunctie wordt als volgt geactiveerd:


- Druk op de selectietoets van de kookzone om de overeenkomende kookzone te selecteren, het display van het overeenkomende vermogensniveau gaat dan knipperen.
- Druk binnen 5 seconden op de toets .
- De eerste punt is het eerste vermogensniveau, de tweede punt het tweede, de derde punt het derde en de vierde punt is niveau 0.

De bereidingsfunctie wordt als volgt uitgeschakeld:


- Als de kookzone bezig is met een bereidingsfunctie, druk eerst op de selectietoets van de overeenkomende kookzone, het display gaat dan knipperen.
- Houd de toets  2 seconden ingedrukt of verschuif  om de kookfunctie uit te schakelen.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

PAUZEFUNCTIE

Als het product normaal functioneert, klik op  , alle kookzones stoppen met verwarmen terwijl het display van het "II" vermogensniveau van alle kookzones laat zien.

De pauzefunctie wordt als volgt gestopt:

- Als het hele inductiesysteem op pauze staat, druk op de pauzefunctieknop .
- Het display gaat knipperen. Druk nu op een willekeurige knop (met uitzondering van de schakelaar of de drukknop zelf) om de verwarming van alle kookzones te hervatten, terwijl alle voorgedefinieerde en handbediende timers worden gereset.

OPMERKING



- Als een pauze wordt geactiveerd, dient ook de timer te stoppen (inclusief de herinneringsfunctie, de handbediende en de voorgedefinieerde timer).
- Na activering van de pauzefunctie zijn alleen de pauzetoets en de starttoets bruikbaar, de andere toetsen functioneren niet.
- Na activering van de pauzefunctie, kan de beschermingsfunctie tegen overbelasting geen fout veroorzaken.

BRIDGE-FUNCTIE

De bridge-functie wordt als volgt geactiveerd:







- schakel het product in, klik op de knop van de bridge-functie, het display geeft vermogensniveau 0 aan. Het ledlampje boven de bridge-knop brandt en door de schuifknop te verschuiven kan het vermogen worden geregeld.

De bridge-functie wordt als volgt uitgeschakeld:

- druk opnieuw op de knop van de bridge-functie, breng het vermogensniveau terug naar "0" en sluit de bridge-functie af.
- of verschuif de schuifknop naar vermogensniveau 0, na 5 seconden gaat de inductie weer over op standby en wordt de bridge-functie gestopt. Nadat de brugfunctie is afgesloten, gaat het ledlampje boven de bridge-knop uit.

CONFIGURATIE VAN DE VERMOGENSBEPERKING

Verzeker u ervan dat de kookplaat uitgeschakeld is, het gewenste vermogensniveau kan worden ingesteld door binnen 60 seconden de volgende acties te ondernemen.

ACTIE	CONTROLEPANEEL	DISPLAY
1	Houd de toets  3 seconden ingedrukt	Het centrale segment van alle displays toont "-_-".
2	Druk tegelijkertijd op de selectietoets van de kookzone en de timertoets ( + )	Op het display verschijnt "5".
3	Druk op de timertoets. 	Op het display verschijnt "5 E".
4	Druk opnieuw tegelijkertijd op de selectietoets van de kookzone en de timertoets ( + )	Op het display verschijnt afwisselend "5E" en "5t". Bovendien geven de displays B en C het totale huidige vermogen weer: 29, 37, 60 of 72.
5	Druk op de selectietoets van de kookzone om het gewenste totale vermogensschema te selecteren.	Selecteer 29, 37, 60 of 72.
6	Druk op de timertoets om de instellingen op te slaan en af te sluiten.	Sluit de instellingen af

NOTE



De waarde 29 duidt op een vermogensbegrenzing op 2900 W.

De waarde 37 duidt op een vermogensbegrenzing op 3700 W.

De waarde 60 duidt op een vermogensbegrenzing op 6000 W.

De waarde 72 duidt op een vermogensbegrenzing op 7200 W.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

INSTELLINGSVOORBEELDEN VAN HET KOOKVERMOGEN

De onderstaande waarden gelden bij benadering.

1 - 2	Smelten, verwarmen	Sauzen, boter, chocolade, gelatine Kant-en-klaar gerechten
2 - 3	Bereiding op laag vuur Ontdooien	Rijst, pudding, suikersiroop Groenten, vis, diepvriesproducten
3 - 4	Stoom	Groenten, vis, vlees
4 - 5	Water	Gestoomde aardappelen, soep, pasta, verse groenten
6 - 7	Gemiddelde bereiding Bereiding op laag vuur	Vlees, lever, eieren, saucijzen Goulash, blinde vinken, pens
7 - 8	Baktijd	Aardappelen, beignets, wafels
9	Frituren, grillen, water koken	Biefstuk, omelet, gefrituurde gerechten Water
P	Frituren, grillen, water koken	coquilles St. Jacques, biefstuk Grote hoeveelheden water koken

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.

OPLOSSEN VAN PROBLEMEN MET INDUCTIEKOOKPLATEN

Controleer voordat u de klantenservice belt of het apparaat correct is aangesloten; de volgende gevallen zijn niet gedekt door de garantie.

- Schade veroorzaakt door onjuist gebruik, opslag of onderhoud.
- Schade veroorzaakt door onbevoegde demontage en reparatie.
- Schade door onjuist gebruik.
- Gebruik van de inductiekookplaat voor commerciële doeleinden.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

FOUTCODES

Als een van onderstaande symbolen weergegeven blijft, bel de klantenservice.

FOUT	FOUTCODE DISPLAY	AUTOMATISCH HERSTELDE STORING	MOGELIJKE OORZAKEN
Storing in de voedingskaart of communicatiefout	N.v.t.		
Fout van de NTC	F3	Niet mogelijk	<ul style="list-style-type: none">Als er slechts enkele foutcodes verschijnen, is dat niet van invloed op de normale werking en de werking van de andere inductiezones.Als er een code optreedt, blijft deze weergegeven tot aan de uitschakeling (handmatige uitschakeling).Als de storing wordt verholpen.
Fout IGBT NTC	F4		
Houd de toets meer dan 10 seconden ingedrukt	ER03		
De plaat raakt oververhit	E1		
Oververhitting IGBT	E2		
Beveiliging tegen hoge druk	E3	Mogelijk automatisch herstel	<ul style="list-style-type: none">Als niet alle inductiezones foutcodes hebben, is de normale werking van de andere platen verzekerd.Als er een code optreedt, blijft deze weergegeven tot aan de uitschakeling (handmatige uitschakeling).
Beveiliging tegen onderspanning	E4		
De NTC-schijf wordt verplaatst buiten de beveiliging	E5		
Verwijdering van IGBT NTC van de beveiliging	E6		

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

DE KOOKPLAAT OF DE KOOZONE STARTEN NIET

- De kookplaat is slecht aangesloten op het elektriciteitsnet
- De beveiligingszekering springt.
- De blokkeerfunctie is geactiveerd.
- De gevoelige toetsen zijn bedekt met vet of water.
- Er ligt een voorwerp op een toets.

EÉN OF ALLE KOOKZONES GAAN UIT

- Het veiligheidssysteem is geactiveerd.
- Men is lange tijd vergeten de kookzone uit te schakelen.
- Een of meer gevoelige toetsen zijn bedekt.
- De pan is leeg en de bodem ervan is oververhit.
- De kookplaat beschikt ook over een automatische verlaging van het vermogensniveau en automatische onderbreking van de oververhitting.

DE VENTILATIE GAAT DOOR NADAT DE KOOKPLAAT IS GESTOPT

- Dit is geen defect, de ventilator gaat door met het beschermen van het elektronische apparaat.
- De koeling van de ventilator stopt automatisch.

HET AUTOMATISCHE KOOKSYSTEEM START NIET

- De kookzone is nog warm H.
- Het hoogste vermogensniveau is ingesteld op 9.

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. 17) 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

Werking 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 DE MULTIFUNCTIONELE OVEN

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

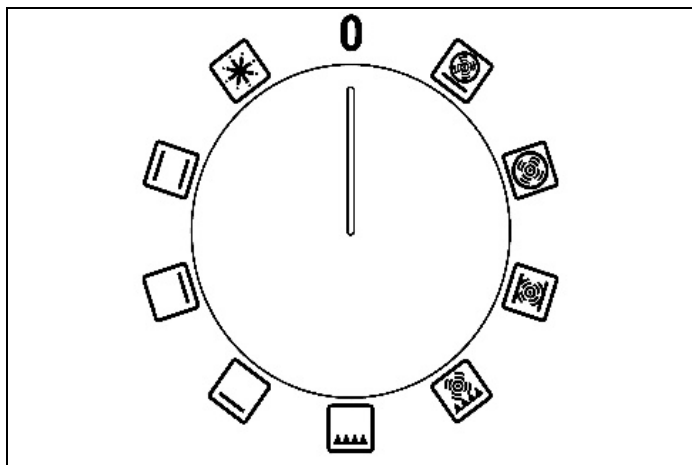
- Verwijder alle verpakkingen en haal de accessoires uit de ovens.
- Verwarm de oven gedurende een ½ uur op 200 °C om de bewerkingsresten te laten verbranden.
- De automatische programmeur moet op handbediening staan voor een gewone bereiding.
- De oven werkt niet als hij op Automatisch is gezet, zie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

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

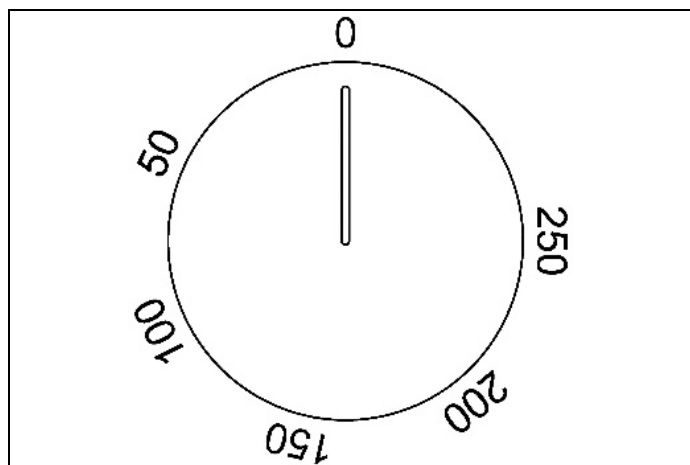
VOOR HET GEBRUIK VAN DE OVENS

- Draai de functieknop (Afb. 16) 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. 17) 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. 16



Afb. 17

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.

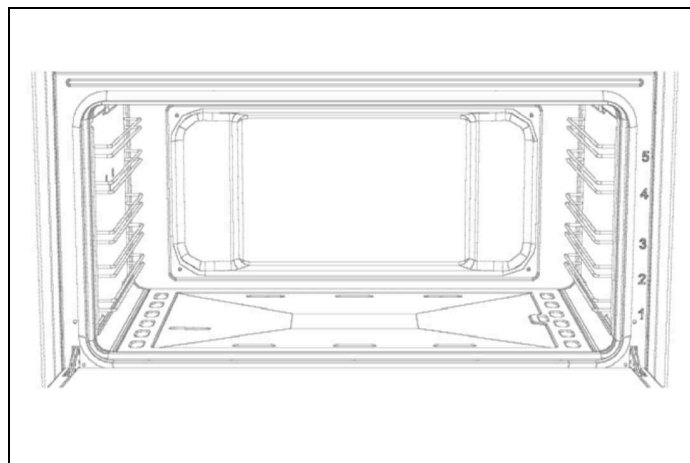
GEBRUIK VAN HET APPARAAT

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. 18

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.

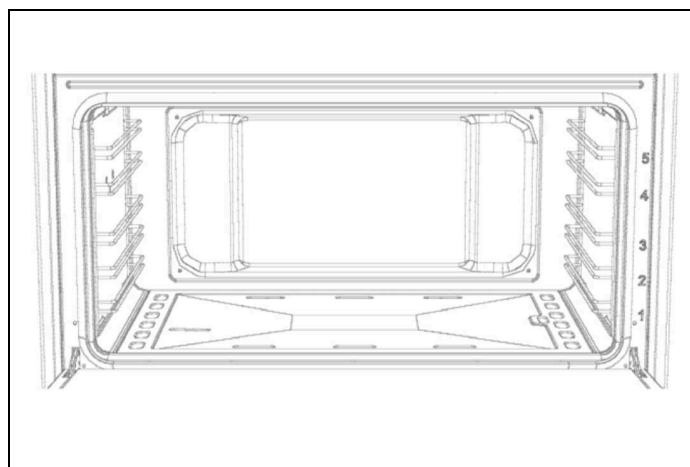
Stel, bij normaal gebruik, met de thermostaatknop de gewenste baktemperatuur in en wacht tot het oranje lampje is uitgegaan voordat u de gerechten in de oven zet.

De oven beschikt over 5 sleuven op verschillende hoogtes (Afb. 18) 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 3 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. 19

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Table 3 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 4 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

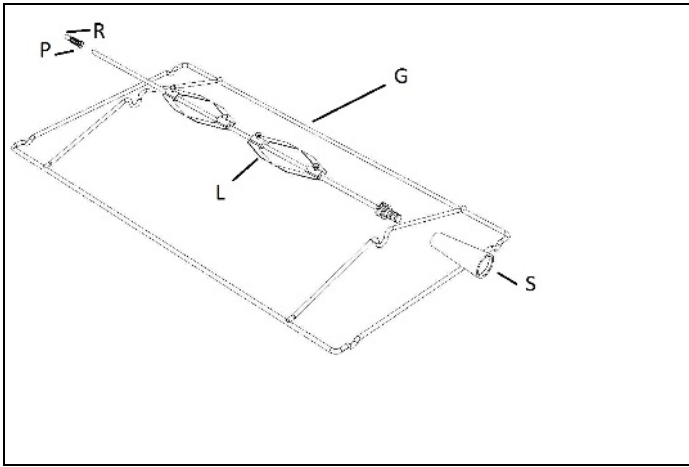
GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE CONVENTIONELE GRILL

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. 20). 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. 20



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 ovendeur.



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 ovendeur, 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. 21) een volledige slag naar rechts te draaien. Draai vervolgens de knop naar links, waarbij u de wijzer op de gewenste baktijd zet.



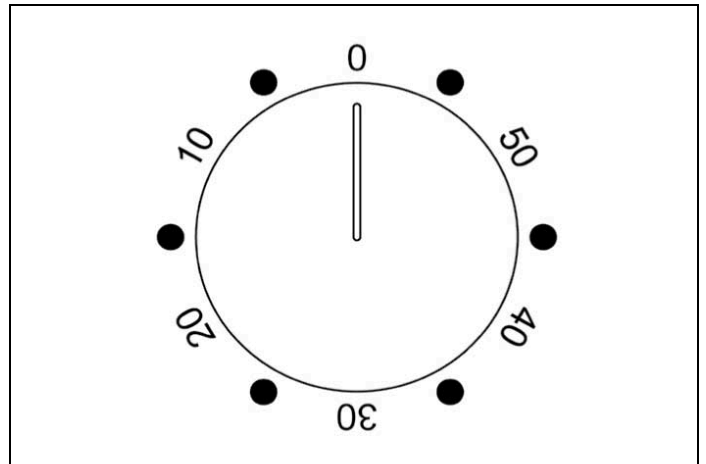
OPGELET

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. 21

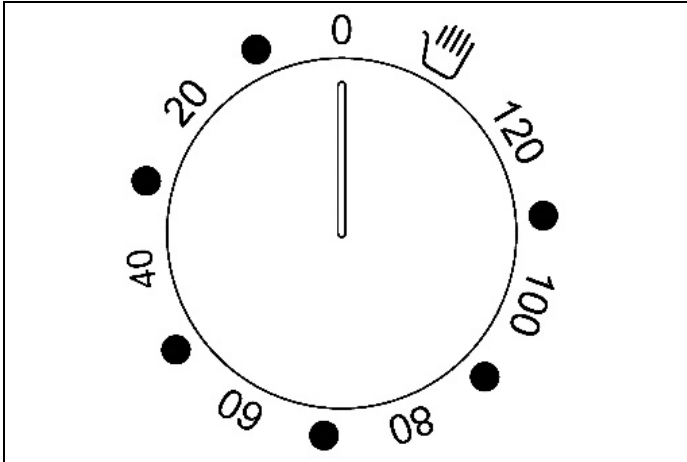
GEBRUIK VAN DE TIMER VOOR HET EINDE VAN DE BEREIDING

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.



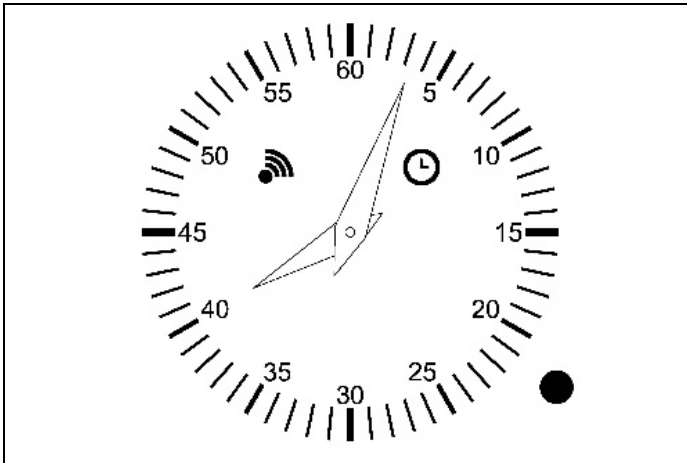
Afb. 22



OPMERKING

Deze functie is alleen beschikbaar voor de elektrische oven.

GEBRUIK VAN DE ANALOGE KLOK



Afb. 23

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.

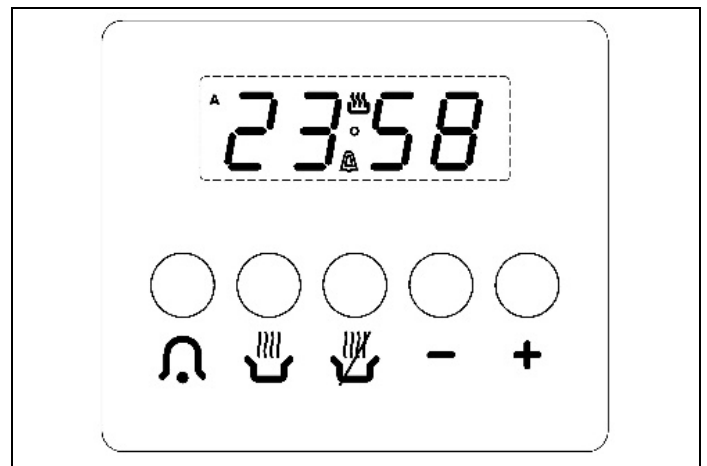
Tien seconden na de laatste wijziging zal de elektronische timer automatisch de modus tijdregeling afsluiten.

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. 24

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.

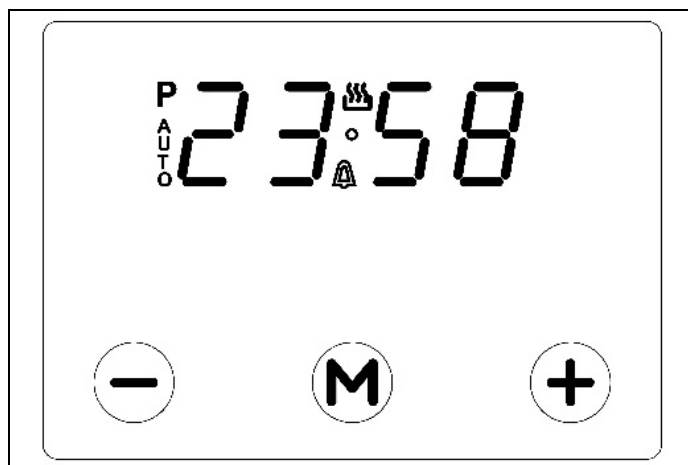
PROGRAMMEERFOUTEN

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. 25

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 () 7brandt, 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

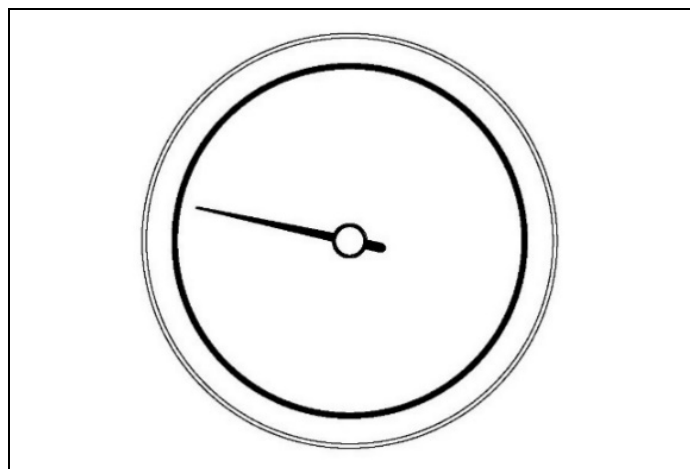
Het cijfer 1 staat voor het hoogste volume; er kan worden gekozen uit 3 verschillende volumenniveaus.



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. 26

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. 27).

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.



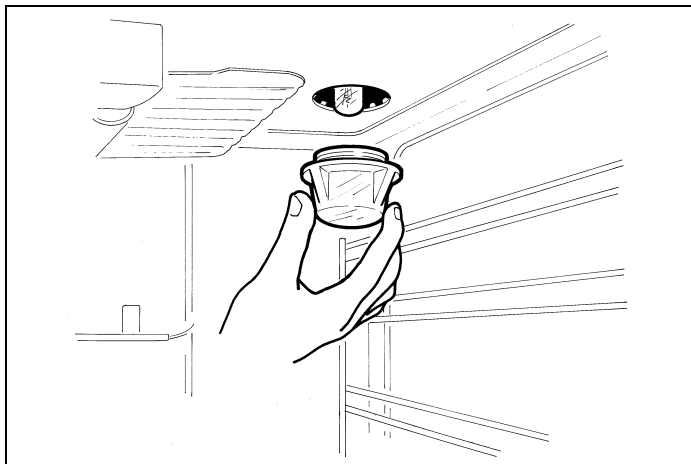
WAARSCHUWING

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. 27



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 *ELEKTRISCHE AANSLUITING VAN HET APPARAAT*.

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

Gebruik geen stoomreinigers tijdens het schoonmaken.



WAARSCHUWING

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



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.

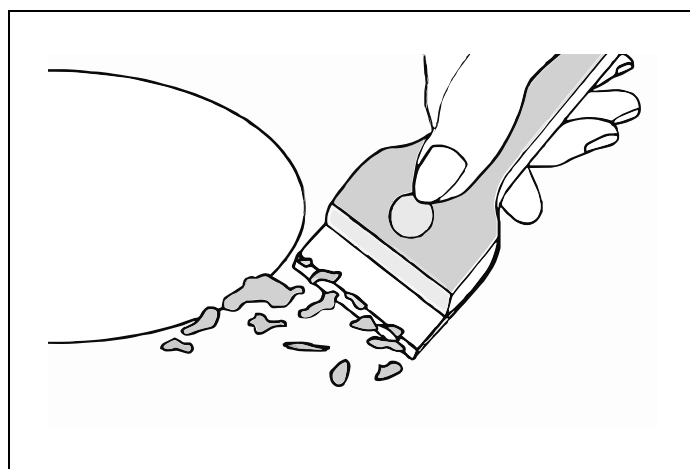


OPGELET

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. 28

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

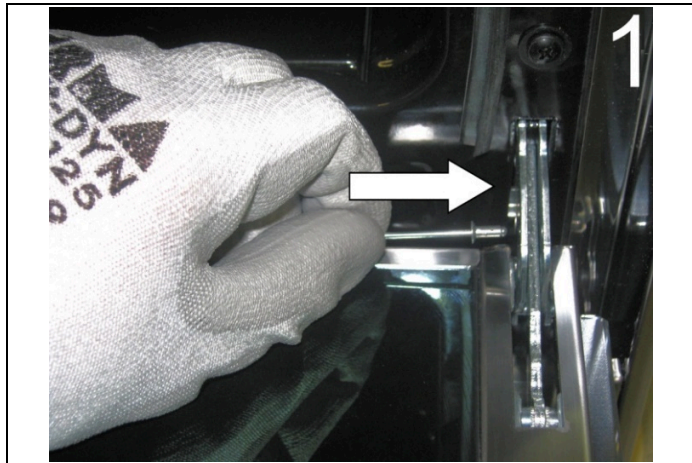
REINIGING VAN DE INWENDIGE OVENRUIT

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. 29 - Afb. 30 . Vervolgens verwijdert u het binnenglas volgens Afb. 31 tot Afb. 36 .

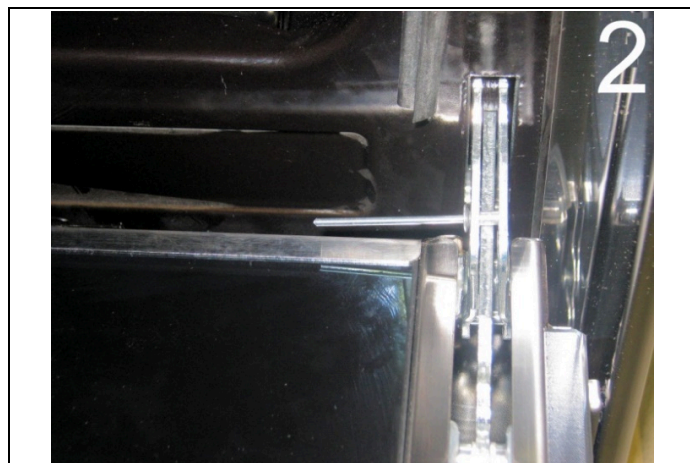
Zet de ovendeur weer in elkaar door de beschreven handelingen in omgekeerde volgorde uit te voeren volgens Afb. 37 tot Afb. 40 .

REINIGEN BINNENKANT OVEN

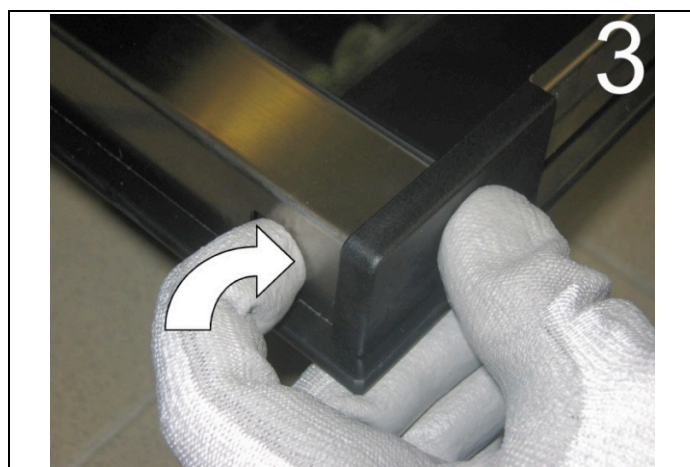
Om een grondige reiniging van de oven te vergemakkelijken, kunt u de deur demonteren aan de hand van de onderstaande aanwijzingen. Steek de meegeleverde pen in het scharnier (Afb. 29 - Afb. 30). Zet de ovendeur in halfopen stand en trek het deurtje met de hand naar u toe tot deze van de bevestiging losraakt. 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. 29



Afb. 30



Afb. 31



Afb. 32

REINIGEN VAN HET APPARAAT



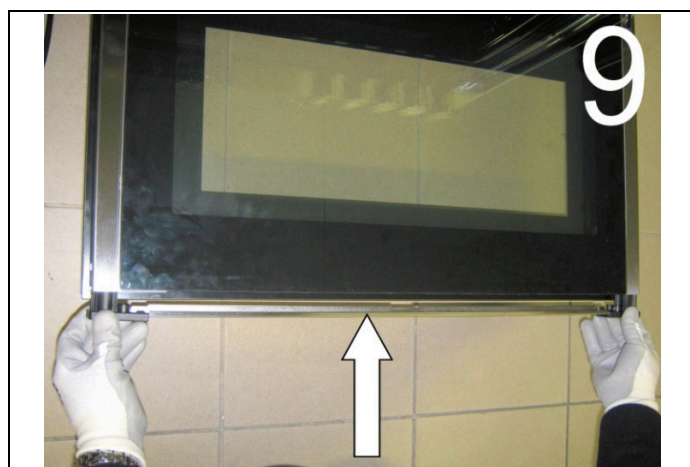
Afb. 33



Afb. 36



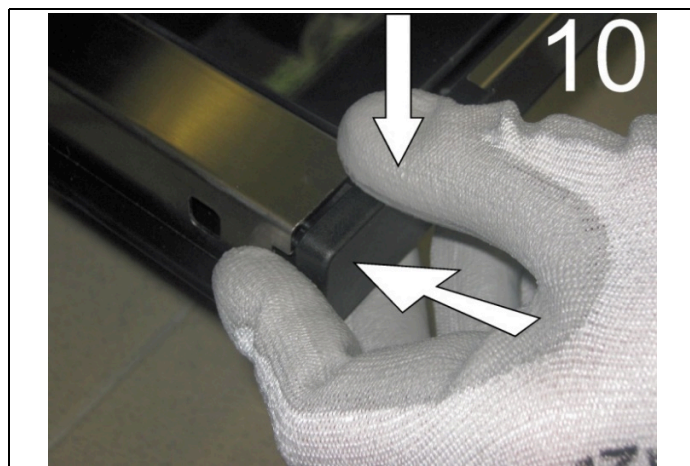
Afb. 34



Afb. 37

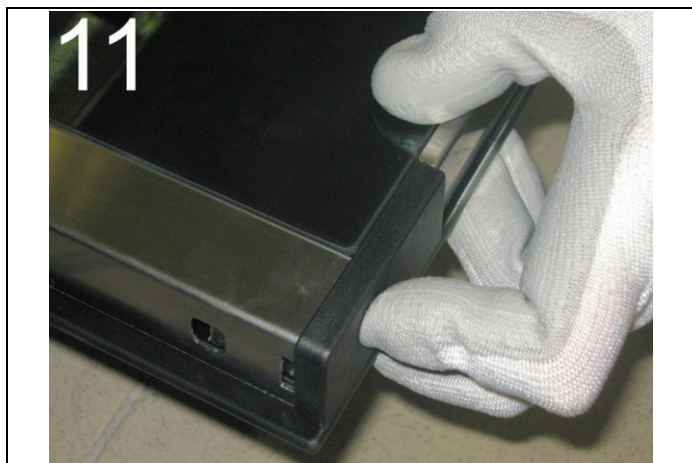


Afb. 35

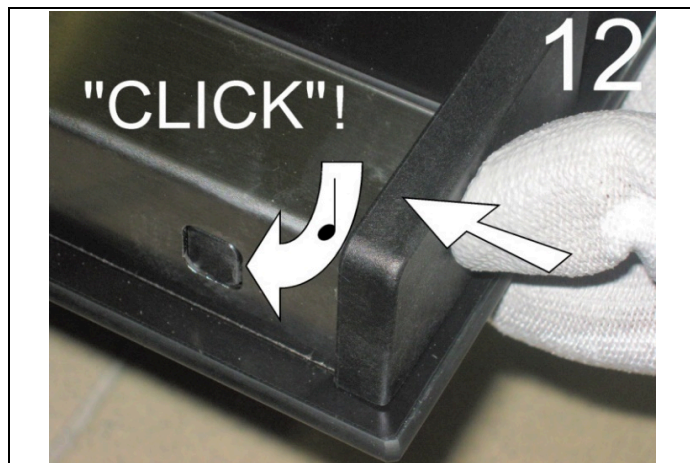


Afb. 38

REINIGEN VAN HET APPARAAT



Afb. 39



Afb. 40

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.

3101158_v.01