



EN	INSTALLATION MANUAL USER AND MAINTENANCE MANUAL INDUCTION BUILT IN HOB	3
IT	MANUALE D'INSTALLAZIONE MANUALE D'USO E MANUTENZIONE PIANO COTTURA A INDUZIONE	25

FROM THE DESK OF OUR PRESIDENT

Dear new owner of a Bertazzoni appliance,

I want to thank you for choosing one of our beautiful products for your home.

My family started manufacturing kitchen appliances in Italy in 1882, building a reputation for quality of engineering and passion for good food.

Today, our products stand out because of their unique blend of authentic Italian design and superior appliance technology. It is our mission to make products that function perfectly and bring joy to their owners.

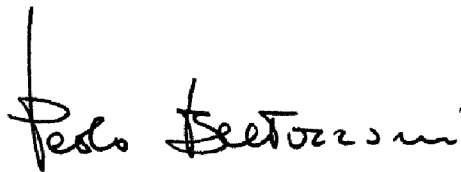
By making beautiful products we respond to our customers' flair for good design. By making them versatile and easy-to-use, cooking with Bertazzoni becomes a real pleasure.

This manual will help you learn to use and care for your Bertazzoni appliance in the safest and most effective way, so that it can give you the highest satisfaction for years to come.

Enjoy!

Paolo Bertazzoni

President

A handwritten signature in black ink, reading "Paolo Bertazzoni". The signature is written in a cursive, flowing style. The first name "Paolo" is written in a larger, more prominent script, and the last name "Bertazzoni" follows in a similar but slightly smaller script. The ink is dark and the background is white.

USER MANUAL VALIDITY

The following manual is valid only for P302I23NVS product code.

CONTENTS

GENERAL INFORMATION	7
READING THE MANUAL	7
INTRODUCTION AND SAFETY	7
APPLIANCE IDENTIFICATION	7
GENERAL SAFETY INFORMATION	7
SAFETY WARNINGS	8
INSTALLATION	9
INSTALLING THE HOB	9
SELECTION OF INSTALLATION EQUIPMENT	9
INSTALLATION PROCEDURE	10
CAUTIONS	10
CONNECTING THE HOB TO THE MAINS POWER SUPPLY	11
USE AND MAINTENANCE	13
USE	13
IMPORTANT WARNINGS FOR THE USER	13
INDUCTION HOB	15
COOKTOP LAYOUT	15
INTRODUCTION TO INDUCTION COOKING	17
USING THE TOUCH CONTROLS	17
CHOOSING THE RIGHT COOKWARE	17
USING YOUR INDUCTION HOB	19
POWER LIMITATION FUNCTION	23
SPECIAL FUNCTIONS	23
CARE AND MAINTENANCE	25
INDUCTION HOB	25
GLASS	25
APPLIANCE CLEANLINESS	26
TROUBLE SHOOTING	27
WARRANTY	28
WARRANTY AND SERVICE	28

GENERAL INFORMATION

READING THE MANUAL

These instructions are suitable for different types of appliances, so they may contain descriptions of functions which your appliance may not contain or support.

The images and illustrations in this document refer to various models and may differ slightly from the product purchased.

The manufacturer does not accept any responsibility for personal injury or damage to property arising from incorrect installation or misuse of the appliance.

The manufacturer reserves the right to modify the various models as required to comply with the technical regulations in force.

In the event of complaints, please contact the customer service.

INTRODUCTION AND SAFETY

Read the instructions provided in this manual carefully before installing and/or using the appliance.

This will help you to get to know your new device.

Keep this document to hand so that you consult it at any moment, and hand it on to any subsequent owners.

Read the safety messages provided in the introduction to this manual and give due consideration to the safety notes such as: "Attention", "Warning" and "Danger" which appear in the text.



DANGER

This symbol indicates a situation that is a danger to you and others. Read it carefully and make sure that you have perfectly understood the causes of potential dangerous or fatal accidents.



WARNING

This symbol indicates safety information. Read it carefully and make sure that you have perfectly understood the causes of potential dangerous accidents.



CAUTION

This symbol indicates a procedure which could put the appliance's structure or components at risk. Take particular care over these procedures.



NOTE

This symbol indicates useful advice and draws your attention to correct procedures and practices. Complying with the instructions marked with this symbol will avoid problems for you.

The symbol highlights methods or procedures for correct use of the appliance.

APPLIANCE IDENTIFICATION

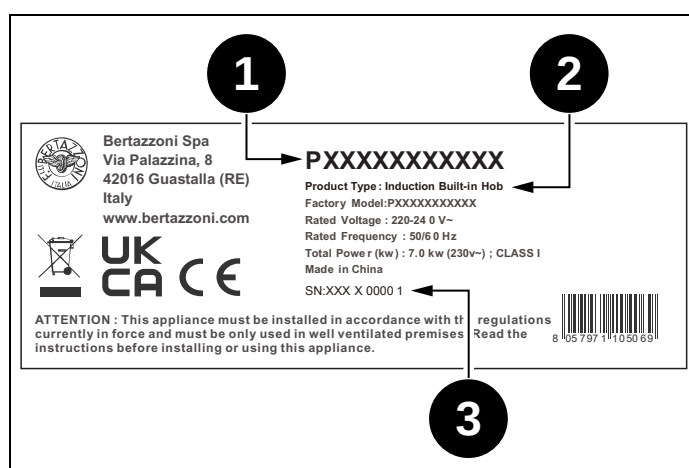


Fig. 1

The dataplate contains the following information:

- 1) Sales Code
- 2) Model
- 3) Serial Number

GENERAL SAFETY INFORMATION

This appliance complies with European directive 2012/19/EU (RoHS).



This appliance is labeled in compliance with European directive 2011/65/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

This directive contains the regulations governing the collection and recycling of decommissioned appliances throughout the European Union.

GENERAL INFORMATION



The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods. This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recovery and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

Important safety instructions:

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products could be placed on the appliance at any time.
- In order to avoid a hazard, the appliance must be installed according to these instructions for installation.
- The appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- The appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.

SAFETY WARNINGS



WARNING

Please read the following instructions carefully before using the appliance.



WARNING

Use only the hob guards incorporated in the appliance or indicated in the instructions by the manufacturer, any inappropriate use may cause accidents.

- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

Electrical Shock Hazard:

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any maintenance work on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Cut Hazard:

- Take care panel edges are sharp.
- Failure to use with caution could result in injury or cuts.

INSTALLING THE HOB

SELECTION OF INSTALLATION EQUIPMENT

Cut out the work surface according to the sizes shown in the Fig. 2 . For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

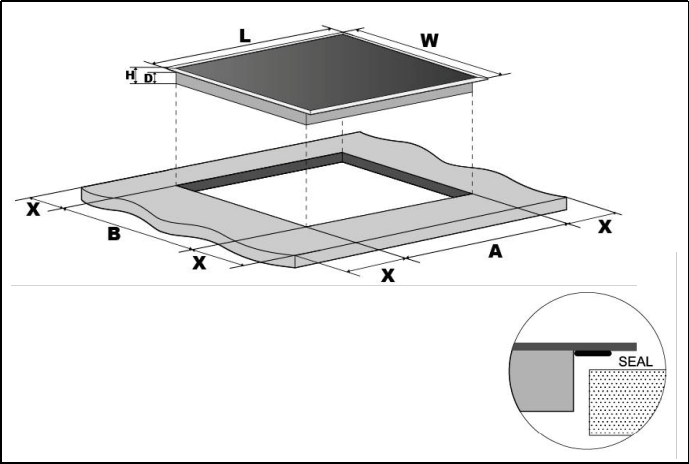


Fig. 2

L (MM)	W (MM)	H (MM)	D (MM)	A (MM)	B (MM)	X (MM)
300	520	55	51	265	495	50 MIN

Be sure the thickness of the work surface is at least 30 mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate.

Under any circumstances, make sure the cooktop hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the cooktop hob is in good work state.

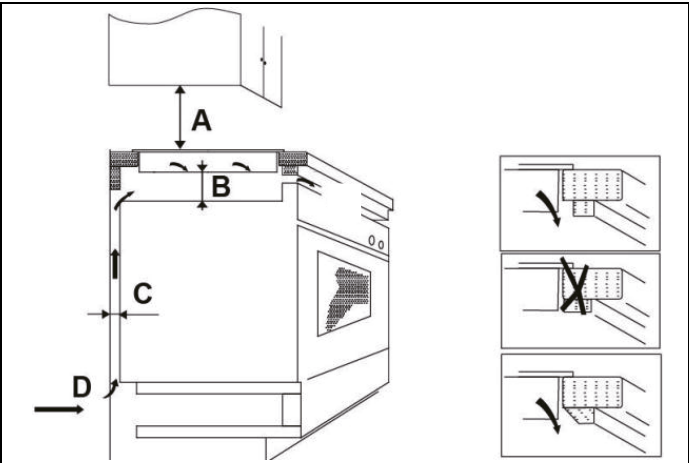


Fig. 3

A(MM)	B(MM)	C(MM)	D
760	20 MIN	20 MIN	Air intake



NOTE

The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.

BEFORE YOU INSTALL THE HOB, MAKE SURE THAT

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
- The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

WHEN YOU HAVE INSTALLED THE HOB, MAKE SURE THAT

- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.

BEFORE LOCATING THE FIXING BRACKETS

- The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging).
- Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

INSTALLING THE HOB

INSTALLATION PROCEDURE

- 1) Cut out worktop to supplied dimensions shown with suitable equipment. Seal the cut edge of the worktop using silicone or PTFE and allow to dry prior to fitting the hob.

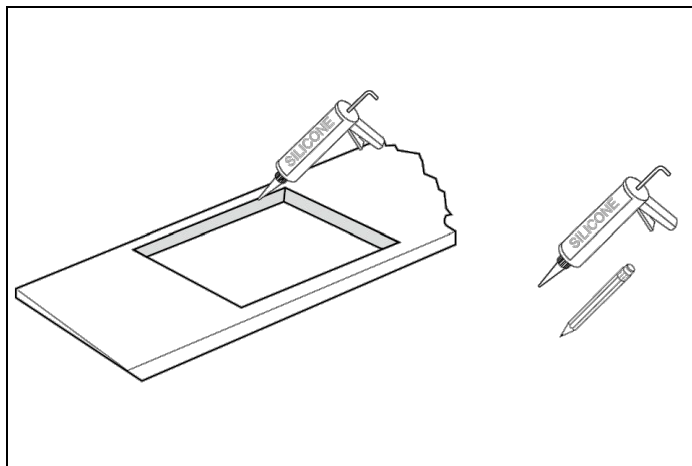


Fig. 4

- 2) Stretch out the supplied seal along the underside edge of the hob, ensuring the ends overlap.

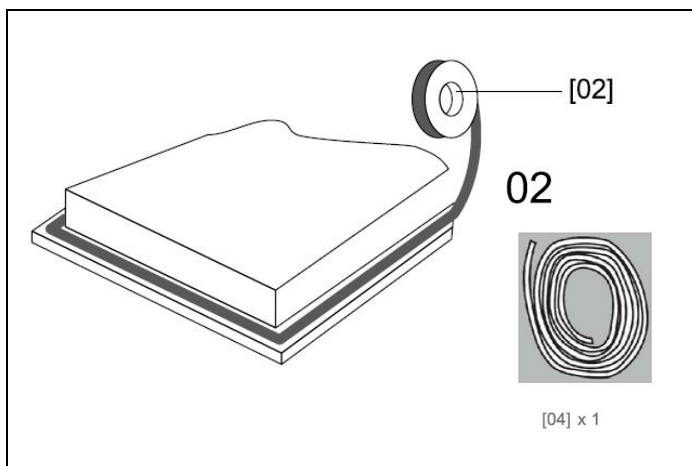


Fig. 5

- 3) Do not use adhesive to fix the hob into the worktop. Once the seal is fitted and the hob put into the cutout.

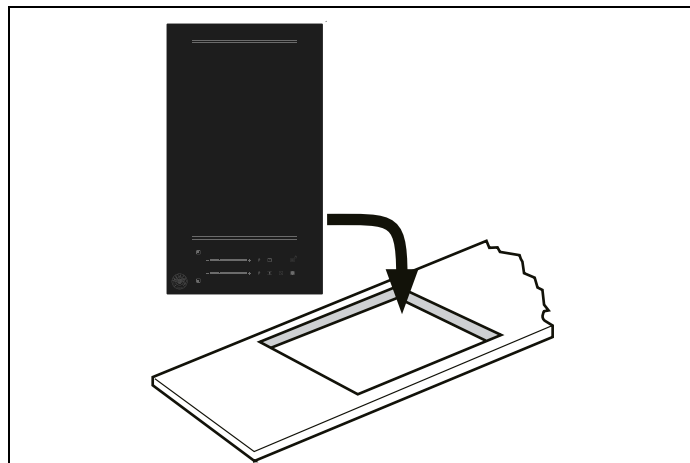


Fig. 6

- 4) Apply gentle downwards pressure onto the hob to push it into the worktop ensuring a good seal around the outer edge.

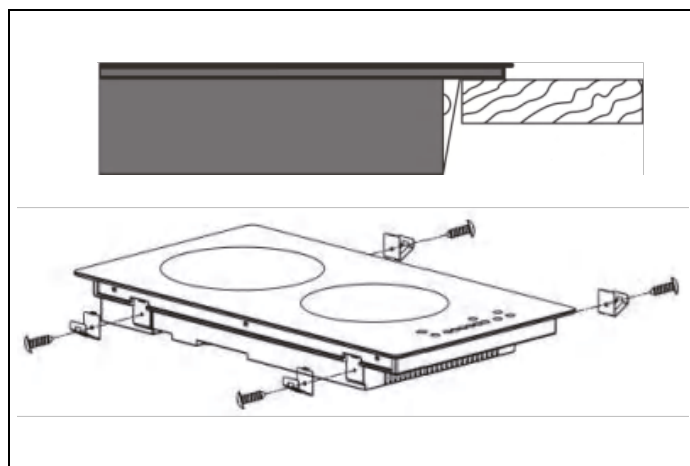


Fig. 7

CAUTIONS

- 1) The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. Please never conduct the operation by yourself.
- 2) The hob will not be installed directly above dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics.
- 3) The ceramic hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- 4) The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
- 5) To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

INSTALLING THE HOB

CONNECTING THE HOB TO THE MAINS POWER SUPPLY

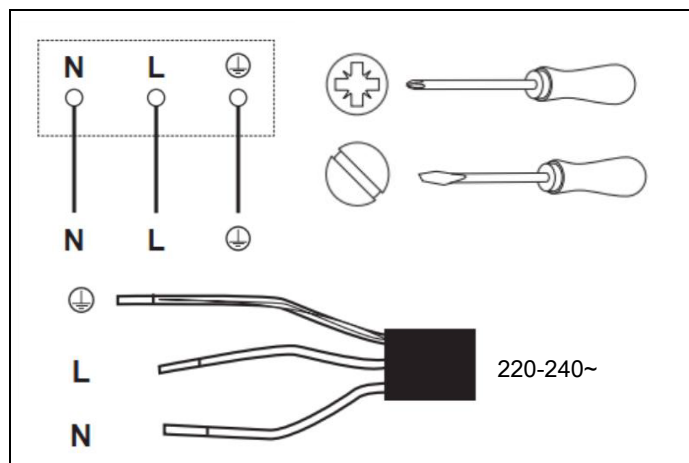
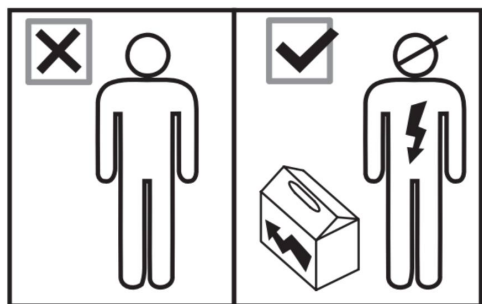


Fig. 8

All installation work must be carried out by a competent person or qualified electrician. Before connecting the mains supply ensure that the mains voltage corresponds to the voltage on the rating plate inside the cooktop hood.



WARNING

THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.



CAUTION

This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.

Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

- 1) The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
- 2) The voltage corresponds to the value given in the rating plate
- 3) The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers or branching devices, as they can cause overheating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



CAUTION

Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

This appliance is supplied with a 3 core mains cable coloured as shown in Fig. 8

- **L – Brown:** Live
- **N – Blue:** Neutral
-  – **Green and Yellow:** Earth
- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3 mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.



WARNING

If the power cable is not long enough for you, here are the instructions as below to change the new longer power cable. All the instruction as below **MUST BE** followed by the professional electrician.

INSTALLING THE HOB

- 1) Use the screwdriver to take the screws out, and disassemble the ceramic glass from the hob.

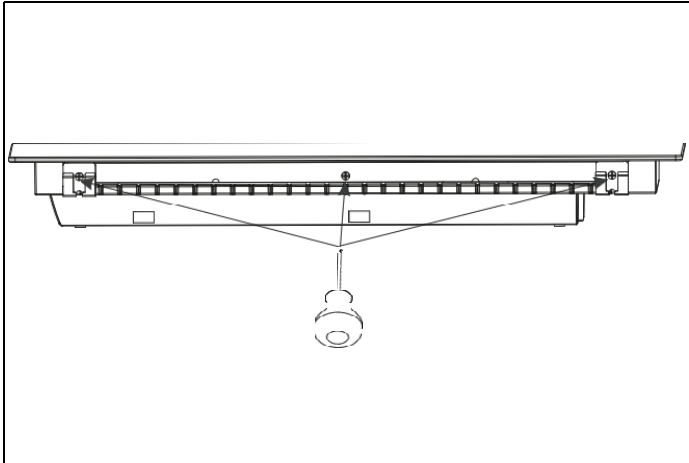


Fig. 9

- 2) Use the screwdriver to take four screws out.

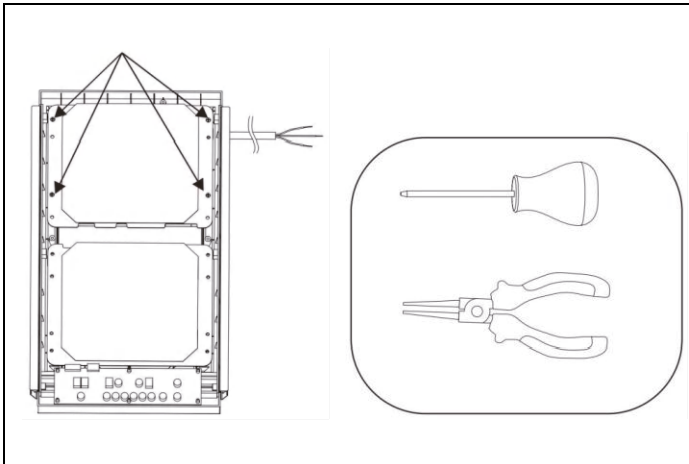


Fig. 10

- 3) Use the screwdriver to take two screws out (1, 2), and use the clamp to unplug the power cable and the extra 3 wiring terminals (3, 4, 5).

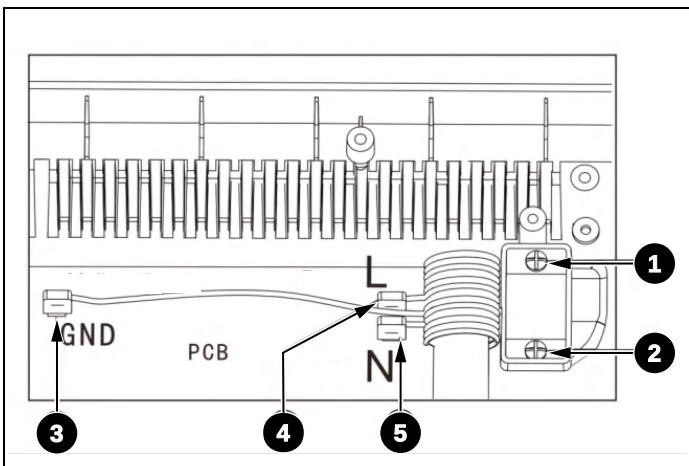


Fig. 11

- 4) Take out the power cable, and change to the new power cable.

IMPORTANT WARNINGS FOR THE USER

Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface is broken or cracked, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.

Hot Surface Hazard

- During use, all accessible parts of the appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the ceramic glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Children younger than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles, do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burn and scalds.

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when it is in use. Boiling over may cause smoking and greasy spillovers may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones on the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store any items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent adult to instruct them during its use.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless it is specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the glass surface as this may scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as they may scratch the ceramic glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in a domestic household environment only! Commercial use of any kind is not covered under the manufacturer's warranty!
-



WARNING

The appliance and its accessible parts become hot during use.

- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless they are continuously supervised.
- This appliance can be used by children who are 8 years or older and by people who have 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.

USE

- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.



WARNING

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



WARNING

Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.



WARNING

Switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, If the surface is cracked, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.

- A steam cleaner should not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.



CAUTION

The cooking process has to be supervised continuously.

- Power cord can't be accessible after installation.

INDUCTION HOB

COOKTOP LAYOUT

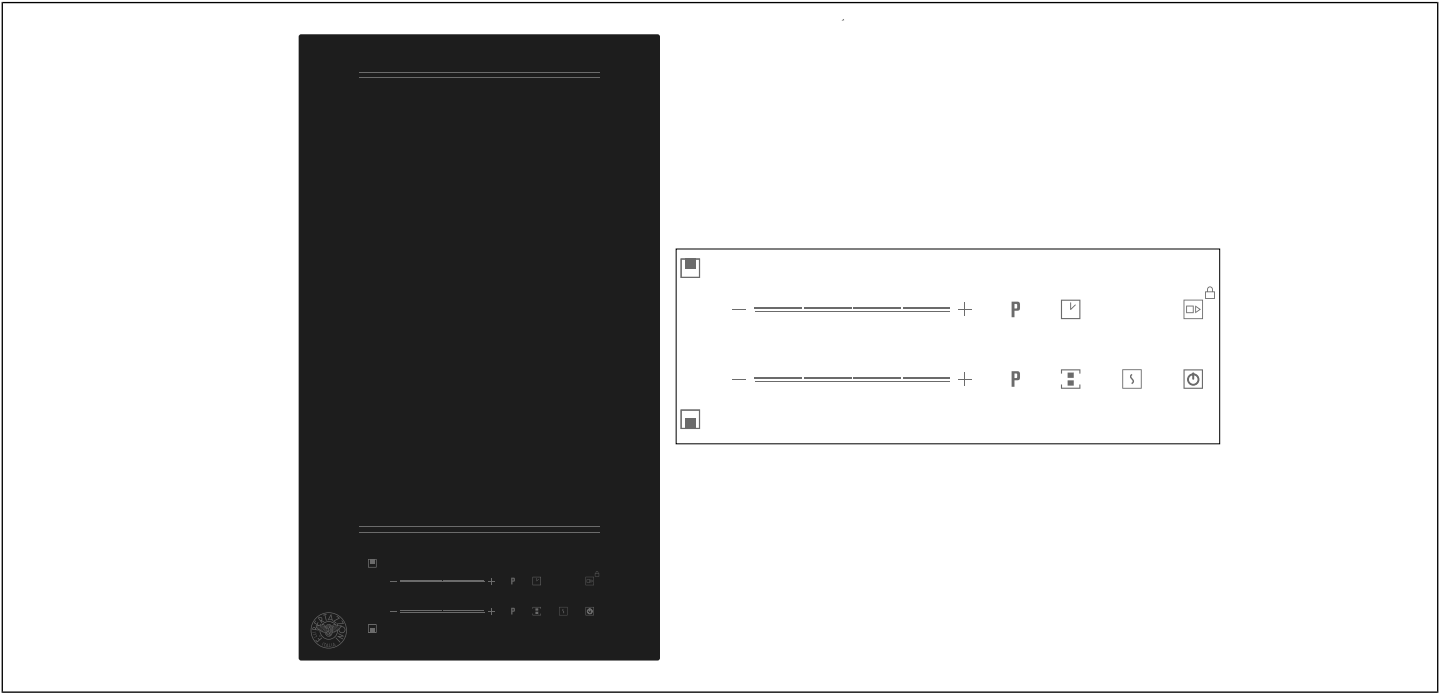


Fig. 12

USER INTERFACE

REFERENCE		DESCRIPTION
A		Zone select key
B		ON/OFF key
C		Timer regulating key
D		Power regulating key
E		Booster control key
F		Time regulating key
G		Cooking function
H		Child lock key
I		Pause key
J		Multi Zone function

INDUCTION HOB

TECHNICAL SPECIFICATION

Model	P302I23NVS
Cooking zones	2 Zones
Supply Voltage/Frequency	220-240V~, 50Hz/60Hz
Installed Electric Power	3500W
Product Size LxWxH(mm)	300X520X55
Building-in Dimensions AxB(mm)	265X495

Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

ENERGY CONSUMPTION

Product information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode.

Off mode	0.19 W
Standby mode	N/A
The maximum time needed to automatically reach the applicable low power mode or condition.	N/A

INDUCTION HOB

INTRODUCTION TO INDUCTION COOKING

An induction coil is beneath the ceramic glass cooking surface. This generates magnetic fields, which act directly on the base of the pots and pans as compared to methods that first heat the ceramic glass. This means that the base of the pan is immediately heated up, saving time and energy.

Since the heat required for cooking is generated directly in the base of the pan, the Cooking Zone itself warms up only slightly. The cooktop becomes hot from the heat from the base of the pan.

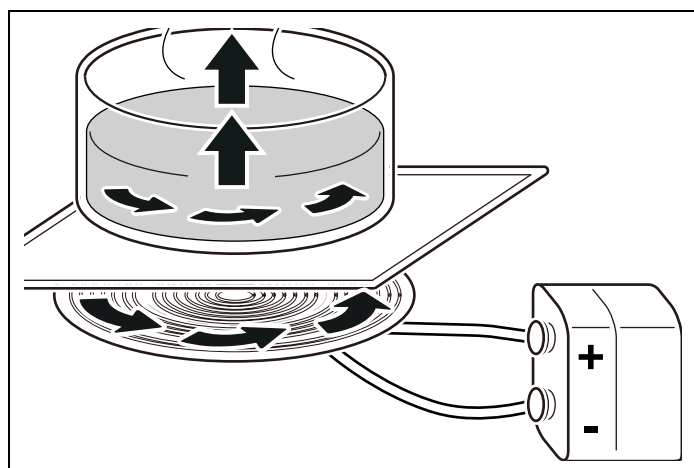


Fig. 13

NOTE



If there is no pot or pan on the cooking zone, there is no energy transfer (heating up). This prevents the Cooking Zones being switched on and becoming hot accidentally.



IMPORTANT

- Remove all tape and packaging wrap before using the appliance. Destroy the carton and plastic bags after unpacking the appliance. Never allow children to play with packaging materials.
- Electromagnetic fields can affect electronic circuits and interfere with portable radios and phones.
- Do not put magnetically active objects (e.g. credit cards, computer diskettes, cassettes) on or near the ceramic glass surface while one or more induction cooking zones are in use!

USING THE TOUCH CONTROLS

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.

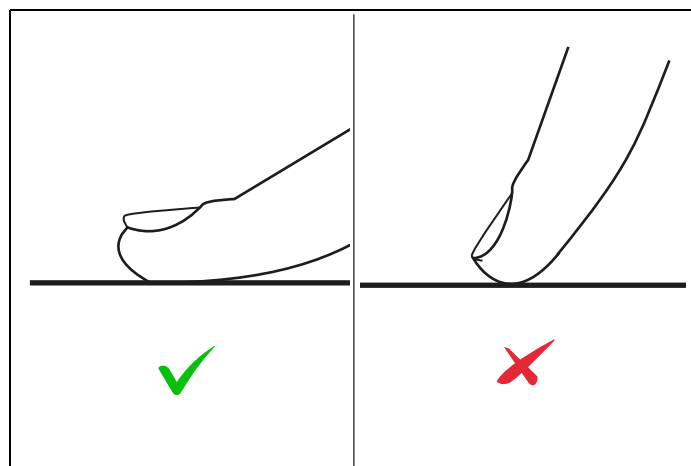


Fig. 14

CHOOSING THE RIGHT COOKWARE

Do not use cookware with jagged edges or a curved base.

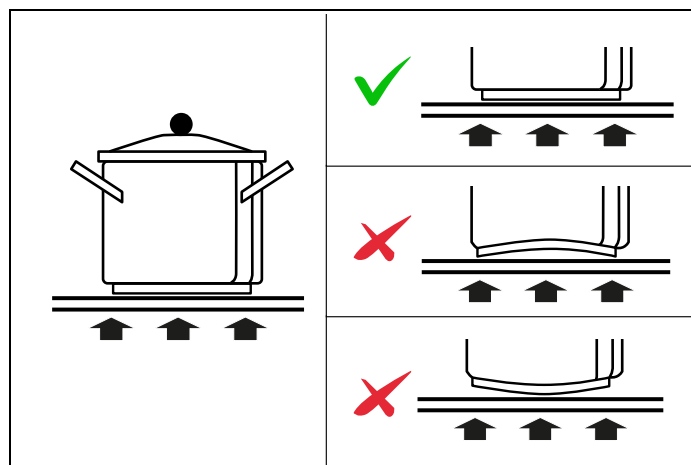


Fig. 15

Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone.

Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Always centre your pan on the cooking zone.

Pot less than 140 mm could be undetected by the hob.

INDUCTION HOB

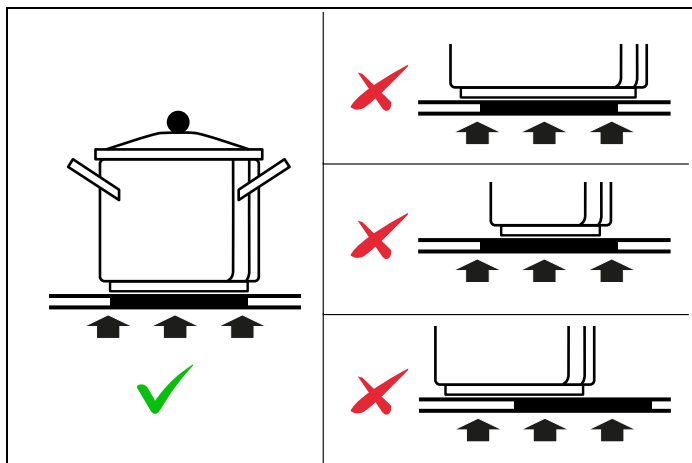


Fig. 16

Always lift pans off the hob – do not slide, or they may scratch the glass.

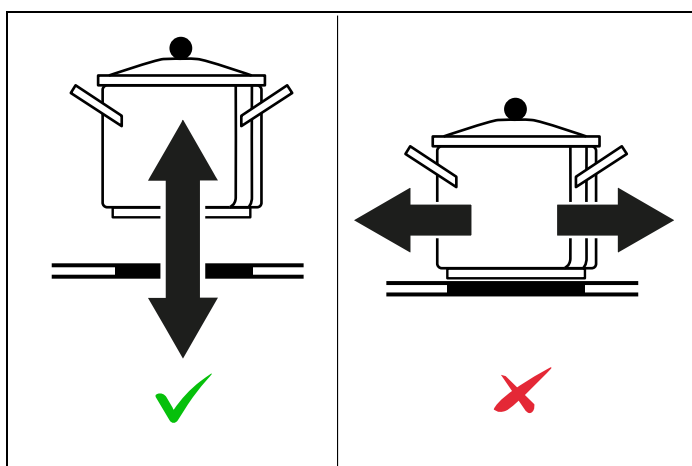


Fig. 17

The bottom of the pan must be iron or steel/iron to generate the magnetic field necessary for the heating process.



NOTE

Pans made from the following materials are not suitable:

- glass
- porcelain
- pottery
- steel, aluminium or copper without magnetic bottom.

To check that a pan is suitable, simply put a little water in the pan, place it on a cooking zone and switch the zone on.

If  appears on the display instead of the power, the pan is not suitable.

Make sure that the material of the pan is suitable for induction. For checking the material place a magnet at the bottom of the pan, if it sticks, the pan is appropriate for induction.

INDUCTION HOB

USING YOUR INDUCTION HOB

TO START COOKING

- 1) Touch the ON/OFF key.

After power on, the buzzer beeps once, all displays show "—", indicating that the hob has entered the state of standby mode.

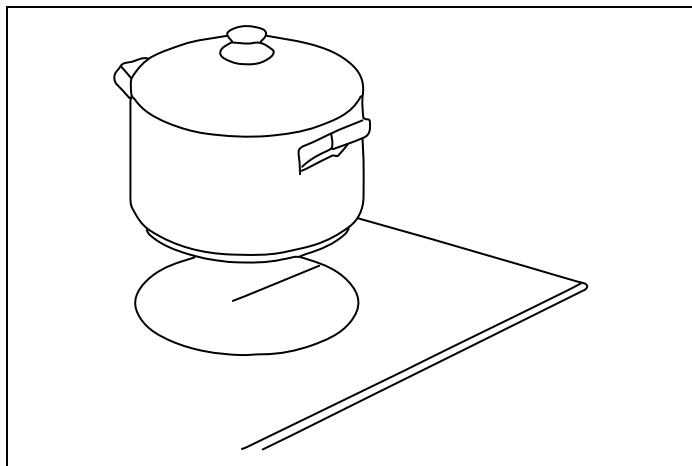


Fig. 18

- 2) Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

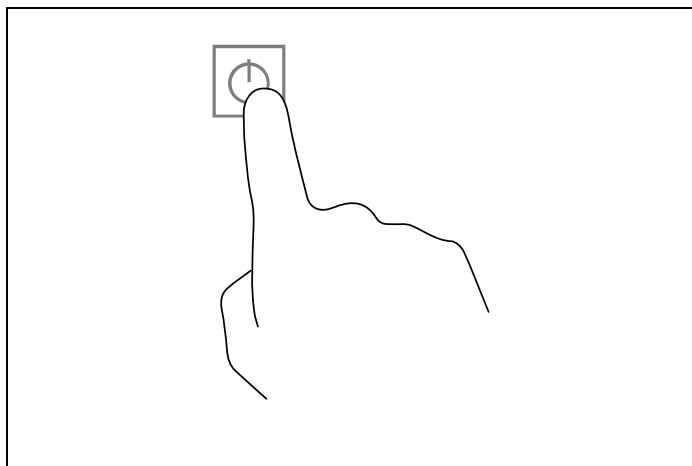


Fig. 19

- 3) According to the heating zone where the pan is placed, adjust heat setting by touching the slider regulating key control.

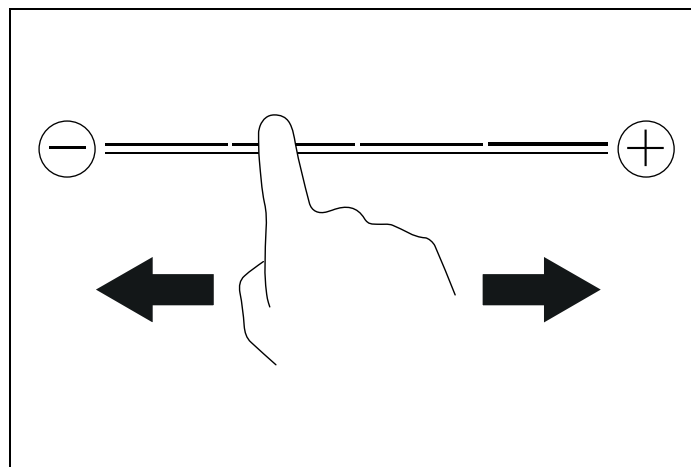


Fig. 20

- The first time to touch the slider bar is to activate the power level adjusting mode of the corresponding zone. Touch it again to adjust the power level you want.
- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.

If the display flashes  alternately with the heat setting, it means that:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone;
- the pan you're using is not suitable for induction cooking;
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone. No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone. The display will automatically turn off after 1 minutes if no suitable pan is placed on it.

When you have finished cooking:

- 1) Touching the relevant zone power regulating key (D) that you wish to switch off.
- 2) Press the "-" key will decrease the power to "0" level.
- 3) Beware of hot surfaces "H" will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

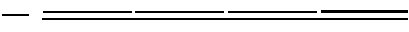
INDUCTION HOB

USING THE BOOST FUNCTION

Activated the boost function:

- 1) Touch the boost control key  once, the zone indicator shows "b". Touch the boost control key (E) twice, the zone indicator show "P".
- 2) Boost function will last for 5 minutes and then the corresponding zone power will be back to power level 9 automatically and keep working.

Cancel the Boost function

- 1) Touching the relevant zone power regulating key (D)  that you wish to cancel.
- 2) Touching the power regulating key (D) to cancel the Boost function:
 - The function can work in any cooking zone.
 - The cooking zone returns to power level 9 after 5 minutes automatically if without any manual operation to change the power level.

USING THE PAUSE FUNCTION – STOP & GO

The pause function can be used at any time during cooking. Allows stop the hob and restore cooking without losing any adjustments.

- 1) Make sure the cooking zone is running.
- 2) Touch the  key. The Cooking zone indicators will show "II". The operation of the induction hob will be deactivated except the Pause key (I), ON/OFF (B)  and Child lock (H) .
- 3) To Cancel the pause, touch the Pause key, and touch again any other key except Pause key and ON/OFF key, it can return back to the cooking status you set before.

USING CHILD LOCK FUNCTION

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the OFF control are disabled.

TO LOCK THE CONTROLS

Touch the child lock key for 3 seconds. The indicator above the child lock key will be on and the timer indicator will show "Lo".

TO UNLOCK THE CONTROLS

- 1) Make sure the hob is turned on.
- 2) Touch and hold the Child lock control key for a while.
- 3) You can now start using your induction hob.



NOTE

When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except OFF, you can always turn the hob off with the OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

USING THE TIMER

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one cooking zone off after the set time is up.
- You can set the timer for up to 99 minutes.

USING THE TIMER AS A MINUTE MINDER

If you are not selecting any cooking zone:

- 1) Make sure at least one cooking is turned on. (Note: you can use the minute minder function when the corresponding zone indicator be steady.)
- 2) Touch the Time regulating key (F) . The timer indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.
- 3) Set the time by touching the "-" or "+" control key (C) to regulate the time setting. After regulating the time, the timer indicator will keep flashing for 5 seconds and the hob will confirm the timer setting automatically, then the timer indicator will stop flashing.



NOTE

Touch the "-" or "+" control key (C) of the timer once to decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the "-" or "+" control key (C) of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.

Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator will turn off when the setting time finished.

SETTING THE TIMER TO TURN ONE OR MORE COOKING ZONES OFF

If the timer is set on one zone:

- 1) Select the relevant cooking zone which is working by touching the zone power regulating key (D) .
- 2) Press the Timer key (F) , the timing indicator flashes, and you can set the timer at this point.
- 3) Using the "-" or "+" control key (C), you can realize the setting of timing from 1 to 99 minutes.
- 4) When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.



NOTE

The dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.

When cooking time expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically. Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously. When using "the timer as an alarm" and "the timer to switch off the zones" together, the display will show the remaining time of alarm as the first priority. Press cooking zone power regulating key (D) to show the corresponding zone remaining time of switching off.

INDUCTION HOB

MULTI ZONE FUNCTION

To activate the multi-zone function:

- 1) When the hob is ON, touch multi zone key (J)  twice to activate the flex zone function.
- 2) When the multi zone function is activated, it will enter into multi-zonemode without any further manually control the hob.
- 3) If multi-zone function is deactivated accidentally, please follow step 1 to reactivate the smart flex function.

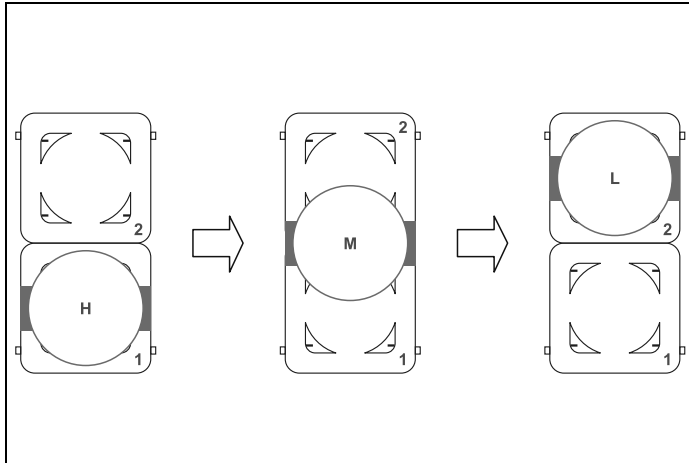


Fig. 21

With only one pan/pot been put on the flex area:

- When the pan/pot is put on the front of flex zone area, the hob will turn on automatically and set the power at level 9 for fast heating.

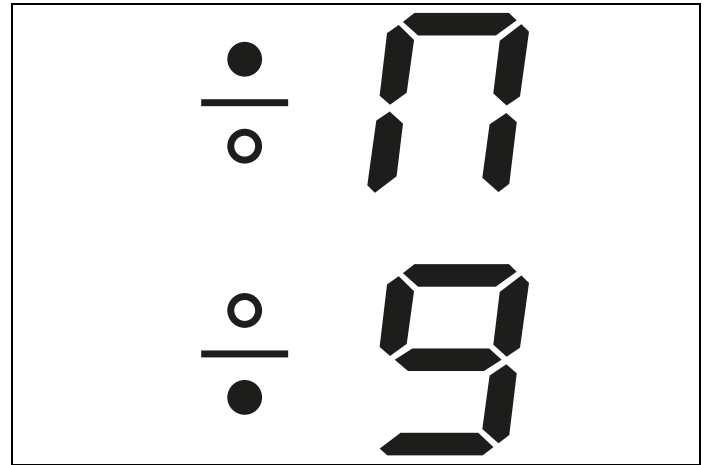


Fig. 22

- When the pan/pot is put on the rear flex zone area, the hob will turn on automatically, and set the power at level 2 for keeping warm.

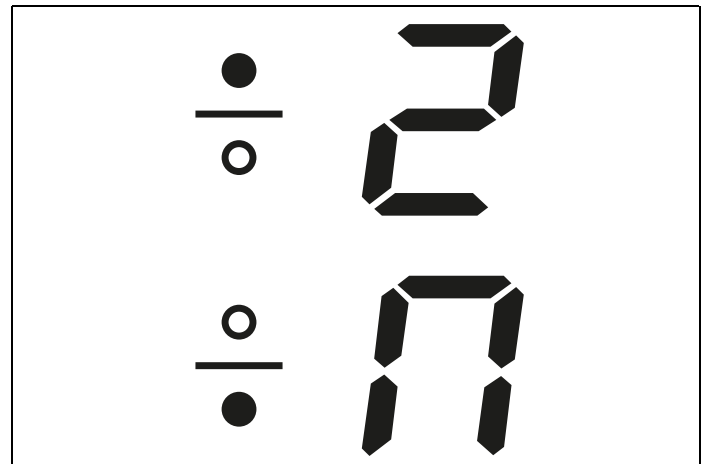


Fig. 23

INDUCTION HOB

With two pan/pot been put on the flex area:

- When one pan/pot has been put on the front or rear of flex zone area firstly, and the second pan/pot is put on the flex area 5 seconds after the first pot has been put on, the hob will turn on automatically and set the power at level 9 for front area and level 2 for rear area.

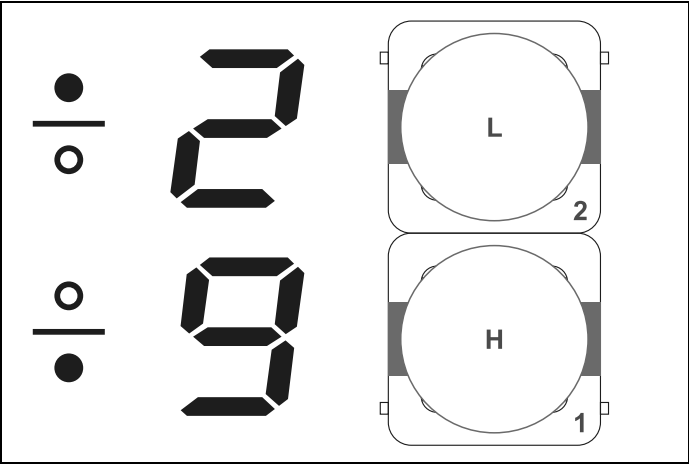


Fig. 24

TO DEACTIVATE THE MULTIZONE FUNCTION

When the smart flex function is on, touch the bottom burner zone power regulating key (D) and adjust the power manually, the multi-zone function is deactivated, and the hob will work under normal flex zone function with same power level for all flex zone area. Or double press/long

press the multi zone function key  to deactivate the smart flex function, now the hob will work on individual burner and flex function is OFF.

To activate the normal flex zone function:

- Press multi zone function key  to activate the multi zone function. Press the bottom zone power regulating key(D), and adjust the power manually, the hob will work under normal multi zone function with same power level for all flex zone area.

POWER LIMITATION FUNCTION

STEP	OPERATE CONTROL PANEL	DISPLAY
1	Press on/off key for 3 seconds.	All show "-".
2	Simultaneously press key G and key I together.  + 	It shows " 5 5"
3	Press booster key of front heating zone. P	It shows " 5 E"
4	Simultaneously press key G and key I together again.  + 	It shows the current power: 35.
5	Select + / - key of front heating zone to adjust the total power	Select 15/28/35.
6	Press booster key to save the setting and exist this mode.	Quit setting

SPECIAL FUNCTIONS

PROTECTION FROM OVER-HEATING

A sensor monitors the temperature in the cooking zones. When the temperature exceeds a safe level, the cooking zone is automatically switched off.

MEMORY FUNCTION

If you accidentally touch ON/OFF key during cooking, and if you touch the ON/ OFF key again within 10 seconds, the hob will be on and automatically back to your previous setting status. After accidental off operation, if you turn on the hob more than 10 seconds, the memory function will be disabled and can not recover your previous setting. If the hob been cut off from electricity power supply, memory function cannot be activated.

INDUCTION HOB

DETECTION OF SMALL ARTICLES

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e. g. aluminum), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically goes on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

AUTO SHUTDOWN PROTECTION

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shuts down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

POWER LEVEL	DEFAULT WORKING TIMER (MIN)
1-3	360
4-6	180
7-8	120
9	90

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minute.



WARNING

People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

CARE AND MAINTENANCE



WARNING

Always switch off the electricity supply before performing maintenance work. In the event of a fault, contact customer services.



WARNING

Always disconnect the appliance from the electrical mains before cleaning.



WARNING

Do not use steam cleaners when cleaning.



Damaged power cables should be replaced by a competent person or qualified electrician.



For domestic use only.



Never place an empty pan on the hob as this will cause an error message to appear on the control panel.



When a cooking zone has been on for a long time, the surface remains hot for some time afterwards so do not touch the ceramic surface.



For sealed foods, please do not heat them before opening removing the lid so as to avoid any dangers of explosion due to heating expansion.



If the surface of the hob is cracked, disconnect from power supply to avoid any possibility of electric shocks.



Do not place rough or uneven pans on the hob, as they could damage the ceramic surface.



Avoid banging pots and pans down on the hob. The ceramic surface is tough but not unbreakable.



Do not put detergents or flammable materials beneath the hob.

INDUCTION HOB

Before starting cleaning, leave the hob to cool until the heat warning light goes out.

Do not use abrasive pastes or powders or metallic sponges. All water, food and detergent residues must be removed before reuse.

Remove light dirt with a soft cloth dipped in water and detergent then polish with a microfibre cloth.

For the most stubborn stains, use a specific product, following the producer's instructions for use.

In case of spills of very sugary materials (such as jam) or if plastic or metals are accidentally melted onto the surface, switch the hob off and remove the dirt immediately, taking great care because the hob and dirt will be very hot.

GLASS

Clean with a soft cloth wet with hot water and liquid detergent. Dry with a microfibre cloth.

Stubborn dirt can be removed with a cream detergent. Do not use sharp objects as they may scratch the glass.

CARE AND MAINTENANCE

APPLIANCE CLEANLINESS



CAUTION

Avoid rubbing with any abrasive or with the base of the pans, etc, as this will wear the markings on the top of the induction hob over time.



CAUTION

Clean the induction hob on a regular basis to prevent the build up of food residue.

- The appliance should be cleaned after use.
- The surface of the induction hob may be easily cleaned as explained in the table below.

By means of a scraper immediately remove any aluminum foil bits, food spills, grease splashes, sugar marks and other high sugar content food from the surface in order to avoid damaging the hob. Subsequently clean the surface with some towel and appropriate product, rinse with water and dry by means of a clean cloth. Under no circumstance should sponges or abrasive cloths be used, also avoid using aggressive chemical detergents such as oven sprays and spot removers.

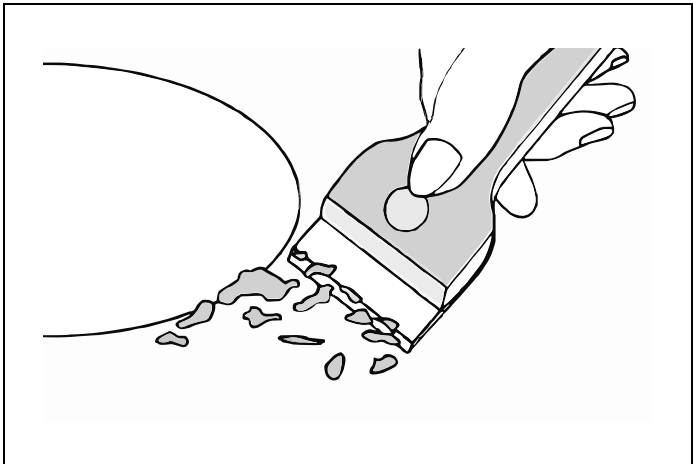


Fig. 25

TYPE OF DIRT	CLEANING METHOD	CLEANING MATERIALS
Lime scale	Apply white vinegar to the surface, then wipe it dry with soft cloth	Special ceramic cleaner
Burnt-on stains	Clean with damp cloth and dry it with a soft cloth	Special ceramic cleaner
Light stains	Clean with damp cloth and dry it with a soft cloth	Cleaning sponge
Melted plastics	Use a scraper suitable for ceramic glass to remove residue	Special ceramic cleaner

TROUBLE SHOOTING

Before calling the customer services, please check that the appliance is correctly connected, any of the following cases are not covered by the guarantee

- Damage caused by improper use, storage or maintenance.
- Damage caused by unauthorised disassembly and repair.
- Damage caused by misuse.
- Using the induction hob for commercial purposes.

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes shown in the table below.



CAUTION

Do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob. If further service is needed, please contact the supplier.

ERROR CODE	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
	No pot or pot not suitable;	Replace the pot;
ER03	Water or pot on the glass over the control	Clean the user interface
F1E	The connection between the display board and the left mainboard is fail (the cooking zone which indicator showing E)	1) Connection cable not correctly plugged or defective; 2) Replace the Mainboard.
F3E	Coil temperature sensor failure. (the cooking zone which indicator showing E)	Replace the coil sensor
F4E	Mainboard temperature sensor failure. (the cooking zone which indicator showing "E")	Replace the mainboard
E1E	Temperature sensor of the ceramic glass plate is high	Please restart after the induction hob cools down.
E2 E	Temperature sensor of the IGBT is high	Please restart after the induction hob cools down.
E3 E	Abnormal supply voltage (too high)	Please inspect whether power supply is normal; Power on after the power supply is normal.
E4 E	Abnormal supply voltage (too low)	Please inspect whether power supply is normal; Power on after the power supply is normal.
E5 E	Temperature sensor failure (the cooking zone which indicator showing E)	Connection cable not correctly plugged or assemble defective;

WARRANTY

WARRANTY AND SERVICE



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://uk.bertazzoni.com/more/care-service>

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.

DALLA SCRIVANIA DEL PRESIDENTE

Gentile Cliente,

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

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

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

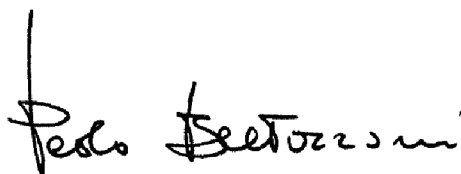
Creando prodotti di elevata qualità estetica, rispondiamo alle esigenze dei nostri clienti. I nostri elettrodomestici sono inoltre versatili e maneggevoli, perciò cucinare con Bertazzoni diventa un vero piacere.

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

Spero che sia di Suo completo gradimento!

Paolo Bertazzoni

Presidente

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

VALIDITÀ DEL MANUALE UTENTE

Il seguente manuale è valido solo per il codice prodotto P302I23NVS.

INDICE

INFORMAZIONI GENERALI	33
LETTURA DEL MANUALE	33
INTRODUZIONE E SICUREZZA	33
IDENTIFICAZIONE DELL'APPARECCHIO	33
INFORMAZIONI GENERALI DI SICUREZZA	33
AVVERTENZE DI SICUREZZA	34
INSTALLAZIONE	35
INSTALLAZIONE DEL PIANO COTTURA	35
SELEZIONE DELLE ATTREZZATURE DI INSTALLAZIONE	35
PROCEDURA DI INSTALLAZIONE	36
PRECAUZIONI	36
COLLEGAMENTO DEL PIANO COTTURA ALL'ALIMENTAZIONE ELETTRICA	37
UTILIZZO E MANUTENZIONE	39
UTILIZZO	39
AVVERTENZE IMPORTANTI PER L'UTENTE	39
PIANO A INDUZIONE	41
DISPOSIZIONE DEL PIANO DI COTTURA	41
INTRODUZIONE ALLA COTTURA A INDUZIONE	43
UTILIZZO DEI COMANDI TOUCH	43
SCELTA DELLE PENTOLE ADATTE	43
UTILIZZO DEL PIANO COTTURA A INDUZIONE	45
FUNZIONE DI LIMITAZIONE DELLA POTENZA	49
FUNZIONI SPECIALI	49
CURA E MANUTENZIONE	51
PIANO A INDUZIONE	51
VETRO	51
PULIZIA DELL'ELETTRODOMESTICO	52
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	53
GARANZIA	54
GARANZIA E ASSISTENZA	54

INFORMAZIONI GENERALI

LETTURA DEL MANUALE

Queste istruzioni sono adatte a diversi tipi di elettrodomestici, pertanto potrebbero contenere descrizioni di funzioni che il vostro elettrodomestico potrebbe non avere o non supportare.

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

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per lesioni personali o danni alla proprietà derivanti da un'installazione errata o da un uso improprio dell'apparecchio.

Il produttore si riserva il diritto di modificare i vari modelli secondo necessità per conformarsi alle normative tecniche vigenti.

In caso di reclami, contattare il servizio clienti.

INTRODUZIONE E SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite nel presente manuale prima di installare e/o utilizzare l'apparecchio.

Questo vi aiuterà a familiarizzare con il vostro nuovo dispositivo.

Conservare questo documento a portata di mano in modo da poterlo consultare in qualsiasi momento e consegnarlo ai successivi proprietari.

Leggere le avvertenze di sicurezza riportate nell'introduzione al presente manuale e prestare la dovuta attenzione alle note di sicurezza quali: "Attenzione", "Avvertenza" e "Pericolo" che compaiono nel testo.



PERICOLO

Questo simbolo indica una situazione che rappresenta un pericolo per voi e per gli altri. Leggetelo attentamente e assicuratevi di aver compreso perfettamente le cause di potenziali incidenti pericolosi o mortali.



AVVERTENZA

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



ATTENZIONE

Questo simbolo indica una procedura che potrebbe mettere a rischio la struttura o i componenti dell'apparecchio. Prestare particolare attenzione a queste procedure.



NOTA

Questo simbolo indica consigli utili e richiama l'attenzione sulle procedure e sulle pratiche corrette. Il rispetto delle istruzioni contrassegnate da questo simbolo eviterà problemi.

Il simbolo evidenzia metodi o procedure per un uso corretto dell'elettrodomestico.

IDENTIFICAZIONE DELL'APPARECCHIO

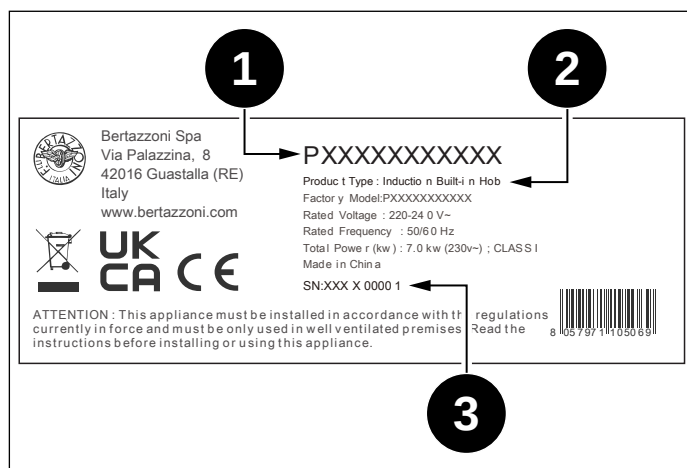


Fig. 1

La targhetta contiene le seguenti informazioni:

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

INFORMAZIONI GENERALI DI SICUREZZA

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



Questo apparecchio è etichettato in conformità con la direttiva europea 2011/65/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Assicurandovi che questo apparecchio venga smaltito correttamente, contribuirete a prevenire eventuali danni all'ambiente e alla salute umana che potrebbero altrimenti essere causati da uno smaltimento non corretto.

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



Il simbolo riportato sul prodotto indica che non può essere smaltito come un normale rifiuto domestico. Deve essere portato a un punto di raccolta per il riciclaggio dei prodotti elettrici ed elettronici. Questo apparecchio richiede uno smaltimento speciale. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio di questo prodotto, contattare l'amministrazione comunale, il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o il negozio dove è stato acquistato.

Non smaltire questo prodotto come rifiuto urbano indifferenziato. È necessario raccogliere separatamente tali rifiuti per un trattamento speciale.

Importanti istruzioni di sicurezza:

- Leggere attentamente queste istruzioni prima di installare o utilizzare l'apparecchio.
- Non collocare mai materiali o prodotti combustibili sull'apparecchio.
- Per evitare pericoli, l'apparecchio deve essere installato secondo le presenti istruzioni di installazione.
- L'apparecchio deve essere installato e messo a terra correttamente solo da personale qualificato.
- L'apparecchio deve essere collegato a un circuito dotato di un interruttore di isolamento che garantisca la completa disconnessione dall'alimentazione elettrica.

AVVERTENZE DI SICUREZZA



AVVERTENZA

Leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.

Pericolo di scossa elettrica:

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione.
- È essenziale e obbligatorio il collegamento a un sistema di messa a terra adeguato.
- I dispositivi di scollegamento devono essere integrati nell'impianto elettrico fisso in conformità con le norme di cablaggio.
- Le modifiche all'impianto elettrico domestico devono essere eseguite esclusivamente da un elettricista qualificato.
- La mancata osservanza di queste avvertenze può causare scosse elettriche o morte.

Pericolo di taglio:

- Prestare attenzione ai bordi taglienti del piano induzione.
- La mancata osservanza di questa precauzione potrebbe causare lesioni o tagli.



AVVERTENZA

Utilizzare solo le protezioni per il piano cottura incorporate nell'apparecchio o indicate nelle istruzioni dal produttore; qualsiasi uso improprio può causare incidenti.

- L'installazione non corretta dell'apparecchio potrebbe invalidare qualsiasi garanzia o richiesta di risarcimento.

INSTALLAZIONE DEL PIANO COTTURA

SELEZIONE DELL'ATTREZZATURA DI INSTALLAZIONE

Praticare un foro sul top cucina attenendosi alle dimensioni indicate nella Fig. 2. Ai fini dell'installazione e dell'uso, è necessario lasciare uno spazio minimo di 5 cm attorno al foro.

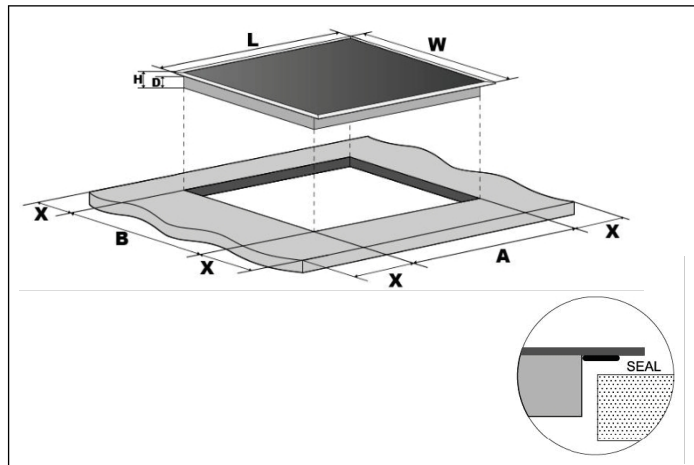


Fig. 2

L (MM)	L (MM)	H (MM)	P (MM)	A (MM)	B (MM)	X (MM)
300	520	55	51	265	495	50 MIN

Assicurarsi che lo spessore della superficie di lavoro sia di almeno 30 mm. Scegliere un materiale resistente al calore per il top cucina, al fine di evitare deformazioni causate dal calore irradiato dalla piastra.

Assicurarsi che il piano cottura sia ben ventilato e che le prese d'aria e le bocchette di scarico non siano ostruite. Assicurarsi che il piano cottura sia in buone condizioni di funzionamento.

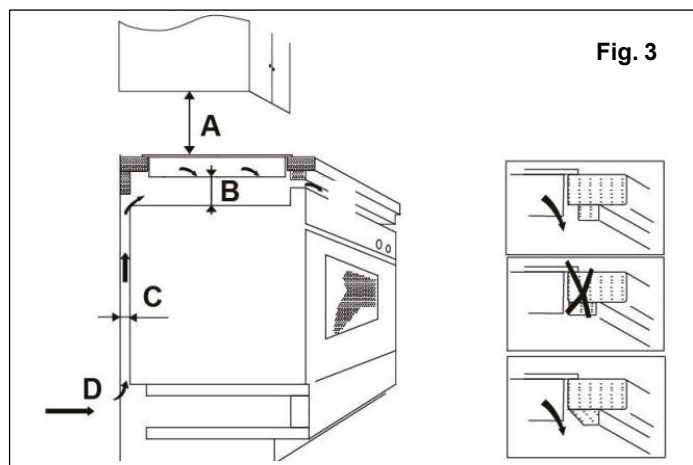


Fig. 3

A(MM)	B(MM)	C(MM)	D
760	20 MIN	20 MIN	Aspirazione aria



NOTA

La distanza di sicurezza tra il piano induzione e il mobile sopra di essa deve essere di almeno 760 mm.

PRIMA DI INSTALLARE IL PIANO COTTURA, ASSICURARSI CHE

- Il piano di lavoro sia quadrato e livellato e che nessun elemento strutturale interferisca con i requisiti di spazio.
- Il piano di lavoro sia realizzato in materiale resistente al calore.
- Se il piano cottura è installato sopra un forno, il forno sia dotato di una ventola di raffreddamento integrata.
- L'installazione sia conforme a tutti i requisiti di spazio libero e alle norme e ai regolamenti applicabili.
- Un interruttore di isolamento adeguato che garantisca la completa disconnessione dall'alimentazione di rete sia incorporato nel cablaggio permanente, montato e posizionato in conformità con le norme e i regolamenti locali in materia di cablaggio.
- L'interruttore di isolamento deve essere di tipo omologato e garantire una separazione dei contatti di 3 mm in tutti i poli (o in tutti i conduttori attivi [di fase] se le norme locali di cablaggio consentono questa variazione dei requisiti).
- L'interruttore di isolamento sarà facilmente accessibile al cliente con il piano cottura installato.
- In caso di dubbi sull'installazione, consultare le autorità locali e le normative vigenti.
- Utilizzare finiture resistenti al calore e facili da pulire (come piastrelle in ceramica) per le superfici delle pareti che circondano il piano cottura.

DOPO AVER INSTALLATO IL PIANO COTTURA, ASSICURARSI CHE

- Il cavo di alimentazione non sia accessibile attraverso le ante degli armadietti o i cassetti.
- Ci sia un flusso adeguato di aria fresca dall'esterno del mobile alla base del piano cottura.
- Se il piano cottura è installato sopra un cassetto o in un mobile, è importante installare una barriera di protezione termica sotto la base del piano cottura.
- L'interruttore di isolamento deve essere facilmente accessibile al cliente.

PRIMA DI POSIZIONARE LE STAFFE DI FISSAGGIO

- L'unità deve essere posizionata su una superficie stabile e piana (utilizzare l'imballaggio).
- Non esercitare forza sui comandi sporgenti dal piano cottura.

INSTALLAZIONE DEL PIANO COTTURA

PROCEDURA DI INSTALLAZIONE

- 1) Fare un foro nel top della cucina seguendo le dimensioni indicate e utilizzando attrezzature adeguate. Sigillare il bordo tagliato del piano di lavoro con silicone o PTFE e lasciare asciugare prima di montare il piano cottura.

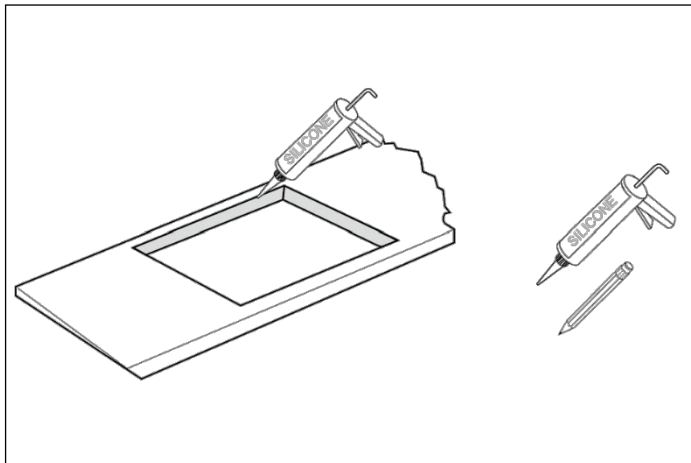


Fig. 4

- 2) Stendere la guarnizione in dotazione lungo il bordo inferiore del piano cottura, assicurandosi che le estremità si sovrappongano.

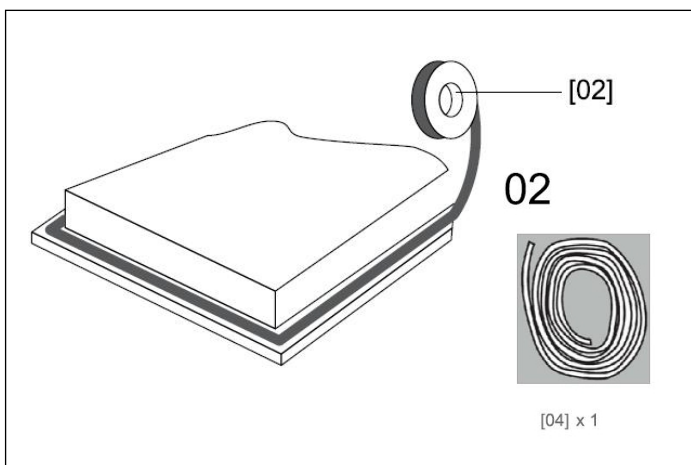


Fig. 5

- 3) Non utilizzare adesivi per fissare il piano cottura al piano di lavoro. Una volta posizionata la guarnizione, inserire il piano cottura nel foro.

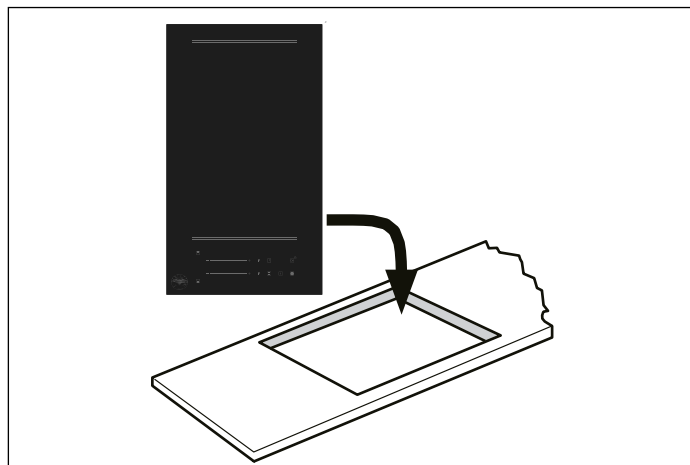


Fig. 6

- 4) Esercitare una leggera pressione verso il basso sul piano cottura per spingerlo nel piano di lavoro, assicurandosi che sia ben sigillato lungo il bordo esterno.

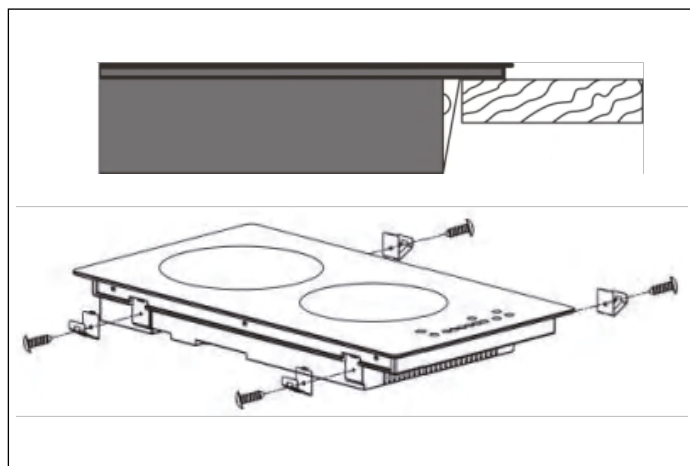


Fig. 7

PRECAUZIONI

- 1) Il piano induzione deve essere installato da personale qualificato o da tecnici. Non eseguire mai l'operazione da soli.
- 2) Il piano cottura non deve essere installato direttamente sopra lavastoviglie, frigorifero, congelatore, lavatrice o asciugatrice, poiché l'umidità potrebbe danneggiare i componenti elettronici del piano cottura.
- 3) Il piano induzione deve essere installato in modo da garantire una migliore diffusione del calore e aumentarne l'affidabilità.
- 4) La parete e la zona di riscaldamento a induzione sopra la superficie del tavolo devono resistere al calore.
- 5) Per evitare danni, lo strato sandwich e l'adesivo devono essere resistenti al calore.

INSTALLAZIONE DEL PIANO COTTURA

COLLEGAMENTO DEL PIANO COTTURA ALL'ALIMENTAZIONE ELETTRICA

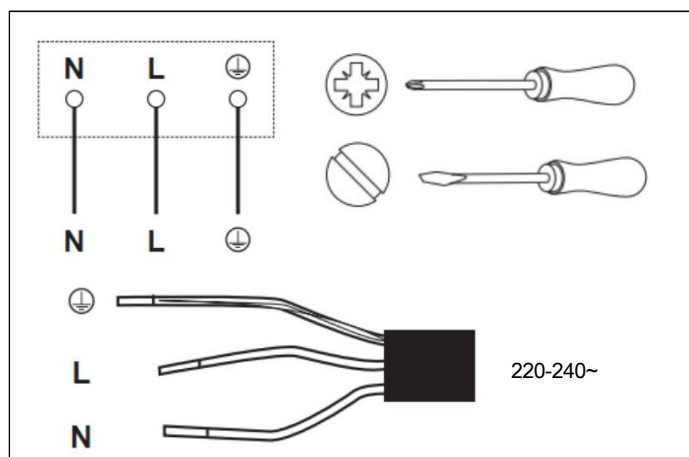
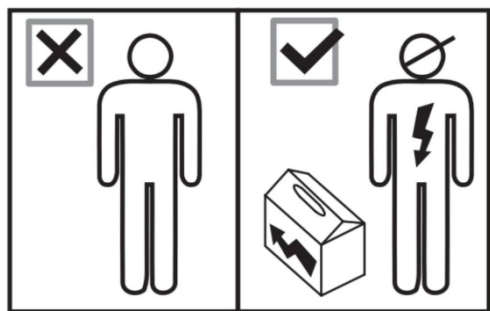


Fig. 8

Tutti i lavori di installazione devono essere eseguiti da una persona competente o da un elettricista qualificato. Prima di collegare l'alimentazione di rete, assicurarsi che la tensione di rete corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta all'interno della cappa del piano cottura.



AVVERTENZA

QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE COLLEGATO A TERRA.



ATTENZIONE

Questo piano cottura deve essere collegato alla rete elettrica solo da personale qualificato.

Prima di collegare il piano cottura alla rete elettrica, verificare che:

- 1) L'impianto elettrico domestico sia adeguato alla potenza assorbita dal piano cottura.
- 2) La tensione corrisponda al valore indicato nella targhetta.
- 3) Le sezioni del cavo di alimentazione sono in grado di sopportare il carico specificato sulla targhetta.

Per collegare il piano cottura alla rete elettrica, non utilizzare adattatori, riduttori o dispositivi di derivazione, poiché possono causare surriscaldamento e incendi.

Il cavo di alimentazione non deve toccare parti calde e deve essere posizionato in modo tale che la sua temperatura non superi i 75 °C in nessun punto.



ATTENZIONE

Verificare con un elettricista che l'impianto elettrico domestico sia idoneo senza modifiche. Eventuali modifiche devono essere eseguite esclusivamente da un elettricista qualificato.

Questo apparecchio è dotato di un cavo di alimentazione a 3 conduttori colorati come mostrato in Fig. 8

- **L – Marrone:** fase
- **N – Blu:** Neutro
-  – **Verde e giallo:** Terra
- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'operazione deve essere eseguita dal servizio di assistenza con strumenti dedicati per evitare incidenti.
- Se l'apparecchio viene collegato direttamente alla rete elettrica, è necessario installare un interruttore omnipolare con un'apertura minima di 3 mm tra i contatti.
- L'installatore deve assicurarsi che il collegamento elettrico sia stato effettuato correttamente e che sia conforme alle norme di sicurezza.
- Il cavo non deve essere piegato o schiacciato.
- Il cavo deve essere controllato regolarmente e sostituito solo da tecnici autorizzati.



AVVERTENZA

Se il cavo di alimentazione non è sufficientemente lungo, seguire le istruzioni riportate di seguito per sostituirlo con uno più lungo. Tutte le istruzioni riportate di seguito DEVONO essere seguite da un elettricista professionista.

INSTALLAZIONE DEL PIANO COTTURA

- 1) Utilizzare il cacciavite per rimuovere le viti e smontare il vetro del piano cottura.

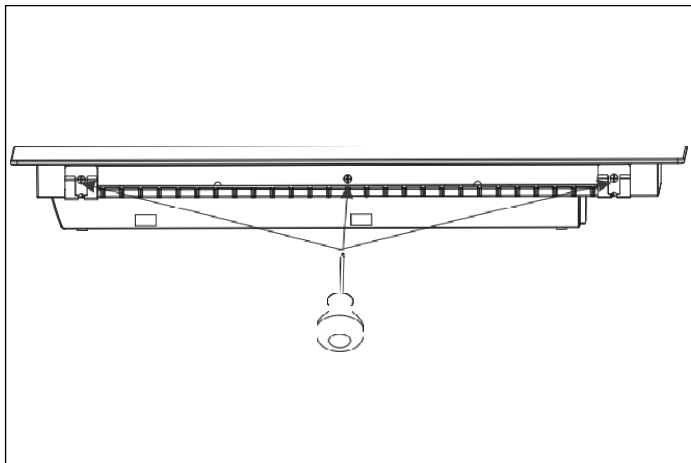


Fig. 9

- 2) Utilizzare il cacciavite per rimuovere le quattro viti.

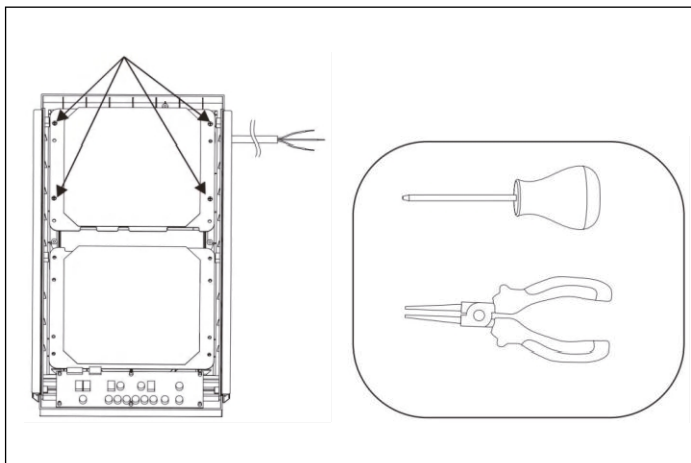


Fig. 10

- 3) Utilizzare il cacciavite per rimuovere le due viti (1, 2) e utilizzare la pinza per scollegare il cavo di alimentazione e i 3 terminali di cablaggio aggiuntivi (3, 4, 5).

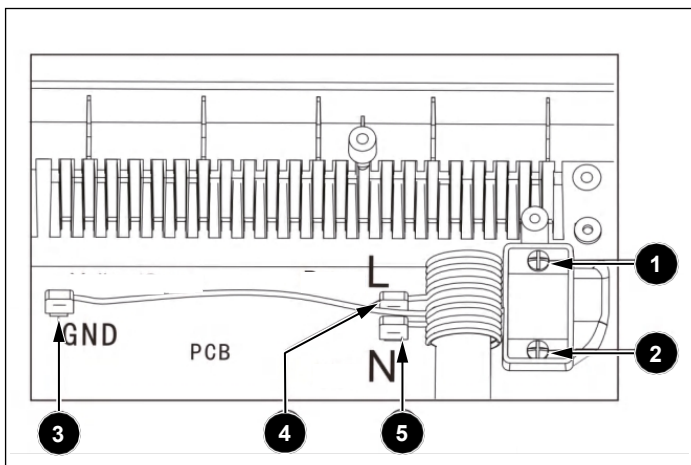


Fig. 11

- 4) Scollegare il cavo di alimentazione e sostituirlo con quello nuovo.

AVVERTENZE IMPORTANTI PER L'UTENTE

Pericolo di scossa elettrica

- Non cucinare su un piano cottura rotto o incrinato. Se la superficie del piano cottura è rotta o incrinata, spegnere immediatamente l'apparecchio dall'alimentazione di rete (interruttore a muro) e contattare un tecnico qualificato.
- Spegner il piano cottura dall'interruttore a muro prima di procedere alla pulizia o alla manutenzione.
- La mancata osservanza di questa avvertenza può causare scosse elettriche o morte.

Pericolo per la salute

- Questo apparecchio è conforme alle norme di sicurezza elettromagnetica.

Pericolo di superfici calde

- Durante l'uso, tutte le parti accessibili dell'apparecchio diventano sufficientemente calde da causare ustioni.
- Non lasciare che il corpo, gli indumenti o qualsiasi oggetto diverso dalle pentole adatte entrino in contatto con il piano fino a quando la superficie non si è raffreddata.
- Non appoggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi sulla superficie del piano cottura, poiché potrebbero surriscaldarsi.
- I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- I manici delle pentole possono essere caldi al tatto. Controllare i manici delle pentole, non lasciarli sporgere sopra altre zone di cottura accese. Tenere i manici fuori dalla portata dei bambini.
- La mancata osservanza di queste avvertenze potrebbe causare ustioni e scottature.

Importanti istruzioni di sicurezza

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso. Il traboccamento può causare fumo e le fuoriuscite di grasso possono incendiarsi.
- Non utilizzare mai l'apparecchio come piano di lavoro o di appoggio.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sull'apparecchio.
- Non utilizzare mai l'apparecchio per riscaldare la stanza.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura del piano cottura come descritto nel presente manuale (ad esempio utilizzando i comandi touch).
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio o di sedersi, stare in piedi o arrampicarsi su di esso.
- Non riporre oggetti che potrebbero attirare l'attenzione dei bambini negli armadietti sopra l'apparecchio. I bambini che si arrampicano sul piano cottura potrebbero ferirsi gravemente.
- Non lasciare i bambini da soli o incustoditi nell'area in cui l'apparecchio è in funzione.
- I bambini o le persone con disabilità che limitano la loro capacità di utilizzare l'apparecchio devono essere istruiti da un adulto responsabile e competente durante il suo utilizzo.
- Non riparare o sostituire alcuna parte dell'apparecchio a meno che non sia specificatamente raccomandato nel manuale. Tutti gli altri interventi di manutenzione devono essere eseguiti da un tecnico qualificato.
- Non utilizzare un pulitore a vapore per pulire il piano cottura.
- Non utilizzare pentole con bordi frastagliati né trascinare le pentole sulla superficie in vetro, poiché potrebbero graffiare il vetro.
- Non utilizzare spugne abrasive o altri detergenti abrasivi per pulire il piano cottura, poiché potrebbero graffiare il vetro.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da personale qualificato per evitare pericoli.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico! Qualsiasi uso commerciale non è coperto dalla garanzia del produttore!



AVVERTENZA

L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso.

- Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchio, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, purché siano sorvegliati o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e comprendano i pericoli che esso comporta.

UTILIZZO

- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.



AVVERTENZA

Cucinare senza sorveglianza su un piano cottura con grassi o oli può essere pericoloso e causare incendi. **NON** cercare MAI di spegnere un incendio con acqua, ma spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.



AVVERTENZA

Pericolo di incendio: non riporre oggetti sulle superfici di cottura.



AVVERTENZA

Spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche. Se la superficie è incrinata, per piani cottura in vetroceramica o materiale simile che proteggono le parti sotto tensione.

- Non utilizzare pulitori a vapore.
- L'apparecchio non è progettato per essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.



ATTENZIONE

Il processo di cottura deve essere costantemente sorvegliato continuamente

- Il cavo di alimentazione non deve essere accessibile dopo l'installazione.

PIANO A INDUZIONE

DISPOSIZIONE DEL PIANO COTTURA

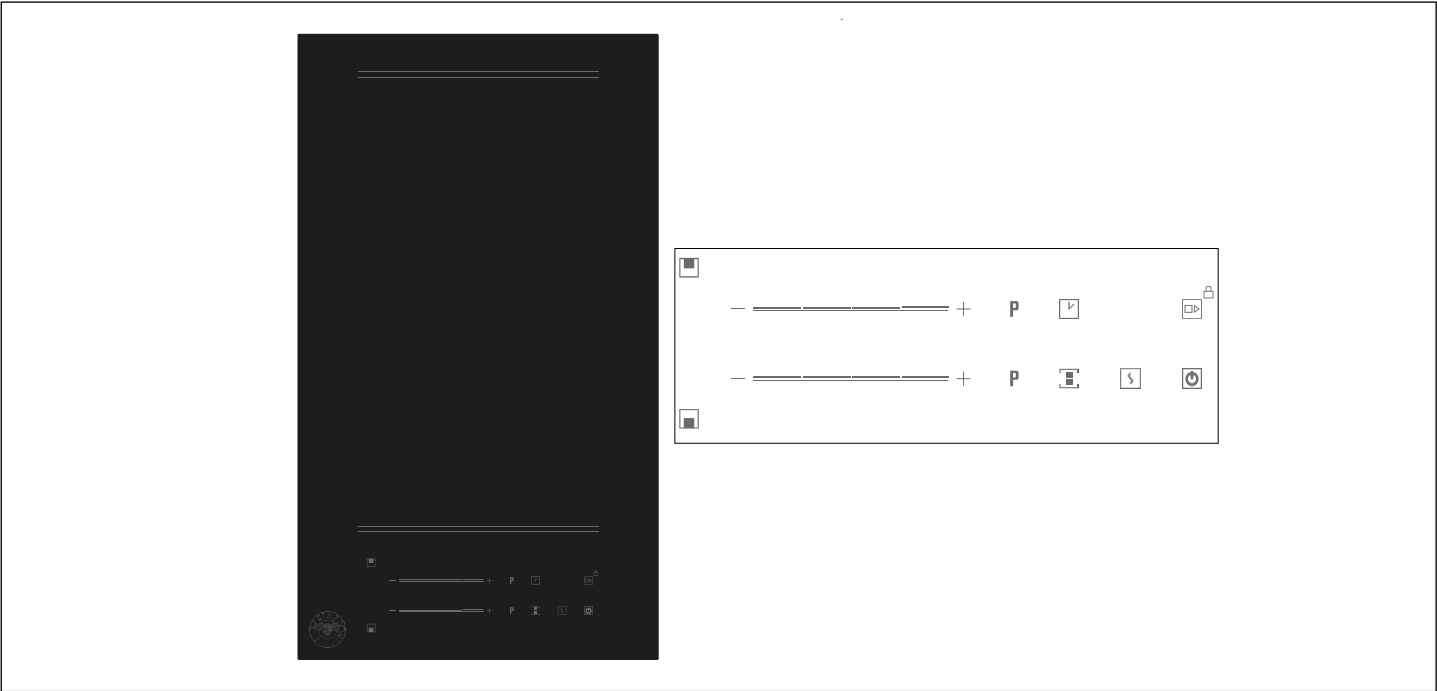


Fig. 12

INTERFACCIA UTENTE

	RIFERIMENTO	DESCRIZIONE
A		Tasto di selezione zona
B		Tasto ON/OFF
C		Tasto di regolazione del timer
D		Tasto di regolazione della potenza
E		Tasto di controllo del booster
F		Tasto di regolazione del tempo
G		Funzione di cottura
H		Tasto di blocco bambini
I		Tasto pausa
J		Funzione mutlizona

PIANO A INDUZIONE

SPECIFICHE TECNICHE

Modello	P302I23NVS
Zone di cottura	2 zone
Tensione/frequenza di alimentazione	220-240 V~, 50 Hz/60 Hz
Potenza elettrica installata	3500 W
Dimensioni del prodotto LxPxA (mm)	300 x 520 x 55
Dimensioni di incasso AxP (mm)	265X495

Il peso e le dimensioni sono approssimativi. Poiché ci impegniamo costantemente per migliorare i nostri prodotti, potremmo modificare le specifiche e il design senza preavviso.

CONSUMO ENERGETICO

Informazioni sul prodotto relative al consumo energetico e al tempo massimo necessario per raggiungere la modalità di basso consumo applicabile.

Modalità spento	0,19 W
Modalità standby	N/A
Il tempo massimo necessario per raggiungere automaticamente la modalità o la condizione di basso consumo applicabile.	N/A

INTRODUZIONE ALLA COTTURA A INDUZIONE

Una bobina a induzione è posizionata sotto la superficie di cottura in vetroceramica. Questa genera campi magnetici che agiscono direttamente sulla base delle pentole e delle padelle, a differenza dei metodi che riscaldano prima il vetroceramica. Ciò significa che la base della pentola viene riscaldata immediatamente, risparmiando tempo ed energia.

Poiché il calore necessario per la cottura viene generato direttamente nella base della pentola, la zona di cottura stessa si riscalda solo leggermente. Il piano cottura si riscalda grazie al calore proveniente dalla base della pentola.

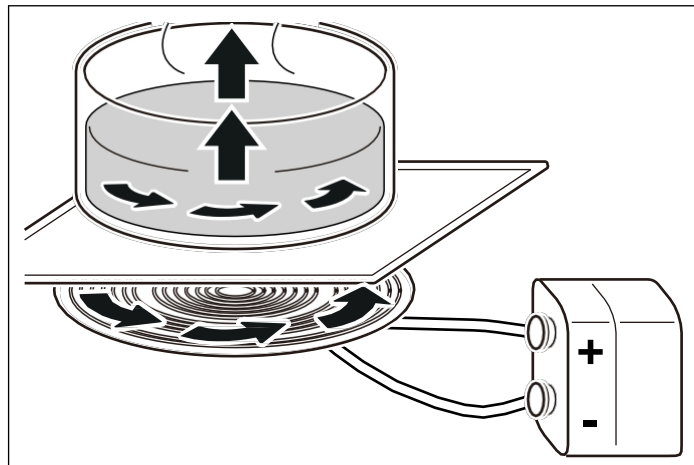


Fig. 13

NOTA



Se non ci sono pentole o padelle sulla zona di cottura, non c'è trasferimento di energia (riscaldamento). Questo impedisce che le zone di cottura si accendano e si riscaldino accidentalmente.



IMPORTANTE

- Rimuovere tutto il nastro adesivo e l'imballaggio prima di utilizzare l'apparecchio. Distruggere il cartone e i sacchetti di plastica dopo aver disimballato l'apparecchio. Non lasciare mai che i bambini giochino con i materiali di imballaggio.
- I campi elettromagnetici possono influire sui circuiti elettronici e interferire con radio e telefoni portatili.
- Non appoggiare oggetti magnetici (ad es. carte di credito, dischetti per computer, cassette) sulla superficie in vetroceramica o nelle sue vicinanze mentre una o più zone di cottura a induzione sono in funzione!

UTILIZZO DEI COMANDI TOUCH

- I comandi rispondono al tocco, quindi non è necessario esercitare alcuna pressione.
- Utilizzare il polpastrello, non la punta del dito.
- Ogni volta che viene registrato un tocco, si sente un segnale acustico.
- Assicurarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e che non vi siano oggetti (ad esempio utensili o panni) che li coprano. Anche un sottile strato d'acqua può rendere difficile il funzionamento dei comandi.

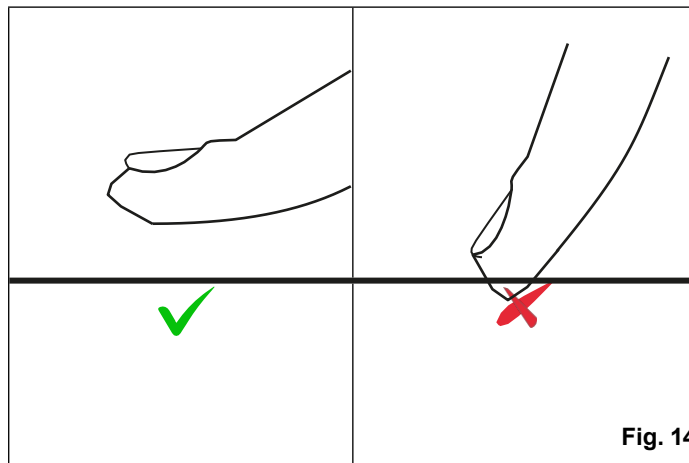


Fig. 14

SCEGLIERE LE PENTOLE GIUSTE

Non utilizzare pentole con bordi frastagliati o fondo curvo.

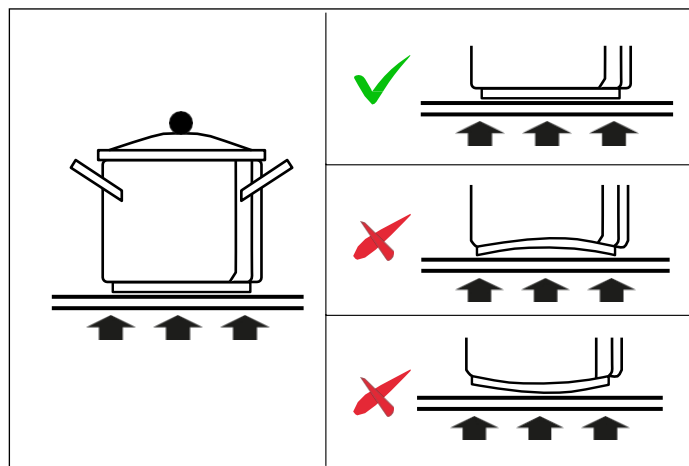


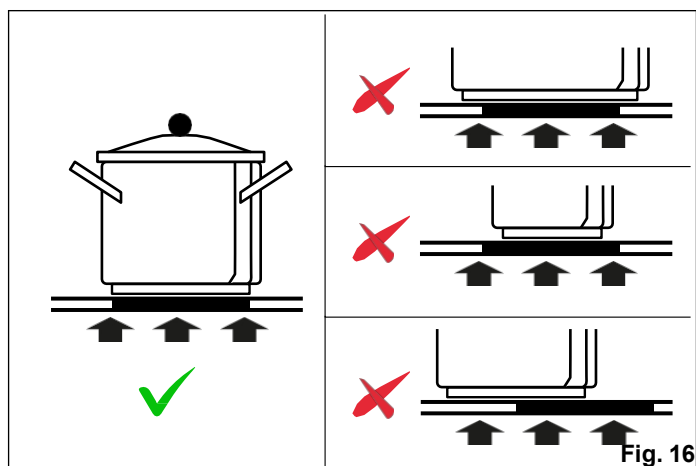
Fig. 15

Assicurarsi che la base della pentola sia liscia, appoggiata in modo uniforme sul vetro e delle stesse dimensioni della zona di cottura.

Utilizzare pentole con diametro pari a quello indicato nella grafica della zona selezionata. Utilizzando una pentola leggermente più ampia, l'energia verrà utilizzata alla massima efficienza. Se si utilizza una pentola più piccola, l'efficienza potrebbe essere inferiore al previsto. Centrare sempre la pentola sulla zona di cottura.

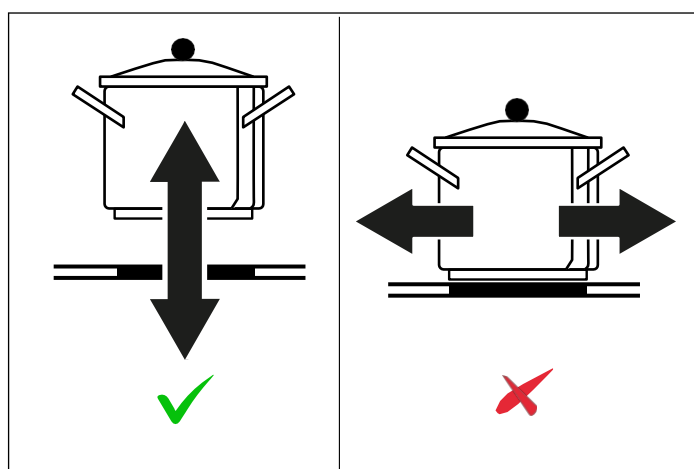
Le pentole con diametro inferiore a 140 mm potrebbero non essere rilevate dal piano cottura.

PIANO A INDUZIONE



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

Sollevare sempre le pentole dal piano cottura, senza farle scivolare, per evitare di graffiare il vetro.



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



NOTA

Le pentole realizzate con i seguenti materiali non sono adatte:

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

Per verificare se una pentola è adatta, basta versare un po' d'acqua nella pentola, posizionala su una zona di cottura e accenderla.

Se sul display compare la scritta "E" invece dell'indicatore di alimentazione, la pentola non è adatta.

UTILIZZO DEL PIANO COTTURA A INDUZIONE

PER INIZIARE A CUCINARE

1) Toccare il tasto ON/OFF.

Dopo l'accensione, il cicalino emette un segnale acustico e tutti i display visualizzano "-", indicando che il piano cottura è entrato in modalità standby.

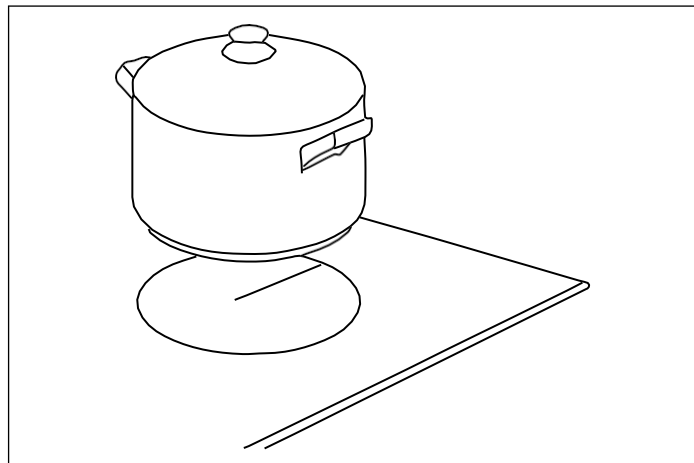


Fig. 18

2) Posizionare una pentola adatta sulla zona di cottura che si desidera utilizzare. Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.

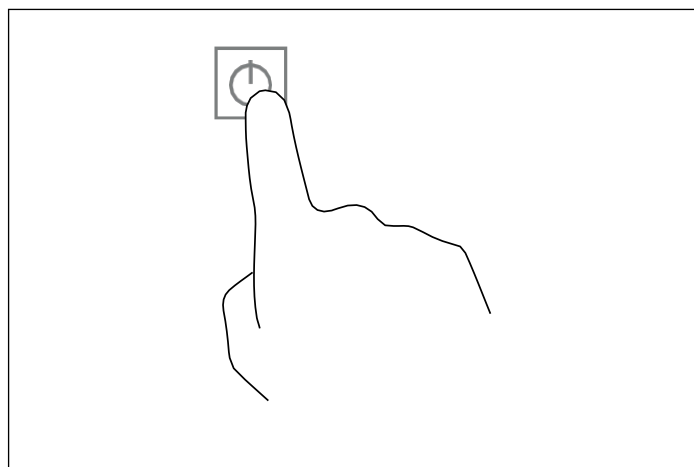


Fig. 19

3) A seconda della zona di riscaldamento in cui è posizionata la pentola, regolare l'impostazione del calore toccando il tasto di regolazione a scorrimento.

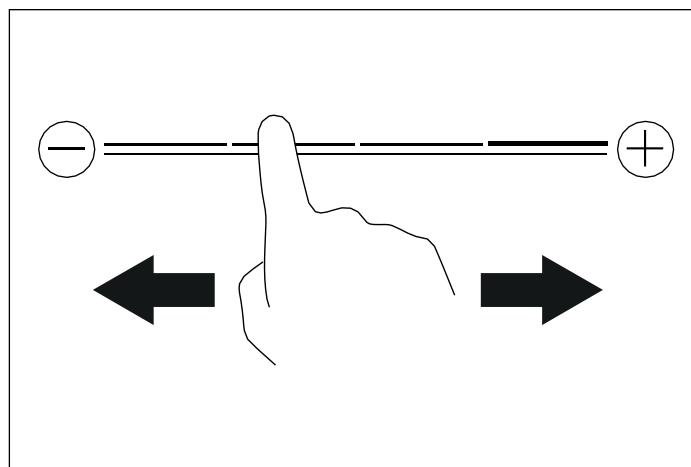


Fig. 20

- La prima volta che si tocca la barra di scorrimento si attiva la modalità di regolazione del livello di potenza della zona corrispondente. Toccarla nuovamente per regolare il livello di potenza desiderato.
- Se non si seleziona un'impostazione di calore entro 1 minuto, il piano cottura a induzione si spegnerà automaticamente. Sarà necessario ricominciare dal punto 1.
- È possibile modificare l'impostazione del calore in qualsiasi momento durante la cottura.

Se il display lampeggia alternativamente con la scritta "E" e l'impostazione del calore, significa che:

- non hai posizionato una pentola sulla zona di cottura corretta;
- la pentola che stai utilizzando non è adatta alla cottura a induzione;
- la pentola è troppo piccola o non è posizionata correttamente al centro della zona di cottura. Il riscaldamento non avviene se sulla zona di cottura non è posizionata una pentola adatta. Il display si spegnerà automaticamente dopo 1 minuto se non viene posizionata una pentola adatta.

Al termine della cottura:

- 1) Toccare il tasto di regolazione della potenza della zona (D) che si desidera spegnere.
- 2) Premere il tasto "-" per ridurre la potenza al livello "0".
- 3) Attenzione alle superfici calde "H" indicherà quale zona di cottura è calda al tatto. Scomparirà quando la superficie si sarà raffreddata fino a raggiungere una temperatura sicura. Può anche essere utilizzata come funzione di risparmio energetico: se si desidera riscaldare altre pentole, utilizzare la piastra ancora calda.

PIANO A INDUZIONE

UTILIZZO DELLA FUNZIONE BOOST

Attivazione della funzione boost:

- 1) Toccare una volta il tasto di controllo boost  , l'indicatore di zona mostra "b". Toccare due volte il tasto di controllo boost (E), l'indicatore di zona mostra "P".
- 2) La funzione Boost durerà 5 minuti, dopodiché la potenza della zona corrispondente tornerà automaticamente al livello 9 e continuerà a funzionare.

Annullare la funzione Boost

- 1) Toccare il tasto di regolazione della potenza della zona pertinente (D)  che si desidera annullare.
- 2) Toccare il tasto di regolazione della potenza (D) per annullare la funzione Boost:
 - La funzione può essere utilizzata in qualsiasi zona di cottura.
 - La zona di cottura torna automaticamente al livello di potenza 9 dopo 5 minuti se non viene effettuata alcuna operazione manuale per modificare il livello di potenza.

UTILIZZO DELLA FUNZIONE PAUSA – STOP & GO

La funzione pausa può essere utilizzata in qualsiasi momento durante la cottura. Consente di interrompere il funzionamento del piano cottura e riprendere la cottura senza perdere le impostazioni.

- 1) Assicurarsi che la zona di cottura sia in funzione.
- 2) Toccare il tasto Pausa (). Gli indicatori delle zone di cottura mostreranno "II". Il funzionamento del piano cottura a induzione sarà disattivato, ad eccezione dei tasti Pausa (I), ON/OFF (B)  e Blocco bambini (H)  .
- 3) Per annullare la pausa, toccare il tasto Pausa, quindi toccare nuovamente qualsiasi altro tasto eccetto il tasto Pausa e il tasto ON/OFF per tornare allo stato di cottura impostato in precedenza.

UTILIZZO DELLA FUNZIONE BLOCCO BAMBINI

- È possibile bloccare i comandi per impedire un uso involontario (ad esempio, l'accensione accidentale delle zone di cottura da parte dei bambini).
- Quando i comandi sono bloccati, tutti i comandi tranne quello di spegnimento sono disabilitati.

PER BLOCCARE I COMANDI

Toccare il tasto di blocco bambini per 3 secondi. L'indicatore sopra il tasto di blocco bambini si accenderà e l'indicatore del timer mostrerà "Lo".

PER SBLOCCARE I COMANDI

- 1) Assicurarsi che il piano cottura sia acceso.
- 2) Tocca e tieni premuto il tasto di controllo del blocco bambini per qualche secondo.
- 3) Ora puoi iniziare a utilizzare il tuo piano cottura a induzione.



NOTA

Quando il piano cottura è in modalità di blocco, tutti i comandi sono disabilitati tranne OFF. In caso di emergenza, puoi sempre spegnere il piano cottura con il comando OFF, ma dovrai prima sbloccarlo nella successiva operazione.

UTILIZZO DEL TIMER

È possibile utilizzare il timer in due modi diversi:

- È possibile utilizzarlo come promemoria. In questo caso, il timer non spegnerà alcuna zona di cottura allo scadere del tempo impostato.
- È possibile impostarlo in modo che spenga una zona di cottura allo scadere del tempo impostato.
- È possibile impostare il timer fino a un massimo di 99 minuti.

UTILIZZO DEL TIMER COME PROMEMORIA MINUTI

Se non si seleziona alcuna zona di cottura:

- 1) Assicurarsi che almeno una zona di cottura sia accesa. (Nota: è possibile utilizzare la funzione di promemoria minuti quando l'indicatore della zona corrispondente è fisso).
- 2) Toccare il tasto di regolazione del tempo (F) . L'indicatore del timer inizierà a lampeggiare e sul display del timer apparirà "30".
- 3) Impostare il tempo toccando il tasto di controllo "-" o "+" (C) per regolare l'impostazione del tempo. Dopo aver regolato il tempo, l'indicatore del timer continuerà a lampeggiare per 5 secondi e il piano cottura confermerà automaticamente l'impostazione del timer, quindi l'indicatore del timer smetterà di lampeggiare.



NOTA

Toccare una volta il tasto di controllo "-" o "+" (C) del timer per diminuire o aumentare di 1 minuto.

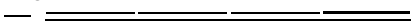
Tenere premuto il tasto di controllo "-" o "+" (C) del timer per diminuire o aumentare di 10 minuti.

Una volta impostato il tempo, inizierà immediatamente il conto alla rovescia. Il display mostrerà il tempo rimanente.

Il cicalino suonerà per 30 secondi e l'indicatore del timer si spegnerà al termine del tempo impostato.

IMPOSTAZIONE DEL TIMER PER SPEGNERE UNA O PIÙ ZONE DI COTTURA

Se il timer è impostato su una zona:

- 1) Selezionare la zona di cottura pertinente che è in funzione toccando il tasto della zona di regolazione di potenza (D)  +.
- 2) Premere il tasto Timer (F) , l'indicatore di temporizzazione lampeggia e a questo punto è possibile impostare il timer.
- 3) Utilizzando il tasto di controllo "-" o "+" (C), è possibile impostare il tempo da 1 a 99 minuti.
- 4) Una volta impostato il tempo, il conto alla rovescia inizierà immediatamente. Il display mostrerà il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggerà per 5 secondi.



NOTA

Il punto accanto all'indicatore del livello di potenza si illumina per indicare che la zona è selezionata.

Allo scadere del tempo di cottura, la zona di cottura corrispondente si spegnerà automaticamente. Le altre zone di cottura continueranno a funzionare se sono state accese in precedenza. Quando si utilizzano contemporaneamente "il timer come allarme" e "il timer per spegnere le zone", il display mostrerà in primo piano il tempo rimanente dell'allarme. Premere il tasto di regolazione della potenza della zona di cottura (D) per visualizzare il tempo rimanente allo spegnimento della zona corrispondente.

FUNZIONE MULTIZONA

Per attivare la funzione Multizona:

- 1) Quando il piano cottura è acceso, toccare due volte il tasto della zona flex (J)  per attivare la funzione multi zona.
- 2) Quando la funzione Multizona è attivata, il piano cottura entra in modalità "ponte" senza necessità di ulteriori comandi manuali.
- 3) Se la funzione Multizona viene disattivata accidentalmente, seguire il passaggio 1 per riattivarla.

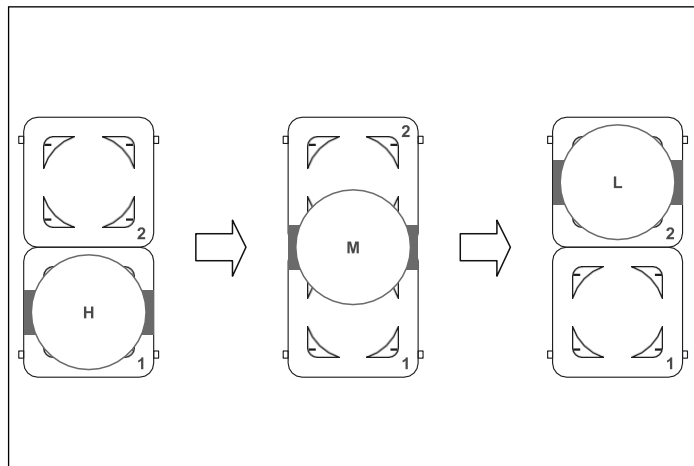


Fig. 21

Con una pentola/padella posizionata sull'area flessibile:

- Quando la padella/pentola viene posizionata nella parte anteriore dell'area della zona flessibile, il piano cottura si accenderà automaticamente e imposterà la potenza al livello 9 per un riscaldamento rapido.

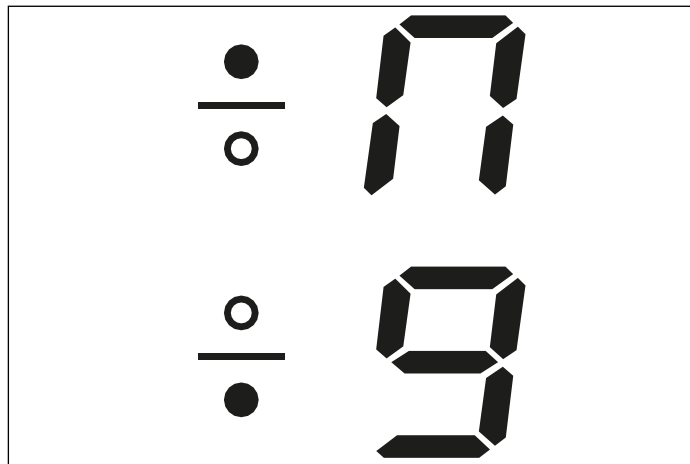


Fig. 22

- Quando la pentola/il bollitore viene posizionato nella parte posteriore dell'area, il piano cottura si accenderà automaticamente e imposterà la potenza al livello 2 per mantenere il calore.

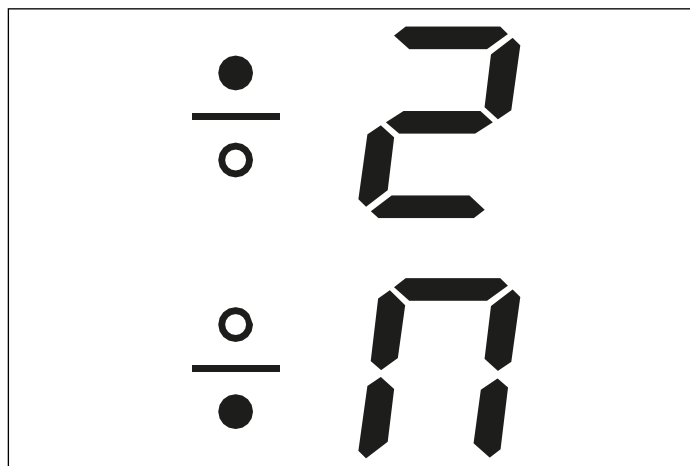


Fig. 23

PIANO A INDUZIONE

Con due pentole/padelle posizionate sull'area flessibile:

- Quando una pentola/padella viene posizionata per prima nella parte anteriore o posteriore dell'area flex e la seconda pentola/padella viene posizionata nell'area flex 5 secondi dopo la prima, il piano cottura si accenderà automaticamente e imposterà la potenza al livello 9 per l'area anteriore e al livello 2 per l'area posteriore.

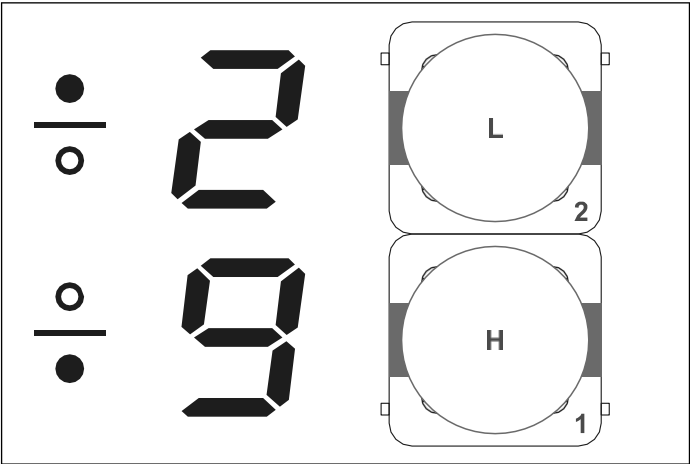


Fig. 24

PER DISATTIVARE LA FUNZIONE MULTIZONA

Quando la funzione Multizona è attiva, toccare il tasto di regolazione della potenza della zona di cottura inferiore (D) e regolare manualmente la potenza; la funzione Multizona viene disattivata e il piano cottura funzionerà con la normale funzione Multizona con lo stesso livello di potenza per tutta l'area flessibile. Oppure premere due volte/premere a lungo il tasto della funzione Multizona (J)  per disattivare la funzione Multizona, ora il piano cottura funzionerà su singoli bruciatori e la funzione Multizona sarà disattivata.

Per attivare la normale funzione zona flessibile:

- Premere il tasto funzione zona flessibile (J)  per attivare la funzione zona flessibile. Premere il tasto di regolazione della potenza della zona inferiore (D) e regolare manualmente la potenza; il piano cottura funzionerà con la normale funzione zona flessibile con lo stesso livello di potenza per tutta l'area della zona flessibile.

FUNZIONE DI LIMITAZIONE DELLA POTENZA

FASE	UTILIZZO DEL PANNELLO DI CONTROLLO	DISPLAY
1	Premere il tasto on/off per 3 secondi	Mostra "-".
2	Premere contemporaneamente il tasto G e Tasto I insieme.  + 	Mostra " 5 5"
3	Premere il tasto booster della zona di riscaldamento anteriore P	Si visualizza "5E"
4	Premere contemporaneamente il tasto G e il tasto I  + 	Viene visualizzata la potenza attuale: 35.
5	Selezionare il tasto + / - della zona di riscaldamento anteriore per regolare la potenza totale	Selezionare 15/28/35.
6	Premere il tasto booster per salvare l'impostazione e uscire da questa modalità	Esci dall'impostazione

FUNZIONI SPECIALI

PROTEZIONE DAL SURRISCALDAMENTO

Un sensore monitora la temperatura nelle zone di cottura. Quando la temperatura supera un livello di sicurezza, la zona di cottura viene automaticamente disattivata.

FUNZIONE MEMORIA

Se si tocca accidentalmente il tasto ON/OFF durante la cottura e si tocca nuovamente il tasto ON/OFF entro 10 secondi, il piano cottura si accenderà e tornerà automaticamente alle impostazioni precedenti. Dopo uno spegnimento accidentale, se si accende il piano cottura dopo più di 10 secondi, la funzione di memoria verrà disattivata e non sarà possibile ripristinare le impostazioni precedenti. Se il piano cottura è stato scollegato dall'alimentazione elettrica, la funzione di memoria non può essere attivata.

PIANO A INDUZIONE

RILEVAMENTO DI PICCOLI OGGETTI

Quando sul piano cottura viene lasciato un recipiente di dimensioni inadeguate o non magnetico (ad es. in alluminio) o qualche altro oggetto di piccole dimensioni (ad es. coltello, forchetta, chiave), il piano cottura passa automaticamente in standby dopo 1 minuto. La ventola continuerà a raffreddare il piano cottura a induzione per un altro minuto.

PROTEZIONE DI SPEGNIMENTO AUTOMATICO

Lo spegnimento automatico è una funzione di protezione di sicurezza del piano cottura a induzione. Si spegne automaticamente il piano se ci si dimentica di spegnere le zone di cottura. I tempi di funzionamento predefiniti per i vari livelli di potenza sono indicati nella tabella seguente:

LIVELLO DI POTENZA	TIMER DI FUZIONAMENTO PREDEFINITO (MIN)
1-3	360
4-6	180
7-8	120
9	90

Quando la pentola viene rimossa, il piano cottura a induzione può interrompere immediatamente il riscaldamento e spegnersi automaticamente dopo 2 minuti.



AVVERTENZA

Le persone con pacemaker cardiaco devono consultare il proprio medico prima di utilizzare questo apparecchio.



AVVERTENZA

Spegnere sempre l'alimentazione elettrica prima di eseguire lavori di manutenzione. In caso di guasto, contattare il servizio clienti.



AVVERTENZA

Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica prima di pulirlo.



AVVERTENZA

Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia.



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



Solo per uso domestico.



Non posizionare mai una pentola vuota sul piano cottura, poiché ciò causerebbe la comparsa di un messaggio di errore sul pannello di controllo.



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



Per gli alimenti sigillati, non riscaldarli prima di aver rimosso il coperchio, al fine di evitare il pericolo di esplosione dovuto all'espansione termica.



Se la superficie del piano cottura è incrinata, scollegare l'alimentazione elettrica per evitare qualsiasi possibilità di scosse elettriche.



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



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



Non mettere detergenti o materiali infiammabili sotto il piano cottura.

PIANO A INDUZIONE

Prima di iniziare la pulizia, lasciare raffreddare il piano cottura fino a quando la spia di calore non si spegne.

Non utilizzare paste o polveri abrasive né spugne metalliche. Prima di riutilizzarlo, rimuovere tutti i residui di acqua, cibo e detergente.

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

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

In caso di versamenti di sostanze molto zuccherine (come la marmellata) o se plastica o metalli si sono accidentalmente fusi sulla superficie, spegnere il piano cottura e rimuovere immediatamente lo sporco, prestando molta attenzione perché il piano cottura e lo sporco saranno molto caldi.

VETRO

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

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

PULIZIA DELL'ELETTRODOMESTICO



ATTENZIONE

Evitare di strofinare con abrasivi o con il fondo delle pentole, ecc., poiché ciò potrebbe consumare nel tempo i segni sulla superficie del piano cottura a induzione.



ATTENZIONE

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

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

Rimuovere immediatamente dalla superficie eventuali residui di fogli di alluminio, schizzi di cibo, schizzi di grasso, tracce di zucchero e altri alimenti ad alto contenuto di zucchero utilizzando un raschietto, al fine di evitare di danneggiare il piano cottura. Successivamente pulire la superficie con un panno e un prodotto appropriato, risciacquare con acqua e asciugare con un panno pulito. Non utilizzare in nessun caso spugne o panni abrasivi, evitare inoltre l'uso di detergenti chimici aggressivi come spray per forni e smacchiatori.

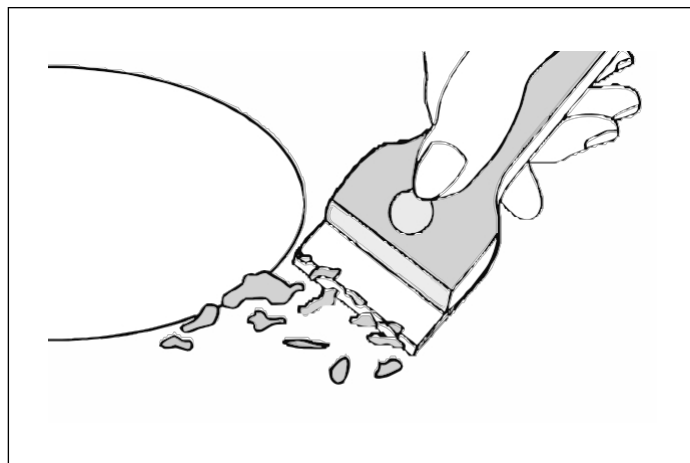


Fig. 25

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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Prima di contattare il servizio clienti, verificare che l'apparecchio sia collegato correttamente. I seguenti casi non sono coperti dalla garanzia

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

In caso di anomalie, il piano cottura a induzione entrerà automaticamente in modalità di protezione e visualizzerà i codici di protezione corrispondenti indicati nella tabella sottostante.



ATTENZIONE

Non smontare l'unità da soli per evitare pericoli e danni al piano cottura a induzione. Se è necessaria un'ulteriore assistenza, contattare il fornitore.

CODICE DI ERRORE	POSSIBILE CAUSA	COSA FARE
	Nessuna pentola o pentola non adatta;	Sostituire la pentola/padella;
ER03	Acqua o pentola sul vetro sopra il comando	Pulire l'interfaccia utente
F1E	Il collegamento tra il pannello di visualizzazione e la scheda madre sinistra non funziona (la zona di cottura il cui indicatore mostra E)	1) Cavo di collegamento non collegato correttamente o difettoso; 2) Sostituire la scheda madre.
F3E	Guasto del sensore di temperatura della bobina. (zona di cottura con indicatore che mostra E)	Sostituire il sensore della bobina
F4E	Guasto del sensore di temperatura della scheda madre. (zona di cottura con indicatore che mostra "E")	Sostituire la scheda madre
E1E	Il sensore di temperatura della piastra in vetroceramica è alto	Riavviare dopo che il piano cottura a induzione si è raffreddato.
E2 E	Il sensore di temperatura dell'IGBT è alto	Riavviare dopo che il piano cottura a induzione si è raffreddato.
E3 E (troppo alta)	Tensione di alimentazione anomala	Verificare che l'alimentazione sia normale; accendere dopo che l'alimentazione è normale.
E4 E	Tensione di alimentazione anomala (troppo bassa)	Verificare che l'alimentazione sia normale; accendere dopo che l'alimentazione è normale.
E5 E	Guasto del sensore di temperatura (la zona di cottura ha un indicatore che mostra E)	Cavo di collegamento non corretto, cavo collegato o assemblato in modo difettoso;



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

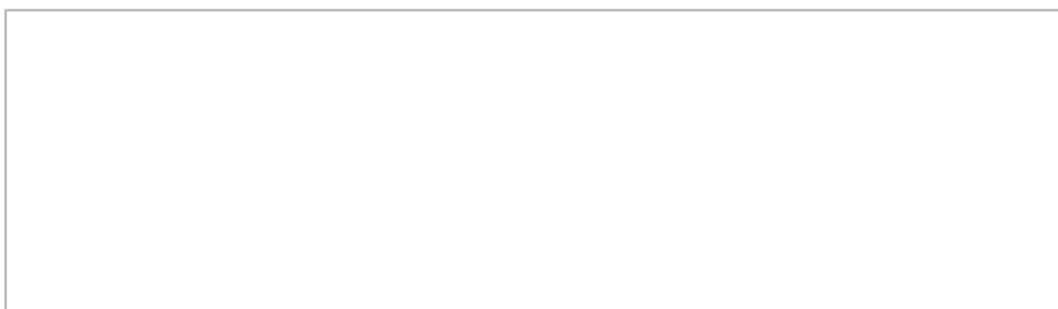
Ove riscontri un mal funzionamento del Bene durante il periodo di validità della Garanzia Convenzionale, il Consumatore dovrà contattare il servizio assistenza al numero verde unico in tutta Italia **800 927 987**, fornendo il documento fiscale attestante la data di consegna e gli estremi identificativi 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.



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

© 2026 BERTAZZONI. All rights reserved.

P302I23NVS_r.22633