



---

**IT**

**MANUALE INSTALLAZIONE**  
**MANUALE UTENTE**  
Cucina

---

**FR**

**NOTICE D'INSTALLATION**  
**NOTICE D'UTILISATION**  
Cuisinière pose libre

---

**EN**

**INSTALLATION MANUAL**  
**USER AND MAINTENANCE MANUAL**  
Free standing cooker

---

**NL**

**INSTALLATIEHANDLEIDING**  
**GEBRUIKERSHANDLEIDING**  
Vrijstaande kookfornuis

---






**SV**

**INSTALLATIONSHANDBOK**  
**BRUKSANVISNING**  
Fristående spis

---

**Grazie per aver scelto questo prodotto.**

Questo manuale utente contiene importanti informazioni sulla sicurezza e istruzioni sul funzionamento e la manutenzione del vostro apparecchio. Prima di utilizzare quest'ultimo, si prega di leggere attentamente questo manuale utente e di conservarlo per future consultazioni.

Icona	Didascalia	Descrizione
	<b>PERICOLO</b>	Rischio di lesioni gravi o morte
	<b>RISCHIO DI FOLGORAZIONE ELETTRICA</b>	Tensione pericolosa
	<b>INCENDIO</b>	Avvertenza; rischio di incendio / materiali infiammabili
	<b>ATTENZIONE</b>	Rischio di lesioni o danni materiali
	<b>IMPORTANTE / NOTA</b>	Informazioni sul corretto funzionamento del sistema

# SOMMARIO


1.ISTRUZIONI DI SICUREZZA .....	4
1.1. Avvertenze generali di sicurezza .....	4
1.2. Avvertenze per l'installazione .....	8
1.3. Precauzioni durante l'uso .....	9
1.4. Precauzioni per la pulizia e la manutenzione .....	11
2.INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE PER L'USO.....	13
2.1. Istruzioni per l'installatore .....	13
2.2. Collegamento elettrico e sicurezza .....	14
2.3. Kit anti-ribaltamento.....	15
2.4. Regolazione dei piedini .....	15
3.CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO .....	16
4.USO DEL PRODOTTO.....	17
4.1. Comandi del piano cottura.....	17
4.2. Controlli del forno .....	21
4.3. Accessori .....	24
5.PULIZIA E MANUTENZIONE .....	25
5.1. Pulizia .....	25
5.2. Manutenzione .....	27
6.RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E TRASPORTO .....	28
6.1. Risoluzione dei problemi .....	28
6.2. Trasporto .....	29
7.SPECIFICHE TECNICHE.....	30
7.1. Scheda prodotto .....	30
8. Garanzia prodotto .....	32



# 1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio e tenerle in un luogo adatto per riferimento quando necessario.
- Questo manuale è stato preparato per più di un modello, quindi il vostro apparecchio potrebbe non avere alcune delle funzioni descritte all'interno. Per questo motivo, è importante prestare particolare attenzione a tutte le illustrazioni durante la lettura del manuale utente.

## 1.1. AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA


- Questo apparecchio può essere utilizzato solo da adulti istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e in grado di comprendere i rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite da adulti.

 **PERICOLO:** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano estremamente caldi durante l'uso. Prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini, a meno che non siano continuamente sorvegliati.

  **PERICOLO:** La cottura incustodita con grasso o olio su un piano cottura può essere pericolosa e provocare incendi. Non cercare MAI di spegnere un tale fuoco con acqua, ma spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.

 **AVVERTENZA:** Il processo di cottura deve essere supervisionato. Un processo di cottura a breve termine deve essere continuamente supervisionato.

  **PERICOLO:** Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.

 **PERICOLO:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.

- Per i piani cottura a induzione, oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano cottura perché possono diventare caldi.
- Per i piani a induzione, dopo l'uso spegnere l'elemento del piano cottura con la manopola di controllo. Non fare affidamento sul rilevatore di presenza pentole.
- Per i modelli che incorporano un coperchio del piano di cottura, rimuovere qualsiasi residuo di cibo dal coperchio prima di aprirlo. Lasciar raffreddare la superficie del piano di cottura prima di chiudere il coperchio.
- L'apparecchio non deve essere alimentato da un dispositivo di commutazione esterno, ad esempio un timer, o collegato a un circuito che viene regolarmente acceso e spento da un dispositivo esterno.


 **PERICOLO:** Per evitare che l'apparecchio si ribalti, è necessario installare le staffe stabilizzatrici (per informazioni dettagliate, consultare la guida del kit anti-ribaltamento).




- Durante l'uso l'apparecchio si riscalda. Prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- Durante il normale utilizzo, anche per brevi periodi, le maniglie potrebbero riscaldarsi.

- Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne abrasive per pulire le superfici del forno. Questi possono graffiare le superfici e provocare la rottura del vetro dello sportello o danni alle superfici stesse.
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio.

  **PERICOLO:** Per evitare la possibilità di scosse elettriche, assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina.

 **ATTENZIONE:** Le parti accessibili possono essere calde durante la cottura o la grigliatura. Tenere i bambini lontani dall'apparecchio quando è in uso.

- Il vostro apparecchio è prodotto in conformità con tutti gli standard e le normative locali e internazionali applicabili.
- I lavori di installazione devono essere eseguiti da personale qualificato mentre i lavori di manutenzione e riparazione devono essere eseguiti esclusivamente dal servizio di assistenza tecnica autorizzato. Interventi svolti da personale non in possesso di requisiti indicati possono rendere pericoloso l'apparecchio. Non alterare o modificare in alcun modo le specifiche dell'apparecchio.
- Prima di collegare l'apparecchio, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locali (natura e pressione del gas o tensione e frequenza elettrica) e le specifiche dell'apparecchio siano compatibili. Le specifiche di questo apparecchio sono riportate sull'etichetta.

 **ATTENZIONE:** Questo apparecchio è progettato esclusivamente per la cottura di alimenti ed è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non deve essere utilizzato per altri scopi o in qualsiasi altra applicazione, ad esempio per uso non domestico, in

un ambiente commerciale o per riscaldare una stanza. Utilizzi differenti o l'uso commerciale invalideranno la garanzia.

- Non utilizzare le maniglie degli sportelli del forno per sollevare o spostare l'apparecchio.
- Sono state prese tutte le precauzioni possibili per garantire la vostra sicurezza. Prestare attenzione durante la pulizia del vetro poiché potrebbe rompersi o graffiarsi. Evitare di colpire o battere il vetro con gli accessori o con altri oggetti.
- Un cavo di alimentazione o una spina danneggiati possono provocare un incendio o una folgorazione. Se danneggiati, devono essere sostituiti. Ciò deve essere eseguito solo da personale qualificato.
- Non lasciare che i bambini si arrampichino sullo sportello del forno o si siedano su di esso quando è aperto.
- Tenere lontani bambini e animali da questo apparecchio.
- Il produttore non si assume alcuna responsabilità per le conseguenze di eventuali errori causati da fattori sui quali non ha controllo. Inoltre il produttore non assicura la validità e correttezza delle informazioni fornite se al software e all'apparecchiatura citati in questo manuale sono state apportate modifiche da parte di terze persone.
- Nell'impegno di migliorare costantemente la qualità dei propri prodotti, il produttore si riserva la facoltà di variare in qualsiasi momento le informazioni del presente manuale.
- Nel caso il significato di una o più informazioni di questo manuale non fosse comprensibile, l'utente deve contattare il rivenditore o il produttore per i chiarimenti necessari prima di effettuare qualsiasi

operazione.

- Le zone cottura non devono funzionare a vuoto, senza le pentole.
- Il piano induzione non deve essere usato come piano di lavoro. Gli oggetti appuntiti possono graffiare la superficie.
- Non posare sul piano a induzione oggetti come coltelli, forchette, cucchiari o coperchi perché si possono surriscaldare.
- Non utilizzare contenitori di plastica e di alluminio per la preparazione di cibo. Sul piano cottura caldo non si devono mettere oggetti in plastica e di alluminio.
- Evitare che i cavi elettrici di altri apparecchi entrino in contatto con le zone cottura calde.
- Se l'apparecchio viene incassato sopra un forno dotato di sistema pirolitico, non dovrebbe essere messo in funzione mentre il procedimento pirolitico è in corso poiché può far scattare la protezione di surriscaldamento del piano di cottura.

## **1.2. AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE**

- Non utilizzare l'apparecchio prima che sia completamente installato.
- L'apparecchio deve essere installato da personale qualificato. Il produttore non è responsabile per eventuali danni che potrebbero essere causati da difetti di posizionamento e installazione da parte di personale non qualificato.
- Dopo aver disimballato l'apparecchio, assicurarsi che non sia stato danneggiato durante il trasporto. In caso di difetti, non utilizzare l'apparecchio e contattare immediatamente il servizio di assistenza tecnica autorizzato. I materiali utilizzati per

l'imballaggio (nylon, graffette, polistirolo, ecc.) possono essere pericolosi per i bambini e devono essere raccolti e rimossi immediatamente.



- Proteggere l'apparecchio dagli agenti atmosferici. Non esporlo a sole, pioggia, neve, polvere o umidità eccessiva.
- I materiali intorno all'apparecchio (per esempio i mobili) devono essere in grado di sopportare una temperatura minima di 100° C.
- Prestare attenzione durante il trasporto del prodotto poiché è pesante. È necessario valutare il numero di persone e le attrezzature necessarie. Indossare sempre guanti protettivi.
- L'apparecchio non deve essere installato dietro a una porta decorativa, per impedire il surriscaldamento.

### **1.3. PRECAUZIONI DURANTE L'USO**


- Quando si usa il forno per la prima volta, si potrebbe notare un leggero odore. Questo è perfettamente normale ed è causato dai materiali isolanti sugli elementi riscaldanti. Prima di utilizzare il forno per la prima volta, suggeriamo di lasciarlo vuoto e impostarlo alla massima temperatura per 45 minuti. Assicurarsi che l'ambiente in cui è installato il prodotto sia ben ventilato.
- Fare attenzione quando si apre lo sportello del forno durante o dopo la cottura. Il vapore caldo che fuoriesce dal forno può provocare ustioni.
- Non collocare materiali infiammabili o combustibili vicino o nell'apparecchio mentre è in funzione.
- Utilizzare sempre guanti da forno per estrarre e inserire il cibo nel forno.
- In nessun caso il forno deve essere rivestito

con fogli di alluminio: potrebbe verificarsi surriscaldamento.

- Non posizionare piatti o teglie direttamente sulla base del forno durante la cottura. La base si scalda molto e si rischia di danneggiare gli oggetti.

  Non lasciare incustodito l'apparecchio quando si cucina con oli o grassi. Questi possono prendere fuoco in condizioni di riscaldamento eccessivo. Non versare MAI acqua sulle fiamme causate da olio o grassi, ma spegnere il fornello e coprire la padella con il suo coperchio o una coperta antincendio.

- Disporre sempre le pentole al centro della zona di cottura e ruotarle in modo che le maniglie siano in una posizione sicura tale da non essere bruciate, urtate o spostate inavvertitamente.
- Se il prodotto non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo, spegnere l'interruttore generale di alimentazione. Chiudere la valvola del gas quando gli apparecchi a gas non sono in uso.
- Assicurarsi che le manopole di controllo dell'apparecchio siano sempre nella posizione "0" (arresto) quando l'apparecchio non è in uso.
- I vassoi si inclinano quando vengono estratti. Fare attenzione a non versare o lasciare cadere cibi caldi quando vengono rimossi dal forno.
- Non collocare nulla sullo sportello del forno quando è aperto. Questo potrebbe sbilanciare il forno o danneggiare lo sportello.
- Non collocare oggetti pesanti o infiammabili (ad esempio nylon, sacchetti di plastica, carta, panno, ecc.) nel cassetto, incluse pentole con finiture in plastica (ad esempio maniglie).

 **ATTENZIONE:** La superficie interna del vano ripostiglio (se disponibile) può diventare calda quando


l'apparecchio è in uso. Evitare di toccarne la superficie interna.

- Non appendere asciugamani, strofinacci o panni sull'apparecchio o sulle sue maniglie.


#### **1.4. PRECAUZIONI PER LA PULIZIA E LA MANUTENZIONE**

- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione assicurarsi che l'alimentazione elettrica dell'apparecchio sia disattivata.
- Non rimuovere le manopole di controllo per pulire il pannello dei comandi.
- Per mantenere l'efficienza e la sicurezza del vostro apparecchio, raccomandiamo di utilizzare sempre parti di ricambio originali e di contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzato quando necessario.

#### **Dichiarazione di conformità CE**

 Dichiariamo che i nostri prodotti soddisfano le Direttive, le Decisioni e i Regolamenti Europei applicabili nonché i requisiti elencati nelle norme alle quali si fa riferimento.

Questo apparecchio è stato progettato per essere utilizzato solo per utilizzo come cucina domestica. Qualsiasi altro uso (come il riscaldamento di una stanza) è improprio e pericoloso.

 Le istruzioni operative si riferiscono a diversi modelli. Si potrebbero notare differenze tra queste istruzioni e il modello in vostro possesso.

## Smaltimento del vecchio prodotto



Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto, alla fine della sua vita utile, deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente finale dovrà conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento o allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs. n. 152 del 3 aprile 2006.

## 2. INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE PER L'USO

**! PERICOLO:** questo apparecchio deve essere installato dal servizio di assistenza tecnica autorizzato o da un tecnico qualificato, secondo le istruzioni contenute in questo manuale e in conformità con le normative locali vigenti.

- L'installazione non corretta può causare danni e lesioni per i quali il produttore non si assume alcuna responsabilità e invalidare la garanzia.
- Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locali (tensione e frequenza elettrica e/o natura e pressione del gas) e le regolazioni dell'apparecchio siano compatibili. Le condizioni relative alla regolazione di questo apparecchio sono indicate sull'etichetta.
- Devono essere rispettate le leggi, le ordinanze, le direttive e le norme vigenti nel paese di utilizzo (norme di sicurezza, riciclaggio appropriato in conformità alle normative, ecc.).
- Se il prodotto contiene guide scaffale amovibili (rastrelliere metalliche) e il manuale utente include ricette quali yogurt, le rastrelliere metalliche devono essere rimosse e il forno azionato nella modalità di cottura definita. Informazioni sulla rimozione dello scaffale metallico sono incluse nella sezione PULIZIA E MANUTENZIONE.

### 2.1. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

#### Istruzioni generali

- Dopo aver rimosso il materiale di imballaggio dall'apparecchio e dai suoi accessori, assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato. Se si sospetta un qualsiasi danno, non utilizzarlo e contattare immediatamente il servizio di assistenza tecnica autorizzato o un tecnico qualificato.
- Assicurarsi che non vi siano materiali infiammabili o combustibili nelle immediate vicinanze, come tende, olio, panni ecc. che potrebbero incendiarsi.
- Il piano di lavoro e i mobili che circondano l'apparecchio devono essere realizzati con materiali resistenti a temperature superiori a 100° C.
- L'apparecchio non deve essere

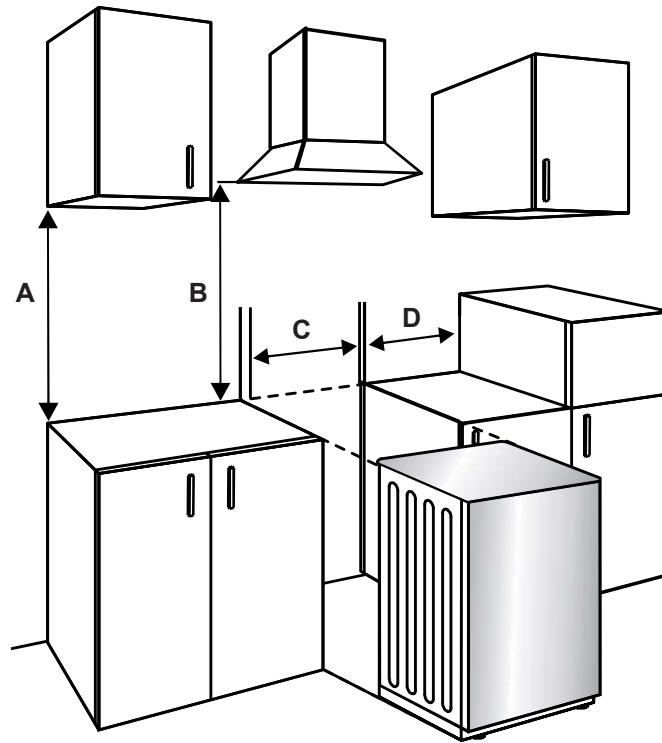
installato direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice.

- L'apparecchio può essere collocato vicino ad altri mobili purché, nella zona in cui è installato l'apparecchio, l'altezza di tali mobili non superi l'altezza del piano di cottura.

#### Installazione della cucina

- Per la circolazione dell'aria, se i mobili della cucina sono più alti del piano di cottura, questi devono essere distanti almeno 10 cm dai lati dell'apparecchio.
- Se una cappa o un mobile da cucina devono essere installati sopra l'apparecchio, la distanza di sicurezza tra il piano cottura e qualsiasi mobile/cappa deve essere come mostrato sotto.

A (mm) Mobile da cucina	420
B (mm) Cappa	650/700
C (mm)	Larghezza prodotto
D (mm)	50



## 2.2. COLLEGAMENTO ELETTRICO E SICUREZZA

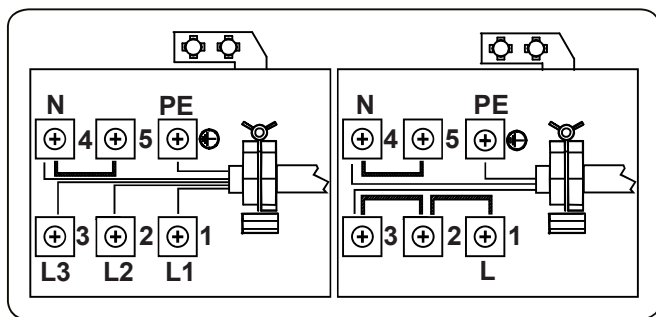
**! PERICOLO:** Il collegamento elettrico di questo apparecchio deve essere eseguito da un tecnico autorizzato o da un elettricista qualificato, secondo le istruzioni contenute in questo manuale e nel rispetto delle normative locali vigenti.

**! PERICOLO: L'APPARECCHIO DEVE ESSERE COLLEGATO A TERRA.**

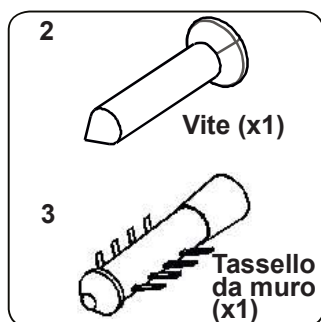
- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, è necessario verificare la tensione nominale dell'apparecchio (stampigliata sulla targhetta identificativa dell'apparecchio) per verificare la corrispondenza alla tensione di rete disponibile, e il cablaggio elettrico di rete deve essere in grado di gestire la potenza dell'apparecchio (indicata anch'essa sulla targhetta identificativa).
- Durante l'installazione, assicurarsi che vengano utilizzati cavi isolati. Una connessione errata potrebbe danneggiare l'apparecchio. Se il cavo di alimentazione è danneggiato e deve essere sostituito, questo deve essere effettuato da personale qualificato.
- Non utilizzare adattatori, prese multiple e/o prolunghie.
- Il cavo di alimentazione deve essere tenuto lontano dalle parti calde dell'apparecchio e non deve essere

piegato o compresso. In caso contrario, il cavo potrebbe danneggiarsi, causando un cortocircuito.

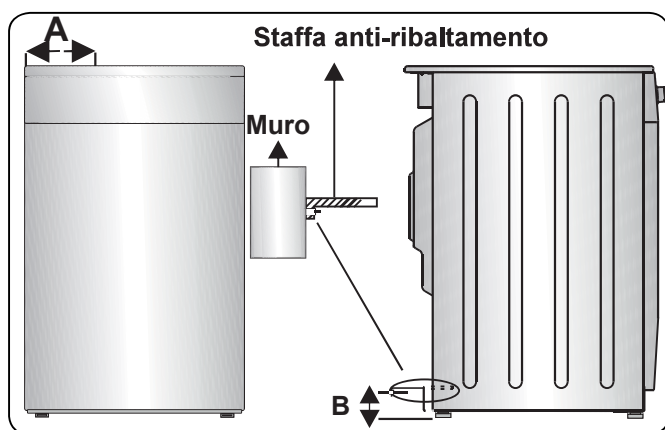
- Se l'apparecchio non è collegato alla rete tramite una spina, è necessario utilizzare un morsetto connettore (con una distanza dei contatti di almeno 3 mm) per soddisfare le norme di sicurezza.
- L'apparecchio è progettato per una tensione di rete di 220-240 V~.380-415 3N~. Nel caso la tensione di rete fosse diversa, contattare il servizio di assistenza autorizzato o un elettricista qualificato.
- Il cavo di alimentazione (H05VV-F) deve essere sufficientemente lungo da poter essere collegato all'apparecchio.
- L'interruttore con fusibile deve essere facilmente accessibile una volta installato l'apparecchio.
- Assicurarsi che tutti i collegamenti siano adeguatamente serrati.
- Fissare il cavo di alimentazione nel fermacavo e quindi chiudere il coperchio.
- I collegamenti della morsettieria sono riportati sulla morsettieria stessa.



### 2.3. KIT ANTI-RIBALTAMENTO



La busta documenti contiene un kit anti-ribaltamento. Fissare alla parete senza stringere la staffa anti-ribaltamento (1) usando la vite (2) e il tassello da muro (3), seguendo le misure mostrate nella figura e nella tabella sottostante. Regolare l'altezza della staffa anti-ribaltamento in modo che si allinei con la fessura sulla cucina quindi stringere la vite. Spingere l'apparecchio verso la parete assicurandosi che la staffa anti-ribaltamento sia inserita nella fessura sul retro dell'apparecchio.

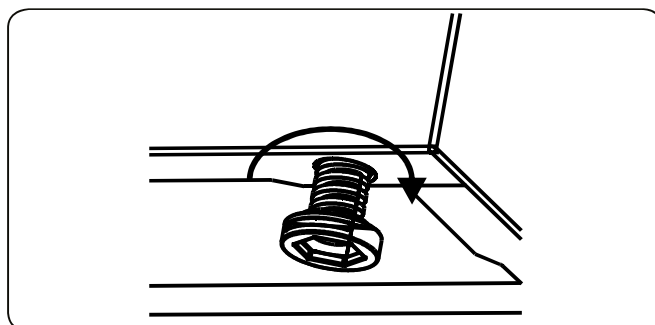


Dimensioni prodotto (Larghezza x Profondità x Altezza) (cm)	A (mm)	B (mm)
60x60x90 (Doppio forno)	297.5	52
50x60x90 (Doppio forno)	247.5	52
90x60x85	430	107
60x60x90	309.5	112
60x60x85	309.5	64
50x60x90	247.5	112
50x60x85	247.5	64
50x50x90	247.5	112
50x50x85	247.5	64


### 2.4. REGOLAZIONE DEI PIEDINI

Il prodotto poggia su quattro piedini regolabili. Per un funzionamento sicuro, è importante che l'apparecchio sia correttamente bilanciato. Assicurarsi che l'apparecchio sia livellato prima di cucinare. Per aumentare l'altezza dell'apparecchio, girare i piedini in senso antiorario. Per diminuire l'altezza dell'apparecchio, girare i piedini in senso orario.

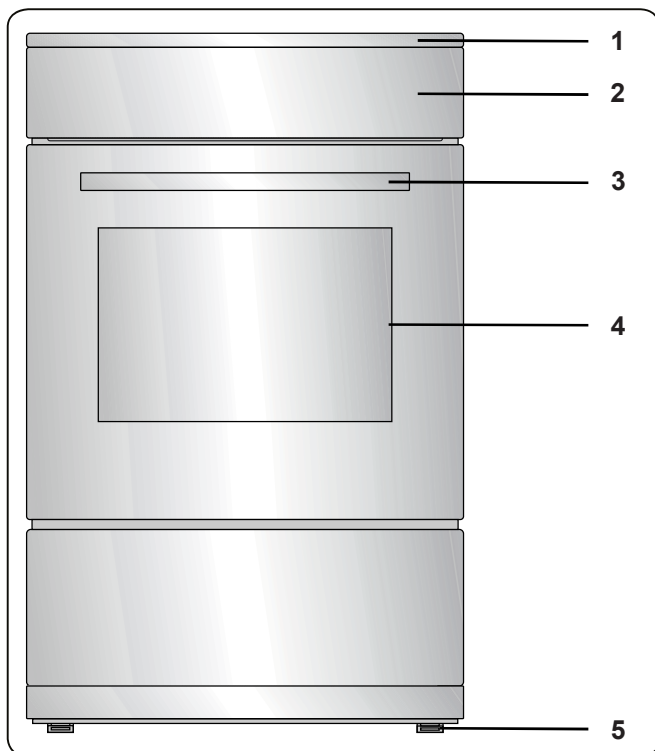
È possibile aumentare l'altezza dell'apparecchio fino a 30 mm regolando i piedini. L'apparecchio è pesante e, nel caso fosse necessario, raccomandiamo che venga sollevato da almeno 2 persone. Non trascinare mai l'apparecchio.



### 3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

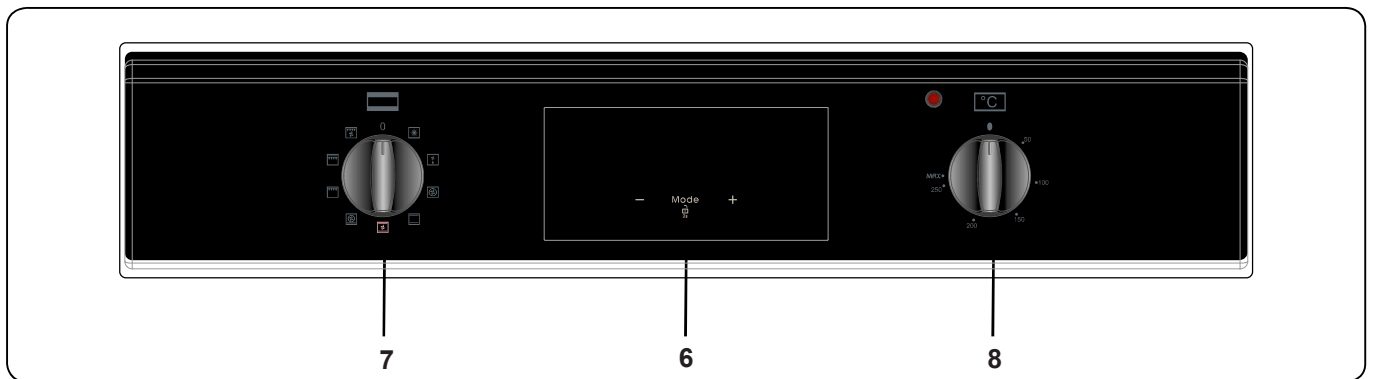
 **Importante:** le specifiche del prodotto variano e l'aspetto dell'apparecchio potrebbe essere diverso da quello mostrato nelle figure seguenti.

#### Elenco delle parti



1. Piano cottura
2. Pannello dei comandi
3. Maniglia dello sportello forno
4. Sportello forno
5. Piedini regolabili

#### Pannello dei comandi



6. Timer
7. Manopola di controllo delle funzioni forno
8. Manopola del termostato forno

## 4. USO DEL PRODOTTO

### 4.1. COMANDI DEL PIANO COTTURA

#### Zona induzione


Le informazioni contenute nella tabella seguente servono solo da indicazione.

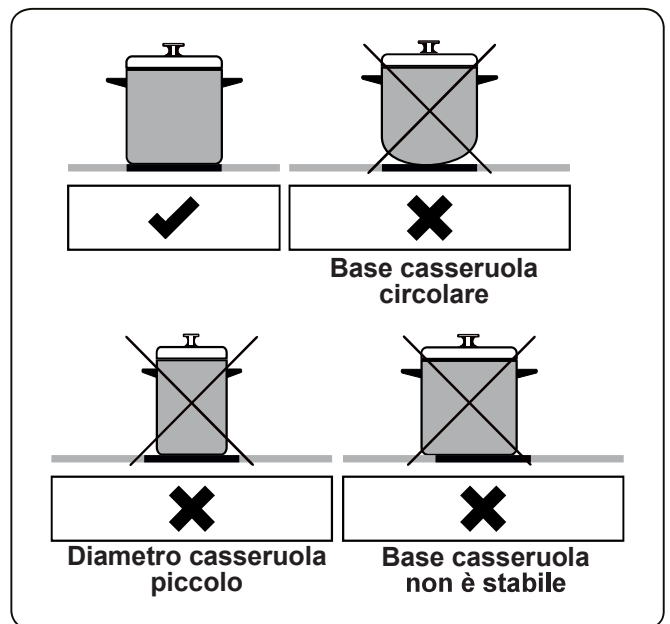
Im-postazioni	Uso per
0	Elemento spento
1-3	Riscaldamento delicato
4-5	Inizia a bollire, riscaldamento lento
6-7	Riscaldamento e bollitura rapida
8	Bollimento, rosolatura e scottatura
9	Calore massimo
P	Funzione boost

#### Stoviglie

- Usare stoviglie di buona qualità, spesse, piatte, dal fondo liscio, fatte di acciaio, acciaio smaltato, ghisa o acciaio inossidabile. La qualità e la composizione delle stoviglie ha un effetto diretto sulle prestazioni di cottura.
- Non usare stoviglie dal fondo concavo o convesso. Stoviglie fatte di alluminio o acciaio inossidabile con fondo non ferromagnetico, vetro, rame, ottone, ceramica, porcellana non sono utilizzabili per la cottura a induzione.
- Per controllare se le stoviglie sono adatte per la cottura a induzione, si può avvicinare un magnete alla base. Se il magnete resta attaccato, la stoviglia è generalmente adatta; altrimenti, si può mettere un poco d'acqua nella stoviglia su un'area di cottura impostandola al livello massimo. L'acqua dovrebbe riscaldarsi in pochi secondi.
- Alcune pentole potrebbero emettere diversi suoni; ciò avviene a causa del loro design e non ha effetto sulle prestazioni o la sicurezza del piano di cottura.
- Per ottenere le migliori prestazioni di cottura, la padella dovrebbe essere collocata al centro dell'area di cottura.
- Il simbolo  lampeggia quando viene selezionato il livello di potenza sul display se sull'area di cottura è stata collocata una padella non adatta o non è stata appoggiata alcuna padella. L'area di cottura si spegnerà

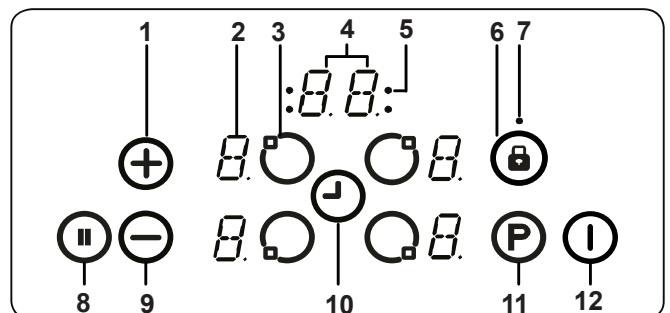
automaticamente dopo 2 minuti.

- Se una padella adatta viene collocata sull'area di cottura, il simbolo  scomparirà e la cottura continuerà al livello di potenza selezionato.
- Per ottenere la migliore trasmissione di energia, il diametro della base della stoviglia dovrebbe corrispondere a quello dell'area di cottura.
- Il diametro minimo della stoviglia dovrebbe essere di 120 mm per aree di cottura di 160 mm, 140 mm per aree di cottura di 210 mm e 160 mm per aree di cottura di 290 mm.



L'apparecchiatura viene operata premendo i pulsanti e le funzioni sono confermate dalle schermate e dai segnali acustici.

#### Unità di controllo tattile



- 1- Aumento di timer/impostazioni calore
- 2- Display riscaldatore
- 3- Selezione riscaldatore
- 4- Display timer
- 5- Indicatori zone cottura con funzione timer
- 6- Blocco tasti
- 7- Indicatore blocco tasti
- 8- Smart Pause

9- Diminuzione timer/impostazioni calore

10- Selezione timer

11- Boost

12- Accensione/Spegnimento

Usare le zone di cottura a induzione con stoviglie adatte.

Dopo avere applicato la corrente della presa, tutti i display si illuminano per qualche istante. Dopodiché, il piano di cottura è in modalità stand-by ed è pronto per essere usato.

Il piano cottura è controllato premendo il pulsante elettronico appropriato. Ogni pulsante premuto è seguito da un segnale acustico.

### Attivare l'apparecchiatura

Accendere il piano cottura premendo il pulsante di accensione/spegnimento **I**. Tutti i punti di cottura mostrano uno "0" fisso e i punti in basso a destra lampeggiano. (Se nessuna zona di cottura viene selezionata entro 20 minuti, il piano di cottura si spegne automaticamente.)

### Disattivare l'apparecchiatura

Spegnere il piano di cottura in qualsiasi istante toccando **I**.

Il pulsante di accensione/spegnimento **I** ha sempre la priorità sulla funzione di disattivazione.

### Attivare le zone di cottura

Premere il pulsante di selezione del riscaldatore che corrisponde a quello che si desidera usare. Una spia fissa compare sul display del riscaldatore selezionato e le spie lampeggianti su tutti i display dei riscaldatori non si illumineranno più.

Selezionare l'impostazione della temperatura usando il pulsante di impostazione dell'incremento di calore **+** il pulsante di impostazione della diminuzione di calore **-**. L'elemento è pronto per essere usato. Per tempi di bollitura più rapidi, selezionare il livello di cottura desiderato e toccare il pulsante "P" per attivare la funzione Boost.

### Disattivare le zone di cottura

Selezionare l'elemento che si vuole disattivare premendo il pulsante di selezione del riscaldatore. Usando il pulsante **-**, spegnere la temperatura portandola su "0". (Anche premendo i pulsanti **+** e **-** contemporaneamente si imposta la temperatura su "0").

Se la zona di cottura è bollente, verrà visualizzato "H" al posto di "0".

### Disattivare tutte le zone di cottura

Per disattivare tutte le zone di cottura, premere il pulsante **I**.

In modalità stand-by su tutte le zone di cottura calde compare una "H".

### Indicatore di calore residuo

L'indicatore di calore residuo indica che l'area di vetroceramica ha una temperatura pericolosa al tatto.

Dopo avere disattivato la zona di cottura, il display relativo mostra il simbolo "H" fino a che la temperatura della zona di cottura corrispondente è a un livello sicuro.

### Smart Pause

Smart Pause, quando è attiva, riduce la potenza di tutte le piastre attive.

Se quindi si attiva Smart Pause, i riscaldatori torneranno automaticamente al livello precedente di temperatura.

Se Smart Pause non è disattivato, il piano di cottura si disattiva dopo 30 minuti.

Premere **II** per attivare Smart Pause. La potenza per i riscaldatori attivati si ridurrà al livello 1 e "II" compare su tutti gli schermi.

Premere nuovamente **II** per disattivare Smart Pause. "II" scompare e i riscaldatori operano al livello impostato in precedenza.

### Funzione interruttore di spegnimento di sicurezza

Una zona di cottura si spegnerà automaticamente se l'impostazione del calore non è stata modificata per una determinata durata di tempo. Un cambiamento nell'impostazione del calore della zona di cottura ripristinerà la durata del tempo al valore iniziale. Questo valore iniziale dipende dal livello di temperatura selezionato, come mostrato di seguito.

Impostazioni di calore	Spegnere dopo l'interruttore di sicurezza
1-2	6 ore
3-4	5 ore
5	4 ore
6-9	1,5 ore

### Blocco bambini

Dopo avere azionato il controllo dell'apparecchio, la funzione blocco bambini può essere attivata. Per attivare il blocco bambini, azionare il pulsante di impostazione dell'incremento di calore **+** e contemporaneamente il pulsante di impostazione di diminuzione del calore **-**, quindi premere nuovamente il pulsante di impostazione dell'incremento di calore **+**. "L" significa bloccato e viene visualizzato su tutti gli schermi del riscaldatore e indica che i controlli non possono essere usati. (Se una zona di cottura è bollente, verranno visualizzati alternativamente "L" e "H".)

Il piano di cottura resta bloccato fino a che non

viene sbloccato, anche se l'apparecchio è stato attivato e disattivato.

Per disattivare il blocco bambini, passare al piano di cottura. Premere il pulsante di impostazione dell'incremento di calore (+) e contemporaneamente il pulsante di impostazione di diminuzione del calore (-), quindi premere nuovamente il pulsante di impostazione di diminuzione di calore (-). "L" scompare dal display e il piano di cottura sarà disattivato.

### Blocco tasti

La funzione di blocco tasti viene usata per impostare una "modalità sicura" sull'apparecchio durante l'utilizzo. Non è possibile effettuare modifiche premendo i pulsanti (ad esempio, alle impostazioni sul calore). È possibile solo spegnere l'apparecchiatura.

La funzione di blocco è attiva se il pulsante di blocco tasti (Ⓜ) viene premuto per almeno due secondi. Questa operazione viene notificata da un segnale acustico. Se questa operazione viene effettuata correttamente, l'indicatore del blocco lampeggerà e il riscaldatore sarà bloccato.

### Funzione timer

La funzione timer è disponibile in due versioni:

#### Timer dei minuti (1 - 99 min.):

Il timer dei minuti può essere operato se le zone di cottura vengono disattivate. Il display del timer mostrerà "00" con una spia lampeggiante.

Premere (+) per aumentare il tempo premere (-) per diminuire il tempo. L'intervallo è compreso tra 0 e 99 minuti. Se non si verifica alcuna modifica al tempo mostrato entro 10 secondi, il timer dei minuti verrà impostato e la spia lampeggiante scomparirà. Una volta impostato il timer, comincia il conto alla rovescia.

Quando il timer raggiunge lo zero, viene emesso un segnale acustico e il display del timer lampeggia. Il segnale acustico si arresta automaticamente dopo 2 minuti e/o premendo un pulsante.

Il timer dei minuti può essere modificato o disattivato in qualsiasi momento premendo il pulsante di impostazione del timer (⌄) e/o il pulsante di diminuzione del timer (-). Disattivare il piano di cottura toccando (I) in qualsiasi momento per disattivare il timer dei minuti.

#### Timer zona di cottura (1 - 99 min.):

Quando il piano di cottura è attivato, un timer indipendente può essere programmato per ogni zona di cottura.

Selezionare una zona di cottura, quindi selezionare l'impostazione della temperatura e infine il pulsante di impostazione del timer (⌄); il timer può essere programmato per spegnere una zona di cottura. Quattro LED sono disposti attorno al timer

e indicano per quale zona di cottura è stato attivato il timer.

10 secondi dopo l'ultima operazione, il display del timer passa al timer che verrà eseguito successivamente (in caso di programmazione del timer per più di una zona di cottura).

Quando il timer è scaduto, viene emesso un segnale acustico, il display del timer mostra "00" fisso e il timer LED assegnato alla zona di cottura lampeggia. La zona di cottura programmata sarà disattivata e la "H" verrà visualizzata se la zona di cottura è bollente.

Il segnale acustico e il lampeggiamento del timer LED si arrestano automaticamente dopo 2 minuti e/o premendo un pulsante.

### Segnalatore acustico

Quando il piano di cottura è in funzione, le seguenti attività saranno segnalate tramite un segnale acustico:

- L'attivazione normale di un pulsante sarà accompagnata da un breve segnale acustico.
- Il funzionamento continuo dei pulsanti per un periodo prolungato di tempo (10 secondi) con un segnale acustico prolungato e intermittente.

### Funzione boost

Per usare questa funzione, selezionare una zona di cottura e impostare il livello di cottura desiderato, poi premere il pulsante "P" (boost).

La funzione boost può essere attivata solo se è applicabile con la zona di cottura selezionata. Se la funzione boost è attiva, una "P" viene visualizzata sul display corrispondente.

L'attivazione del booster può superare la potenza massima e la gestione integrata della potenza può attivarsi.

La riduzione di potenza necessaria viene mostrata con il lampeggiamento del display della zona di cottura corrispondente. Il lampeggiamento è attivo per 3 secondi e consente ulteriori adattamenti delle impostazioni prima della riduzione della potenza.

### Funzione di gestione della potenza


Quando il prodotto è acceso per la prima volta, il valore limite di ampere è 32. Resta a 32 finché non viene impostato un nuovo valore.

Il valore limite corrente può essere selezionato entro 1 minuto dall'accensione del prodotto.

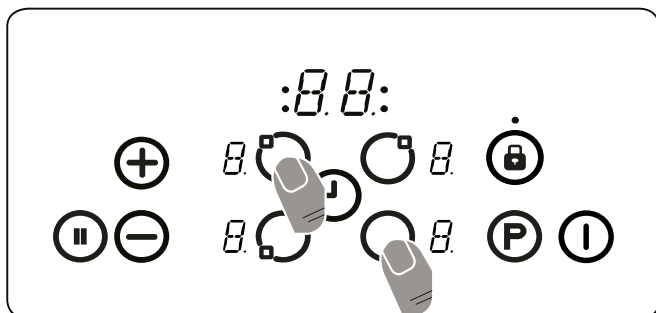
### Processo di impostazione del valore limite corrente:



Se il secondo riscaldatore e il quarto riscalda-

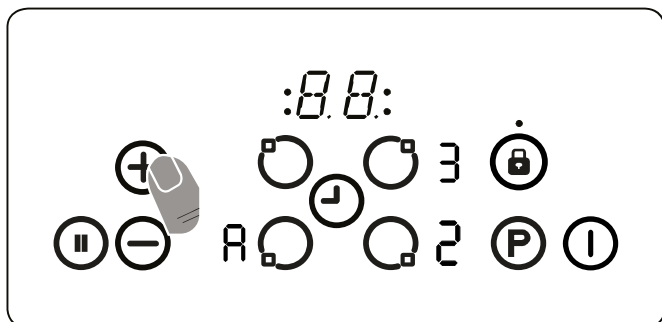




tore  sono tenuti premuti contemporaneamente, l'ultimo limite di amperaggio impostato sarà visualizzato sul display.

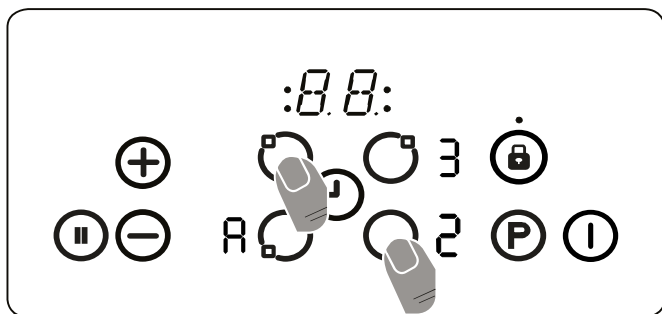
**IMPORTANTE:** Per impostare il valore di ampere selezionato, premere i pulsanti dei riscaldatori per un po'.



Il passaggio tra i valori limite correnti sarà effettuato con i pulsanti  e .




Quando il valore limite desiderato è raggiunto, se il secondo riscaldatore  e il quarto riscaldatore  sono tenuti premuti contemporaneamente, il limite di ampere è impostato e il prodotto va in stand-by.









Ogni volta che il prodotto è avviato, il valore limite impostato è visualizzato sul display.

Sono disponibili 5 diversi limiti di potenza (10A, 13A, 15A, 16A, 32A)

 **IMPORTANTE:** se si desidera selezionare un limite di potenza superiore alla impostazione pre-

definita, la rete elettrica (cavo, spina, fusibile, ecc.) deve essere controllata e cambiata, se necessario, da un tecnico qualificato secondo i regolamenti locali.

Codici di errore	
Se si verifica un errore, il codice di errore verrà visualizzato sui display del riscaldatore.	
<b>E0</b>	La funzione del limite di ampere deve essere selezionata quando viene attivato il prodotto. Altrimenti si visualizza Errore E0. Contemporaneamente questa funzione deve essere selezionata sul display e sul mainboard. Se c'è un errore nel software di una scheda, il prodotto mostra un errore. Il cliente non può interferire con questo errore. Bisogna contattare l'assistenza autorizzata.
<b>E1</b>	La ventola di raffreddamento è disattivata. Chiamare un tecnico autorizzato.
<b>E2</b>	Questo errore si vede quando il riscaldatore diventa troppo caldo. Se si verifica questo errore, il riscaldatore deve essere raffreddato. Può essere azionato nuovamente dopo il raffreddamento..
<b>E3</b>	Il voltaggio dell'alimentazione è più alto dei valori nominali. Spegnerne il riscaldatore premendo  , attendere che "H" scompaia da tutte le zone, riaccendere il riscaldatore premendo  e continuare l'uso. Se viene mostrato lo stesso errore, contattare un tecnico autorizzato.
<b>E4</b>	La frequenza dell'alimentazione è diversa dai valori nominali. Spegnerne il riscaldatore premendo  , attendere che "H" scompaia da tutte le zone, riaccendere il riscaldatore premendo il pulsante  e continuare l'uso. Se viene mostrato lo stesso errore, disattivare e riattivare l'alimentazione dell'apparecchio. Accendere il riscaldatore premendo  e continuare l'uso. Se viene mostrato lo stesso errore, contattare un tecnico autorizzato.
<b>E5</b>	La temperatura interna del riscaldatore è troppo alta: disattivare il riscaldatore premendo il pulsante  e lasciare che i riscaldatori si raffreddino.
<b>E6</b>	Errore di comunicazione tra il comando tattile e il riscaldatore. Chiamare un tecnico autorizzato.
<b>E7</b>	Il sensore della temperatura della spirale è disattivato. Chiamare un tecnico autorizzato.
<b>E8</b>	Il sensore della temperatura del raffreddatore è disattivato. Chiamare un tecnico autorizzato.
<b>EA</b>	Errore saturazione spirale grande. Spegnerne il riscaldatore premendo il pulsante di accensione/spegnimento, riaccendere il riscaldatore premendo il pulsante di accensione/spegnimento e continuare l'uso. Se viene mostrato lo stesso errore, contattare un tecnico autorizzato.

<b>EC</b>	Errore di voltaggio in ingresso. Spegnerne il piano cottura premendo il pulsante di accensione/spegnimento, riaccendere il piano cottura premendo il pulsante di accensione/spegnimento e continuare l'uso. Se viene mostrato lo stesso errore, contattare un tecnico autorizzato.
<b>C1-C8</b>	Avviso microprocessore. Dopo questa avvertenza disattivare l'alimentazione al prodotto e poi riavviarlo. Se viene mostrato lo stesso errore, contattare un tecnico autorizzato.

## 4.2. CONTROLLI DEL FORNO

### Manopola di controllo della funzione forno

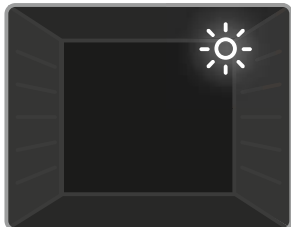
Ruotare la manopola sul corrispondente simbolo della funzione di cottura desiderata. Per i dettagli delle diverse funzioni, consultare la sezione 'Funzioni del forno'.

### Manopola del termostato forno

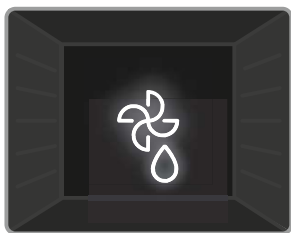
Dopo aver selezionato una funzione di cottura, ruotare questa manopola per impostare la temperatura desiderata. Quando il termostato è in funzione per riscaldare il forno o mantenere la temperatura, la spia del termostato del forno si accende.

### Funzioni del forno

\* Le funzioni del forno potrebbero essere diverse a seconda del modello del prodotto.

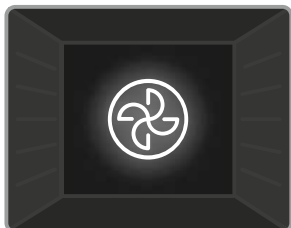


**Lampada del forno:** solo la luce del forno si accende. Rimarrà accesa per tutta la durata della funzione di cottura.



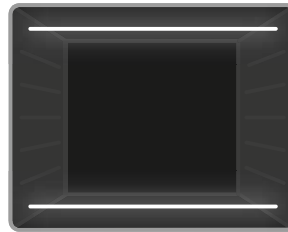
**Funzione scongelamento:** le spie del forno si accendono e la ventola si attiva. Per utilizzare la funzione di scongelamento,

posizionare i cibi surgelati nel forno su un ripiano posto nel terzo alloggiamento dal basso. Si consiglia di posizionare una teglia sotto il cibo da scongelare per raccogliere l'acqua dal ghiaccio che si scioglie. Questa funzione non consente di cuocere al forno il cibo, ma aiuta solo a scongelarlo.



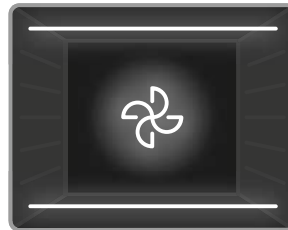
**Funzione Turbo:** il termostato e le spie del forno si accendono, e l'elemento riscaldante ad anello e la ventola si attivano. La funzione turbo distribuisce

uniformemente il calore nel forno, assicurando che tutti i cibi su tutti i ripiani cuociano in modo uniforme. Si consiglia di preriscaldare il forno per circa 10 minuti quando si utilizza questa funzione.



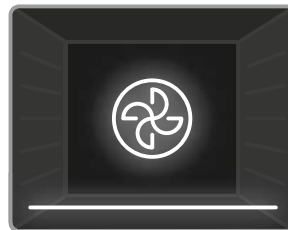
**Funzione cottura statica:** il termostato del forno e le spie si accendono, ed entrano in funzione gli elementi riscaldanti inferiore e superiore. La funzione di cottura statica

emette calore, garantendo una cottura uniforme del cibo. Questo è l'ideale per cuocere dolci, torte, pasta al forno, lasagne e pizza. Con questa funzione si consiglia di preriscaldare il forno per 10 minuti ed è meglio utilizzare un solo ripiano alla volta.



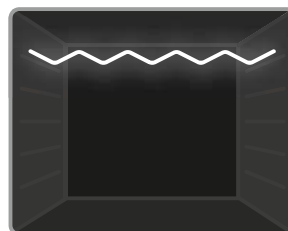
**Funzione cottura ventilata:** il termostato del forno e le spie si accendono, ed entrano in funzione gli elementi riscaldanti inferiore e superiore, e la ventola.

Questa funzione è utile per la pasticceria da forno. La cottura viene effettuata dalla resistenza inferiore e superiore all'interno del forno, e dalla ventola che garantisce la circolazione dell'aria conferendo un effetto leggermente grigliato al cibo. Si consiglia di preriscaldare il forno per circa 10 minuti.



**Funzione Pizza:** il termostato del forno e le spie si accendono, ed entrano in funzione gli elementi riscaldanti inferiore e ad anello e la ventola. Questa

funzione è ideale per cuocere alimenti, come la pizza, in modo uniforme in breve tempo. La ventola distribuisce uniformemente il calore nel forno, mentre la resistenza inferiore garantisce la cottura del cibo.

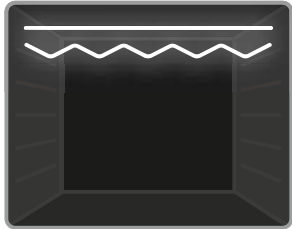


**Funzione grill:** il termostato del forno e le spie si accendono ed entra in funzione l'elemento riscaldante del grill. Questa funzione è utilizzata

per grigliare e arrostitire gli alimenti sui ripiani superiori del forno. Spennellare leggermente la griglia con olio per impedire agli alimenti di attaccarsi e posizionare il cibo al centro della griglia. Posizionare

sempre una teglia sotto il cibo per raccogliere eventuali gocce di olio o grasso. Si consiglia di preriscaldare il forno per circa 10 minuti quando si utilizza questa funzione.

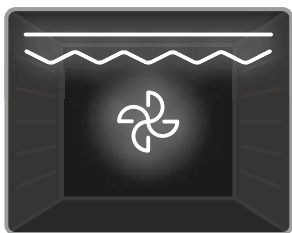
**! Pericolo:** durante la grigliatura, lo sportello del forno deve essere chiuso e la temperatura del forno deve essere regolata su 190° C.



**Funzione grill rapido:** il termostato del forno e le spie si accendono ed entrano in funzione gli elementi riscaldanti superiore e del grill. Questa funzione è

utilizzata per grigliare più velocemente e per grigliare alimenti con una superficie più ampia, come la carne. Utilizzare i ripiani superiori del forno. Spennellare leggermente la griglia con olio per impedire agli alimenti di attaccarsi e posizionare il cibo al centro della griglia. Posizionare sempre una teglia sotto il cibo per raccogliere eventuali gocce di olio o grasso. Si consiglia di preriscaldare il forno per circa 10 minuti quando si utilizza questa funzione.

**! Pericolo:** durante la grigliatura, lo sportello del forno deve essere chiuso e la temperatura del forno deve essere regolata su 190° C.



**Funzione doppio grill ventilato:** il termostato del forno e le spie si accendono ed entrano in funzione il grill, gli elementi riscaldanti superiori e la ventola.

Questa funzione è utilizzata per grigliare velocemente cibi spessi e per grigliare cibi con una grande superficie. Entrambi gli elementi superiori e del grill funzioneranno insieme alla ventola per assicurare una cottura uniforme. Utilizzare i ripiani superiori del forno. Spennellare leggermente la griglia con olio per evitare agli alimenti di attaccarsi e posizionare il cibo al centro della griglia. Posizionare sempre una teglia sotto il cibo per raccogliere eventuali gocce di olio o grasso. Si consiglia di preriscaldare il forno per circa 10 minuti quando si utilizza questa funzione.

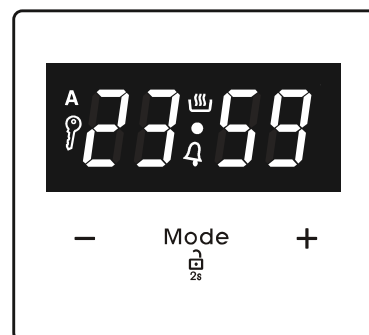
**! Pericolo:** durante la grigliatura, lo sportello del forno deve essere chiuso e la temperatura del forno deve essere




regolata su 190° C. Tabella di cottura

Funzione	Alimento			 min.
Statico	Sfoglia	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Torte	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Biscotti	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Stufato	2	175-200	40-50
	Pollo	2 - 3 - 4	200	45-60
Ventilato	Sfoglia	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Torte	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Biscotti	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Stufato	2	175-200	40-50
	Pollo	2 - 3 - 4	200	45-60
Turbo	Sfoglia	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Torte	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Biscotti	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Stufato	2	175-200	40-50
Grigliatura	Polpette alla griglia	5	200	10-15
	Pollo	*	190	50-60
	Bracirole	4 - 5	200	15-25
	Bistecche di manzo	5	200	15-25

\*Se disponibile cuocere con lo spiedo per pollo arrosto.

### Uso del timer touch digitale



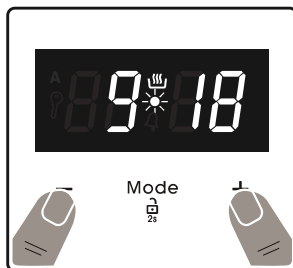
Descrizione delle funzioni	
A	Cottura automatica
	Cottura manuale
	Blocco tasti
	Conta minuti
Mode	Funzione modalità
-	Riduzione timer
+	Aumento timer
23 59	Display timer

## Regolazione orario

L'orario deve essere impostato prima di iniziare a usare il forno. Dopo il collegamento all'alimentazione, il simbolo "A" e "00:00" o "12:00" lampeggiano sullo schermo del display.



1. Premere "MODE" per 2 secondi per disattivare il blocco tasti e il punto al centro dello schermo inizierà a lampeggiare.



2. Usando i tasti "+" e "-", regolare l'orario mentre il punto lampeggia.



3. Dopo pochi secondi, il punto finisce di lampeggiare e rimane illuminato.



### Blocco tasti

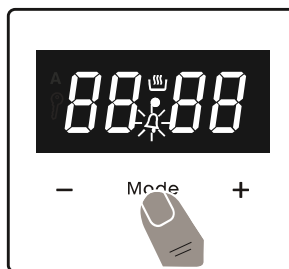
Il blocco tasti si attiva automaticamente dopo che il timer non è stato utilizzato per 5 secondi. Il simbolo "A" apparirà e rimarrà illuminato.

Per sbloccare i pulsanti timer, tenere premuto il pulsante "MODE" per 2 secondi. L'operazione desiderata può quindi essere eseguita.

## Regolazione orario con avviso acustico

L'orario con avviso acustico può essere impostato su qualsiasi orario tra le "00:00" e le "23:59". L'orario con avviso acustico è solo allo scopo di avvertimento. Il forno non viene

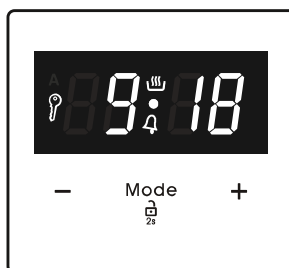
attivato con questa funzione.



1. Premere "MODE". Il simbolo "A" inizierà a lampeggiare e verrà visualizzato "000".



2. Selezionare la fascia oraria desiderata usando i tasti "+" e "-" mentre "A" lampeggia.



3. Il simbolo "A" rimane illuminato, l'orario viene salvato e viene impostato l'avviso.

Quando il timer raggiunge lo zero, viene emesso un avviso acustico e sul display lampeggia il simbolo "A". Premere qualsiasi tasto per interrompere l'avviso acustico. Premere "MODE" per 2 secondi; il simbolo "A" scompare e appare l'orologio.

## Regolazione orario semi-automatica (periodo di cottura)

Questa funzione consente di impostare la cottura per un determinato periodo di tempo. Può essere impostato un intervallo di tempo compreso tra 0 e 10 ore. Preparare la pietanza da cuocere e inserirla nel forno.

1. Selezionare la funzione di cottura e la temperatura desiderate usando le manopole di controllo.



2. Premere **"MODE"** finché non compare il simbolo **"dur"** sullo schermo del display. Il simbolo **"A"** lampeggia.



3. Selezionare la fascia oraria di cottura desiderata usando i pulsanti **"+"** e **"-"**.



4. L'orario attuale riappare sullo schermo e i simboli **"A"** e **"☰"** rimangono illuminati.

Quando il timer raggiunge lo zero, il forno si spegne e viene emesso un avviso acustico. I simboli **"A"** lampeggiano. Ruotare entrambe le manopole di controllo nella posizione **"0"** e premere qualsiasi tasto sul timer per interrompere l'avviso acustico. Premere **"MODE"** per 2 secondi; il simbolo **"A"** scompare e il timer torna alla funzione manuale.

### Regolazione dell'audio

Premere e tenere premuto il pulsante del sensore **"-"** fino a che non si sente un **"bip"**. Dopo di questo, ogni volta che viene premuto il pulsante **"-"**, si sente un diverso **"bip"**. Ci sono tre diversi tipi di suono. Se viene selezionato **"off"**, tutti i suoni sono disattivati eccetto i suoni di allarme e di errore, premere qualsiasi pulsante. Dopo poco tempo, il **"bip"** selezionato sarà salvato.



Entrambe le manopole di controllo devono essere in posizione **"off"** perché il prodotto entri in modalità Stand-by.

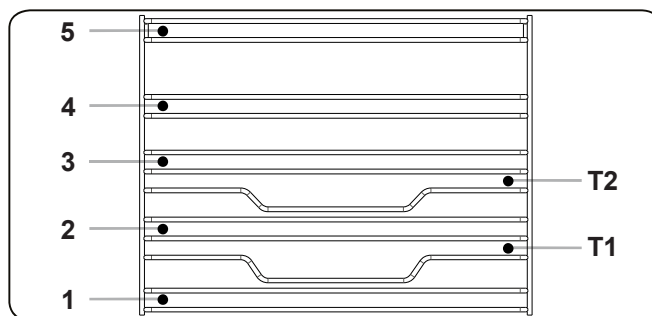


Il valore di consumo energetico del prodotto in modalità stand-by è  $<0,8$  W.

### 4.3. ACCESSORI

#### Griglia Easyfix

Pulire gli accessori con cura usando acqua calda, detergente e un panno morbido pulito al primo utilizzo.



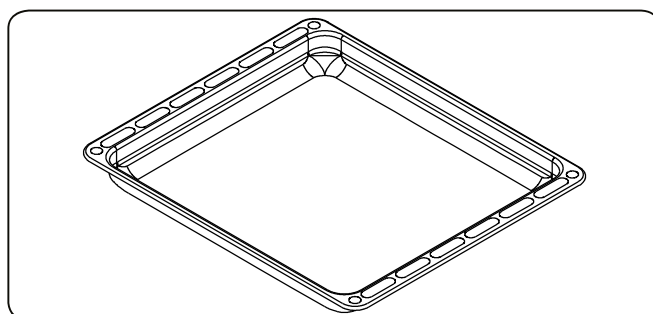
- Inserire l'accessorio nella corretta posizione all'interno del forno.
- Lasciare almeno 1 cm di spazio tra la copertura della ventola e gli accessori.
- Fare attenzione a rimuovere stoviglie e/o accessori dal forno. I pasti caldi o gli accessori possono provocare ustioni.
- Gli accessori potrebbero deformarsi per il calore. Una volta che si sono raffreddati, riprenderanno il loro aspetto e le loro prestazioni originali.
- Vassoi e griglie possono essere posizionati in qualsiasi livello da 1 a 5.
- Le guida telescopiche possono essere posizionate nei livelli T1, T2, 3, 4, 5.
- Il livello 3 è consigliato per la cottura a singolo livello.
- Il livello T2 è consigliato per la cottura a singolo livello con guide telescopiche.
- La griglia girarrosto deve essere posizionata al livello 3.
- Il livello T2 viene usato per la griglia girarrosto con le guide telescopiche.

\*\*\*\*Gli accessori possono variare a seconda del modello acquistato.

#### Teglia fonda

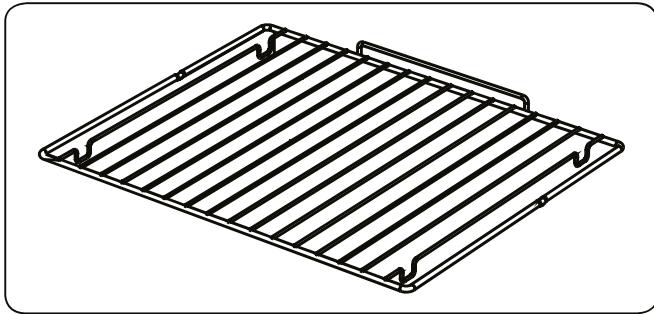
La teglia fonda è la scelta migliore per cucinare stufati.

Inserire la teglia in qualsiasi guida e spingerla fino in fondo per assicurarsi che sia posizionata correttamente.



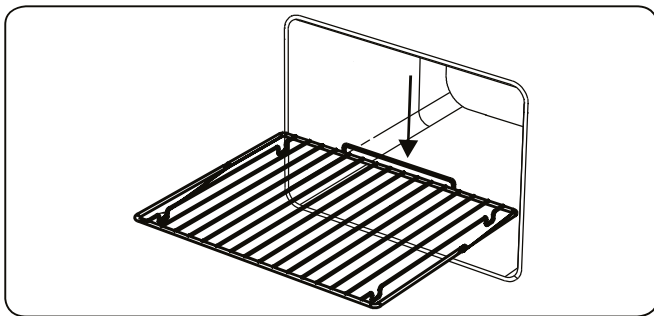
## Griglia metallica

La griglia metallica è ideale per grigliare o per lavorare alimenti in contenitori adatti al forno.



### **AVVERTENZA**

Posizionare correttamente la griglia su qualsiasi guida corrispondente nella cavità del forno e spingerla fino in fondo.



## 5. PULIZIA E MANUTENZIONE

### 5.1. PULIZIA

**PERICOLO:** prima di eseguire la pulizia, spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.

#### Istruzioni generali

- Controllare se i prodotti per la pulizia sono appropriati e consigliati dal produttore prima dell'uso sull'apparecchio.
- Utilizzare detersivi in crema o liquidi che non contengano particelle. Non utilizzare creme caustiche (corrosive), polveri detersivi abrasive, pagliette metalliche o utensili duri poiché possono danneggiare le superfici della cucina.

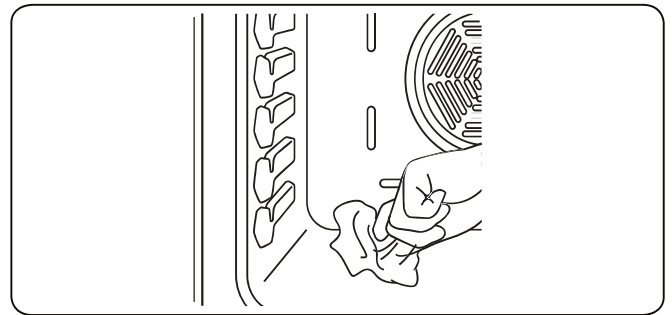
**Non utilizzare detersivi che contengono particelle in quanto possono graffiare il vetro, le parti smaltate e/o verniciate dell'apparecchio.**

- In caso di versamento di liquidi, pulirli immediatamente per evitare che le parti si danneggino.

**Non utilizzare pulitori a vapore per pulire qualsiasi parte dell'apparecchio.**

### Pulizia dell'interno del forno

- Si consiglia di pulire l'interno dei forni smaltati mentre il forno è caldo.
- Dopo ogni utilizzo pulire il forno con un panno morbido imbevuto di acqua saponata. Pulire quindi nuovamente il forno con un panno umido e asciugarlo.
- Per pulire completamente il forno potrebbe essere necessario utilizzare occasionalmente un detersivo liquido.



### Pulizia del piano in vetroceramica

Il piano in vetroceramica può sorreggere utensili pesanti ma potrebbe rompersi se viene colpito da un oggetto appuntito.

**PERICOLO :** Piani cottura in vetroceramica - Se la superficie è incrinata, per evitare la possibilità di scosse elettriche, spegnere l'apparecchio e contattare l'assistenza tecnica.

- Utilizzare un detersivo in crema o liquido per pulire il piano in vetroceramica. Quindi, sciacquare e asciugare accuratamente il vetro con un panno asciutto.

**Non utilizzare detersivi per l'acciaio in quanto potrebbero danneggiare il vetro.**

- Nel caso in cui nella base o nel rivestimento delle stoviglie siano utilizzate sostanze con un basso punto di fusione, queste possono danneggiare il piano di cottura in vetroceramica. Nel caso in cui sul piano cottura in vetroceramica caldo siano caduti plastica, carta stagnola o alimenti zuccherosi, raschiarli via dalla superficie calda nella maniera più veloce e più sicura possibile. Nel caso in cui queste sostanze si sciolgano, rischiano di danneggiare il piano cottura.

in vetroceramica. Quando si cuociono alimenti molto zuccherini come la marmellata, applicare preventivamente se possibile uno strato di agente protettivo adeguato.

- La polvere sulla superficie deve essere pulita con un panno umido.
- Qualsiasi cambiamento di colore nel piano in vetroceramica non influirà sulla struttura o sulla durabilità della ceramica e non è dovuto a un cambiamento nel materiale.

I cambiamenti di colore nel piano in vetroceramica possono essere dovuti a una serie di motivi:


1. Il cibo versato non è stato ripulito dalla superficie.
2. Utilizzo di piatti non adatti che erodono la superficie del piano cottura.
3. Utilizzo di materiali di pulizia non corretti.


#### **Pulizia delle parti in vetro**

- Pulire regolarmente le parti in vetro dell'apparecchio.
- Utilizzare un detergente per vetri per pulire l'interno e l'esterno delle parti in vetro. Quindi sciacquarle e asciugarle accuratamente con un panno asciutto.

#### **Pulizia delle parti smaltate**


- Pulire regolarmente le parti smaltate dell'apparecchio.
- Pulire le parti smaltate con un panno morbido imbevuto di acqua saponata. Quindi, pulirle nuovamente con un panno umido e asciugarle.


 Non pulire le parti smaltate mentre sono ancora calde a seguito della cottura.

 Non lasciare aceto, caffè, latte, sale, acqua, limone o succo di pomodoro a lungo sulle parti smaltate.

#### **Pulizia delle parti in acciaio inossidabile (se disponibili)**

- Pulire regolarmente le parti in acciaio inossidabile dell'apparecchio.
- Pulire le parti in acciaio inossidabile con un panno morbido imbevuto di sola acqua. Quindi asciugarle accuratamente con un panno asciutto.

 Non pulire le parti in acciaio inossidabile mentre sono ancora calde a seguito della cottura.

 Non lasciare aceto, caffè, latte, sale, acqua, limone o succo di pomodoro a lungo sull'acciaio inossidabile.

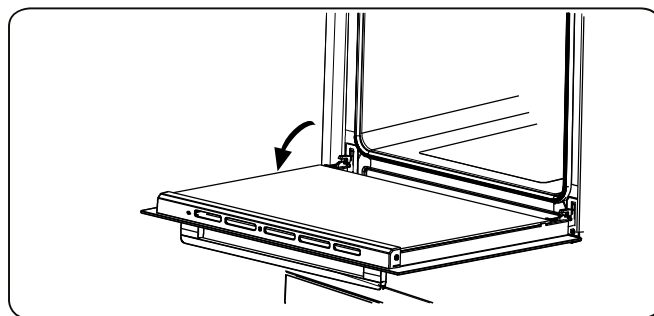
#### **Pulizia di superfici verniciate (se disponibile)**

- Macchie di pomodoro, pasta di pomodoro, ketchup, limone, derivati dell'olio, latte, alimenti zuccherini, bevande zuccherate e caffè devono essere pulite immediatamente con un panno imbevuto in acqua calda. Nel caso in cui tali macchie non siano pulite ma siano lasciate seccare sulle superfici su cui si trovano, **NON** devono essere sfregate con oggetti rigidi (oggetti a punta, pagliette di plastica e acciaio, spugne per piatti che potrebbero danneggiare la superficie) oppure agenti di pulizia contenenti alti livelli di alcool, prodotti per la rimozione delle macchie, sgrassanti, sostanze chimiche abrasive per superfici. In caso contrario, le superfici verniciate a polvere potrebbero subire corrosione e potrebbero crearsi delle macchie. Il produttore non sarà ritenuto responsabile per danni causati dall'uso inappropriato di prodotti o metodi di pulizia.

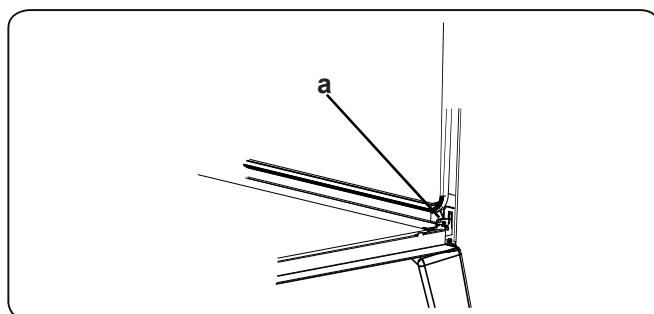
#### **Rimozione dello sportello del forno**

Prima di pulire il vetro dello sportello del forno, è necessario rimuovere lo sportello come mostrato di seguito.

1. Aprire lo sportello del forno.

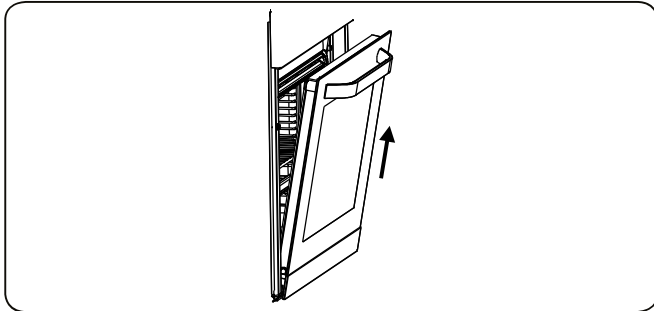


2. Aprire la staffa a sella (a) (con l'aiuto di un cacciavite) fino alla posizione finale.



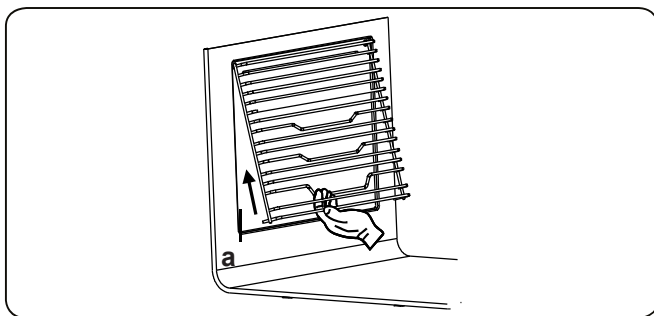
3. Chiudere lo sportello finché

non raggiunge la posizione quasi completamente chiusa e rimuovere la porta tirandola verso di sé.



### Rimozione della griglia metallica

Per rimuovere la griglia, tirarla come mostrato in figura. Dopo averla sganciata dalle clip (a), sollevarla.



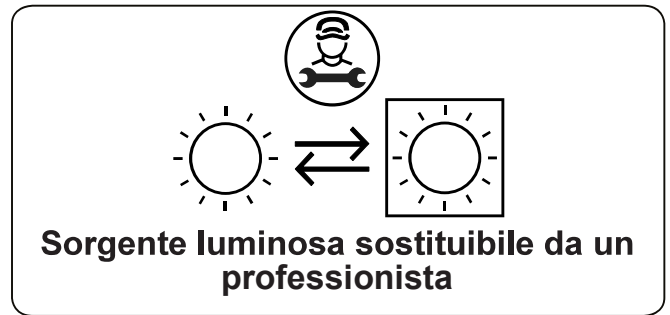
## 5.2. MANUTENZIONE

**AVVERTENZA:** la manutenzione di questo apparecchio deve essere eseguita esclusivamente dal servizio di assistenza tecnica autorizzato o da un tecnico qualificato.

### Sostituzione della lampada del forno

**AVVERTENZA:** spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare prima di sostituire la lampadina.

- Rimuovere la lente di vetro, quindi rimuovere la lampadina.
- Inserire la nuova lampadina (resistente a 300° C) in sostituzione della lampadina rimossa (230 V, 15-25 Watt, tipo E14).
- Riposizionare la lente di vetro e il forno è pronto per l'uso.
- Il prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.
- La sorgente luminosa non può essere sostituita dall'utente finale. È necessario un servizio post vendita.
- La fonte di luce inclusa non è destinata all'utilizzo in altre applicazioni.



**AVVERTENZA:** La lampada è progettata specificamente per l'uso in apparecchi di cottura domestici. Non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici.

## 6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E TRASPORTO

### 6.1. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



Se dopo aver verificato i seguenti passaggi di base per la risoluzione dei problemi si verificano ancora problemi con l'apparecchio, contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzata o un tecnico qualificato.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il display di controllo del piano cottura è oscurato. Il piano cottura o le zone di cottura non possono essere accese.	Non c'è alimentazione.	Controllare il fusibile dell'apparecchio. Controllare se c'è un'interruzione di corrente provando altri apparecchi elettronici.
Il piano cottura si spegne mentre è in uso e una "F" lampeggia su ciascun display.	I controlli sono umidi o su di essi è appoggiato un oggetto.	Asciugare i controlli o rimuovere l'oggetto.
Il piano cottura si spegne mentre è in uso.	Una delle zone di cottura è rimasta accesa troppo a lungo.	È possibile utilizzare nuovamente la zona di cottura riaccendendola.
I controlli del piano cottura non funzionano e il LED di sicurezza bambini è acceso.	La sicurezza bambini è attiva.	Disattivare la sicurezza bambini.
Le pentole fanno rumore durante la cottura o il piano cottura emette un ticchettio durante la cottura.	Questo è normale con le pentole a induzione. Ciò è causato dal trasferimento di energia dal piano cottura alla pentola.	Questa operazione è normale. Non ci sono rischi, né al piano di cottura né alle pentole.
Il simbolo 'U' si illumina sul display di una delle zone di cottura..	Non ci sono pentole sulla zona di cottura o la pentola non è adatta.	Utilizzare una pentola adatta.
Il livello di potenza 9 o "P" viene automaticamente ridotto se si seleziona contemporaneamente il livello di potenza "P" o 9 su due zone di cottura che si trovano sullo stesso lato.	È stato raggiunto il livello di potenza massimo per le due zone.	L'utilizzo di entrambe le zone al livello di potenza "P" o 9 supererebbe il livello di potenza massimo consentito per le due zone.
Il forno non si accende.	L'alimentazione è disattivata.	Controllare se l'alimentazione è presente. Controllare anche che altri elettrodomestici della cucina funzionino.
Nessun riscaldamento o il forno non diventa caldo.	Il controllo della temperatura del forno è impostato in modo errato. Lo sportello del forno è rimasto aperto.	Controllare che la manopola di controllo della temperatura del forno sia impostata correttamente.
La cottura non è uniforme all'interno del forno.	I ripiani del forno non sono posizionati correttamente	Controllare che vengano utilizzate le temperature e le posizioni del ripiano raccomandate. Non aprire spesso lo sportello a meno che non si cucinino cibi che devono essere girati. Se si apre spesso lo sportello, la temperatura interna sarà inferiore e ciò potrebbe influire sui risultati di cottura.
La lampada del forno (se disponibile) non si accende.	La lampada è guasta. L'alimentazione elettrica è scollegata o disattivata.	Sostituire la lampada secondo le istruzioni. Assicurarsi che l'alimentazione elettrica alla presa a muro sia attiva.

I tasti del timer non possono essere premuti correttamente.	C'è del materiale estraneo incastrato tra i tasti del timer. Modelli touch: c'è dell'umidità sul pannello comandi. È impostata la funzione di blocco tasti.	Rimuovere il materiale estraneo e riprovare. Rimuovere l'umidità e riprovare. Controllare se è impostata la funzione di blocco tasti.
La ventola del forno (se disponibile) è rumorosa.	Le mensole del forno vibrano.	Controllare che il forno sia a livello. Controllare che i ripiani e tutti gli articoli per la cottura non vibrino o siano in contatto con il pannello posteriore del forno.


## 6.2. TRASPORTO


Se è necessario trasportare il prodotto, utilizzare l'imballaggio originale del prodotto e trasportarlo utilizzando la sua scatola. Attenersi agli indicatori di trasporto sulla scatola. Fissare con nastro adesivo tutte le parti mobili del prodotto per evitare di danneggiarlo durante il trasporto.

Se non si dispone della confezione originale, preparare una scatola da trasporto in modo che l'apparecchio, in particolare le superfici esterne del prodotto, sia protetto da eventuali danni.

## 7. SPECIFICHE TECNICHE

### 7.1. SCHEDA PRODOTTO

Marchio		
Modello		SE664INE / SE664IX
Tipo di forno		ELETTRICO
Massa	kg	44,0
Indice di efficienza energetica - convenzionale		103,6
Indice di efficienza energetica - ventilazione forzata		95,3
Classe energetica		A
Consumo energetico (elettricità) - convenzionale	kWh/ciclo	0,87
Consumo energetico (elettricità) - ventilazione forzata	kWh/ciclo	0,80
Numero di cavità		1
Fonte di calore		ELETTRICO
Volume	l	69
Questo forno è conforme a EN 60350-1		
Consigli per il risparmio energetico		
Forno		
- Cuocere i pasti assieme, se possibile.		
- Tenere al minimo il tempo di pre-riscaldamento.		
- Non prolungare il tempo di cottura.		
- Non dimenticare di spegnere il forno alla fine della cottura.		
- Non aprire lo sportello del forno durante il periodo di cottura.		

Marchio		
Modello		SE664INE / SE664IX
Tipo di piano cottura		Elettrico
Numero di zone di cottura		4
Tecnologia di riscaldamento - 1		Induzione
Grandezza-1	cm	Ø16,0
Consumo energetico-1	Wh/kg	182,0
Tecnologia di riscaldamento - 2		Induzione
Grandezza-2	cm	Ø16,0
Consumo energetico-2	Wh/kg	182,0
Tecnologia di riscaldamento - 3		Induzione
Grandezza-3	cm	Ø21,0
Consumo energetico-3	Wh/kg	182,0
Tecnologia di riscaldamento - 4		Induzione
Grandezza-4	cm	Ø21,0
Consumo energetico-4	Wh/kg	182,0
Consumo energetico del piano cottura	Wh/kg	182,0
Questo piano cottura è conforme a EN 60350-2		
<p>Consigli per il risparmio energetico</p> <p>Piano cottura</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare pentole con base piatta.</li> <li>- Utilizzare pentole della dimensione corretta.</li> <li>- Utilizzare pentole con coperchio.</li> <li>- Ridurre al minimo la quantità di liquido o grasso.</li> <li>- Se il liquido inizia a bollire, ridurre l'impostazione.</li> </ul>		



## 8. 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**.

### **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.

## Merci d'avoir choisi ce produit.

Cette notice d'utilisation contient des informations et des consignes de sécurité importantes concernant l'utilisation et l'entretien de votre appareil.  
Lire attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser votre appareil et la conserver pour consultation ultérieure.

Icône	Type	Signification
	<b>AVERTISSEMENT</b>	Risque de blessures graves ou danger de mort
	<b>RISQUE D'ÉLECTROCUTION</b>	Risque d'électrocution
	<b>INCENDIE</b>	Avertissement : Risque d'incendie / matières inflammables
	<b>MISE EN GARDE</b>	Risque de blessures ou de dommages matériels
	<b>IMPORTANT / REMARQUE</b>	Utilisation correcte de l'appareil

# TABLE DES MATIÈRES


1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	4
1.1. Avertissements de sécurité généraux.....	4
1.2. Avertissements relatifs à l'installation.....	7
1.3. Au cours de l'utilisation.....	8
1.4. Nettoyage et entretien.....	11
2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION.....	13
2.1. Instructions destinées à l'installateur.....	13
2.2. Branchement électrique et sécurité.....	14
2.3. Kit antibasculement.....	15
2.4. Réglage des pieds.....	15
3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT.....	16
4. UTILISATION DE L'APPAREIL.....	17
4.1. Commandes des plaques de cuisson.....	17
4.2. Table de cuisson.....	22
4.3. Accessoires La grille métallique EasyFix.....	24
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	25
5.1. Nettoyage.....	25
5.2. Entretien.....	27
6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT.....	28
6.1. Dépannage.....	28
6.2. Transport.....	29
7. WARRANTY AND SERVICE.....	30

# 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil et la conserver dans un endroit accessible pour consultation ultérieure.
- Ce manuel a été préparé pour plusieurs modèles, votre appareil peut donc ne pas disposer de certaines fonctions décrites dans ce manuel. Pour cette raison, il est important de prêter une attention particulière aux illustrations lors de la lecture de cette notice d'utilisation.

## 1.1. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ GÉNÉRAUX

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.



 **MISE EN GARDE** : Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

  **MISE EN GARDE** : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. **NE JAMAIS**

essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

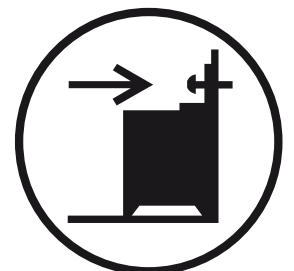
 **MISE EN GARDE** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Le processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.

  **MISE EN GARDE** : Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

  **MISE EN GARDE** : Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.
- Pour les modèles dont la table de cuisson est munie d'un capot, Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Il convient de laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.



 **MISE EN GARDE** : Le dispositif de stabilisation doit être mis en place pour éviter le basculement de l'appareil. (Pour plus d'informations, voir le guide d'installation du




kit de stabilisation).

- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Les poignées peuvent être chaudes, même après une courte période d'utilisation.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.

• Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

  **MISE EN GARDE** : S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

 **MISE EN GARDE** : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

- Votre appareil a été produit conformément à toutes les normes et réglementations locales et internationales en vigueur.
- Les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées uniquement par des techniciens de maintenance agréés. L'installation et les travaux de réparation effectués par un technicien non agréé peuvent s'avérer dangereux. Ne pas altérer ni modifier les caractéristiques de l'appareil. Les dispositifs de protections non adaptés à l'appareil de cuisson peuvent provoquer des accidents.
- Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (tension et fréquence électrique) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique de l'appareil.

**⚠ ATTENTION :** Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson et est destiné uniquement à un usage domestique. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local, ou un usage commercial.

- Ne pas utiliser la poignée de la porte du four pour soulever ou pour déplacer l'appareil.
- Toutes les précautions nécessaires ont été mises en œuvre pour garantir votre sécurité. Comme le verre est susceptible de se briser, le nettoyer avec soin pour éviter de le rayer. Éviter de frapper le verre avec les accessoires de cuisine.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé ni coincé au cours de l'installation. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Ne pas laisser les enfants monter sur la porte du four ou s'y asseoir lorsqu'elle est ouverte.
- Veuillez tenir cet appareil hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.
- Lorsque la table de cuisson à induction est en marche, tenez les objets sensibles aux champs magnétiques (tels que les cartes de crédit, les cartes bancaires, les montres, et les objets similaires) éloignés de l'appareil. Il est fortement recommandé qu'une personne portant un stimulateur cardiaque consulte son cardiologue avant d'utiliser la plaque de cuisson à induction.

## **1.2. AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'INSTALLATION**

- Ne pas utiliser l'appareil avant son installation complète.

- L'appareil doit être installé par un technicien qualifié. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage causé en cas d'installation incorrecte par un technicien non qualifié.
- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.
- Lors du déballage de l'appareil, vérifier qu'il n'a pas été endommagé au cours du transport. En cas de défaut, ne pas utiliser l'appareil et faire appel immédiatement à un technicien qualifié. Les matériaux utilisés pour l'emballage (Nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants et doivent être rassemblés et rangés immédiatement.
- Protéger votre appareil des éléments atmosphériques. Ne pas l'exposer au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière ou à toute humidité excessive.
- Les matériaux autour de l'appareil (meubles) doivent pouvoir supporter une température minimum de 100 °C.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.

### **1.3. AU COURS DE L'UTILISATION**

- Lors de la première utilisation de votre four, il est possible qu'une légère odeur se fasse sentir. Ceci est parfaitement normal. Cette odeur est due aux matériaux d'isolation placés sur les résistances. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, le faire fonctionner à vide sur la température maximale pendant 45 minutes. Vérifier que l'environnement dans lequel le produit est installé est correctement

ventilé.

- Rester prudent lors de l'ouverture de la porte du four pendant ou après la cuisson. La vapeur s'échappant du four peut provoquer des brûlures.
- Ne pas placer de matériaux combustibles ou inflammables dans l'appareil ou près de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- **MISE EN GARDE** : La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Toujours utiliser des gants de cuisine isolants pour mettre les aliments au four ou les sortir du four.
- En aucun cas, le four ne doit être recouvert d'une feuille d'aluminium, car une augmentation de la température pourrait survenir.
- Ne placez pas les plats ou les plaques de cuisson directement sur la base du four pendant la cuisson. La base devient très chaude et des dommages peuvent être causés au produit.




**MISE EN GARDE** : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

- Toujours positionner les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson et placer les poignées de façon à ce qu'elles ne puissent pas être accessibles ni touchées de façon accidentelle.
- Si l'appareil reste inutilisé pendant une période prolongée, éteindre l'interrupteur principal.
- S'assurer que les manettes de l'appareil restent toujours en position « **0** » (arrêt) lorsque l'appareil

n'est pas utilisé.

- **MISE EN GARDE** : Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.
- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.
- La lèchefrite s'incline lorsqu'on la sort du four. Attention à ne pas renverser ni à faire tomber de nourriture en la sortant du four.
- Ne rien placer sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte. Ceci pourrait déséquilibrer le four ou endommager la porte.
- Ne pas placer d'éléments lourds ou inflammables sur le tiroir par exemple des objets en nylon, des sacs plastiques, du papier ou du tissu. Ceci comprend les ustensiles comportant des éléments en plastique (par exemple la poignée).


 **MISE EN GARDE** : Lors de son utilisation, la température de la surface interne du compartiment de stockage devient chaude. Faire attention à ne pas toucher la surface interne.

- Ne pas suspendre de torchons ou autres tissus sur l'appareil ou sur ses poignées.

## 1.4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Vérifier que l'alimentation électrique de l'appareil est bien coupée avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Ne pas retirer les manettes pour nettoyer le bandeau de commandes.
- Pour assurer l'efficacité et la sécurité de votre appareil, utiliser uniquement les pièces détachées d'origine et faire appel à nos techniciens qualifiés en cas de besoin.

### Déclaration CE de conformité

 Nous déclarons que nos produits satisfont aux exigences des directives, des décisions et des réglementations européennes en vigueur.

Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique. Toute autre utilisation (par exemple pour chauffer une pièce) est inadaptée ou dangereuse.

 Cette notice d'utilisation s'applique à plusieurs modèles. Il est possible qu'il existe certaines différences entre ces instructions et votre modèle.

## Mise au rebut de votre machine



Ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique qu'il ne doit pas être traité comme un simple déchet ménager. Il doit être déposé dans un point de collecte adapté pour que les équipements électriques et électroniques soient recyclés. Lorsque ce produit est correctement mis au rebut, vous contribuez à protéger l'environnement et la santé, ce qui pourrait ne pas être le cas en cas de mise au rebut inadaptée. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, votre service de collecte de déchets ou le revendeur auprès duquel vous avez acheté ce produit.

## 2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

**AVERTISSEMENT** : Cet appareil doit être installé par un professionnel agréé ou par un technicien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

- Toute installation incorrecte invalide la garantie et peut entraîner des dommages ou des blessures pour lesquels le fabricant ne peut être tenu responsable.
- Avant l'installation, s'assurer que les conditions locales de la distribution (tension et fréquence de l'électricité et/ou nature du gaz et pression du gaz) et les réglages de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur l'étiquette.
- Les lois, réglementations, décrets et normes en vigueur dans le pays d'installation doivent être appliqués (règles de sécurité, recyclage conformément à la réglementation, etc.).
- Si le produit contient des guides de grilles amovibles (grilles métalliques) et que le manuel d'utilisation comprend des recettes comme le yaourt, les grilles métalliques doivent être retirées et le four doit fonctionner en utilisant le mode de cuisson défini. Des informations sur le retrait de la grille métallique sont incluses dans la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

### 2.1. INSTRUCTIONS DESTINÉES À L'INSTALLATEUR

#### Instructions générales

- Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si l'appareil est peut-être endommagé, ne pas l'utiliser et contacter immédiatement un professionnel agréé ou un technicien qualifié.
- Vérifier qu'aucun élément ou matériau combustible ou inflammable, par exemple un rideau, de l'huile, un tissu, etc., ne se trouve à proximité immédiate.
- Le plan de travail et les meubles autour

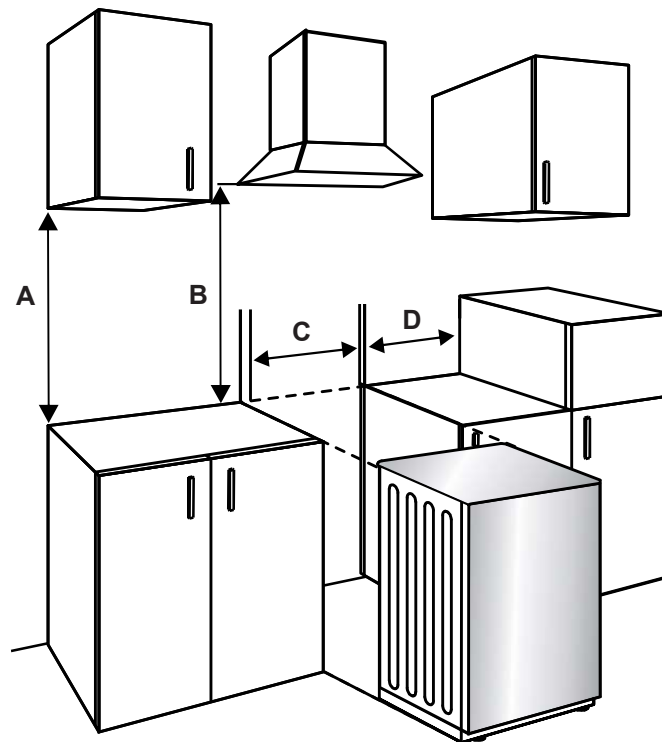
de l'appareil doivent pouvoir supporter une température supérieure à 100 °C.

- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.
- L'appareil peut être placé près d'un meuble, à condition que dans la zone d'installation de l'appareil, la hauteur du meuble ne dépasse pas la hauteur du plan de cuisson.

#### Installation de la cuisinière

- Si les meubles de la cuisine sont plus hauts que le plan de cuisson, les meubles doivent se trouver à au moins 10 cm des côtés de l'appareil afin de permettre la circulation de l'air.
- Si une hotte ou un placard doit être installé au-dessus de l'appareil, la distance de sécurité entre le plan de cuisson et le placard ou la hotte doit correspondre à celle présentée sur la figure ci-dessous.

A (mm) Meuble	420
B (mm) Hotte	650/700
C (mm)	Largeur du produit
D (mm)	50



## 2.2. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ

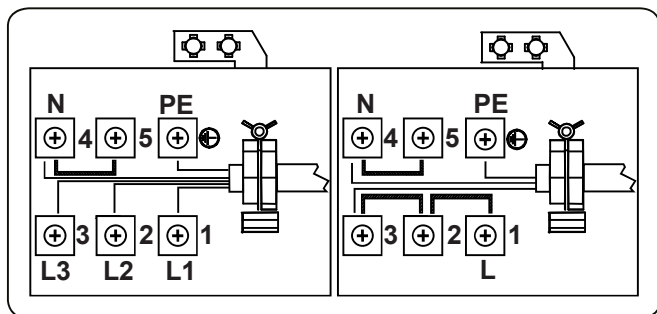
**AVERTISSEMENT** : Le branchement électrique de cet appareil doit être effectué par un professionnel agréé ou par un électricien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

**AVERTISSEMENT : L'APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ À LA TERRE.**

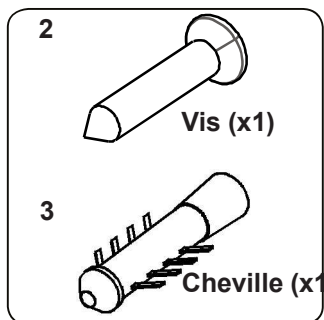
- Avant le branchement sur le secteur, vérifier si la tension nominale de l'appareil (marquée sur la plaque signalétique de l'appareil) correspond à la tension de l'alimentation électrique. Le câble d'alimentation électrique doit lui aussi être capable de supporter la puissance nominale de l'appareil (également mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil).
- Lors de l'installation, s'assurer de bien utiliser des câbles correctement isolés. Tout branchement incorrect risque d'endommager votre appareil. Si le câble d'alimentation électrique est endommagé et doit être remplacé, faire appel à une personne qualifiée pour effectuer cette opération.
- Ne pas utiliser d'adaptateur, de multiprise, ni de rallonge électrique.
- Le cordon d'alimentation doit être tenu éloigné des parties chaudes de

l'appareil et ne doit pas être plié ni écrasé. À défaut, le cordon risque d'être endommagé et de provoquer un court-circuit.

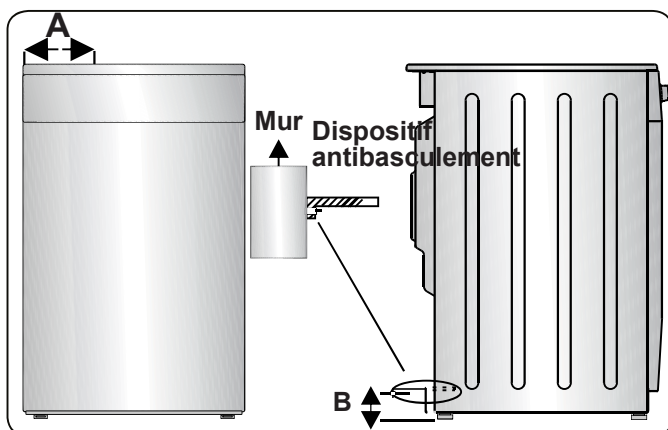
- Si l'appareil n'est pas branché sur le secteur par une prise, installer un sectionneur multipolaire (avec un espacement des contacts d'au minimum 3 mm), conformément aux réglementations en matière de sécurité.
- Cet appareil est conçu pour utiliser une alimentation de 220-240 V~.380-415 3N~. Si votre alimentation est différente, contacter un professionnel agréé ou un électricien qualifié.
- Le câble d'alimentation (H05VV-F) doit être assez long pour pouvoir être branché sur l'appareil.
- Ce sectionneur à fusibles doit être facilement accessible une fois l'appareil installé.
- Vérifier que tous les branchements sont bien serrés.
- Fixer le câble d'alimentation sur le bornier, puis refermer le couvercle.
- Le branchement du boîtier de jonction est placé sur le boîtier de jonction.



### 2.3. KIT ANTIBASCULEMENT



Le sac de documentation contient un kit antibasculement. Fixer le dispositif antibasculement (1) sur le mur à l'aide de la vis (2) et de la cheville (3), conformément aux dimensions de l'illustration et du tableau ci-dessous. Régler la hauteur du dispositif antibasculement pour l'aligner sur la rainure de la cuisinière, puis serrer la vis (2). Pousser l'appareil vers le mur en s'assurant que le dispositif antibasculement est inséré dans la rainure à l'arrière de l'appareil.



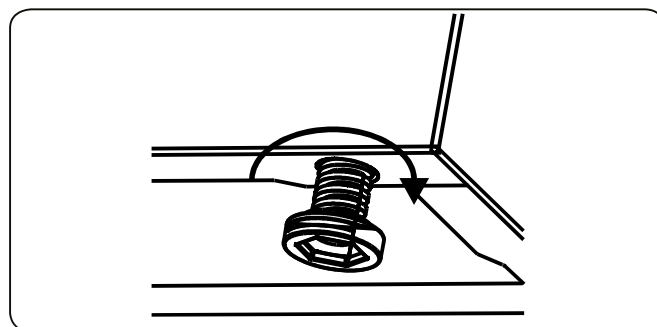
Dimensions du produit (largeur X profondeur X hauteur) (cm)	A (mm)	B (mm)
60 x 60 x 90 (four à double cavité)	297,5	52
50 x 60 x 90 (four à double cavité)	247,5	52
90 x 60 x 85	430	107
60 x 60 x 90	309,5	112

60 x 60 x 85	309,5	64
50 x 60 x 90	247,5	112
50 x 60 x 85	247,5	64
50 x 50 x 90	247,5	112
50 x 50 x 85	247,5	64


### 2.4. RÉGLAGE DES PIEDS

Votre produit repose sur des pieds réglables. Pour un fonctionnement en toute sécurité, il est important de vérifier le bon équilibre de l'appareil. Vérifier que l'appareil est de niveau avant de commencer à cuisiner. Pour remonter votre appareil, tourner les pieds dans le sens anti-horaire. Pour redescendre votre appareil, tourner les pieds dans le sens horaire.

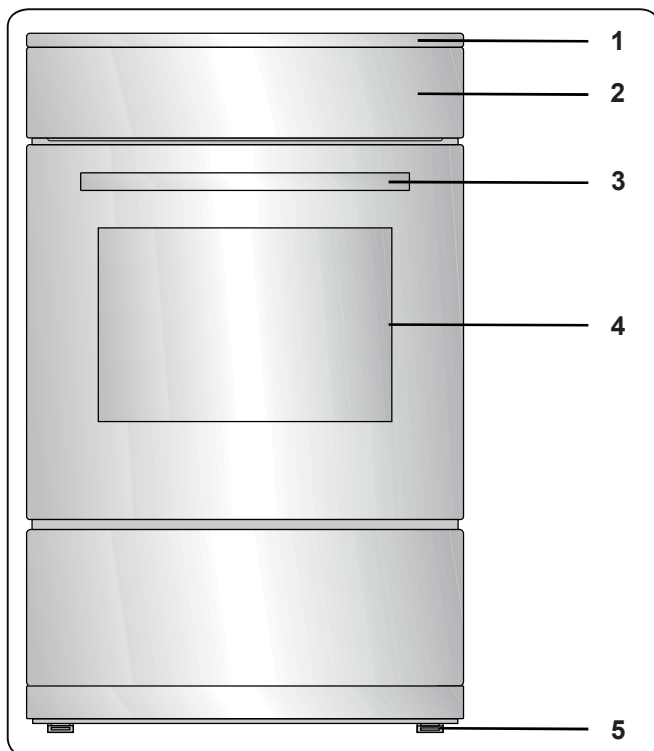
Il est possible d'augmenter la hauteur de l'appareil d'un maximum de 30 mm en réglant les pieds. Le poids de l'appareil est important et nous recommandons de manipuler l'appareil au minimum à deux personnes. Ne jamais tirer l'appareil.



### 3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

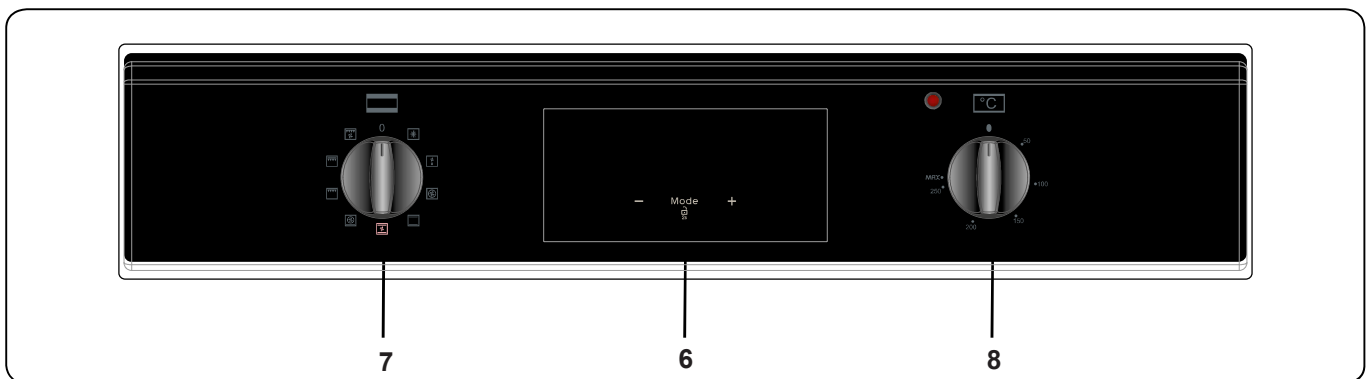
 **Important** : Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut être différente de celle présentée sur les figures ci-dessous.

#### Liste des composants



1. Plan de cuisson
2. Bandeau de commande
3. Poignée de la porte du four
4. Porte du four
5. Pieds réglables

#### Bandeau de commande



6. Minuteur
7. Manette de fonction
8. Manette thermostat du four

## 4. UTILISATION DE L'APPAREIL


### 4.1. COMMANDES DES PLAQUES DE CUISSON

#### Zone d'induction


Les informations fournies dans le tableau suivant ne sont fournies qu'à titre d'indication.

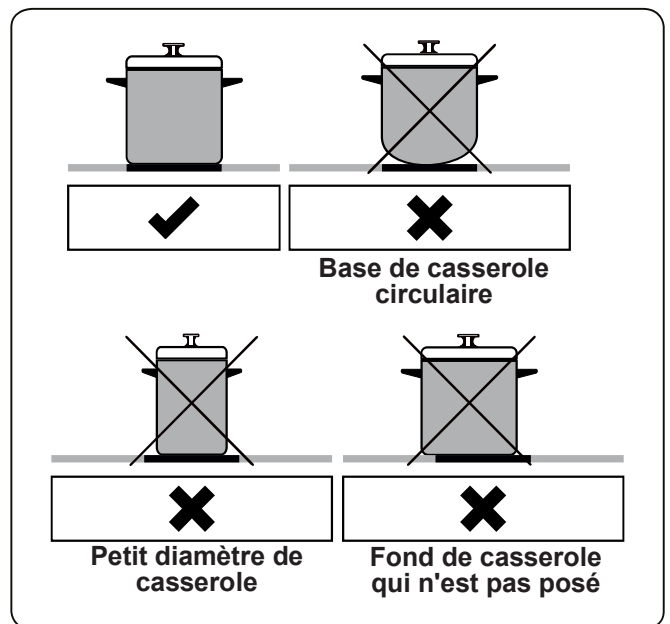
Réglages	Utilisez pour
0	Foyer à l'arrêt
1-3	Réchauffage léger
4-5	Léger frémissement, réchauffement lent
6-7	Réchauffage et frémissement
8	Bouillonnement, cuisson à la poêle et grillades
9	Température maximum
P	Fonction Booster

#### Batterie de cuisine

- Utilisez des ustensiles de cuisine épais, plats et de bonne qualité à fond lisse en acier, en acier émaillé, en fonte ou en acier inoxydable. La qualité et la composition des ustensiles de cuisine ont un effet direct sur les performances de cuisson.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine à fond concave ou convexe. Les ustensiles en aluminium et en acier inoxydable à fond non ferromagnétique, en verre, en cuivre, en laiton, en céramique ou en porcelaine ne conviennent pas au chauffage par induction.
- Pour vérifier si un ustensile de cuisine convient à la cuisson à induction, vous pouvez placer un aimant sur sa base. Si l'aimant colle, l'ustensile convient généralement ou vous pouvez mettre un peu d'eau dans l'ustensile sur une zone de cuisson réglée au niveau maximum. L'eau devrait commencer à chauffer après quelques secondes.
- Lors de l'utilisation de certaines poêles, il est possible d'entendre de petits bruits durant la cuisson. Cela est dû à la conception des poêles et n'affecte en rien les performances ou la sécurité des plaques.
- Pour obtenir les meilleures performances de cuisson, la casserole doit être placée au centre de la zone de cuisson.
- Le symbole  clignote lorsque le niveau de puissance est sélectionné dans l'affichage de la zone de cuisson si une casserole inappropriée est présente ou si aucune casserole n'est placée sur la zone de cuisson. La zone de cuisson s'éteint automatiquement après

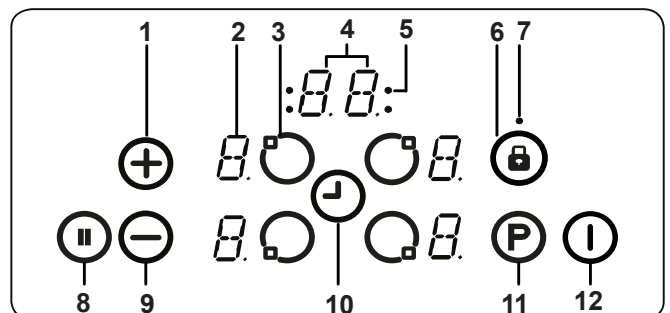
2 minutes.

- Si une casserole appropriée est placée sur la zone de cuisson, le symbole  disparaît et la cuisson se poursuit au niveau de puissance sélectionné.
- Pour obtenir le meilleur transfert d'énergie, le diamètre de la base de l'ustensile doit correspondre à celui de la zone de cuisson.
- Le diamètre minimum de l'ustensile doit être de 120 mm pour les foyers de 160 mm, 140 mm pour les foyers de 210 mm et 160 mm pour les foyers de 290 mm.



L'appareil fonctionne via des touches tactiles, dont les fonctions sont confirmées par des afficheurs et signaux audibles.

#### Unité de contrôle tactile



- 1 - Augmentation du réglage de température / de la minuterie
- 2 - Afficheur du foyer
- 3 - Sélection du foyer
- 4 - Afficheur de la minuterie
- 5 - Indicateurs de zone de cuisson de la fonction de minuterie
- 6 - Verrouillage des touches
- 7 - Symbole de verrouillage des touches

**8** - Pause intelligente

**9** - Diminution du réglage de température / de la minuterie

**10** - Fonction minuterie

**11** - Booster

**12**- Marche/arrêt

Utilisez les zones de cuisson à induction avec des articles de cuisine appropriés.

Une fois la tension secteur appliquée, tous les afficheurs s'allument brièvement. Lorsque cette période est écoulée, les plaques sont en mode de veille et prêtes à fonctionner.

La plaque de cuisson est contrôlée en appuyant sur le bouton approprié. Chaque pression de bouton est suivie d'un signal sonore.

### Mise en marche de l'appareil

Allumez la plaque en appuyant sur la touche Marche/Arrêt. **I**. Tous les afficheurs de foyer indiquent « **0** » et les points en bas à droite clignotent. (Si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée dans les 20 secondes, la table de cuisson s'éteint automatiquement.)

### Mise à l'arrêt de l'appareil

Vous pouvez éteindre la plaque à tout moment en appuyant sur **I**.

La touche Marche/Arrêt **I** a toujours priorité en mode d'arrêt.

### Mise en marche des zones de cuisson

Appuyez sur le bouton de sélection de foyer correspondant à la zone que vous souhaitez utiliser. Un point statique apparaîtra sur l'afficheur du foyer sélectionné et les points clignotants de tous les autres afficheurs de foyer ne s'allumeront plus.

Sélectionnez le réglage de température en utilisant la touche d'augmentation **+** ou de diminution **-** du réglage de température. Le foyer est dès à présent prêt à être utilisé. Pour accélérer l'ébullition de l'eau, sélectionnez le niveau de puissance désiré puis appuyez sur la touche **P** pour activer la fonction Booster.

### Mise à l'arrêt des zones de cuisson

Sélectionnez le foyer que vous souhaitez éteindre en appuyant sur la touche de sélection de foyer correspondante. En utilisant la touche **-**, diminuez la température sur **0**. (Si vous appuyez simultanément sur les touches **+** et **-**, la température passe aussi à **0**).

Si la zone de cuisson est chaude, **H** s'affichera à la place de **0**.

### Mise à l'arrêt de toutes les zones de cuisson

Pour éteindre toutes les zones de cuisson en même temps, appuyez sur la touche **I**.

En mode veille, un **H** apparaîtra sur toutes les

zones de cuisson chaudes.

### Indicateur de chaleur résiduelle

L'indicateur de chaleur résiduelle indique que la zone de vitrocéramique a une température dangereuse au toucher.

Une fois la zone de cuisson éteinte, l'afficheur correspondant indique "**H**" jusqu'à ce que la température de la zone de cuisson ne soit plus dangereuse.

### Pause intelligente / Stop&Go

Lorsque la pause intelligente (fonction Stop&Go) est activée, elle réduit la puissance de tous les foyers allumés.

Si vous désactivez alors la pause intelligente, les foyers retourneront automatiquement au niveau de température précédent.

Si la pause intelligente n'est pas désactivée, les plaques s'éteignent après 30 minutes.

Appuyez sur **II** pour activer la pause intelligente. La puissance du ou des foyer(s) activé(s) passera au niveau 1 et "**II**" apparaîtra sur tous les afficheurs.

Appuyez sur **II** à nouveau pour désactiver la pause intelligente. "**II**" disparaîtra et les foyers fonctionneront désormais au niveau précédemment réglé.

### Fonction d'arrêt de sécurité

Une zone de cuisson s'éteint automatiquement si le niveau de cuisson n'a pas été modifié pendant une durée spécifiée. Un changement dans le réglage de la chaleur de la zone de cuisson remettra la durée à sa valeur initiale. Cette valeur initiale dépend du niveau de température sélectionné, comme indiqué ci-dessous.

Réglage de température	Arrêt de sécurité après
1-2	6 heure
3-4	5 heure
5	4 heure
6-9	1,5 heure

### Sécurité enfant

Une fois les plaques de l'appareil sous tension, la fonction Sécurité enfant peut être activée. Pour activer la sécurité enfant, appuyez simultanément sur la touche de réglage d'augmentation de la chaleur **+** et sur la touche de réglage de diminution de la chaleur **-**, puis appuyez à nouveau sur la touche de réglage d'augmentation de la chaleur **+**. "**L**" signifiant verrouillé ("locked") apparaît dans tous les afficheurs de foyer et les contrôles ne peuvent pas être modifiés. (Si une zone de cuisson est chaude, "**L**" et "**H**" s'affichent

en alternance.)

La plaque restera verrouillée jusqu'à ce qu'elle soit déverrouillée, même si l'appareil a été éteint et rallumé.

Pour désactiver la Sécurité enfant, allumez d'abord la plaque. Appuyez simultanément sur la touche de réglage d'augmentation de la chaleur  $\oplus$  et sur la touche de réglage de diminution de la chaleur  $\ominus$ , puis appuyez à nouveau sur la touche de réglage de diminution de la chaleur  $\ominus$ . "L" ne s'affichera plus et la plaque sera éteinte.

### Verrouillage des touches

La fonction de verrouillage des touches est utilisée pour régler le "mode sans échec" sur l'appareil pendant le fonctionnement. Il ne sera pas possible d'effectuer des réglages en appuyant sur les touches (par exemple les réglages de chaleur). Il n'est possible que de mettre l'appareil à l'arrêt.

La fonction de verrouillage devient active si la touche de verrouillage des touches  $\oplus$  est enfoncée pendant au moins 2 secondes. Cette opération déclenche un bruit de buzzer. Après une opération réussie, le voyant de verrouillage des touches clignote et le foyer est verrouillé.

### Fonction minuterie

La fonction de minuterie dispose des deux versions suivantes.

#### Minuterie de rappel (1 - 99 min)

La minuterie de rappel peut être utilisée lorsque les zones de cuisson sont à l'arrêt. L'afficheur de la minuterie affiche "00" avec un point clignotant.

Appuyez sur  $\oplus$  pour augmenter la durée ou  $\ominus$  pour la diminuer. La plage de réglages est de 0 à 99 minutes. Si aucun changement au temps affiché n'est détecté sous 10 secondes, la minuterie de rappel sera réglée et le point clignotant disparaîtra. Une fois la minuterie réglée, le compte à rebours commence.

Lorsque la minuterie atteint zéro, un signal sonore se déclenche et l'afficheur de la minuterie clignote. Le signal sonore s'arrête automatiquement après 2 minutes et/ou en appuyant sur une touche quelconque.

La minuterie de rappel peut être modifiée ou désactivée à tout moment à l'aide du bouton de réglage de la minuterie  $\updownarrow$  et/ou du bouton de réduction de la minuterie  $\ominus$ . Éteindre la plaque en appuyant sur la touche  $\text{I}$  à tout moment éteint aussi la minuterie de rappel.

#### Minuterie de cuisson (1 - 99 min)

Lorsque la plaque est allumée, une minuterie indépendante peut être programmée pour chaque zone de cuisson.

Sélectionnez une zone de cuisson, puis sélectionnez le réglage de la température et activez la touche de réglage de la minuterie  $\updownarrow$  du foyer correspondant. La minuterie peut être program-

mée pour éteindre une zone de cuisson. Quatre LED sont disposées autour de la minuterie pour indiquer la zone de cuisson pour laquelle la minuterie a été réglée.

10 secondes après la dernière opération, l'afficheur de la minuterie passe à la minuterie se terminant la première (lorsqu'une minuterie pour plus d'une zone de cuisson doit être programmée)

Lorsque la minuterie s'est écoulée, un signal sonore se déclenche, l'afficheur de la minuterie indique "00" de manière statique et la LED de la minuterie de cuisson assignée clignote. La zone de cuisson programmée s'éteint et "H" s'affiche si la zone de cuisson est chaude.

Le signal sonore et la LED de minuterie clignotante s'arrêtent automatiquement après 2 minutes et/ou en appuyant sur une touche quelconque.

### Buzzer

Lorsque la plaque est allumée, les activités suivantes seront indiquées par un son de buzzer.

- L'activation normale des touches sera accompagnée d'un bref signal sonore.
- L'opération continue des touches pendant une longue période (plus de 10 secondes) est accompagnée d'un signal sonore long et intermittent.

### Fonction Booster

Pour utiliser cette fonction, sélectionnez une zone de cuisson, réglez le niveau de cuisson souhaité, puis appuyez sur la touche **P** (Booster).

La fonction Booster ne peut être activée que si elle peut s'appliquer à la zone de cuisson sélectionnée. Si la fonction Booster est active, un **P** s'affiche sur l'afficheur correspondant.

Activer le booster peut faire dépasser la puissance maximale, ce qui déclenche le système de gestion de limitation de la puissance.



La réduction de puissance nécessaire est indiquée par la zone de cuisson correspondante qui clignote. Le clignotement sera actif pendant 3 secondes pour permettre d'autres adaptations des paramètres avant la réduction de puissance.

### Fonction de gestion de l'alimentation

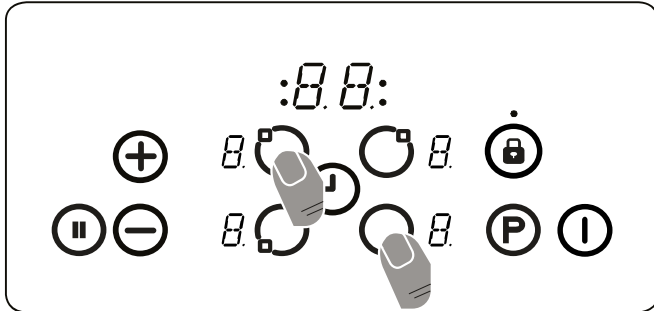
Lorsque le produit est mis sous tension pour la première fois, la valeur limite de l'ampérage est de 32. Elle reste à 32 jusqu'à ce qu'une nouvelle valeur soit définie.

La valeur limite du courant peut être sélectionnée dans la minute qui suit la mise sous tension du produit.

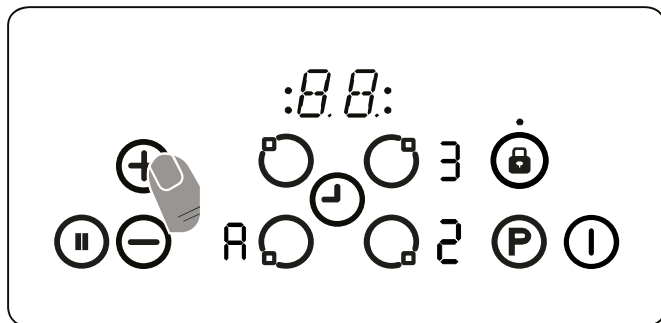
## Processus de réglage de la valeur limite actuelle :



Si vous maintenez les touches  et  enfoncées simultanément, la dernière limite d'ampérage réglée s'affiche à l'écran.

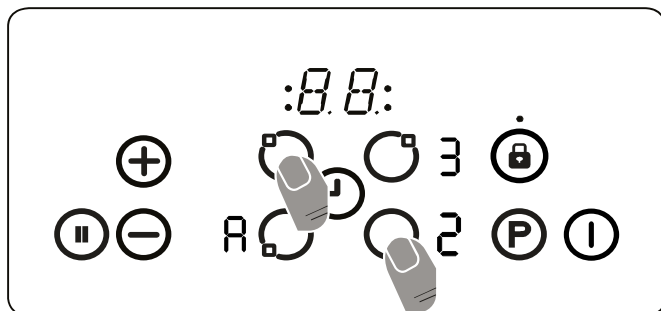
**IMPORTANT** : Pour régler la valeur d'ampérage sélectionnée, appuyez sur les touches de chauffage pendant un moment.



Le passage d'une valeur limite de courant à l'autre se fait à l'aide des touches  et .









Lorsque la valeur limite souhaitée est atteinte, si les touches des deuxième  et quatrième  foyers sont maintenues enfoncées simultanément, la limite d'ampérage est définie et le produit se met en veille.



Lors de chaque démarrage du produit, la valeur limite réglée s'affiche à l'écran.

5 limites de puissance différentes sont disponibles (10A, 13A, 15A, 16A, 32A)

**IMPORTANT** : Si vous souhaitez sélectionner une limite de puissance supérieure au réglage par défaut, votre réseau électrique (câble, prise, fusible, etc.) doit être vérifié et modifié si nécessaire par un technicien qualifié conformément aux réglementations locales.

Codes d'erreur	
En cas d'erreur, le code d'erreur sera indiqué sur les afficheurs du foyer.	
<b>E0</b>	La fonction de limitation de l'ampérage doit être sélectionnée au moment où le produit est mis sous tension. Sinon, l'erreur E0 apparaît. En même temps, cette fonction doit être sélectionnée sur l'écran et la carte mère. S'il y a une erreur dans le logiciel d'une carte, le produit affichera une erreur. Le client ne peut pas intervenir sur cette erreur. Il faut faire appel à un service agréé.
<b>E1</b>	Le ventilateur de refroidissement est désactivé. Appelez un agent de service agréé.
<b>E2</b>	Cette erreur apparaît lorsque le radiateur devient trop chaud. Dans ce cas, il faut laisser refroidir le radiateur. Il pourra fonctionner à nouveau uniquement après le refroidissement.
<b>E3</b>	La tension d'alimentation diffère des valeurs nominales. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur  , attendez que "H" disparaisse de toutes les zones, allumez la plaque de cuisson avec  et continuez à l'utiliser. Si le problème persiste, appelez un agent de service agréé.
<b>E4</b>	La fréquence d'alimentation diffère des valeurs nominales. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur  , attendez que "H" disparaisse pour toutes les zones, allumez la plaque de cuisson avec  et continuez à l'utiliser. Si le même message d'erreur s'affiche à nouveau, débranchez la fiche de l'appareil et branchez-la à nouveau. Allumez la table de cuisson avec  et continuez à l'utiliser. Si le problème persiste, appelez un agent de service agréé.
<b>E5</b>	La température interne de la table de cuisson est trop élevée, éteignez la table de cuisson en appuyant sur la touche  et laissez les foyers refroidir.
<b>E6</b>	Erreur de communication entre la commande tactile et le foyer. Appelez un agent de service agréé.
<b>E7</b>	Le capteur de température de la bobine est désactivé. Appelez un agent de service agréé.
<b>E8</b>	Le capteur de température du refroidisseur est désactivé. Appelez un agent de service agréé.
<b>EA</b>	Erreur de saturation de la grosse bobine. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur la touche Marche/Arrêt, allumez-la en appuyant sur la touche Marche/Arrêt et continuez de l'utiliser. Si le problème persiste, appelez un agent de service agréé.

<b>EC</b>	Erreur de tension d'alimentation. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur la touche Marche/Arrêt, allumez-la en appuyant sur la touche Marche/Arrêt et continuez de l'utiliser. Si le problème persiste, appelez un agent de service agréé.
<b>C1-C8</b>	Alerte microprocesseur. Après cet avertissement, coupez l'alimentation du produit, puis remettez-le sous tension. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un agent de service agréé.

### Commandes du four

#### Manette de fonction

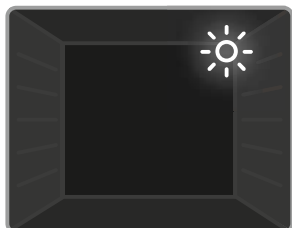
Faire tourner le bouton sur le symbole correspondant à la fonction souhaitée. Pour les détails des différentes fonctions, se reporter à « Fonctions du four ».

#### Manette thermostat du four

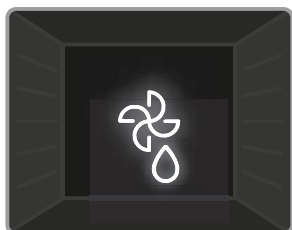
Une fois la fonction de cuisson sélectionnée, faire tourner ce bouton pour régler la température. Le voyant du thermostat du four s'allume dès que le thermostat fonctionne pour chauffer le four ou le maintenir à température.

#### Fonctions du four

\* Les fonctions du four peuvent différer suivant le modèle de votre produit.



**Lampe du four :** Seule la lampe du four s'allume. Elle reste allumée pendant toute la durée de la cuisson.



**Fonction Décongélation :** Les voyants d'avertissement du four et le ventilateur se met à tourner. Pour utiliser la fonction

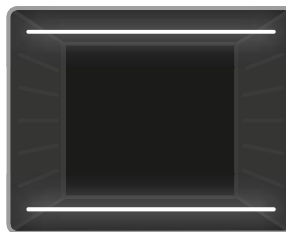
Décongélation, placer votre aliment congelé dans le four, sur une plaque/grille placée sur le troisième niveau en partant du bas. Il est recommandé de placer une lèchefrite sous les aliments en cours de décongélation afin de récupérer l'eau provenant de la glace fondue. Cette fonction ne cuit pas vos aliments, mais accélère simplement leur décongélation.



**Fonction Turbo :** Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, la résistance circulaire commence à chauffer

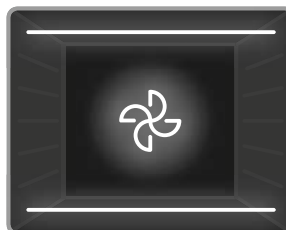
et le ventilateur se met à tourner. La

fonction Turbo répartit uniformément la chaleur dans le four et assure une cuisson uniforme des aliments sur tous les niveaux. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



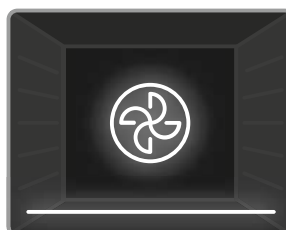
**Fonction Convection naturelle :** Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et les résistances inférieure et supérieure

commencent à chauffer. La fonction Chaleur statique émet une chaleur qui garantit une cuisson homogène des aliments. Elle est idéale pour les pâtisseries, les cakes, les gratins de pâtes, les lasagnes et les pizzas. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de n'utiliser qu'un seul niveau à la fois dans ce mode.



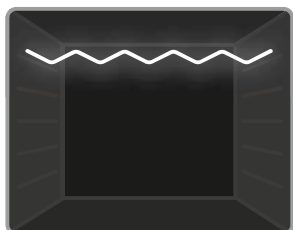
**Fonction Ventilation :** Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, les résistances supérieure

et inférieure commencent à chauffer et le ventilateur se met à tourner. Cette fonction convient à la cuisson de pâtisseries. La cuisson s'effectue grâce aux résistances inférieure et supérieure du four et au ventilateur brassant l'air, ce qui donne un aspect légèrement « grillé » aux aliments. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



**Fonction Pizza :** Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, les résistance circulaire et inférieure commencent

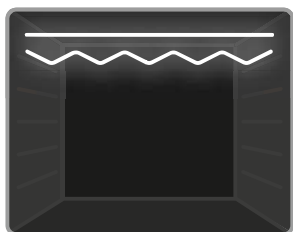
à chauffer et le ventilateur se met à tourner. La fonction Pizza convient à la cuisson uniforme d'aliments comme les pizzas sur un court laps de temps. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur dans le four, tandis que la résistance inférieure cuit les aliments.



**Fonction Gril :** Le voyant du thermostat et la lampe témoin du four s'allument, et la résistance du gril commence à chauffer.

Cette fonction sert à griller et à toaster les aliments placés sur les niveaux supérieurs du four. Huilez légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

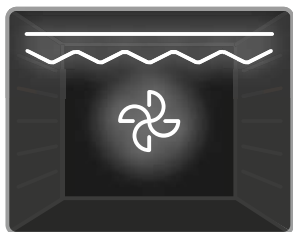
**! Avertissement :** Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.



**Fonction Gril express :** Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et la résistance du gril ainsi

que la résistance supérieure commencent à chauffer. Cette fonction est recommandée pour griller les aliments plus rapidement et sur une plus grande surface (ex. : viandes). Utiliser le niveau supérieur. Huilez légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

**! Avertissement :** Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.



**Fonction Double gril ventilé :** Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, le gril et les résistances

supérieures commencent à chauffer et le ventilateur se met à tourner. Cette fonction est recommandée pour griller les aliments épais plus rapidement et sur une plus

grande surface. Les résistances supérieures et le gril fonctionnent simultanément avec le ventilateur afin d'assurer une cuisson uniforme. Utiliser le niveau supérieur. Huilez légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

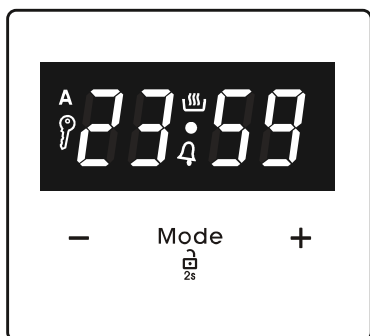
**! Avertissement :** Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.

#### 4.2. TABLE DE CUISSON

Fonction	Plats			
Statique	Pâte feuilletée	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Gâteau	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Cookies	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50
	Poulet	2 - 3 - 4	200	45-60
Ventilateur	Pâte feuilletée	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Gâteau	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Cookies	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50
	Poulet	2 - 3 - 4	200	45-60
Turbo	Pâte feuilletée	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Gâteau	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Cookies	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50
Gril	Boulettes grillées	5	200	10-15
	Poulet	*	190	50-60
	Côtelettes	4 - 5	200	15-25
	Bifteck	5	200	15-25

\*Si disponible, utiliser la broche à rôtir.

## Utilisation de la minuterie numérique à écran tactile



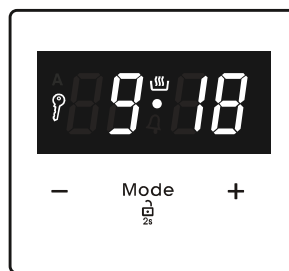
Description des fonctions	
A	Cuisson automatique
	Cuisson manuelle
	Verrouillage
	Bip minute
Mode	Fonction mode
-	Réduction de la minuterie
+	Augmentation de la minuterie
23 59	Affichage de la minuterie

### Réglage de l'heure

Vous devez procéder au réglage de l'heure avant de commencer à utiliser le four. Après la mise sous tension du four, l'icône « A » et « 00:00 » ou « 12:00 » clignotent à l'écran.



1. Appuyez sur « **MODE** » pendant 2 secondes pour désactiver le verrouillage des touches et le point au milieu de l'écran se mettra à clignoter.
2. Programmez l'heure pendant que le point clignote à l'aide des touches « + » et « - ».



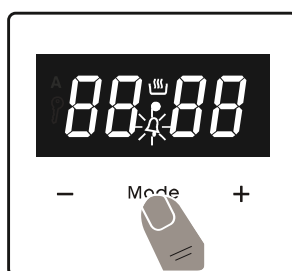
3. Au bout de quelques secondes, le point cesse de clignoter et reste en surbrillance.

### ⚠ Verrouillage

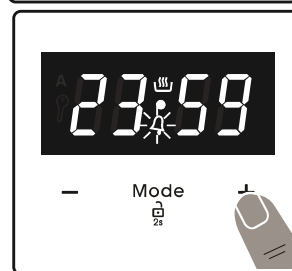
Le verrouillage est activé automatiquement après que la minuterie n'a pas été utilisée pour 5 secondes. Le symbole « ? » s'affiche et reste en surbrillance. Pour déverrouiller le minuteur, appuyez sur le bouton « **MODE** » pendant 2 secondes. L'opération souhaitée peut être effectuée.

### Réglage du temps d'avertissement audible

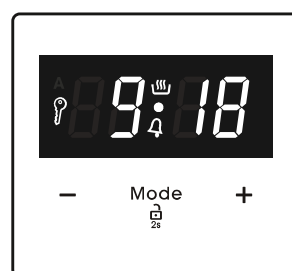
La durée de réglage du temps d'avertissement audible est comprise entre « 00:00 » et « 23 h 59 » minutes. Le temps d'avertissement audible est uniquement réservé aux fins d'avertissement. Cette fonction ne permet pas d'activer le four.



1. Appuyez sur le bouton « **MODE** ». L'icône « ? » commence à clignoter et « 000 » s'affiche.



2. Sélectionnez la période souhaitée à l'aide des touches « + » et « - » pendant que « ? » clignote.



3. L'icône « ? » va rester en surbrillance, le temps sera enregistré et le temps d'avertissement sera programmé.

Lorsque la minuterie arrive à zéro, un signal sonore résonne et l'icône « ? » clignote. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore. Appuyez sur « **MODE** » pendant 2 secondes et l'icône « ? » disparaît et l'horloge s'affiche.

## Réglage semi-automatique du temps (durée de cuisson)

Cette fonction vous permet de cuire vos aliments pendant une période déterminée. La durée de réglage peut être comprise entre 0 et 10 heures. Apprêtez les aliments à cuire et enfournez-les.

1. Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée et la température à l'aide des boutons de contrôle.




2. Appuyez sur le bouton « **MODE** » jusqu'à ce que vous voyiez s'afficher à l'écran l'icône « **dur** ». L'icône « **A** » clignote.



3. Sélectionnez la période souhaitée à l'aide des touches « + » et « - ».



4. Le temps actuel réapparaît à l'écran, les icônes « **A** », et «  » restent en surbrillance.

Lorsque la minuterie arrive à zéro, le four s'arrête et un signal sonore résonne. L'icône « **A** » clignote. Placez les deux boutons de commande sur « **0** » et appuyez sur n'importe quelle touche de la minuterie pour arrêter le signal sonore. Appuyez sur « **MODE** » pendant 2 secondes et l'icône « **A** » disparaît et la minuterie repasse au fonctionnement manuel.

## Ajustement du son

Appuyez sur la touche - et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez un bip sonore. Ensuite, chaque fois que vous appuyez sur la touche « - », un **bip** sonore différent est émis. Il y a quatre différents types de son de signalement. Si « **off** » est sélectionné, tous les sons des touches seront désactivés à l'exception des sons d'alarme et d'erreur. Après un court laps de temps, le son sélectionné sera enregistré.



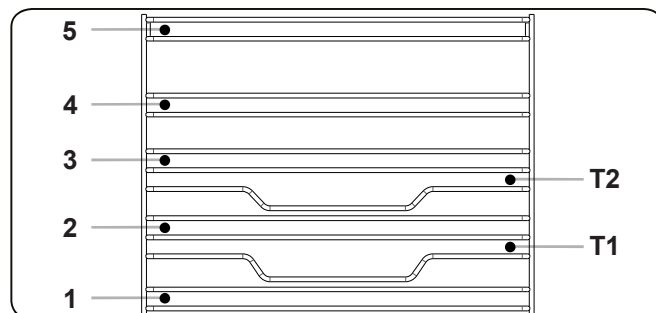
Les deux boutons de commande doivent être en position d'arrêt pour que le produit passe en mode veille.



La consommation d'énergie du produit en mode veille est <0,8 W.

## 4.3. ACCESSOIRES LA GRILLE MÉTALLIQUE EASYFIX

Nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau tiède, du détergent et un chiffon doux et propre lors de la première utilisation.



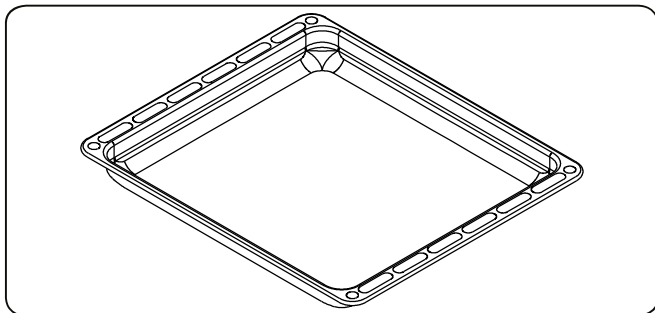
- Insérez l'accessoire dans la bonne position à l'intérieur du four.
- Laissez un espace d'au moins 1 cm entre le couvercle du ventilateur et les accessoires.
- Veillez à retirer les ustensiles de cuisine et / ou les accessoires du four. Les repas chauds ou les accessoires peuvent provoquer des brûlures.
- Les accessoires peuvent se déformer avec la chaleur. Une fois refroidis, ils retrouveront leur apparence et leurs performances d'origine.
- Les plateaux et grilles métalliques peuvent être positionnés à n'importe quel niveau de 1 à 5.
- Les rails télescopiques peuvent être positionnés aux niveaux T1, T2, 3, 4, 5.
- Le niveau 3 est recommandé pour la cuisson à un seul niveau.
- Le niveau T2 est recommandé pour la cuisson à un niveau avec les rails télescopiques.
- La grille du tournebroche doit être positionnée au niveau 3.
- Le niveau T2 est utilisé pour le positionnement de la grille du tournebroche avec rails télescopiques.

\*\*\*\*Les accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.

## Plaque creuse

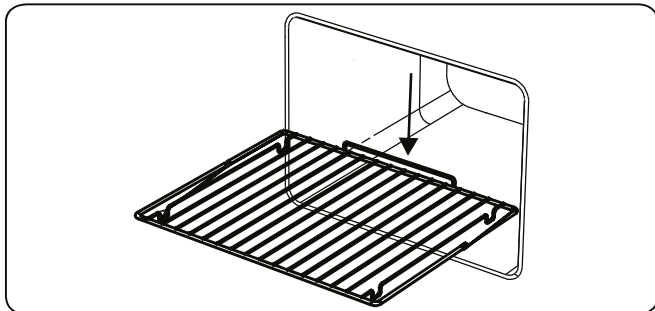
La plaque creuse sert à cuisiner des ragoûts.

Pour placer correctement la plaque dans la cavité, placez-la sur n'importe quel râtelier et poussez jusqu'au bout.



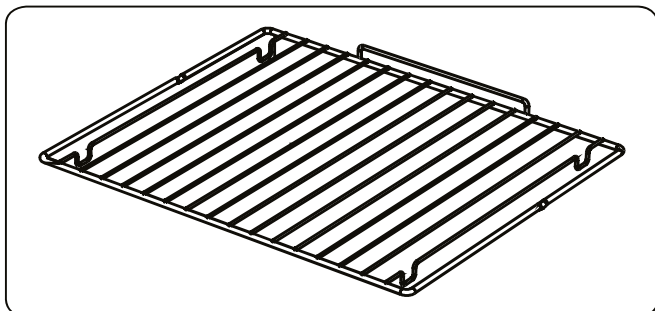
## Grillage métallique

Le grillage métallique est utilisé lors de la grillade ou de la préparation des aliments dans d'autres récipients.



### AVERTISSEMENT

Placez correctement la grille dans la cavité du four et poussez-la jusqu'au bout.





## 5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### 5.1. NETTOYAGE

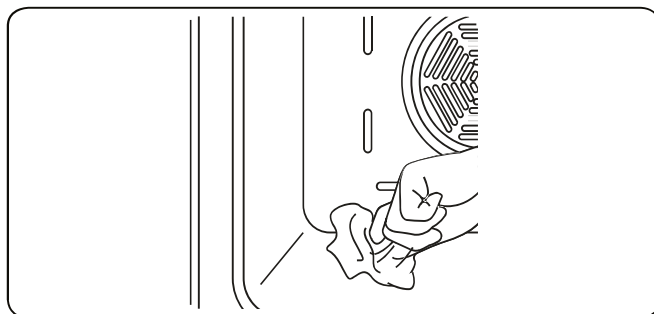
 **AVERTISSEMENT** : Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

#### Instructions générales

- Vérifiez que les matériaux de nettoyage sont appropriés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser sur votre appareil.
- Utilisez des crèmes nettoyantes ou des nettoyants liquides exempts de particules. N'utilisez pas de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de boucles en fil métallique dures ou d'objets rugueux, car ils peuvent endommager la surface de la cuisinière.
-  N'utilisez pas de nettoyants contenant des particules, car ils peuvent érafler le verre, ainsi que les pièces émaillées ou peintes de votre appareil.
- En cas de déversement de liquide, nettoyez immédiatement pour éviter d'endommager les pièces.
-  N'utilisez pas de nettoyants à vapeur pour nettoyer l'appareil.

#### Nettoyage de l'intérieur du four.


- Il est recommandé de nettoyer l'intérieur des fours émaillés de préférence lorsque le four est chaud.
- Essuyez le four à l'aide d'un tissu doux trempé au préalable dans de l'eau savonneuse, après utilisation. Essuyez à nouveau le four à l'aide d'un tissu humide, puis séchez-le.
- De façon occasionnelle, vous pourriez avoir besoin d'utiliser un nettoyant liquide pour entièrement nettoyer le four.



## Nettoyage du verre céramique

Le verre céramique peut porter des ustensiles lourds mais peut se casser s'il est heurté par des objets contondants.

**AVERTISSEMENT** : Plaque de cuisson en céramique - si la surface est fissurée, pour éviter tout risque d'électrocution, éteignez l'appareil et contactez le service de maintenance.

- Utilisez des crèmes de nettoyage ou nettoyeurs liquides pour nettoyer le verre céramique, puis rincez et séchez soigneusement à l'aide d'un tissu sec.
-  N'utilisez pas de matériaux de nettoyage destinés à l'acier, car ils peuvent endommager le verre.
- Les aliments sucrés déversés doivent être nettoyés immédiatement après le refroidissement du verre.
- La poussière sur la surface doit être nettoyée à l'aide d'un tissu humide.
- Tout changement de couleur du verre céramique n'affecte pas la structure ou la durabilité de la céramique et ne résulte pas d'un changement de matériau.

Les changements de couleur du verre céramique peuvent avoir plusieurs raisons :

1. Les aliments déversés n'ont pas été nettoyés sur la surface.
2. L'utilisation de plats non recommandés sur la table de cuisson, ce qui érode la surface.
3. L'utilisation de matériaux de nettoyage non recommandés.


## Nettoyage des pièces en verre


- Nettoyez les pièces en verre de votre appareil de façon régulière.
- Utilisez un produit pour vitre pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur des pièces en verre, puis rincez et séchez-les soigneusement à l'aide d'un tissu sec.

## Nettoyage des pièces émaillées



Nettoyez les pièces émaillées de votre appareil de façon régulière.

Essuyez les pièces émaillées à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse. Essuyez-les à nouveau à l'aide d'un tissu humide, puis séchez-les.

 Évitez de laver les pièces émaillées lorsqu'elles sont encore chaudes, à la suite de la cuisson.

 Ne laissez pas de vinaigre, café, lait, sel, eau, jus de citron ou de tomate sur les pièces émaillées pendant de longs moments.

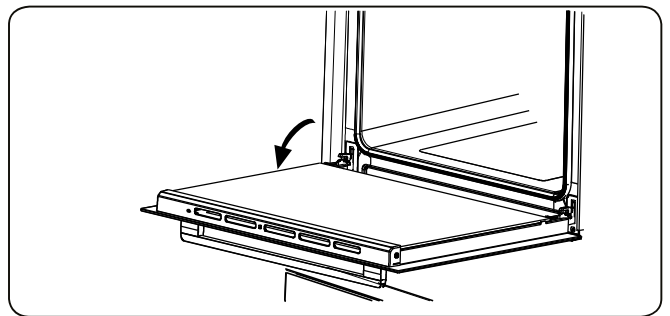
## Nettoyage des pièces en acier inoxydable (le cas échéant)

- Nettoyez les pièces en acier inoxydable de votre appareil de façon régulière.
- Essuyez les pièces en acier inoxydable à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse. Ensuite, séchez-les soigneusement à l'aide d'un tissu sec.
-  Évitez de laver les pièces en acier inoxydable lorsqu'elles sont encore chaudes, à la suite de la cuisson.
-  Ne laissez pas de vinaigre, café, lait, sel, eau, jus de citron ou de tomate sur les pièces en acier inoxydable pendant de longs moments.

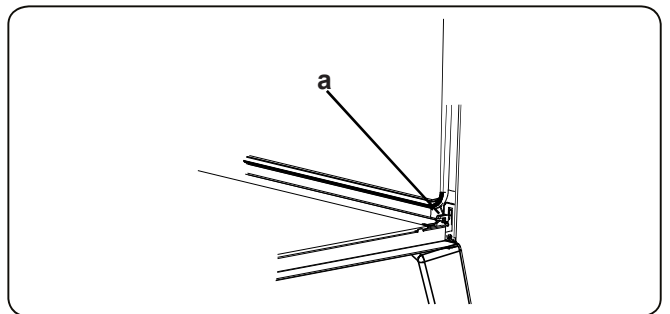
## Démontage de la porte du four

Avant de nettoyer la vitre de la porte du four, vous devez retirer la vitre interne de la façon suivante :

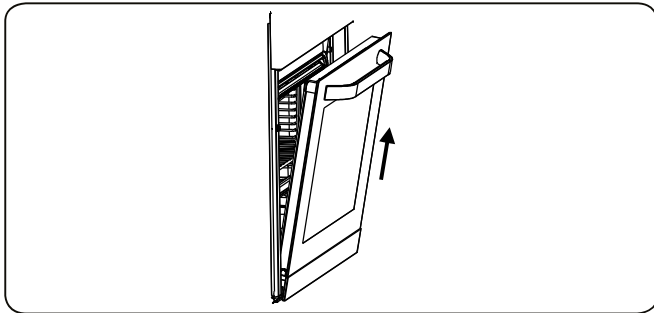
1. Ouvrez la porte du four.



2. Ouvrez le support de selle (a) (à l'aide d'un tournevis) jusqu'à la butée.

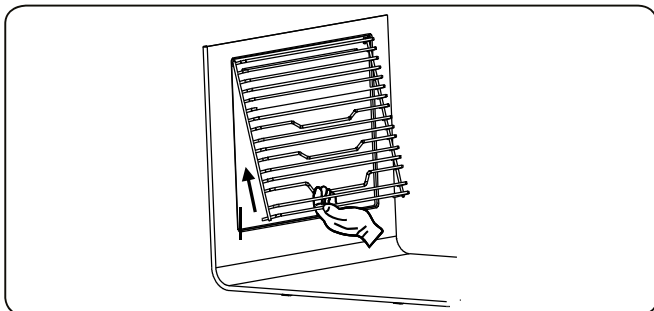


3. Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle atteigne la position presque entièrement close et démontez-la en la tirant vers vous.



### Retrait du plateau métallique

Pour retirer le plateau métallique ;  
Tirez le plateau métallique tel qu'illustré dans la figure. Une fois libéré des attaches, (a), veuillez le soulever.



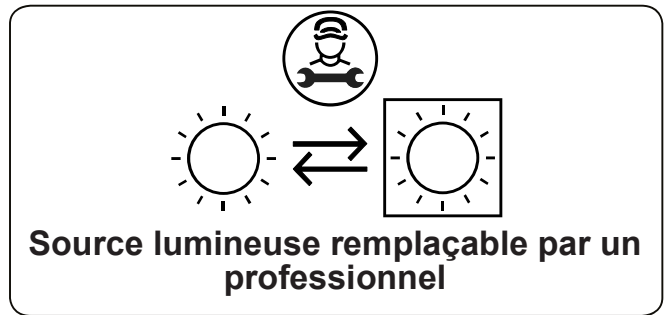
## 5.2. ENTRETIEN

**⚠ AVERTISSEMENT** : L'entretien de cet appareil doit être confié aux personnes agréées ou à un technicien qualifié.

### Remplacement de la lampe du four

**⚠ AVERTISSEMENT** : Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

- Retirez la lentille en verre, puis démontez l'ampoule.
- Insérez la nouvelle ampoule (résistant à 300 °C) pour remplacer celle que vous avez retirée (230 V, 15 - 25 Watt, Type E14).
- Remplacez la lentille en verre. Votre four est désormais prêt à fonctionner.
- Le produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- La source lumineuse ne peut pas être remplacée par l'utilisateur final. Un service après-vente est nécessaire.
- La source d'éclairage incluse ne peut pas être utilisée dans d'autres applications.



**Source lumineuse remplaçable par un professionnel**

**⚠** Le design de la lampe la destine exclusivement à une utilisation dans les appareils de cuisson à domicile. Elle ne convient pas pour l'éclairage de pièce.

## 6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT

### 6.1. DÉPANNAGE



Si le problème persiste sur votre appareil après avoir suivi ces étapes de dépannage de base, contacter un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

Problème	Cause possible	Solution
L'afficheur de la table de cuisson est éteint. La table de cuisson ou les zones de cuisson ne peuvent pas être allumées.	Il n'y a pas d'alimentation électrique.	Vérifier le fusible se rapportant à l'appareil dans le boîtier de fusibles. Vérifier que l'alimentation électrique n'est pas coupée en essayant d'allumer d'autres appareils électroniques.
La table de cuisson s'éteint lorsqu'elle est en cours d'utilisation et la lettre « F » clignote sur chaque affichage.	Les commandes sont humides ou un objet est posé dessus.	Sécher les commandes ou retirer l'objet.
La table de cuisson s'éteint lorsqu'elle est en cours d'utilisation.	L'une des zones de cuisson est restée allumée pendant trop longtemps.	Pour pouvoir la réutiliser, rallumer la zone de cuisson.
Les commandes de la table de cuisson ne fonctionnent pas et la LED de sécurité enfant est allumée.	La sécurité enfant est activée.	Désactiver la sécurité enfant.
Les casseroles font du bruit pendant la cuisson ou la table de cuisson émet des cliquetis pendant la cuisson.	Cela est normal avec des ustensiles pour induction. Le bruit est causé par le transfert d'énergie entre la table de cuisson et l'ustensile.	Cela est normal. Ni la table de cuisson ni les ustensiles ne courent de risque.
Le symbole « U » s'allume sur l'affichage d'une zone de cuisson.	Aucune casserole/poêle n'est posée sur la zone de cuisson ou la casserole/poêle est inadaptée.	Utiliser une casserole/poêle adaptée.
Le niveau de puissance 9 ou « P » baisse automatiquement si l'on sélectionne simultanément le niveau de puissance 9 ou « P » sur deux zones de cuisson du même côté.	Les deux zones ont atteint leur niveau de puissance maximal.	L'utilisation des deux zones sur le niveau de puissance « P » ou 9 dépasse le niveau de puissance maximal autorisé pour les deux zones.
Le four ne s'allume pas.	L'alimentation électrique est coupée.	Vérifier que l'alimentation électrique est branchée. Vérifier également que les autres appareils de la cuisine fonctionnent.
Aucune chaleur n'est produite ou le four ne préchauffe pas.	Le réglage de la température du four est incorrect. La porte du four est laissée ouverte.	Vérifier que la manette de température du four est correctement réglée.
La cuisson est inégale dans le four.	Les plaques/grilles sont mal positionnées.	Vérifier le respect des températures et des niveaux recommandés. Ne pas ouvrir fréquemment la porte sauf si le plat doit être retourné. Une ouverture trop fréquente de la porte fait chuter la température dans le four, ce qui peut avoir un impact sur le résultat de la cuisson.
L'éclairage du four (si présent) ne fonctionne pas.	L'ampoule ne fonctionne pas. L'alimentation électrique est coupée ou débranchée.	Remplacer l'ampoule conformément aux instructions. Vérifier que l'alimentation électrique est connectée à la prise secteur.

<p>Les boutons du minuteur ne s'enfoncent pas correctement.</p>	<p>Des corps étrangers sont coincés dans les boutons du minuteur.  Modèle tactile : le bandeau de commandes est humide.  La fonction de verrouillage est activée.</p>	<p>Retirer les corps étrangers, puis réessayer.  Enlever toute trace d'humidité, puis réessayer.  Vérifier que la fonction de verrouillage n'est pas activée.</p>
<p>Le ventilateur du four (si présent) est bruyant.</p>	<p>Les plaques/grilles du four vibrent.</p>	<p>Vérifier que le four est à niveau.  Vérifier qu'aucune plaque/grille et qu'aucun plat à four ne vibre ou ne touche le panneau arrière du four.</p>

## 6.2. TRANSPORT

S'il est nécessaire de transporter le produit, le placer dans son emballage d'origine et son carton d'origine. Respecter les indications de transport sur l'emballage. À l'aide de ruban adhésif, fixer les éléments mobiles au produit afin d'éviter tout dommage pendant le transport.

En l'absence de l'emballage d'origine, préparer un carton permettant de protéger l'appareil (notamment au niveau des surfaces externes) des risques extérieurs.



Bertazzoni is committed to providing the highest quality service to our customers. In the unlikely event that your product should have a manufacturing defect, please contact our service team at:






<https://lagermania.com/services/use-care/>

You will be requested to provide product information, proof of purchase, a photo of the silver data label and a description of the issue. Please have this information ready.

**Thank you for choosing this product.**

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	<b>WARNING</b>	Serious injury or death risk
	<b>RISK OF ELECTRIC SHOCK</b>	Dangerous voltage risk
	<b>FIRE</b>	Warning; Risk of fire / flammable materials
	<b>CAUTION</b>	Injury or property damage risk
	<b>IMPORTANT / NOTE</b>	Operating the system correctly

# CONTENTS


1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
1.1 General Safety Warnings .....	4
1.2 Installation Warnings .....	7
1.3 During Use.....	8
1.4 During Cleaning and Maintenance .....	9
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	11
2.1 Instructions for the Installer .....	11
2.2 Electrical Connection and Safety.....	12
2.3 Anti-tilting kit .....	13
2.4 Adjusting the feet.....	13
3.PRODUCT FEATURES.....	14
4.USE OF PRODUCT .....	15
4.1 Hob Controls.....	15
4.2 Oven Controls.....	19
4.3 Cooking Table.....	20
4.4 Accessories .....	22
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	23
5.1 Cleaning .....	23
5.2 Maintenance.....	25
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT .....	26
6.1 Troubleshooting.....	26
6.2 Transport .....	27
7. WARRANTY AND SERVICE.....	28



# 1. SAFETY INSTRUCTIONS


- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.

## 1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS


- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.


  **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish such a fire with water, but switch off the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.

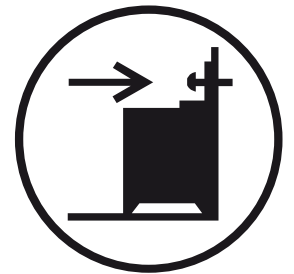
 **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously

 **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.


 **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- For induction hobs, metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface because they can get hot.
- For induction hobs, after use switch off the hob element using the control knob. Do not rely on the pan detector.
- For models which incorporate a hob lid, clean any spillages off the lid before use and allow the cooker to cool before closing the lid.
- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.

 **WARNING:** To prevent the appliance tipping, the stabilising brackets must be installed. (For detailed information refer to the anti-tilting kit set guide.)



- During use the appliance will get hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Handles may become hot after a short period during use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean oven surfaces. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance.

 **WARNING:** To avoid the possibility of electric shock, make sure that the appliance is switched off

before replacing the lamp.

**⚠ CAUTION:** Accessible parts may be hot when cooking or grilling. Keep young children away from the appliance when it is in use.

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

**⚠ CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for heating a room.

- Do not use the oven door handles to lift or move the appliance.
- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken when cleaning. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer,

its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a danger.

- Do not let children climb on the oven door or sit on it while it is open.
- Please keep children and animals away from this appliance.
- When the induction hob is in use, keep the objects that are sensitive to magnetic fields (such as credit cards, bank cards, watches, and similar items) away from the hob. It is strongly suggested that anyone with a pacemaker should consult their cardiologist before using the induction hob.

## **1.2 INSTALLATION WARNINGS**

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by incorrect placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In the case of a defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam, etc) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Materials around the appliance (i.e. cabinets) must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The appliance must not be installed behind a

decorative door, in order to avoid overheating.

### 1.3 DURING USE


- When you first use your oven you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that, before using your oven for the first time, you leave it empty and operate it at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.
- Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.
- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
- Under no circumstances should the oven be lined with aluminium foil as overheating may occur.
- Do not place dishes or baking trays directly onto the base of the oven whilst cooking. The base becomes very hot and damage may be caused to the product.



Do not leave the cooker unattended when cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the cooker off and cover the pan with its lid or a fire blanket.

- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked.
- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off. Turn the gas

- valve off when gas appliances are not in use.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when it is not used.
  - The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food while removing them from the oven.
  - Do not place anything on the oven door when it is open. This could disrupt the balance of the oven or damage the door.
  - Do not place heavy or flammable items (e.g. nylon, plastic bags, paper, cloth, etc.) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).

 **CAUTION:** The inside surface of the storage compartment may get hot when the appliance is in use. Avoid touching the inside surface.

- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.


#### **1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE**

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents when needed.

## CE Declaration of conformity

**CE** We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

 The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

## Disposal of your old machine



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product should not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the retailer who you purchased this product from.

## 2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

**! WARNING :** This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency and/or nature of the gas and gas pressure) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).
- If the product contains removable shelf guides (wire racks) and the user manual includes recipes like yoghurt, the wire racks shall be removed and the oven operated in the defined cooking mode. Removal of the Wire Shelf information is included in the CLEANING AND MAINTENANCE section.

### 2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

#### General instructions

- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes

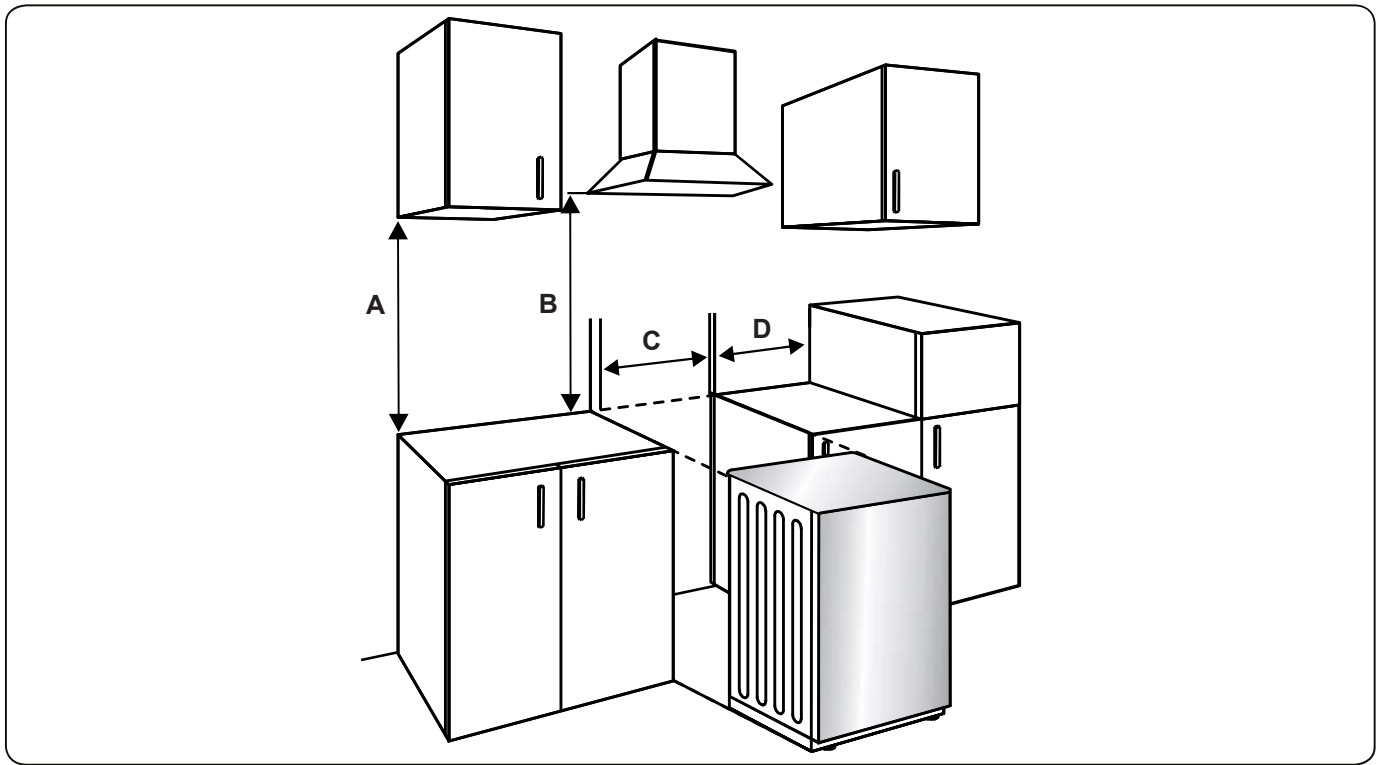
dryer.

- The appliance can be placed close to other furniture on condition that, in the area where the appliance is set up, the furniture's height does not exceed the height of the cooktop.

#### Installation of the Cooker

- If the kitchen furniture is higher than the cooktop, the kitchen furniture must be at least 10 cm away from the sides of appliance for air circulation.
- If a cooker hood or cupboard is to be installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as shown below.

A (mm) Cupboard	420
B (mm) Cooker Hood	650/700
C (mm)	Product Width
D (mm)	50

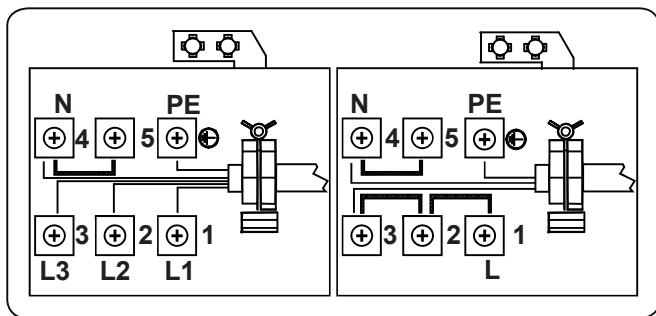


## 2.2 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

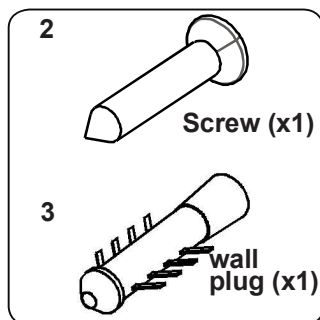
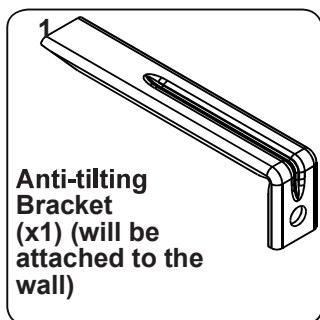
**! WARNING:** The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

**! WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.**

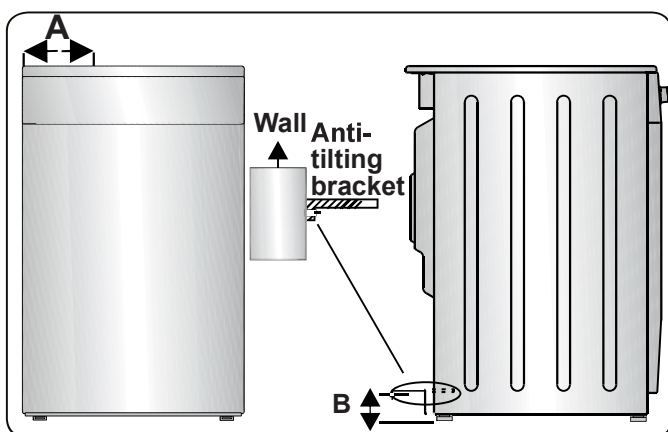
- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified personnel.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The appliance is designed for a power supply of 220-240 V~.380-415 3N~. If your supply is different, contact the authorized service personnel or qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be long enough to be connected to the appliance.
- The fused switch must be easily accessible once the appliance has been installed.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.



### 2.3 ANTI-TILTING KIT



The document bag contains an anti-tilting kit. Loosely attach the anti-tilting bracket (1) to the wall using the screw (2) and wall plug (3), following the measurements shown in the figure and table below. Adjust the height of the anti-tilting bracket so that it lines up with the slot on the cooker and tighten the screw. Push the appliance towards the wall making sure that the anti-tilting bracket is inserted into the slot on the rear of the appliance.

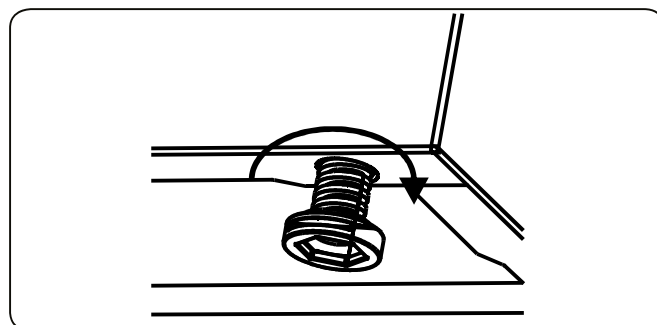


Product Dimensions (Width X Depth X Height) (Cm)	A (mm)	B (mm)
60x60x90 (Double Oven)	297.5	52
50x60x90 (Double Oven)	247.5	52
90x60x85	430	107
60x60x90	309.5	112
60x60x85	309.5	64
50x60x90	247.5	112
50x60x85	247.5	64
50x50x90	247.5	112
50x50x85	247.5	64


### 2.4 ADJUSTING THE FEET

Your product stands on four adjustable feet. For safe operation, it is important that your appliance is correctly balanced. Make sure the appliance is level prior to cooking. To increase the height of the appliance, turn the feet anti-clockwise. To decrease the height of the appliance, turn the feet clockwise.

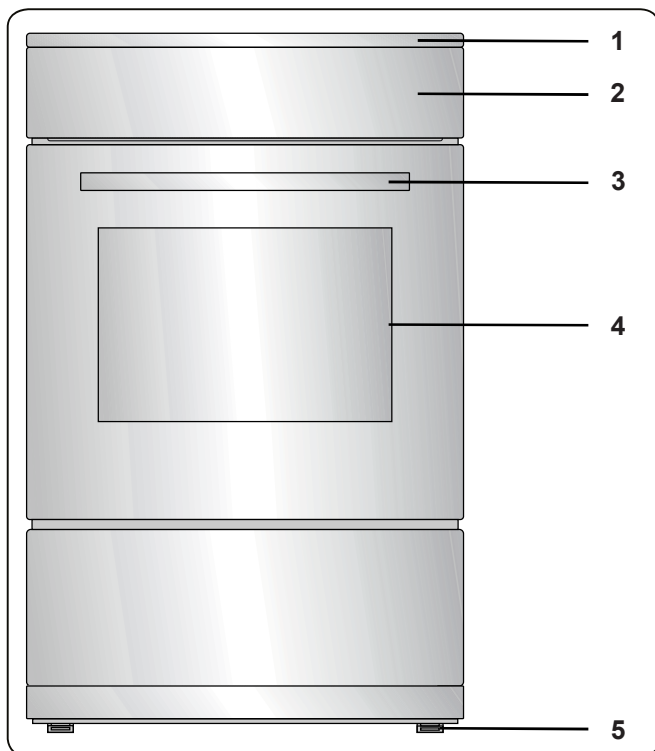
It is possible to raise the height of the appliance up to 30 mm by adjusting the feet. The appliance is heavy and we recommend that a minimum of 2 people lift it. Never drag the appliance.



### 3. PRODUCT FEATURES

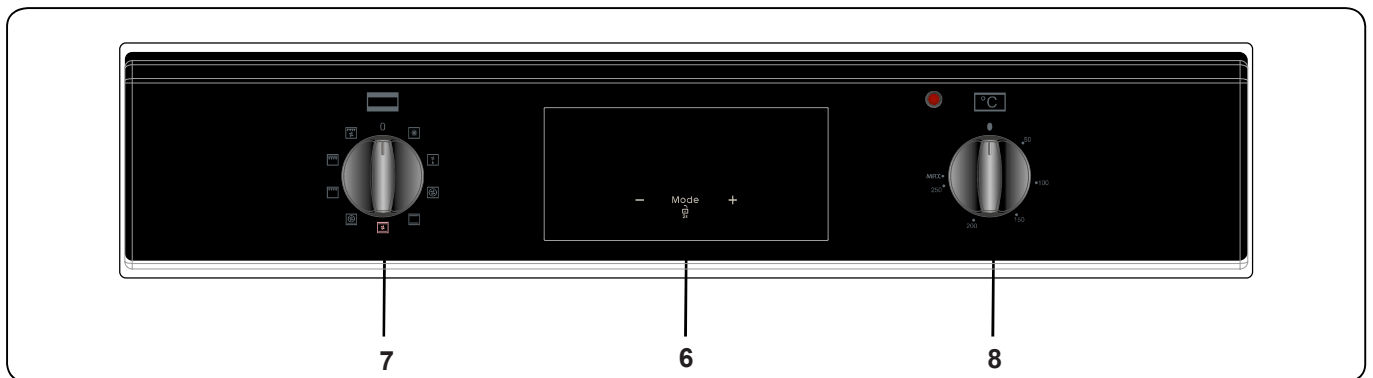
 **Important:** Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

#### List of Components



1. Cooktop
2. Control Panel
3. Oven Door Handle
4. Oven Door
5. Adjustable Feet

#### Control Panel



6. Timer
7. Oven Function Control Knob
8. Oven Thermostat Knob

## 4. USE OF PRODUCT

### 4.1 HOB CONTROLS

#### Induction Zone

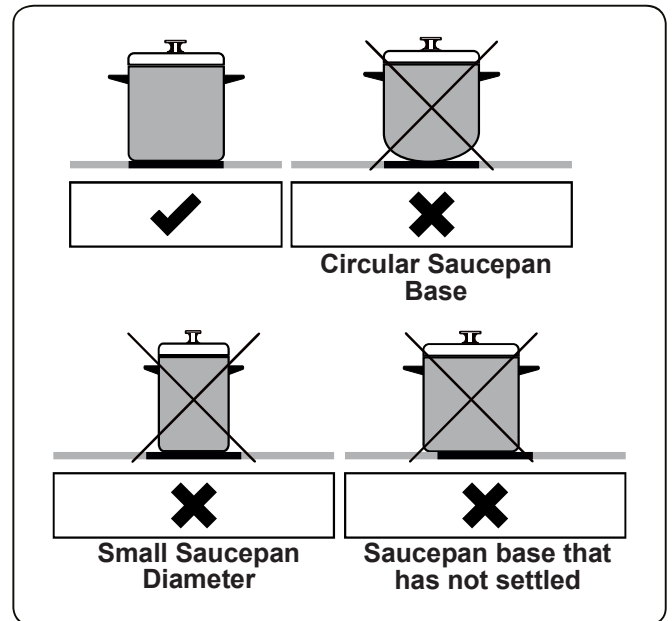
The information given in the following table is for guidance only.

Settings	Use for
0	Element off
1-3	Delicate warming
4-5	Gentle simmering, slow warming
6-7	Reheating and rapid simmering
8	Boiling, saute and searing
9	Maximum heat
P	Boost function

#### Cookware

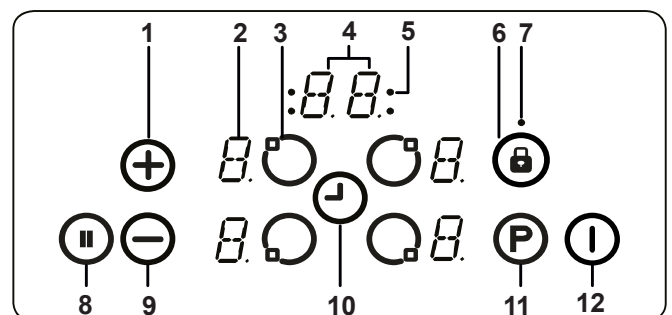
- Use thick, flat, smooth bottomed good quality cookware made of steel, enamelled steel, cast iron or stainless steel. The quality and composition of the cookware has a direct effect on cooking performance.
- Do not use concave or convex bottomed cookware. Cookware made from aluminium and stainless steel with non-ferromagnetic bottom, glass, copper, brass, ceramic, porcelain are unsuitable for induction heating.
- To check if the cookware is suitable for induction cooking you can hold a magnet to the base of the cookware. If the magnet sticks, the cookware is generally suitable or you can put little water in the cookware on a cooking zone set at maximum level. The water must heating at a few seconds.
- When using certain pans, you may hear various noises coming from them, this is due to the design of the pans and does not affect the performance or safety of the hob.
- To achieve the best cooking performance, the pan should be placed in the center of the cooking zone.
- ⏏ symbol flashes when the power level is selected in cooking zone display if unsuitable pan or no pan is placed on the cooking zone. The cooking zone will switch off automatically after 2 minutes.

- If a suitable pan is placed on the cooking zone ⏏ symbol will disappear and cooking continues at the selected power level.
- To obtain best energy transferring the diameter of the cookware base should match that of the cooking zone.
- The minimum cookware diameter should be D120 mm for 160 mm cooking zones, D140 mm for 210 mm cooking zones and D160 mm for 290 mm cooking zones.



The appliance is operated by pressing buttons and the functions are confirmed by displays and audible sounds.

#### Touch Control Unit



- Increase heat setting/timer
- Heater display
- Heater selection
- Timer display
- Timer function cooking zone indicators
- Key lock
- Key lock indicator
- Smart pause
- Decrease heat setting/timer

## 10- Timer selection

## 11- Boost

## 12- On/Off

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

After mains voltage is applied, all displays are illuminated briefly. After this, the hob is in stand-by mode and ready for operation.

The hob is controlled by pressing the appropriate electronic button. Each button pressed is followed by a buzzer sound.

### Switching the Appliance On

Switch the hob on by pressing the ON/OFF button (I). All heater displays show a static "0" and the bottom right dots blink. (If a cooking-zone is not selected within 20 seconds, the hob will automatically switch off).

### Switching the Appliance Off

Switch the hob off at any time by pressing (I).

The ON/OFF button (I) always has priority over the switch-off function.

### Switching the Cooking Zones On

Press the heater selection button that corresponds to the heater you wish to use. A static dot will be shown on the selected heater display and the blinking dots on all other heater displays will no longer illuminate.

Select the temperature setting by using the increase heat setting button (+) or decrease heat setting button (-). The element is now ready to use. For faster boil times, select the desired cooking level, then touch the 'P' button to activate the Boost function.

### Switching the Cooking Zones Off

Select the element you want to switch off by pressing the heater selection button. Using the (-) button, turn the temperature down to "0". (Pressing the (+) and (-) buttons simultaneously also turns the temperature to "0").

If the cooking zone is hot, "H" will be displayed instead of "0".

### Switching all Cooking Zones Off

To switch all the cooking zones off at once, press the (I) button

In the stand-by mode, a "H" will appear on all cooking zones which are hot.

### Residual Heat Indicator

The residual heat indicator indicates that the glass ceramic area has a temperature

that is dangerous to touch.

After switching off the cooking zone, the respective display will show "H" until the corresponding cooking zone temperature is at a safe level.

### Smart Pause

Smart Pause, when activated, reduces the power of all burners that have been switched on.

If you then deactivate the Smart Pause, the heaters will automatically return to the previous temperature level.

If the Smart Pause is not de-activated, the cooktop will switch off after 30 minutes.

Press (II) to activate Smart Pause. The power for the activated heater(s) will reduce to level 1 and "II" will appear at all displays.

Press (II) again to deactivate Smart Pause. "II" will disappear and the heaters will now run at the level previously set.

### Safety Switch-Off Function

A cooking zone will automatically switch off if the heat setting has not been modified for a specified duration of time. A change in the heat setting of the cooking zone will reset the time duration to the initial value. This initial value depends on the selected temperature level, as shown below.

Heat setting	Safety switch off after
1-2	6 Hours
3-4	5 Hours
5	4 Hours
6-9	1.5 Hours

### Child Lock

After switching on the appliance, the child lock function can be activated. To activate the child lock, simultaneously press the increase heat setting button (+) and decrease heat setting button (-) and then press the increase heat setting key (+) again. "L" indicating LOCKED will appear on all heater displays and the controls can not be used. (If a cooking zone is in the hot condition, "L" and "H" will display alternately).

The hob will remain in a locked condition until it is unlocked, even if the appliance has been switched off and on.

To deactivate the child lock, first switch on the hob. Simultaneously press the increase heat setting button (+) and decrease heat setting button (-) and then press the

decrease heat setting button  $\ominus$  again. “L” will no longer be displayed and the hob will switch off.

### Key Lock

The key lock function is used to set ‘safe mode’ on the appliance during operation. It will not be possible to make any adjustments by pressing the buttons (for example heat settings). It will only be possible to switch the appliance off.

The lock function is active if the key lock button  $\text{Ⓛ}$  is pressed for at least 2 seconds. This operation is acknowledged by a buzzer. After successful operation, the key lock indicator will flash and the heater will be locked.

### Timer Function

The timer function is available in two versions, as follows.

#### Minute Minder Timer (1 - 99 min.)

The minute minder timer can be operated if the cooking zones are switched off. The timer display will show “00” with a blinking dot.

Press  $\oplus$  to increase the time or press  $\ominus$  to decrease the time. The range is between 0 and 99 minutes. If there is no adjustment to the displayed time within 10 seconds, the minute minder timer will be set and the blinking dot will disappear. Once the timer is set, it begins to count down.

When the timer reaches zero, a signal will sound and the timer display will blink. The sound signal will stop automatically after 2 minutes and/or by pressing any button.

The minute minder timer can be changed or switched off at any time by using the timer setting button  $\text{Ⓢ}$  and/or the decrease timer button  $\ominus$ . Switching off the hob by touching  $\text{Ⓛ}$  at any time will also switch off the minute minder timer.

#### Cooking Zone Timer (1 - 99 min.)

When the hob is switched on, an independent timer can be programmed for every cooking zone.

Select a cooking zone, then select the temperature setting and finally activate the timer setting button  $\text{Ⓢ}$ , the timer can be programmed to switch off a cooking zone. Four LEDs are arranged around the timer that indicate which cooking zone the timer has been set for.

10 seconds after the last operation, the timer display will change to the timer that will run out next (in cases where a timer is

set for more than one cooking zone).

When the timer has run down, a signal will sound, the timer display will show “00” and the assigned cooking zone timer LED will blink. The programmed cooking zone will switch off and “H” will be displayed if the cooking zone is hot.

The sound signal and the blinking of the timer LED will stop automatically after 2 minutes and/or by pressing any button.

### Buzzer

While the hob is in operation, the following activities will be signalled by the buzzer.

- Normal button activation will be accompanied with a short sound signal.
- Continuous button operation over a longer period of time (10 seconds) will be accompanied with a longer, intermittent sound signal.

### Boost Function

To use this function, select a cooking zone and set the desired cooking level, then press the “P” (Boost) button.

The Boost function can only be activated if it is applicable with the cooking zone selected. If the Boost Function is active, a “P” is shown on the corresponding display.

Activating the booster can exceed the maximum power, in which case the integrated power management will be activated.

The necessary power reduction is shown by the corresponding cooking zone display blinking. Blinking will be active for 3 seconds to allow for further adaptations of the settings before power reduction.

### Power Management Function

When the product is turned on for the first time, the ampere limit value is 32. It remains at 32 until a new value is set.

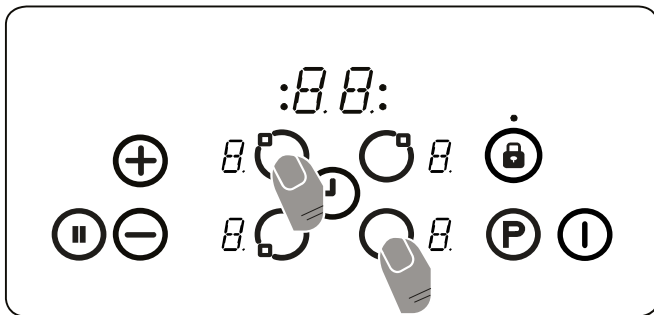
The current limit value can be selected within 1 minute after powering the product.

#### Current Limit value setting process:

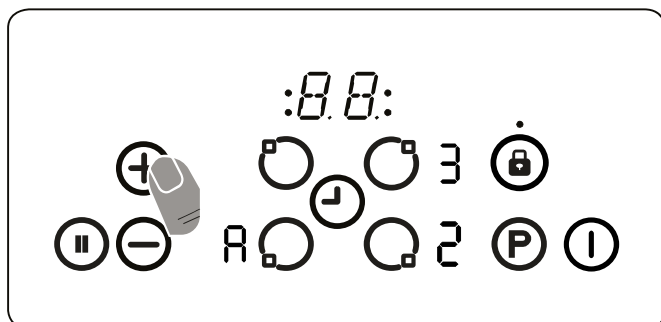
If the second heater  $\text{Ⓢ}$  and fourth heater  $\text{Ⓢ}$  are kept pressed at the same time, the last set amperage limit will be displayed on the screen.

**IMPORTANT:** For setting the selected amper value, Press the heater buttons for

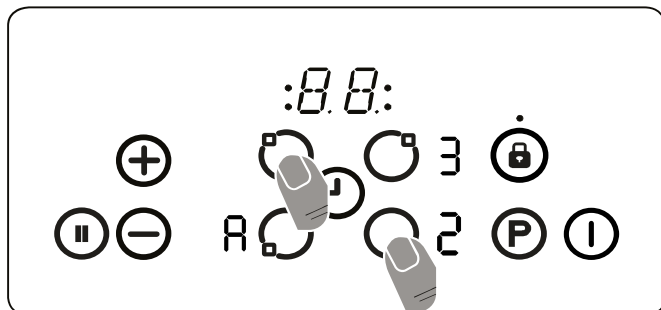
a while.



Switching between current limit values will be done with the  $\ominus$  and  $\oplus$  keys.



When the desired limit value is reached, if the second heater  $\odot$  and the fourth heater  $\odot$  are kept pressed at the same time, the ampere limit is set and the product goes into standby.



Each time the product is started, the set limit value is displayed on the screen.

5 different power limits are available (10A, 13A, 15A, 16A, 32A)

**IMPORTANT:** If you wish to select a power limit which is higher than the default setting, your electrical network (cable, plug, fuse, etc.) must be checked and changed if necessary by a qualified technician according to local regulations.

Error Codes	
If there is an error, an error code will be shown on the heater displays.	
<b>E0</b>	Ampere limit feature must be selected at the moment the product is energized. Otherwise E0 error is seen. At the same time, this feature should be selected on the display and mainboard. If there is an error in the software of any card, the product will show an error. The customer cannot interfere in this error. Authorized service should be called.
<b>E1</b>	Cooling Fan is disabled. Call an authorised service agent.
<b>E2</b>	This error is seen when the heater gets too hot. In case of this error, the heater must be cooled. It should be operated after cooling, again.
<b>E3</b>	Supply voltage is other than the rated values. Switch the hob off by pressing $\odot$ , wait until "H" disappears for all zones, switch the hob on by pressing $\odot$ and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
<b>E4</b>	Supply frequency is different from the rated values. Switch the hob off by pressing $\odot$ , wait until "H" disappears from all zones, switch the hob on by pressing $\odot$ and continue to use. If the same error is displayed again, switch the plug for the appliance off and on. Switch the hob on by pressing $\odot$ and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
<b>E5</b>	Internal temperature of the hob is too high, switch the hob off by pressing $\odot$ and let the heaters cool down.
<b>E6</b>	Communication error between the touch control and heater. Call an authorised service agent.
<b>E7</b>	Coil temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.
<b>E8</b>	Cooler temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.
<b>EA</b>	Large Coil Saturation Error. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
<b>EC</b>	Supply Voltage Error. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
<b>C1-C8</b>	Microprocessor alert. After this warning, cut off energy from the product and then re-energize the product. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.

## 4.2 OVEN CONTROLS

### Oven function control knob

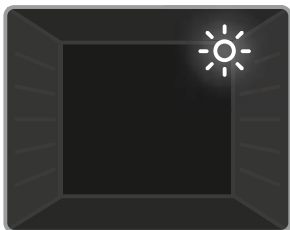
Turn the knob to the corresponding symbol of the desired cooking function. For the details of different functions see 'Oven Functions'.

### Oven thermostat knob

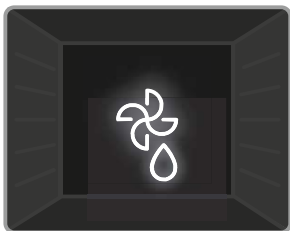
After selecting a cooking function, turn this knob to set the desired temperature. The oven thermostat light will illuminate whenever the thermostat is in operation to heat up the oven or maintain the temperature.

### Oven Functions

\* The functions of your oven may be different due to the model of your product.

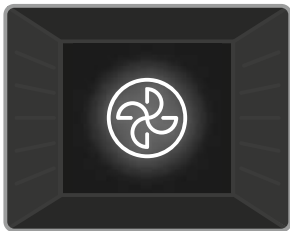


**Oven Lamp:** Only the oven light will switch on. It will remain on for the duration of the cooking function.



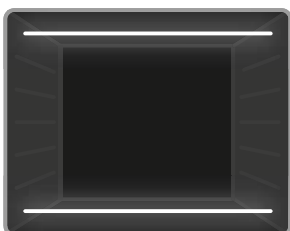
**Defrost Function:** The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven

on a shelf in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.



**Turbo Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element and fan will start operating. The turbo function

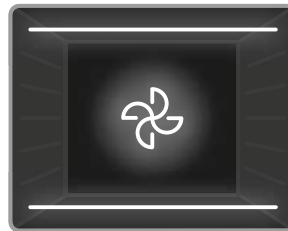
evenly disperses the heat in the oven so all food on all racks will cook evenly. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



**Static Cooking Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The

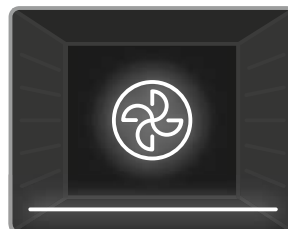
static cooking function emits heat, ensuring

even cooking of food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this function.



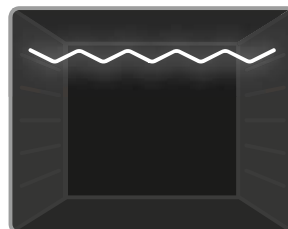
**Fan Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating.

This function is good for baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan, which provides air circulation, giving a slightly grilled effect to the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



**Pizza Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring, lower heating elements and fan will start operating. This

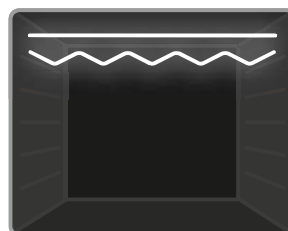
function is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short time. While the fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures baking of the food.



**Grilling Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element will start operating. This function is used for

grilling and toasting foods on the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

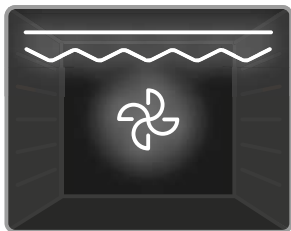
**Warning:** When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



**Faster Grilling Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill and upper heating elements will start

operating. This function is used for faster grilling and for grilling food with a larger surface area, such as meat. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

**Warning:** When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.






**Double Grill and Fan Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill, upper heating elements and fan will

start operating. This function is used for faster grilling of thicker food and for grilling of food with a larger surface area. Both the upper heating elements and grill will be energised along with the fan to ensure even cooking. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

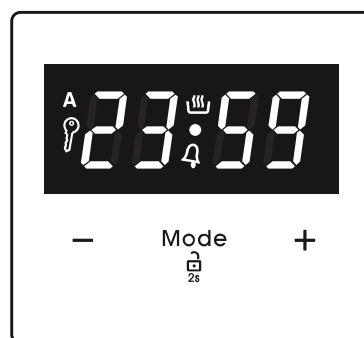
**Warning:** When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.




#### 4.3 COOKING TABLE

Function	Dishes			 min.
Static	Puff Pastry	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Cake	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Cookie	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2 - 3 - 4	200	45-60
Fan	Puff Pastry	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Cake	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Cookie	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2 - 3 - 4	200	45-60
Turbo	Puff Pastry	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Cake	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Cookie	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
Grilling	Grilled meatballs	5	200	10-15
	Chicken	*	190	50-60
	Chop	4 - 5	200	15-25
	Beefsteak	5	200	15-25

\*If available cook with roast chicken skewer.

#### Use of the Digital Touch Timer



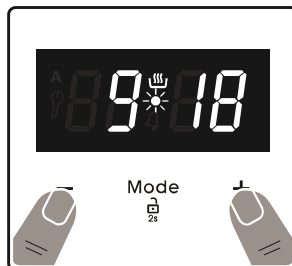
Function Description	
A	Auto cooking
	Manual cooking
	Key Lock
	Minute minder
Mode	Mode function
-	Decrease timer
+	Increase timer
23 59	Timer display

### Time adjustment

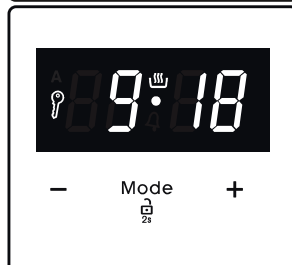
The time must be set before you start using the oven. Following the power connection, the symbol "A" and "00:00" or "12:00" will flash on the display.



1. Press the "MODE" for 2 sec to deactivate keylock and the dot in the middle of the screen will start to flash.



2. Adjust the time while the dot is flashing using the "+" and "-" keys.



3. After a few seconds, the dot will stop flashing and will remain illuminated.

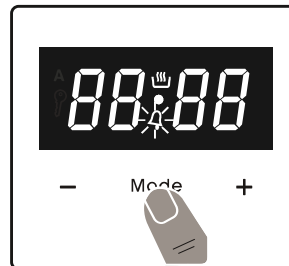
### Key Lock

The key lock automatically activates after the timer has not been used for 5 seconds. "K" symbol will appear and remain illuminated. To unlock the timer buttons, press and hold the "MODE" button for 2

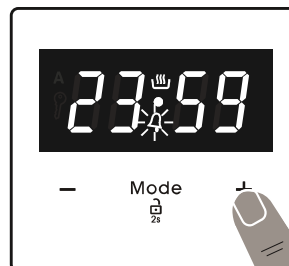
seconds. The desired operation can then be carried out.

### Audible warning time adjustment

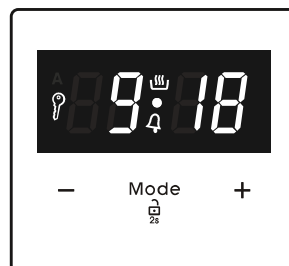
The audible warning time can be set to any time between "00:00" and "23:59" hours. The audible warning time is for warning purposes only. The oven will not be activated with this function.



1. Press "MODE". The symbol "4" will begin to flash and "000" will be displayed.



2. Select the desired time period using the "+" and "-" keys while "4" is flashing.



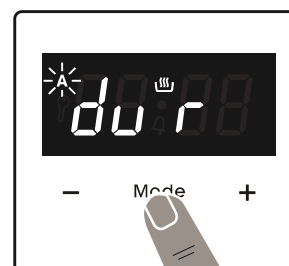
3. The symbol "4" will remain illuminated, the time will be saved and the warning will be set.

When the timer reaches zero, an audible warning will sound and the symbol "4" will flash on the display. Press any key to stop the audible warning. Press "MODE" for 2 seconds the "4" symbol will disappear and the clock will be displayed.

### Semi-automatic time adjustment (cooking period)

This function helps you to cook for a fixed period of time. A time range between 0 and 10 hours can be set. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.



2. Press "MODE" until you see "dur" symbol on the display screen. The symbol "A" will flash.



3. Select the desired cooking time period using the “+” and “-” keys.



4. The current time will reappear on the screen, and the symbols “A”, and “🔥” will remain illuminated.

When the timer reaches zero, the oven will switch off and an audible warning will sound. The symbol “A” will flash. Turn both control knobs to the “0” position and press any key on the timer to stop the warning sound. Press “MODE” for 2 seconds the “A” symbol will disappear and the timer will switch back to manual function.

### Sound Adjustment

Press and hold the “-” sensor button until you hear an audible 'beep' sound. After this, each time the “-” button is pressed, a different “beep” tone will sound. There are four different types of signal sounds. If “off” is selected, all sounds will be turned off except alarm and error sounds press any buttons. After a short time the selected beep will be recorded.



Both control knobs must be in the off position for the product to reach standby mode.

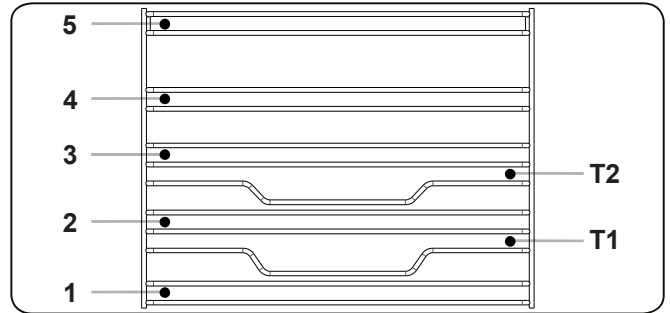


The power consumption value of the product in standby mode is <math><0.8\text{ W}</math>.

### 4.4 ACCESSORIES

#### The EasyFix Wire Rack

Clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth on first use.



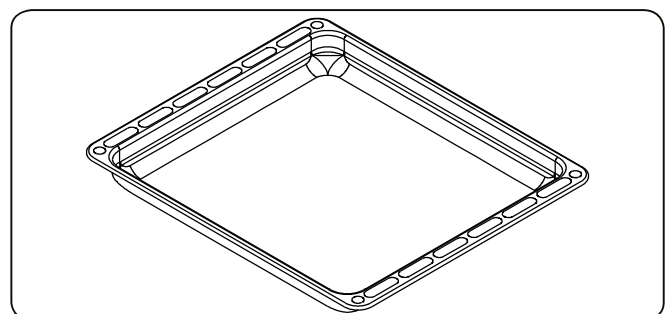
- Insert the accessory to the correct position inside the oven.
- Allow at least a 1 cm space between the fan cover and accessories.
- Take care removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.
- The accessories may deform with heat. Once they have cooled down, they will recover their original appearance and performance.
- Trays and wire grids can be positioned on any level from 1 to 5.
- Telescopic rails can be positioned on levels T1, T2, 3, 4, 5.
- Level 3 is recommended for single level cooking.
- Level T2 is recommended for single level cooking with the telescopic rails.
- The turnspit wire grid must be positioned on Level 3.
- Level T2 is used for the turnspit wire grid positioning with telescopic rails.

\*\*\*\*Accessories may vary depending on the model purchased.

#### The Deep Tray

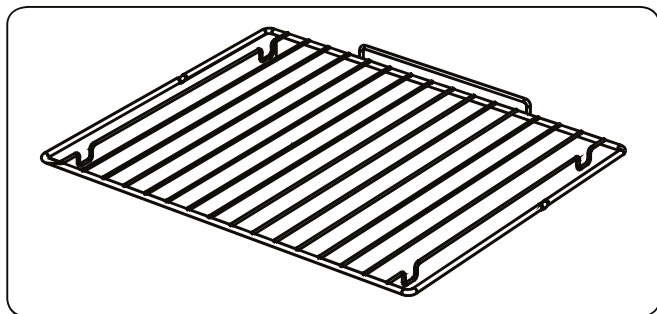
The deep tray is best used for cooking stews.

Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is placed correctly.

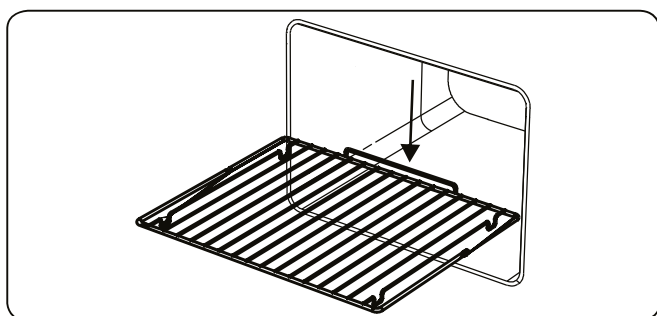


The Wire Grid

The wire grid is best used for grilling or for processing food in oven-friendly containers.



**WARNING**  
Place the grid to any corresponding rack in the oven cavity correctly and push it to the end.



## 5. CLEANING AND MAINTENANCE

### 5.1 CLEANING

**WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

#### General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.

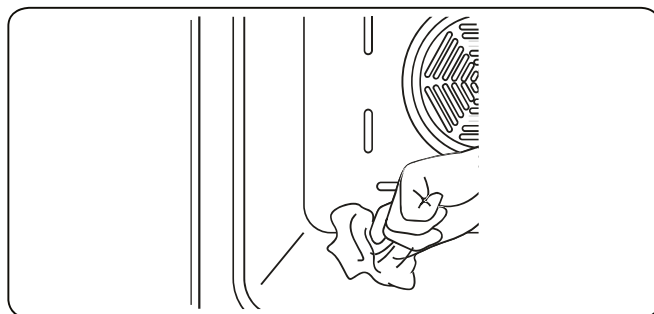
**WARNING:** Do not use cleaners that contain particles, as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.

**WARNING:** Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

#### Cleaning the Inside of the Oven

- The inside of enamelled ovens are best cleaned while the oven is warm.
- Wipe the oven with a soft cloth soaked in soapy water after each use. Then, wipe the oven over again with a wet cloth and dry it.
- You may need to use a liquid cleaning material occasionally to completely clean the oven.



#### Cleaning the Ceramic Glass

Ceramic glass can hold heavy utensils but may be broken if it is hit with a sharp object.

**WARNING :** Ceramic Cooktops - if the surface is cracked, to avoid the possibility of an electric shock, switch off the appliance and call for service.

- Use a cream or liquid cleaner to clean the vitroceramic glass. Then, rinse and dry the glass thoroughly with a dry cloth.

**WARNING:** Do not use cleaning materials meant for steel as they may damage the glass.

- If substances with a low melting point are used in the cookware's base or coatings, they can damage the glass-ceramic cooktop. If plastic, tin foil, sugar or sugary foods have fallen on the hot glass-ceramic cooktop, please scrape it off the hot surface as quickly and as safely as possible. If these substances melt, they can damage the glass-ceramic cooktop. When you cook very sugary items like jam, apply a layer of a suitable protective agent beforehand if it is possible.
- Dust on the surface must be cleaned with a wet cloth.
- Any changes in colour to the ceramic

glass will not affect the structure or durability of the ceramic and is not due to a change in the material.

Colour changes to the ceramic glass may be for a number of reasons:

1. Spilt food has not been cleaned off the surface.
2. Using incorrect dishes on the hob will erode the surface.
3. Using the wrong cleaning materials.

### Cleaning the Glass Parts

- Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.
- Use a glass cleaner to clean the inside and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

### Cleaning the Enamelled Parts

- Clean the enamelled parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the enamelled parts with a soft cloth soaked in soapy water. Then, wipe them over again with a wet cloth and dry them.



Do not clean the enamelled parts while they are still hot from cooking.



Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the enamel for a long time.

### Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.



Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.



Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

### Cleaning Painted Surfaces (if available)

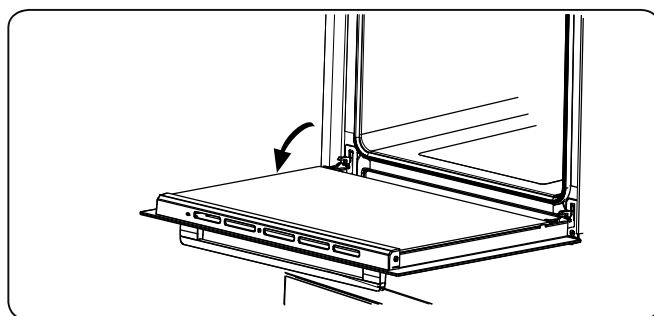
- Spots of tomato, tomato paste, ketchup, lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be cleaned with a cloth dipped in warm water immediately. If these stains are not cleaned and allowed to dry on the surfaces they are on, they should NOT be rubbed with hard objects (pointed objects, steel and plastic scouring wires,

surface-damaging dish sponge) or cleaning agents containing high levels of alcohol, stain removers, degreasers, surface abrasive chemicals. Otherwise, corrosion may occur on the powder painted surfaces, and stains may occur. The manufacturer will not be held responsible for any damage caused by the use of inappropriate cleaning products or methods.

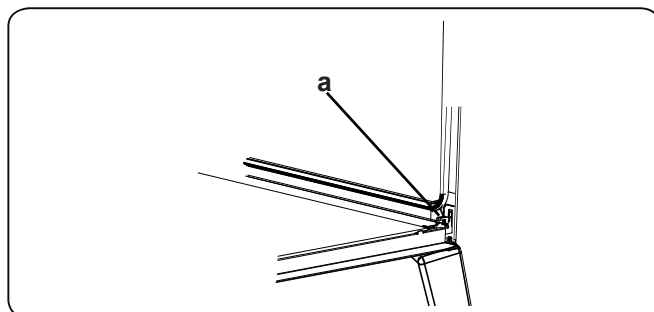
### Removal of the Oven Door

Before cleaning the oven door glass, you must remove the oven door, as shown below.

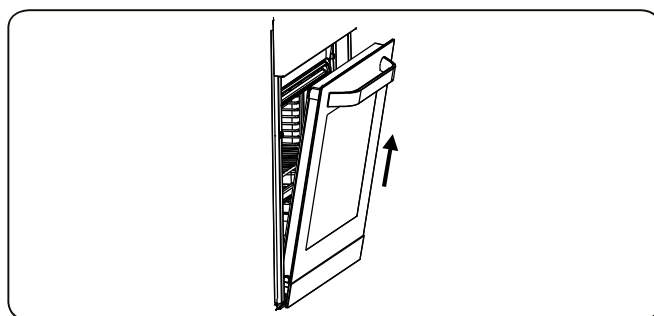
1. Open the oven door.



2. Open the locking catch (a) (with the aid of a screwdriver) up to the end position.

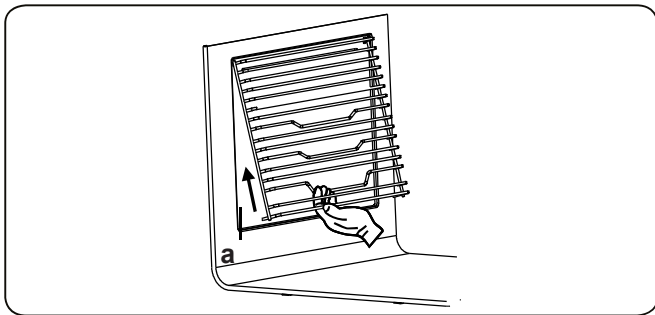


3. Close the door until it is almost in the fully closed position, and remove the door by pulling it towards you.



### Removal of the Wire Shelf

To remove the wire rack, pull the wire rack as shown in the figure. After releasing it from the clips (a), lift it up.



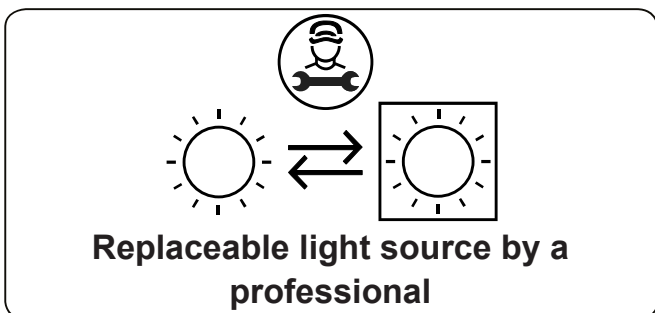
## 5.2 MAINTENANCE

**! WARNING:** The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

### Changing the Oven Lamp

**! WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning your appliance.

- Remove the glass lens, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300 °C) to replace the bulb that you removed (230 V, 15-25 Watt, Type E14).
- Replace the glass lens, and your oven is ready for use.
- The product contains a light source of energy efficiency class G.
- Light source can not be replaced by end user. After sales service is needed.
- The included light source is not intended for use in other applications.



**! Hand icon:** The lamp is designed specifically for use in household cooking appliances. It is not suitable for household room illumination.

## 6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

### 6.1 TROUBLESHOOTING



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Hob control card's display is blacked out. The hob or cooking zones cannot be switched on.	There is no power supply.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
The hob switches off while it is in use and an 'F' flashes on each display.	The controls are damp or an object is resting on them.	Dry the controls or remove the object.
The hob switches off while it is use.	One of the cooking zones has been on for too long.	You can use the cooking zone again by switching it back on.
The hob controls are not working and the child lock LED is on.	Child lock is active.	Switch off the child lock.
The saucepans make noise during cooking or your hob makes a clicking sound during cooking.	This is normal with induction hob cookware. This is caused by the transfer of energy from the hob to the cookware.	This operation is normal. There is no risk, neither to your hob nor to your cookware.
The 'U' symbol lights up in the display of one of the cooking zones.	There is no pan on the cooking zone, or the pan is unsuitable.	Use a suitable pan.
Power level 9 or 'P' is automatically reduced. If you select power level 'P' or 9 on two cooking zones which are on the same side at the same time.	Maximum power level for the two zones is reached	Operating both zones at power level 'P' or 9 would exceed the permitted maximum power level for the two zones.
Oven does not switch on.	Power is switched off.	Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
No heat or oven does not warm up.	Oven temperature control is incorrectly set. Oven door has been left open.	Check the oven temperature control knob is set correctly.
Cooking is uneven within the oven.	Oven shelves are incorrectly positioned.	Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used. Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
Oven light (if available) does not operate.	Lamp has failed. Electrical supply is disconnected or switched off.	Replace lamp according to the instructions. Make sure the electrical supply is switched on at the wall socket outlet.
The timer buttons cannot be pressed properly.	There is foreign matter caught between the timer buttons. Touch model: there is moisture on the control panel. The key lock function is set.	Remove the foreign matter and try again. Remove the moisture and try again. Check whether the key lock function is set.
The oven fan (if available) is noisy.	Oven shelves are vibrating.	Check that the oven is level. Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.

## **6.2 TRANSPORT**

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.



Bertazzoni is committed to providing the highest quality service to our customers. In the unlikely event that your product should have a manufacturing defect, please contact our service team at:

<https://lagermania.com/services/use-care/>

You will be requested to provide product information, proof of purchase, a photo of the silver data label and a description of the issue. Please have this information ready.

## Wij danken u dat u voor dit product hebt gekozen.

Deze gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie over veiligheid en instructies die zijn bedoeld u te helpen in de bediening en het onderhoud van uw apparaat. Neem de tijd om deze gebruikershandleiding door te lezen voordat u uw apparaat in gebruik neemt en bewaar hem als naslagwerk voor de toekomst.

Symbol	Type	Betekenis
	<b>WAARSCHUWING</b>	Risico op ernstig of dodelijk letsel
	<b>RISICO OP ELEKTRISCHE SCHOK</b>	Risico van gevaarlijke spanning
	<b>BRAND</b>	Waarschuwing; Gevaar voor brand / ontvlambare materialen
	<b>LET OP</b>	Risico op letsel of beschadiging aan eigendom
	<b>BELANGRIJK / OPMERKING</b>	Correcte bediening van het systeem

# INHOUD

1.VEILIGHEIDSINSTRUCTIES .....	4
1.1. Algemene veiligheidswaarschuwingen .....	4
1.2. Waarschuwingen bij de installatie .....	7
1.3. Tijdens het gebruik .....	8
1.4. Tijdens reiniging en onderhoud .....	10
2.INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK .....	12
2.1. Instructies voor de installateur .....	12
2.2. Elektrische aansluiting en veiligheid .....	13
2.3. Antikantelkit .....	14
2.4. Afstellen van de pootjes .....	14
3.PRODUCTKENMERKEN .....	15
4.GEBRUIK VAN HET PRODUCT .....	16
4.1. Kookplaatbediening .....	16
4.2. Ovenbediening .....	20
4.3. Bereidingstabel .....	21
4.4. Accessoires .....	23
5.REINIGING EN ONDERHOUD .....	24
5.1. Reiniging .....	24
5.2. Onderhoud .....	26
6.PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT .....	28
6.1. Probleemoplossing .....	28
6.2. Transport .....	29
7. WARRANTY AND SERVICE .....	30

# 1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Lees deze instructies zorgvuldig en volledig voor u uw apparaat in gebruik neemt en bewaar deze op een handige locatie voor eventuele raadpleging in de toekomst.
- Deze handleiding is geschreven voor meer dan één model en het is daarom mogelijk dat een aantal functies, die in deze handleiding worden besproken, niet aanwezig zijn op uw apparaat. Let daarom tijdens het lezen van deze handleiding in het bijzonder op de afbeeldingen.

## 1.1. ALGEMENE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en personen met een verminderde fysieke, gevoelsmatige en mentale vaardigheden of een gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies krijgen met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken risico's. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen zonder toezicht het apparaat niet schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren.

 **WAARSCHUWING:** Het apparaat en zijn toegankelijke onderdelen worden tijdens gebruik heet. Zorg ervoor geen verwarmingselementen aan te raken. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

  **WAARSCHUWING:** Onbeheerd koken met vet of olie op een kookplaat kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer een brand NOOIT met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en dek de vlam af met bijv. een deksel of een branddeken.

 **LET OP:** Op het bereidingsproces moet worden toegezien. Op een kort bereidingsproces moet voortdurend worden toegezien.

  **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.

  **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om het risico op elektrische schokken te voorkomen.

- Op het oppervlak van inductiekookplaten moeten geen metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels worden geplaatst. Deze kunnen heet worden.
- Schakel bij inductiekookplaten de kookplaat-elementen na gebruik uit met de bedieningsklop. Vertrouw niet op de panherkenning.
- Voor modellen met geïntegreerde deksel geldt dat bij morsen de deksel schoongemaakt dient te worden voor gebruik en dat u de kookplaat af moet laten koelen voordat u de deksel sluit.
- Gebruik het apparaat niet met een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningsysteem.

 **WAARSCHUWING:** Om te voorkomen dat het apparaat omvalt, moeten de stabilisatiesteunen worden geïnstalleerd. (Lees de handleiding van de antikantelkit voor gedetailleerde informatie.)




- Het apparaat wordt tijdens gebruik heet. Zorg ervoor geen verwarmingselementen in de oven aan te raken.
- Handgrepen kunnen tijdens gebruik al heel snel heet worden.

- Gebruik geen harde schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om de oppervlakken in de oven schoon te maken. Deze kunnen het oppervlak krassen en dit kan leiden tot het barsten van het glas of schade aan de oppervlakken.
- Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat schoon te maken.

 **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voor u de lamp vervangt om het risico op elektrische schok te vermijden.

 **LET OP:** Toegankelijke delen kunnen tijdens het koken of grillen heet zijn. Houd kleine kinderen uit de buurt van het in gebruik zijnde apparaat.

- Uw apparaat werd geproduceerd conform de toepasselijke lokale en internationale normen en voorschriften.
- Onderhoud en reparaties mogen alleen door erkend onderhoudspersoneel worden uitgevoerd. Installatie- en onderhoudswerk dat door niet-erkende installateurs wordt uitgevoerd kan u in gevaar brengen. De specificaties van het apparaat mogen niet worden gewijzigd of aangepast. Ongeschikte kookplaatbeschermers kunnen ongelukken veroorzaken.
- Voor de aansluiting van uw apparaat moet u ervoor zorgen dat de lokale distributievoorwaarden (soort gas en gasdruk of elektrische spanning en frequentie) en de vereisten van het apparaat compatibel zijn. De specificaties voor dit apparaat staan vermeld op het label.

 **LET OP:** Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor de bereiding van etenswaren en voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor andere

doeleinden of in een andere toepassing, zoals voor niet-huishoudelijk gebruik, in een commerciële omgeving of om een ruimte te verwarmen.

- Probeer het apparaat niet aan het handvat op te tillen of te verplaatsen.
- Alle mogelijke maatregelen werden genomen om uw veiligheid te garanderen. Omdat het glas kan breken dient u bij het reinigen voorzichtig te werk te gaan. Zorg dat u niet met accessoires op het glas slaat of klopt.
- Zorg ervoor dat het netsnoer tijdens de installatie niet klem komt te zitten of wordt beschadigd. Om elk gevaar uit te sluiten moet het netsnoer door de fabrikant, zijn onderhoudsdienst of een gekwalificeerd persoon worden vervangen als het is beschadigd.
- Wanneer de ovendeur open is, mogen kinderen niet op de ovendeur klimmen of zitten.
- Houd kinderen en dieren uit de buurt van dit apparaat.
- Houd bij de in gebruik zijnde inductiekookplaat voorwerpen uit de buurt die gevoelig zijn voor magnetische velden (zoals creditcards, betaalpassen, horloges en soortgelijke voorwerpen). Personen met een pacemaker worden sterk aangeraden hun cardioloog te raadplegen voordat ze gebruik maken van een inductiekookplaat.

## **1.2. WAARSCHUWINGEN BIJ DE INSTALLATIE**

- U mag het apparaat niet gebruiken voor de installatie volledig uitgevoerd is.
- Het apparaat moet worden gemonteerd door een geautoriseerde monteur. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele schade die kan

worden veroorzaakt door de onjuiste plaatsing en installatie door niet-geautoriseerde personen.

- Controleer bij het uitpakken van het apparaat of er tijdens het transport geen schade is opgelopen. Neem in geval van twijfel het apparaat niet in gebruik en neem onmiddellijk contact op met uw leverancier of een erkende servicedienst. De materialen van de verpakking (nylon, nietjes, piepschuim, enz.) kunnen schadelijk zijn voor kinderen. Ze moeten dan ook onmiddellijk verzameld en verwijderd worden.
- Bescherm uw apparaat tegen weersomstandigheden. Stel het niet bloot aan de zon, regen, sneeuw, stof of overmatig vocht.
- De omliggende materialen van het apparaat (o.a. kastjes) moeten minimaal bestand zijn tegen een temperatuur van 100 °C.
- Om oververhitting te voorkomen mag het apparaat niet worden geïnstalleerd achter een decoratieve deur.

### **1.3. TIJDENS HET GEBRUIK**

- Bij het eerste gebruik van uw oven kan er een lichte geur vrijkomen. Dit is heel normaal en wordt veroorzaakt door het isolatiemateriaal op de verwarmingselementen. Daarom raden wij u aan om de oven voor de ingebruikneming gedurende 45 minuten leeg bij maximumtemperatuur laten werken. Zorg ervoor dat de omgeving, waar het product in wordt geïnstalleerd, goed geventileerd wordt.
- Wees voorzichtig bij het openen van de deur tijdens de bereiding en meteen daarna. De hete stoom uit de oven kan brandwonden veroorzaken.
- Plaats geen ontvlambaar of brandbaar materiaal in


- of in de buurt van het apparaat als het in werking is.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om gerechten in de oven te verplaatsen of uit de oven te nemen.
  - De oven mag onder geen enkel beding worden bekleed met aluminiumfolie, want dit kan oververhitting veroorzaken.
  - Plaats tijdens de bereiding geen schalen of bakplaten rechtstreeks op de bodem van de oven. De bodem wordt heel heet en kan het product beschadigen.



Laat het fornuis niet onbeheerd achter wanneer u met vaste of vloeibare vetten kookt. Deze kunnen bij oververhitting vlam vatten. Giet nooit water op vlammen die worden veroorzaakt door olie/vet. Schakel het fornuis uit en dek de pan af met zijn deksel of met een branddeken.

- U moet pannen steeds centraal op de kookzone plaatsen, en de handvaten moeten veilig worden gedraaid zodat ze niet kunnen worden omgestoten.
- Indien het product voor een langere periode niet wordt gebruikt, draait u de hoofdschakelaar uit. Draai het gasventiel van gasapparaten dicht als u deze niet gebruikt.
- Let er op dat de bedieningstoetsen van het fornuis steeds op “0” (stop) staan als het fornuis niet wordt gebruikt.
- De laden hellen over wanneer ze uit de oven worden getrokken. Als u ze uittrekt moet u voorzichtig zijn dat u geen heet voedsel morst of laat vallen.
- Als de ovendeur openstaat, mag u er niets op plaatsen. Dit kan het evenwicht van de oven verstoren of de deur beschadigen.
- Plaats geen zware of brandbare voorwerpen (zoals

nylon, plastic zakken, papier, doeken, enz.) in de la. Dit geldt ook voor kookgerei met kunststof toebehoren (bijv. handvaten).

 **LET OP:** De binnenkant van het opbergvak kan tijdens gebruik van het apparaat heet worden. Raak de binnenkant niet aan.

- Hang geen handdoeken, vaatdoeken of kleding aan het apparaat of de handvaten.


#### **1.4. TIJDENS REINIGING EN ONDERHOUD**

- Zorg ervoor dat uw apparaat van de stroom is afgesloten voordat u schoonmaak- of onderhoudswerkzaamheden uitvoert.
- Verwijder de bedieningsknoppen niet tijdens het reinigen van het bedieningspaneel.
- Om de efficiëntie en veiligheid van het apparaat te handhaven, raden we aan dat u steeds de originele reserveonderdelen gebruikt en dat u bij een eventueel probleem uitsluitend beroep doet op onze erkende servicedienst.

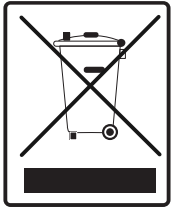
#### **EG-conformiteitsverklaring**

 We verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, besluiten en voorschriften in de normen waarnaar wordt verwezen.

Dit apparaat werd uitsluitend ontworpen voor om thuis te koken. Het gebruik voor andere doeleinden (zoals het verwarmen van een ruimte) is niet toegestaan en gevaarlijk.

 De gebruiksinstructies zijn van toepassing op verschillende modellen. U kunt verschillen opmerken tussen deze instructies en uw model.

## Afvoeren van uw oude machine



Dit symbool op het product of op de verpakking geeft aan dat dit product niet mag worden behandeld als huishoudelijk afval. In plaats daarvan moet het worden afgevoerd naar het geschikte verzamelpunt voor de hergebruik van elektrische en elektronische apparatuur. Door de correcte afvalverwerking van dit product helpt u mee aan de voorkoming van potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid, die wel zouden kunnen ontstaan door foutieve afvalverwerking van dit product. Voor meer informatie over het hergebruik van dit product, kunt u contact opnemen met uw plaatselijk stadskantoor, de afvalservice voor huishoudelijk afval of de winkel waar u dit product hebt aangeschaft.

## 2. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

**⚠ WAARSCHUWING:** Dit apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende plaatselijke voorschriften.

- Onjuiste installatie kan letsel en schade veroorzaken, waar de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gehouden en de garantie kan hierdoor komen te vervallen.
- Voor de installatie moet u ervoor zorgen dat de lokale distributievoorwaarden (aard van het gas en gasdruk en/of elektrische spanning en frequentie) en de vereisten van het apparaat compatibel zijn. De instellingscondities voor dit apparaat staan vermeld op het typeplaatje.
- De geldende wetten, verordeningen, richtlijnen en normen van het land van gebruik van het apparaat moeten worden opgevolgd (veiligheidsvoorschriften, correcte hergebruik volgens de regelgeving, enz.).
- Als het product verwijderbare niveaurails (roosters) heeft en de gebruikershandleiding recepten bevat zoals yoghurt, moeten de roosters verwijderd worden en de oven worden gebruikt in de omschreven bereidingsmodus. In het hoofdstuk REINIGING EN ONDERHOUD vindt u informatie over de verwijdering van het rooster.

### 2.1. INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATEUR

#### Algemene instructies

- Na verwijdering van het verpakkingsmateriaal van het toestel en de accessoires, moet u controleren of het apparaat niet beschadigd is. Indien u schade denkt vast te stellen, mag u het apparaat niet gebruiken en moet u onmiddellijk contact opnemen met erkend servicepersoneel of een gekwalificeerd elektricien.
- Zorg ervoor dat er geen brandbare of ontvlambare materialen in de buurt zijn,

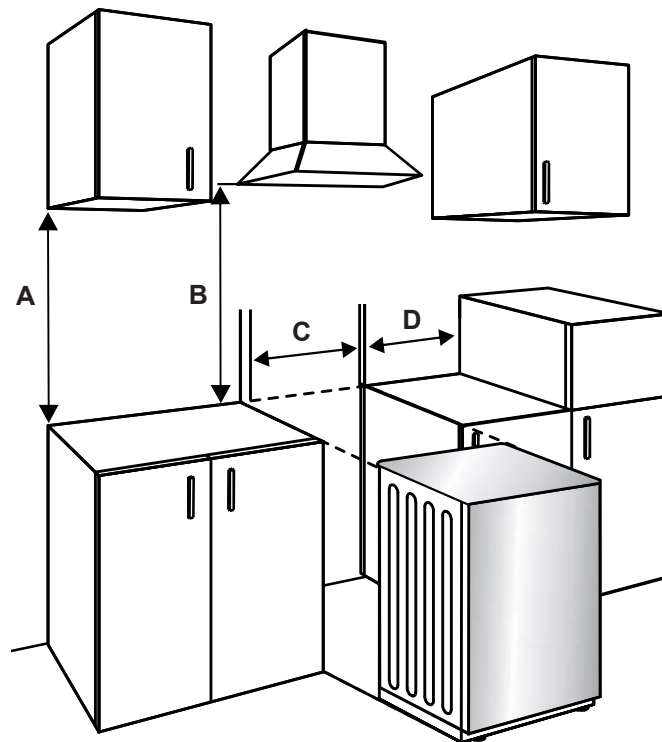
zoals gordijnen, olie, wasgoed, enz., die snel vlamvatten.

- Apparaten om het apparaat heen moeten zijn gemaakt van materialen die bestand zijn tegen temperaturen van boven 100 °C.
- Het apparaat mag niet worden geïnstalleerd direct boven een vaatwasmachine, koelkast, diepvriezer, wasmachine of wasdroger.
- Het apparaat kan dicht bij andere meubelen geplaatst worden op voorwaarde dat de meubelen in de zone waar het apparaat opgesteld is niet hoger zijn dan de kookplaat.

#### Installatie van het fornuis

- Als de keukenmeubelen hoger zijn dan de kookoppervlakte moet ze minimaal 10 cm van de fornuiszijde worden verwijderd om te zorgen voor luchtcirculatie.
- Als er boven het apparaat een afzuigkap of kast wordt geïnstalleerd, treft u hieronder de veilige afstand tussen het kookoppervlak en een kast/afzuigkap.

A (mm) keukenkast	420
B (mm) afzuigkap	650/700
C (mm)	Productbreedte
D (mm)	50



## 2.2. ELEKTRISCHE AANSLUITING EN VEILIGHEID

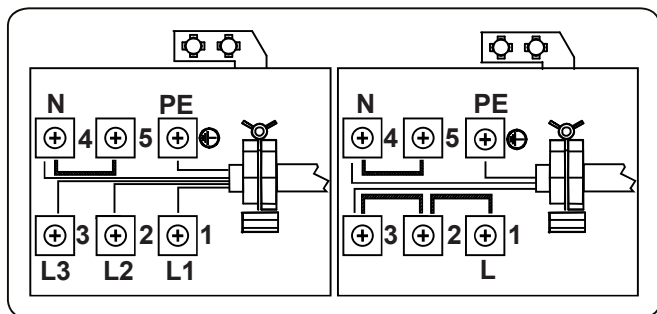
**WAARSCHUWING:** De elektrische aansluiting van dit apparaat mag uitsluitend worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende voorschriften.

**WAARSCHUWING: DIT TOESTEL MOET WORDEN GEAARD.**

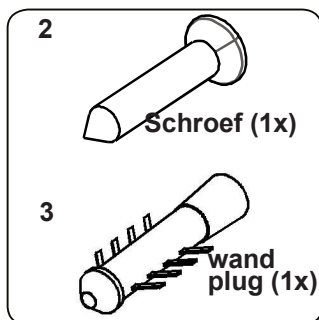
- Voordat dit apparaat op de stroom wordt aangesloten, dient het maximale vermogen van het apparaat (weergegeven op het identificatielabel van het apparaat) te worden vergeleken met de beschikbare netspanning, en de bedrading van de netspanning moet het maximale vermogen van het apparaat aankunnen (ook weergegeven op het identificatielabel van het apparaat).
- Zorg er tijdens installatie voor dat er geïsoleerde kabels worden gebruikt. Een onjuiste aansluiting kan uw apparaat beschadigen. Als het stroomsnoer beschadigd is, dient deze door gekwalificeerd personeel te worden vervangen.
- Gebruik geen adapters, meerwegstekkers en/of verlengkabels.
- De stroomkabel moet uit de buurt blijven van hete delen van het apparaat en

mag niet worden gebogen of geklemd. Anders kan de kabel beschadigd raken en kortsluiting veroorzaken.

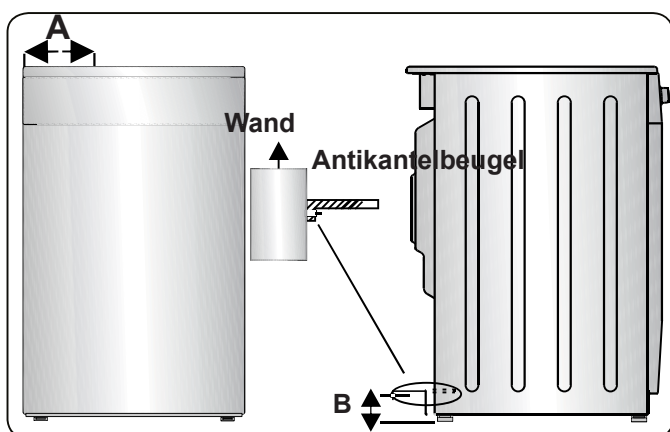
- Als het apparaat niet met een stekker aan de netstroom wordt aangesloten, dient een isolatorschakelaar die geschikt is voor alle polen (met minstens 3 mm contactruimte) te worden gebruikt om aan de veiligheidsvoorschriften te voldoen.
- Het apparaat is ontworpen voor een netspanning van 220-240 V~.380-415 3N~. Neem contact op met een geautoriseerde servicedienst of een erkende elektricien als uw netspanning anders is.
- De stroomkabel (H05VV-F) dient voldoende lengte te hebben om te worden aangesloten op het apparaat.
- Nadat het apparaat is geïnstalleerd moet de gezekerde schakelaar eenvoudig bereikbaar zijn.
- Zorg ervoor dat alle aansluitingen goed vastzitten.
- Bevestig de stroomkabel in de kabelklem en sluit de deksel.
- De aansluiting op het klemmenblok wordt gedaan op de aansluitkast.



### 2.3. ANTIKANTELCIT



De zak met documentatie bevat een antikantelkit. Bevestig de antikantelbeugel (1) losjes tegen de wand met gebruik van schroef (2) en wandplug (3), volgens de afmetingen die in de afbeelding en tabel hieronder zijn aangegeven. Pas de hoogte van de antikantelbeugel dusdanig aan dat hij wordt uitgelijnd met de sleuf op het fornuis en draai de schroef aan. Duw het apparaat richting de wand en zorg er daarbij voor dat de antikantelbeugel in de sleuf op de achterkant van het apparaat wordt gestoken.

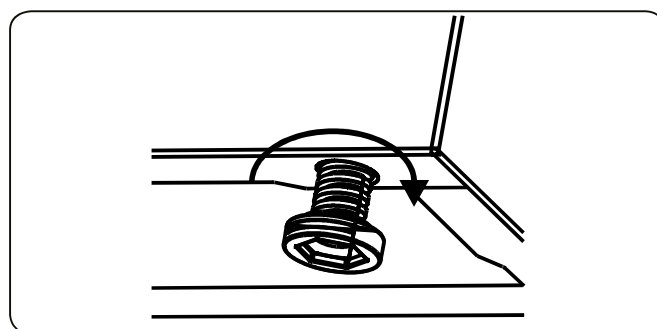


Productafmetingen (breedte x diepte x hoogte) (cm)	A (mm)	B (mm)
60 x 60 x 90 (dubbele oven)	297,5	52
50 x 60 x 90 (dubbele oven)	247,5	52
90 x 60 x 85	430	107
60 x 60 x 90	309,5	112
60 x 60 x 85	309,5	64
50 x 60 x 90	247,5	112
50 x 60 x 85	247,5	64
50 x 50 x 90	247,5	112
50 x 50 x 85	247,5	64

### 2.4. AFSTELLEN VAN DE POOTJES

Uw product staat op vier verstelbare pootjes. Het is voor een veilige bediening belangrijk dat uw apparaat goed en stabiel staat. Zorg ervoor dat het apparaat voordat u gaat koken waterpas staat. Om het apparaat hoger te zetten, draait u de pootjes linksom. Om het apparaat lager te zetten, draait u de pootjes rechtsom.

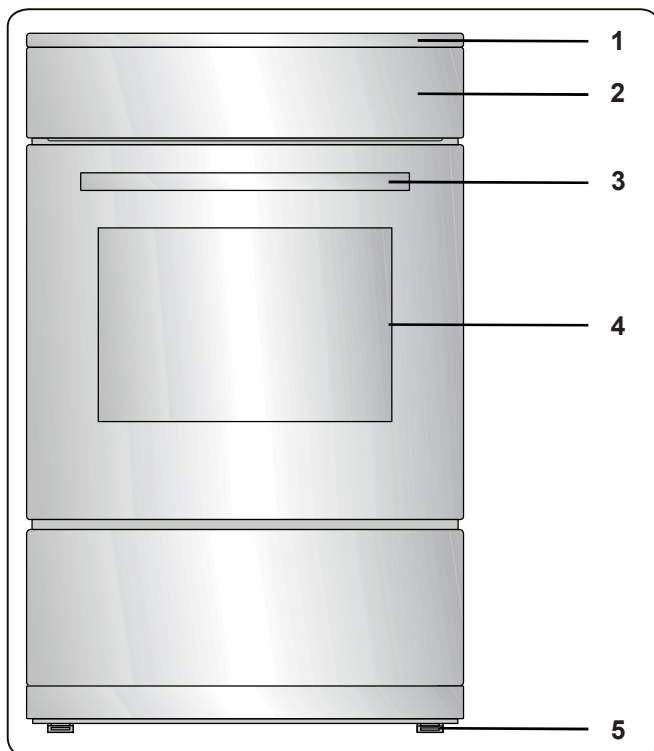
Het is met de pootjes mogelijk de hoogte van het apparaat met 30 mm te regelen. Het apparaat is zwaar en we raden u aan het met minimaal 2 personen op te tillen. Sleep nooit met het apparaat.



### 3. PRODUCTKENMERKEN

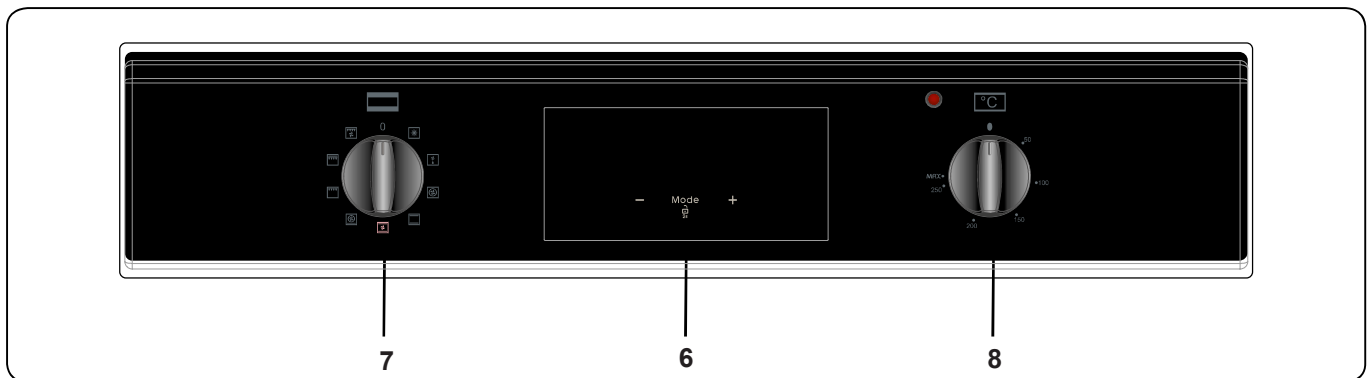
 **Belangrijk:** De specificaties van het product verschillen en het uiterlijk van uw apparaat kan afwijken van de afbeeldingen die hieronder zijn weergegeven.

#### Onderdelenlijst



1. Kookplaat
2. Bedieningspaneel
3. Deurgreep van de oven
4. Ovendeur
5. Verstelbare voetjes

#### Bedieningspaneel



6. Timer
7. Bedieningsknop ovenfunctie
8. Knop oventhermostaat

## 4. GEBRUIK VAN HET PRODUCT

### 4.1. KOOKPLAATBEDIENING

#### Inductiezone


De informatie in de volgende tabel is uitsluitend bedoeld als richtlijn.

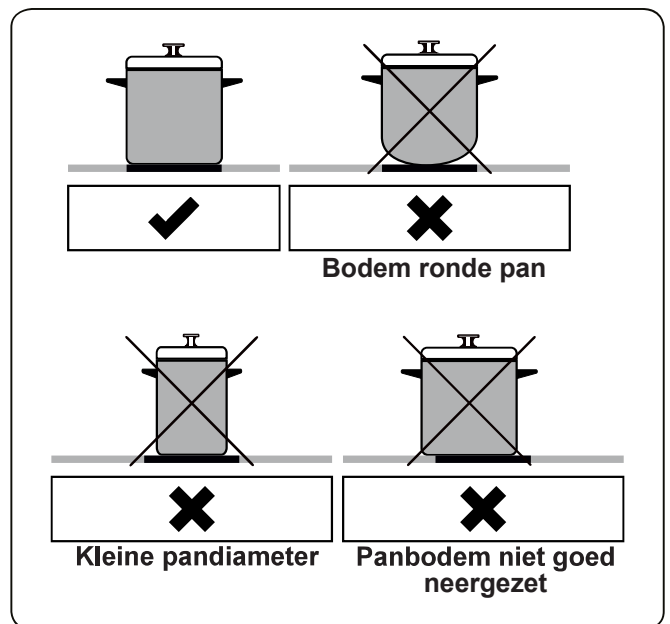
Instellingen	Gebruiken voor
0	Element uit
1-3	Delicate verwarming
4-5	Zachtjes sudderen, langzame verwarming
6-7	Opwarmen en snel sudderen
8	Koken, sauteren en krachtig aanbraden
9	Maximale hitte
P	Boost-functie

#### Kookgerei

- Gebruik kwalitatief hoogwaardig kookgerei van geëmailleerd staal, gietijzer of roestvrij staal met een dikke, platte, gladde bodem. De kwaliteit en samenstelling van het kookgerei hebben een direct effect op de kookresultaten.
- Gebruik geen kookgerei met een holle of bolle bodem. Aluminium en roestvrijstalen kookgerei met een niet-ferromagnetische bodem of een bodem van glas, koper, messing, keramiek of porselein is ongeschikt voor inductieverwarming.
- Om te controleren of het kookgerei geschikt is voor inductiekoken houdt u een magneet bij de bodem van het kookgerei houden. Als de magneet blijft hangen, dan is het kookgerei over het algemeen geschikt. U kunt ook een beetje water in het kookgerei doen en deze op een kookzone zetten die op maximaal vermogen staat. Het water moet binnen een paar seconden opgewarmd zijn.
- Bij het gebruik van bepaalde pannen, kunnen verschillende geluiden te horen zijn. Dit heeft te maken met het ontwerp van de pannen en heeft geen invloed op de prestaties of veiligheid van de kookplaat.
- Plaats de pan in het midden van de kookzone om de beste kookresultaten te bereiken.
- Het  symbool knippert als het vermogensniveau in het display van de kookzone is geselecteerd en er een ongeschikte pan of geen pan op de kookzone

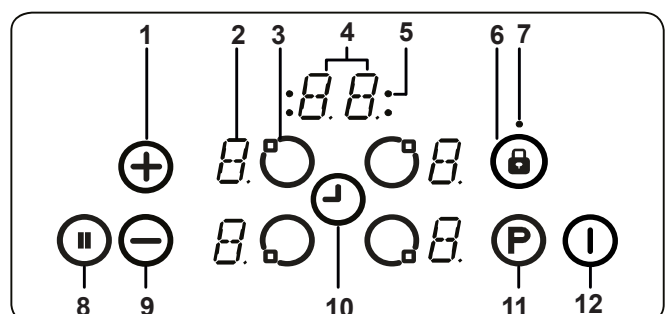
is geplaatst. De kookzone schakelt na 2 minuten automatisch uit.

- Als er een geschikte pan op de kookzone is geplaatst, dan verdwijnt het symbool . De bereiding van de etenswaren wordt voortgezet op het gekozen vermogensniveau.
- Voor een optimale energieoverdracht dient de diameter van de kookgereibasis overeen te stemmen met die van de kookzone.
- De minimale diameter van het kookgerei moet 120 mm zijn voor kookzones van 160 mm, 140 mm voor kookzones van 210 mm en 160 mm voor kookzones van 290 mm.



Het apparaat wordt bediend door op de toetsen te drukken en de functies worden bevestigd door displays en geluidssignalen.

#### Touch-bedieningspaneel



- 1- Temperatuurstelling verhogen/timer
- 2- Pit-display
- 3- Selectietoets pit
- 4- Timer-display
- 5- Timer-functie kookzone-indicatoren
- 6- Vergrendelingslot
- 7- Vergrendelingsindicator
- 8- Pauze
- 9- Minus
- 10- Selectietoets kookzone
- 11- Boost-functie
- 12- Stop

8- Smart pause

9- Temperatuurstelling verlagen/timer

10- Timerselectie

11- Boost

12- Aan/uit

Gebruik de inductiekookzones met geschikte kookgerei.

Nadat de stroomvoorziening is aangesloten, lichten alle displays kort op. Hierna staat de kookplaat in standby-modus en is deze klaar voor gebruik.

U kunt de kookplaat bedienen door op de betreffende elektronische toets te drukken. Elke keer dat u een toets indrukt, klinkt er een zoemgeluid.

### Het apparaat inschakelen

Schakel de kookplaat in door op de AAN/UIT-toets **I** te drukken. Alle pit-displays tonen een statische "0" en de punten rechtsonder knipperen. (Indien binnen 20 seconden geen kookzone wordt geselecteerd, zal de kookplaat automatisch uitschakelen.)

### Het apparaat uitschakelen

U kunt de kookplaat op elk gewenst moment uitschakelen door op **I** te drukken.

De AAN/UIT-toets **I** heeft altijd prioriteit bij de uitschakelfunctie.

### De kookzones inschakelen

Druk op de pitselectietoets die overeenkomt met de verwarming die u wilt gebruiken. Op het geselecteerde pit-display wordt een statische punt getoond. De knipperende punten op alle andere pit-displays branden niet langer.

Stel de gewenste temperatuur in met de verhoogtoets **+** of verlaagtoets **-** voor warmteinstelling. De zone is nu klaar voor gebruik. Voor snellere kooktijden selecteert u de gewenste kookstand, waarna u op de "P"-toets drukt om de Boost-functie te activeren.

### De kookzones uitschakelen

Selecteer de zone die u wenst uit te schakelen door op de pitselectietoets te drukken. Met de toets **-** verlaagt u de temperatuur tot "0". (Door gelijktijdig de toetsen **+** en **-** in te drukken, stelt u de temperatuur eveneens in op "0").

Als de kookzone nog heet is, verschijnt "H" op het display in plaats van "0".

### Alle kookzones uitschakelen

Druk op de toets **I** om alle kookzones gelijktijdig uit te schakelen.

In de standby-modus verschijnt er een "H" op het display van alle kookzones die nog heet zijn.

## Restwarmte-indicator

De restwarmte-indicator geeft aan dat het glaskeramische gedeelte een temperatuur heeft waarbij aanraking gevaarlijk is.

Nadat de kookzone is uitgeschakeld, verschijnt "H" op het desbetreffende display totdat deze kookzone afgekoeld is tot een veilige temperatuur.

### Smart Pause

Als Smart Pause wordt geactiveerd, dan wordt het vermogen van alle pitten die zijn ingeschakeld gereduceerd.

Als u Smart Pause deactiveert, dan keren de pitten automatisch terug naar het vorige temperatuurniveau.

Als u Smart Pause niet deactiveert, dan schakelt de kookplaat na 30 minuten uit.

Druk op **II** om Smart Pause te activeren. Het vermogen voor de geactiveerde pit(ten) wordt gereduceerd tot niveau 1 en op alle schermen verschijnt "II".

Druk nogmaals op **II** om Smart Pause te deactiveren. "II" verdwijnt en de pitten keren nu terug naar het niveau dat hiervoor ingesteld was.

### Automatische uitschakelfunctie

Een kookzone schakelt automatisch uit als de warmte-instelling gedurende een bepaalde tijd niet is gewijzigd. Een wijziging in de warmte-instelling van de kookzone zet de tijdsduur terug op de beginwaarde. Deze beginwaarde is afhankelijk van het gekozen temperatuurniveau, zoals hieronder aangegeven.

Warmteinstelling	Automatische uitschakelfunctie na
1-2	6 uur
3-4	5 uur
5	4 uur
6-9	1,5 uur

## Kinderslot

Nadat het apparaat is ingeschakeld, kunt u ook het kinderslot activeren. Om het kinderslot te activeren, drukt u gelijktijdig op de verhoogtoets **+** en verlaagtoets **-** voor de warmteinstelling, waarna u opnieuw op de verhoogtoets **+** drukt. Op alle pit-displays verschijnt een "L" (LOCKED, vergrendeld). Het apparaat kan niet bediend worden. (Als een kookzone nog heet is, verschijnen "L" en "H" om en om op het display.)

De kookplaat blijft in de vergrendelde toestand totdat deze ontgrendeld wordt, zelfs wanneer de bediening uit- en opnieuw ingeschakeld is.

Om het kinderslot te deactiveren, schakelt u

eerst de kookplaat in. Druk gelijktijdig op de verhoogtoets (+) en verlaagtoets (-) voor de warmteinstelling en druk vervolgens nogmaals op de verlaagtoets (-) voor de warmte-instelling. "L" wordt niet meer weergegeven op de displays en de kookplaat wordt uitgeschakeld.

### Toetsvergrendeling

Het vergrendelingslot wordt gebruikt om de "veilige modus" op het apparaat in te stellen tijdens de werking. Het is niet mogelijk om aanpassingen te maken door op de toetsen te drukken (bijvoorbeeld warmte-instellingen). Het is dan alleen mogelijk om het apparaat uit te schakelen.

Het vergrendelingslot wordt geactiveerd als u de vergrendelingstoets (B) minstens 2 seconden indrukt. Deze instelling wordt bevestigd door een zoemersignaal. Na een geslaagde bediening knippert de indicator van het vergrendelingslot en is de pit vergrendeld.

### Timer-functie

De timer-functie is uitgevoerd in twee versies:

#### Kookwekker (1..99 min):

De kookwekker kan bediend worden als de kookzones uitgeschakeld zijn. De timerdisplay toont "00" met een knipperende punt.

Druk op (+) om de tijd te verlengen of druk op (-) om de tijd te verkorten. Het aanpassingsbereik ligt tussen 0 en 99 minuten. Als u de weergegeven tijd binnen 10 seconden niet aanpast, dan wordt deze ingesteld en verdwijnt de knipperende punt. Zodra de timer is ingesteld, begint het aftellen.

Als de timer nul bereikt, dan klinkt er een geluid en knippert het timer-display. Het geluidssignaal stopt automatisch na 2 seconden en/of nadat u op een willekeurige toets drukt.

De op de kookwekker ingestelde tijd kan te allen tijde gewijzigd of uitgeschakeld worden met de timerinstellingentoets (J) en/of de verlaagtoets (-) voor de timer. Als u de kookplaat op welk moment dan ook uitschakelt door op (I) te drukken, dan wordt de kookwekker ook uitgeschakeld.

#### Kookzonetimer (1..99 min)

Als de kookplaat is ingeschakeld, kan een onafhankelijke timer geprogrammeerd worden voor elke kookzone.

Selecteer een kookzone en vervolgens de temperatuurinstelling. Activeer tot slot de timerinstellingentoets van de betreffende pit (J). De timer kan geprogrammeerd worden om een kookzone uit te schakelen. Rond de kookwekker zijn vier leds aangebracht. Deze geven aan voor welke kookzone de kookwekker is ingesteld.

10 seconden na de laatste werking verandert de timer-display in de timer, die hierna het eerst zal

aflopen (indien er een timer is ingesteld voor meer dan 1 kookzone).

Als de timer afgelopen is, klinkt er een geluidssignaal. Op de timerdisplay verschijnt een statische "00", terwijl de led van de toegewezen kookzone knippert. De geprogrammeerde kookzone wordt uitgeschakeld en "H" verschijnt als de kookzone heet is.

Het geluidssignaal en de knipperende timer-led stoppen automatisch na 2 minuten en/of nadat een willekeurige toets is ingedrukt.

### Zoemer

Terwijl de kookplaat in gebruik is, duidt een zoemer de volgende activiteiten aan:

- Normale activering van een toets met een kort geluidssignaal.
- Voortdurende bediening van toetsen gedurende een langere tijd (10 seconden) met een langer, onderbroken geluidssignaal.

### Boost-functie

Om deze functie te gebruiken, selecteert u een kookzone en stelt u de gewenste kookstand in. Druk vervolgens op de "P"-toets (Boost).

De boostfunctie kan uitsluitend geactiveerd worden als deze van toepassing is op de geselecteerde kookzone. Als de boostfunctie actief is, dan wordt er een "P" getoond op het desbetreffende display.

Door de Boost-functie te activeren, kan het maximale vermogen overschreden worden. In dat geval wordt het geïntegreerde energiemanagementsysteem geactiveerd.

De noodzakelijke vermogensreductie wordt knipperend getoond op het display van de desbetreffende kookzone. Het knipperen is gedurende 3 seconden actief en stelt u in staat de instellingen aan te passen, alvorens het vermogen gereduceerd wordt.

### Energiemanagementfunctie

Als u het product voor het eerst inschakelt, is de ampèregrenswaarde 32. Deze blijft op 32 staan, totdat u een nieuwe waarde instelt.

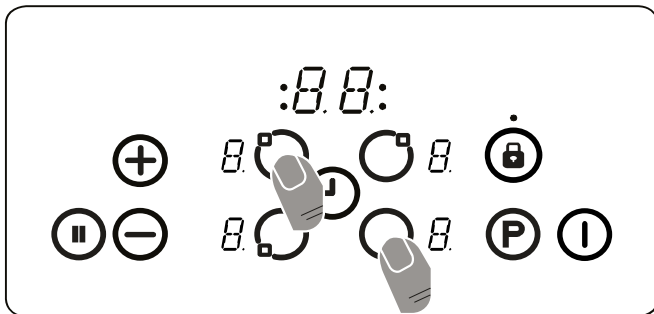
U kunt de huidige grenswaarde binnen 1 minuut na inschakelen van het product kiezen.

#### De huidige grenswaarde instellen:

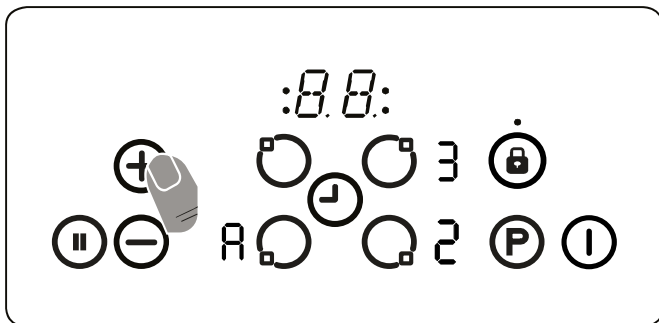
Als u de toets van de tweede pit (O) en toets van de vierde pit (C) tegelijk ingedrukt houdt, dan verschijnt de laatst ingestelde

ampèregrenswaarde op het scherm.

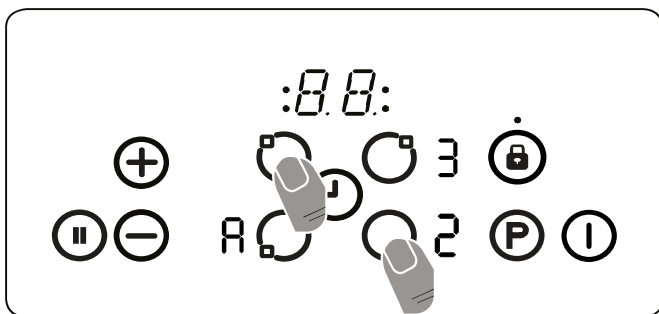
**BELANGRIJK:** Om de gekozen ampèrewaarde in te stellen, houdt u de toetsen van de pit even ingedrukt.



Met de toetsen ⊖ en ⊕ kunt u schakelen tussen de huidige grenswaarden.



Als de gewenste grenswaarde bereikt is en u de toets van de tweede pit ② en de toets van de ④ vierde pit tegelijkertijd ingedrukt houdt, dan wordt de ampèregrenswaarde ingesteld en schakelt het product over naar de stand-bymodus.



Telkens als u het product inschakelt, verschijnt de ingestelde grenswaarde op het scherm.

Er zijn 5 verschillende vermogenslimieten beschikbaar (10A,13A,15A,16A,32A)

**BELANGRIJK:** als een hoger vermogenslimiet wordt aangepast dan het

standaard vermogenslimiet, dan dient een gekwalificeerde technicus het elektrische netwerk (kabel, stekker, zekering, enz.) te controleren. Indien nodig moet deze gekwalificeerde technicus conform de plaatselijke voorschriften ook de noodzakelijke wijzigingen doorvoeren.

Foutcodes	
Als er zich een fout voordoet, dan wordt een foutcode getoond op de pit-displays.	
E0	De functie Ampèrelimiet moet worden geselecteerd op het moment dat het product van stroom wordt voorzien. Anders wordt E0 weergegeven. Deze functie moet tegelijkertijd op de display en het moederbord worden geselecteerd. Als er een fout is in de software van een kaart, wordt er een fout weergegeven. De klant kan deze fout niet oplossen. Bel een erkende servicemonteur.
E1	Koelventilator is uitgeschakeld. Neem contact op met erkende onderhoudsmonteur.
E2	Deze fout verschijnt als de kookzone oververhit is. Laat de kookzone afkoelen. Daarna moet de kookzone weer normaal werken.
E3	De voedingsspanning wijkt af van de nominale waarden. Schakel de kookplaat uit door op ① te drukken, wacht tot "H" voor alle zones verdwijnt. Schakel vervolgens de kookplaat in door op ① te drukken en zet het gebruik voort. Als dezelfde fout opnieuw wordt getoond, neem dan contact op met een erkende onderhoudsmonteur.
E4	De netfrequentie wijkt af van de nominale waarden. Schakel de kookplaat uit door op ① te drukken en wacht tot "H" voor alle zones verdwijnt. Schakel vervolgens de kookplaat in door op ① te drukken en zet het gebruik voort. Als dezelfde fout opnieuw wordt getoond, trek dan de stekker van het apparaat uit het stopcontact. Wacht even en steek de stekker weer in het stopcontact. Schakel vervolgens de kookplaat weer in door op ① te drukken en zet het gebruik voort. Als dezelfde fout opnieuw wordt getoond, neem dan contact op met een erkende onderhoudsmonteur.
E5	De interne temperatuur van de kookplaat is te hoog, schakel de kookplaat uit door op ① te drukken en laat alle pitten afkoelen
E6	Communicatiefout tussen touch-bedieningspaneel en pit. Neem contact op met erkende onderhoudsmonteur.
E7	De temperatuursensor van de spoel is uitgeschakeld. Neem contact op met erkende onderhoudsmonteur.
E8	De temperatuursensor van de koeler is uitgeschakeld. Neem contact op met erkende onderhoudsmonteur.

<b>EA</b>	Verzadigingsfout grote spoel. Schakel de kookplaat uit door op de aan/uit-knop te drukken. Schakel vervolgens de kookplaat weer in door op de aan/uit-knop te drukken en zet het gebruik voort. Als dezelfde fout opnieuw wordt getoond, neem dan contact op met een erkende onderhoudsmonteur.
<b>EC</b>	Fout in de voedingsspanning. Schakel de kookplaat uit door op de aan/uit-knop te drukken. Schakel vervolgens de kookplaat weer in door op de aan/uit-knop te drukken en zet het gebruik voort. Als dezelfde fout opnieuw wordt getoond, neem dan contact op met een erkende onderhoudsmonteur.
<b>C1-C8</b>	Microprocessor-waarschuwing. Als deze waarschuwing verschijnt, verbreekt u de stroomtoevoer naar het product. Sluit de stroom weer aan en schakel het product weer in. Bel een erkende servicemonteur als dezelfde fout weer wordt weergegeven.

## 4.2. OVENBEDIENING

### Bedieningsknop ovenfunctie

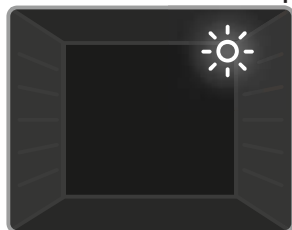
Draai de knop naar het overeenstemmende symbool van de gewenste kookfunctie. Zie voor details van andere functies 'Ovenfuncties'.

### Thermostaatknop oven

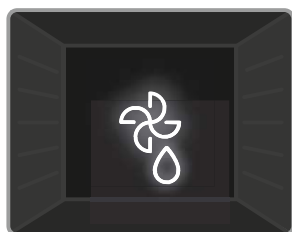
Draai na het kiezen van een kookfunctie aan deze knop om de gewenste temperatuur in te stellen. Het lampje van de oventhermostaat zal branden als de thermostaat in werking is om de oven op te warmen of de temperatuur te behouden.

### Ovenfuncties

\* De ovenfuncties kunnen afhankelijk van het model van uw product verschillen.



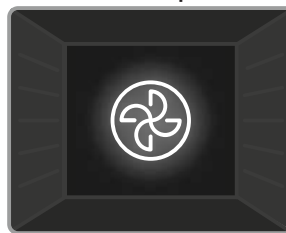
**Ovenverlichting:** Alleen de ovenverlichting gaat aan. Deze blijft aan zolang de bereidingsfunctie duurt.



**Ontdooifunctie:** De

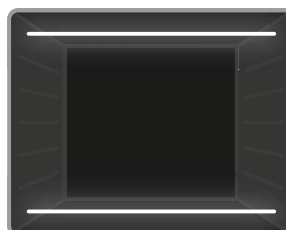
waarschuwingverlichting van de oven gaat branden en de ventilator treedt in werking. Om de ontdooifunctie te gebruiken, plaatst u het bevroren voedsel in de oven op een bakplaat die zich op de derde richel van onder bevindt.

Het is raadzaam om een ovenschaal onder het ontdooiende voedsel te plaatsen om het water dat ontstaat door het smelten van ijs op te vangen. Deze functie kookt of bakt uw voedsel niet. Het helpt alleen bij het ontdooien ervan.



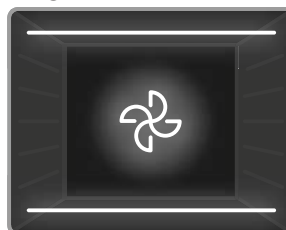
**Turbofunctie:** Het thermostaatlampje en waarschuwinglampje van de oven gaan aan en het

ringverwarmingselement en de ventilator treden in werking. De turbofunctie verspreidt de hitte gelijkmatig door de oven zodat alle schotels op alle rekken gelijkmatig worden bereid. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.



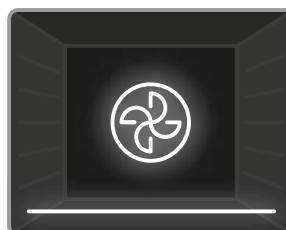
**Functie statisch koken:** Het thermostaatlampje en waarschuwinglampje van de oven gaan aan en de onderste en

bovenste verwarmingselementen treden in werking. De functie statisch koken geeft hitte af, wat een gelijkmatige bereiding van het voedsel garandeert. Dit is ideaal voor het bereiden van gebak, cake, pastaschotels, lasagne en pizza. Het is raadzaam om de oven gedurende 10 minuten voor te verwarmen en het is het beste in deze functie één bakplaat tegelijk te gebruiken.



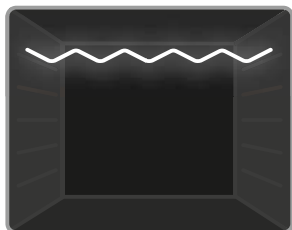
**Ventilatiefunctie:** Het thermostaatlampje en waarschuwinglampje van de oven gaan aan en het bovenste en

onderste verwarmingselement en de ventilator treden in werking. Deze functie is geschikt voor het bakken van gebak. De bereiding wordt uitgevoerd door de onderste en bovenste verwarmingselementen in de oven en de ventilator zorgt voor luchtcirculatie, wat een licht gegrild effect aan het voedsel geeft. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.



**Pizzafunctie:** Het thermostaatlampje en waarschuwinglampje van de oven gaan aan en het

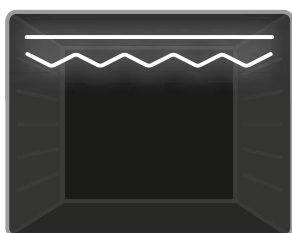
ringverwarmingselement, onderste verwarmingselement en de ventilator treden in werking. De functie is ideaal voor het gelijkmatig bakken van voedsel, zoals pizza, in een korte tijd. Terwijl de ventilator de hitte van de oven gelijkmatig verdeelt, zorgt het onderste verwarmingselement ervoor dat het gerecht wordt gebakken.



**Grillfunctie:** Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en het grillelement treedt in werking. Deze functie wordt gebruikt

voor het grillen en roosteren van voedsel op de bovenste rekstanden in de oven. Bestrijk het rooster licht met olie om het voedsel niet vast te laten plakken en plaats het voedsel in het midden van het rooster. Plaats altijd een ovenschaal onder het voedsel om druppels olie of vet op te vangen. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

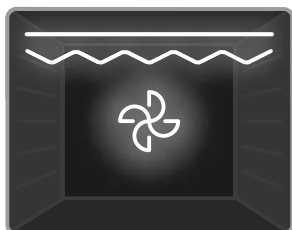
**! Waarschuwing:** De ovendeur moet tijdens het grillen zijn gesloten, en de temperatuur moet zijn ingesteld op 190 °C.



**Snellere grillfunctie:** Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en het bovenste verwarmingselement

en de grill treden in werking. De functie wordt gebruikt voor het sneller grillen en het bestrijken van een groter oppervlak, voor bijvoorbeeld vlees. Gebruik de bovenste rekstanden in de oven. Bestrijk het rooster licht met olie om het voedsel niet vast te laten plakken en plaats het voedsel in het midden van het rooster. Plaats altijd een ovenschaal onder het voedsel om druppels olie of vet op te vangen. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

**! Waarschuwing:** De ovendeur moet tijdens het grillen zijn gesloten, en de temperatuur moet zijn ingesteld op 190 °C.



**Dubbele grill- en ventilatorfunctie:** Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en het grillelement, het bovenste

verwarmingselement en de ventilator treden in werking. De functie wordt gebruikt voor het sneller grillen van dikkere stukken voedsel en het grillen van voedsel met een groter oppervlak. Naast de werking van het bovenste verwarmingselement en de grill wordt ook de ventilator in werking gezet voor gelijkmatig garen. Gebruik de bovenste rekstanden in de oven. Bestrijk het rooster licht met olie om het voedsel niet vast te laten plakken en plaats het voedsel in het midden van het rooster. Plaats altijd een ovenschaal onder het voedsel om druppels olie of vet op te vangen. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

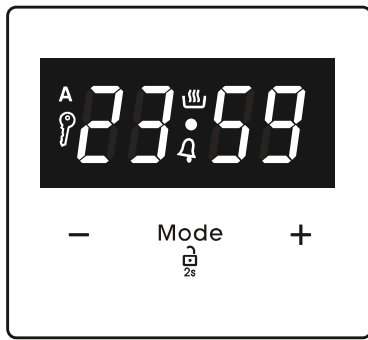
**! Waarschuwing:** De ovendeur moet tijdens het grillen zijn gesloten, en de temperatuur moet zijn ingesteld op 190 °C.

### 4.3. Bereidingstabel

Funcie	Gerechten			
				min.
Statisch	Bladerdeeg	2 - 3 - 4	170 - 190	35 - 45
	Taart	2 - 3 - 4	170 - 190	30 - 40
	Koekjes	2 - 3 - 4	170 - 190	30 - 40
	Stoofschotel	2	175 - 200	40 - 50
	Kip	2 - 3 - 4	200	45 - 60
Ventilator	Bladerdeeg	2 - 3 - 4	170 - 190	25 - 35
	Taart	2 - 3 - 4	150 - 170	25 - 35
	Koekjes	2 - 3 - 4	150 - 170	25 - 35
	Stoofschotel	2	175 - 200	40 - 50
	Kip	2 - 3 - 4	200	45 - 60
Turbo	Bladerdeeg	2 - 3 - 4	170 - 190	35 - 45
	Taart	2 - 3 - 4	150 - 170	30 - 40
	Koekjes	2 - 3 - 4	150 - 170	25 - 35
	Stoofschotel	2	175 - 200	40 - 50
Grill	Geroosterde gehaktballen	5	200	10-15
	Kip	*	190	50 - 60
	Karbonade	4 - 5	200	15 - 25
	Biefstuk	5	200	15 - 25

\* Bereid indien beschikbaar met vleespen voor geroosterde kip

## Gebruik van de digitale tiptoetstimer



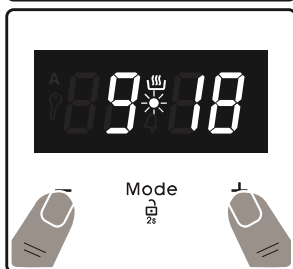
Functiebeschrijving	
A	Automatische bereiding
	Handmatige bereiding
	Toetsvergrendeling
	Kookwekker
Mode	MODEfunctie
-	Timer verlagen
+	Timer verhogen
23 59	Timerdisplay

### Tijdsinstelling

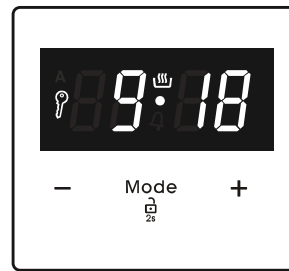
Voordat u de oven gaat gebruiken dient de tijd te worden ingesteld. Na de aansluiting op de stroom gaan het symbool 'A' en '00:00' of '12:00' op het scherm knipperen.



1. Druk 2 seconden lang op 'MODE' om de toetsvergrendeling te deactiveren en de stip in het midden van het scherm begint te knipperen.



2. Pas tijdens het knipperen van de knop de tijd aan met toetsen '+' en '-'.



3. Na een aantal seconden stopt de stip met knipperen en blijft hij branden.

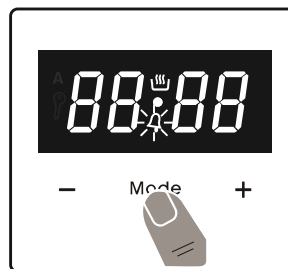
### Toetsvergrendeling

De toets wordt automatisch geactiveerd nadat de tijd klok gedurende 5 seconden niet wordt gebruikt. Symbool verschijnt en blijft branden. Druk gedurende 2 seconden op de 'MODE' knop om de tijd klok te ontgrendelen. De gewenste handeling kan worden uitgevoerd.

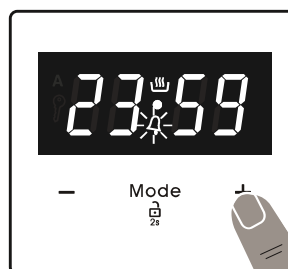
### Tijdsinstelling geluidssignaal

De instelling van het geluidssignaal kan worden ingesteld op een tijdsperiode tussen '00:00' en '23:59' uur. De tijd van het geluidssignaal is alleen voor waarschuwingsdoeleinden. De oven wordt met deze

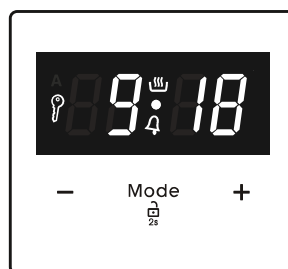
functie niet geactiveerd.



1. Druk op 'MODE'. Het symbool gaat knipperen en '000' wordt weergegeven.



2. Kies de gewenste tijdsperiode met gebruik van de knoppen '+' en '-' terwijl knippert.



3. Het symbool blijft branden, de tijd wordt opgeslagen en de waarschuwing wordt ingesteld.

Wanneer de tijd klok nul bereikt, klinkt een hoorbaar signaal en knippert het symbool op het scherm. Door op een willekeurige knop te drukken, stopt het geluidssignaal. Druk 2 seconden lang op 'MODE', het

symbool 'A' verdwijnt en de klok wordt weergegeven.

### Semi-automatische tijdsinstelling (kookperiode)

Deze functie helpt u om gedurende een vaste tijdsperiode te koken. Er kan een tijdsbereik van 0 tot 10 uur worden ingesteld. Bereid het voedsel voor op het koken en zet het in de oven.

1. Kies de gewenste kookfunctie en de temperatuur met de regelknoppen.



2. Druk op 'MODE' totdat u 'dur' en symbolen op het scherm ziet. Het symbool 'A' gaat knipperen.



3. Kies de gewenste bereidingsperiode met gebruik van de knoppen '+' en '-'.



4. De huidige tijd wordt weer zichtbaar op het scherm en de symbolen 'A' en '☼' blijven branden.

Als de timer de nul bereikt, schakelt de oven uit en hoort u een geluidssignaal. Het symbool 'A' gaat knipperen. Draai beide regelknoppen naar stand '0' en druk op een willekeurige toets op de tijdsklok om het geluidssignaal te stoppen. Druk 2 seconden lang op 'MODE'. Het symbool 'A' verdwijnt en de timer schakelt terug naar handmatig functioneren.

### Geluidsaanpassing

Houd de toets '-' ingedrukt tot u een hoorbare 'piep' hoort. Hierna klinkt er telkens als u de toets '-' indrukt een ander "piep"-geluid. Er zijn drie verschillende signaalgeluiden beschikbaar. Als "Off" is geselecteerd, dan worden alle geluiden uitgezet, behalve alarm- en foutgeluiden. Druk op een willekeurige knop. Na een korte tijd wordt de geselecteerde pieptoon bewaard.



Beide bedieningsknoppen moeten in de positie "Uit" staan om het product in de stand-bymodus te zetten.

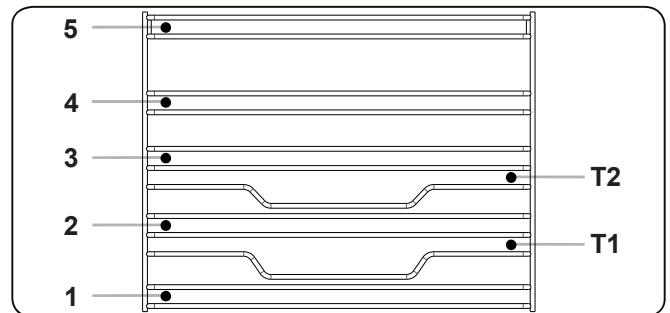


Het stroomverbruik van het product in stand-bymodus is <math><0,8\text{ W}</math>.

### 4.4. ACCESSOIRES

#### Het EasyFix-draadrek

Reinig vóór het eerste gebruik de accessoires grondig met warm water, afwasmiddel en een zachte, schone doek.



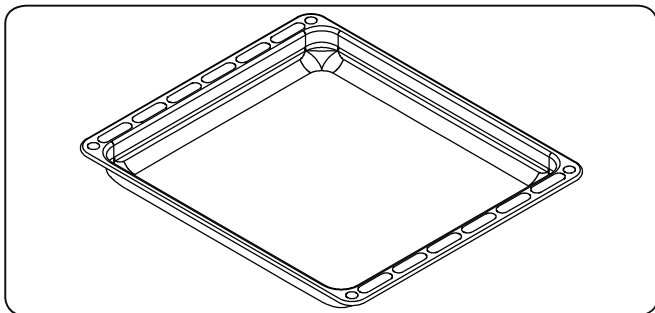
- Plaats het accessoire op de juiste plaats in de oven.
- Neem een afstand van minstens 1 cm in acht tussen de ventilatorkap en de accessoires.
- Wees voorzichtig als u het kookgerei en/of de accessoires uit de oven haalt. Hete maaltijden of accessoires kunnen brandwonden veroorzaken.
- De accessoires kunnen vervormen door hitte. Zodra deze afgekoeld zijn, nemen deze hun oorspronkelijke vorm weer aan en presteren deze weer als voorheen.
- Trays en draadroosters kunnen op elk niveau van 1 tot 5 geplaatst worden.
- De telescopische rails kunnen geplaatst worden op de niveaus T1, T2, 3, 4, 5.
- Niveau 3 wordt aanbevolen voor bereiding op één niveau.
- Niveau T2 wordt aanbevolen voor bereiding op één niveau met telescopische rails.
- Het rooster van het draaispit moet op niveau 3 geplaatst worden.
- Niveau T2 wordt gebruikt om het rooster van het draaispit met telescopische rails te plaatsen.

\*\*\*\*De accessoires kunnen variëren afhankelijk van het aangeschafte model.

#### Diepe bakplaat

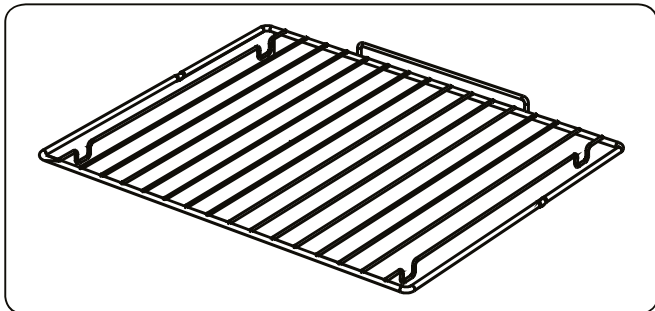
De diepe bakplaat wordt gebruikt voor de bereiding van stoofschotels.

U plaatst de bakplaat correct in de ovenruimte door deze op een van de roosters te zetten en hem helemaal naar achter te duwen.



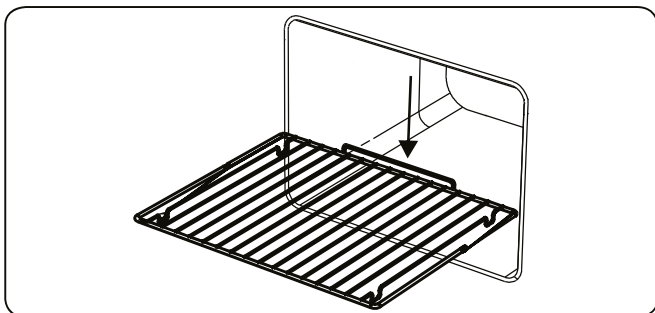
### Draadrooster

Het draadrooster wordt gebruikt bij grillen of het bereiden van voedsel in ander kookgerei.



### WAARSCHUWING

Plaats het rooster op een overeenstemmend rek correct in de ovenopening en duw het volledig in.




## 5. REINIGING EN ONDERHOUD

### 5.1. REINIGING


 **WAARSCHUWING:** Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen voordat u schoonmaakwerkzaamheden op uw apparaat uitvoert.

### Algemene instructies

- Controleer voor gebruik van schoonmaakmiddelen in uw apparaat of ze geschikt zijn en aanbevolen worden door de fabrikant.
- Gebruik crème of vloeibare reinigingsmiddelen die geen vaste deeltjes bevatten. Gebruik geen bijtende middelen, schuurpoeders, ruwe staalwol of harde gereedschappen, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen.

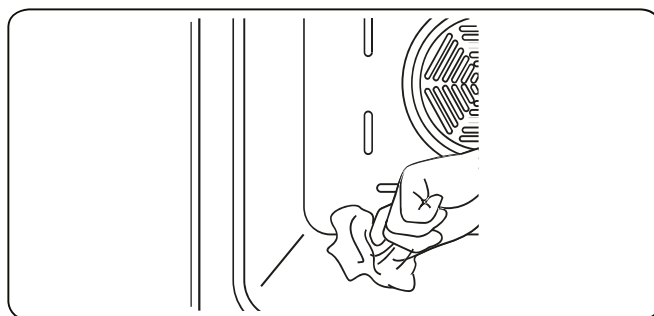
 Gebruik geen reinigingsmaterialen met vaste deeltjes die kunnen krassen op het glas, emaille en/of geverfde delen van uw apparaat.

- Neem eventueel gemorste vloeistoffen meteen op om te voorkomen dat onderdelen worden beschadigd.

 Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat of delen ervan schoon te maken.

### De binnenkant van de oven reinigen

- De binnenkant van de geëmailleerde oven wordt het best gereinigd als de oven warm is.
- Veeg de oven na ieder gebruik af met een zachte in zeepwater geweekte doek. Veeg de oven daarna nogmaals af met een vochtige doek en droog hem dan.
- U kunt af en toe een vloeibaar schoonmaakmiddel nodig hebben om de oven volledig te reinigen.



### Reinigen van de keramische glasplaat

Keramische glasplaten kunnen zwaar keukengerei dragen, maar kunnen breken als er met een scherp voorwerp op wordt geslagen/gestoten.

 **WAARSCHUWING:** Keramische kookplaten - als het oppervlak gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om het risico op elektrische

schokken te voorkomen.

- Maak voor reiniging van vitrokeramisch glas gebruik van een crème of vloeibare reiniger. Spoel daarna het glas af en droog het grondig met een droge doek.



Gebruik geen reinigingsmaterialen die bestemd zijn voor staal, want deze kunnen het glas beschadigen.

- Als de coating of bodem van het kookgerei stoffen met een laag smeltpunt bevat, kan dit het glaskeramische kookoppervlak beschadigen. Als er plastic, aluminiumfolie, suiker of suikerhoudende levensmiddelen op de warme glaskeramische kookplaat terecht is/zijn gekomen, schraap dit/deze dan zo snel en veilig mogelijk van het warme oppervlak. Als deze stoffen smelten kunnen ze de glaskeramische kookplaat beschadigen. Breng indien mogelijk van tevoren een laagje van een geschikt beschermmiddel aan als u producten met een hoog suikergehalte kookt, zoals bijvoorbeeld jam.
- Stof op het oppervlak moet worden gereinigd met een vochtige doek.
- Kleurveranderingen in het keramische glas hebben geen effect op de structuur of de duurzaamheid van de keramiek en wordt niet veroorzaakt door een verandering in het materiaal.

Kleurveranderingen in het keramische glas kunnen worden veroorzaakt door verschillende redenen:

1. Gemorste gerechten zijn niet van het oppervlak gereinigd.
2. Het gebruik van onjuiste schalen op de kookplaat kan het oppervlak uitslijten.
3. Gebruik van onjuiste reinigingsmaterialen.

## Reinigen van de glazen onderdelen

- Reinig de glazen onderdelen van uw apparaat regelmatig.
- Reinig de glazen delen binnen en buiten met een glasreiniger. Spoel daarna het glas af en droog het grondig met een droge doek.

## Reinigen van geëmailleerde onderdelen

- Reinig de geëmailleerde onderdelen van uw apparaat regelmatig.
- Veeg de geëmailleerde onderdelen na ieder gebruik af met een zachte in zeepwater geweekte doek. Veeg ze daarna nogmaals af met een vochtige doek en droog ze daarna.



Was de emaille onderdelen niet als ze nog heet zijn van het koken.



Laat geen azijn, koffie, melk, zout, water, citroen of tomatensap gedurende langere tijd achter op het emaille.

## Reinigen van roestvrij stalen onderdelen (indien aanwezig)

- Reinig de roestvrij stalen onderdelen van uw apparaat regelmatig.
- Veeg de roestvrij stalen delen na ieder gebruik af met een uitsluitend in water gedrenkte doek. Droog ze daarna goed af met een droge doek.



Was de roestvrij stalen onderdelen niet als ze nog heet zijn van het koken.



Laat geen azijn, koffie, melk, zout, water, citroen of tomatensap gedurende langere tijd achter op het roestvrij staal.

## Reinigen van gelakte oppervlakken (indien van toepassing)

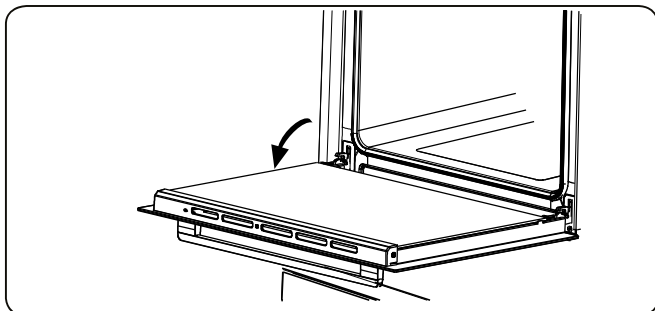
- Vlekken tomaat, tomatenpasta, ketchup, limoen, oliederivaten, melk, suikerhoudende etenswaren, suikerhoudende dranken en koffie moeten meteen worden gereinigd met een doek gedrenkt in warm water. Als deze vlekken niet worden gereinigd en u de vlekken laat drogen op het oppervlak, mogen ze niet worden weggewreven met een hard voorwerp (gepunten voorwerpen, stalen en kunststof schuursponsjes, oppervlakbeschadigende reinigingssponsjes) of reinigingsmiddelen met een hoog alcoholgehalte, vlekkenverwijderaars,

ontvetters, schuurmiddelen die het oppervlak beschadigen. Anders kunnen corrosie of vlekken ontstaan op het poedergelakte oppervlak. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade veroorzaakt door het oneigenlijke gebruik van reinigingsmiddelen of -methodes.

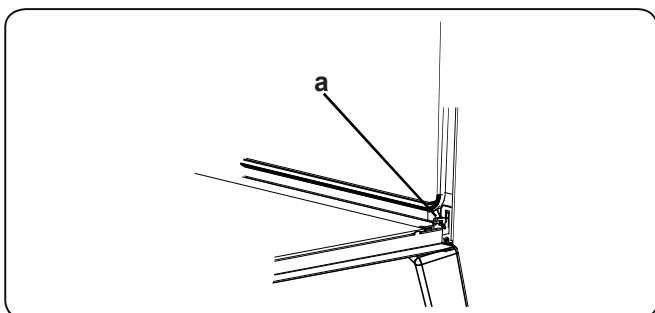
### De ovendeur verwijderen

Voordat u de glazen ovendeur reinigt, dient u de ovendeur als volgt te verwijderen:

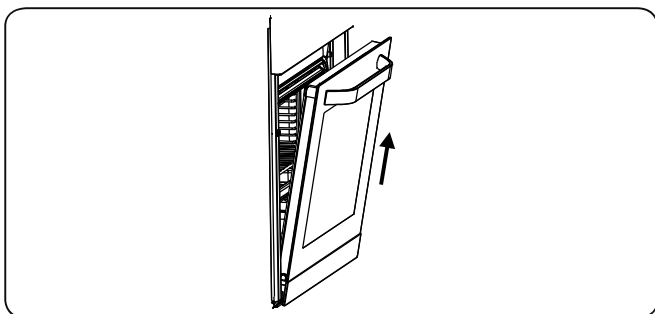
1. Open de ovendeur.



2. Open de bevestigingsbeugel (a) (met behulp van een schroevendraaier) naar de eindstand.



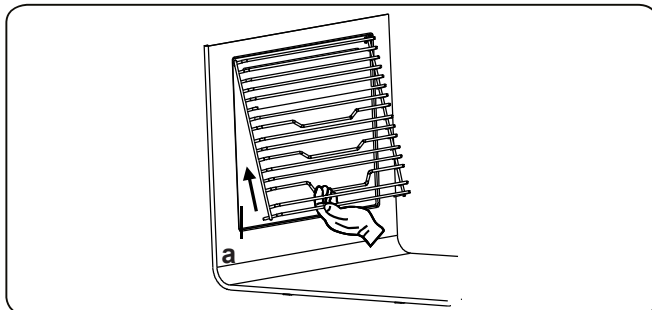
3. Sluit de deur tot deze bijna volledig en verwijder de deur door deze naar u toe te trekken.



### Verwijdering van het draadrooster

Het draadrooster verwijderen;

Trek aan het draadrooster zoals aangegeven in de afbeelding. Til het omhoog na het van de klemmen (a) los te hebben gemaakt.



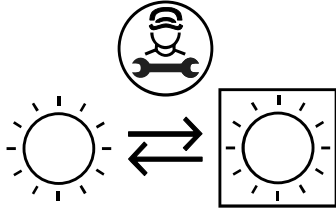
### 5.2. ONDERHOUD

**WAARSCHUWING:** Het onderhoud aan dit apparaat dient uitsluitend te worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien.

#### Vervangen van de ovenlamp

**WAARSCHUWING:** Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen voordat u schoonmaakwerkzaamheden op uw apparaat uitvoert.

- Verwijder de lamp na het lampenkapje te hebben verwijderd.
- Plaats het nieuwe lampje (bestendig tegen 300 °C) op de plek van het lampje dat u hebt verwijderd (230 V, 15-25 Watt, type E14).
- Plaats het lampenkapje en uw oven is daarna klaar voor gebruik.
- Dit product bevat een lichtbron met energie-efficiëntieklasse G.
- De lichtbron kan niet door de eindgebruiker worden vervangen. Hiervoor is de dienst na verkoop nodig.
- De inbegrepen lichtbron is niet bedoeld voor gebruik in andere apparatuur.



**De lichtbron kan door een professional worden vervangen.**



Het ontwerp van het lampje is specifiek voor gebruik in huishoudelijke kookapparatuur. Het is niet geschikt voor huishoudelijke kamerverlichting.

## 6. PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT

### 6.1. PROBLEEMOPLOSSING



Als u na deze basisprobleemoplossing nog problemen met uw apparaat ondervindt, neem dan contact op met een erkend servicebedrijf of een erkende technicus.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het scherm van de besturingskaart van de kookplaat is zwart. De kookplaat of kookzones kunnen niet aangezet worden.	Er is geen stroomvoorziening.	Controleer de zekering voor het apparaat. Controleer of er sprake is van een stroomonderbreking door andere elektronische apparatuur te proberen.
De kookplaat schakelt tijdens gebruik uit en op elk display knippert 'F'.	De knoppen zijn vochtig of er rust iets op de knoppen.	Droog de knoppen of verwijder het object.
De kookplaat schakelt tijdens gebruik uit.	Een van de kookzones heeft te lang aan gestaan.	U kunt de kookzone opnieuw gebruiken door deze weer aan te zetten.
De knoppen van de kookplaat werken niet en het lampje van het kinderslot brandt.	Kinderslot is actief.	Schakel het kinderslot uit.
De pannen maken lawaai tijdens het koken of de kookplaat maakt een klinkgeluid tijdens het koken.	Dit is normaal bij kookgerei voor een inductiekookplaat. Dit wordt veroorzaakt door de overdracht van energie van de kookplaat naar het kookgerei.	Deze actie is normaal. Er is geen risico. Niet voor uw kookplaat en niet voor uw kookgerei.
Het symbool 'U' licht op in de display van een van de kookzones.	Er staat geen pan op de kookzone, of de pan is niet geschikt.	Gebruik een geschikte pan.
Vermogensniveau 9 of 'P' wordt automatisch verlaagd. Als u tegelijkertijd vermogensniveau 'P' of 9 kiest bij twee kookzones aan dezelfde kant.	Maximaal vermogensniveau voor de twee zones bereikt	Door beide zones op vermogensniveau 'P' of 9 te gebruiken, wordt het toegestaan maximaal vermogensniveau voor de twee zones overschreden.
De oven gaat niet aan.	De stroom is uitgeschakeld.	Controleer de stroomtoevoer. Controleer of andere keukenapparatuur werkt.
Geen warmte of de oven warmt niet op.	Oventemperatuur is niet correct ingesteld. Ovendeur is open blijven staan.	Controleer of de regelknop voor de oventemperatuur juist is ingesteld.
Ongelijkmatige bereiding in de oven.	Ovenplaten zijn niet juist geplaatst.	Controleer of de aanbevolen temperaturen en plaatstanden worden gebruikt. Open de deur niet te vaak, tenzij u gerechten bereidt die omgedraaid dienen te worden. Als u de deur regelmatig opent, zal de binnentemperatuur afnemen. Dit kan het kookresultaat beïnvloeden.
Ovenverlichting (indien aanwezig) werkt niet.	Lampje is kapot. Stroom is afgesloten of uitgeschakeld.	Vervang de lamp volgens de instructies. Zorg ervoor dat de stroom op het stopcontact is ingeschakeld.
De timerknoppen kunnen niet juist worden ingedrukt.	Er bevindt zich vreemd materiaal tussen de timerknoppen Aanraakmodel: er zit vocht op het bedieningspaneel. De toetsvergrendeling is ingesteld.	Verwijder het vreemde materiaal en probeer het nog een keer. Verwijder het vocht en probeer het nog een keer. Controleer of de toetsvergrendeling is ingesteld.

De ovenventilator (indien aanwezig) maakt lawaai.	Ovenplaten trillen.	<p>Controleer of de oven waterpas staat.</p> <p>Controleer of de platen en het kookgerei niet tegen de achterwand van de oven trillen.</p>
---	---------------------	--

## 6.2. TRANSPORT

Maak gebruik van de originele productverpakking en vervoer het product in zijn originele doos. Volg de transportpictogrammen op de verpakking op. Plak alle onafhankelijke onderdelen met tape op het product om te voorkomen dat er tijdens het vervoer schade ontstaat.

Als u de oorspronkelijke verpakking niet hebt: bereid een doos zodanig voor dat het apparaat, in het bijzonder de externe oppervlakken van het product, beschermd zijn tegen externe bedreigingen.



Bertazzoni is committed to providing the highest quality service to our customers. In the unlikely event that your product should have a manufacturing defect, please contact our service team at:






<https://lagermania.com/services/use-care/>

You will be requested to provide product information, proof of purchase, a photo of the silver data label and a description of the issue. Please have this information ready.

**Tack för att du valt denna produkt.**

Denna bruksanvisning innehåller viktig säkerhetsinformation och instruktioner avseende drift och underhåll av din apparat.

Var god och läs den här bruksanvisningen innan du använder din apparat och behåll den här boken för framtida referens.

<b>Ikon</b>	<b>Typ</b>	<b>Betydelse</b>
	<b>VARNING</b>	Risk för allvarlig skada eller dödsfall
	<b>RISK FÖR ELEKTRISK STÖT</b>	Risk för farlig spänning
	<b>BRAND</b>	Varning; brandrisk/brandfarligt material
	<b>FÖRSIKTIGHET</b>	Fara för person- eller egendomsskada
	<b>VIKTIGT/OBSERVERA</b>	Korrekt drift av systemet

# INNEHÅLL


1.SÄKERHETSINSTRUKTIONER .....	4
1.1 Allmänna säkerhetsvarningar .....	4
1.2 Installationsvarningar.....	7
1.3 Under användning .....	8
1.4 Vid rengöring och underhåll.....	9
2.INSTALLATION OCH FÖRBEREDELSE FÖR ANVÄNDNING .....	11
2.1 Instruktioner till installatören .....	11
2.2 Elektrisk anslutning och säkerhet.....	12
2.3 Vippskyddskit.....	13
2.4 Justering av fötterna .....	13
3.PRODUKTFUNKTIONER.....	14
4.ANVÄNDNING AV PRODUKTEN.....	15
4.1 Hällkontroller.....	15
4.2 Ugnskontroller .....	19
4.3 Tillagningstidstabell .....	20
4.4 Tillbehör .....	22
5.RENGÖRING OCH UNDERHÅLL.....	23
5.1 Rengöring .....	23
5.2 Underhåll .....	25
6.FELSÖKNING OCH TRANSPORT .....	26
6.1 Felsökning .....	26
6.2 Transport .....	27
7. WARRANTY AND SERVICE .....	28



# 1. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

- Läs dessa anvisningar noggrant innan du använder apparaten och behåll dem på ett lämpligt ställe som referens vid behov.
- Denna handbok har utarbetats för mer än en modell, därför kanske din apparat inte har alla de funktioner som beskrivs i den. Av detta skäl är det viktigt att vara särskilt uppmärksam på eventuella figurer medan du läser bruksanvisningen.

## 1.1 ALLMÄNNA SÄKERHETSVARNINGAR

- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de har fått tillsyn eller instruktioner om användningen av apparaten på ett säkert sätt och förstår farorna som är inblandade. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll ska inte göras av barn utan tillsyn.

 **VARNING:** Apparaten och dess tillgängliga delar blir heta under användning. Försiktighet bör vidtas för att undvika att röra värmeelement. Håll barn under 8 år utom räckhåll om de inte övervakas kontinuerligt.


  **VARNING:** Övervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand. Försök **ALDRIG** att släcka en sådan brand med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan över lågan t. ex. med ett lock eller ett brandtäcke.

 **FÖRSIKTIGHET:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kortvarig matlagningsprocess måste övervakas kontinuerligt

 **VARNING:** Brandfara: Förvara inte föremål på matlagningssytor.


 **VARNING:** Om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risk för elektrisk stöt.

- Metallobjekt som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på induktionshällars hälltor eftersom de kan bli heta.
- För induktionshällen, stäng av hällelementet efter användning med kontrollreglaget. Förlita dig inte på kokkärlsdetektorn.
- För modeller som innehåller ett hållock, rengör eventuella spill på locket före användning och låt ugnen svalna innan locket stängs.
- Använd inte apparaten med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.

 **VARNING:** För att förhindra att apparaten välter måste stabiliseringsfästena installeras. (För detaljerad information, se inställningsguiden för vippskyddsskiktet.)




- Under användning blir apparaten het. Försiktighet bör vidtas för att undvika att röra värmeelement inne i ugnen.
- Handtag kan bli heta efter en kort stunds användning.
- Använd inte hårda slipmedel eller skurborstar för att rengöra ugnsytor. De kan skrapa ytan vilket kan leda till att luckans glas splittras eller till skador på ytan.
- Använd inte ångrengörare för rengöring av apparaten.

 **⚠ VARNING:** För att undvika risk för elektriska stötar, se till att apparaten är avstängd innan lampan byts ut.

 **⚠ FÖRSIKTIGHET:** Tillgängliga delar kan vara heta vid tillagning eller grillning. Håll små barn borta från apparaten när den används.

- Din apparat är tillverkad i enlighet med alla gällande lokala och internationella standarder och föreskrifter.
- Underhålls- och reparationsarbete får endast utföras av auktoriserade servicetekniker. Installations- och reparationsarbete som utförs av obehöriga tekniker kan vara farligt. Ändra eller modifiera inte apparatens specifikationer på något sätt. Olämpliga hållskydd kan orsaka olyckor.
- Innan du ansluter din apparat, se till att de lokala distributionsförhållandena (typ av gas- och gastryck eller elspänning och frekvens) och specifikationerna på apparaten är kompatibla. Specifikationerna för denna apparat finns angivna på etiketten.

 **⚠ FÖRSIKTIGHET:** Denna apparat är endast avsedd för matlagning och är endast avsedd för inomhus hushållsbruk. Den ska inte användas för något annat ändamål eller i någon annan applikation, t.ex. för användning utomlands eller i kommersiell miljö eller rumsuppvärmning.

- Använd inte ugnsluckshandtagen för att lyfta eller flytta apparaten.
- Alla möjliga åtgärder har vidtagits för att säkerställa din säkerhet. Eftersom glaset kan gå sönder, bör du vara försiktig vid rengöring. Undvik att slå eller knacka på glaset med tillbehör.
- Se till att nätkabeln inte sitter fast eller skadas under installationen. Om nätkabeln är skadad måste den

- bytas ut av tillverkaren, dess servicetekniker eller liknande kvalificerade personer för att förhindra fara.
- Låt inte barn klättra på ugnsluckan eller sitta på den medan den är öppen.
  - Vänligen håll barn och djur borta från denna apparat.
  - När induktionshällen är i bruk, håll objekt som är känsliga för magnetfält (t. ex. kreditkort, bankkort, klockor och liknande föremål) borta från hällen. Det rekommenderas starkt att personer med pacemaker ska konsultera sin kardiolog innan de använder induktionshällen.

## **1.2 INSTALLATIONSVARNINGAR**

- Använd inte apparaten innan den är helt installerad.
- Apparaten måste installeras av en behörig tekniker. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella skador som kan orsakas av felaktig placering och installation av obehöriga personer.
- När apparaten är upppackad, kontrollera att den inte har skadats under transporten. Vid eventuell defekt, använd inte apparaten och kontakta omedelbart en kvalificerad serviceagent. Material som används för förpackning (nylon, häftklamrar, skumplast etc.) kan vara skadliga för barn och de bör samlas in och avlägsnas omedelbart.
- Skydda dina apparat från atmosfären. Utsätt den inte sol, regn, snö, damm och överfuktighet.
- Materialet runt apparaten (t. ex. skåp) måste klara en minimitemperatur på 100° C.
- Apparaten får inte installeras bakom en dekorationsdörr för att undvika överhettning.

## 1.3 UNDER ANVÄNDNING


- När du först använder ugnen kan du märka en viss lukt. Detta är helt normalt och orsakas av isoleringsmaterialen på värmeelementen. Vi föreslår att innan du använder ugnen för första gången lämnar du den tom och kör den på maximal temperatur i 45 minuter. Se till att miljön där produkten är installerad är väl ventilerad.
- Var försiktig när du öppnar ugnsluckan under och efter tillagningen. Den heta ångan från ugnen kan orsaka brännskador.
- Placera inte brandfarliga eller brännbara material i eller nära apparaten när den används.
- Använd alltid ugnsvantar för att ta ur och byta mat i ugnen.
- Under inga omständigheter får ugnen fodras med aluminiumfolie eftersom överhettning kan uppstå.
- Placera inte tillagningskärlet eller bakplåtar direkt på botten av ugnen medan du lagar mat. Basen blir mycket varm och skador kan uppstå på produkten.



Lämna inte ugnen obevakad vid tillagning med fasta eller flytande oljor. De kan fatta eld under extrema uppvärmningssituationer. Håll aldrig vatten på lågor som orsakas av olja, stäng istället av spisen och täcka över kärlet med locket eller en brandfilt.

- Placera alltid kokkärlet över tillagningszonens mitt och vrid handtagen till ett säkert läge så att de inte kan slås till.
- Om produkten inte ska användas under en längre tid, stäng av huvudströmbrytaren. Stäng av gasventilen när gasapparater inte används.
- Se till att apparatens kontrollreglage alltid är i position "0" (stopp) när de inte används.

- Plåtarna lutar när de dras ut. Var försiktig så att du inte spiller eller tappar het mat när du tar ut den ur ugnen.
- Lämna inget på ugnsluckan medan den är öppen. Detta kan förstöra spisens balans och orsaka skador på luckan.
- Placera inte tunga eller brandfarliga föremål (exempelvis nylon, plastpåse, papper, trasa etc.) i lådan. Detta inkluderar kokkärl med plasttillbehör (t. ex. handtag).

 **FÖRSIKTIGHET:** Förvaringsfackets insida kan bli varmt när apparaten är i bruk. Undvik att vidröra insidans yta.

- Häng inte handdukar, trasor eller kläder från apparaten eller handtagen.

#### **1.4 VID RENGÖRING OCH UNDERHÅLL**

- Se till att din apparats nätanslutning är avstängd innan rengöring eller underhåll.
- Ta inte bort kontrollreglagen för att rengöra kontrollpanelen.
- För att bibehålla effektiviteten och säkerheten hos din apparat rekommenderar vi att du alltid använder originalreservdelar och kontakter vår auktoriserade serviceagent vid behov.

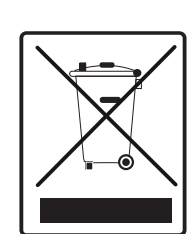
## EU-försäkran om överensstämmelse

**CE** Vi försäkrar att våra produkter uppfyller gällande EU-direktiv, beslut och förordningar och de krav som anges i de standarder som refereras.

Denna apparat har utformats för att användas endast för matlagning i hemmet. All annan användning (t.ex. uppvärmning av ett rum) är felaktigt och farligt.

 Bruksanvisningen gäller för flera modeller. Du kan märka skillnader mellan dessa instruktioner och din modell.

### Avyttring av din gamla apparat



Symbolen på produkten eller på förpackningen indikerar att denna produkt inte får behandlas som hushållsavfall. Istället ska den överlämnas till ett tillämpligt insamlingsställe för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Genom att säkerställa att denna produkt bortskaffas på rätt sätt kommer du att bidra till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa, vilket annars skulle kunna orsakas av olämplig avfallshantering av denna produkt. För mer detaljerad information om återvinning av denna produkt, vänligen kontakta ditt lokala stadskontor, din hushållsavfallstjänst eller återförsäljaren där du köpte produkten.

## 2. INSTALLATION OCH FÖRBEREDELSE FÖR ANVÄNDNING

**! VARNING:** Elektrisk anslutning av denna apparat ska utföras av en auktoriserad serviceperson eller en kvalificerad elektriker, enligt instruktionerna i denna handbok och i enlighet med gällande lokala föreskrifter.

- Felaktig installation kan orsaka problem och skador, för vilka tillverkaren inte tar något ansvar och garantin kommer inte vara giltig.
- Innan anslutning, se till att de lokala distributionsförhållandena (elspänning och frekvens och / eller typ av gas och gstryck) och justeringarna på apparaten är kompatibla. Justeringsvillkoren för denna apparat finns angivna på etiketten.
- De lagar, förordningar, direktiv och normer som gäller i användarlandet ska följas (säkerhetsbestämmelser, korrekt återvinning i enlighet med bestämmelserna etc.).
- Om produkten innehåller borttagbara hyllguider (ledningsspår) och användarhandboken innehåller recept som yoghurt ska hyllguiderna tas bort och ugnen användas i det angivna tillagningsläget. Information om borttagning av ledningshyllan är inkluderad i avsnittet RENGÖRING OCH UNDERHÅLL.

### 2.1 INSTRUKTIONER TILL INSTALLATÖREN

#### Allmänna instruktioner

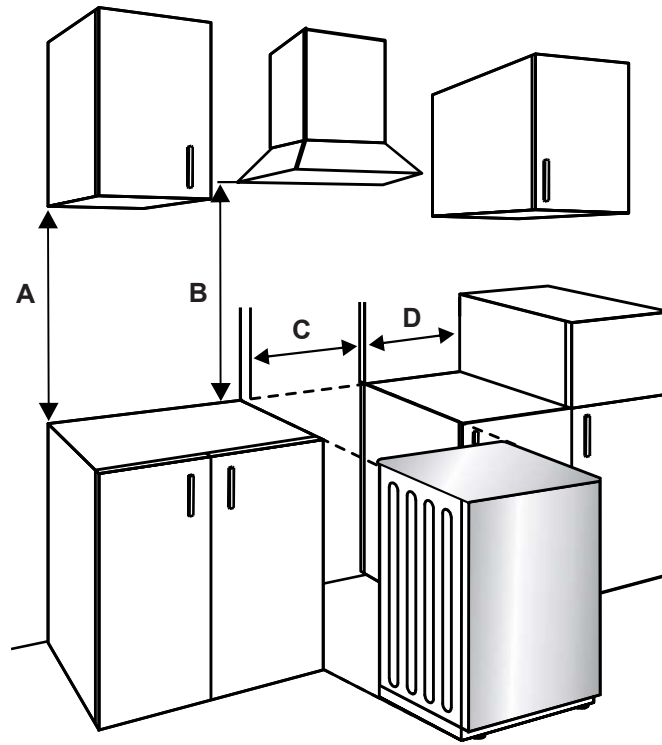
- Efter att du har tagit bort förpackningsmaterialet från apparaten och dess tillbehör, se till att apparaten inte är skadad. Om du misstänker någon skada, använd den inte och kontakta omedelbart auktoriserad service eller kvalificerad tekniker.
- Se till att det inte finns några brandfarliga eller brännbara material i närheten, t.ex. gardiner, olja, trasor etc. som kan ta eld.
- Bänkskivan och möblerna som omger apparaten ska vara gjorda av material som är resistenta mot temperaturer över 100° C.

- Apparaten får inte installeras direkt ovanför diskmaskin, kylskåp, frys, tvättmaskin eller torktumlare.
- Apparaten kan placeras nära andra möbler under förutsättning att i området där apparaten placeras kommer inte möblernas höjd överskrida hällens.

#### Installation av spisen

- Om köksmöblerna är högre än spishällen måste köksmöblerna vara minst 10 cm från apparatens sidor för luftcirkulation.
- Om en spiskåpa eller ett skåp ska installeras ovanför apparaten ska säkerhetsavståndet mellan kokkärl och eventuellt skåp/spiskåpa vara enligt nedan.

A (mm)	420
B (mm) Spiskåpa/skåp	650/700
C (mm)	Produktens bredd
D (mm)	50



## 2.2 ELEKTRISK ANSLUTNING OCH SÄKERHET

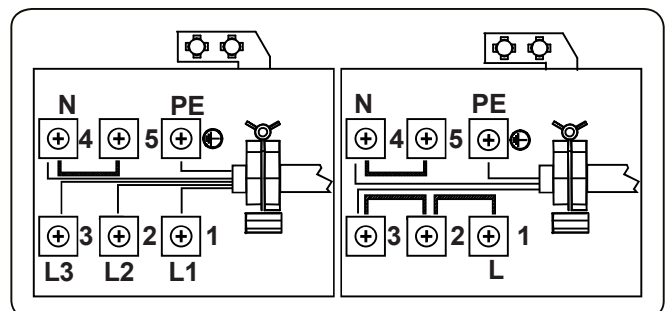
**! VARNING:** Elektrisk anslutning av denna apparat ska utföras av en auktoriserad serviceperson eller en elektriker, enligt instruktionerna i denna handbok och i enlighet med gällande lokala föreskrifter.

**! VARNING: APPARATEN MÅSTE JORDAS.**

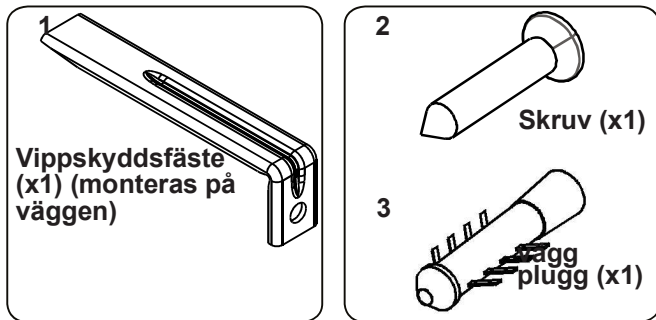
- Innan apparaten ansluts till strömförsörjningen måste spänningsvärdet för apparaten (stämplat på apparatens märkskylt) kontrolleras så att det stämmer överens med den tillgängliga nätspänningen, och elkablarna måste kunna hantera apparatens strömförbrukning (anges också på märkskylten).
- Se till att isolerade kablar används under installationen. En felaktig anslutning kan skada apparaten. Om nätsladden är skadad och måste bytas ut ska detta utföras av behörig personal.
- Använd inte adaptrar, grenuttag och/eller förlängningsladdar.
- Nätkabeln ska hållas borta från heta delar av apparaten och får inte böjas eller tryckas ihop. Annars kan ledningen skadas, vilket medför kortslutning.
- Om apparaten inte är ansluten till elnätet med en kontakt måste en flerpoleig frånskiljare (med minst 3 mm

kontaktavstånd) användas för att uppfylla säkerhetsföreskrifterna.

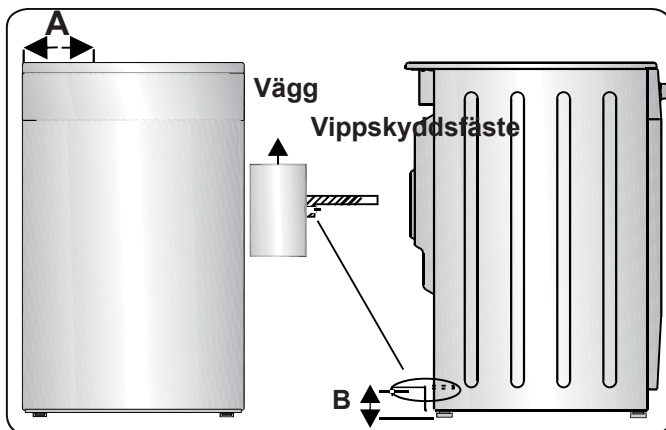
- Apparaten är konstruerad för en strömförsörjning på 220-240 V~.380-415 3N~. Om din strömförsörjning är annorlunda ska du kontakta behörig servicepersonal eller elektriker.
- Nätsladden (H05VV-F) måste vara tillräckligt lång för att kunna anslutas till apparaten.
- Den uppsäkrade omkopplaren måste vara lätt tillgänglig när apparaten har installerats.
- Se till att alla anslutningar är tillräckligt åtdragna.
- Montera matningskabeln i kabelklämman och stäng sedan locket.
- Terminalboxanslutningen är placerad på terminalboxen.



## 2.3 VIPPSKYDDSKIT



Dokumentväskan innehåller ett vippskyddskit. Fäst lätt vippskyddsfästet (1) på väggen med skruven (2) och väggpluggen (3), följ de mått som visas i figuren och tabellen nedan. Justera höjden på vippskyddsfästet så att det anpassas till spåret på spisen och dra åt skruven. Skjut in apparaten mot väggen och se till att vippskyddsfästet sitter i spåret baktill på apparaten.



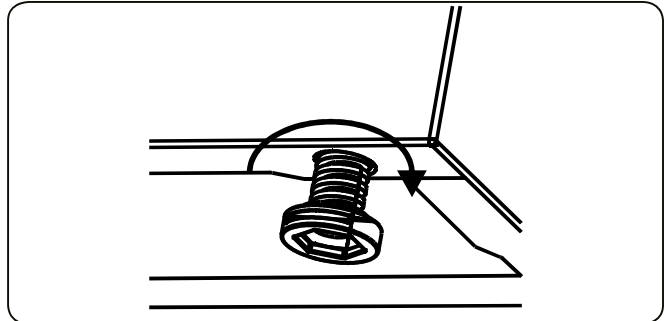
Produktmått (Bredd X Djup X Höjd) (cm)	A (mm)	B (mm)
60 x 60 x 90 (dubbelugn)	297,5	52
50 x 60 x 90 (dubbelugn)	247,5	52
90 x 60 x 85	430	107
60 x 60 x 90	309,5	112
60 x 60 x 85	309,5	64
50 x 60 x 90	247,5	112
50 x 60 x 85	247,5	64
50 x 50 x 90	247,5	112
50 x 50 x 85	247,5	64

## 2.4 JUSTERING AV FÖTTERNA


Din produkt står på fyra justerbara fötter. För säker drift är det viktigt att din apparat är korrekt balanserad. Säkerställ att apparaten är i nivå innan den används. För att öka höjden på apparaten, vrid

fötterna moturs. För att minska höjden på apparaten, vrid fötterna medurs.

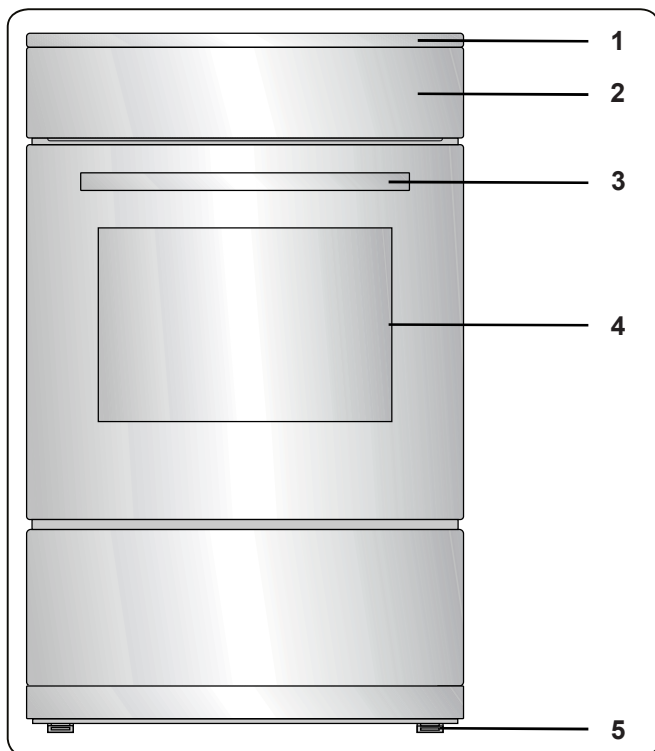
Det är möjligt att höja höjden på apparaten upp till 30 mm genom att justera fötterna. Apparaten är tung och vi rekommenderar att minst 2 personer lyfter upp den. Dra aldrig apparaten.



### 3. PRODUKTFUNKTIONER

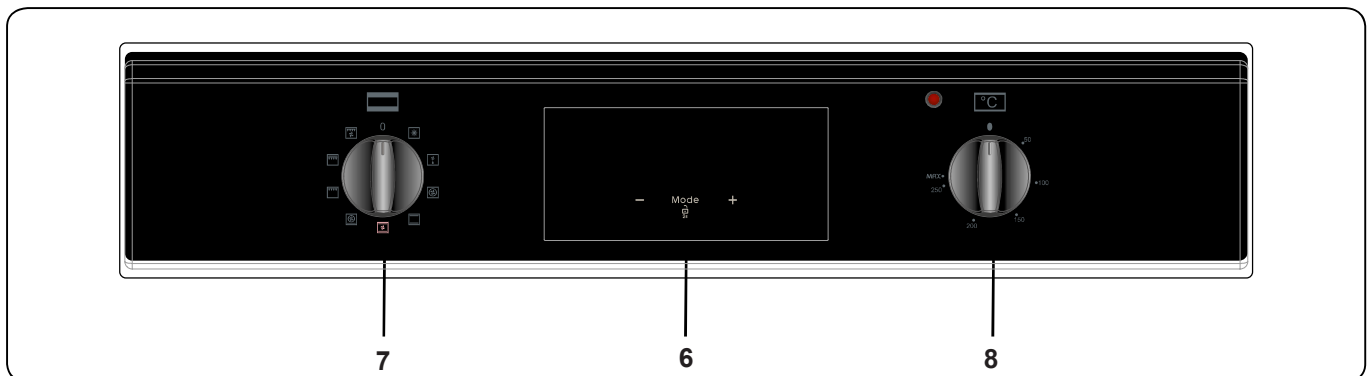
 **Viktigt:** Specifikationerna för produkten varierar och utseendet på din apparat kan skilja sig från det som visas i figurerna nedan.

#### Komponentlista



1. Spishäll
2. Kontrollpanel
3. Ugnsluckshandtag
4. Ugnslucka
5. Justerbara fötter

#### Kontrollpanel



6. Timer
7. Kontrollreglage för ugnsfunktion
8. Reglage för ugnstermostat

## 4. ANVÄNDNING AV PRODUKTEN

### 4.1 HÄLLKONTROLLER

#### Induktionszon

Den information som ges i nedanstående tabell är endast vägledning.

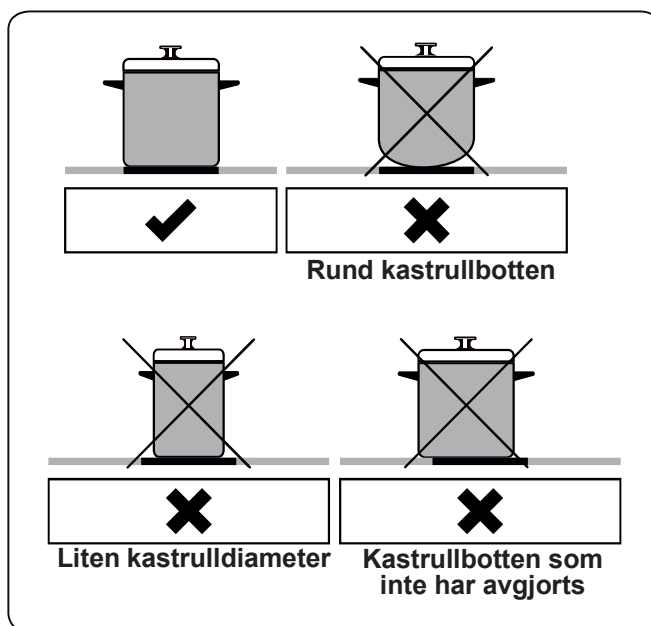
Inställningar	Använd för
0	Element av
1-3	Känslig varning
4-5	Stilla sjudning, långsam varning
6-7	Återuppvärmning och snabb sjudning
8	Kokning, fräsning och bryning
9	Maximal värme
P	Boost-funktion

#### Kokkärl

- Använd tjocka, platta, slätbottnade kokkärl av god kvalitet, gjorda av stål, emaljerat stål, gjutjärn eller rostfritt stål. Kvaliteten och sammansättningen av kokkärlen har en direkt effekt på matlagningsprestandan.
- Använd inte kokkärl med konkav eller konvex botten. Kokkärl tillverkade av aluminium och rostfritt stål med icke-ferromagnetisk botten, glas, koppar, mässing, keramik, porslin är olämpliga för induktionsuppvärmning.
- För att kontrollera om kokkärlet är lämpligt för induktionsmatlagning du kan hålla en magnet mot kokkärlets botten. Om magneten fastnar är kokkärlet i allmänhet lämpligt eller så kan du hålla lite vatten i kokkärlet på en kokzon som är inställd på maximal nivå. Vattnet måste värmas upp på några sekunder.
- När du använder vissa kastruller kan du höra olika ljud från dem, detta beror på designen av kastrullarna och påverkar inte hållens prestanda eller säkerhet.
- För att uppnå bästa matlagningsprestanda bör kastrullen placeras i mitten av kokzonen.
- ☒ symbolen blinkar när effektnivån är vald i displayen för kokzonen om olämplig kastrull eller ingen kastrull

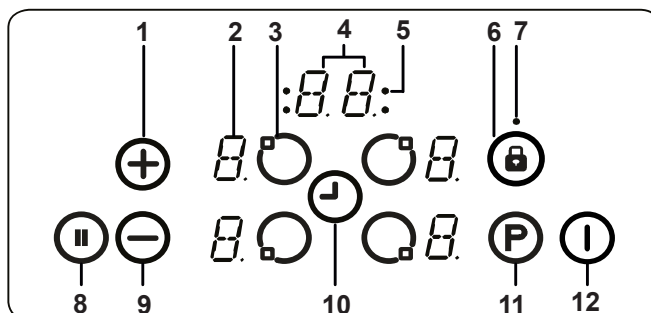
placeras på kokzonen. Tillagningszonen stängs av automatiskt efter 2 minuter.

- Om en lämplig kastrull placeras på kokzonen försvinner ☒ symbolen och matlagningen fortsätter vid den valda effektnivån.
- För att få bästa energiöverföring bör kastrullens diameter matcha den i kokzonen.
- Minsta kastrulldiameter bör vara D120 mm för 160 mm kokzoner, D140 mm för 210 mm kokzoner och D160 mm för 290 mm kokzoner.



Enheten används genom att trycka på knappar och funktionerna bekräftas av displayer och ljudsignaler.

#### Touchkontrollenhet



- 1- Öka värmeinställning/timer
- 2- Plattdisplay
- 3- Plattval
- 4- Timerdisplay
- 5- Timerfunktion kokzonindikatorer
- 6- Knapplås

7- Knapplås-indikator

8- Smart paus

9- Minska värmeinställning/timer

10- Timerval

11- Boost


12- På/Av

Använd induktionstillagningszonerna med lämpliga köksredskap.


När nätspänningen är tillslagen, kommer alla displayer att tändas ett ögonblick. Efter detta, är hällen i standby-läge och är klar för användning.

Hällen styrs genom att trycka på lämplig elektronisk knapp. Varje knapp som trycks ned följs av ett summerljud.

### Slå på enheten

Slå på hällen genom att trycka på PÅ/AV-knappen . Alla värmeplattor visar en statisk "0" och prickarna längst ner till höger blinkar. (om ingen tillagningszon väljs inom 20 sekunder, stängs hällen av automatiskt.)



### Stänga av enheten

Stäng av hällen när som helst genom att trycka på .




Knappen PÅ/AV  har alltid prioritet i avstängningsfunktionen,

### Att slå på tillagningszonerna

Tryck på knappen för val av värmeplatta som motsvarar den värmeplatta du vill använda. En punkt tänds på den valda plattans display och de blinkande punkterna på de övriga plattornas displayer slocknar.


Välj temperaturinställningen, genom att använda knappen för att öka värmen  eller knappen för att minska värmen . Elementet är nu redo att använda. För snabbare koktider, välj önskad tillagningsnivå och tryck sedan på "P"-knappen för att aktivera boostfunktionen

### Stänga av tillagningszonerna

Välj det element du vill stänga av genom att trycka på plattans valknapp. Med knappen , sänk temperaturen ned till "0". (Att trycka på knapparna  och  samtidigt vrider också ned temperaturen till "0").

Om tillagningszonen är varm visas "H" istället för "0".

### Att stänga av alla tillagningszoner

För att stänga av alla tillagningszoner samtidigt, tryck på knappen .

I standby-läge visas ett "H" på alla tillagningszoner som är varma.

### Restvärme-indikator

Restvärmeindikatorn indikerar att det glaskeramiska området har en temperatur som är farlig att beröra.


Efter avstängningen av tillagningszonen visar respektive display "H" tills den motsvarande tillagningszonens temperatur är på en säker nivå.


### Smart paus

Smart paus, när den är aktiverad, reducerar effekten hos alla plattor som har slagits på.

Om du inaktiverar Smart paus, kommer plattorna automatiskt återgå till den tidigare temperaturnivån.

Om Smart paus inte inaktiveras, kommer hällen att stängas av efter 30 minuter.

Tryck på  för att aktivera Smart paus. Effekten för aktiverad platta(or) kommer att minska till nivå 1 och "II" visas på alla displayer.




Tryck på  igen för att inaktivera Smart paus. "II" kommer att försvinna och plattorna kommer nu att köra på den nivå som tidigare ställts in.

### Säkerhetsavstängningsfunktion

En tillagningszon stängs automatiskt av om värmeinställningen inte har ändrats under en viss tidsperiod. En ändring av värmeinställningen i tillagningszonen återställer tidslängden till det ursprungliga värdet. Detta ursprungliga värde beror på den valda temperaturnivån, såsom visas nedan.

Värmeinställning	Säkerhetsavstängning efter
1-2	6 timmar
3-4	5 timmar
5	4 timmar
6-9	1,5 timmar

### Barnlås

Efter att ha slagit på enheten, kan barnlåsfunktionen aktiveras. För att aktivera barnlåset, tryck samtidigt på värmeökningknappen  och värmeminskningknappen  och tryck sedan på värmeökningknappen  igen. "L" som indikerar LÅST visas på all plattdisplayer och kontrollerna kan inte användas. (Om en tillagningszon är i varmt tillstånd, visas "L" och "H" omväxlande.)

Hällen förblir i ett låst tillstånd tills den blir upplåst, även om enheten har slagits av

och på.

För att avaktivera barnlåset, slå först på hällen. Använd samtidigt värmeökningsknappen  $\oplus$  och värmeminskingsknappen  $\ominus$  och tryck sedan på värmeminskingsknappen  $\ominus$  igen. "L" visas inte längre och hällen stängs av.

### Knapplås

Knapplåsfunktionen används för att ställa in "säkert läge" på enheten under drift. Det kommer inte att vara möjligt att göra några justeringar genom att trycka på knapparna (till exempel värmeinställningar). Det kommer endast vara möjligt att stänga av enheten.

Låsfunktionen är aktiv, om knapplåsknappen  $\oplus$  trycks minst 2 sekunder. Denna funktion bekräftas av en summer. Efter framgångsrik drift blinkar knapplåsindikatorn och värmeplattan låses.

### Timerfunktion

Timerfunktionen finns i två versioner enligt följande.

#### Äggklockstimer (1 - 99 min.)

Äggklockstimern kan användas om tillagningszonerna är avstängda. Timerdisplayen visar "00" med en blinkande punkt.

Tryck på  $\oplus$  för att öka tiden eller tryck på  $\ominus$  för att minska tiden. Intervallet är mellan 0 och 99 minuter. Om det inte görs någon justering av den visade tiden inom 10 sekunder, kommer äggklockstimern att ställas in och den blinkande punkten försvinner. När timern är inställd, börjar den att räkna ner.

När timern når noll, hörs en signal och timerdisplayen blinkar. Ljudsignalen kommer att stoppas automatiskt efter 2 minuter och/eller genom att trycka på valfri knapp.

Äggklockstimern kan ändras eller stängas av när som helst genom att använda timerinställningsknappen  $\updownarrow$  och/eller minska timerknappen  $\ominus$ . Att stänga av hällen genom att trycka på  $\text{I}$  när som helst kommer också att stänga av äggklockstimern.

#### Tillagningszonstimer (1 - 99 min.)

När hällen är påslagen, kan en oberoende timer programmeras för varje tillagningszon.

Välj en tillagningszon, välj sedan temperaturinställningen och aktivera slutligen timerinställningsknappen  $\updownarrow$ ,

timern kan programmeras för avstängning av en tillagningszon. Fyra lysdioder är ordnade runt timern som anger vilken tillagningszon timern har ställts in för.

10 sek efter den senaste användningen ändras timerdisplayen till timern som kommer att stanna nästa gång (i fall där en timer har ställts in för fler än en tillagningszon).

När timern har gått till slut, ljuder en signal och timerdisplayen visar "00" statiskt och den tilldelade tillagningszonens timers lysdiod blinkar. Den programmerade tillagningszonen stängs av och "H" kommer att visas om tillagningszonen är varm.

Ljudsignalen och timerns lysdiodes blinkande kommer att stoppas automatiskt efter 2 minuter och/eller genom att trycka på valfri knapp.

### Summer

Medan hällen är i drift, kommer följande aktiviteter signaleras av en summer:

- Normal knappaktivering kommer att följas av en kort ljudsignal
- Kontinuerlig användning av knappar över en längre tidsperiod (10 sekunder) kommer att följas av en längre, intermittent ljudsignal.

### Boost-funktion:

För användning av denna funktion, välj en tillagningszon och ställ in önskad tillagningsnivå och tryck sedan på "P" (Boost)-knappen.

Boostfunktionen kan bara aktiveras om detta går med den valda tillagningszonen. Om Boost-funktionen är aktiv visas ett "P" på motsvarande display.

Vid aktivering av boostfunktionen kan maxeffekten överskridas, och i så fall aktiveras den integrerade effektstyrningen.



Den erforderliga effektminskningen indikeras genom displayblinkning för motsvarande tillagningszon. Blinkningen är aktiv i 3 sekunder för att medge ytterligare anpassningar av inställningarna före effektminskning.

### Effekthanteringsfunktion

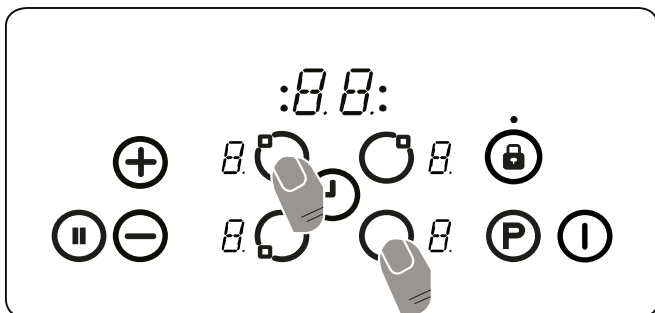
När produkten slås på för första gången är amperegränsvärdet 32. Det ligger kvar på 32 tills ett nytt värde ställs in.



Det aktuella gränsvärdet kan väljas inom 1 minut efter att produkten har slagits på.

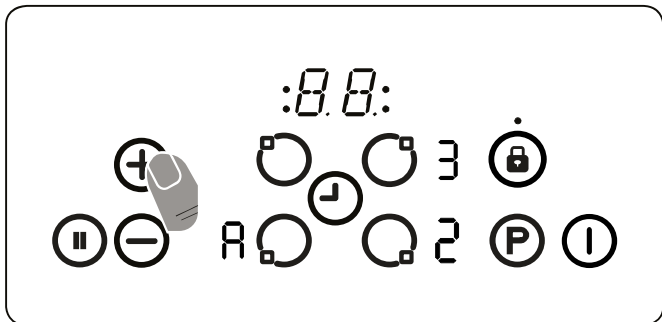
### Inställningsprocess för aktuellt gränsvärde:



Om den andra plattan  och den fjärde plattan  hålls intryckta samtidigt, kommer den senast inställda strömstyrkan att visas på skärmen.

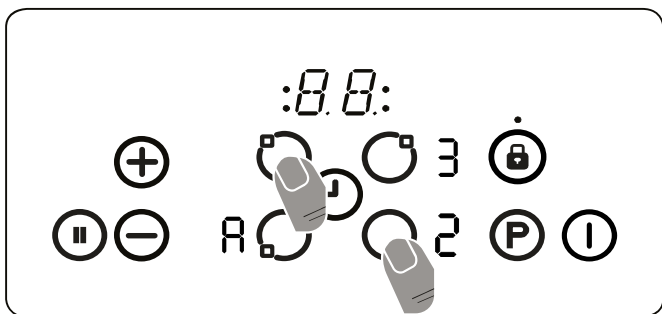
**VIKTIGT:** För att ställa in det valda amperevärdet, tryck på plattknapparna en stund.



Växling mellan aktuella gränsvärden kommer att göras med knapparna  och .









När önskat gränsvärde uppnås, om den andra plattan  och den fjärde plattan  hålls intryckta samtidigt, ställs amperegränsen in och produkten går i standby.



Each time the product is started, the set limit value is displayed on the screen.

5 olika effektgränser är tillgängliga (10A,13A,15A,16A,32A)

**VIKTIGT:** Om du vill välja en effektgräns som är högre än standardinställningen måste ditt elektriska nätverk (kabel, kontakt, säkring etc.) kontrolleras och ändras vid behov av en kvalificerad tekniker enligt lokala föreskrifter.

Felkoder	
Om det finns ett fel, kommer en felkod att visas på plattdisplayerna.	
<b>E0</b>	Amperegränsfunktionen måste väljas i det ögonblick då produkten är aktiverad. Annars visas E0-fel. Samtidigt bör denna funktion väljas på displayen och huvudpanelen. Om det finns ett fel i programvaran på något kort kommer produkten att visa ett fel. Kunden kan inte ingripa mot detta fel. Auktoriserad service ska tillkallas.
<b>E1</b>	Kylfläkten är inaktiverad. Kontakta en auktoriserad servicerepresentant.
<b>E2</b>	Detta fel visas när plattan blir för varm. Vid detta fel måste plattan kylas. Den ska användas efter kylning, igen.
<b>E3</b>	Matningsspänningen avviker från specificerade värden. Stäng av hällen genom att trycka på  , vänta tills "H" försvinner för alla zoner, slå på hällen genom att trycka på  och fortsätt använda den. Om samma fel visar sig igen, kontakta en auktoriserad servicerepresentant.
<b>E4</b>	Matningsfrekvensen avviker från specificerade värden. Stäng av hällen genom att trycka på  , vänta tills "H" försvinner för alla zoner, slå på hällen genom att trycka på  och fortsätt använda den. Om samma fel visar sig igen, slå av och på kontakten för apparaten. Slå på hällen genom att trycka på  och fortsätt använda den. Om samma fel visar sig igen, kontakta en auktoriserad servicerepresentant.
<b>E5</b>	Hällens invändiga temperatur är för hög, stäng av hällen genom att trycka på  och låt plattorna svalna.
<b>E6</b>	Kommunikationsfel mellan touch-kontroll och platta. Kontakta en auktoriserad servicerepresentant.
<b>E7</b>	Slingtemperatursensor inaktiverad. Kontakta en auktoriserad servicerepresentant.
<b>E8</b>	Kylartemperatursensor inaktiverad. Kontakta en auktoriserad servicerepresentant.
<b>EA</b>	Stor spole mättnad fel. Stäng av hällen genom att trycka på på/av-knappen, slå på hällen genom att trycka på på/av-knappen och fortsätt använda den. Om samma fel visar sig igen, kontakta en auktoriserad servicerepresentant.
<b>EC</b>	Fel på matningsspänning. Stäng av hällen genom att trycka på på/av-knappen, slå på hällen genom att trycka på på/av-knappen och fortsätt använda den. Om samma fel visar sig igen, kontakta en auktoriserad servicerepresentant.

C1-C8

Mikroprocessorsvarning. Efter denna varning, stäng av elen från produkten och återaktivera sedan produkten. Om samma fel visar sig igen, kontakta en auktoriserad servicerepresentant.

## 4.2 UGNSKONTROLLER

### Kontrollreglage för ugnsfunktion

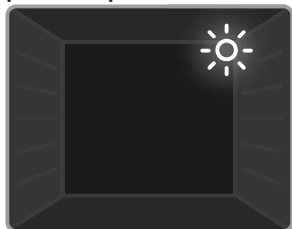
Vrid reglaget till motsvarande symbol för önskad tillagningsfunktion. För detaljer avseende olika funktioner, se "Ugnsfunktioner".

### Reglage för ugnstermostat

När du har valt en tillagningsfunktion, vrid den här reglaget för att ställa in önskad temperatur. Ugnstermostatlampan tänds när termostaten är i drift för att värma ugnen eller bibehålla temperaturen.

### Ugnsfunktioner

\* Ugnsfunktionerna kan variera beroende på din produktmodell.

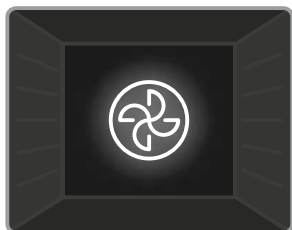


**Ugnslampa:** Endast ugnslampan kommer tändas. Den kommer vara på under hela matlagningstiden.



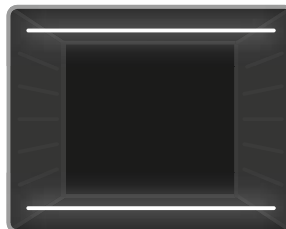
**Defrostfunktion:** Ugnens varningslampor tänds och fläkten börjar fungera. För att använda defrostfunktionen, ta

din frusna mat och placera den i ugnen på en hylla i det tredje facket från botten. Det rekommenderas att du placerar en ugnsplåt under maten som avfrostas för att fånga vattnet som ackumulerat på grund av smältande is. Denna funktion kommer inte koka eller baka din mat, utan bara hjälpa till att tina den.



**Turbofunktion:** Ugnens termostat och varningslampor tänds och ringvärmeelementet och fläkten går igång. Turbofunktionen

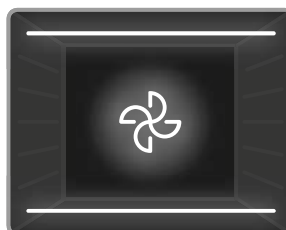
fördelar jämnt värmen i ugnen så att all mat på alla rack tillagas på ett jämnt sätt. Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen i ca 10 minuter.



### Statisk tillagningsfunktion:

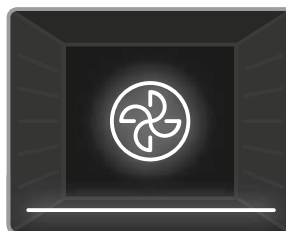
Ugnens termostat och varningslampor tänds och de övre och nedre värmeelementen går igång. Den statiska matlagningsfunktionen

avger värme, vilket garanterar jämn matlagning. Detta är perfekt för att göra bakverk, kakor, bakad pasta, lasagne och pizza. Förvärmning av ugnen i 10 minuter rekommenderas och det är bäst att använda en hylla i taget med den här funktionen.



**Fläktfunktion:** Ugnens termostat och varningslampor tänds och de övre värmeelementen och fläkten går igång. Denna funktion är

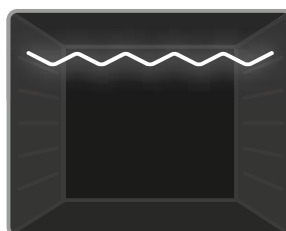
lämplig för bakverk. Tillagning utförs av de nedre och övre värmeelementen i ugnen och av fläkten, som ger luftcirkulationen, vilket ger en lätt grillad effekt på maten. Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen i ca 10 minuter.



### Pizzafunktion:

Ugnens termostat och varningslampor tänds och ringen, de lägre värmeelementen och fläkten går igång. Denna funktionen är

idealisk för att tillaga mat som pizza, jämnt på kort tid. Medan fläkten jämnt fördelar ugnsvärmen, tillagar det nedre värmeelementet maten.



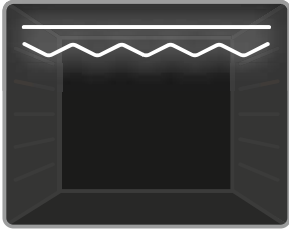
**Grillfunktion:** Ugnens termostat slås på och varningslampor tänds och de övre och nedre värmeelementen går igång. Denna funktion används för att grilla

och rosta mat på ugnens övre hyllor. Borsta trådnätet lätt med olja för att undvika att mat fastnar och placera maten på mitten av gallret. Placera alltid en plåt under maten för att fånga upp droppar av olja eller fett. Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen i ca 10 minuter.



**Varning:** Vid grillning måste ugnsluckan vara stängd och ugnstemperaturen bör justeras till

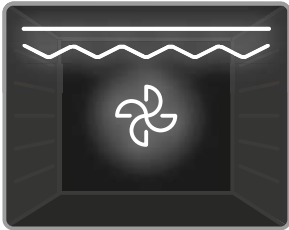
190° C.



**Snabbgrillfunktion:** Ugnens termostat och varningslampor tänds och de övre och nedre värmeelementen går igång. Denna funktion används för

snabbgrillning och för grillning av mat med en större yta, som till exempel kött. Använd ugnens övre hyllor. Borsta trådnätet lätt med olja för att undvika att mat fastnar och placera maten på mitten av gallret. Placera alltid en plåt under maten för att fånga upp droppar av olja eller fett. Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen i ca 10 minuter.

**! Varning:** Vid grillning måste ugnsluckan vara stängd och ugnstemperaturen bör justeras till 190° C.



**Dubbelgrill och fläkthfunktion:** Ugnens termostat och varningslampor tänds och grillen, de övre värmeelementen och fläkten går igång.

Denna funktion används för snabbgrillning av tjockare mat och för grillning av mat med en större yta. Både de övre värmeelementen och grillen aktiveras tillsammans med fläkten för att garantera jämn tillagning. Använd ugnens övre hyllor. Borsta trådnätet lätt med olja för att undvika att mat fastnar och placera maten på mitten av gallret. Placera alltid en plåt under maten för att fånga upp droppar av olja eller fett. Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen i ca 10 minuter.

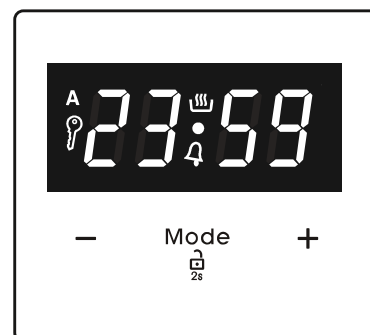
**! Varning:** Vid grillning måste ugnsluckan vara stängd och ugnstemperaturen bör justeras till 190° C.




#### 4.3 TILLAGNINGSTIDSTABELL

Funktion	Disk			min.
Statisk	Smördeg	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Sockerkaka	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Kaka	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Gryta	2	175-200	40-50
	Kyckling	2 - 3 - 4	200	45-60
Fläkt	Smördeg	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Sockerkaka	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Kaka	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Gryta	2	175-200	40-50
	Kyckling	2 - 3 - 4	200	45-60
Turbo	Smördeg	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Sockerkaka	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Kaka	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Gryta	2	175-200	40-50
Grillning	Grillade köttbullar	5	200	10-15
	Kyckling	*	190	50-60
	Kotlett	4 - 5	200	15-25
	Biffstek	5	200	15-25

\*Tillaga med stekspett om det finns tillgängligt.

#### Användning av digital touch-timer



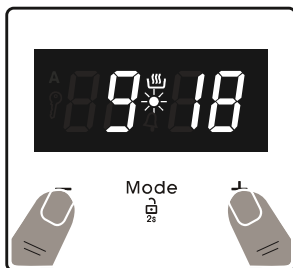
Funktionsbeskrivning	
A	Autotillagning
	Manuell tillagning
	Knapplås
	Minutpåminnelse
Mode	Lägesfunktion
-	Minska timer
+	Öka timer
23 59	Timerdisplay

## Tidsjustering

Tiden måste ställas in innan du kan börja använda ugnen. Efter strömanslutningen kommer symbolen "A" och "00:00" eller "12:00" att börja blinka på displayen.



1. Tryck in "MODE" i 2 sekunder för inaktivera knapplåset och punkten i mitten av skärmen kommer börja blinka.



2. Justera tiden medan punkten blinkar, med hjälp av knapparna "+" och "-".



3. Efter några sekunder kommer punkten att sluta blinka och lyser kontinuerligt.

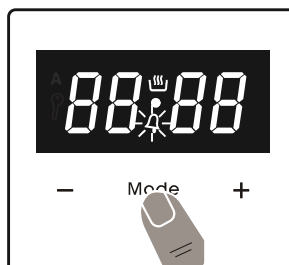
## Knapplås

Tangentlåset aktiveras automatiskt när timern inte har använts under 5 sekunder. Symbolen "i" visas och hålls tänd. För att

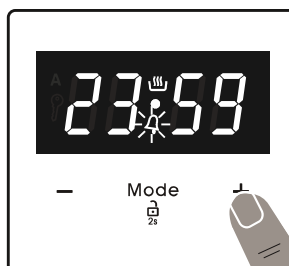
låsa upp timer-knapparna, håll knappen "MODE" nedtryckt under 2 sekunder. Den önskade operationen kan då utföras.

## Ljudlig tidsjusteringsvarning

Den hörbara varningen kan ställas in på valfri tid mellan "00:00" och "23:59" timmar. Den hörbara varningen är endast för varningssyften. Ugnen kommer inte att aktiveras med denna funktion.



1. Tryck "MODE". Symbolen "4" kommer att börja blinka och "000" kommer att synas.



2. Välj önskad tidsperiod med knapparna "+" och "-" medan "4" blinkar.



3. Symbolen "4" förblir tänd, tiden sparas och varningen kommer att ställas in.

När timern når noll kommer en akustisk varning att höras och symbolen "4" kommer att blinka på displayen. Tryck på valfri knapp för att stoppa den hörbara varningen. Tryck in "MODE" i 2 sekunder så kommer "4"-symbolen att försvinna och klockan visas.

## Halvautomatisk tidsinställning (tillagningstid)

Denna funktion hjälper dig att laga mat under en bestämd tidsperiod. Ett tidsintervall mellan 0 och 10 timmar kan ställas in. Förbered maten för tillagning och sätt in den i ugnen.

1. Välj önskad tillagningsfunktion och temperatur genom att vrida på kontrollreglagen.



2. Tryck på "MODE" tills du ser "dur"-symbolen på displayen. Symbolen "A" kommer att blinka.



3. Välj önskad tillagningsperiod med hjälp av knapparna "+" och "-".



4. Aktuell tid visas igen på skärmen och symbolerna "A" och "☀" kommer fortsatt att lysa kontinuerligt.

När timern når noll, stängs ugnen av och en hörbar varning kommer att höras. Symbolerna "A" kommer att blinka. Vrid båda kontrollreglagen till position "0" och tryck på valfri knapp på timern för att stoppa den akustiska varningen. Tryck in "MODE" i 2 sekunder så kommer "A"-symbolen försvinna och timern växlar tillbaka till manuell funktion.

## Ljudjustering

Tryck och håll inne sensorknappen "-" tills du hör ett "pip"-ljud. Efter detta, varje gång du trycker på "-"-knappen, kommer ett annat "pip"-ljud att höras. Det finns fyra olika typer av signalljud. Om "av" väljs kommer alla ljud att stängas av utom larm- och felljud, tryck på valfri knapp. Efter en kort tid kommer det valda signalpipet att sparas.



Båda kontrollrattarna måste vara i avstängt läge för att produkten ska nå standbyläge.

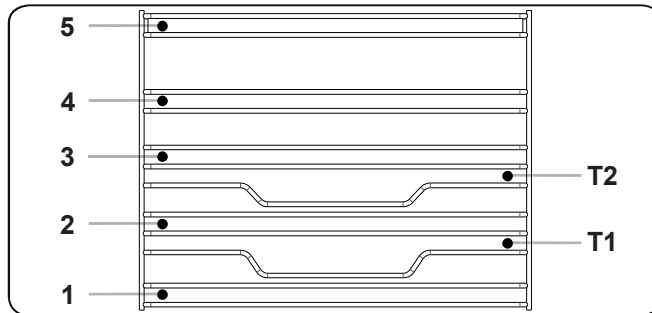


Strömförbrukningsvärdet för produkten i standbyläge är <math><0,8\text{ W}</math>.

## 4.4 TILLBEHÖR

### EasyFix-tråd racket

Rengör tillbehören noggrant med varmt vatten, diskmedel och en mjuk rengöringstrasa vid första användningen.



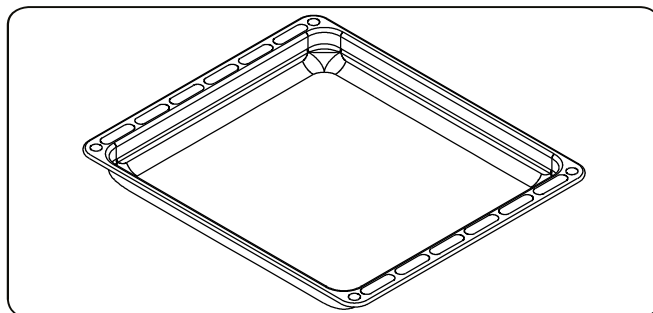
- Sätt in tillbehöret i rätt läge i ugnen.
- Se till att det är ett avstånd på minst 1 cm mellan flätkåpan och tillbehören.
- Var försiktig då husgeråd och/eller tillbehör tas ut ur ugnen. Varma rätter eller tillbehör kan orsaka brännskador.
- Tillbehör kan deformeras av värme. När de svalnat återfår de sitt ursprungliga utseende och funktion.
- Plåtar och trådgaller kan placeras på valfri nivå från 1 till 5.
- Teleskopskenor kan placeras på nivå T1, T2, 3, 4, 5.
- Nivå 3 rekommenderas för enkelnivå tillagning.
- Nivå T2 rekommenderas för enkelnivå tillagning med teleskopskenorna.
- Grillspettgallret måste placeras på Nivå 3.
- Nivå T2 används för placering av grillspettgaller med teleskopskenor.

\*\*\*\*Tillbehör kan variera beroende på modell.

### Den djupa formen

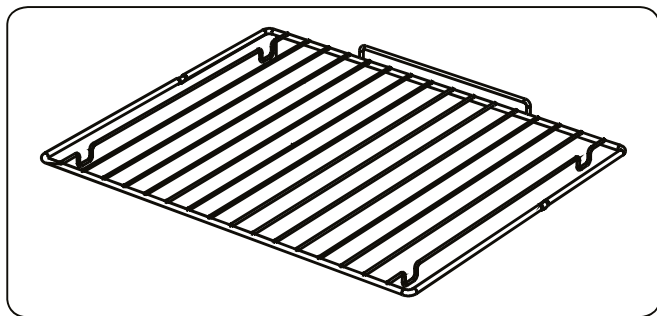
Den djupa formen används lämpligen vid tillagning av grytor.

Placera plåten i ett valfritt rack och skjut in den längst in för att se till att det sitter ordentligt.



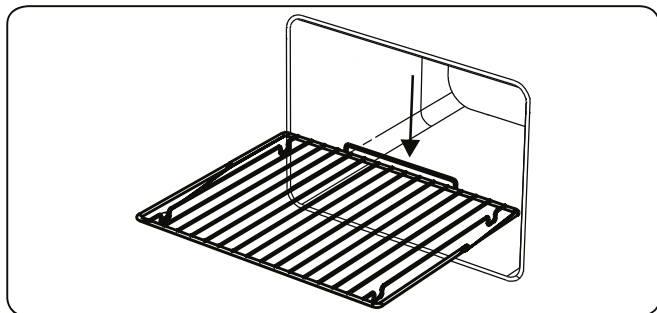
## Trådgallret

Trådgallret är mest lämpligt för grillning eller tillagning av mat i ugnsvänliga behållare.




### VARNING

Placera gallret korrekt i något motsvarande rack i ugnsutrymmet och skjut in det så långt det går.




## 5. RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

### 5.1 RENGÖRING


 **VARNING:** Stäng av apparaten och låt den svalna innan du rengör.

#### Allmänna instruktioner

- Kontrollera om rengöringsmaterialet är lämpligt och rekommenderat av tillverkaren innan du använder det på din apparat.
- Använd rengöringskrämer eller flytande rengöringsmedel som inte innehåller partiklar. Använd inte kaustiska (frätande) krämer, slipmedel, grov stålull eller hårda verktyg eftersom de kan skada ugnsytorna.

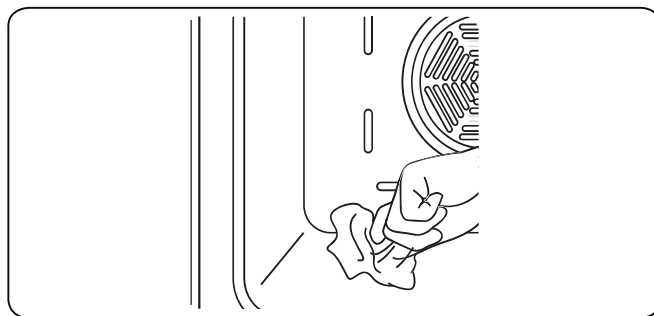
 Använd inte rengöringsmedel som innehåller partiklar, eftersom de kan skrapa glaset, emaljerade och/eller målade delar av din apparat.

- Om några vätskor flödar över, rengör omedelbart för att undvika att delar skadas.

 Använd inte ångrengörare för rengöring av någon del av hällen.


### Rengöring av insidan av ugnen

- Insidan av emaljerade ugnar rengörs bäst när ugnen är varm.
- Torka ugnen med en mjuk trasa som blöts i tvålvatten efter varje användning. Torka sedan ugnen igen med en våt trasa och torka sedan.
- Du kan behöva använda ett flytande rengöringsmedel ibland för att helt rengöra ugnen.



### Rengöring av keramikglaset

Keramiskt glas kan stå emot tunga redskap, men kan gå sönder om det träffas av ett vasst föremål.

 **VARNING:** Keramikhällar - om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risk för elektrisk stöt och ring efter service.

- Använd en kräm eller flytande rengöringsmedel för att rengöra det glaskeramiska glaset. Skölj sedan och torka glaset noggrant med en torr trasa.

 Använd inte rengöringsmedel avsedda för stål eftersom de kan skada glaset.

- Om ämnen med låg smältpunkt används i köksredskapets bas eller beläggningar kan de skada glaskeramiska hällar. Om plast, aluminiumfolie, socker eller sockerhaltig mat har fallit ner på den heta glaskeramiska hällen, skrapa bort detta från den varma ytan så snabbt och så säkert som möjligt. Om dessa ämnen smälter kan de skada den glaskeramiska hällen. Vid tillagning av mycket söta saker som sylt, applicera ett lager av ett lämpligt skyddsmedel i förväg, om detta är möjligt.
- Damm på ytan måste torkas bort med en våt trasa.

- Eventuella färgförändringar på keramikglaset påverkar inte keramikens struktur eller hållbarhet och beror inte på någon förändring av materialet.

Färgförändringar i keramikglaset kan förekomma av flera anledningar:

1. Spilld mat har inte torkats av ytan.
2. Användning av felaktiga utensilier på hällen eroderar ytan.
3. Använda felaktiga rengöringsmaterial.

### Rengöring av glasdelarna

- Rengör regelbundet glasdelarna på din apparat.
- Använd glasrengöring för att göra rent insidan och utsidan av glasdelarna. Skölj sedan och torka dem noggrant med en torr trasa.

### Rengöring av de emaljerade delarna

- Rengör regelbundet de emaljerade delarna på din apparat.
- Torka de emaljerade delarna med en mjuk trasa som blöts i tvålatten. Torka dem sedan igen med en våt trasa och torka sedan.



Rengör inte de emaljerade delarna medan de fortfarande är heta efter tillagning.



Lämna inte ättika, kaffe, mjölk, salt, vatten, citron eller tomatjuice på emaljen under lång tid.

### Rengöring av delarna av rostfritt stål (om de finns)

- Rengör regelbundet delarna av rostfritt stål på din apparat.
- Torka delarna av rostfritt stål med en mjuk trasa som blöts i vatten. Torka dem noggrant med en torr trasa.



Rengör inte delarna av rostfritt stål när de fortfarande är heta efter tillagning.



Lämna inte ättika, kaffe, mjölk, salt, vatten, citron eller tomatjuice på rostfritt stål under lång tid.

### Rengöring av målade ytor (i förekommande fall)

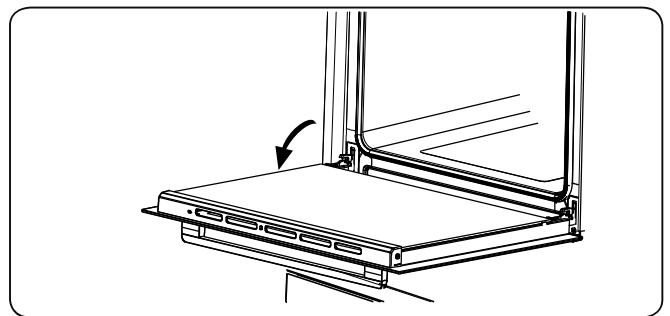
- Fläckar av tomat, tomatpuré, ketchup, citron, oljederivat, mjölk, sockerhaltiga livsmedel, sockerhaltiga drycker och kaffe ska rengöras med en trasa doppad i varmt vatten omedelbart. Om dessa fläckar inte rengörs och får torka på ytorna de är på, ska de INTE

gnuggas med hårda föremål (spetsiga föremål, stål- och plastskurtrådar, ytskadande disksvamp) eller rengöringsmedel som innehåller höga halter alkohol, fläckborttagningsmedel, avfettningssmedel, kemikalier med slipande ytor. Annars kan korrosion uppstå på de pulvermålade ytorna och fläckar kan uppstå. Tillverkaren kommer inte att hållas ansvarig för skador orsakade av användning av olämpliga rengöringsprodukter eller metoder.

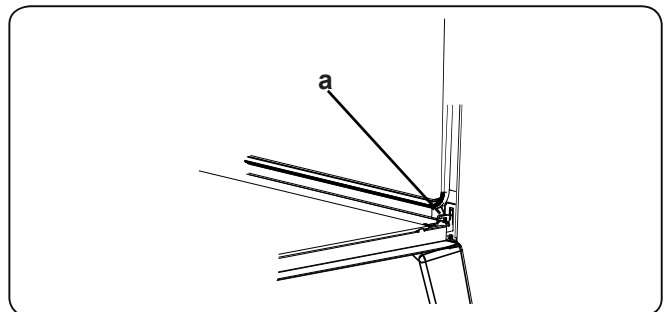
### Borttagande av ugnsluckan

Innan du rengör glaset på ugnsluckan måste du ta bort ugnsluckan enligt nedan:

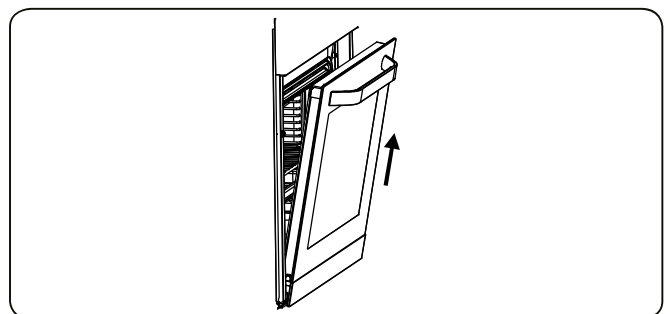
1. Öppna ugnsluckan.



2. Öppna låsregeln (a) (med hjälp av en skruvmejsel) till slutpositionen.

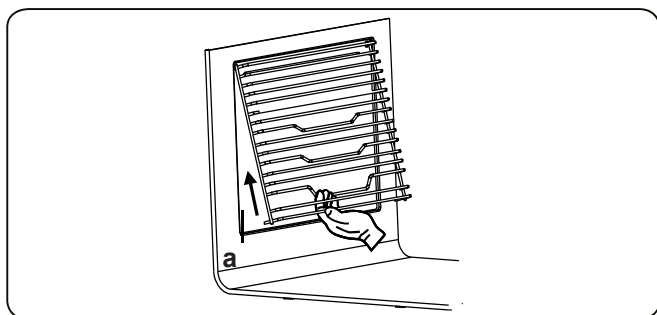


3. Stäng luckan tills den nästan når helt stängt läge och ta bort luckan genom att dra den mot dig.



## Borttagande av ugnsgallret

För att ta bort ugnsgallret, dra i ugnsgallret enligt bilden. Efter att ha lossat det från klämmorna (a), lyft upp det.



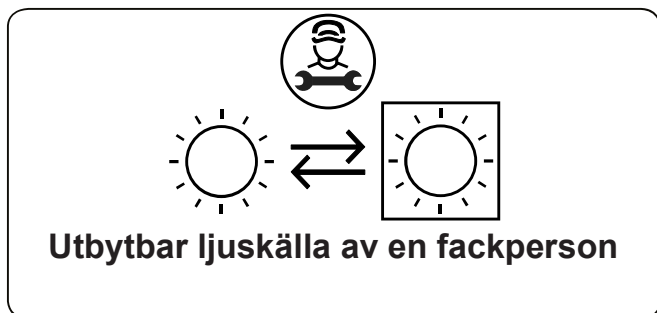
## 5.2 UNDERHÅLL

**!** **WARNING:** Underhållet av denna apparat bör endast utföras av auktoriserad servicepersonal eller en kvalificerad tekniker.

### Byte av ugnslampa

**!** **WARNING:** Stäng av apparaten och låt den svalna innan du rengör apparaten.

- Ta bort glaslinsen och ta sedan bort glödlampan.
- Sätt in den nya glödlampan (motståndskraftig mot 300° C) för att ersätta den glödlampa som du tagit bort (230 V, 15-25 Watt, Typ E14).
- Sätt tillbaka glaslinsen och sedan är ugnen klar för användning.
- Produkten innehåller en ljuskälla i energieffektivitetsklass G.
- Ljuskällan kan inte bytas ut av slutanvändaren. Kundtjänst måste hjälpa till..



**!** Lampan är konstruerad speciellt för användning i hushållsapparater för matlagning. Den är inte lämplig för hushållsrumsbelysning.

## 6. FELSÖKNING OCH TRANSPORT

### 6.1 FELSÖKNING



Om du fortfarande har problem med din apparat efter att du har kontrollerat dessa grundläggande felsökningssteg, kontakta auktoriserad service eller kvalificerad tekniker.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Kontrollkortsdisplayen för spishällen har slocknat. Hällen eller tillagningszonerna kan inte slås på.	Det finns ingen strömförsörjning.	Kontrollera hushållssäkringar för apparaten. Kontrollera om det är strömavbrott genom att prova andra elektroniska apparater.
Hällen stängs av medan den används och ett "F" blinkar på varje display.	Reglagen är fuktiga eller också finns ett objekt på dem.	Torka av kontrollerna eller flytta på objektet.
Hällen slås av medan den används.	En av tillagningszonerna har varit på för länge.	Tillagningszonen kan användas igen genom att slå på den igen.
Hällkontrollerna fungerar inte och barnlås-LED lyser.	Barnlåset är på.	Slå av barnlåset.
Kokkärnen ger ljud ifrån sig under matlagning eller håll ger ett klickande ljud ifrån sig under matlagningen.	Detta är normalt med kokkärn för induktionshällar. Detta beror på överföring av energi från hällen till kokkärlet.	Detta är normalt. Det föreligger inga risker, varken för dina kokkärn eller din håll.
Symbolen "U" tänds i displayen för en av tillagningszonerna.	Det finns inget kokkärn på tillagningszonen, eller så är kokkärlet inte lämpligt.	Använd lämpligt kokkärn.
Effektnivå 9 eller "P" reduceras automatiskt. Om du väljer effektnivå "P" eller 9 på två tillagningszoner, som är på samma sida, samtidigt.	Maximal effektnivå för de två zonerna har nåtts.	Om båda zonerna används på effektnivån "P" eller 9 skulle det överskrida den tillåtna maximala effektnivån för de två zonerna.
Ugnen slår inte på.	Strömmen är avstängd.	Kontrollera om det finns strömtillförsel. Kontrollera också om andra köksapparater fungerar.
Ingen värme eller ugnen värms inte upp.	Ugnstemperaturkontrollen felaktigt inställd. Ugnsluckan är öppen.	Kontrollera att ugnens temperaturkontrollreglage är korrekt inställt.
Tillagning är ojämn inom ugnen.	Ugnshyllor är inkorrekt positionerade.	Kontrollera att rekommenderade temperaturer och hyllpositioner används. Öppna inte luckan ofta om du inte lagar saker som behöver vändas. Om du ofta öppnar dörren, blir den inre temperaturen lägre och det kan påverka resultatet av din matlagning.
Ugnslampa (om tillgänglig) fungerar inte.	Lampan har fallerat. Elförsörjningen är fränkopplad eller avstängd.	Byt ut lampan i enlighet med instruktionerna. Se till att strömförsörjningen är påslagen vid vägguttaget.
Timerknapparna kan inte tryckas in ordentligt.	Om det finns främmande föremål mellan timer-knapparna. Touchmodell: det finns fukt på kontrollpanelen Låsfunktionen är inställd.	Ta bort det främmande föremålet och försök igen. Ta bort fukten och försök igen. Kontrollera om knapplåsfunktionen är inställd.
Ugnsfälten (om den finns) är bullrig.	Ugnshyllor vibrerar.	Kontrollera att ugnen är i nivå. Kontrollera att hyllor och eventuella bakredskap inte vibrerar eller är i kontakt med ugnens bakpanel.

## **6.2 TRANSPORT**

Om du behöver transportera produkten ska du använda originalförpackningen och bära den med originalfodralet. Följ transportsymbolerna på förpackningen. Tejpa alla lösa delar på produkten för att förhindra att produkten skadas under transporten.

Om du inte har originalemballagen, förbered en transportlåda så att apparaten, särskilt produktens yttre ytor, skyddas mot yttre hot.



Bertazzoni is committed to providing the highest quality service to our customers. In the unlikely event that your product should have a manufacturing defect, please contact our service team at:

<https://lagermania.com/services/use-care/>

You will be requested to provide product information, proof of purchase, a photo of the silver data label and a description of the issue. Please have this information ready.

**52202020**

