



IT

MANUALE D'INSTALLAZIONE
MANUALE D'USO E MANUTENZIONE
CUCINE A LIBERA INSTALLAZIONE

DALLA SCRIVANIA DEL PRESIDENTE

Gentile Cliente,

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

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

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

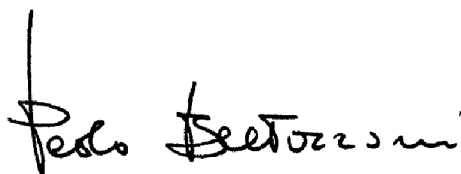
Creando prodotti di elevata qualità estetica, rispondiamo alle esigenze dei nostri clienti. I nostri elettrodomestici sono inoltre versatili e maneggevoli, perciò cucinare con Bertazzoni diventa un vero piacere.

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

Spero che sia di Suo completo gradimento!

Paolo Bertazzoni

Presidente

A handwritten signature in black ink, reading "Paolo Bertazzoni". The signature is written in a cursive, flowing style with a large initial 'P'.

INDICE

INFORMAZIONI GENERALI	5
LETTURA DEL MANUALE	5
INTRODUZIONE E SICUREZZA	5
IDENTIFICAZIONE DELL'ELETTRODOMESTICO	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	9
VENTILAZIONE DEI LOCALI	9
UBICAZIONE ED AERAZIONE	10
PIEDINI REGOLABILI	10
INSTALLAZIONE ZOCCOLATURA (DISPONIBILE SOLO PER ALCUNI MODELLI)	11
INSTALLAZIONE ALZATINA	11
INSTALLAZIONE DEL SISTEMA PER EVITARE IL RIBALTAMENTO DELL'APPARECCHIO	11
SISTEMA DI ANTI-RIBALTAMENTO	11
ALLACCIAMENTO ELETTRICO DELL'APPARECCHIO	12
TIPI DI CAVI DI ALIMENTAZIONE	12
ALLACCIAMENTO ELETTRICO TRIFASE	13
USO DELL'APPARECCHIO	14
DESCRIZIONE PANNELLO COMANDI	14
PIANO COTTURA A INDUZIONE SPECIFICHE TECNICHE	14
COTTURA A INDUZIONE	15
USO DEL PIANO COTTURA A INDUZIONE	16
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI PER PIANO COTTURA A INDUZIONE	26
UTILIZZO DEL TERMOSTATO ELETTRICO	28
UTILIZZO DEL FORNO MULTIFUNZIONE	28
USO DEL GRILL	32
UTILIZZO DEL FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE NATURALE	32
UTILIZZO DEL FORNO ELETTRICO VENTILATO	34
UTILIZZO DEL GRILL ELETTRICO STATICO	36
UTILIZZO DEL GRILL ELETTRICO VENTILATO	36
UTILIZZO DELL'OROLOGIO CONTAMINUTI	37
UTILIZZO DEL TIMER FINE COTTURA	37
UTILIZZO DELL'OROLOGIO ANALOGICO	38
UTILIZZO DEL PROGRAMMATORE ELETTRONICO	38
PROGRAMMATORE ELETTRONICO A 3 TASTI	40
INDICATORE DI TEMPERATURA	42
UTILIZZO DEL FORNO AUTOPULENTE	42
MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO	43
AVVERTENZE IMPORTANTI	43
SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI	43
PULIZIA DELL'APPARECCHIO	45
PIANO COTTURA A INDUZIONE	46
VETRO	46
PULIZIA DELL'ELETTRODOMESTICO	46
PULIZIA DELLE PARTI SMALTATE	47
PULIZIA DELLE PARTI IN ACCIAIO INOX:	47
PULIZIA DEL VETRO INTERNO DEL FORNO	47
PULIZIA INTERNA DEL FORNO	47
ACCIAIO INOX	50
LO SMALTO	50
GARANZIA	51
DICHIARAZIONE DI GARANZIA CONVENZIONALE	51
SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI	53
CERTIFICATO DI GARANZIA CONVENZIONALE: COSA FARE?	53
ANOMALIE E MALFUNZIONAMENTI: A CHI RIVOLGERSI?	53
UN SOLO NUMERO TELEFONICO PER OTTENERE ASSISTENZA	53
MODELLO DEL PRODOTTO: DOVE SI TROVA?	53

INFORMAZIONI GENERALI

LETTURA DEL MANUALE

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

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

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

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

In caso di reclami, contattare l'assistenza clienti.

INTRODUZIONE E SICUREZZA

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

Questo contribuirà a conoscere meglio il nuovo dispositivo.

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

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



PERICOLO

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



AVVERTENZA

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



ATTENZIONE

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



NOTA

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

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

INFORMAZIONI GENERALI

IDENTIFICAZIONE DELL'ELETTRODOMESTICO

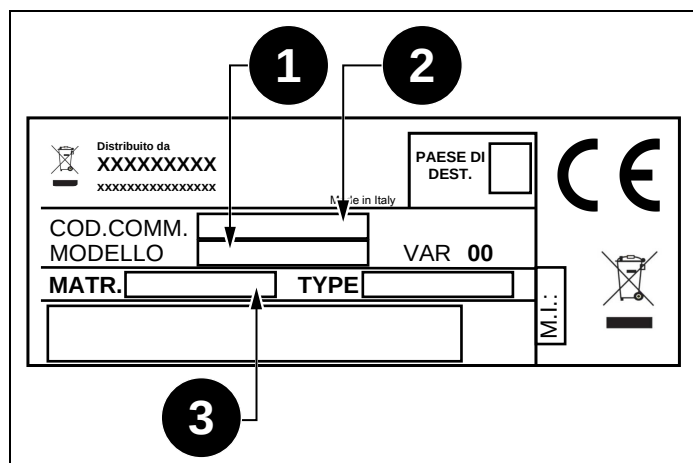


Fig. 1

La targhetta contiene le seguenti informazioni:

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

NOTA



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

NOTA



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

INFORMAZIONI GENERALI DI SICUREZZA

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



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

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



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

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



PERICOLO

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

INFORMAZIONI GENERALI



PERICOLO

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



PERICOLO

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



PERICOLO

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



PERICOLO

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



AVVERTENZA

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

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



AVVERTENZA

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



AVVERTENZA

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



AVVERTENZA

L'apparecchio non deve essere installato su un supporto.



AVVERTENZA

Non utilizzare pulitrici a vapore per pulire l'elettrodomestico.



ATTENZIONE

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



ATTENZIONE

Usare esclusivamente la sonda per carne consigliata per questa apparecchiatura.

INFORMAZIONI PER L'INSTALLATORE

Le procedure di installazione, regolazione, conversione e manutenzione elencate devono essere eseguite solo da personale qualificato in conformità con il quadro normativo vigente.



PERICOLO

Un'installazione errata può causare lesioni a persone e animali domestici o danni materiali, per i quali il produttore non può essere ritenuto responsabile.

Durante la vita dell'impianto, i dispositivi di sicurezza o di regolazione automatica dell'elettrodomestico possono essere modificati solo dal produttore 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, accostato a una parete con una distanza non inferiore a 20 mm (Fig. 3 , Installazione classe 1) oppure incassato fra due pareti (Fig. 2 Installazione classe 2 sottoclasse 1). È ammessa una superficie verticale su un solo lato che superi l'altezza del piano di lavoro e questa deve avere una distanza minima pari a 70mm dal bordo cucina (Fig. 3 Installazione classe 1).

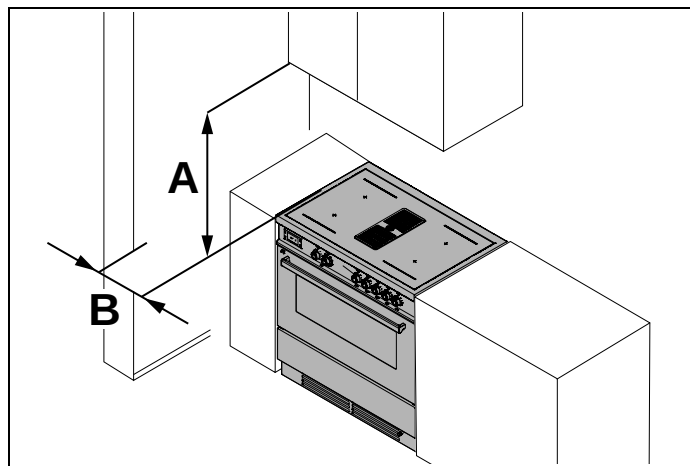


Fig. 2

DIMENSIONI	MINIMA
A	700 mm
B	70 mm

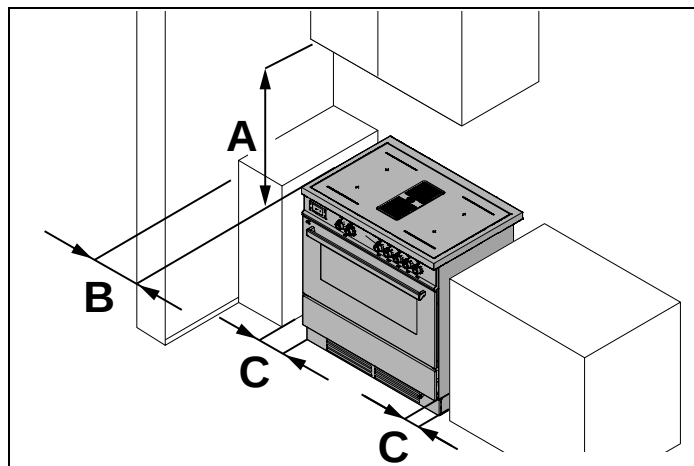


Fig. 3

DIMENSIONI	MINIMA
A	700 mm
B	70 mm
C	20 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.

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. 4). 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.

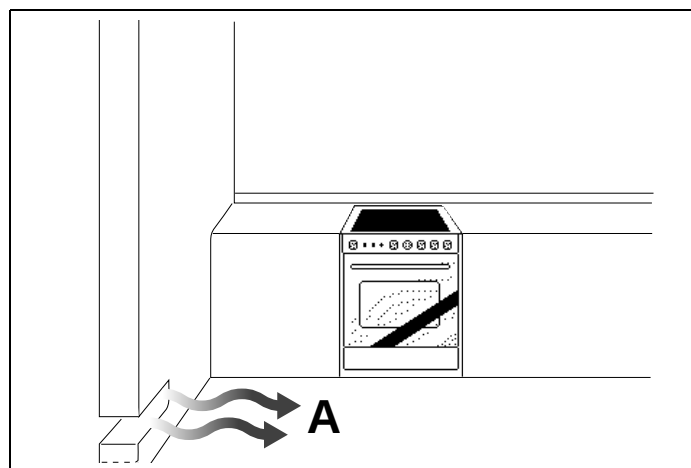


Fig. 4

- **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. 5). 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. 6) purché siano tassativamente rispettate le disposizioni riguardanti la ventilazione descritte nelle norme locali vigenti.

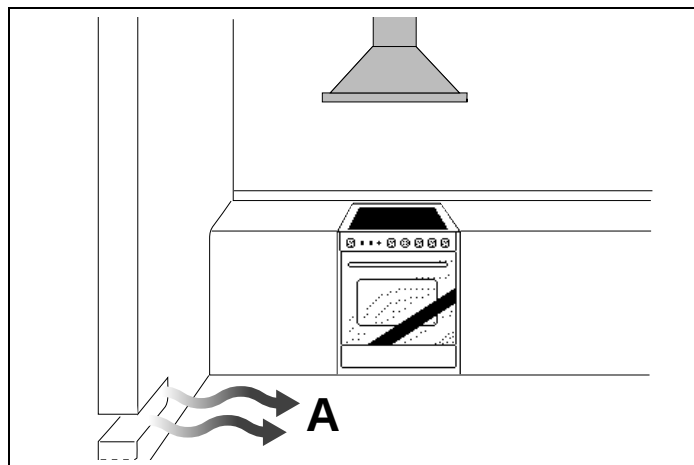


Fig. 5

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

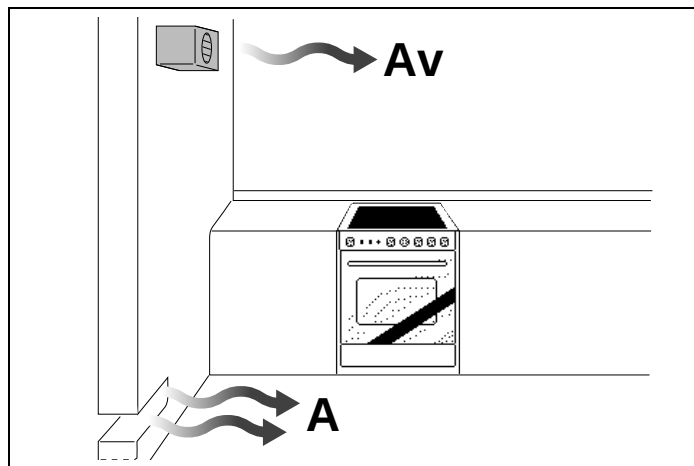


Fig. 6

- **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.

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 poggia 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).

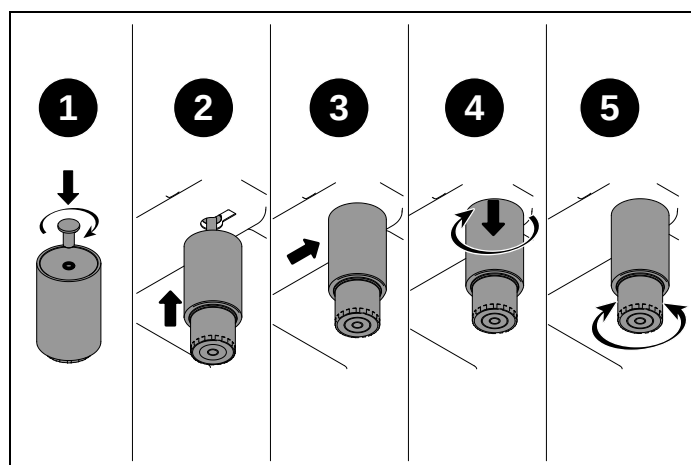


Fig. 7

INSTALLAZIONE ZOCCOLATURA (DISPONIBILE SOLO PER ALCUNI MODELLI)

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

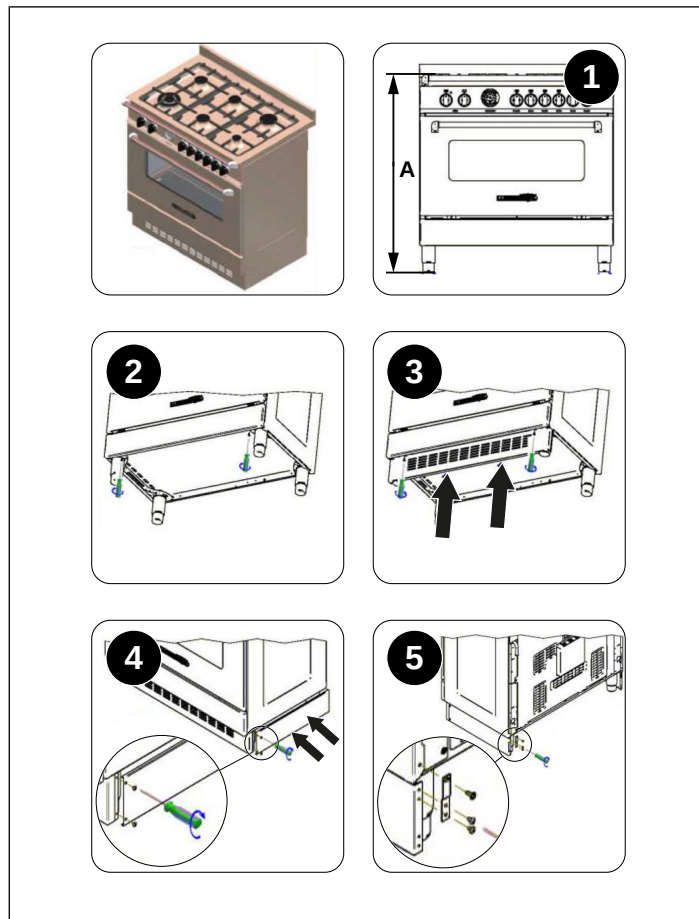


Fig. 8

- A 88 cm

INSTALLAZIONE ALZATINA

Vedere le istruzioni allegate alla confezione.

INSTALLAZIONE DEL SISTEMA PER EVITARE IL RIBALTAMENTO DELL'APPARECCHIO



Rischio di ribaltamento - Utilizzare dispositivi di ritenuta antiribaltamento

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

SISTEMA DI ANTI-RIBALTAMENTO

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

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



ATTENZIONE

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

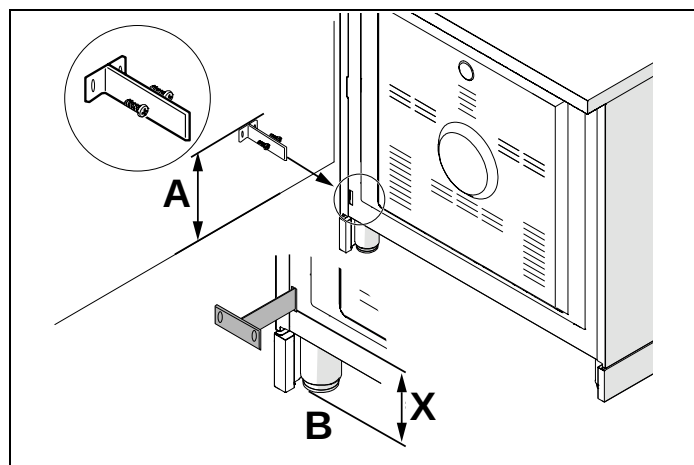


Fig. 9

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

ALLACCIAMENTO ELETTRICO
DELL'APPARECCHIO

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

Prima di effettuare il collegamento, verificare che:

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

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

- Applicare al cavo di alimentazione, se sprovvisto, una spina normalizzata adatta al carico indicato sull'etichetta segnaletica. Allacciare i cavetti secondo lo schema della figura Fig. 10 , 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.

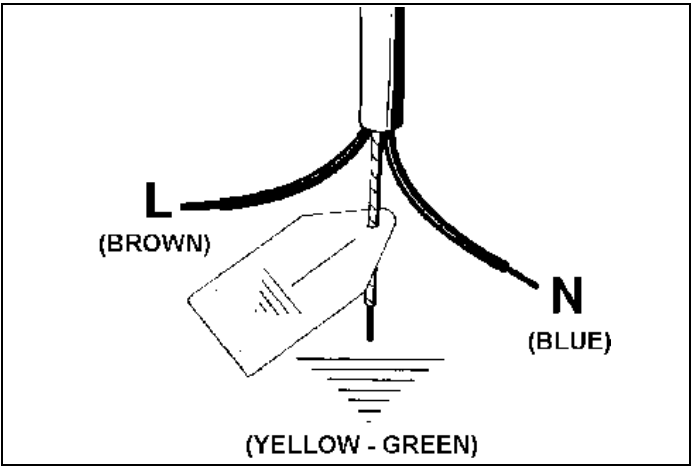


Fig. 10



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.

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 *TIP I E SEZIONI DEI CAVI DI ALIMENTAZIONE*.

Il sistema di collegamento prescelto richiede di spostare i cavallotti sulla morsettiera come indicato dallo schema di Fig. 11.

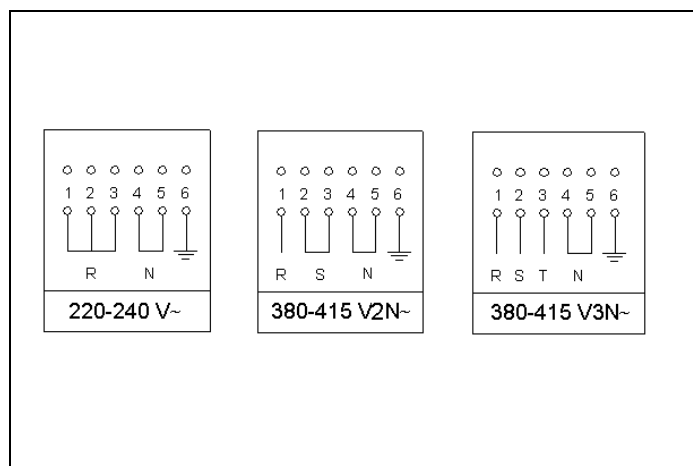


Fig. 11

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 (*)	CATEGORIA STANDARDIZZATA PENTOLAME (**)	CONSUMO ENERGETICO EC _{cw} (**)
Zona riscaldante anteriore sinistra ø 160 mm	ø 90 mm	1400 W	2000 W	B	177,3 KG
Zona riscaldante posteriore sinistra ø 160 mm	ø 90 mm	1400 W	-	A	181,9 KG
Zona riscaldante posteriore destra ø 200 mm	ø 100 mm	2300 W	3000 W	C	168,4 KG
Zona riscaldante anteriore destra ø 160 mm	ø 90 mm	1400 W	-	B	177,3 KG

(*) La potenza indicata può variare secondo le dimensioni e il materiale della pentola.

(**) Calcolato secondo il metodo di misurazione della prestazione (EN 60350-2).

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 U.

SCELTA DEI RECIPIENTI DI COTTURA PIÙ APPROPRIATI

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

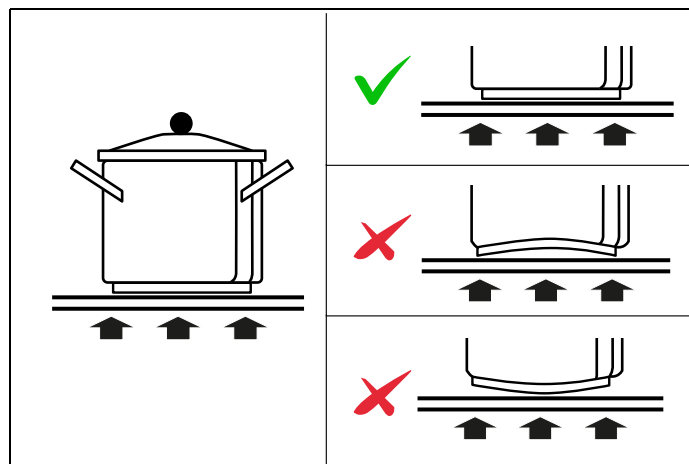


Fig. 12

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.

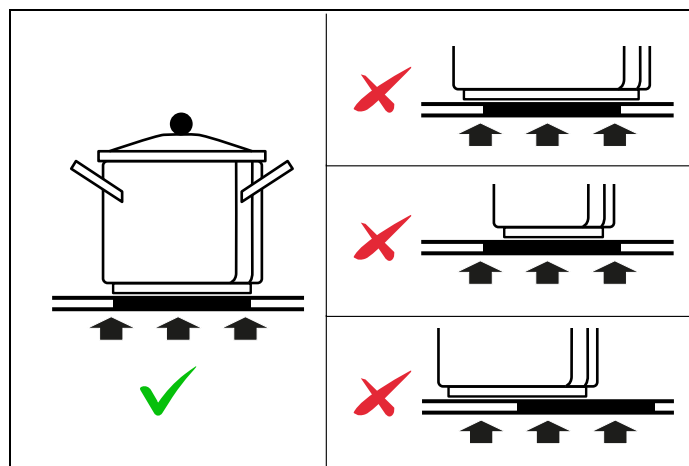


Fig. 13

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

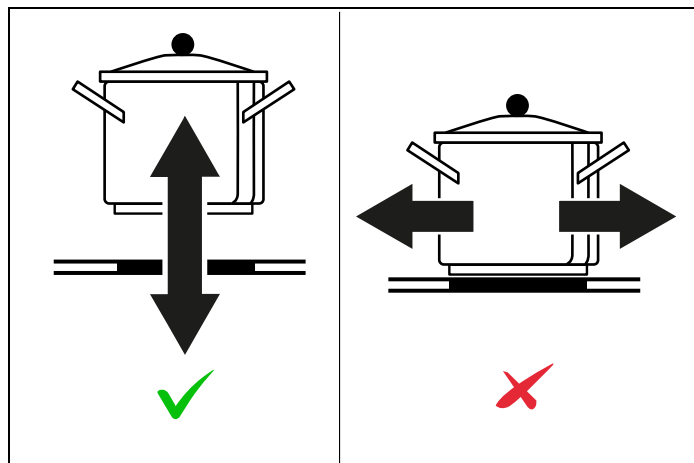


Fig. 14

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 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.

USO DELL'APPARECCHIO

PRECAUZIONI PER IMPEDIRE DANNI ALL'APPARECCHIO

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



AVVERTENZA

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



ATTENZIONE

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



AVVERTENZA

Non appoggiare alcun oggetto sulle superfici di cottura.

PRECAUZIONI IN CASO DI GUASTO DELL'APPARECCHIO

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



AVVERTENZA

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

ALTRE PRECAUZIONI

- Assicurarsi che la pentola sia sempre centrata sulla zona di cottura. Il fondo della pentola deve coprire il più possibile la zona di cottura.
- Per gli utilizzatori di pacemaker, il campo magnetico potrebbe influenzare 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

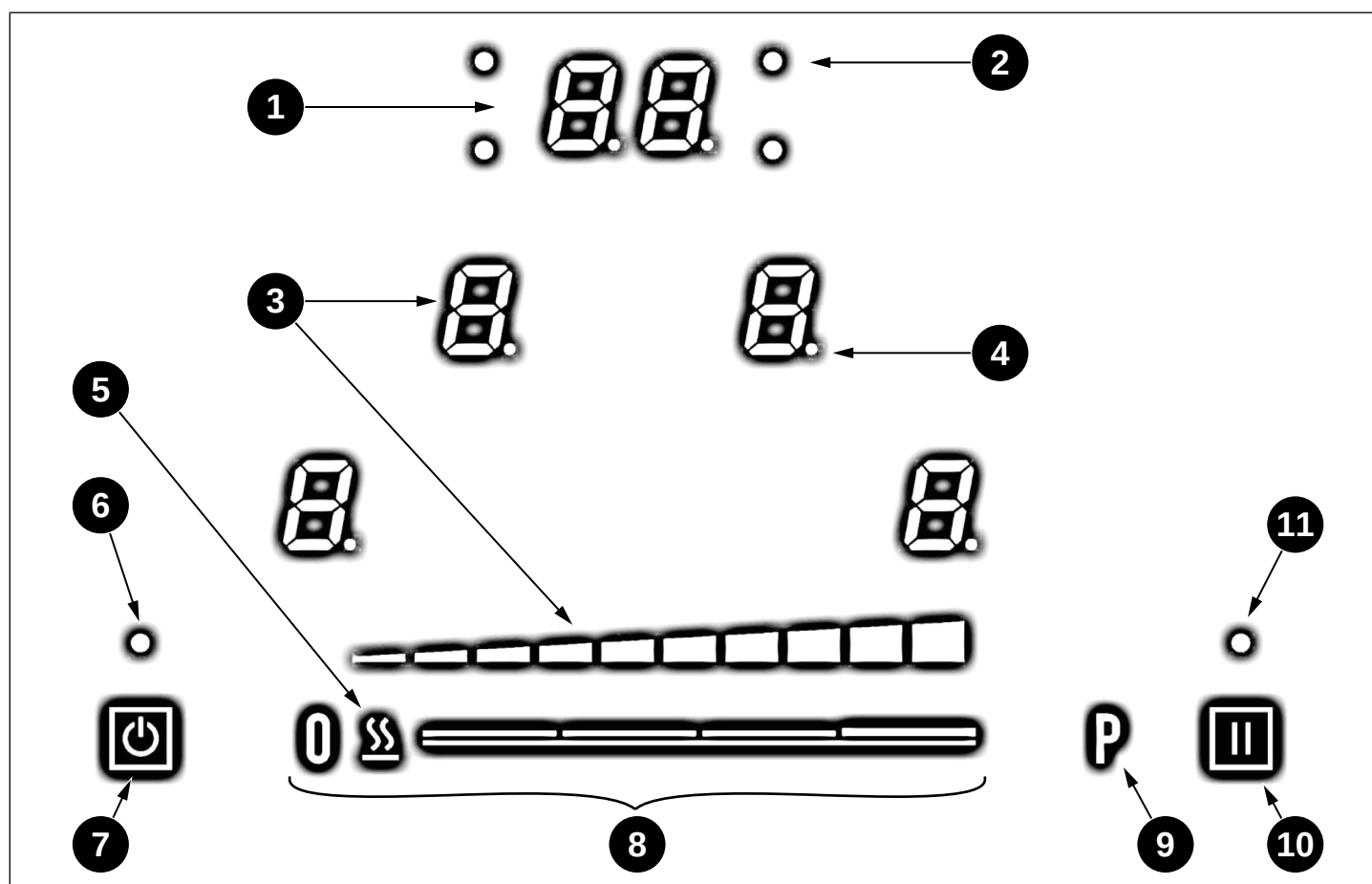


Fig. 15

- | | |
|--------------------------------------|--|
| 1) Visualizzazione del timer | 7) Tasto di accensione/spegnimento |
| 2) Luce di controllo timer | 8) "Cursore" di selezione della zona di potenza e impostazione del timer |
| 3) Display della potenza | 9) Tasto Booster |
| 4) Luce di controllo zona di cottura | 10) Tasto Pausa/Riprendi |
| 5) Tasto "Mantieni caldo" | 11) Luce di controllo Pausa/Riprendi |
| 6) Luce di accensione/spegnimento | |

USO DELL'APPARECCHIO

DISPLAY

DISPLAY	DESIGNAZIONE	FUNZIONE
0	Zero	La zona riscaldante è attivata.
1-9	Livello di potenza	Selezione del livello di cottura.
	Nessun rilevamento della pentola	Nessuna pentola o pentola non adeguata.
A	Acceleratore di calore	Cottura automatica.
E	Messaggio di errore	Guasto elettronico.
H	Calore residuo	La zona riscaldante è calda.
P	Booster	Il booster + attivato.
L	Bloccaggio	Bloccaggio del pannello di comando
U	Mantieni caldo	Mantiene automaticamente 70 °C.
II	Pausa/Riprendi	Il piano cottura è in pausa.
	Bridge	2 zone di cottura sono combinate.

USO DELL'APPARECCHIO

TASTI A SFIORAMENTO SENSIBILI

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

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

"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.

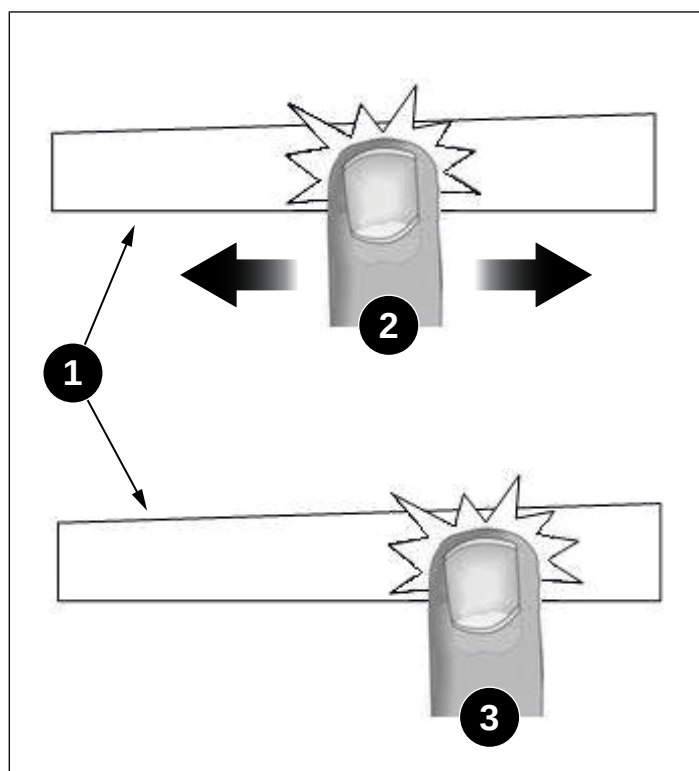


Fig. 16

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

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 il raschietto in dotazione quando la zona di cottura è ancora calda. Se la zona di cottura in ceramica non viene pulita immediatamente, possono formarsi dei residui che non possono essere rimossi una volta che la zona di cottura si è raffreddata.**

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.

USO DELL'APPARECCHIO

AVVIO

- Avvio/Spegnimento del piano:

AZIONE	PANNELLO DI CONTROLLO	DISPLAY
Per avviare	Non premere 	0 lampeggia
Per arrestare	Non premere 	nessun tasto o H

- Avvio/Spegnimento di una zona riscaldante:

AZIONE	PANNELLO DI CONTROLLO	DISPLAY
Selezione della zona	Premere 0 della zona selezionata	0 e spia di controllo accesa
Per impostare	Far scorrere il "CURSORE" a destra o a sinistra	da 0 a 9 0 o H
Per arrestare	Portare a 0 il "CURSORE" o premere 0	0 o H

Se non si interviene entro 20 secondi, l'elettronica torna in posizione di attesa.

RILEVAMENTO PENTOLA

Il rilevamento della pentola garantisce una perfetta sicurezza. L'induzione non funziona:

- Se non c'è una pentola sulla zona riscaldante o se questa pentola non è adatta all'induzione. In questo caso non è possibile aumentare la potenza e il display visualizza . Il simbolo scompare quando si mette una pentola sulla zona riscaldante.
- Se la pentola viene rimossa dalla zona riscaldante, il funzionamento si interrompe. Il display mostra . Il simbolo  scompare quando la pentola viene rimessa nella zona riscaldante. La cottura continua con il livello di potenza precedentemente impostato.

Dopo l'uso, spegnere l'elemento di calore: non lasciare attivo il  rilevamento della pentola.

INDICATORE DI CALORE RESIDUO

Dopo lo spegnimento di una zona riscaldante o l'arresto completo del piano di cottura, le zone riscaldanti sono ancora calde e sul display viene visualizzato il simbolo H.

Il simbolo H scompare quando le zone di riscaldamento possono essere toccate senza pericolo.



AVVERTENZA

Se gli indicatori di calore residuo sono accesi, non toccare le zone di riscaldamento e non appoggiarvi alcun oggetto sensibile al calore. Esiste il rischio di ustioni e incendi.

FUNZIONE BOOSTER

La funzione Booster  garantisce un aumento di potenza alla zona riscaldante selezionata.

Se questa funzione è attivata, le zone di riscaldamento funzionano per 5 minuti con una potenza ultra elevata. Il booster è previsto, ad esempio, per riscaldare rapidamente grandi quantità di acqua, come nella cottura della pasta.

- Avvio/Arresto della funzione Booster:

AZIONE	PANNELLO DI CONTROLLO	DISPLAY
Selezione della zona	Premere il tasto 0 dalla zona	0 e spia di controllo accesa
Avviamento del Booster	Non premere 	 per 5 min
Arresto del Booster	Scorrere su "CURSORE"	Da  a 0
	O premere 	9

- Gestione potenza:

Il piano di cottura è dotato di due funzioni booster. Quando la funzione booster è attivata, e per non superare la potenza massima, il display lampeggia su 9 per alcuni secondi, quindi mostra la potenza massima consentita:

Zona riscaldante selezionata	L'altra zona riscaldante: (per esempio: livello di potenza 9)
Viene visualizzato 	9 passa a 7 a seconda del tipo di zona

USO DELL'APPARECCHIO

TIMER

Il timer può essere utilizzato contemporaneamente per tutte e 3 le zone riscaldanti, con impostazioni di tempo diverse (da 0 a 99 minuti) per ciascuna zona riscaldante.

- **Impostazione e modifica del tempo di cottura:**

ESEMPIO PER 16 MINUTI A POTENZA 7:		
AZIONE	PANNELLO DI CONTROLLO	DISPLAY
Selezione della zona	premere 0 selezionato	0 e spia di controllo accesa
Selezionare un livello di potenza	Portare il "CURSORE" su 7	7
Selezione « Timer »	premere display CL	00
Impostare le unità	Scorrere su "CURSORE" su 6	0 fisso 6 lampeggia
Confermare le unità	premere 06	0 lampeggia 6 fisso
Impostare le decine	Portare il "CURSORE" su 1	1 lampeggia 6 fisso
Confermare le decine	premere 16	16

- **Per arrestare il tempo di cottura:**

ESEMPIO PER 13 MINUTI A POTENZA 7:		
AZIONE	PANNELLO DI CONTROLLO	DISPLAY
Selezione della zona	premere 0 selezionato	0 e spia di controllo accesa
Selezione « Timer »	premere il tasto 13	13
Disattivare le unità	Scorrere su "CURSORE" su 0	1 fisso 0 lampeggia
Confermare le unità	premere 10	1 lampeggia 0 fisso
Disattivare le decine	Scorrere su "CURSORE" su 0	0 lampeggia 0 fisso
Confermare le decine	premere 00	00

- **Arresto automatico al termine del tempo di cottura:**

Non appena il tempo di cottura selezionato è terminato, il timer visualizza 00 lampeggiante e viene emesso un suono. Per interrompere il suono e il lampeggiamento è sufficiente premere il tasto 00.

- **Funzione timer per le uova:**

ESEMPIO PER 29 MINUTI:		
AZIONE	PANNELLO DI CONTROLLO	DISPLAY
Attivazione del piano di cottura	premere il display 	Le spie di controllo della zona sono accese
Selezione « Timer »	premere display CL	00
Impostare le unità	Scorrere su "CURSORE" su 9	0 fisso 9 lampeggia
Confermare le unità	premere 09	0 lampeggia 9 fisso
Impostare le decine	Scorrere su "CURSORE" su 2	2 lampeggia 9 fisso
Confermare le decine	premere 29	29

Dopo alcuni secondi la luce di controllo si spegne e lampeggia.

Non appena il tempo di cottura selezionato è terminato, il timer visualizza 00 lampeggiante e viene emesso un suono. Per arrestare il suono e il lampeggiamento è sufficiente premere il tasto 00 del display. Il piano cottura si spegne.

USO DELL'APPARECCHIO

COTTURA AUTOMATICA

Tutte le zone di cottura sono dotate di un dispositivo automatico "go and stop". La zona di cottura inizia alla massima potenza per un certo periodo di tempo, quindi riduce automaticamente la potenza al livello pre-selezionato.

- **Avviamento:**

AZIONE	PANNELLO DI CONTROLLO	DISPLAY
Selezione della zona	premere 0 selezionato	0 e spia di controllo accesa
Impostazione potenza massima	Portare il "CURSORE" su 9	passando da 0 a 9
Cottura automatica	premere di nuovo sul "CURSORE" 9	9 lampeggia con A
Selezione del livello di potenza (per esempio "7")	Portare il "CURSORE" su 7	da 9 passare a 8 7 7 lampeggia con A

- **Spegnimento della cottura automatica:**

AZIONE	PANNELLO DI CONTROLLO	DISPLAY
Selezione della zona	premere 7 dalla zona	7 lampeggia con A
Selezione del livello di potenza	Scorrere su "CURSORE"	da 1 a 9

FUNZIONE PAUSA

Questa funzione blocca tutta l'attività di cottura del piano cottura e permette di riavviarla con le stesse impostazioni.

- **Avvio/arresto della funzione di pausa:**

AZIONE	PANNELLO DI CONTROLLO	DISPLAY
Attivazione pausa	premere  per 2s	Il simbolo  viene visualizzato nel display della zona riscaldante
Arresto della pausa	premere  per 2s	la spia di controllo della pausa lampeggia
	premere un altro tasto o spostare il "CURSORE"	La spia di controllo della pausa è spenta

FUNZIONE DI RICHIAMO

Dopo aver spento il piano di cottura , è possibile richiamare le ultime impostazioni.

- Fasi di cottura per tutte le zone di cottura (potenza)
- Minuti e secondi dei timer programmati per le zone di cottura
- Funzione di riscaldamento.

La procedura di richiamo è la seguente:

- Premere il tasto 
- Quindi premere il tasto  entro 6 secondi.

Vengono attivate le impostazioni precedenti.

FUNZIONE BRIDGE

Questa funzione consente di utilizzare contemporaneamente le 2 zone di cottura a sinistra con le stesse caratteristiche di una singola zona di cottura. La funzione Booster non è consentita.

AZIONE	PANNELLO DI CONTROLLO	DISPLAY
Attivazione del piano di cottura	premere display 	0 o  sulle 4 zone
Attivazione del ponte	Premere sulle 2 zone di cottura a sinistra	Il simbolo 0 viene visualizzato nella zona anteriore  nella zona posteriore.
Aumento del ponte	Spostare il "CURSORE" da 1 a 9 o display "mantieni caldo"	Da 0 a 9 o 
Arresto del ponte	Premere sulle 2 zone di cottura a sinistra	0 o 0 sulle 2 zone

USO DELL'APPARECCHIO

FUNZIONE "MANTIENI CALDO"

Questa funzione permette di raggiungere e mantenere automaticamente una temperatura di 70 °C. In questo modo si evita che i liquidi trabocchino e che si brucino rapidamente sul fondo della pentola.

- Per inserire, avviare la funzione "Mantieni caldo":

AZIONE	PANNELLO DI CONTROLLO	DISPLAY
Selezione della zona	Premere 0 selezionato	0 o H sulle 4 zone
Per attivare	Premere il tasto "Mantieni caldo"	Il simbolo 0 viene visualizzato nella zona anteriore  nella zona posteriore.
Per arrestare	Premere sul display "Mantieni caldo" 	
	Spostare il "CURSORE"	da 0 a 9 o H

Questa funzione può essere avviata indipendentemente su tutte le zone riscaldanti.

Quando la pentola esce dalla zona di cottura, la funzione "Mantieni caldo" rimane attiva per circa 10 minuti.

La durata massima del mantenimento in caldo è di 2 ore.

BLOCCAGGIO DEL PANNELLO DI COMANDO

Per evitare di modificare un'impostazione delle zone di cottura, in particolare durante la pulizia, il pannello di comando può essere bloccato (ad eccezione del tasto On/Off) ).

- **Bloccaggio:**

AZIONE	PANNELLO DI CONTROLLO	DISPLAY
Avviamento	Premere il tasto 	0 o H sul display
Blocco del piano	premere contemporaneamente  e 0 dal display della zona anteriore destra	nessuna modifica
	premere di nuovo sul display 0	 sui display

- **Sblocco:**

AZIONE	PANNELLO DI CONTROLLO	DISPLAY
Avviamento	Premere il tasto 	 sui display

Nei 5 secondi successivi all'avvio:

AZIONE	PANNELLO DI CONTROLLO	DISPLAY
SBLOCCO DEL PIANO COTTURA	Premere contemporaneamente  e  dal display della zona anteriore destra	0 o H sul display
	Premere il tasto 	Nessuna luce sui display

USO DELL'APPARECCHIO

CONFIGURAZIONE DELLA LIMITAZIONE DI POTENZA

Prima di iniziare la procedura:

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica rimuovendo il fusibile o disattivando l'interruttore automatico.
- Ricollegare il piano alla rete elettrica.
- È necessario avviare la procedura entro 2 minuti dal collegamento del piano di cottura alla rete elettrica.
- Non premere il tasto .

Modifica della limitazione della potenza:

- 1) Premere il tasto **P** e tenere premuto.
- 2) Viene visualizzato il simbolo  su ciascun display
- 3) Con l'altra mano, premere in successione e rapidamente (meno di 2s) su ogni  display. Iniziare dal lato anteriore destro e ruotare al contrario in senso orario come descritto nella figura Fig. 17 (a -> b -> c -> d).

Un doppio “bip” significa che si è verificato un errore.

In questo caso, ricominciare dal punto 1.

- 4) Togliere le dita dai tasti. Nel display in fondo a sinistra viene visualizzato c e uno 0 lampeggianti. Nel frattempo, nella zona di sinistra viene visualizzato uno 0 fisso.
- 5) Selezionare il tasto posteriore sinistro, quindi cambiare c0 in c1 mediante la posizione del dito all'estremità del “CURSORE”.
- 6) Selezionare il tasto anteriore sinistro.
- 7) Programmare la configurazione desiderata mediante il “CURSORE”, all'inizio per diminuire e alla fine per aumentare:
 - config. 0: 7,1kW
 - config. 1: 2,9kW
 - config. 2: 3,7kW
 - config. 3: 6,0kW

- 8) Selezionare il tasto premendo  per 2s per convalidare la configurazione.

La potenza totale del piano di cottura, una volta consegnato, è limitata a 7100 W.

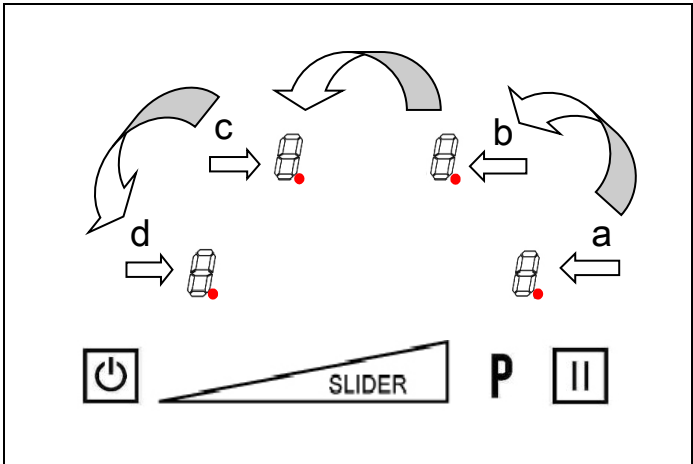


Fig. 17

ESEMPI DI IMPOSTAZIONE DELLA POTENZA DI COTTURA

I valori riportati di seguito sono indicativi.

1 - 2	Fusione Riscaldamen- to	Salse, burro, cioccolato, gelatina Piatti preparati
2 - 3	Cottura a fuoco lento Scongela- mento	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

USO DELL'APPARECCHIO

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI PER PIANO COTTURA A INDUZIONE

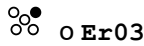
Prima di chiamare l'assistenza clienti, verificare che l'apparecchio sia collegato correttamente; i seguenti casi non sono coperti dalla garanzia.

- 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.

CODICI DI ERRORE

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

CODICE ERRORE	CAUSE POSSIBILI
	• Non c'è una pentola sulla zona di cottura. • La pentola non è compatibile con l'induzione. • Il diametro del fondo della pentola è troppo piccolo.
E	Chiamare il servizio post-vendita.
L	Fare riferimento al capitolo <i>Bloccaggio del pannello di comando</i> .
U	Fare riferimento al capitolo <i>Funzione "Mantieni caldo"</i> .
II	Fare riferimento al capitolo <i>Funzione Pausa</i> .
	Fare riferimento al capitolo <i>Funzione Bridge</i> .
E 4	Fare riferimento al capitolo <i>Quando appare il simbolo E 4</i> .
 Er03	Un oggetto o un liquido copre i tasti di controllo. Il simbolo scompare non appena il tasto viene rilasciato o pulito.
E2 o E H	Il piano di cottura è surriscaldato, lasciarlo raffreddare e riaccenderlo.
E3	La pentola non è adatta, cambiare la pentola.
E6	Rete difettosa Controllare la frequenza e la tensione della rete elettrica.
E8	L'ingresso dell'aria della ventola è ostruito, liberarlo.
E C	Errore di configurazione. Impostare nuovamente la tabella, facendo riferimento al capitolo <i>Quando appare il simbolo E 4</i> .

USO DELL'APPARECCHIO

QUANDO APPARE IL SIMBOLO E 4

La tabella deve essere riconfigurata. Eseguire i seguenti passaggi:

- 1) Importante: prima di iniziare, accertarsi che non ci siano più pentole sul piano cottura.
- 2) Scollegare l'apparecchio dalla rete rimuovendo il fusibile o disattivando l'interruttore automatico.
- 3) Ricollegare il piano alla rete elettrica.
- 4) Procedura:
 - prendere una pentola con un fondo ferromagnetico e un diametro minimo di 16 cm
 - avviare la procedura entro 2 minuti dal ricollegamento del piano cottura alla rete.
 - non utilizzare il  touch.

5) Primo passo, annullare la configurazione esistente:

- 5.1) Premere il tasto **P** e tenere premuto.
- 5.2) Viene visualizzato il simbolo – su ciascun display.
- 5.3) Con l'altra mano, premere in successione e rapidamente (meno di 2s) su ogni – del display.

Iniziare dal lato anteriore destro e ruotare al contrario in senso orario come descritto nella figura Fig. 18 (a -> b -> c -> d).

Un doppio “bip” significa che si è verificato un errore. In questo caso, ricominciare dal punto 5.1).

- 5.4) Togliere le dita dai tasti. Nel display in fondo a sinistra viene visualizzato **C** e uno 0 lampeggianti. Nel frattempo, nella zona di sinistra anteriore viene visualizzato il simbolo 0 fisso.
- 5.5) Togliere le dita dal controllo tattile, quindi premere nuovamente il tasto  per alcuni secondi, fino a quando non compare il simbolo **E** lampeggiante.
- 5.6) Attendere fino a quando i simboli **E** smettono di lampeggiare/
- 5.7) Dopo pochi secondi, **E** viene trasformato automaticamente in **C**. L'impostazione esistente è stata annullata.

6) Secondo passo, nuova configurazione:

- 6.1) Prendete una pentola ferromagnetica con un diametro minimo di 16 cm.
- 6.2) Selezionare una zona di cottura premendo il tasto **C** corrispondente sul display.
- 6.3) Posizionare la pentola sulla superficie da sistemare.
- 6.4) Attendere che il simbolo **C** diventi un –. La zona di cottura selezionata è ora configurata.
- 6.5) Seguire la stessa procedura per ogni zona di cottura con simbolo **C** sul display.

- 6.6) Una volta spenti tutti i display, vengono configurate tutte le zone di cottura.

Utilizzare la stessa pentola per l'intera procedura.

Non mettere più pentole insieme sulle zone durante il processo di configurazione.

Se **E 4** rimane visualizzato, chiamare l'assistenza clienti.

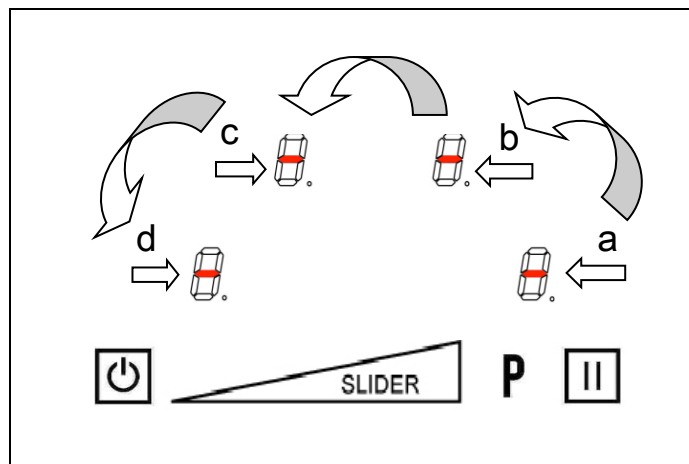


Fig. 18

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 **H**.
- 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. 20), 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. 19) 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. 20) 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.

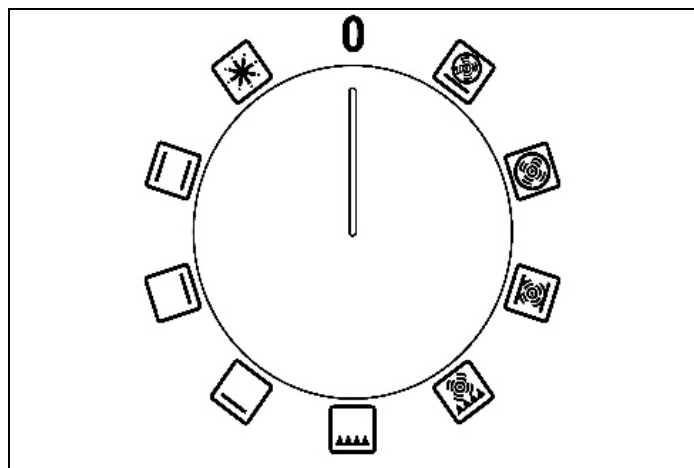


Fig. 19

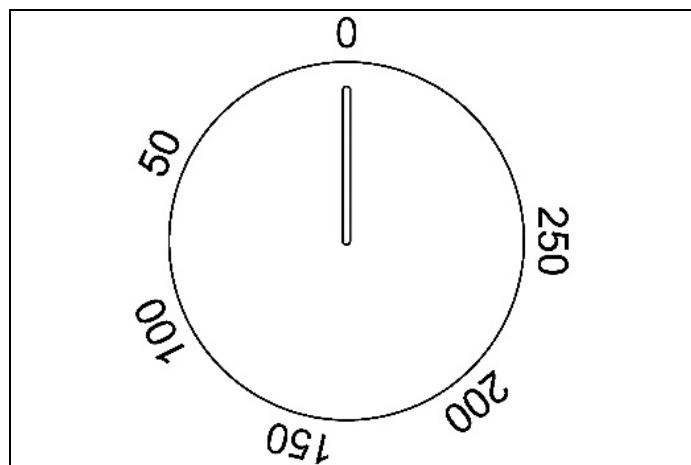


Fig. 20

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 arrostitire carni e verdure o patate congelate.

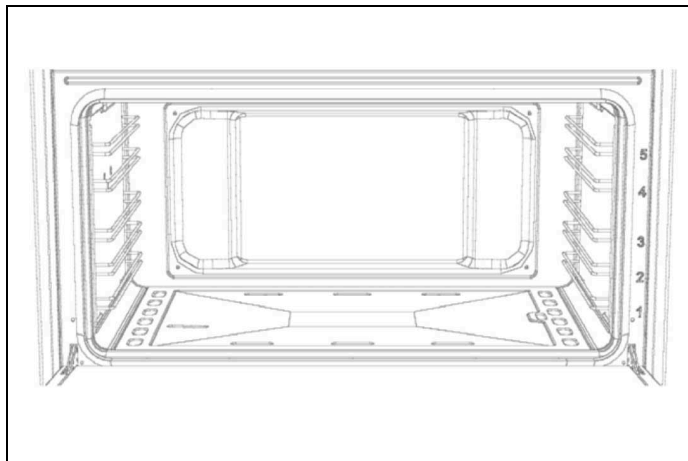


Fig. 21

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 arrostiti. 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. 21) 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 2 **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.

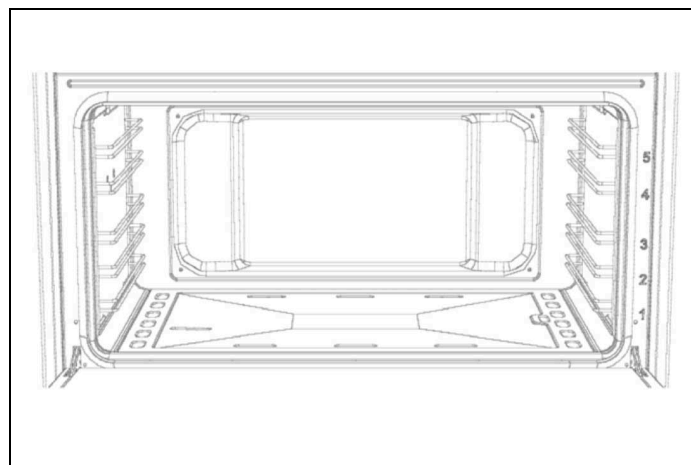


Fig. 22

USO DELL'APPARECCHIO

Tabella 2 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 3 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.

- **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. 23). 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).

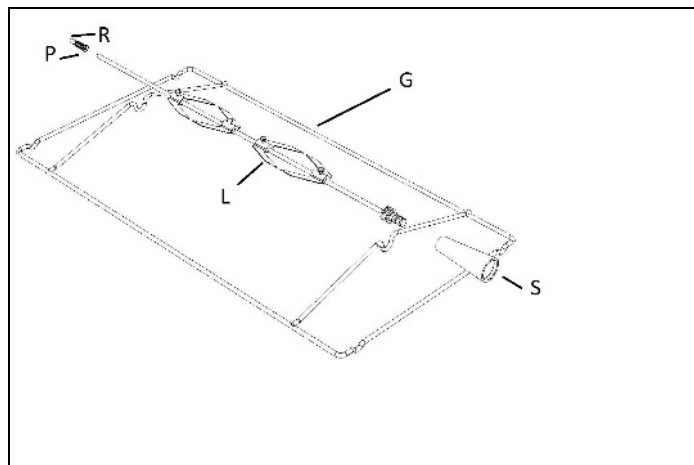


Fig. 23

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.



ATTENZIONE

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

USO DELL'APPARECCHIO

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. 24) 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.

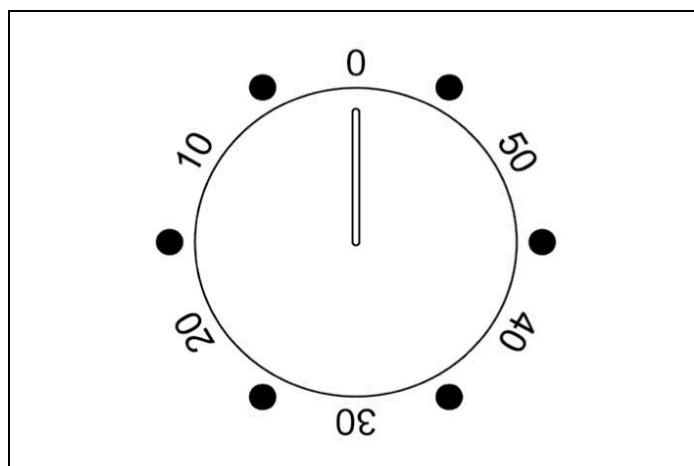


Fig. 24

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 .

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

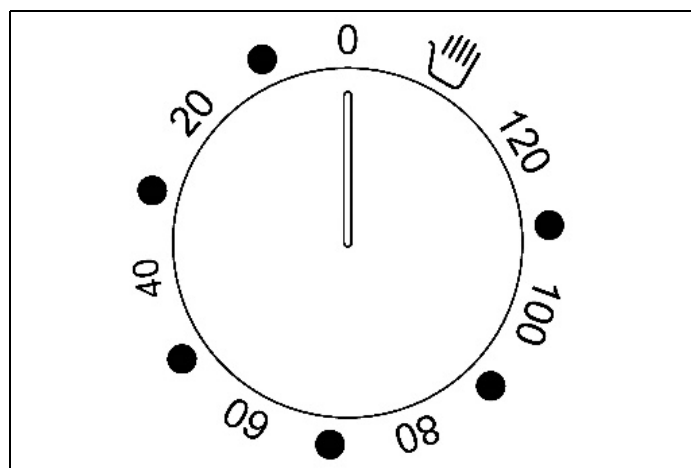


Fig. 25



NOTA

Questa funzione è disponibile solo per il forno elettrico.

UTILIZZO DELL'OROLOGIO ANALOGICO

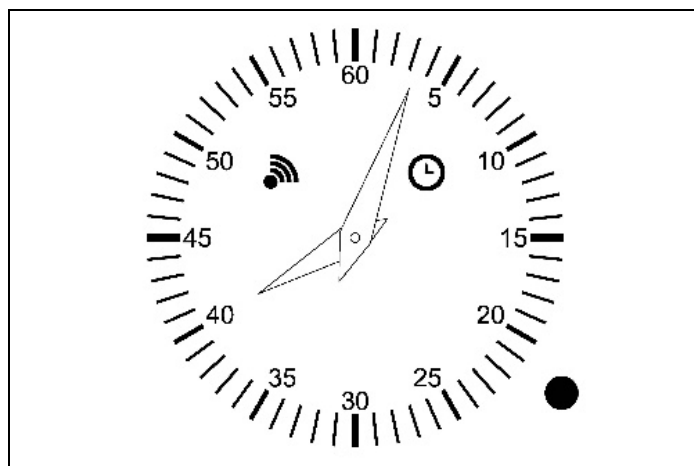


Fig. 26

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

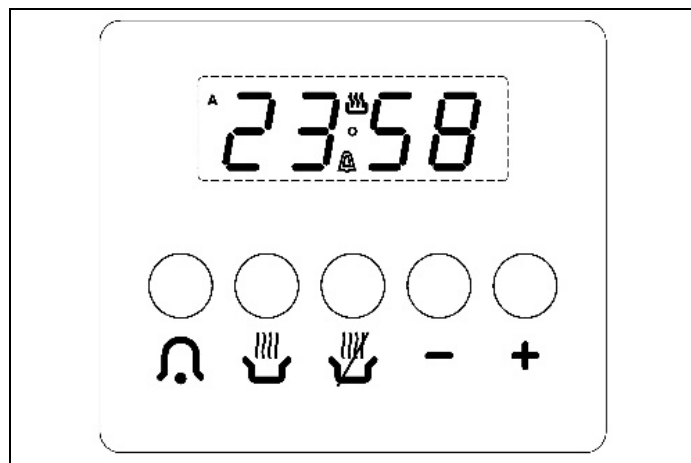


Fig. 27

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.

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.

USO DELL'APPARECCHIO

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

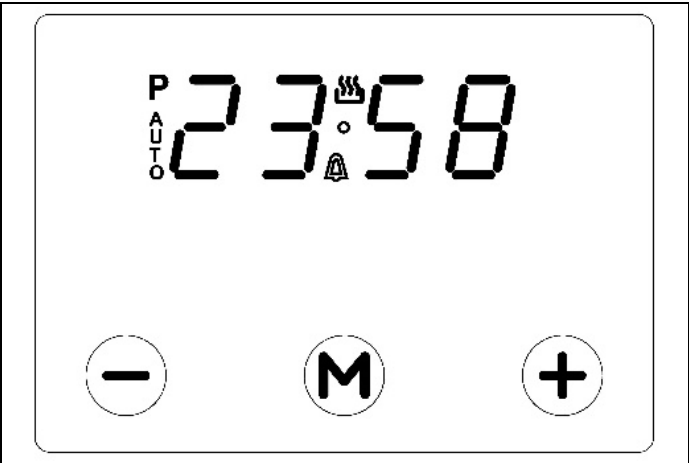


Fig. 28

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.

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 "). 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).

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 ") T illuminato, 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

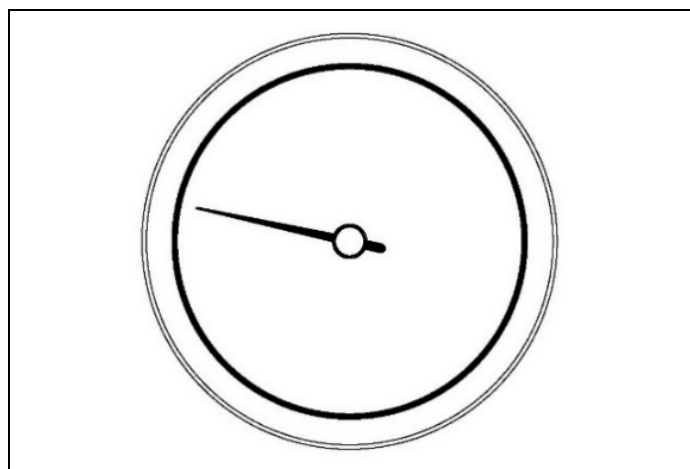


Fig. 29

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.

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 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 graffiarne 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.

Per la sostituzione della lampada forno è sufficiente svitare la calotta di protezione che sporge internamente al forno (Fig. 30).

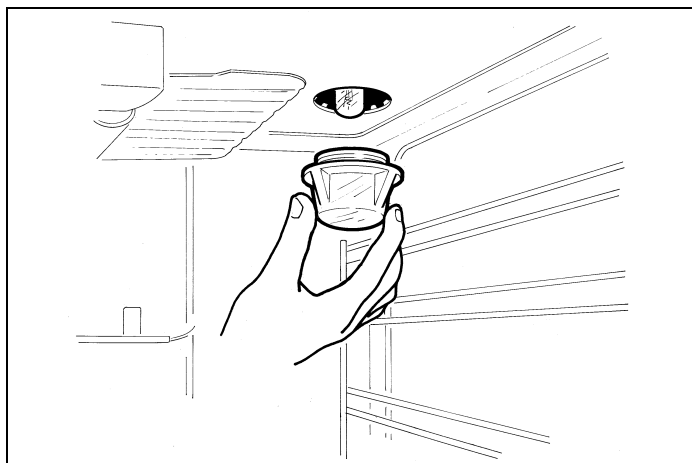


Fig. 30



AVVERTENZA

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



AVVERTENZA

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



AVVERTENZA

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

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

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



AVVERTENZA

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

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

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



AVVERTENZA

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



AVVERTENZA

Non utilizzare pulitrici a vapore durante la pulizia.



AVVERTENZA

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



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.

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

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 detersivo, quindi lucidare con un panno in microfibra.

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

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 detersivo liquido. Asciugare con un panno in microfibra.

Lo sporco ostinato può essere rimosso con un detersivo 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.

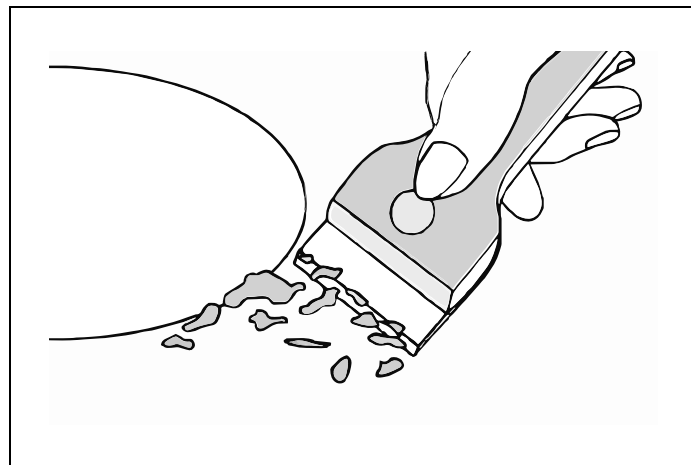


Fig. 31

TIPO DI SPORCO	METODO DI PULIZIA	MATERIALI PER LA PULIZIA
Calcare	Applicare aceto bianco sulla superficie, quindi asciugare con un panno morbido	Detersivo speciale per ceramica
Macchie bruciate	Pulire con un panno umido e asciugare con un panno morbido	Detersivo 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	Detersivo speciale per ceramica

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

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.

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. 32 - Fig. 33) successivamente rimuovere il vetro interno come da Fig. 34 a Fig. 39 .

Per riassemblare la porta eseguire le operazioni in senso contrario come da Fig. 40 a Fig. 43 .

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. 32 - Fig. 33). 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 ghiere che la fissano al forno.

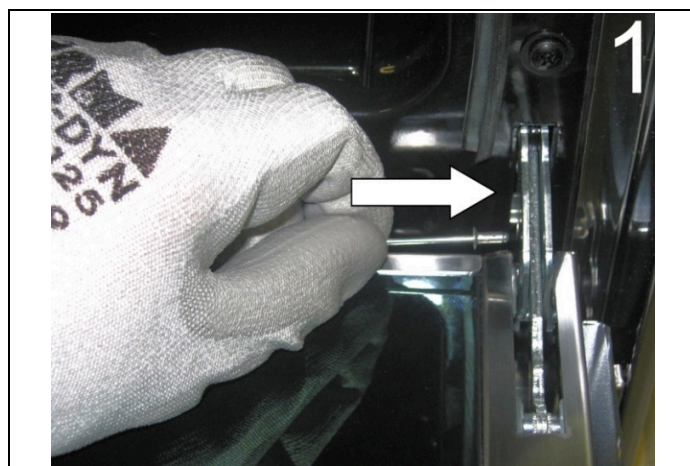


Fig. 32

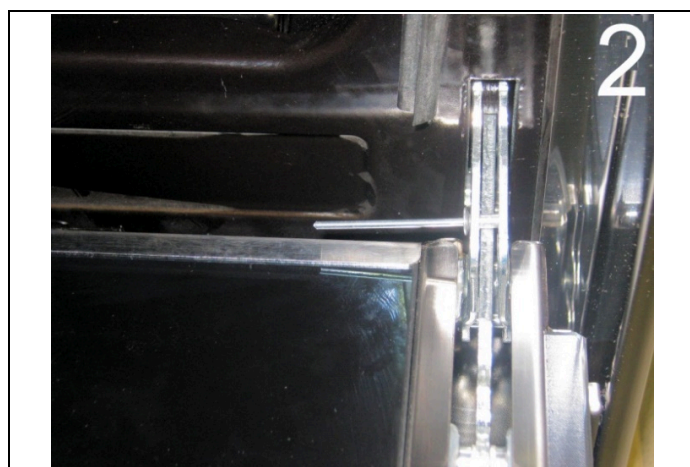


Fig. 33

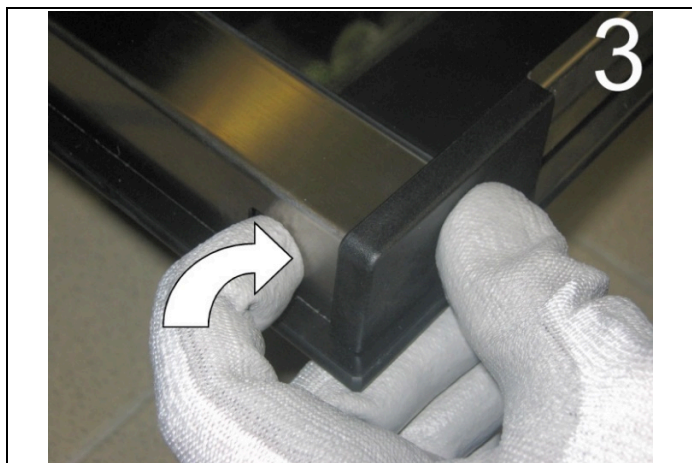


Fig. 34

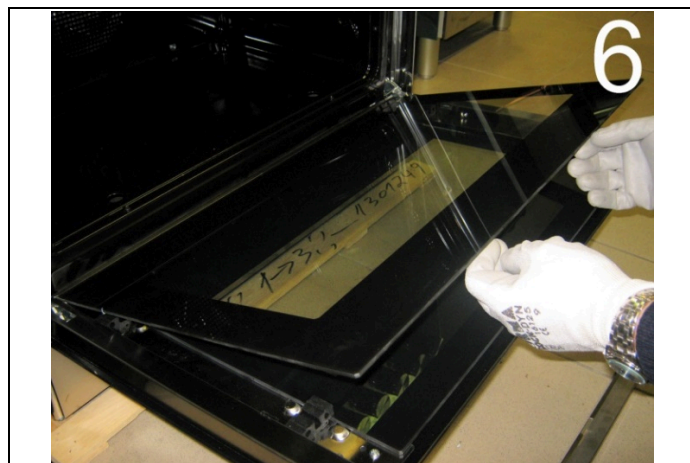


Fig. 37

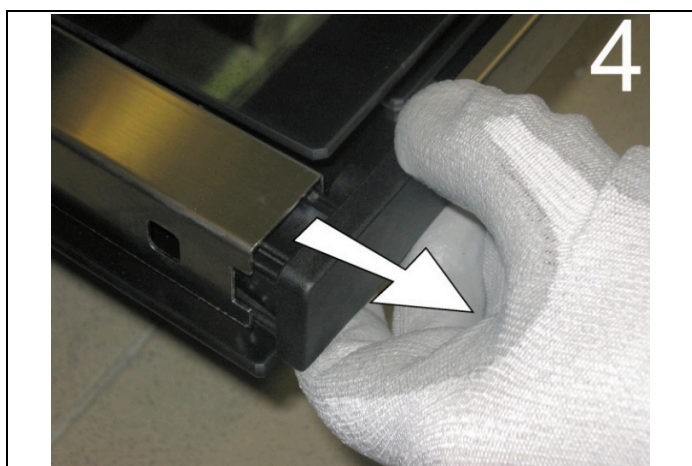


Fig. 35



Fig. 38



Fig. 36



Fig. 39

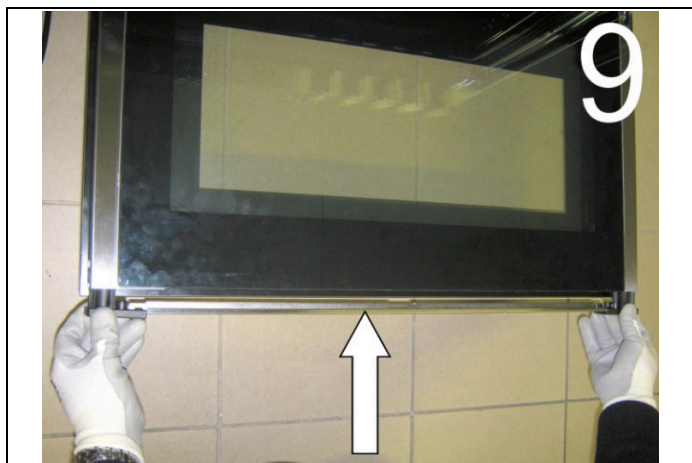


Fig. 40



Fig. 42

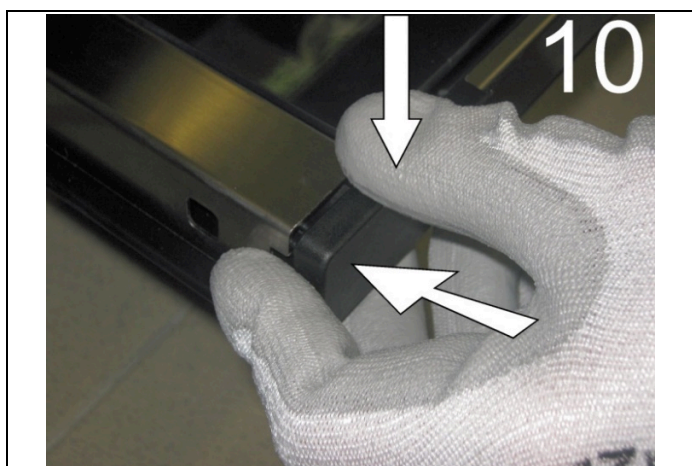


Fig. 41

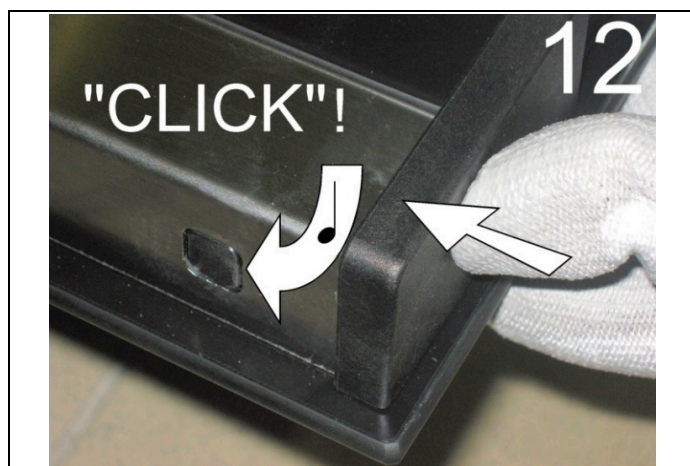


Fig. 43

ACCIAIO INOX

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

CURA DELL'ACCIAIO

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

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

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

LO SMALTO

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



AVVERTENZA

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



DICHIARAZIONE DI GARANZIA CONVENZIONALE

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

ART. 1 - OGGETTO DELLA GARANZIA

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

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

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

ART. 2 - DURATA E CONDIZIONI DI VALIDITÀ

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

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

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

La Garanzia Convenzionale opera a condizione che:

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

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

DICHIARAZIONE DI GARANZIA CONVENZIONALE

ART. 3 - CLAUSOLE DI ESCLUSIONE

La Garanzia Convenzionale non opera:

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

La Garanzia Convenzionale non copre:

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

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

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

ART. 4 - LIMITAZIONI DELLA RESPONSABILITÀ DEL PRODUTTORE

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

ART. 5 - PROCEDURA PER ATTIVARE LA GARANZIA CONVENZIONALE

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

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

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

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

Bertazzoni S.p.A.

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.

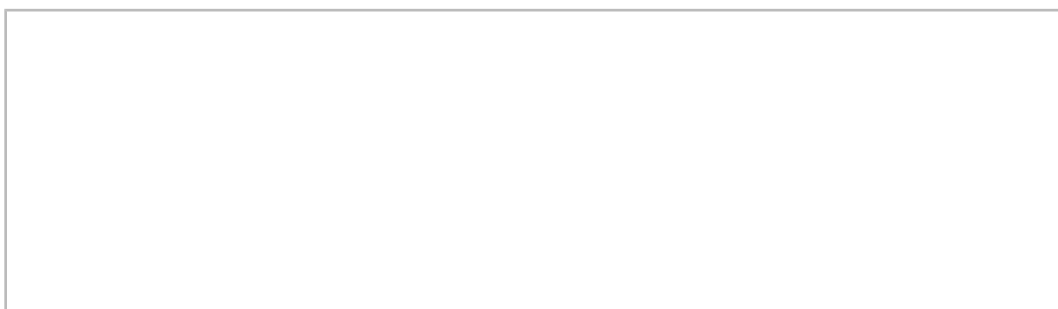
Per ordinare parti di ricambio o accessori, telefonare al nostro dipartimento di assistenza e ricambi.

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.



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

© 2025 BERTAZZONI. All rights reserved.

3100971_v.03