



NL	INSTALLATIEHANDLEIDING GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSHANDLEIDING INBOUWSTOOMOVENS	3
SV	INSTALLATIONSHANDBOK BRUKS- OCH UNDERHÅLLSHANDBOK INBYGGDA ÅNGUGNAR	41
DA	INSTALLATIONSVEJLEDNING BRUGS- OG VEDLIGEHOLDELSESVEJLEDNING INDBYGGET DAMPOVN	79

VAN HET BUREAU VAN ONZE VOORZITTER

Beste nieuwe eigenaar van een Bertazzoni-apparaat,

Ik wil u bedanken voor uw keuze van een van onze prachtige producten voor uw huis.

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

Vandaag de dag onderscheiden onze producten zich door hun unieke mix van authentiek Italiaans design en superieure apparaattechnologie. Het is onze missie om producten te maken die perfect functioneren en vreugde brengen aan hun eigenaren.

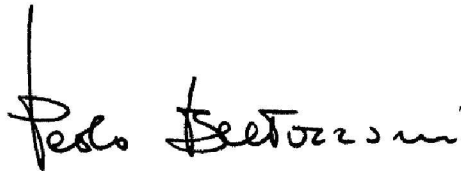
Door mooie producten te maken reageren we op de flair van onze klanten voor fraai design. Door onze apparaten veelzijdig en gebruiksvriendelijk te maken, wordt koken met Bertazzoni een waar genot.

Deze handleiding helpt u uw Bertazzoni-apparaat op de veiligste en meest effectieve manier te gebruiken en te onderhouden, zodat het u de komende jaren uiterst tevreden zal stellen.

Geniet ervan!

Paolo Bertazzoni

Voorzitter

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

GELDIGHEID VAN GEBRUIKERSHANDLEIDING

Deze gebruikershandleiding is geldig voor de volgende productcodes:

- FHER6117CTAG3
- FHER6117CTAX3
- FHER6117CTNX3
- FMOD6117CTB3
- FMOD6117CTG3
- FMOD6117CTM3
- FMOD6117CTN3
- FMOD6117CTS3
- FMOD6117CTX3
- FMOD6117CTB1
- FPRO6117CTN3
- FPRO6117CTX3

INHOUDSOPGAVE

ALGEMENE INFORMATIE	9
DE HANDLEIDING LEZEN	9
INLEIDING EN VEILIGHEID	9
ALGEMENE VEILIGHEIDSINFORMATIE	10
AANSPRAKELIJKHEID VAN DE FABRIKANT	11
MILIEUBESCHERMING	11
PLASTIC VERPAKKING	11
IDENTIFICATIE APPARAAT	12
ALGEMENE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	12
WAARSCHUWINGEN VOOR HET GEBRUIK	13
WAARSCHUWINGEN OVER HET APPARAAT	14
INSTALLATIE	15
TECHNISCHE HANDLEIDING VOOR DE INSTALLATEUR	15
PLAATSEN VAN DE OVEN IN HET MEUBEL	15
BELANGRIJKE INFORMATIE	16
INSTALLATIE ONDER EEN INBOUWKOOKPLAAT	16
INSTALLATIE VAN DE OVEN IN EEN KOLOM	17
DE OVEN BEVESTIGEN	18
ELEKTRISCHE AANSLUITING	19
VERVANGING VAN ONDERDELEN	19
GEBRUIK	20
BEDIENINGSPANEEL	20
OVENBEDIENING MET TWEE DRAAIKNOPPEN	20
FULL-TOUCH OVENBEDIENING	20
OVENFUNCTIES	21
EERSTE GEBRUIK	21
EERSTE INSCHAKELING	21
VOORBEREIDENDE WERKZAAMHEDEN	22
REKKEN PLAATSEN	22
AFKOELING	22
VOORVERWARMING	22
OVENVERLICHTING	22
WATERHARDHEID	22
GEBRUIK VAN OVENS MET TWEE DRAAIKNOPPEN	22
GEBRUIK VAN OVENS MET TOUCH-SCREEN	23
BEREIDINGSWIJZEN	23
CONVECTIE	23
HETE LUCHT	23
STATISCH	23
SNEL VOORVERWARMEN	23
TURBO	23
ONDERWARMTE	24
GRILL	24
HETE LUCHT MET GRILL	24
ASSISTENT	24
SPECIALE BEREIDINGSWIJZEN	24
DEHYDRATEREN	24
ONTDOOIEN	24
OPWARMING	24
RIJZEN	24
SABBAT	24
ECO	24
ALLEEN STOOM	24
AIRFRYEN	24

INHOUDSOPGAVE

REINIGING	25
PYROLYSE	25
ECO PYRO	25
HYDROCLEAN	25
HYDROCLEAN (ALLEEN OVEN MET ELF FUNCTIES)	25
STOOM	25
KOKEN MET STOOM	25
STOOMNIVEAUS	25
STOOMKOKEN	25
POMP	25
WATERRESERVOIR	26
STOOMACCESSOIRES	26
AFGELEIDE FUNCTIES	26
CONDENSFORMING	26
GIDS BIJ DE BEREIDING	26
ENERGIEBESPARING	26
WATERRESERVOIR	27
DRUIPRAND	28
RICHTLIJNEN VOOR DE BEREIDING	29
MET GEBRUIK VAN HET TOUCHSCREEN-DISPLAY	31
VERVOLGKEUZEMENU	31
INSTELLINGENMENU	31
GEBRUIK VAN TIJDSFUNCTIES	32
TIMER	32
BEREIDINGSTIJD	32
BEGIN OM	32
EINDIGT OM	32
TEMPERATUURSONDE (INDIEN BESCHIKBAAR)	32
DE SONDE PROGRAMMEREN	32
ASSISTENT	33
RECEPTENMANAGEMENT	33
MIJN KOOKBOEK	33
INSTELLEN	33
TELESCOPISCHE GELEIDERS	34
DE TELESCOPISCHE GELEIDERS VERWIJDEREN	34
ONDERHOUD	35
HET APPARAAT SCHOONMAKEN	35
REINIGING VAN GEËMAILLEERDE OF GELAKTE ONDERDELEN:	35
REINIGING VAN ROESTVRIJ STALEN ONDERDELEN:	35
REINIGING VAN HET DEURGLAS	35
REINIGING VAN DE OVENREKKEN	35
REINIGING VAN DE HANDVATTEN	35
AFDICHTING	35
DE ZIJGELEIDERS VERWIJDEREN	35
VERVANGING VAN DE LAMP IN DE OVEN	36
LAMP AAN DE ZIJKANT VAN DE OVEN (INDIEN AANWEZIG)	36
VERVANGING RESERVOIRAFDICHTING	36
REINIGING VAN HET GLAS AAN DE BINNENKANT VAN DE OVENDEUR	37
PROBLEMEN OPLOSSEN	39
DE OVEN WERKT NIET	39
DE OVEN VERWARMT NIET	39
DE KNOP BLIJFT NIET OP EEN STAND STAAN	39
DE BEDIENINGSELEMENTEN ZIJN HEEL WARM	39
HET VOEDSEL IS TE GAAR/AANGEBRAND	39
HET VOEDSEL IS NIET GAAR	39

INHOUDSOPGAVE

CONDENSFORMING OP HET GLAS VAN DE OVENDEUR	39
ROOKFORMING TIJDENS DE BEREIDING	39
DE REINIGINGSPROCEDURE WORDT VROEGTIJDIG AFGEBOKEN.	39
DE RESULTATEN VAN DE REINIGING ZIJN NIET IDEAAL	39
DE OVEN GEEFT AAN DAT ER GEEN WATER IS	39
ER KOMT WATER UIT HET BAKJE.	39
DE ONTKALKINGSPROCEDURE IS VROEGTIJDIG AFGEBOKEN.	39
NA DE ONTKALKINGSPROCEDURE STAAT ER VUIL WATER OP DE BODEM VAN DE OVEN	39
GARANTIE EN SERVICE	40

DE HANDLEIDING LEZEN

Deze instructies zijn geldig voor verschillende soorten apparaten en dus kunnen ze beschrijvingen of functies bevatten die uw apparaat niet bevat of ondersteunt.

De afbeeldingen en illustraties in dit document verwijzen naar diverse modellen en kunnen enigszins afwijken van het gekochte product.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor persoonlijk letsel of materiële schade veroorzaakt door een onjuiste installatie of een oneigenlijk gebruik van het apparaat.

De fabrikant behoudt zich het recht voor om de verschillende modellen naar noodzaak te wijzigen om te voldoen aan de geldende technische voorschriften.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor onjuistheden in deze handleiding, te wijten aan druk- of transcriptiefouten.

Deze instructies gelden alleen voor de landen waarvan de identificatieletters op de voorpagina van de handleiding en op het etiket van het toestel staan vermeld.

DIT TOESTEL IS ONTWERPEN VOOR NIET-PROFESSIONEEL GEBRUIK IN EEN HUISHOUDELIJKE OMGEVING.

Deze handleiding voor gebruik maakt integraal deel uit van het toestel en moet ongeschonden bewaard worden op een plek binnen handbereik van de gebruiker voor de volledige levensduur van het toestel.

Neem in geval van klachten contact op met de klantenservice.

Lees deze handleiding alvorens het toestel te gebruiken.

INLEIDING EN VEILIGHEID

Lees de aanwijzingen van deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat installeert en/of gebruikt.

Op deze manier leert u uw nieuwe apparaat kennen.

Houd dit document onder handbereik, zodat u het op elk moment kunt raadplegen, en overhandig het aan eventuele volgende eigenaren.

Lees de veiligheidsberichten in de inleiding van deze handleiding en besteed de nodige aandacht aan veiligheidsaanwijzingen zoals: "Opgelet", "Waarschuwing" en "Gevaar" die in de tekst worden aangegeven.



GEVAAR

Dit symbool duidt op een situatie die gevaarlijk is voor u en voor anderen. Lees de informatie zorgvuldig door en zorg ervoor dat u de oorzaken van potentieel gevaarlijke of dodelijke ongevallen perfect hebt begrepen.



WAARSCHUWING

Dit symbool duidt op veiligheidsinformatie. Lees de informatie zorgvuldig door en zorg ervoor dat u de oorzaken van potentieel gevaarlijke ongevallen perfect hebt begrepen.



OPGELET

Dit symbool duidt op een procedure die de structuur of de onderdelen van het apparaat in gevaar kan brengen. Besteed bijzondere aandacht aan deze procedures.



OPMERKING

Dit symbool duidt op nuttig advies en vraagt uw aandacht voor correcte procedures en praktijken. Door de met dit symbool gemarkeerde instructies na te leven, voorkomt u problemen voor uzelf.

Het symbool markeert methoden of procedures voor het correcte gebruik van het apparaat.

ALGEMENE INFORMATIE

ALGEMENE VEILIGHEIDSGEINFORMATIE

Dit toestel voldoet aan de Europese RoHS-richtlijn 2012/19/EU.



Dit toestel is gemarkeerd in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EG inzake afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA).

Deze richtlijn bevat de voorschriften voor de inzameling en recycling van afgedankte apparatuur in de gehele Europese Unie.



Het symbool van de doorgestreepte vuilnisbak op het product geeft aan dat Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA) niet verwijderd mag worden met gewoon stedelijk afval, maar gescheiden moet worden ingezameld, zodat ze op speciale manier verwerkt kan worden met het oog op het hergebruik of de specifieke behandeling voor de veilige verwijdering en verwerking van eventuele stoffen die schadelijk zijn voor het milieu en voor het scheiden van grondstoffen die gerecycled kunnen worden.

Derhalve moet AEEA worden ingeleverd bij recyclingcentra die beheerd worden door gemeentelijke instanties of afvalverwerkingsbedrijven. Verder kan de AEEA bij de aankoop van een nieuw apparaat worden afgeleverd aan de detailhandelaar, die verplicht is om het gratis terug te nemen (terugname "1 tegen 1"). "Zeer kleine" AEEA (maximale afmeting 25 cm) kan gratis bij de detailhandelaars worden ingeleverd, ook als er geen nieuw apparaat wordt aangeschaft (terugname "0 tegen 1" - dit is echter alleen verplicht voor winkels met een verkoopoppervlak boven de 400 m²).



GEVAAR

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen, inclusief kinderen, met verminderde geestelijke of motorische vermogens, of die geen ervaring of kennis hebben inzake de werking van het apparaat. Deze personen mogen het apparaat alleen gebruiken onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid en die ze passende instructies inzake het gebruik van het apparaat geeft.



GEVAAR

Als het oppervlak van de inductiekookplaat is gebarsten, schakel het apparaat dan uit om het risico op elektrische schokken te voorkomen.



GEVAAR

Brandgevaar: laat geen ontvlambare voorwerpen achter op het kookoppervlak.



GEVAAR

Automatisch koken op de kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn of brand veroorzaken. Blus eventuele branden niet met water. Schakel het apparaat uit en bedek de vlammen met een deksel of een branddeken.



GEVAAR

Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of zonder de noodzakelijke ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Door de gebruiker uit te voeren reiniging en onderhoud mogen niet worden verricht door kinderen die niet onder toezicht staan.



WAARSCHUWING

Het apparaat en de bereikbare delen worden tijdens het gebruik heet. Raak de verwarmingselementen niet aan. Kinderen jonger dan 16 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

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



WAARSCHUWING

Bereikbare delen kunnen tijdens het gebruik heet worden. Kinderen moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden.

ALGEMENE INFORMATIE



WAARSCHUWING

Zorg ervoor dat het apparaat wordt losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat de lamp wordt vervangen, om mogelijke elektrische schokken te voorkomen.



WAARSCHUWING

Het kooktoestel niet worden geïnstalleerd op een statief.



WAARSCHUWING

Gebruik geen stoomreiniger om uw apparaat te reinigen.



OPGELET

Gebruik voor de werking van het apparaat geen externe timer of andere bedieningssystemen op afstand.

AANSPRAKELIJKHEID VAN DE FABRIKANT

De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af voor schade aan personen of zaken veroorzaakt door:

- Gebruik van het toestel dat afwijkt van de voorziene gebruiksdoeleinden.
- Niet-naleving van de aanwijzingen in de gebruikershandleiding.
- Geknoei met/niet-geautoriseerde handelingen, zelf op één enkel onderdeel van het toestel.
- Gebruik van niet-originale reserveonderdelen.
- Dit toestel is bestemd voor het bereiden van voedsel in woonomgevingen. Ieder ander gebruik wordt oneigenlijk geacht.
- Het toestel is niet bedoeld om te werken met externe timers of afstandsbedieningssystemen.



OPGELET

Door aanbrenging van de markering **CE** op dit product wordt onder onze eigen verantwoordelijkheid verklaard dat het product overeenstemt met alle Europese veiligheids- en gezondheidsnormen en de milieubeschermingseisen opgelegd door de regelgeving voor dit producttype.

MILIEUBESCHERMING

Denk aan het milieu wanneer u de verpakking afvoert.



Dit toestel is gemarkeerd in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU inzake afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA).

Deze richtlijn bevat de voorschriften voor de inzameling en recycling van afgedankte apparatuur in de gehele Europese Unie.

De verpakking van het toestel bestaat uit de elementen die strikt noodzakelijk zijn voor afdoende bescherming tijdens het transport. De verpakkingsmaterialen zijn volledig recyclebaar en zijn daarom minder belastend voor het milieu. Wij verzoeken u zorg te dragen voor het milieu, door ook rekening te houden met het volgende tips:

- Scheid de verschillende verpakkingsmaterialen voor recycling.
- Maak het oude toestel onbruikbaar voordat u het afgeeft bij een afvalinzamelfaciliteit. Informeer bij de bevoegde plaatselijke diensten waar het dichtstbijzijnde milieu-/containerpark zich bevindt voor inlevering van het toestel.
- Gooi gebruikte olie niet weg in de gootsteen. Bewaar het in een gesloten container en breng het naar een milieu-/containerpark of, indien dit niet mogelijk is, gooi het weg in de vuilnisbak (op deze manier wordt het afgevoerd naar een gecontroleerde stortplaats; hoewel dit niet de beste oplossing is, wordt in ieder geval waterverontreiniging voorkomen).

PLASTIC VERPAKKING

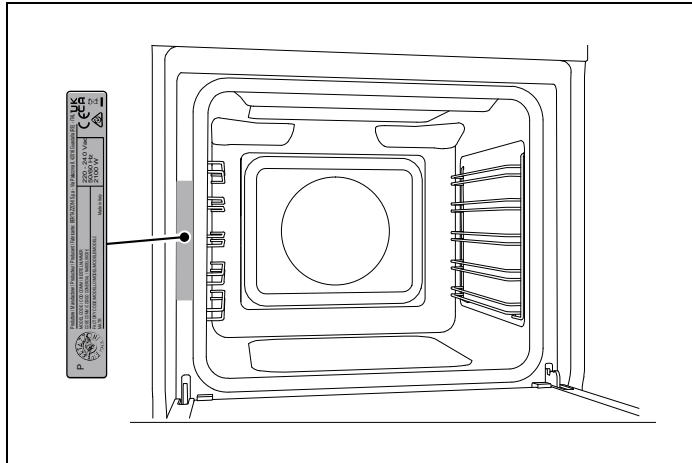
Gevaar voor verstikking

- Laat de verpakking of onderdelen ervan niet onbewaakt achter.
- Laat kinderen niet spelen met de plastic zakken.

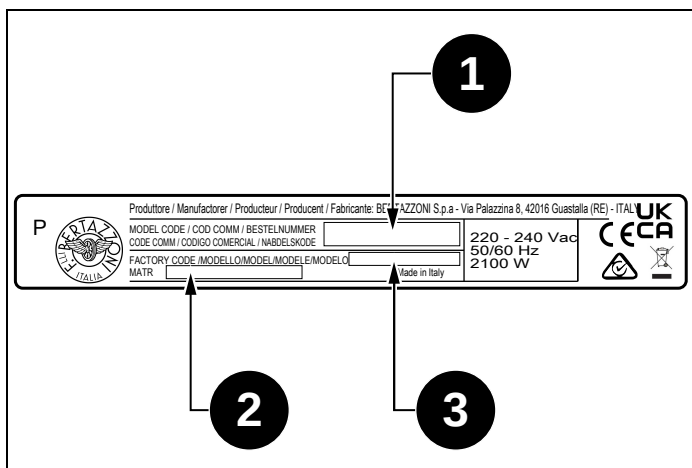
ALGEMENE INFORMATIE

IDENTIFICATIE APPARAAT

Het identificatieplaatje bevindt zich op de zijkant van het voorpaneel van de oven en mag nooit worden verwijderd. Een exemplaar ervan wordt in deze handleiding geleverd als referentie.



Afb. 1



Afb. 2

Het typeplaatje bevat de volgende informatie:

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

OPMERKING



We adviseren om de gegevens en de serienummers van het apparaat te noteren zodat u ze, indien nodig, onmiddellijk binnen handbereik heeft.

OPMERKING



Geef de informatie van het typeplaatje door om de aftersales- en onderdelenservices te verbeteren.

ALGEMENE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Dit toestel en de bereikbare delen worden tijdens het gebruik heet.
- Bedien het toestel niet met natte handen of wanneer het contact maakt met water.
- Raak de verwarmingselementen niet aan tijdens het gebruik.
- Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het toestel indien ze niet permanent onder toezicht staan.
- Kinderen mogen niet met het toestel spelen.
- Dit toestel mag worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar en mensen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of met gebrek aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan van, of geïnstrueerd worden door, volwassenen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het toestel tijdens de werking of afkoeling. De toegankelijke onderdelen worden erg heet tijdens het gebruik.
- Schakel het toestel uit na gebruik.
- Werkzaamheden voor reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.
- Zorg ervoor dat hete oppervlakken zijn afgekoeld voordat u het toestel schoonmaakt.
- Laat installatie en onderhoud uitvoeren door gekwalificeerd personeel in overeenstemming met de geldende normen en wetgeving. Probeer het toestel niet zelf of zonder de hulp van een gekwalificeerde technicus te repareren.
- Voer geen wijzigingen uit op het toestel.
- Steek niets in de sleuven.
- Blokkeer nooit de luchtopeningen en de sleuven voor warmteafvoer.
- Neem contact op met de assistentiedienst als de voedingskabel beschadigd is, zij zullen vervanging van de kabel organiseren.
- Gebruik geen schurende of bijtende reinigingsmiddelen (bv. schuurpoeder, vlekkenverwijderaars en metalen sponzen) op glazen onderdelen.
- Ga niet op de ovendeur zitten of leunen.
- Gebruik geen stoomstralen om het toestel schoon te maken.
- Gebruik het toestel nooit om de omgeving te verwarmen.
- Indien het glas van de oven breekt of barst, moet u de oven onmiddellijk uitschakelen en loskoppelen van de voeding. Neem contact op met de technische ondersteuning.
- Plotselinge en extreme temperatuurveranderingen kunnen ertoe leiden dat het glas breekt – giet nooit koude vloeistoffen op de ovendeur terwijl het toestel in werking is.

ALGEMENE INFORMATIE

- Bij het gebruik van de oven ontstaat hitte en vochtigheid; zorg voor goede ventilatie van de ruimte wanneer de oven in werking is.
- Plaats geen ontvlambare voorwerpen in de oven.
- Open de ovendeur niet wanneer er rook uitkomt. Schakel het toestel uit en koppel de voeding af.
- De oven is uitgerust met elektronische elementen die de werking van medische elektronische apparaten (zoals pacemakers of insulinepompen) kunnen beïnvloeden. Deze apparaten moeten zich op minstens 10 cm afstand van de oven bevinden.
- Controleer of er geen voorwerpen achterblijven die het sluiten van de ovendeur beletten.
- De oven is niet bedoeld om te werken met timers of besturingssystemen van op afstand.
- Kunststof containers die niet geschikt zijn voor hoge temperaturen kunnen smelten en de oven beschadigen of brand veroorzaken.
- Gesloten potten kunnen barsten of zelfs exploderen als ze worden verhit: gebruik de oven niet voor de bereiding of verwarming van potten of blikken.
- Draag steeds specifieke ovenwanten om hittebestendige potten/pannen of accessoires in de oven te zetten of eruit te halen.
- Alvorens enig onderhoud uit te voeren moet u het toestel loskoppelen van het voedingsnet.
- Gebruik uitsluitend de aanbevolen temperatuursonde voor dit toestel.

WAARSCHUWINGEN VOOR HET GEBRUIK

- Wees extra voorzichtig tijdens de bereiding van voedingswaren met een hoog alcoholgehalte: deze kunnen ontbranden.
- Verwijder voedingsresten aan de binnenkant van de oven alvorens het toestel te gebruiken, om brand en rookvorming te vermijden.
- Plaats geen voorwerpen of ovenpapier op de bodem van de oven.
- De afkoeling van de oven, na het gebruik, moet gebeuren met een gesloten ovendeur, om schade aan de omliggende meubels te vermijden.
- Fruitsap zorgt voor onuitwisbare vlekken. Gebruik recipiënten die diep genoeg zijn, om morsen te vermijden.
- Beschadigde of te kleine recipiënten kunnen ernstige letsels veroorzaken.
- Let op voor stoom die naar buiten komt wanneer u de ovendeur opent: verbrandingsgevaar! Bedenk dat stoom op hoge temperaturen niet zichtbaar is.
- Giet geen water in een hete oven, dit zou stoom veroorzaken en dus verbrandingsgevaar!
- Houd de deurpakking schoon, om te vermijden dat er hete lucht kan ontsnappen en omliggende meubels kunnen worden beschadigd.
- Duw ovenroosters en bakplaten helemaal naar binnen tot het einde van hun geleiders, om te voorkomen dat de deur wordt beschadigd tijdens de sluiting.
- Oefen geen druk uit op de openstaande deur.
- Gebruik het toestel niet als werkvlak of schap.
- Open de deur voorzichtig. Het gebruik van ingrediënten met alcohol kan een mengsel vormen van alcohol en lucht.
- Vermijd de vorming van vonken of vlammen in de buurt van de oven wanneer de ovendeur wordt geopend.
- Plaats of bewaar geen brandbare of licht ontvlambare voorwerpen op, in of in de onmiddellijke nabijheid van het toestel.
- Draag altijd geschikte ovenwanten.
- Maak het waterreservoir leeg na elk gebruik van de stoomfunctie. Het water in het reservoir kan erg heet worden tijdens de volgende inwerkingstelling van het toestel.
- Maak de oven wanneer hij weer is afgekoeld na bereidingen met veel stoom droog met een zachte doek en maak de druiprand leeg.
- Gebruik uitsluitend stoom- en hittebestendig keukengerei. Siliconenvormen zijn niet aanbevolen voor gecombineerd stoomkoken.
- Plaats bij stoomkoken altijd de druiprand om vloeistof op te vangen.
- Vul het reservoir uitsluitend met koud water: warm water kan de pomp beschadigen.

WAARSCHUWINGEN OVER HET APPARAAT

- Plaats geen hittebestendige potten/pannen of andere voorwerpen rechtstreeks op de ovenbodem.
- Leg geen aluminiumfolie rechtstreeks op de ovenbodem.
- Plaats geen water rechtstreeks in de hete oven.
- Laat geen vochtige borden en voedsel achter in de oven na beëindiging van de bereiding.
- Plaats en verwijder accessoires uiterst voorzichtig.
- De verkleuring van de emailaag beïnvloedt de prestaties van de oven niet.
- Gebruik een druppelvanger voor de bereiding van zeer vochtig gebak. Fruitsappen kunnen permanente vlekken achterlaten.
- De oven is uitsluitend bestemd voor bereiding van voedsel. Het toestel mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, zoals het verwarmen van een ruimte.

INSTALLATIE

TECHNISCHE HANDLEIDING VOOR DE INSTALLATEUR

De installatie, alle aanpassingen, transformaties en onderhoud die in dit deel worden genoemd, mogen alleen worden verricht door gekwalificeerde technici (in overeenstemming met de geldende wetgeving). Onjuiste installatie kan letsel voor mensen en dieren en materiële schade veroorzaken, waarvoor de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gesteld. De automatische regel- of veiligheidsinrichtingen van het toestel mogen uitsluitend worden veranderd door de fabrikant of een geautoriseerde leverancier gedurende de levensduur van het toestel.

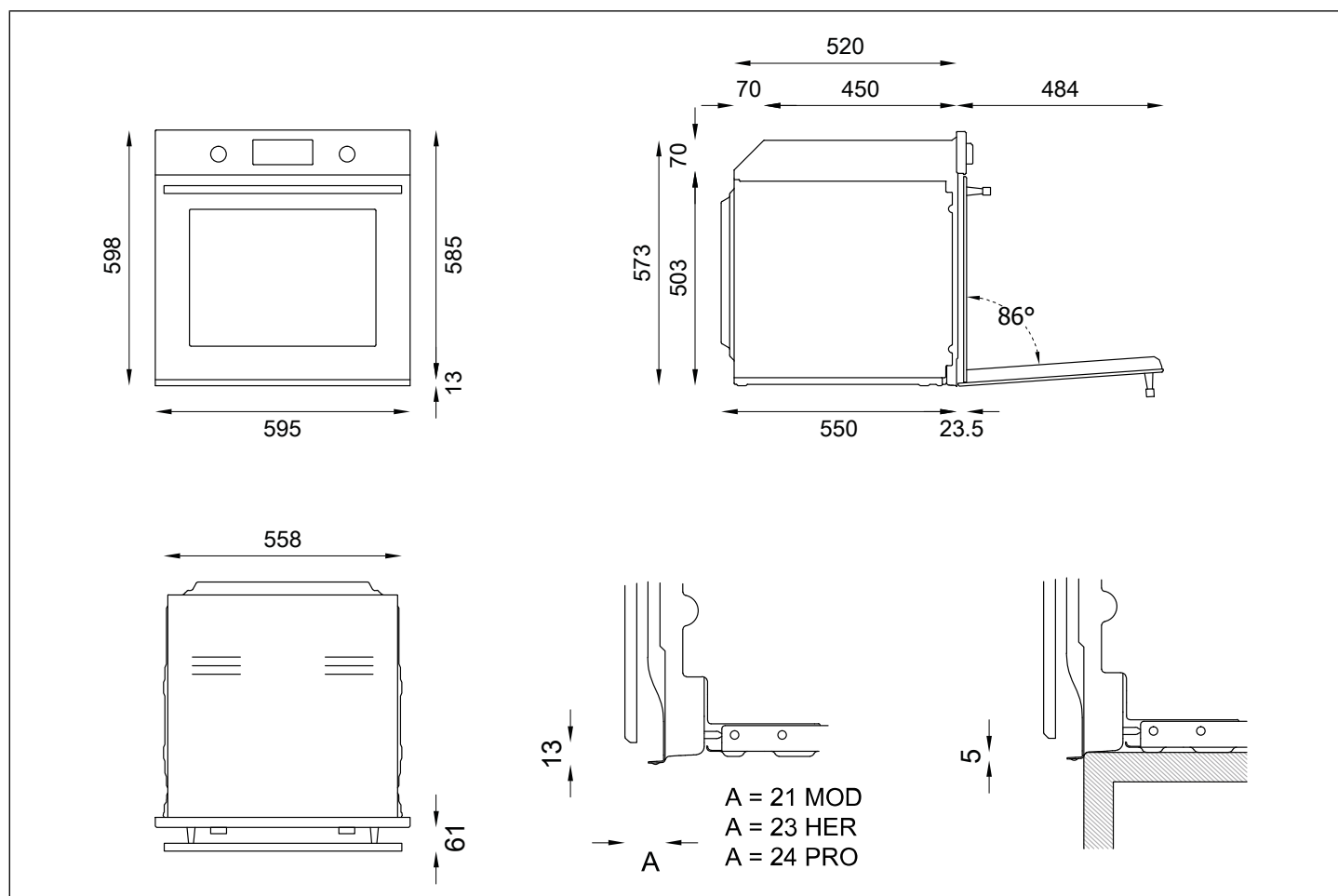
Verzeker dat alle nodige PBM worden gebruikt tijdens het uitvoeren van de installatie.

PLAATSEN VAN DE OVEN IN HET MEUBEL

Controleer of de oven volledig en onbeschadigd is, nadat alle losse onderdelen van de binnen- en buitenverpakking zijn verwijderd. Gebruik het toestel bij twijfel niet, maar neem contact op met de technische ondersteuning.

Controleer of het keukenmeubel geschikt is om de oven te installeren, aan de hand van de maten die zijn opgegeven in deze gids.

De stoomoven moet volkomen vlak worden geïnstalleerd. Als hij niet horizontaal staat, kan dat gevolgen hebben voor de werking ervan.



Afb. 3

INSTALLATIE

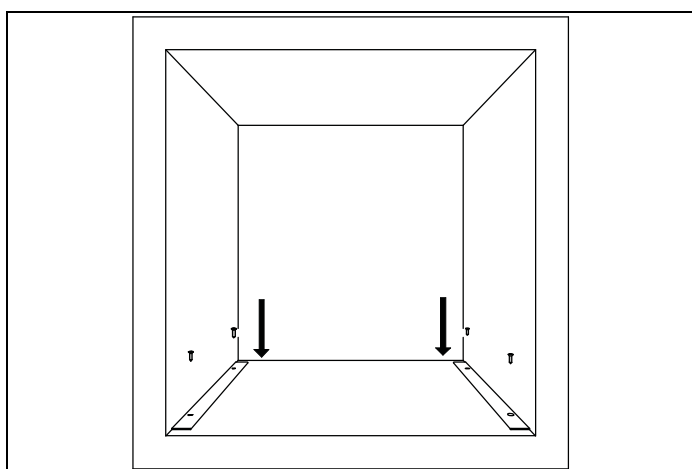
BELANGRIJKE INFORMATIE

De oven is alleen geschikt voor installatie in een gemonteerd keukenmeubel of -structuur. De omliggende oppervlakken en zijanten moeten bestand zijn tegen temperaturen tot 90°C.

Het toestel moet worden geïnstalleerd in overeenstemming met de bepalingen van de geldende wetgeving.

Zorg voor een opening achterin de structuur, om de oven te beluchten. Bij onvoldoende ventilatie kunnen de prestaties van de oven worden aangetast.

Gebruik de meegeleverde beugels om de oven aan de unit te bevestigen.



Afb. 4

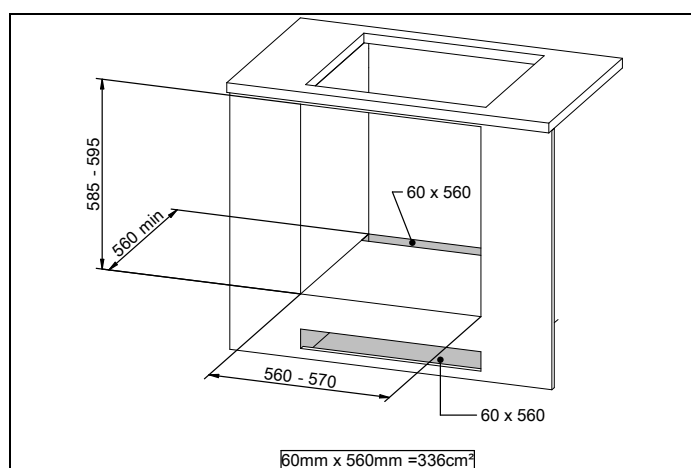
INSTALLATIE ONDER EEN INBOUWKOOKPLAAT

De afstand tussen de oven en de keukenmeubels of inbouwapparaten moet voldoende ventilatie en luchtafvoer verzekeren.

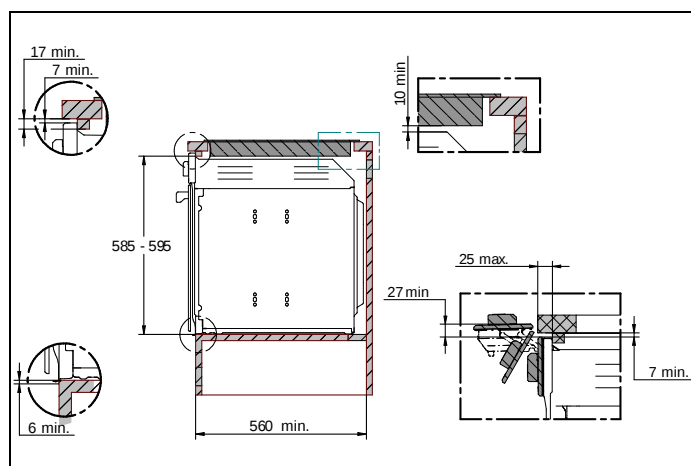
Bij installatie onder een kookplaat, moet er voldoende ruimte worden gelaten tussen de onderkant van de kookplaat en de bovenkant van de oven, om ventilatie van de hele ruimte mogelijk te maken (zie afbeelding Afb. 6).

Eventuele ventilatieopeningen die nodig zijn voor de kookplaat, moeten worden toegevoegd aan degene die nodig zijn voor oven.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid als de oven wordt geïnstalleerd in combinatie met een kookplaat van een andere fabrikant.



Afb. 5

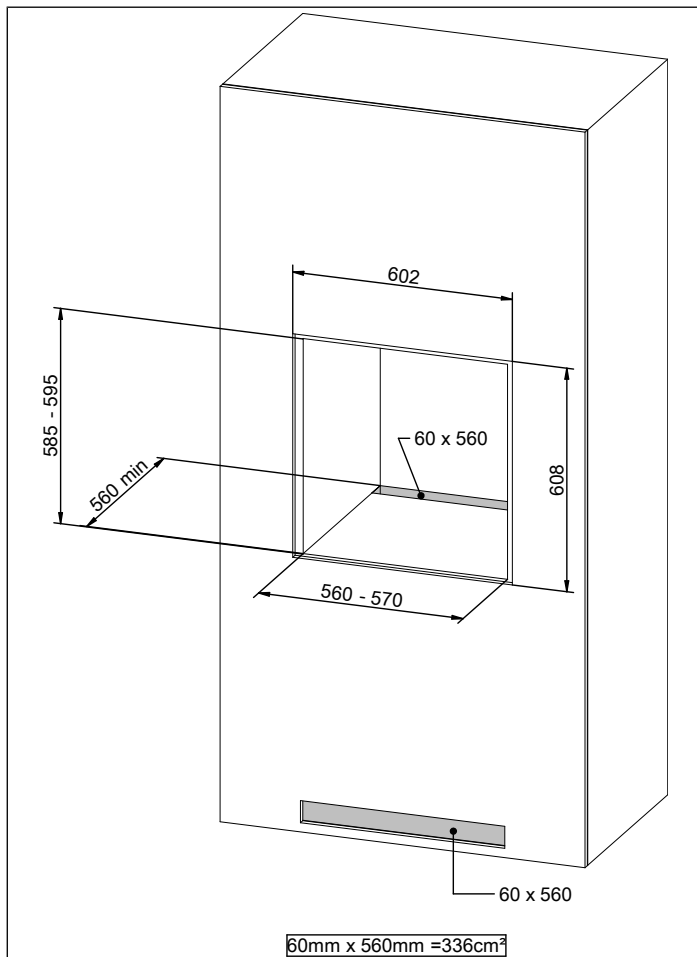


Afb. 6

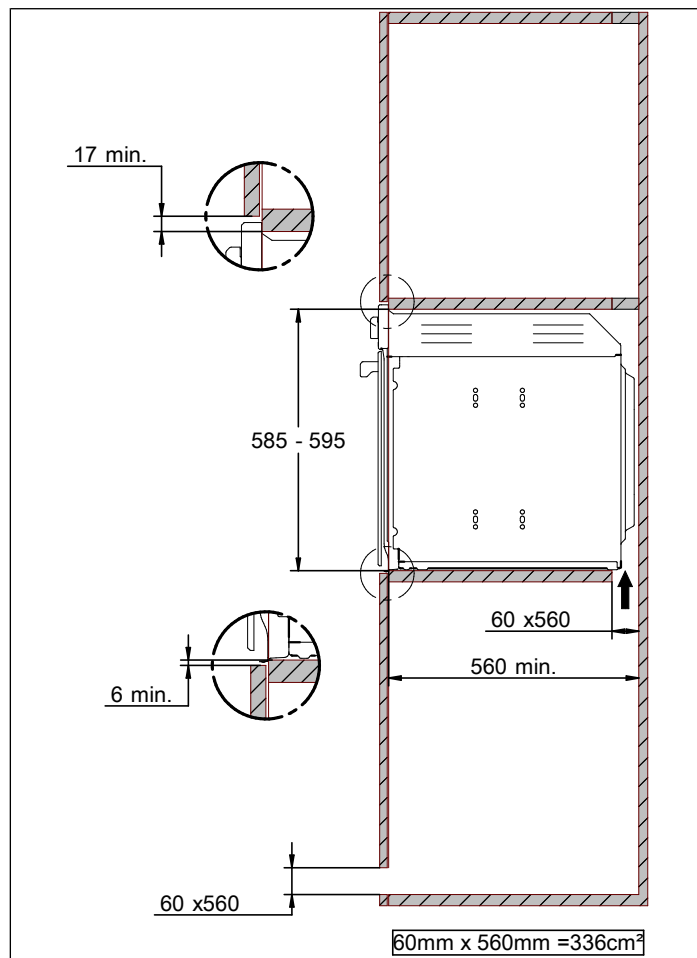
INSTALLATIE

INSTALLATIE VAN DE OVEN IN EEN KOLOM

De afstand tussen de oven en de keukenmeubels moet voldoende zijn om een adequate ventilatie en luchtafvoer te verzekeren. Verzeker u ervan dat er een opening aanwezig is aan de boven- of achterkant van de structuur, zoals op de afbeelding.



Afb. 7

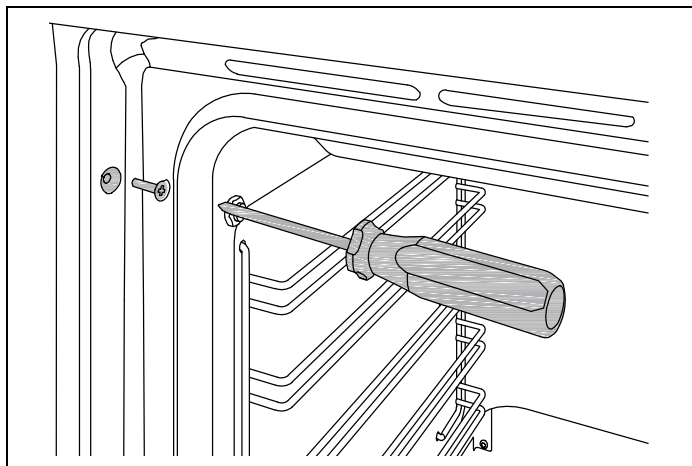


Afb. 8

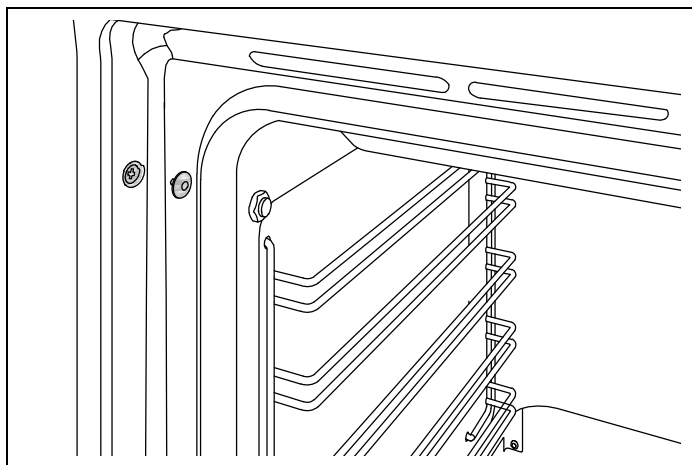
INSTALLATIE

DE OVEN BEVESTIGEN

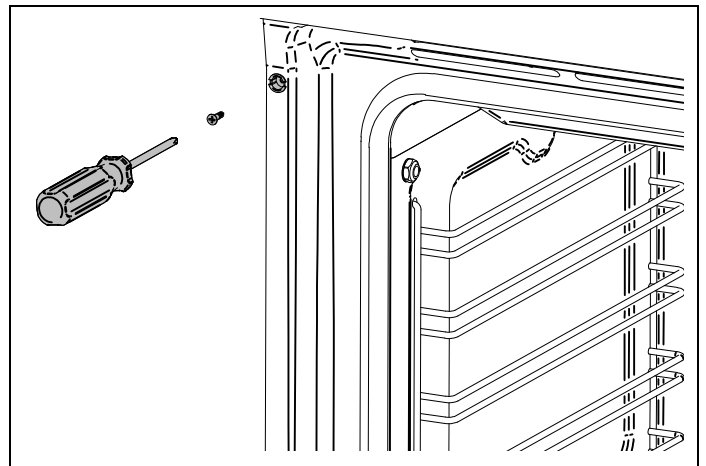
- Plaats het toestel in het meubel met de hulp van een tweede persoon.
- Gebruik nooit de ovendeur of het handvat om het toestel te positioneren.
- Controleer of de oven correct is uitgelijnd met de meubels.
- Controleer of de deur correct kan worden geopend.
- Bevestig de oven aan het meubel met de bijgeleverde schroeven, maar zorg dat de oven gecentreerd blijft.
- Bedek de schroeven met de doppen.



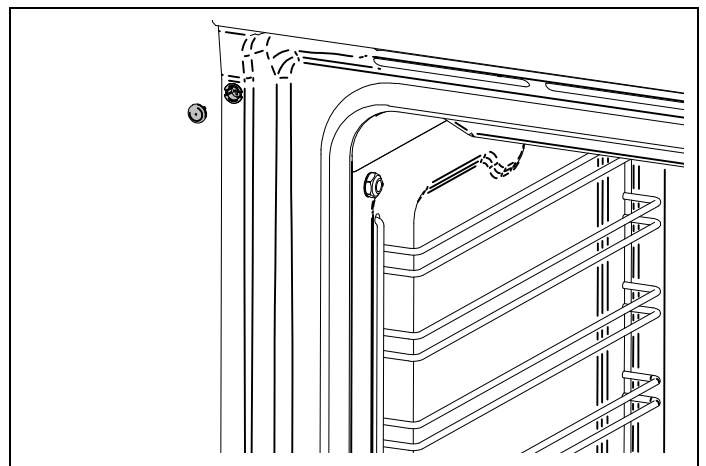
Afb. 9



Afb. 10



Afb. 11



Afb. 12

ELEKTRISCHE AANSLUITING

De elektrische aansluiting moet worden gemaakt in overeenstemming met de geldende normen en wetgeving.

Controleer het volgende, voordat u de aansluiting maakt:

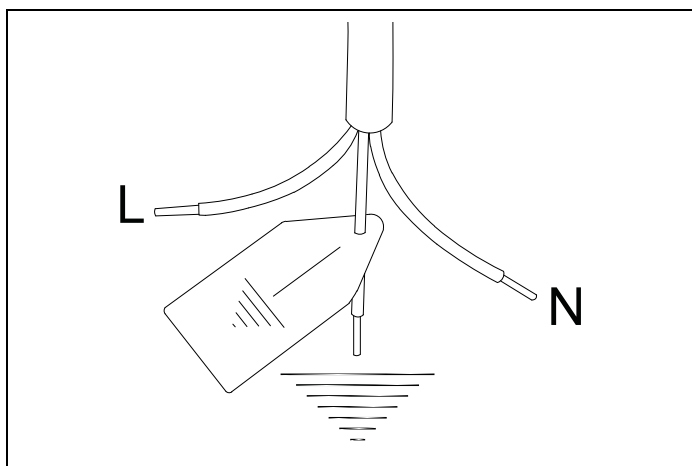
- de eigenschappen van de netvoeding zijn compatibel met de gegevens op het label.
- de bedrading van het circuit en het stopcontact zijn geaard conform de voorschriften.

Aansluiting op het elektrische voedingsnet via een stopcontact:

- Voorzie de voedingskabel van een gestandaardiseerde stekker, die geschikt moet zijn voor de nominale belasting zoals gespecificeerd op de typeplaat van het toestel. Sluit de aders van de kabel aan overeenkomstig de afbeelding Afb. 13, en zorg dat u het geharmoniseerde kleurenschema voor de bedrading volgt:

Voorzie de voedingskabel van een gestandaardiseerde stekker, die geschikt moet zijn voor de nominale belasting zoals gespecificeerd op de typeplaat van het toestel. Sluit de aders van de kabel aan overeenkomstig de afbeelding Afb. 13, en zorg dat u het geharmoniseerde kleurenschema voor de bedrading volgt:

- **letter L (spanning)** = bruine draad;
- **letter N (nul)** = blauwe draad;
- **aardingssymbool** = geel/groene draad



Afb. 13

- Plaats de voedingskabel zo dat hij niet tegen de achterkant van de oven aanligt, geen contact maakt met snijdende randen en op geen enkele plaats een temperatuur van 90°C bereikt.
- Gebruik geen adapters, verlengsnoeren, meervoudige wandcontactdozen enz., want deze kunnen losse contacten en oververhitting veroorzaken.

Hardbedraad op het voedingsnet:

- Het circuit moet worden voorzien van een meerpole stroomonderbreker met een geschikte capaciteit voor de nominale belasting van het toestel.
- De aardgeleider mag niet worden geschakeld door de stroomverbreker en moet worden verbonden met het aardingssysteem.
- Als alternatief kan een installatieautomaat worden gebruikt.

Spanning	220–240 V
Frequentie	50/60 Hz
Max. vermogen	2800 W
Max. stroomopname	13 A
Kabeltype	3x1.5mm ²

VERVANGING VAN ONDERDELEN

Alvorens enig onderhoud uit te voeren moet u het toestel loskoppelen van het voedingsnet.

Neem contact op met een geautoriseerd servicecentrum voor de vervanging van functionele onderdelen.

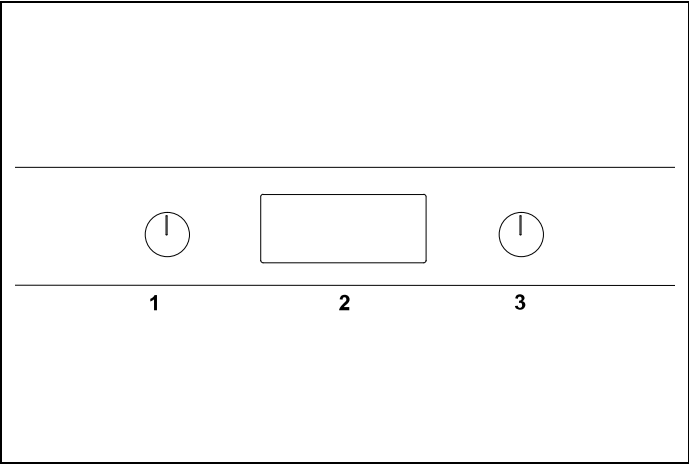


OPGELET

Als de voedingskabel moet worden vervangen, moet de installateur/onderhoudstechnicus een kabel van H05VV-F gebruiken en de aardingsaders ongeveer 2 cm langer laten dan de spannings- en nuldraden. Ook moet worden voldaan aan de aanwijzingen die gegeven zijn voor de **eerste elektrische aansluiting**.

BEDIENINGSPANEEL

OVENBEDIENING MET TWEE DRAAIKNOPPEN

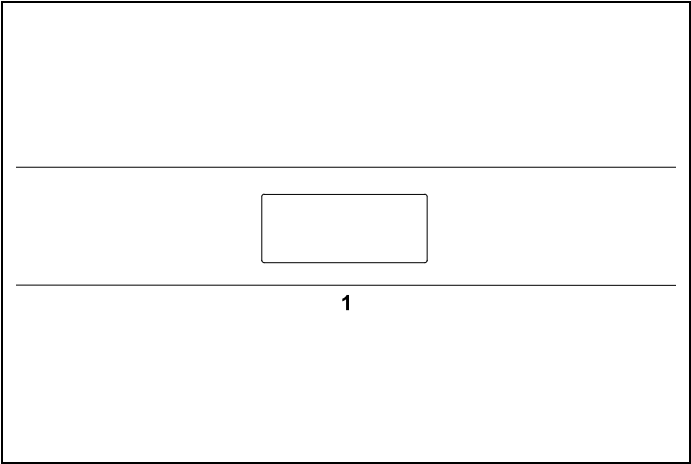


Afb. 14

- 1) Functieschakelaar
- 2) Touchscreen-display
- 3) Temperatuurschakelaar

	AAN/UIT	Schakelt de oven aan of uit
	ANNULEREN/VORIG MENU	Annuleert of keert terug naar vorig menu
	BEVESTIGEN	Bevestigen of doorgaan
	INSTELLINGEN	Instellingenmenu

FULL-TOUCH OVENBEDIENING



Afb. 15

- 1) Touchscreen-display

 **OPMERKING**
Voor temperatuurinstellingen en functie, raak het pictogram op het display aan.

	AAN/UIT	Schakelt de oven aan of uit
	ANNULEREN/VORIG MENU	Annuleert of keert terug naar vorig menu
	BEVESTIGEN	Bevestigen of doorgaan
	INSTELLINGEN	Instellingenmenu

GEBRUIK

OVENFUNCTIES

SYMBOOL	BESCHRIJVING	11 FUNCTIES	11 PYROLYSEFUNCTIE
	Convectie	•	•
	Hete lucht	•	•
	Statisch	•	•
	Snel voorverwarmen	•	•
	Turbo	•	•
	Onderwarmte	•	•
	Grill	•	•
	Hete lucht + grill	•	•
	Assistent	•	•
	Speciale functies	•	•
	Hydroclean	•	
	Reinigen		•

EERSTE GEBRUIK

Verplaats uw vinger omhoog en omlaag over het display om het menu te doorlopen.

Om een menufunctie te activeren, druk op de gewenste functie en houd deze minstens twee seconden ingedrukt. De gekozen functie wordt geselecteerd zodra u uw vinger van het display haalt.

Raak een parameter aan op het display om deze te wijzigen. Voor instellingen van de tijd, helderheid en audio, bevestig met de play-toets.

EERSTE INSCHAKELING

Als de oven eenmaal is aangesloten op de netvoeding, open het instellingenmenu (zie het hoofdstuk Instellingen) en stel het volgende in:

- taal
- klok
- klokweergave
- meeteenheden

GEBRUIK

VOORBEREIDENDE WERKZAAMHEDEN

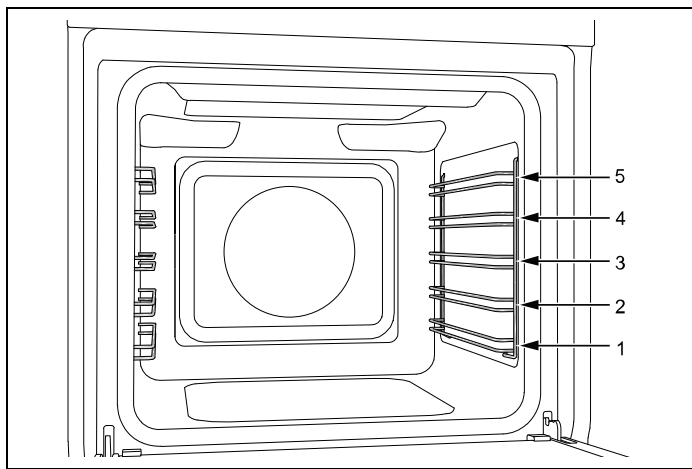
- Verwijder folie en resten van de verpakking aan de binnen- en buitenkant van de oven.
- Verwijder alle accessoires en was ze af.
- Laat de oven 30 min werken bij een temperatuur van 250°C zonder er voedsel in te zetten (het is normaal dat productieresiduen nu geuren en rook produceren).
- Laat de oven afkoelen.
- Open de ovendeur en laat hem 15 minuten luchten.
- Maak de ovenruimte van binnen schoon met een vochtige doek en neutraal reinigingsmiddel (geen schuurpoeder).

REKKEN PLAATSEN

Plaats roosters en bakplaten in de zijgeleiders tot ze niet verder kunnen, om te voorkomen dat ze de ovendeur zouden raken.

Als accessoires verder dan de helft worden uitgeschoven, worden ze geblokkeerd om gerechten gemakkelijker te kunnen verwijderen.

De oven beschikt over vijf bereidingshoogten die rechts aan de voorkant van de oven zijn aangegeven.



Afb. 16

AFKOELING

De oven is uitgerust met een afkoelsysteem met variabele snelheid dat in werking treedt tijdens de bereiding.

Een luchtstroom tussen het bedieningspaneel en de ovendeur houdt de bedieningselementen op een zodanige temperatuur dat ze gebruikt kunnen worden.

Het afkoelsysteem schakelt automatisch aan en uit (het is normaal dat het ook blijft werken na het uitschakelen van de oven).

VOORVERWARMING

Voor de meeste recepten is het nodig dat de oven al op bereidingstemperatuur is als het voedsel erin wordt gezet.

De voorverwarmingstijd hangt af van de ingestelde temperatuur en het aantal accessoires in de oven.

OVENVERLICHTING

De ovenverlichting gaat automatisch aan bij opening van de ovendeur en blijft branden tijdens de standaard ovenfuncties.

WATERHARDHEID

Gebruik geen gedistilleerd water, kraanwater met een hoog chloorgehalte (> 40 mg/l) of andere vloeistoffen.

- Gebruik alleen koud, schoon leidingwater.
- Als het water in uw regio erg hard is, gebruik dan onthard of mineraalwater.
- Gebruik geen bruisend water.
- Gebruik geen water met een hardheid dH > 7 (1.3 mmol/l).

GEBRUIK VAN OVENS MET TWEE DRAAIKNOPPEN

- 1) Plaats het rooster op de gewenste hoogte.
- 2) Selecteer de ovenfunctie door de knop te draaien.
- 3) Stel de temperatuur in door de knop met de klok mee te draaien.
- 4) Stel indien nodig de bereiding met timer in via het TOUCH CONTROL DISPLAY.

Een hoorbare waarschuwing en visueel bericht laten weten wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt. Om de bereiding op een willekeurig moment te stoppen, moet u minstens één draaiknop op de stand nul zetten.

GEBRUIK VAN OVENS MET TOUCH-SCREEN

Verplaats uw vinger omhoog en omlaag over het display om het menu te doorlopen.

Om een menufunctie te activeren, druk op de gewenste functie en houd deze minstens twee seconden ingedrukt.

De gekozen functie wordt geselecteerd zodra u uw vinger van het display haalt. Raak een parameter aan op het display om deze te wijzigen.

- 1) Plaats het rooster op de gewenste hoogte
- 2) Raak tweemaal de power-toets aan om de oven in te schakelen (éénmaal als de oven al aan staat)
- 3) Doorloop het functiemenu en selecteer de gewenste bereidingswijze
- 4) Selecteer de gewenste temperatuur
- 5) Stel indien nodig de bereiding met timer in via het TOUCH CONTROL DISPLAY.
- 6) Raak de play-toets aan om de bereiding op te starten of wacht (15 seconden) op de automatische start.

Een hoorbare waarschuwing en visueel bericht laten weten wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt. Druk op een willekeurig moment op de power-toets om de bereiding te stoppen.

BEREIDINGSWIJZEN

De oven heeft meerdere verwarmingselementen, die afzonderlijk of gecombineerd worden ingezet om de verschillende bereidingsmethoden te realiseren.



OPGELET

Alle bereidingen moeten plaats vinden met gesloten deur.

CONVECTIE

Hitte van het achterste element, gedistribueerd door een ventilator.

Bereiding op verschillende hoogtes, ideaal voor alle gerechten die een uniforme warmteverdeling vereisen.

- Hoogte 2 of 3 voor enkelvoudige bereidingen
- Hoogte 2 of 4 voor meervoudige bereidingen
- Stoomtoevoeging mogelijk (hoogte min-med-max).

HETE LUCHT

Warmte van boven- en benedenaf, verspreid door de ventilator.

Bereiding op verschillende hoogtes, ideaal voor koekjes en gebak.

- Hoogte 2 of 3 voor enkelvoudige bereidingen
- Hoogte 2 of 4 voor meervoudige bereidingen
- Stoomtoevoeging mogelijk (hoogte min-med-max).

STATISCH

Warmte van boven en benedenaf.

Bereiding op één hoogte, ideaal voor gebrad, brood en gebak.

- Gebrad op hoogte 2 of 3
- Gebak op hoogte 2 of 3 voor een volledig gare onderkant, zonder de bovenkant te verbranden.

SNEL VOORVERWARMEN

Gebruik deze functie om de oven snel op de gewenste temperatuur te brengen.

Deze functie is uitsluitend bedoeld om de oven op te warmen, niet voor de bereiding van gerechten.

TURBO

Functie die convector en verwarming van benedenaf combineert. Bereiding op één hoogte, ideaal voor pizza, focaccia en gerechten die hoge temperaturen en bereiding vanaf de onderkant vereisen.

- Hoogte 1 of 2
- Stoomtoevoeging mogelijk (hoogte min-med-max).

GEBRUIK

ONDERWARMTE

Warmte van benedenaf.

Bereiding op één hoogte, ideaal voor langzame bereiding en om borden op te warmen.

Bij hoge temperatuur wordt deze functie gebruikt voor zoet en hartig gebak dat geen bruining behoeft.

- Hoogte 2 of 3

GRILL

Warmte van de bovengrill. Aanbevolen max. temperatuur 200°C.

Bereiding op één hoogte, ideaal voor het grillen van worst, koteletjes, bacon, vis of toastjes.

Bruinen van de bovenkant na de bereiding.

- Hoogte 4 of 5

HETE LUCHT MET GRILL

Warmte van de bovengrill, verspreid door de ventilator. Aanbevolen max. temperatuur 175°C.

Bereiding op één hoogte, ideaal voor het grillen van gerechten met een zekere dikte.

De recirculatie van de warmte helpt om het voedsel te garen terwijl het aan de bovenkant wordt gegrild.

- Hoogte 4 of 5

Stoomtoevoeging mogelijk (hoogte min-med-max).

ASSISTENT

Zie specifiek hoofdstuk

SPECIALE BEREIDINGSWIJZEN

DEHYDRATEREN

Functie met gedwongen luchtcirculatie en temperatuur van 37°C voor het drogen van voedsel, bloemen en groenten.

ONTDOOIEN

Functie met gedwongen luchtcirculatie voor het versnellen van het ontdooiingsproces van voedsel.

OPWARMING

Functie om voedsel op te warmen; drie temperatuurniveaus: 60°C - 76°C - 93°C.

RIJZEN

Functie om deeg te laten rijzen. Aanbevolen wordt om het voedsel in de koude oven te zetten.

Open de ovendeur niet indien dit niet strikt nodig is.

SABBAT

Verwarmingswijze geschikt voor gebruik tijdens religieuze periodes.

ECO

Functie voor heteluchtbereiding met een laag energieverbruik (licht uitgeschakeld tijdens de bereiding).

ALLEEN STOOM

Speciale functie voor het stoomkoken van voedsel, niet in combinatie met andere bereidingswijzen.

AIR FRY

Warmte van grillelement en luchtcirculatie met ventilator.

Stel de gewenste temperatuur in volgens het recept (van 180°C tot 250°C). Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, plaatst u de bakplaat met het gerecht in de oven.

Het gerecht moet er mogelijk eerder uit worden gehaald en moet op de minimaal aanbevolen tijd worden gecontroleerd om te voorkomen dat het te gaar wordt of aanbrandt.

Gebruik niveau 4. Voor het beste resultaat gebruikt u de bij de oven geleverde airfryer-bakplaat en legt u het voedsel er in een enkele laag op.

GEBRUIK

REINIGING

PYROLYSE

Tijdens de zelfreinigende cyclus wordt de ovenruimte verwarmd tot zeer hoge temperaturen, boven de 400°C, om voedingsresten in de ruimte zelf te verbranden. Alvorens de pyrolysecyclus te starten, moeten alle accessoires en zijrekken worden weggehaald en grote en kleinere etensresten met de hand worden verwijderd met een vochtige spons.

Verwijder de siliconen dop uit het contact van de kerntemperatuursonde en plaats de metalen dop.

Tijdens de pyrolyse wordt de ovendeur automatisch geblokkeerd. Hij kan pas weer open als de oven is afgekoeld aan het einde van de cyclus.

Het is normaal dat er vlammen of rook ontstaan in de ovenruimte.

Na de reinigingscyclus kunt u de verbrande etensresten, die omgevormd zijn tot as, gemakkelijk verwijderen met een vochtige spons.

De volledige cyclus duurt 120 minuten.

ECO PYRO

Zelfreinigende cyclus van circa negentig minuten, te gebruiken indien de oven slechts beperkt bevuild is met weinig korsten.

HYDROCLEAN

Reinigingscyclus van de oven op lage temperatuur van twintig minuten.

- 1) Verwijder grote en kleinere etensresten handmatig met een vochtige spons.
- 2) Giet 400 ml water op de bodem in de holte.
- 3) Spuit (met een verstuiver) een oplossing van water en afwasmiddel op de zijwanden.
- 4) Activeer de functie (duurt ongeveer 20 min).
- 5) Na afkoeling afdrogen met een zachte doek.

HYDROCLEAN (ALLEEN OVEN MET ELF FUNCTIES)

Reinigingscyclus van de oven op lage temperatuur van twintig minuten.

- 1) Verwijder grote en kleinere etensresten handmatig met een vochtige spons.
- 2) Giet 400 ml water op de bodem in de holte.
- 3) Spuit (met een verstuiver) een oplossing van water en afwasmiddel op de zijwanden.
- 4) Activeer de functie (duurt ongeveer 20 min).
- 5) Na afkoeling afdrogen met een zacht doek.

STOOM

KOKEN MET STOOM

Bij gebruik van het toestel met toevoeging van stoom, wordt de stoom in de oven afgegeven met verschillende tussenpozen en verschillende hoeveelheden.

Door het stoompercentage en de temperatuur aan te passen, krijgt u betere bereidingsresultaten:

- krokante korst
- glanzend oppervlak
- zachte, sappige binnenkant
- zeer geringe afname in volume

Bij heteluchtfuncties is het mogelijk om het stoompercentage dat tijdens het kookproces wordt toegevoegd in te stellen.

Gebruik alleen hitte- en corrosiebestendig kookgerei of roestvrijstalen voedselrecipiënten.

Als u op meer dan één hoogte kookt, controleer dan of er voldoende ruimte is tussen de verschillende platen om de stoom te laten circuleren.

Plaats de siliconen dop in het contact wanneer de kerntemperatuursonde niet wordt gebruikt tijdens het stoomkoken.

Als de ovendeur tijdens het gebruik wordt geopend, stopt alleen de ventilator. Zodra de deur wordt gesloten begint het toestel weer te werken.

Raak het stoompictogram op het display aan om de ingestelde hoeveelheid stoom op voorhand uit te schakelen of te wijzigen.

STOOMNIVEAUS

Door stoomtoevoeging worden de gerechten zacht gekookt, waardoor de binnenkant sappig blijft.

Bij bereidingsprogramma's met hete lucht is het mogelijk om de stoomtoevoeging in te stellen op drie hoogten:

- MIN. Ideaal voor vlees, gevogelte, ovengerechten.
- MED. Ideaal voor stoofvlees, brood en gistdeeg.
- MAX. Ideaal voor delicate gerechten zoals crèmes, flans, timbales en vis.

STOOMKOKEN

Ideaal voor vis en groenten. De stoom omhult de gerechten en voorkomt het verlies van voedingsstoffen en aroma's. Ook de kleuren blijven ongewijzigd.

POMP

Een brommend geluid tijdens de werking en na de uitschakeling geeft aan dat de pompen in werking zijn.

GEBRUIK

WATERRESERVOIR

Het waterreservoir zit achter het bedieningspaneel. Open vóór het gebruik het bedieningspaneel en vul het waterreservoir. Als het water in het reservoir tijdens het stoomkoken opdraakt, klinkt er een zoemer en verschijnt er een bericht op het display om te laten weten dat het moet worden bijgevuld.

STOOMACCESSOIRES

Gebruik tijdens het stoomkoken roosters of geperforeerde bakplaten.

AFGELEIDE FUNCTIES

VACUÛM

Om vacuümverpakt voedsel te bereiden, stelt u stoomkoken in met een temperatuur tussen 60° en 90°C. Controleer of de vacuümzakken hittebestendig zijn.

Tijdens de bereiding van vacuümverpakte gerechten wordt er meer condens gevormd op de bodem van de ovenruimte dan bij andere soorten bereidingswijzen.

REGENERATIE

Verwarm reeds bereide gerechten voorzichtig op of prepareer gebakken producten van te voren.

Zet de heteluchtfunctie op 120°C met toevoeging van Medium Stoom gedurende 7 minuten.

De benodigde tijd kan variëren afhankelijk van de hoeveelheid voedsel of de gebruikte recipiënt.

BEWARING VAN VOEDSEL

Voor sterilisatie van jampotten, om de bewaartijd van de jam te verlengen, start u de stoomkookfunctie gedurende minstens 20 minuten bij een temperatuur van 100°C (de tijd is afhankelijk van de grootte van de potten).

STERILISATIE

Reinig de recipiënten na gebruik met een borstel en was ze af in de vaatwasser. Plaats ze op het ovenrooster met de opening naar beneden en zonder dat ze elkaar raken.

Voor sterilisatie van vaatwerk en zuigflessen, stelt u stoomkoken op 100°C gedurende 40 min in.

Maak de voorwerpen droog met een schone doek.

CONDENSFORMING

Bij de bereiding van voedsel met een hoog watergehalte is het normaal dat er zich condens vormt aan de binnenkant van het glas van de ovendeur en op het bedieningspaneel.

De condens verdampt vanzelf tijdens de bereiding.

Programma's die stoom gebruiken veroorzaken condens in de hele oven, met name op het glas aan de binnenkant van de deur. Denk er bij het gebruik van stoomkookfuncties aan, met name bij lage temperaturen, om de druiprand te legen.

GIDS BIJ DE BEREIDING

- De ingestelde temperatuur en bereidingstijd kunnen per oven enigszins variëren. Er kunnen kleine aanpassingen nodig zijn ten opzichte van het recept.
- Het verhogen van de temperatuur wil niet zeggen dat de bereidingstijden korter worden.
- De bereidingstijden zijn afhankelijk van het gewicht, de dikte en kwaliteit van het voedsel.
- Plaats het voedsel altijd midden op het schap.
- Kies de bereidingshoogte op grond van het recept en uw ervaring.
- Laat een ruimte van minstens 3 cm tussen ovengerechten en de zijanten van de oven, om de hitte effectief te laten circuleren.
- Gebruik lichtgekleurde aluminium schalen bij het bakken van klein gebak.
- Gebruik donkere metalen bakplaten voor taarten en koekjes, want die helpen om de hitte te absorberen.
- Keer voedsel om en roer het, zodat het gelijkmatig wordt verwarmd.
- Voor nieuwe recepten, gebruik de laagste opgegeven temperatuur en de kortste tijd, beoordeel vervolgens hoe de bereiding verloopt en verleng de tijd indien nodig.
- Plaats het voedsel bij stoomkoken zo, dat het elkaar niet overlapt.
- Open de ovendeur niet tijdens de bereiding, om het juiste vochniveau voor het voedsel te waarborgen.

ENERGIEBESPARING

- Open de ovendeur alleen indien dit strikt nodig is, om warmteverlies te vermijden.
- Zorg ervoor dat de ovenruimte steeds schoon is.
- Verwijder de accessoires die niet vereist zijn voor de bereiding.
- Schakel de oven enkele minuten voordat de normaal vereiste bereidingstijd wordt bereikt uit: het gerecht zal gedurende de volgende minuten verder garen door de aanwezige warmte.
- Laat bevroren voedsel ontdooien voordat u het in de ovenruimte plaatst.

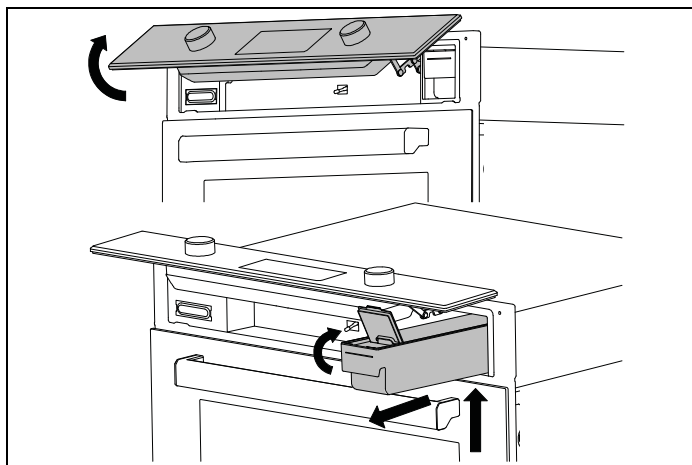
WATERRESERVOIR

Het waterreservoir zit achter het bedieningspaneel.

Na instelling van de temperatuurfunctie en de hoeveelheid stoom:

- Bevestig het openen van het bedieningspaneel
- Til het paneel met twee handen op tot u een klik hoort.
- Til het reservoir voorzichtig op en trek het gedeeltelijk naar buiten.
- Open het deksel en vul het reservoir met water tot aan het aangeduide peil.
- Sluit het deksel.
- Plaats het reservoir terug door het volledig naar binnen te duwen totdat het in zijn zitting klikt.
- Til het bedieningspaneel terug omhoog om het te ontgrendelen en breng het vervolgens weer naar beneden tot het volledig is gesloten.

Het waterreservoir kan volledig worden verwijderd voor reiniging of bijvulling.



Afb. 17

U kunt op elk ogenblik toegang krijgen tot het reservoir: raak tegelijkertijd **OK** en de **▶** pictogrammen aan en bevestig door op **OK** te drukken op ovens met twee knoppen, of druk tegelijkertijd op de pictogrammen **+** en **OK** en bevestig dan met **OK** op ovens met touchscreen.



OPGELET

Controleer telkens wanneer u het reservoir verwijderd, of de afdichtingen gaaf zijn en goed op hun plaats zitten.

Tijdens het stoomkoken wordt de condens die zich vormt op de deur opgevangen in de druiptank.

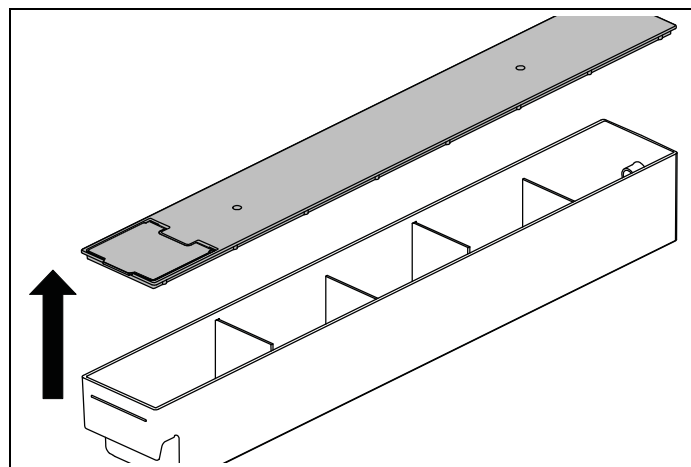
Aan het einde van de bereiding wordt het watercircuit automatisch geleegd in het reservoir.



OPGELET

Het water in het reservoir kan kokend heet zijn: controleer of het water is afgekoeld voordat u het reservoir weghaalt.

- Raak tegelijkertijd de **OK** en **▶** pictogrammen aan en bevestig door op **OK** te drukken op ovens met twee knoppen, of druk tegelijkertijd op de pictogrammen **+** en **OK** en bevestig dan met **OK** op ovens met touchscreen.
- Bevestig
- Til het paneel met twee handen op tot u een klik hoort.
- Til het reservoir voorzichtig op en trek het helemaal naar buiten.
- Verwijder het bovendeksel en maak het reservoir leeg.
- Was het reservoir af met water en zeep en spoel het daarna grondig af met schoon water.
- Droog af met een zachte doek.
- Zet het reservoir weer in elkaar.
- Plaats het reservoir terug door het volledig naar binnen te duwen totdat het in zijn zitting klikt.
- Til het bedieningspaneel terug omhoog om het te ontgrendelen en breng het vervolgens weer naar beneden tot het volledig is gesloten.



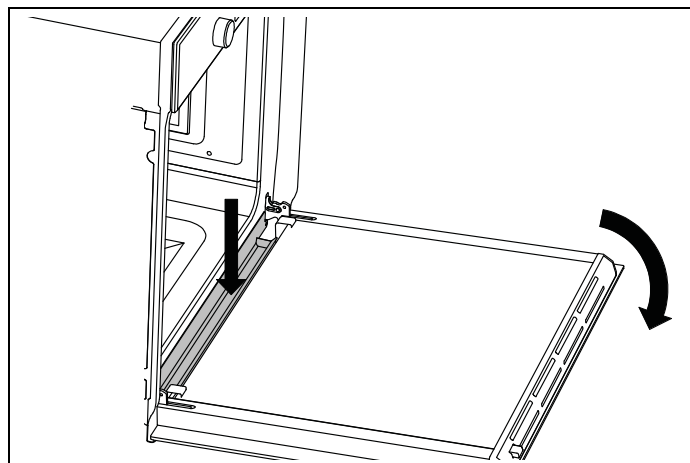
Afb. 18

Was het waterreservoir niet af in de vaatwasser.

DRUIPRAND

Tijdens het stoomkoken wordt de condens die zich vormt op de deur worden opgevangen in de druiprand. Dit moet drooggemaakt worden na elk stoombereidingsproces:

- Laat de oven afkoelen.
- Open de ovendeur.
- Neem het water in de druiprand op met een zachte doek.



Afb. 19

GEBRUIK

RICHTLIJNEN VOOR DE BEREIDING

De bereidingstijden in de tabel zijn indicatief en exclusief de voorverwarmingstijden.

VOEDSEL	GEWICHT (KG)	FUNCTIE	TEMPERATUUR (°C)	TIJD (MINUTEN)
Lasagne	3-4	Statisch	220-230	45-50
Pasta in de oven	3-4	Statisch	220-230	45-50
Kalfsgebraad	2	Hete lucht	180-190	90-100
Varkenshaas	2	Hete lucht	180-190	70-80
Worstjes	1,5	Hete lucht + grill	175	15
Rosbief	1	Hete lucht	200	40-45
Gebraden konijn	1,5	Convectie	180-190	70-80
Kalkoenfilets	3	Hete lucht	180-190	110-120
Rollade van varkensnek in de oven	2-3	Hete lucht	180-190	170-180
Gebraden kip	1,2	Hete lucht	180-190	65-70
				1e zijde 2e zijde
Varkenskoteletten	1,5	Hete lucht + grill	175	15 5
Spare ribs	1,5	Hete lucht + grill	175	10 10
Varkensspek	0,7	grill	200	7 8
Varkensfilet	1,5	Hete lucht + grill	175	10 5
Runderfilet	1	grill	200	10 7
Zalmforel	1,2	Hete lucht	150-160	35-40
Zeeduivel	1,5	Hete lucht	160	60-65
Tarbot	1,5	Hete lucht	160	45-50
Pizza	1	Turbo	MAX.	8-9
Brood	1	Convectie	190-200	25-30
Focaccia	1	Hete lucht	180-190	20-25
Ringvormig gebak	1	Convectie	160	55-60
Zanddeegtaart met confituur	1	Convectie	160	35-40
Taart met ricotta	1	Convectie	160-170	55-60
Gevulde tortellini	1	Hete lucht	160	20-25
Sponscake	1,2	Convectie	160	55-60
Beignets	1,2	Hete lucht	180	80-90
Lichte sponscake	1	Convectie	150-160	55-60

GEBRUIK

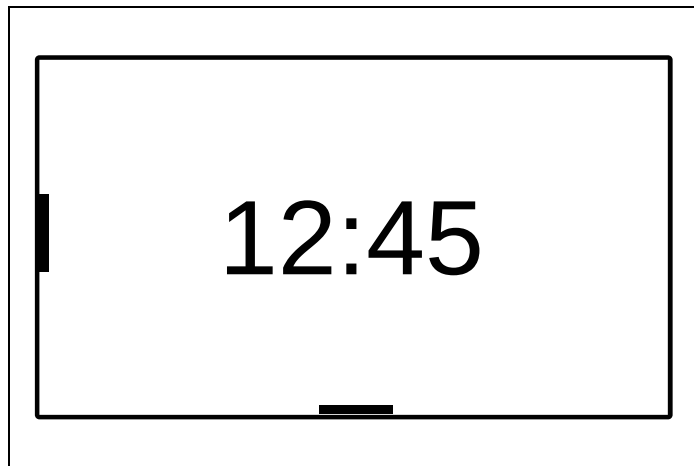
VOEDSEL	GEWICHT (KG)	FUNCTIE	TEMPERATUUR (°C)	TIJD (MINUTEN)
Rijsttaart	1	Hete lucht	160	55-60
Brioche	0,6	Convector	160	30-35

GEBRUIK

MET GEBRUIK VAN HET TOUCHSCREEN-DISPLAY

VERVOLGKEUZEMENU

Het vervolgkeuzemenu bevat functies die activeerbaar zijn wanneer de oven is uitgeschakeld.



Afb. 20

Schuif het FLAP _symbool omhoog om het te openen, schuif het FLAP _-symbool omlaag om het te sluiten.

TIMER

Aftellende timer: als hij eindigt, klinkt er een zoemer. De timer stopt de bereiding niet.

Scrollen om hem in te stellen; de timer begint automatisch te lopen.

VERLICHTING

Om de ovenverlichting aan en uit te zetten met gesloten deur.

VOORVERWARMING OVEN

Functie om de oven snel tot de gewenste temperatuur voor te verwarmen.

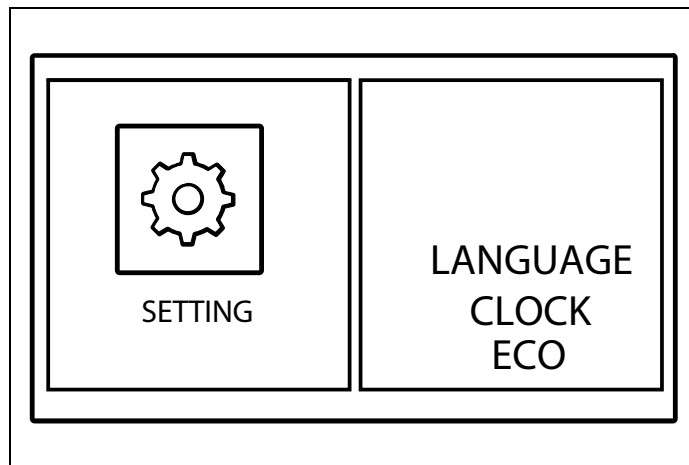
Deze functie is uitsluitend bedoeld om de oven op te warmen, niet voor de bereiding van gerechten.

HELDERHEID VAN HET SCHERM

Om de helderheid van het scherm in te stellen of te veranderen.

INSTELLINGENMENU

Raak de knop Instellingen aan om het menu te openen.



Afb. 21

HELDERHEID

Om de helderheid van het scherm in te stellen of te veranderen.

GELUID

Om de geluidssterkte in te stellen of te wijzigen.

TAAL

Om de voorkeurstaal van het toestel te selecteren (standaard is Engels).

KLOK

Om de tijd in te stellen of te wijzigen.

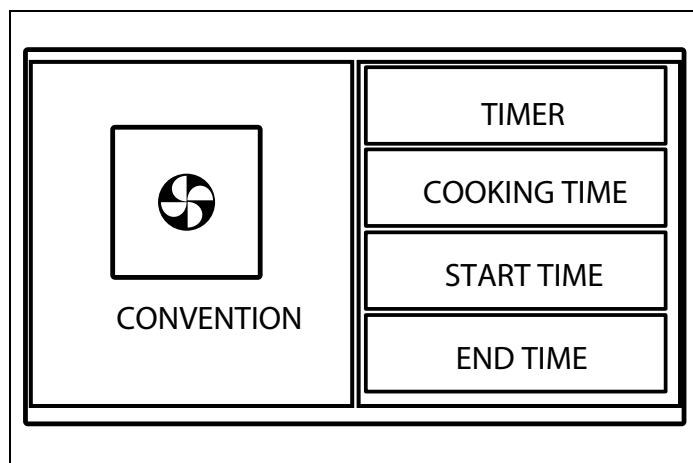
SHOWROOM-MODUS

Schakelt de verwarmingselementen uit, voor gebruik in de showroom.

ECO-MODUS

Om het energieverbruik te verlagen.

GEBRUIK VAN TIJDSFUNCTIES



Afb. 22

Raak het klokpictogram aan om de duur van het actuele bereidingsprogramma te wijzen.

Druk na instelling van de functie en de temperatuur verschillende keren op het klokpictogram (🕒) en kies een tijdsfunctie.

TIMER

Om het aftellen in te stellen waarna een pieptoon klinkt en een waarschuwingsbericht wordt weergegeven. De timer stopt de bereiding niet.

Scrollen om hem in te stellen; de timer begint automatisch te lopen.

BEREIDINGSTIJD

Voor instelling van de aftellende timer waarna de bereiding wordt beëindigd, een akoestisch signaal afgaat en een bericht op het display wordt weergegeven.

Scrollen om hem in te stellen; de timer begint automatisch te lopen.

BEGIN OM

Om de begintijd en de duur van de bereiding in te stellen. Op het ingestelde tijdstip gaat een akoestisch signaal af, wat het begin van de bereiding aangeeft. Na verloop van de ingestelde duur wordt de bereiding beëindigd, gaat een akoestisch signaal af en wordt een bericht op het display weergegeven.

Scrollen om eerst de begintijd en vervolgens de bereidingstijd in te stellen.

EINDIGT OM

Om de bereidingstijd en de duur in te stellen (de begintijd wordt berekend door het toestel).

Een akoestisch signaal duidt het begin van de bereiding aan. Na verloop van de ingestelde duur wordt de bereiding beëindigd, gaat een akoestisch signaal af en wordt een bericht op het display weergegeven.

Scrollen om eerst de eindtijd en vervolgens de bereidingstijd in te stellen.

Raak de Power-knop aan, of zet anders de functiekноп terug in de uit-stand, om de bereiding op een willekeurig punt te stoppen.

Om de duur van de lopende bereiding te veranderen, druk op het klokpictogram.



OPMERKING

Als de tijdsfuncties niet worden gebruikt, moet de bereidingstijd manueel worden beheerd.

TEMPERATUURSONDE (INDIEN BESCHIKBAAR)

Dankzij de temperatuursonde kunt u de juiste bereidingsgraad kiezen door de temperatuur binnenin het gerecht te meten.

DE SONDE PROGRAMMEREN

- 1) Steek het scherpe uiteinde van de sonde in het voedsel. Het beste resultaat krijgt u wanneer de punt van de sonde zo dicht mogelijk bij de kern van het voedsel steekt, en niet in contact komt met vet, been of een holte.
- 2) Keuze van de bereidingsfunctie en temperatuur
- 3) Steek de stekker van de sonde in het contact binnenin de oven (bovenaan links).
- 4) Stel de temperatuur in die u wenst te bereiken in de kern van het voedsel.

Wanneer de sonde de ingestelde temperatuur bereikt, gaat een akoestisch signaal af en wordt een bericht op het display weergegeven.



OPMERKING

Tijdens het gebruik van de temperatuursonde is alleen de timerfunctie beschikbaar.

ASSISTENT

De assistent-functie helpt u om een reeks functies voor bereiding, temperatuur en duur voor elk soort voedsel te gebruiken.

Het systeem geeft geen recepten, maar helpt u om het maximale uit uw oven te halen.

Het is mogelijk om nieuwe sequenties te maken en ze op te slaan voor gebruik in de toekomst.

RECEPTENMANAGEMENT

Vooraf ingestelde bereidingssequenties.

1) Kies de gewenste voedselcategorie.

- Vlees
- Gevogelte
- Vis
- Gebak
- Brood
- Pizza
- Pasta
- Groenten

2) Kies het gewenste gerecht.

3) Selecteer het gewicht en het bereidingsniveau, indien gevraagd

4) Gebruik waar nodig de temperatuursonde.

5) Druk op play.

Aan het einde van de bereiding klinkt een akoestische waarschuwing en wordt er een bericht weergegeven. Raak de power-knop aan, of zet anders de functieknop terug op de uit-stand, om de bereiding te stoppen.

MIJN KOOKBOEK

Opgeslagen persoonlijke bereidingssequenties

1) Kies het gewenste recept uit de opgeslagen recepten.

2) Druk op play.

Aan het einde van de bereiding klinkt een akoestische waarschuwing en wordt er een bericht weergegeven. Druk op de power-toets om de bereiding te stoppen. Om een opgeslagen recept te verwijderen, selecteer de naam en sleep hem van de rechter- naar de linkerkant en bevestig.

INSTELLEN

Voor het instellen en opslaan van complexe bereidingssequenties. Er kan een sequentie van maximaal drie functies worden geselecteerd.

1) Selectie functie 1

2) Stel de bereidingsfunctie, temperatuur en duur in.

3) Herhaal deze procedure indien nodig voor de functies 2 en 3.

4) Druk op play om het recept uit te voeren.

5) Alvorens een bereiding te starten kunt u al dan niet het recept opslaan; indien u het wenst op te slaan verschijnt er een toetsenbord op het scherm en kunt u een naam invoeren en het recept vervolgens opslaan.

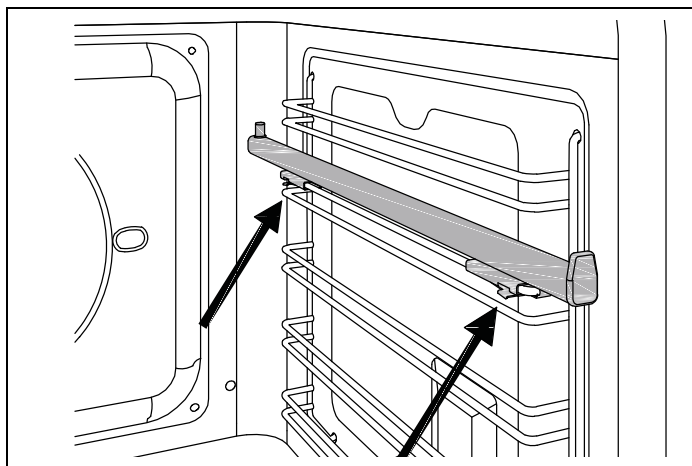
6) Na opslag volstaat het om play aan te raken om de bereiding te starten.

Gebruik de Mijn Kookboek-functie om het opgeslagen recept op te vragen.

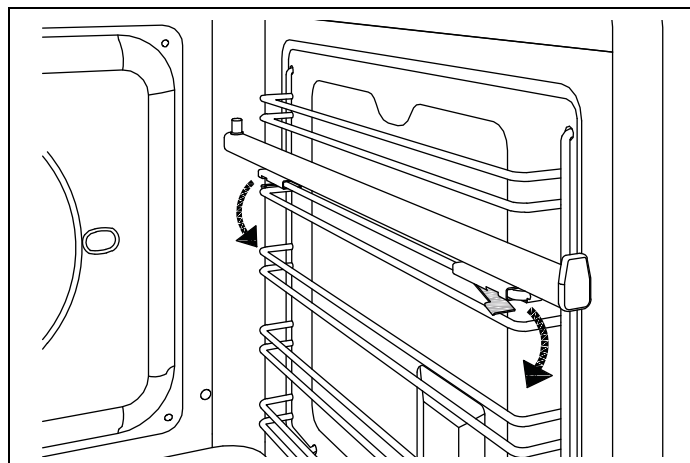
TELESCOPISCHE GELEIDERS

De telescopische geleiders kunnen worden gemonteerd op de ovengeleiders van elke hoogte.

- Zoek de twee veerclips (voor en achter) op de telescopische geleider op.
- Zoek de pin die het achterste deel van de geleider aangeeft.
- Positioneer de telescopische geleider vlak met de bovenrand van de gekozen hoogte.
- Bevestig de voorste clip en duw hem naar de zijgeleider toe.
- Bevestig de achterste clip en duw hem naar de zijgeleider toe.
- Herhaal deze plaatsing voor de andere zijde.
- Trek beide geleiders naar buiten en plaats het ovenrooster of de bakplaat tussen de achterste pin en de voorste aanslag.



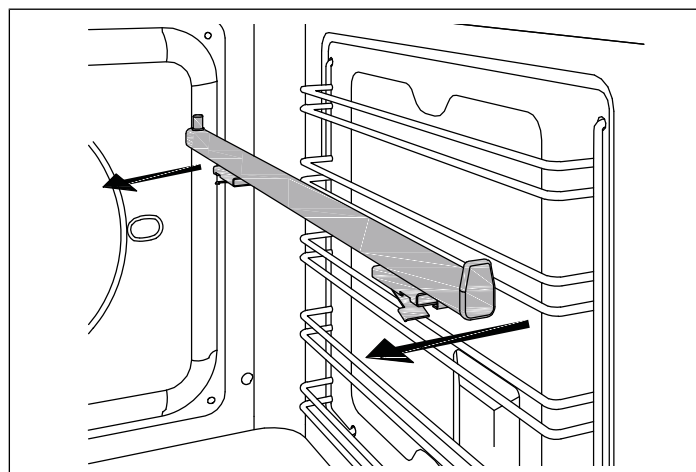
Afb. 23



Afb. 24

DE TELESCOPISCHE GELEIDERS VERWIJDEREN

- Zoek de twee veerclips (voor en achter) op de telescopische geleider op.
- Houd de voorste clip omlaag gedrukt en trek de geleider naar het binnenste van de oven.
- Doe hetzelfde voor de achterste clip.



ONDERHOUD

HET APPARAAT SCHOONMAKEN

Voordat een handmatige reiniging wordt uitgevoerd, moet u wachten tot alle delen afgekoeld zijn en de oven loskoppelen van de stroomvoorziening.

Door uw oven nauwgezet te verzorgen, kunt u hem vele jaren in uitstekende conditie houden.

REINIGING VAN GEËMAILLEERDE OF GELAKTE ONDERDELEN:

Om de eigenschappen van de geëmailleerde onderdelen te behouden moet u ze regelmatig schoonmaken met water en zeep. Gebruik nooit schuurpoeder.

Laat geen zure of alkalische stoffen (zoals azijn, citroensap, zout, tomatensaus, enz.) achter op de geëmailleerde onderdelen en was deze onderdelen niet af terwijl ze nog heet zijn.

REINIGING VAN ROESTVRIJ STALEN ONDERDELEN:

Reinig de componenten met zeepsop en droog ze af met een zachte doek, in de richting van de satining. De glans wordt behouden door de oppervlakken regelmatig in te wrijven met producten die normaal verkrijgbaar zijn. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen, zoals:

- Ontkalkingsmiddelen
- Bleekwater
- Zoutzuur
- Reinigingsmiddelen met ammoniak
- Schuursponzen of -poeders.

Verwijder kalk-, vet-, zetmeel- of eidooiervlekken onmiddellijk.

REINIGING VAN HET DEURGLAS

Gebruik voor ontvetting vloeibaar afwasmiddel en azijn, en spoel na. Het is ook mogelijk om het glas te reinigen met vloeibaar afwasmiddel, af te nemen met een vochtige doek en vervolgens af te drogen.

Vastgekoekt voedsel verwijdt u door het een paar minuten te bevochtigen met zeepsop of vloeibaar afwasmiddel. Wacht een paar minuten en spoel na en droog af met een zachte doek.

Gebruik geen ontkalkingsmiddel, schurende en multi-purpose producten, want deze tasten het uiterlijk van het glas na verloop van tijd aan.

REINIGING VAN DE OVENREKKEN

Was de rekken niet af in de vaatwasser.

Dompel ze onder in heet zeepsop, veeg ze af met een niet-schurende spons, spoel ze af en maak ze droog met een zachte doek.

REINIGING VAN DE HANDVATTEN

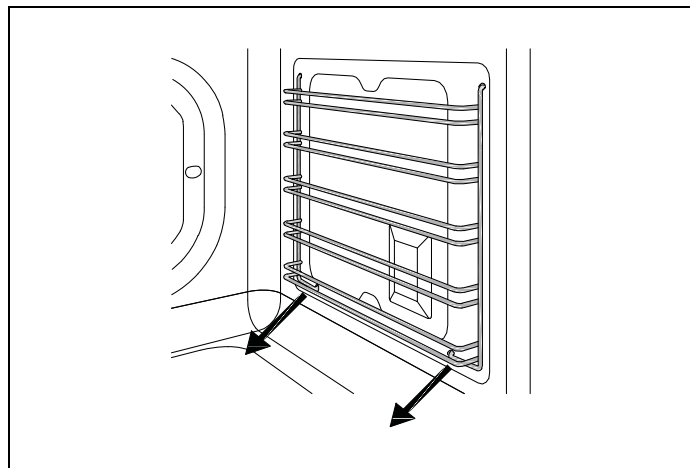
Reinig de componenten met zeepsop en droog ze af met een zachte doek, in de richting van de satining. Gebruik nooit schuurpoeders of -sponzen.

AFDICHTING

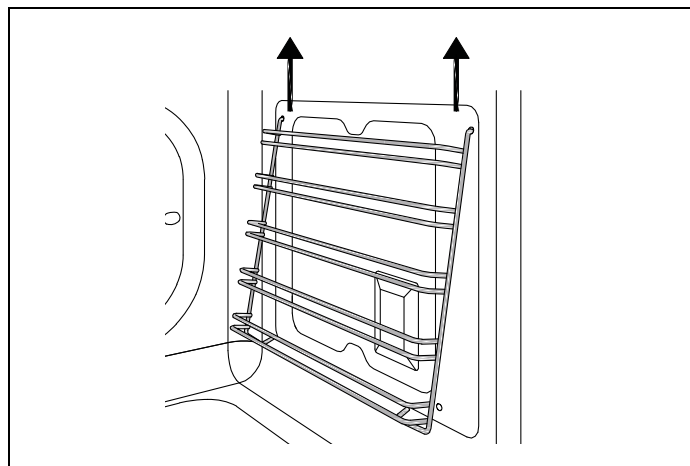
Afnemen met een vochtige doek.

DE ZIJGELEIDERS VERWIJDEREN

- Zoek de twee haken op aan de onderkant van de geleiders en trek ze voorzichtig omlaag.
- Trek de geleiders weg van de zijkant van de oven en verwijder ze door de bovenste haken van het samenstel omhoog te trekken vanaf de zijkant van de oven.
- Verwijder het samenstel van de zijgeleiders uit de oven.



Afb. 25



Afb. 26

VERVANGING VAN DE LAMP IN DE OVEN



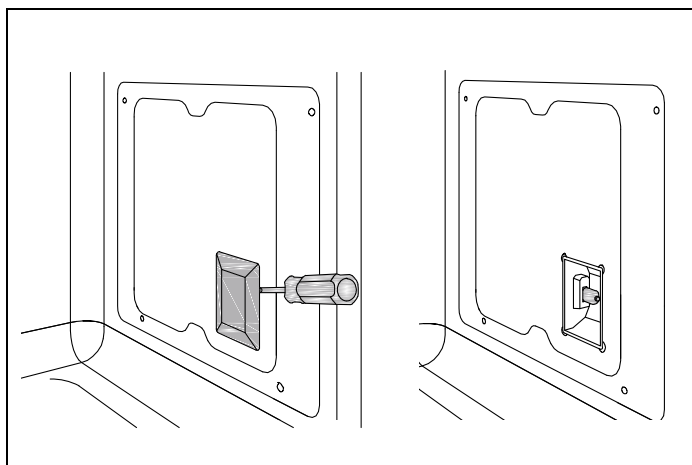
OPGELET

Koppel de elektrische voeding los alvorens de lamp te vervangen. Raak de lamp **NIET** met blote handen aan.

LAMP AAN DE ZIJKANT VAN DE OVEN (INDIEN AANWEZIG)

Type lamp: G9 halogeen, 220 V, 40 W

- Verzeker u ervan dat de oven uitgeschakeld en afgekoeld is.
- Verwijder de zijgeleiders uit de oven indien nodig.
- Steek de punt van een platte schroevendraaier tussen de glazen afdekking en de lampzitting, maar beschadig de afdichting niet.
- Draai de punt van de schroevendraaier voorzichtig om het glas te los te maken, maar houd het met uw vingers op zijn plaats om te voorkomen dat het valt en breekt.
- Verwijder het glas en vervolgens de halogeenlamp.
- Plaats een nieuwe halogeenlamp in de zitting. Raak de lamp **NIET** met blote handen aan.

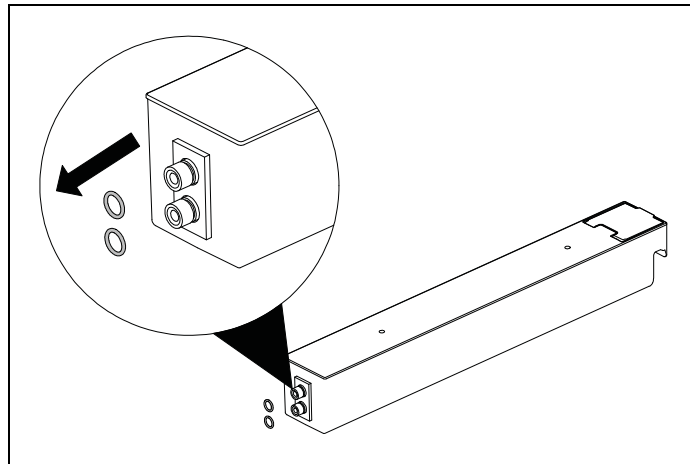


Afb. 27

- Druk het glazen deksel weer op zijn plaats en breng de zijgeleiders weer in de oven aan.
- Monteer de zijgeleider.
- Herstel de elektrische voeding.

VERVANGING RESERVOIRAFDICHTING

Controleer telkens wanneer u het reservoir verwijdt, of de afdichtingen gaaf zijn en goed op hun plaats zitten. Vervang ze door de bijgeleverde pakkingen als ze beschadigd zijn.



Afb. 28

REINIGING VAN HET GLAS AAN DE BINNENKANT VAN DE OVENDEUR

Het glas aan de binnenkant van de oven deur kan makkelijk worden verwijderd voor schoonmaak. U hoeft de deur niet te verwijderen om het glas schoon te maken.

Het glas kan in de deur worden gereinigd, of worden verwijderd om het schoon te maken.

- Open de oven deur volledig.
- Open de blokkeerhendels voor beide scharnieren volledig.
- Sluit de deur langzaam tot hij blokkeert, en controleer of de hendels de deur hebben geblokkeerd.
- Verwijder de afdekking bovenaan de deur door op de ronde knoppen aan de linker- en rechterkant te drukken.
- Til de afdekking op en verwijder hem.

Let goed op de zijkanten van het glas:

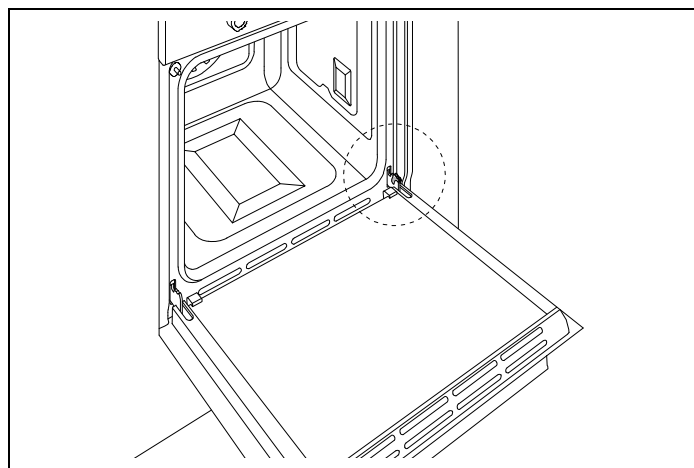
- Schuif de glazen panelen naar buiten.
- Maak het glas schoon.
- Herhaal de handelingen omgekeerd om de deur weer te assembleren.



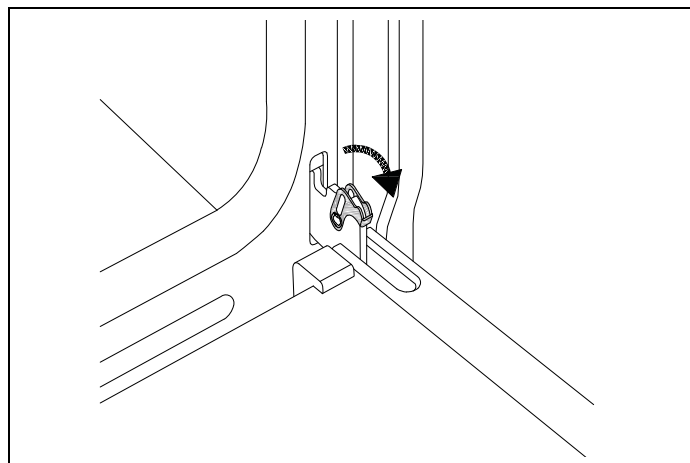
OPGELET

De markeringen op het glas moeten naar de buitenkant zijn gericht.

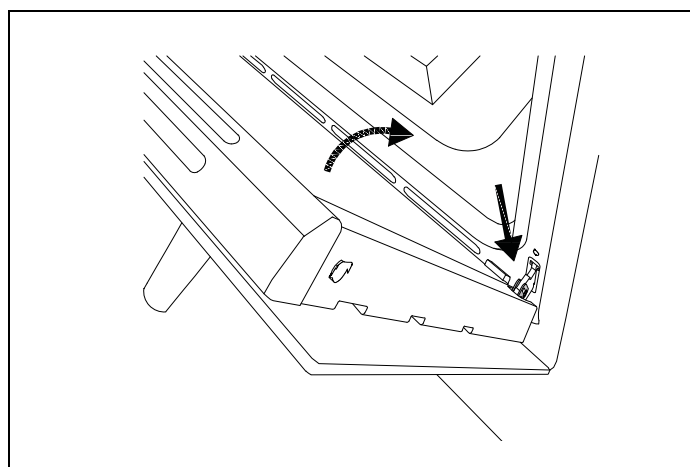
Indien de scharnieren niet correct zijn geblokkeerd en de interne glasplaat wordt verwijderd, is het mogelijk dat de deur vanzelf dichtgaat.



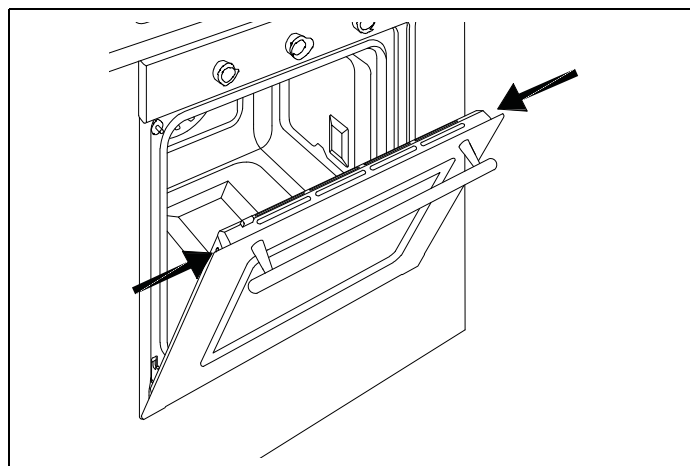
Afb. 29



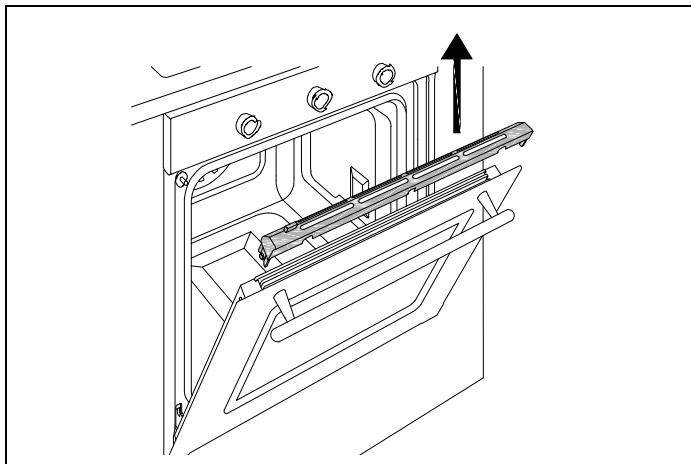
Afb. 30



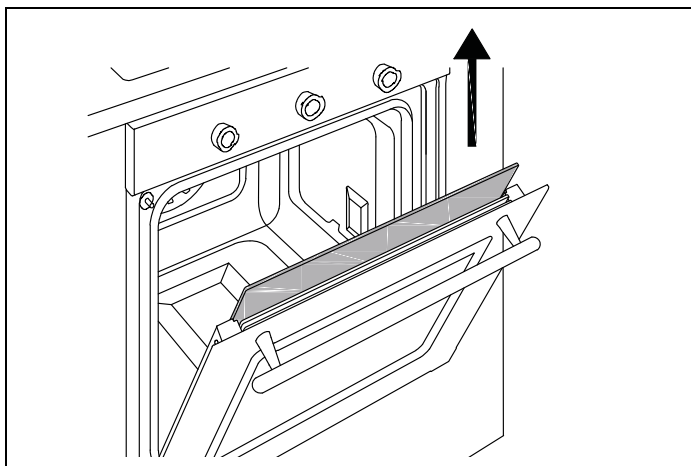
Afb. 31



Afb. 32



Afb. 33



Afb. 34

PROBLEMEN OPLOSSEN

DE OVEN WERKT NIET

Krijgt de oven stroom? Controleer de schakelaar of zekering. Isoleer de oven van het elektriciteitsnet gedurende ongeveer één minuut door de stekker uit te trekken of de stroomonderbreker uit te schakelen.

DE OVEN VERWARMT NIET

Controleer of de oven niet in de showroom-modus staat.

Controleer of er geen tijdsfunctie actief is. Isoleer de oven van het elektriciteitsnet gedurende ongeveer één minuut door de stekker uit te trekken of de stroomonderbreker uit te schakelen.

DE KNOP BLIJFT NIET OP EEN STAND STAAN

De clip van de draaiknop is stuk, neem contact op met de klantenservice voor vervanging.

DE BEDIENINGSELEMENTEN ZIJN HEEL WARM

Dit is normaal wanneer de ovendeur langdurig open heeft gestaan terwijl de oven in werking was.

Controleer of de ovendeur correct sluit en het koelsysteem werkt.

HET VOEDSEL IS TE GAAR/AANGEBRAND

Denk eraan dat bij gebruik van de heteluchtfunctie de temperatuur moet worden verminderd met 20°C.

HET VOEDSEL IS NIET GAAR

Om grote hoeveelheden te bereiden moet de bereidingstijd proportioneel worden verlengd.

Controleer of er genoeg vrije ruimte aanwezig is rond de schaal en garandeer een correcte warmtecirculatie.

Controleer of de ovendeur correct sluit.

Laat de netspanning controleren door een technicus.

CONDENSFORMING OP HET GLAS VAN DE OVENDEUR

Bij de bereiding van voedsel met een hoog watergehalte is het normaal dat er zich condens vormt aan de binnenkant van het glas van de ovendeur en op het bedieningspaneel. De condens verdampt vanzelf tijdens de bereiding.

Verwarm de oven voor, om condensvorming te beperken.

ROOKVORMING TIJDENS DE BEREIDING

Het is normaal dat er tijdens de bereiding van bijzonder vette gerechten rook wordt gevormd in de oven.

Tijdens de bereiding met grill is een bepaalde hoeveelheid rook normaal.

DE REINIGINGSPROCEDURE WORDT VROEGTIJDIG AFGEBROKEN.

De stroom is uitgevallen. Controleer of het meubel correcte ventilatieopeningen heeft en deze niet zijn belemmerd.

DE RESULTATEN VAN DE REINIGING ZIJN NIET IDEAAL

Controleer of alle accessoires en zijrekken verwijderd zijn.

De grotere etensresten moeten handmatig worden verwijderd alvorens de pyrolysecyclus te starten.

DE OVEN GEEFT AAN DAT ER GEEN WATER IS

Vul het waterreservoir bij met water. Controleer of het reservoir correct is geplaatst.

ER KOMT WATER UIT HET BAKJE.

Controleer of het deksel van het reservoir correct is aangebracht. Controleer of het reservoir niet te vol is.

Het waterreservoir is moeilijk schoon te maken. Het deksel en de anti-overloop zijn niet verwijderd.

Raadpleeg het hoofdstuk "Waterreservoir".

DE ONTKALKINGSPROCEDURE IS VROEGTIJDIG AFGEBROKEN.

De stroom is uitgevallen.

De functie is gestopt door de gebruiker.

Voer de procedure opnieuw uit.

NA DE ONTKALKINGSPROCEDURE STAAT ER VUIL WATER OP DE BODEM VAN DE OVEN

Verwijder het resterende water en het ontkalkingsproduct van de bodem van de oven. Maak de ovenruimte grondig schoon.



Bertazzoni zet zich in om de klanten te voorzien van een service van de hoogste kwaliteit. In het onwaarschijnlijke geval dat u product een fabricagedefect vertoont, vragen we u contact op te nemen met ons serviceteam:

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

Er zal u gevraagd worden de informatie van het product, het aankoopbewijs, een foto van het zilverkleurige typeplaatje en een beschrijving van het probleem te verstrekken. Zorg ervoor dat u deze informatie bij de hand heeft.

FRÅN CHEFENS SKRIVBORD

Bäste ägare till en Bertazzoni-apparat,

Tack för att du har valt en av våra kvalitetsapparater till ditt hem.

Min familj har tillverkat spisar i Italien sedan 1882 och under vägen har vi skaffat oss ett grundmurat gott rykte för våra utmärkta tekniska produkter - något som fötts ur vår passion för god mat.

Våra produkter stoltserar idag med en exklusiv och typiskt italiensk design i absolut teknisk toppnivå. Vår mission är att tillverka hushållsapparater som fungerar perfekt och som skänker glädje åt den som använder dem.

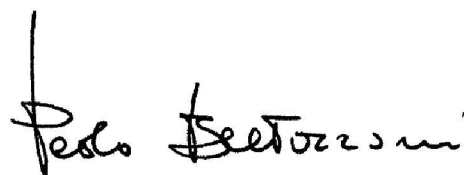
Vi svarar på våra kunders behov genom att tillverka produkter med mycket höga estetiska värden. Våra hushållsapparater är dessutom mångsidiga och lättanvända, så att laga mat med dem blir till ett rent nöje.

Denna handbok kommer att hjälpa dig att lära dig att ta hand om din Bertazzoniprodukt på allra bästa och säkraste vis, så att du kan få full tillfredsställelse då du använder den i många, många år.

Njut!

Paolo Bertazzoni

Verkställande Direktör

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

ANVÄNDARHANDBOKENS GILTIGHET

Denna användarhandbok gäller för följande produktkoder:

- FHER6117CTAG3
- FHER6117CTAX3
- FHER6117CTNX3
- FMOD6117CTB3
- FMOD6117CTG3
- FMOD6117CTM3
- FMOD6117CTN3
- FMOD6117CTS3
- FMOD6117CTX3
- FMOD6117CTB1
- FPRO6117CTN3
- FPRO6117CTX3

INNEHÅLL

ALLMÄN INFORMATION	47
ATT LÄSA HANDBOKEN	47
INTRODUKTION OCH SÄKERHETSANVISNINGAR	47
ALLMÄN SÄKERHETSINFORMATION	48
TILLVERKARENS ANSVAR	49
MILJÖSKYDD	49
PLASTFÖRPACKNING	49
IDENTIFIERING AV APPARATEN	50
ALLMÄNNA SÄKERHETSINSTRUKTIONER	50
VARNINGAR VID ANVÄNDNING	51
VARNINGAR FÖR APPARATEN	52
INSTALLATION	53
TEKNISK HANDBOK FÖR INSTALLATÖREN	53
INSTALLERA UGNEN I ENHETEN	53
VIKTIG INFORMATION	54
INSTALLATION UNDER EN INBYGGD SPISHÄLL	54
INSTALLERA UGNEN I ETT HÖGT APPARATSKÅP	55
FIXERA UGNEN	56
ELEKTRISK ANSLUTNING	57
BYTA UT KOMPONENTER	57
ANVÄNDNING	58
KONTROLLPANEL	58
UGNSKONTROLLER - TVÅ RATTAR	58
KONTROLLER - FULL TOUCH-UGN	58
UGNSFUNKTIONER	59
FÖRSTA ANVÄNDNING	59
FÖRSTA PÅSLAGNING	59
PRELIMINÄRA ÅTGÄRDER	60
PLACERING AV GALLER	60
AVKYLNING	60
FÖRVÄRMNING	60
UGNSLAMP	60
VATNETS HÄRDHETSGRAD	60
ANVÄNDA UGNAR MED TVÅ RATTAR	60
ANVÄNDA PEKSKÄRMSUGNAR	61
TILLAGNINGSLÄGEN	61
KONVEKTION	61
FLÄKT	61
STATISK	61
SNABB FÖRVÄRMNING	61
TURBO	61
UNDERVÄRME	62
GRILL	62
FLÄKT MED GRILL	62
ASSISTENT	62
SPECIELLA TILLAGNINGSLÄGEN	62
TORKNING	62
UPPTINING	62
VÄRMNING	62
JÄSNING	62
SABBAT	62
EKO	62
ENDAST ÅNGA	62
AIRFRY	62

RENGÖRING	63
PYROLYS	63
EKO PYRO	63
HYDRORENGÖRING	63
HYDRORENGÖRING (ENDAST 11-FUNKTIONERS UGN)	63
ÅNGA	63
ÅNGASSISTERAD TILLAGNING	63
ÅNGNIVÅER	63
TILLAGNING MED ÅNGA	63
PUMP	63
VATTENBEHÅLLARE	64
ÅNGTILLBEHÖR	64
DERIVATIVA FUNKTIONER	64
KONDENS	64
TILLAGNINGSGUIDE	64
ENERGIBESPARING	64
VATTENBEHÅLLARE	65
DROPPBRICKA	66
RIKTLINJER FÖR TILLAGNING	67
ANVÄNDA PEKSKÄRMSDISPLAYEN	68
RULLGARDINSMENY	68
INSTÄLLNINGSMENY	68
HANTERA TIDSFUNKTIONERNA	69
TIMER	69
TILLAGNINGSTID	69
STARTTID	69
SLUTTID	69
TEMPERATURSOND (DÄR TILLGÄNGLIG)	69
PROGRAMMERA SONDEN	69
ASSISTENT	70
HANTERING AV RECEPT	70
MY COOKBOOK	70
STÄLL IN	70
UTDRAGBARA SKENOR	71
AVLÄGSNA DE UTDRAGBARA SKENORNA	71
UNDERHÅLL	72
ATT RENGÖRA APPARATEN	72
RENGÖRING AV EMALJERADE ELLER LACKERADE DELAR:	72
RENGÖRING AV DELAR I ROSTFRITT STÅL:	72
RENGÖRING AV LUCKGLAS	72
RENGÖRING AV UGNSGALLER	72
RENGÖRING AV HANDTAG	72
TÄTNINGSLIST	72
BORTTAGNING AV SIDOSKENORNA	72
BYTA UGNSLAMPAN	73
UGNENS SIDOLAMPA (I FÖREKOMMANDE FALL)	73
BYTA BEHÅLLARENS TÄTNING	73
RENGÖRING AV DET INVÄNDIGA LUCKGLASET	74
FELSÖKNING	76
UGNEN FUNGERAR INTE	76
UGNEN VÄRMS INTE UPP	76
RATTEN STANNAR INTE PÅ PLATS.	76
KONTROLLERNA ÄR MYCKET HETA	76
MAT ÖVERKOKAS	76
MAT UNDERKOKAS	76

INNEHÅLL

KONDENS BILDAS PÅ LUCKGLASET	76
RÖK BILDAS UNDER TILLAGNING	76
RENGÖRINGSPROCEDUREN AVBRYTS INNAN DEN SLUTFÖRTS	76
RENGÖRINGSRESULTATEN ÄR INTE IDEALISKA	76
UGNEN INDIKERAR ATT DEN SAKNAR VATTEN	76
VATTEN KOMMER UT FRÅN BRICKAN.	76
AVKALKNINGSPROCEDUREN AVBRYTS INNAN DEN SLUTFÖRTS.	76
DET FINNS SMUTSIGT VATTEN PÅ UGNSBOTTEN EFTER AVKALKNINGSPROCEDUREN	76
GARANTI OCH SERVICE	77

ATT LÄSA HANDBOKEN

Dessa instruktioner är framtagna för flera olika typer av apparater, så de kan innehålla beskrivningar av funktioner som inte stöds av, eller finns på, din apparat.

Bilder och illustrationer i detta dokument refererar till olika modeller och kan variera en aning från den produkt du har köpt.

Tillverkaren ansvarar inte för personskada eller skador på egendom som beror på felaktig installation eller felaktig användning av apparaten.

Tillverkaren förbehåller sig rätten att modifiera de olika modellerna för att uppfylla gällande säkerhetsföreskrifter.

Tillverkaren ansvarar inte för eventuella felaktigheter i detta häfte som beror på tryck- eller kopieringsfel.

Dessa instruktioner gäller endast för de länder vars identifieringssymboler är avbildade på omslaget till denna handbok och på apparatens dekal.

DENNA APPARAT ÄR UTFORMAD FÖR ICKE PROFESSIONELL ANVÄNDNING I HEMMET.

Denna användarhandbok är en integrerad del av apparaten och måste därför förvaras i oskadat skick och finnas till hands för användaren under apparatens hela livslängd.

Vid eventuella klagomål, var vänlig kontakta kundservice.

Läs denna handbok innan apparaten används.

INTRODUKTION OCH SÄKERHETSANVISNINGAR

Läs alla instruktioner i denna handbok, inklusive garantivillkoren, innan du installerar och/eller använder apparaten.

Detta kommer att hjälpa dig lära känna din nya apparat.

Förvara detta dokument nära till hands så att du kan läsa den då så krävs, och se till att den medföljer till eventuell ny ägare.

Läs säkerhetsmeddelandena som finns i introduktionen i denna handbok, och ponera speciellt säkerhetsanmärkningar som: "Observera", "Varning" och "Fara" som visas i texten.



FARA

Denna symbol visar på en situation som kan vara en fara för dig och för andra personer. Läs texten noggrant och se till att du har förstått exakt vad som kan utgöra orsak till eventuell fara eller olycka med dödlig utgång.



VARNING

Denna symbol visar säkerhetsinformation. Läs texten noggrant och se till att du har förstått exakt vad som kan utgöra orsak till eventuellt farlig olycka.



OBSERVERA

Denna symbol visar på en procedur som kan äventyra apparatens stomme eller komponenter. Var speciellt försiktig med dessa procedurer.



ANMÄRKNING

Denna symbol visar på goda råd och drar din uppmärksamhet till korrekta procedurer och användarpraxis. Att följa instruktioner märkta med denna symbol gör att du undviker problem.

Symbolen markerar metoder eller procedurer för korrekt användning av apparaten.

ALLMÄN INFORMATION

ALLMÄN SÄKERHETSINFORMATION

Denna apparat följer EU-direktiv 2012/19/EU (RoHS).



Denna apparat är märkt enligt EU-direktiv 2012/19/EC beträffande elektriskt och elektroniskt avfall (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).

Detta direktiv innehåller regler för insamling och återvinning av skrotade apparater över hela den europeiska unionens territorium.



Symbolen med en överkryssad soptunna finns på produkten och betyder att avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE) inte får slängas med vanligt hushållsavfall, utan måste omhändertas separat så att den kan genomgå specialbehandling för att kunna återanvändas eller specifik behandling för säkert avlägsnande av alla miljöförorenande ämnen, och även återanvändning av råmaterial som kan återvinnas.

Därför måste WEEE (elektroniskt och elektriskt avfall) alltid levereras till Återvinningscentraler som hanteras av kommunen eller av Avfallshanteringsföretag. Dessutom, när en ny apparat inhandlas kan WEEE-apparaten återlämnas till återförsäljaren som är skyldig att ta tillbaka den gratis ("1:1" take-back). "Mycket små" WEEE (där inget mått överstiger 25 cm) kan återlämnas till försäljaren gratis även då inget inköp sker ("1:0" take-back – men denna skyldighet att ta emot gäller endast för försäljningsplatser med över 400 m² yta).



FARA

Denna apparat är inte avsedd att användas av personer, inklusive barn, med reducerad mental eller fysisk förmåga eller som har bristande erfarenhet och kunskap om apparatens användande. Dessa personer får endast använda apparaten under uppsyn av en person som ansvarar för deras säkerhet och efter adekvat vägledning angående apparatens användning.



FARA

Om ytan på induktionshällen är spräckt, stäng av apparaten för att undvika eventuell elchock.



FARA

Brandrisk: Förvara inga lättantändliga föremål på tillagningsytorna.



FARA

Automatisk tillagning på induktionshällen med fett och olja kan vara farlig och kan förorsaka brand. Om en brand uppstår, försök inte släcka den med hjälp av vatten. Stäng av apparaten och täck över eldslågan med ett lock eller en brandfilt.



FARA

Denna apparat får användas av barn över 8 års ålder, och av personer med nedsatt fysisk, känslomässig och mental förmåga, såväl som av personer helt utan erfarenhet och kunskap, under förutsättning att de är under uppsyn eller får instruktioner angående säker användning av apparaten och förstår de faror som kan uppstå. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan uppsyn.



VARNING

Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket heta under användning. Vidrör aldrig apparatens uppvärmningselement. Barn under 16 år måste hållas borta från apparaten såvida de inte är under konstant uppsyn.

Vidrör aldrig induktionshällens uppvärmningselement och/eller inuti ugnen.



VARNING

Apparatens tillgängliga delar kan bli mycket heta under användning. Barn måste hållas på avstånd.



VARNING

Se till att apparaten är skild från strömförande nät innan du byter ut lampan, detta för att undvika eventuell elchock.



VARNING

Ugnen får inte installeras på ett stativ.



VARNING

Använd inte ångtvätt för att rengöra apparaten.



OBSERVERA

Använd inte en extern timer eller ett fjärrstyrningssystem för att använda apparaten.

ALLMÄN INFORMATION

TILLVERKARENS ANSVAR

Tillverkaren ska inte hållas ansvarig för skador på person eller egendom på grund av:

- Användning av apparaten utöver den avsedda.
- Underlåtenhet att följa instruktionerna i användarhandboken.
- Manipulering med/ej auktoriserade modifieringar av någon del av apparaten.
- Användning av reservdelar som inte är original.
- Denna apparat är avsedd för tillagning av livsmedel i hemmiljö. All annan användning är att betrakta som missbruk.
- Apparaten är inte utformad för att fungera med externa timers eller fjärrstyrsystem.



OBSERVERA

Märkningen **CE** på denna produkt är en försäkran, under tillverkarens eget ansvar, om att den följer alla europeiska hälso-, säkerhets- och miljökrav som har fastställts av lagstiftningen som omfattar denna produkttyp.

MILJÖSKYDD

Var god respektera miljön när förpackningen kasseras.



Denna apparat är märkt enligt EU-direktiv 2012/19/EU beträffande elektriskt och elektroniskt avfall (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).

Detta direktiv innehåller regler för insamling och återvinning av skrotade apparater över hela den europeiska unionens territorium.

Apparatens förpackning består av materiel som är helt nödvändiga för att garantera ett tillräckligt skydd under transport. Förpackningsmaterielen är helt återvinningsbara, vilket reducerar deras inverkan på miljön. Bidra till att skydda miljön genom att observera följande tips:

- Sortera förpackningsmaterielen för återvinning.
- Gör den gamla apparaten oanvändbar innan den lämnas in på insamlingsplatsen. Rådfråga de lokala myndigheterna om den närmaste återvinningsplatsen där du kan lämna in apparaten.
- Kassera inte använd olja i avloppet. Förvara oljan i en sluten behållare och lämna in den på en återvinningsplats eller, om detta inte är möjligt, kassera den i soporna (på så sätt kommer den att kasseras vid en övervakad anläggning, och även om detta inte är den bästa lösningen, så undviker du förorening av avlopps/vattensystemen).

PLASTFÖRPACKNING

Kvävningsrisk

- Lämna inte förpackningen eller delar av den utan tillsyn.
- Låt inte barn leka med plastpåsar.

IDENTIFIERING AV APPARATEN

Typskylten sitter på ugnens framsida och får aldrig tas bort. En kopia finns i denna handbok som referens.

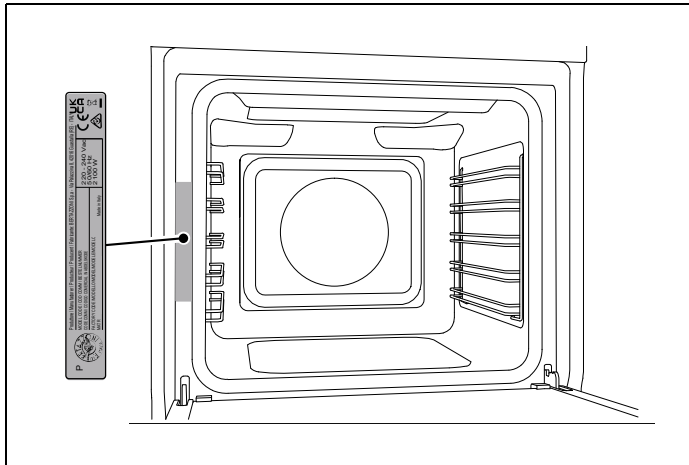


Fig. 1

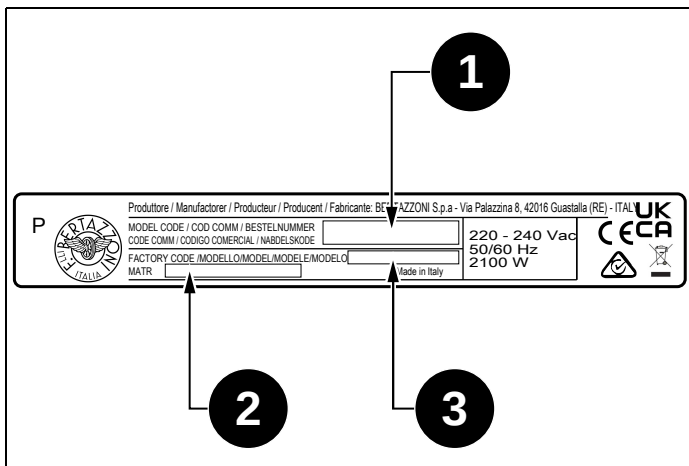


Fig. 2

Märkplattan innehåller följande information:

- 1) Försäljningskod
- 2) Serienummer
- 3) Modell



ANMÄRKNING

Du bör notera apparatens data och serienummer så att de omedelbart finns till hands om dessa uppgifter behövs.



ANMÄRKNING

Uppge informationen som anges på märkplattan för att förbättra effektiviteten hos Kundtjänst och reservdelsavdelningen.

ALLMÄNNA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

- Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket heta under användning.
- Använd inte apparaten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Vidrör inte värmeelementen under användning.
- Håll barn under 8 år på säkert avstånd såvida de inte står under konstant tillsyn.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Denna apparat får användas av barn över 8 år och personer med minskad fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller personer som inte har nödvändig erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras av en vuxen person som ansvarar för deras säkerhet.
- Håll barn och husdjur borta från apparaten under användning eller nedkylning. Åtkomliga delar blir glödheta under användning.
- Stäng av apparaten efter användning.
- Rengöring och underhåll får inte utföras av barn.
- Se till att heta ytor får kallna före rengöring av apparaten.
- Låt installation och service utföras av kvalificerad personal enligt tillämpliga standarder och lagstiftning. Försök inte reparera apparaten själv eller utan hjälp av en kvalificerad tekniker.
- Modifiera inte denna apparat.
- Stoppa inte in föremål i öppningarna.
- Blockera inte öppningar och springor för ventilation och värmeavledning.
- Om nätkabeln är skadad, kontakta omedelbart teknisk support som då kommer att byta ut kabeln.
- Använd inte abrasiva eller korrosiva rengöringsmedel (t. ex. skurpulver, fläckborttagningsmedel och metallsvampar) på glasdelar.
- Sitt inte på och placera inga tyngder på ugnsluckan.
- Använd inte ångtvätt för att rengöra apparaten.
- Använd aldrig apparaten för att värma upp en plats.
- Om glaset går sönder eller spricker, stäng omedelbart av ugnen och koppla bort den från elnätet. Kontakta teknisk support.
- Plötsliga eller extrema temperaturändringar kan leda till att glaset går sönder. Håll inga kalla vätskor på ugnsluckan under användning.
- Ugnens användning genererar värme och fukt. Ventilera rummet noga när ugnen används.
- Placera inga brandfarliga föremål i ugnen.
- Öppna inte ugnsluckan om det kommer ut rök från ugnen. Stäng av apparaten och koppla bort den från elnätet.

ALLMÄN INFORMATION

- Ugnen är utrustad med elektroniska komponenter som kan interagera med elektronisk medicinsk utrustning, såsom pacemakers eller insulinpumpar. Utrustning av denna typ måste hållas på minst 10 cm avstånd från ugnen.
- Kontrollera att inga föremål har fastnat och hindrar stängning av ugnsluckan.
- Ugnen är inte utformad för att fungera med timers eller fjärrstyrssystem.
- Plastbehållare som inte är lämpliga för höga temperaturer kan smälta och skada ugnen eller börja brinna.
- Stängda burkar kan brista eller till och med explodera om de värms upp. Använd aldrig ugnen för att bereda eller värma upp burkar.
- Använd alltid lämpliga grytvantar för att dra ut eller skjuta in värmebeständiga kokkärl eller tillbehör.
- Koppla loss apparaten från elnätet innan underhåll utförs.
- Använd endast den temperatursond som rekommenderas för denna apparat.

VARNINGAR VID ANVÄNDNING

- Var försiktig när mat med hög alkoholhalt tillagas eftersom den kan börja brinna.
- Ta bort matrester från ugnens insida innan du använder apparaten, detta för att förhindra bränder och rökutveckling.
- Placera inga föremål eller bakplåtspapper på ugnens botten.
- Efter tillagning, håll luckan stängd medan ugnen kallnar, detta för att förhindra att närstående köksenheter skadas.
- Fruktsjuice kan orsaka permanenta fläckar. Använd djupa skålar för att hindra juicen från att spillas ut.
- Skadade eller otillräckligt små behållare kan orsaka allvarliga personskador.
- När ugnsluckan öppnas, se upp för utströmmande ånga: risk för brännskador! Observera att ånga vid höga temperaturer inte syns.
- Håll inte vatten i en het ugn eftersom detta skapar ånga och därmed utgör en risk för brännskador!
- Håll lucktätningen ren för att hindra ånga från att strömma ut och skada närstående enheter.
- För in ugnens galler och brickor hela vägen i deras skenor för att hindra luckan från att skadas vid stängning.
- Utöva inget tryck på ugnsluckan.
- Använd inte apparaten som en arbetsyta eller hylla.
- Öppna luckan försiktigt. Användning av ingredienser som innehåller alkohol kan skapa en blandning av luft och alkohol.
- Undvik att skapa gnistor eller öppen eld nära ugnen när luckan öppnas.
- Placera och förvara inte brandfarliga föremål eller föremål som lätt kan antändas på eller inuti apparaten eller i dess omedelbara närhet.
- Bär alltid lämpliga grytvantar.
- Töm vattenbehållaren varje gång ångfunktionen används. Annars kan vatten som är kvar i behållaren överhettas vid följande användning av apparaten.
- När ugnen har använts med stora mängder ånga, torka av ugnsutrymmet med en mjuk duk och töm droppbrickan.
- Använd endast värme- och ångbeständiga kokkärl. Silikonformar är inte lämpliga för kombinerad tillagning med ånga.
- För tillagning med ånga, för alltid in brickan så att eventuell vätska samlas upp.
- Fyll endast på behållaren med kallt vatten: hett vatten kan skada pumpen.

VARNINGAR FÖR APPARATEN

- Placera inte värmebeständiga kokkärl eller andra föremål direkt på ugsnbotten.
- Lägg inte aluminiumfolie direkt på ugsnbotten.
- Placera inte vatten direkt i ugnen när den är het.
- Lämna inte kvar fuktiga tallrikar och mat i ugnen när tillagningen är klar.
- Var försiktig när du tar ut eller sätter in tillbehör.
- Eventuell missfärgning av emaljen påverkar inte ugnens prestanda.
- För mycket våt kaksmet, använd en droppanna. Fruk juice kan orsaka permanenta fläckar.
- Ugnen är endast avsedd för tillagning. Den får inte användas för andra ändamål, såsom uppvärmning av ett rum.

INSTALLATION

TEKNISK HANDBOK FÖR INSTALLATÖREN

Installation, alla justeringar, ändringar och underhåll som anges upp i detta avsnitt får endast utföras av kvalificerade tekniker (enligt gällande lagstiftning). Felaktig installation kan förorsaka skador på person och husdjur, och på egendom – för vilka tillverkaren inte kan hållas ansvarig. Apparaternas automatiska regler- eller säkerhetsenheter får endast modifieras av tillverkaren eller en auktoriserad leverantör under apparatens livstid.

Se till att all nödvändig personlig skyddsutrustning används under installationen.

INSTALLERA UGNEN I ENHETEN

Kontrollera att hela ugnen är på plats och oskadd när alla lösa delar har avlägsnats från de inre och yttre förpackningarna. Om du är osäker, använd inte apparaten och kontakta teknisk support.

Kontrollera att köksenheten är lämplig för inbyggnad av ugnen med hänsyn till de mått som anges i denna guide.

Ångugnen måste installeras helt i våg. Om den inte är horisontell kan dess funktion försämrast.

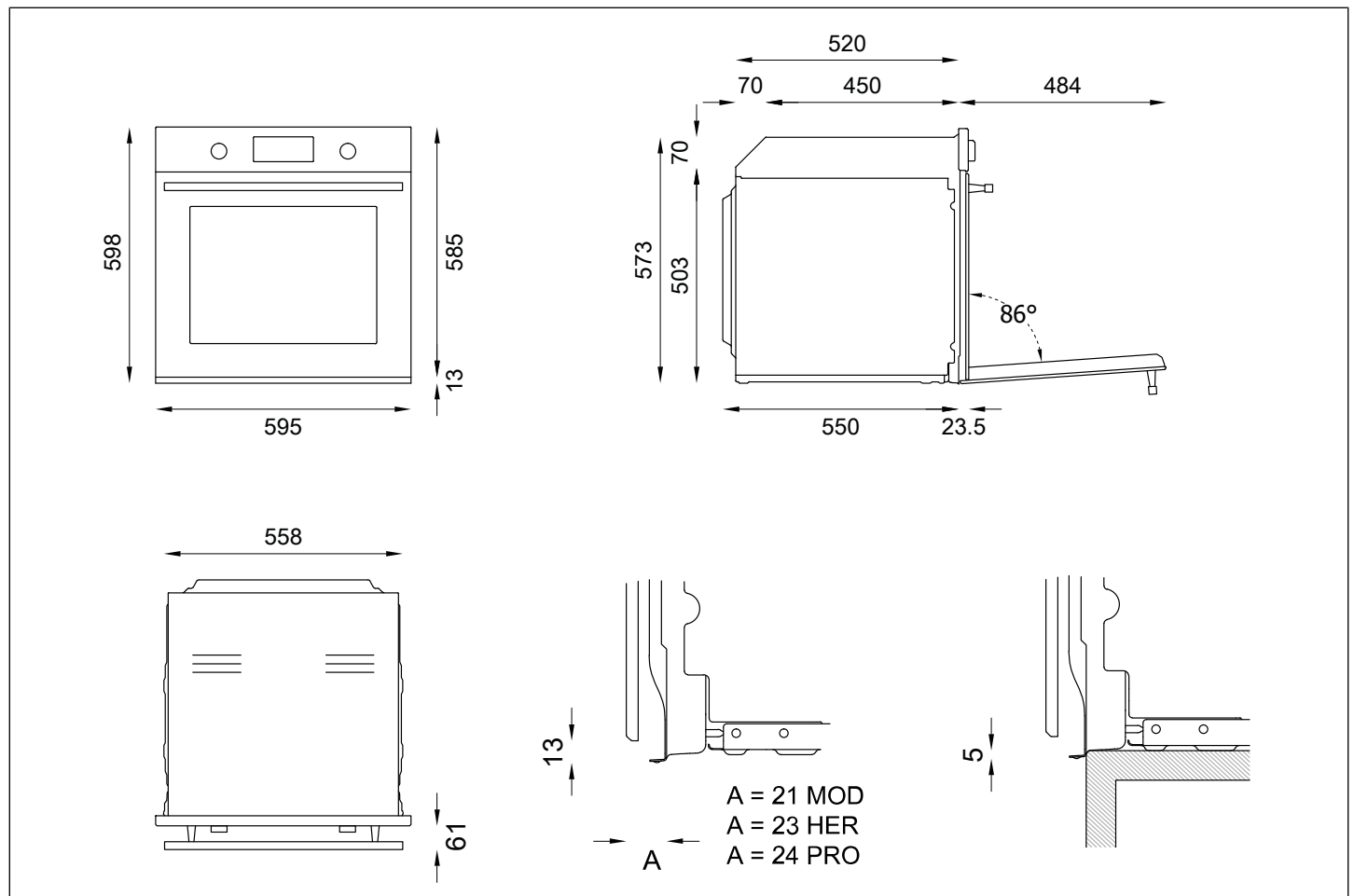


Fig. 3

INSTALLATION

VIKTIG INFORMATION

Ugnen är endast lämplig för installation i en anpassad köksenhet. Sidorna och omgivande ytor måste kunna tåla temperaturer upp till 90 °C.

Installation av apparaten måste utföras enligt föreskrifterna i tillämplig lagstiftning.

Se till att det i den nedre delen av köksenheten finns en ventilationsöppning för ugnen. Bristfällig ventilation kan äventyra ugnens prestanda.

Använd medföljande fästen för att montera ugnen på enheten.

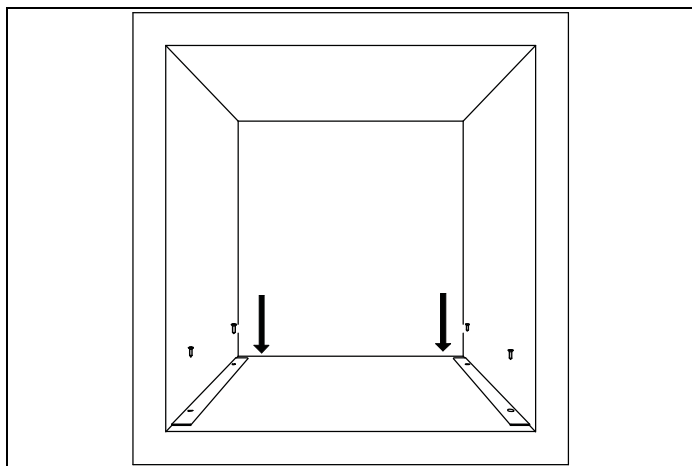


Fig. 4

INSTALLATION UNDER EN INBYGGD SPISHÄLL

Frigången mellan ugnen och köksenheterna eller andra installerade apparater måste vara tillräckligt för att säkerställa tillräcklig ventilation och tillräckligt luftutlopp.

Om den installeras under en spishäll måste ett utrymme lämnas mellan hällens botten och ugnens övre del för att medge ventilation av hela utrymmet (se bild Fig. 6).

Eventuella ventilationsöppningar som krävs för spishällen måste läggas till de öppningar som krävs för ugnen.

Tillverkaren ska inte hållas ansvarig om ugnen installeras i kombination med en spishäll från annan tillverkare.

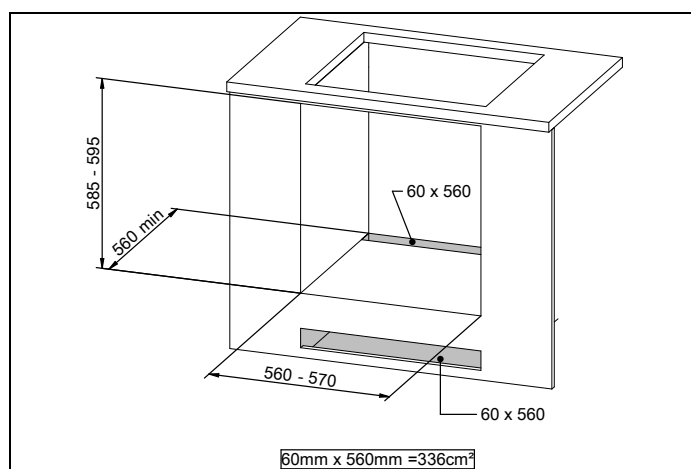


Fig. 5

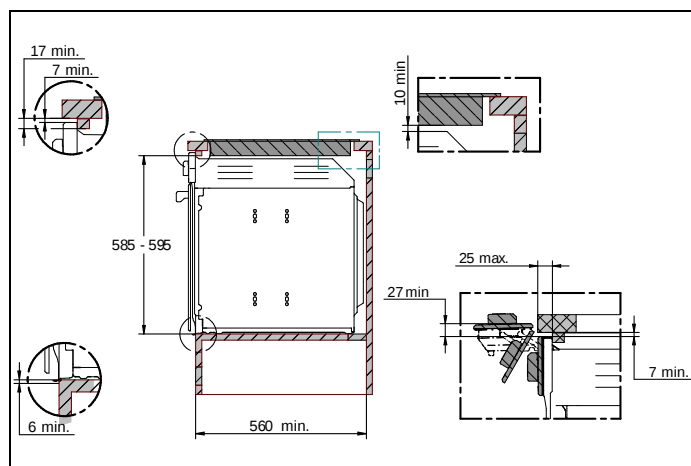


Fig. 6

INSTALLATION

INSTALLERA UGNEN I ETT HÖGT APPARATSKÅP

Frigången mellan ugnen och köksenheterna måste vara tillräcklig för att säkerställa tillräcklig ventilation och tillräckligt luftutlopp. Se till att det finns en öppning i köksenhetens övre eller bakre del såsom visas i bilden.

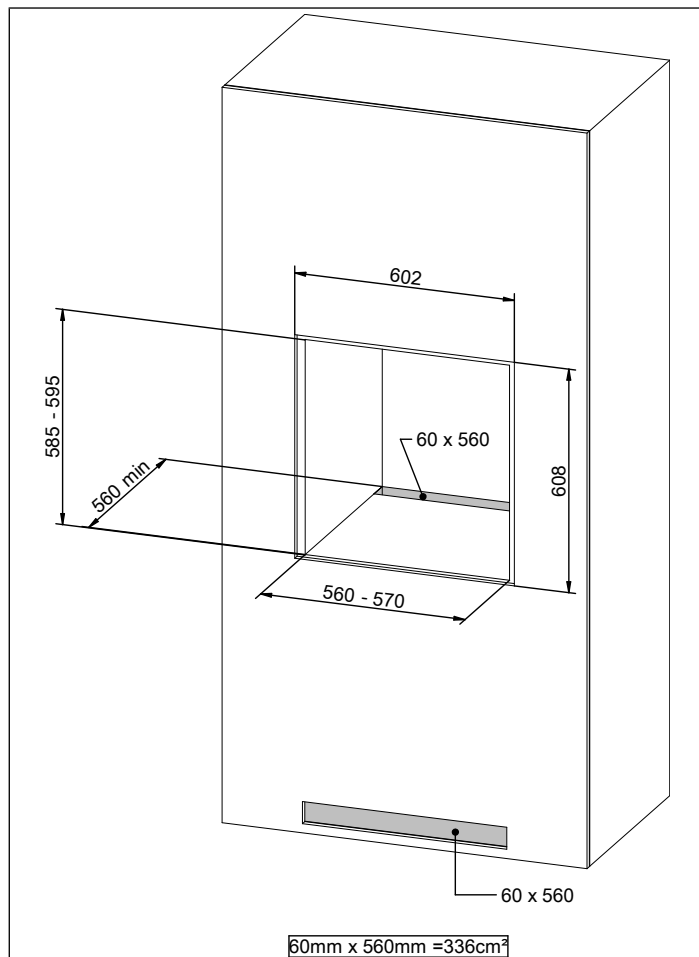


Fig. 7

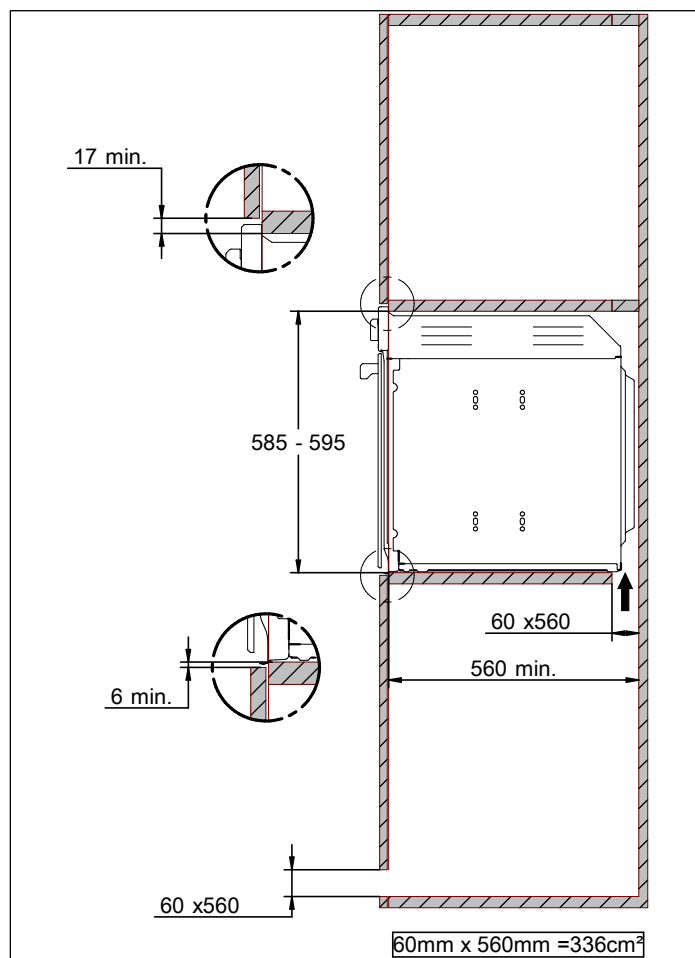


Fig. 8

INSTALLATION

FIXERA UGNEN

- Placera apparaten i köksenheten med hjälp av en andra person.
- Använd inte luckan eller handtaget för att positionera ugnen.
- Kontrollera att ugnen är korrekt inriktad med enheterna.
- Kontrollera att luckan öppnar korrekt.
- Fäst ugnen vid köksenheten med medföljande skruvar och se till att ugnen förblir centrerad.
- Täck skruvarna med hattarna.

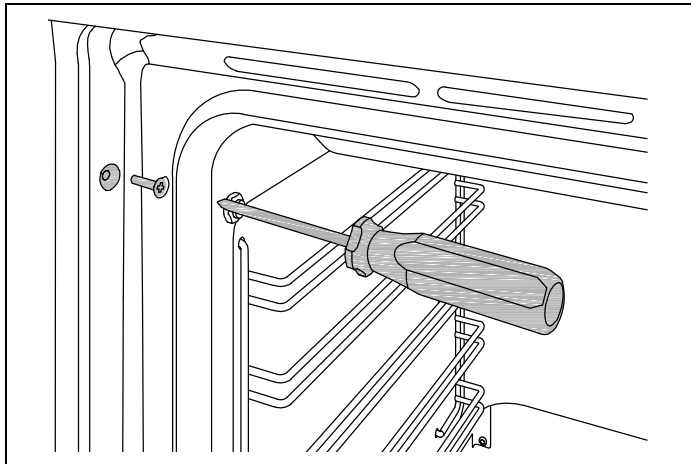


Fig. 9

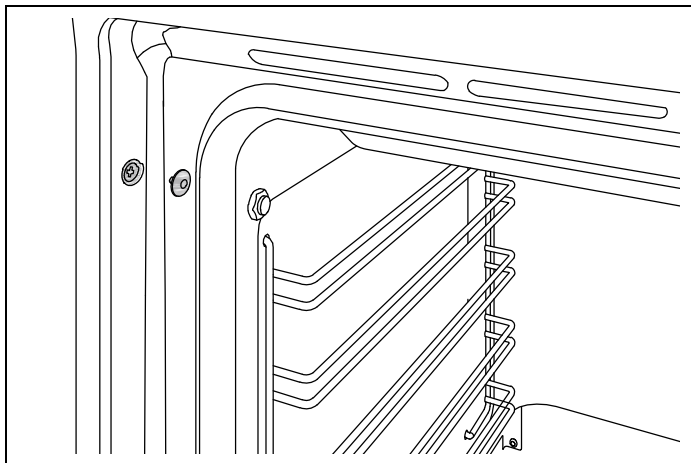


Fig. 10

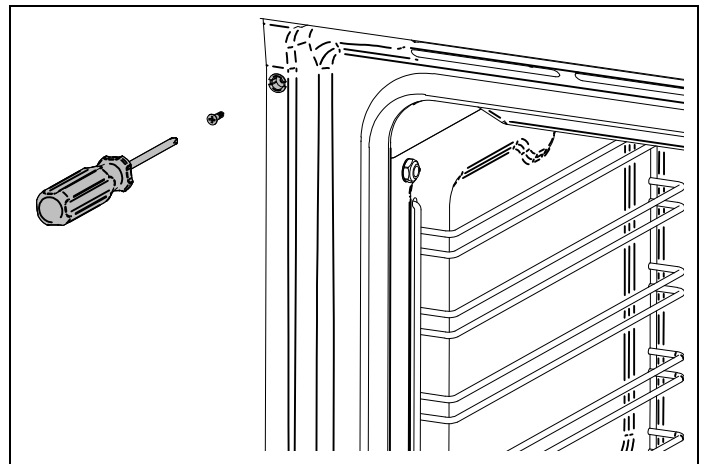


Fig. 11

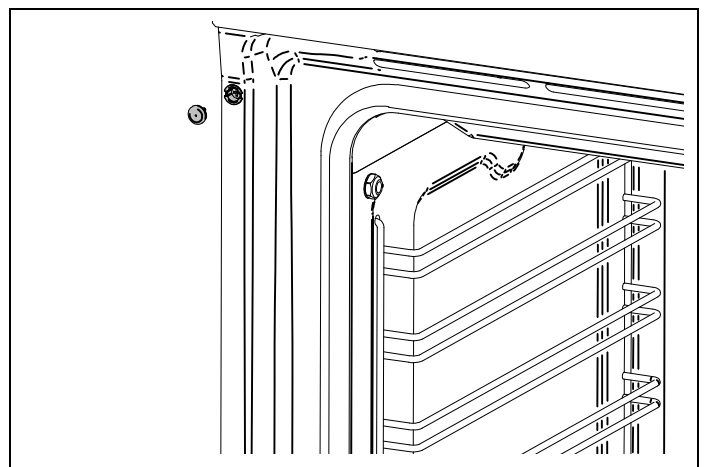


Fig. 12

INSTALLATION

ELEKTRISK ANSLUTNING

Den elektriska anslutningen ska utföras enligt tillämpliga standarder och lagstiftning.

Innan anslutningen görs, kontrollera att:

- Egenskaperna hos elnätet är kompatibla med de data som anges på typskylten.
- Kretsens ledningsdragning och uttag är utrustade med en kompatibel jordanslutning.

Anslutning till elnätet via eluttag:

- Förse nätkabeln med en reglerkontakt, vilken måste vara lämplig för den nominella lasten som anges på apparatens typskylt. Anslut kabelns kärnledare enligt bild Fig. 13 och var noga med att följa ledarnas harmoniserade färgschema:

Förse nätkabeln med en reglerkontakt, vilken måste vara lämplig för den nominella lasten som anges på apparatens typskylt. Anslut kabelns kärnledare enligt bild Fig. 13 och var noga med att följa ledarnas harmoniserade färgschema:

- **bokstaven L (strömförande)** = brun ledare
- **bokstaven N (neutral)** = blå ledare
- **jordsymbol** = gul/grön ledare

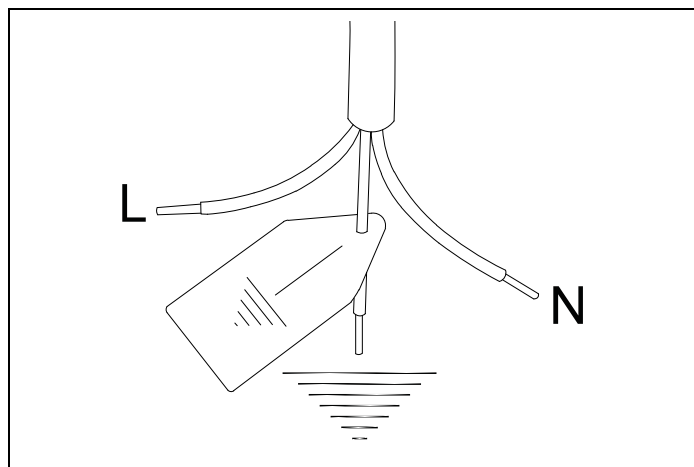


Fig. 13

- Placera nätkabeln så att den inte ligger an mot ugnens bakre del, inte har kontakt med vassa kanter och inte i någon punkt uppnår en temperatur på 90 °C.
- Använd inte adapttrar, förlängningskablar eller grenuttag eftersom dessa kan orsaka lösa kontakter och överhettning.

Ledningsdragning till nätkretsen:

- Kretsen måste förses med en flerpoleg strömbrytare med lämplig kapacitet för apparatens nominella belastning.
- Jordledaren får inte brytas av strömbrytaren och måste vara ansluten till jordningssystemet.
- Som alternativ kan en jordfelsbrytare också användas.

Spänning	220–240 V
Frekvens	50/60 Hz
Max. effekt	2800 W
Max. strömuttag	13 A
Kabeltyp	3x1.5mm ²

BYTA UT KOMPONENTER

Koppla loss apparaten från elnätet innan underhåll utförs.

Kontakta en auktoriserad serviceverkstad om funktionella komponenter behöver bytas ut.



OBSERVERA

Om nätkabeln behöver bytas ut måste installatören/teknikern använda en H05VV-F-kabel och hålla jordledaren cirka 2 cm längre än fasledarna. Instruktionerna som ges **för den initiala elanslutningen** måste också följas.

ANVÄNDNING

KONTROLLPANEL

UGNSKONTROLLER - TVÅ RATTAR

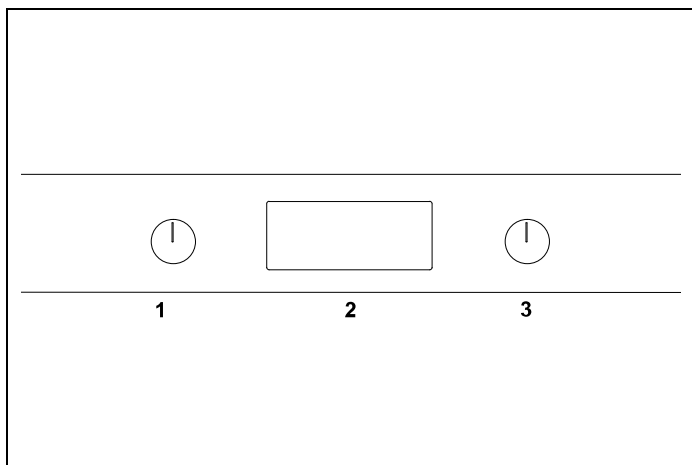


Fig. 14

- 1) Funktionsväljare
- 2) Pekskärmsdisplay
- 3) Temperaturväljare

	PÅ/AV	Sätter på eller stänger av ugnen
	AVBRYT/ FÖREGÅENDE MENY	Avbryter eller återgår till föregående meny
	BEKRÄFTA	Bekräfta eller fortsätt
	INSTÄLLNINGAR	Inställningsmeny

KONTROLLER - FULL TOUCH-UGN

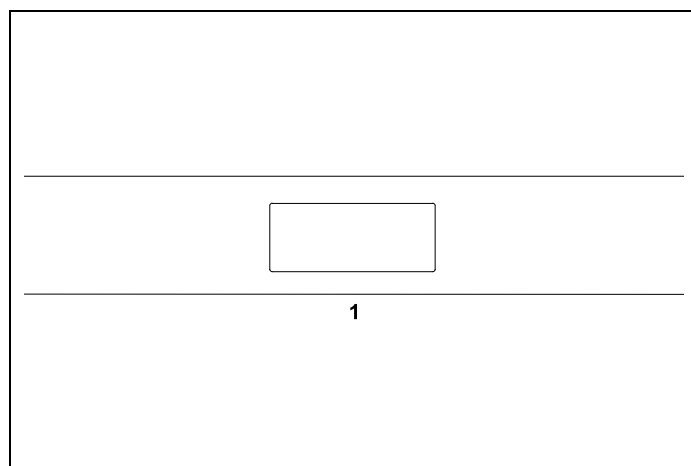


Fig. 15

1) Pekskärmsdisplay



ANMÄRKNING

För temperaturinställningar och funktioner, tryck på ikonen på displayen.

	PÅ/AV	Sätter på eller stänger av ugnen
	AVBRYT/ FÖREGÅENDE MENY	Avbryter eller återgår till föregående meny
	BEKRÄFTA	Bekräfta eller fortsätt
	INSTÄLLNINGAR	Inställningsmeny

ANVÄNDNING

UGNSFUNKTIONER

SYMBOL	BESKRIVNING	11 FUNKTIONER	11 PYROLYTISK FUNKTION
	Konvektion	•	•
	Fläkt	•	•
	Statisk	•	•
	Snabb förvärmning	•	•
	Turbo	•	•
	Undervärme	•	•
	Grill	•	•
	Fläktgrill	•	•
	Assistent	•	•
	Specialfunktioner	•	•
	Hydrorengöring	•	
	Rengöring		•

FÖRSTA ANVÄNDNING

För ditt finger uppåt och nedåt på displayen för att bläddra genom menyn.

För att aktivera en menyfunktion, tryck på den önskade funktionen i minst två sekunder. Den valda funktionen väljs så fort du tar bort fingret från displayen.

Peka på en parameter på displayen för att modifiera den. För tid, ljusstyrka och ljudinställningar, bekräfta med play-knappen.

FÖRSTA PÅSLAGNING

När ugnen har anslutits till elnätet, ta fram inställningsmenyn (se kapitlet Inställningar) och ställ in följande:

- språk
- klocka
- tidsformat
- måttenheter

ANVÄNDNING

PRELIMINÄRA ÅTGÄRDER

- Avlägsna skyddsfilm och eventuella förpackningsrester inuti och utanpå ugnen.
- Avlägsna och tvätta alla tillbehör.
- Kör ugnen i 30 minuter vid en temperatur på 250 °C utan att ställa in maten (det är normalt för processrester att producera lukter och rök under detta moment).
- Låt ugnen kallna.
- Öppna ugnsluckan och låt ugnen avluftas i 15 minuter.
- Rengör ugnens insida med en fuktig duk och ett neutralt rengöringsmedel (använd inte skurpulver).

PLACERING AV GALLER

För in galler och brickor i sidoskenorna fram till stoppläget, detta för att undvika kontakt med ugnsluckan.

Om tillbehören dras ut längre än till hälften spärras de för att göra det lättare att ta ut maten.

Ugnen har fem tillagningsnivåer som anges till höger på ugnens framsida.

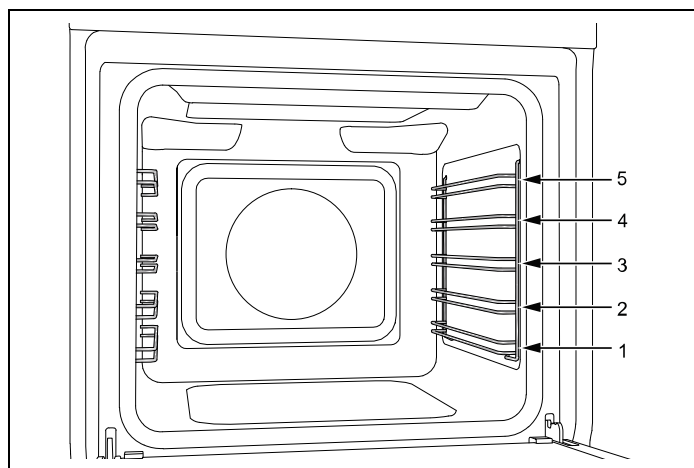


Fig. 16

AVKYLNING

Ugnen är utrustad med ett avkylningssystem med variabel hastighet som arbetar under tillagning.

Ett luftflöde mellan kontrollpanelen och ugnsluckan håller kontrollerna vid en temperatur så att de kan användas.

Avkylningssystemet sätts på och stängs av automatiskt (det är normalt att det fortsätter att arbeta även när ugnen har stängts av).

FÖRVÄRMNING

De flesta recept kräver att ugnen redan håller tillagningstemperaturen när maten placeras i ugnen.

Förvärmningstiden beror på den inställda temperaturen och antalet tillbehör i ugnen.

UGNSLAMPA

Ugnslampan tänds automatiskt när luckan öppnas och förblir tänd under standardfunktioner för tillagning.

VATTNETS HÄRDHETSGRAD

Använd inte destillerat vatten eller kranvatten med hög klorhalt (> 40 mg/l) eller andra vätskor.

- Använd endast rent, kallt kranvatten.
- Om vattnet i ditt område är mycket hårt, använd avhärdat vatten eller mineralvatten.
- Använd inte kolsyrat vatten.
- Använd inte vatten med en hårdhetsgrad på $\text{dH} > 7$ (1,3 mmol/l).

ANVÄNDA UGNAR MED TVÅ RATTAR

- 1) För in gallret på önskad nivå.
- 2) Välj ugnsfunktion genom att vrida på ratten.
- 3) Ställ in temperaturen genom att vrida ratten medurs.
- 4) Vid behov, ställ in tidsstyrd tillagning via pekskärmsdisplayen.

En ljudsignal och ett visuellt meddelande anger att den inställda temperaturen har uppnåtts. För att avbryta tillagningen, återför minst en ratt till nollläget.

ANVÄNDNING

ANVÄNDA PEKSKÄRMSUGNAR

För ditt finger uppåt och nedåt på displayen för att bläddra genom menyn.

För att aktivera en menyfunktion, tryck på den önskade funktionen i minst två sekunder.

Den valda funktionen väljs så fort du tar bort fingret från displayen. Peka på en parameter på displayen för att modifiera den.

- 1) För in gallret på önskad nivå
- 2) Tryck på strömknappen två gånger för att sätta på ugnen (en gång om ugnen redan är på)
- 3) Bläddra genom funktionsmenyn och välj önskad tillagningsmetod.
- 4) Bläddra för att välja önskad temperatur.
- 5) Vid behov, ställ in tidsstyrd tillagning via pekskärmsdisplayen.
- 6) Tryck på Play-knappen för att starta tillagningen eller vänta (15 sekunder) på automatisk start.

En ljudsignal och ett visuellt meddelande anger att den inställda temperaturen har uppnåtts. Tryck när som helst på strömknappen för att avbryta tillagningen.

TILLAGNINGSLÄGEN

Ugnen har flera värmeelement som används individuellt eller i kombination för att skapa de olika tillagningslägena.



OBSERVERA

Alla tillagningsåtgärder måste utföras med ugnsluckan stängd.

KONVEKTION

Värme från bakre element, distribuerad med fläkt.

Tillagning på flera nivåer, idealisk för alla maträtter som kräver enhetlig värme.

- Nivå 2 eller 3 för tillagning av en enstaka produkt
- Nivå 2 och 4 för tillagning av flera produkter
- Det går att lägga till ånga (nivåer min-med-max).

FLÄKT

Värme över- och underifrån distribuerad av fläkten.

Tillagning på flera nivåer, idealisk för småbröd och kakor.

- Nivå 2 eller 3 för tillagning av en enstaka produkt
- Nivå 2 och 4 för tillagning av flera produkter
- Det går att lägga till ånga (nivåer min-med-max).

STATISK

Värme ovan- och underifrån.

Tillagning på en enda nivå, idealisk för stekar, bröd och tårter.

- Stekar på nivå 2 eller 3
- Tårter på nivå 2 eller 3 för att säkerställa korrekt tillagning av undersidan utan att brännas upptill.

SNABB FÖRVÄRMNING

Använd denna funktion för att värma upp ugnen till önskad temperatur på kort tid.

Denna funktion är endast utformad för uppvärmning av ugnen och inte för tillagning av mat.

TURBO

Funktion som kombinerar konvektionstillagning och undervärme. Tillagning på en nivå, idealisk för pizza, tunnbröd och annan mat som kräver höga temperaturer och undervärme.

- Nivå 1 eller 2
- Det går att lägga till ånga (nivåer min-med-max).

ANVÄNDNING

UNDERVÄRME

Värme underifrån.

Tillagning på en enda nivå, idealisk för långsam tillagning och för att värma upp tallrikar.

Vid hög temperatur, använd för sötsaker och välsmakande bakverk som inte kräver bryning.

- Nivå 2 eller 3

GRILL

Värme från toppgrill. Max. rekommenderad temperatur 200 °C.

Tillagning på endast en nivå, idealisk för grillning av korv, kotletter, bacon, fisk eller rostat bröd.

Ytbryning efter tillagning.

- Nivå 4 eller 5

FLÄKT MED GRILL

Värme från toppgrill, distribuerad av fläkt. Max. rekommenderad temperatur 175 °C.

Tillagning på en enda nivå, idealisk för grillning av tjocka matstycken.

Värmecirkulationen bidrar till att tillaga maten helt igenom medan den grillas på ovansidan.

- Nivå 4 eller 5

Det går att lägga till ånga (nivåer min-med-max).

ASSISTENT

Se specifikt kapitel

SPECIELLA TILLAGNINGSLÄGEN

TORKNING

Funktion med forcerad luftcirkulation och en temperatur på 37 °C för torkning av mat, blommor och grönsaker.

UPPTINING

Funktion med forcerad luftcirkulation som påskyndar upptining av mat.

VÄRMNING

Funktion för att värma upp mat, tre temperaturnivåer: 60 °C, 76 °C och 93 °C.

JÄSNING

Funktion för att jäsa deg. Vi rekommenderar att ställa in maten medan ugnen fortfarande är kall.

Öppna ugnsluckan endast om det är helt nödvändigt.

SABBAT

Uppvärmningsmetod för användning under perioder av religiös observans.

EKO

Fläktassisterad tillagningsfunktion med låg energiförbrukning (lampa inaktiverad under tillagning).

ENDAST ÅNGA

Specialfunktion för tillagning av mat med ånga, och som inte är kombinerad med andra tillagningsmetoder.

AIR FRY

Värme från grillelementet och luftflödeskonvektion med fläkt.

Ställ in önskad temperatur enligt receptet (från 180°C till 250°C) När den inställda temperaturen har uppnåtts placeras plåten med maten i ugnen.

Maten kan behöva tas ut tidigt och bör kontrolleras vid minsta rekommenderade tid för att undvika överkokning/brunstekning.

Användningsnivå 4. För att få bästa resultat ska du använda den airfry-plåten som medföljer ugnen och placera maten i ett lager.

ANVÄNDNING

RENGÖRING

PYROLYS

Under den självrengörande cykeln värms ugnsutrymmet upp till mycket höga temperaturer - över 400 °C - för att bränna bort matrester. Innan pyrolyscykeln påbörjas, avlägsna alla tillbehör och sidogaller från ugnen och ta sedan manuellt ta bort eventuella matbitar och större rester med en fuktig svamp.

Ta bort silikonlocket från köttsonden uttag och för in metallocket.

Under pyrolysurengöringen låses ugnsluckan automatiskt och den öppnas först när ugnen kyls ned när cykeln har avslutats.

Det är normalt att se lågor och rök bildas i ugnen.

Efter rengöringscykeln reduceras de brända resterna till aska och kan lätt borstas bort med en fuktig svamp.

Hela cykeln tar 120 minuter.

EKO PYRO

Självrengörande cykel som tar 90 minuter och kan användas för låga nivåer av intorkad smuts.

HYDRORENGÖRING

Cykel för rengöring av ugnen vid låg temperatur som tar 20 minuter.

- 1) Avlägsna manuellt eventuella matbitar och större rester med en fuktig svamp.
- 2) Häll 400 ml vatten på botten i ugnen.
- 3) Spraya en lösning av vatten och diskmedel (med en sprayflaska) på sidoväggarna.
- 4) Aktivera funktionen (varaktighet cirka 20 minuter).
- 5) Efter kylning, torka av med en mjuk duk.

HYDRORENGÖRING (ENDAST 11-FUNKTIONERS UGN)

Cykel för rengöring av ugnen vid låg temperatur som tar 20 minuter.

- 1) Avlägsna manuellt eventuella matbitar och större rester med en fuktig svamp.
- 2) Häll 400 ml vatten på botten i ugnen.
- 3) Spraya en lösning av vatten och diskmedel (med en sprayflaska) på sidoväggarna.
- 4) Aktivera funktionen (varaktighet cirka 20 minuter).
- 5) Torka med en mjuk duk när ugnen har kallnat.

ÅNGA

ÅNGASSISTERAD TILLAGNING

När apparaten används med ånga släpps ånga in i ugnen med olika intervaller och olika intensitet.

Genom att justera procenten ånga och temperaturen uppnår du ett bättre tillagningsresultat:

- krispig skorpa
- glänsande yta
- mjukt, saftigt centrum
- minimal reducering i volym

Vid varmluftsfunktioner kan du välja procenten ånga som ska släppas in under tillagningen.

Använd endast kastruller som är värme- och rostbeständiga eller matbehållare i rostfritt stål.

Kontrollera att det finns utrymme mellan de olika hyllplanen vid tillagning av mat på flera nivåer, så att ångan kan cirkulera.

Om temperatursonden inte används under tillagning med ånga, för in silikonlocket i uttaget.

Om ugnsluckan öppnas under användning stoppas endast fläkten. När luckan stängs återupptar apparaten dess funktion.

För att stänga av apparaten i förväg eller justera inställd mängd ånga, tryck på ångikonen på displayen.

ÅNGNIVÅER

Om du lägger till ånga tillagas maträtterna försiktigt och de förblir saftiga inuti.

Tre ångnivåer kan väljas för fläktassisterade tillagningsprogram:

- MIN. Idealisk för kött, fågel och bakade maträtter.
- MED. Idealisk för stuvat/bräserat kött, bröd och andra jästa rätter.
- MAX. Idealisk för delikat rätter såsom tjock vaniljsås, fruktkaka, timballo (timbal) och fisk.

TILLAGNING MED ÅNGA

Idealisk för fisk och grönsaker. Ångan omsluter maträtten och förhindrar förlust av näringsämnen medan färg och smak förblir oförändrade.

PUMP

Under användning och efter avstängning anger ett brummande ljud att pumparna är igång.

ANVÄNDNING

VATTENBEHÅLLARE

Vattenbehållaren sitter bakom kontrollpanelen. Före användning, öppna kontrollpanelen och fyll på vattenbehållaren. Om vattnet tar slut i behållaren när en ångfunktion används avges ett ljudlarm och ett meddelande visas och uppmanar dig fylla på behållaren.

ÅNGTILLBEHÖR

För tillagning med ånga måste galler eller perforerade brickor användas.

DERIVATIVA FUNKTIONER

VAKUUM

För att tillaga vakuumpförpackad mat, ställ in ångtillagning med en temperatur mellan 60 ° och 90 °C. Kontrollera att vakuumpåsarna är värmebeständiga.

Vid tillagning med vakuumpåsar bildas mer kondens på ugnsbotten än med andra typer av tillagning.

REGENERERING

Värm upp redan tillagade maträtter försiktigt eller förbered bakade varor i förväg.

Ställ in fläktassisterad tillagning 120 °C med ånga inställd på Medium i 7 minuter.

Tiden som krävs kan variera beroende på mängden mat eller vilken behållare som används.

FÖRVARING AV LIVSMEDEL

För att slutföra steriliseringen av burkar med konserveringsmedel för att förlänga deras hållbarhet, ställ in tillagning med ånga på minst 20 minuter vid en temperatur på 100 °C. Tiden kan variera beroende på burkarnas storlek.

STERILISERING

Rengör behållare efter användning med en flaskborste och tvätta dem i diskmaskin. Placera dem på ugnsgallret med öppningen vänd nedåt och så att de inte vidrör varandra.

För sterilisering av kokkärl och nappflaskor, ställ in tillagning med ånga på 100 °C i 40 minuter.

Torka med en ren handduk.

KONDENS

Det är normalt att kondensat bildas på insidan av ugnsluckans glas och på kontrollpanelen vid tillagning av särskilt vattenhaltig mat.

Kondensatet förångas av sig självt under tillagning.

Program med ånga genererar, på grund av deras natur, kondens i ugnen och särskilt på ugnsluckans invändiga glas. Vid tillagning med ångfunktioner, särskilt vid låga temperaturer, tänk på att tömma droppbrickan.

TILLAGNINGSGUIDE

- Inställd temperatur och tillagningstid kan variera något mellan olika ugnar. Små justeringar jämfört med receptet kan behövas.
- Höjning av temperaturen förkortar inte tillagningstider.
- Tillagningstider beror på matens vikt, tjocklek och kvalitet.
- Placera alltid maten i mitten av hyllan.
- Välj tillagningsnivå enligt receptet och din egen erfarenhet.
- Lämna ett utrymme på minst 3 cm mellan ugnformarna och ugnens sidor så att värmen cirkulerar effektivt.
- Vid bakning av små bakverk, använd ljusa bakplåtar i aluminium.
- Använd mörka bakplåtar av metall för tårtor och småkakor eftersom de bidrar till att absorbera värmen.
- Vänd och rör om maten så att den värms upp jämnt.
- För nya recept, ställ in temperaturen vid botten av det angivna området och den kortaste tiden, och bedöm sedan hur tillagningen fortskrider och förläng tiden om nödvändigt.
- Vid tillagning med ånga, lägg maten så att den inte ligger lager på lager.
- För att säkerställa korrekt fuktnivå i maten, öppna inte ugnsluckan under tillagning.

ENERGIBESPARING

- Öppna endast ugnsluckan om det är helt nödvändigt för att undvika värmeförluster.
- Håll insidan av ugnen ren.
- Avlägsna tillbehör som inte används för tillagningen.
- Stäng av ugnen några minuter innan den tid som normalt används. Tillagningen kommer att slutföras med ugnens restvärme.
- Låt frysta maträtter tina helt innan de placeras i ugnen.

VATTENBEHÅLLARE

Vattenbehållaren sitter bakom kontrollpanelen.

Efter inställning av temperatur, funktion och ångmängd:

- Bekräfta öppning av kontrollpanelen.
- Lyft panelen uppåt med båda händerna tills den klickar på plats.
- Lyft behållaren varsamt och dra ut den delvis.
- Öppna locket och fyll på med vatten till den indikerade nivån.
- Stäng locket igen.
- Ställ tillbaka behållaren genom att trycka in den hela vägen till den låser på plats.
- Lyft kontrollpanelen uppåt för att frigöra den och sänk sedan ned den tills den är helt stängd.

Vattenbehållaren kan avlägsnas helt för rengöring eller påfyllning.

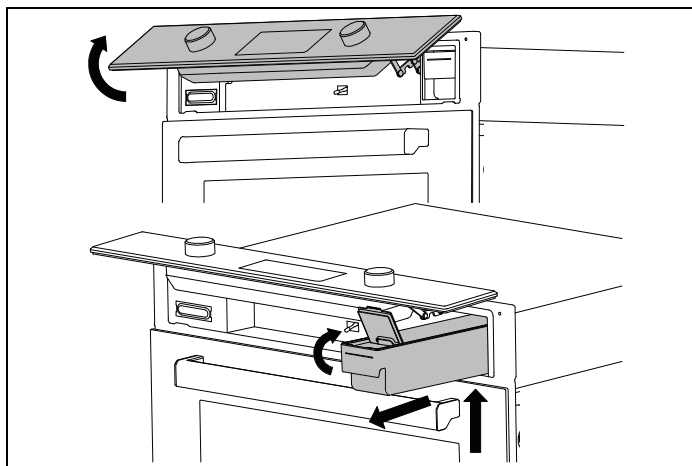


Fig. 17

Du kan komma åt behållaren när som helst: tryck på **OK** och **▶** ikonerna samtidigt och bekräfta sedan genom att peka på **OK** på ugnar med två rattar, eller tryck samtidigt på ikonerna **+** och **OK** och bekräfta sedan genom att peka på **OK** på pekskärmsugnar.



OBSERVERA

Varje gång behållaren avlägsnas, kontrollera att tätningarna är intakta och korrekt placerade.

Vid tillagning med ånga samlas den kondens som bildas på luckan i droppbrickan.

Vattenkretsen dräneras automatiskt in i behållaren i slutet av tillagning.



OBSERVERA

Vattnet i behållaren kan vara kokhett. Kontrollera att vattnet har kallnat innan du avlägsnar behållaren.

- Tryck på **OK** och **▶** Ikonerna samtidigt och bekräfta sedan genom att peka på **OK** på ugnar med två rattar, eller tryck samtidigt på ikonerna **+** och **OK** och bekräfta sedan genom att tryck på **OK** på pekskärmsugnar.
- Bekräfta
- Lyft panelen uppåt med båda händerna tills den klickar på plats.
- Lyft behållaren varsamt och dra ut den helt.
- Töm behållaren, avlägsna locket.
- Tvätta med tvällösning och skölj noga med rent vatten.
- Torka med en mjuk duk.
- Montera tillbaka behållaren.
- Ställ tillbaka behållaren genom att trycka in den hela vägen till den låser på plats.
- Lyft kontrollpanelen uppåt för att frigöra den och sänk sedan ned den tills den är helt stängd.

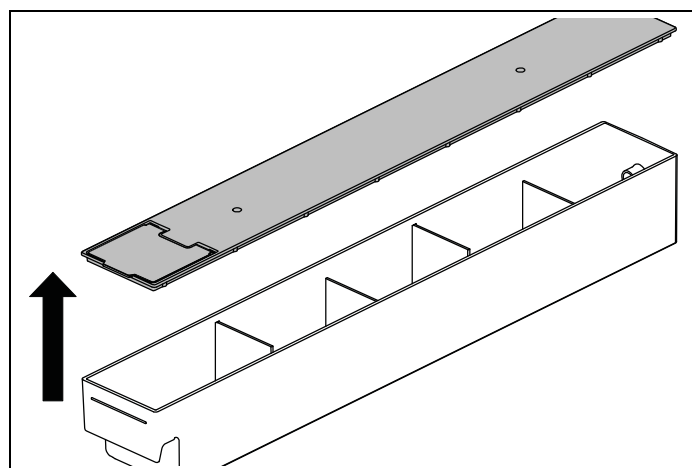


Fig. 18

Tvätta inte behållaren i diskmaskin.

ANVÄNDNING

DROPPBRICKA

Vid tillagning med ånga samlas den kondens som bildas på luckan i droppbrickan. Den måste torkas i slutet av varje ångtillagningsprocess:

- Låt ugnen kallna.
- Öppna ugnsluckan.
- Torka upp vattnet från droppbrickan med en mjuk duk.

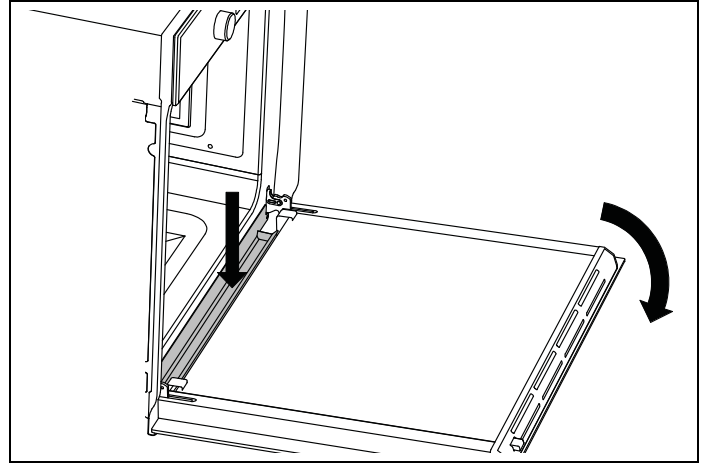


Fig. 19

ANVÄNDNING

RIKTLINJER FÖR TILLAGNING

De tider som anges i tabellen inkluderar inte tider för förvärmning och är endast en vägledning

MAT	VIKT (KG)	FUNKTION	TEMPERATUR (°C)	TID (MINUTER)
Lasagne	3-4	Statisk	220-230	45-50
Bakad pasta	3-4	Statisk	220-230	45-50
Ugnsbakad kalv	2	Fläkt	180-190	90-100
Fläskkarré	2	Fläkt	180-190	70-80
Korv	1,5	Fläktgrill	175	15
Rostbiff	1	Fläkt	200	40-45
Helstekt kanin	1,5	Konvektion	180-190	70-80
Kalkonbröst	3	Fläkt	180-190	110-120
Helstekt fläskhals	2-3	Fläkt	180-190	170-180
Grillad kyckling	1,2	Fläkt	180-190	65-70
				1:a sidan 2:a sidan
Fläskkotletter	1,5	Fläktgrill	175	15 5
Revbensspjäll	1,5	Fläktgrill	175	10 10
Bacon	0,7	grill	200	7 8
Fläskfilé	1,5	Fläktgrill	175	10 5
Oxfilé	1	grill	200	10 7
Regnbågsforell	1,2	Fläkt	150-160	35-40
Marulk	1,5	Fläkt	160	60-65
Piggvar	1,5	Fläkt	160	45-50
Pizza	1	Turbo	MAX	8-9
Bröd	1	Konvektion	190-200	25-30
Focaccia	1	Fläkt	180-190	20-25
Bundttårta	1	Konvektion	160	55-60
Syltpaj	1	Konvektion	160	35-40
Ricottatårta	1	Konvektion	160-170	55-60
Fylld tortellini	1	Fläkt	160	20-25
Sockerkaka	1,2	Konvektion	160	55-60
Profiteroler	1,2	Fläkt	180	80-90
Lätt sockerkaka	1	Konvektion	150-160	55-60
Riskaka	1	Fläkt	160	55-60
Brioche	0,6	Konvektion	160	30-35

ANVÄNDNING

ANVÄNDA PEKSKÄRMSDISPLAYEN

RULLGARDINSMENY

Rullgardinsmenyn innehåller vissa funktioner som kan aktiveras med ugnen avstängd.



Fig. 20

Bläddra uppåt med symbolen FLAP _ för att öppna, bläddra nedåt med symbolen FLAP _ för att stänga.

TIMER

Nedräkningstimer: i slutet av nedräkningen avges en ljudsignal. Timern avbryter inte tillagningen.

Bläddra för att ställa in: timern startar automatiskt.

BELYSNING

För att tända och släcka ugnslampan med luckan stängd.

FÖRVÄRMNING AV UGN

Funktion för att värma ugnen till önskad temperatur på kort tid.

Denna funktion är endast utformad för uppvärmning av ugnen och inte för tillagning av mat.

SKÄRMENS LJUSSTYRKA

För att ställa in eller ändra displayens ljusstyrka.

INSTÄLLNINGSMENY

Tryck på inställningsknappen för att ta fram menyn.

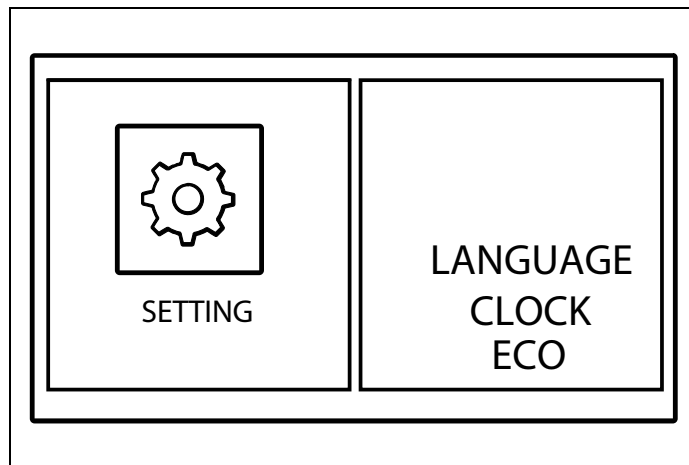


Fig. 21

LJUSSTYRKA

För att ställa in eller ändra displayens ljusstyrka.

AUDIO

För att ställa in eller ändra ljudvolymen.

SPRÅK

För att välja önskat språk (standardspråket är engelska).

KLOCKA

För att ställa in eller ändra tiden.

UTSTÄLLNINGSLÄGE

Inaktiverar värmeelementen för användning vid utställningar.

EKO-LÄGE

För att reducera energiförbrukningen.

HANTERA TIDSFUNKTIONERNA

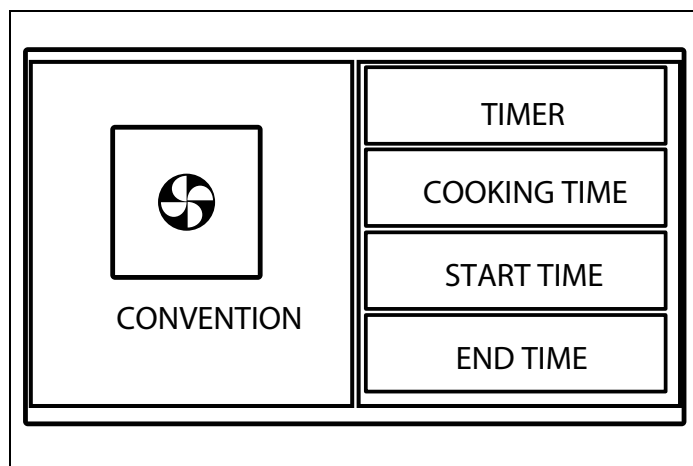


Fig. 22

Tryck på klocksymbolen för att ändra varaktigheten för det aktuella tillagningsprogrammet.

När funktionen och temperaturen har ställts in, tryck på klockikonen flera gånger (🕒) och välj en tidsfunktion.

TIMER

För att ställa in nedräkningen, i slutet av vilken en ljudsignal avges och ett larmmeddelande visas. Timern avbryter inte tillagningen.

Bläddra för att ställa in: timern startar automatiskt.

TILLAGNINGSTID

För att ställa in en nedräkningstimer, i slutet av vilken tillagningen stoppas, en ljudsignal avges och ett meddelande visas.

Bläddra för att ställa in: tillagningstiden startar automatiskt.

STARTTID

För att ställa in starttiden och tillagningstiden. Vid det inställda klockslaget avges en ljudsignal som anger att tillagningen startar. När den inställda varaktigheten löper ut stoppar tillagningen, en ljudsignal avges och ett meddelande visas.

Bläddra för att ställa in, först starttiden och sedan tillagningstiden.

SLUTTID

För att ställa in sluttiden och tillagningstiden (starttiden beräknas av apparaten).

En ljudsignal avges när tillagningen startas. När den inställda varaktigheten löper ut stoppar tillagningen, en ljudsignal avges och ett meddelande visas.

Bläddra för att ställa in, först sluttiden och sedan tillagningstiden.

Tryck på strömknappen, eller återför funktionsratten till Av-läget, för att när som helst stoppa tillagningen.

För att ändra varaktigheten hos pågående tillagning, tryck på klockikonen.



ANMÄRKNING

Om tidsfunktionerna inte hanteras måste tillagningstiden hanteras manuellt.

TEMPERATURSOND (DÄR TILLGÄNGLIG)

Med temperatursonden kan du välja tillagningsnivån genom att mäta matens invändiga temperatur.

PROGRAMMERA SONDEN

- 1) För in sondens spets i maten. För bästa resultat måste spetsen vara så nära mitten av maten som möjligt och inte i kontakt med fett, ben eller håligheter.
- 2) Välj tillagningsfunktion och temperatur.
- 3) Anslut sonden till uttaget i ugnen (högt upp på vänster sida).
- 4) Ställ in den temperatur du vill uppnå i matens centrum.

När den inställda temperaturen uppmäts av sonden stoppas tillagningen, en ljudsignal avges och ett meddelande visas.



ANMÄRKNING

När temperatursonden används är endast timerfunktionen tillgänglig.

ANVÄNDNING

ASSISTENT

Assistent-funktionen hjälper dig att hantera tillagning, temperaturer och tidsfunktioner för varje typ av mat.

Systemet ger inga recept, men hjälper ugnen att få ut bästa möjliga av dina egna recept.

Det går att skapa nya sekvenser och spara dem för framtida bruk.

HANTERING AV RECEPT

Förinställda tillagningssekvenser.

1) Välj önskad matkategori.

- Kött
- Fågel
- Fisk
- Desserter
- Bröd
- Pizza
- Pasta
- Grönsaker

2) Välj önskad maträtt.

3) Välj vikten och tillagningsnivån när så krävs.

4) Använd temperatursonden när så krävs.

5) Tryck på play.

I slutet av tillagningen avges en ljudsignal och ett meddelande visas. Tryck på strömknappen, eller återför funktionsratten till Av-läget, för att stoppa tillagningen.

MY COOKBOOK

Personliga tillagningssekvenser som har sparats.

1) Välj önskat recept bland de sparade.

2) Tryck på play.

I slutet av tillagningen avges en ljudsignal och ett meddelande visas. För att stoppa tillagningen, tryck på strömknappen. För att ta bort ett sparad recept, välj namnet och dra det från höger till vänster sida och bekräfta.

STÄLL IN

För att ställa in och spara komplexa tillagningssekvenser. Det går att välja upp till tre funktioner efter varandra.

1) Välj funktion 1.

2) Ställ in tillagningsfunktion, temperatur och varaktighet.

3) Upprepa för funktionerna 2 och 3 där så är nödvändigt.

4) Tryck på play för att köra receptet.

5) Innan tillagningen aktiveras kan du bestämma huruvida receptet ska sparas eller inte. Om det ska sparas visas ett tangentbord på displayen för att namnge receptet och spara det.

6) När receptet har sparats, tryck på play-knappen för att starta tillagningen.

Använd funktionen My Cookbook för att hämta det sparade receptet.

UTDRAGBARA SKENOR

De utdragbara skenorna kan monteras på ugnens guider vid vilken nivå som helst.

- Placera de två fjäderklämmorna (främre och bakre) på den utdragbara skenan.
- Lokalisera stiftet som markerar skenans bakre del.
- Placera den utdragbara skenan jäms med den övre kanten av den valda nivån.
- För in den främre klämman genom att den trycka mot sidoskenan.
- För in den bakre klämman genom att trycka den mot sidoskenan.
- Upprepa införingsproceduren för den andra sidan.
- Dra ut de båda skenorna och placera ugnsgallret eller brickan mellan det bakre stiftet och det främre stoppet.

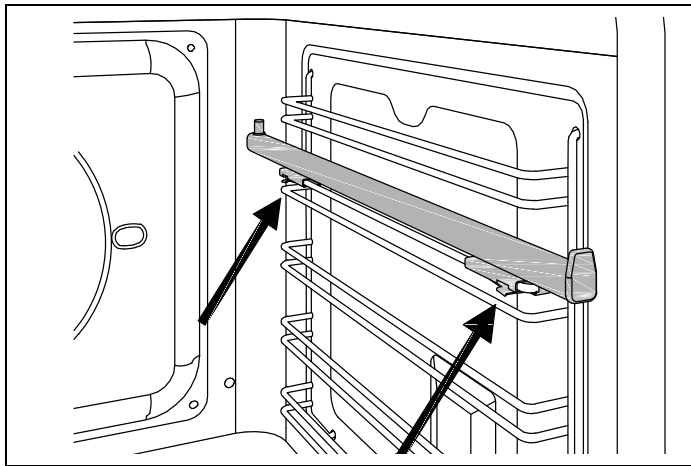


Fig. 23

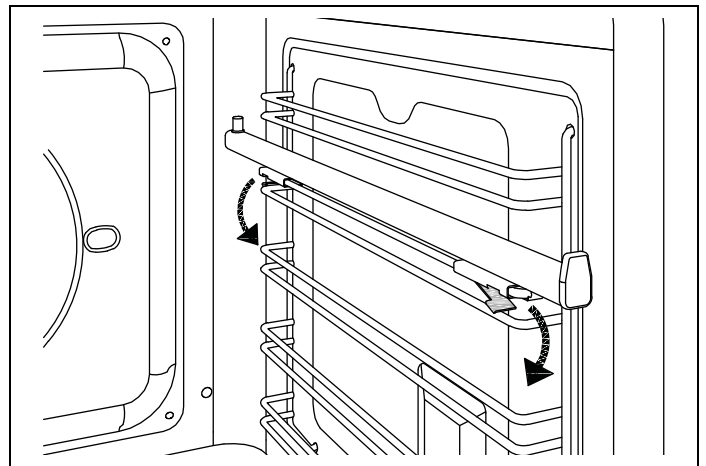
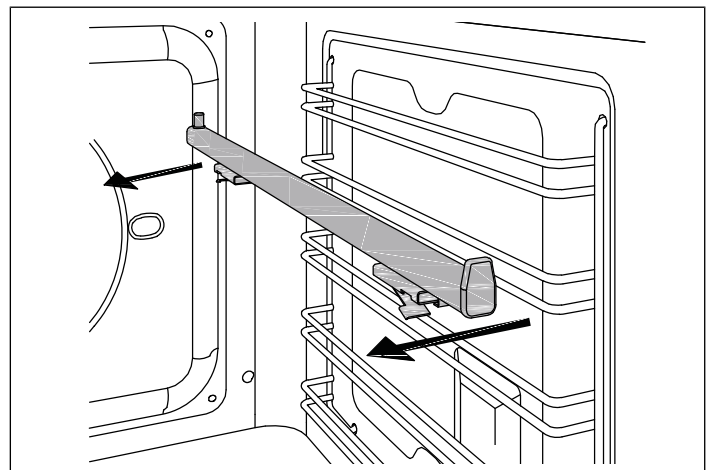


Fig. 24

AVLÄGSNA DE UTDRAGBARA SKENORNA

- Placera de två fjäderklämmorna (främre och bakre) på den utdragbara skenan.
- Med den främre klämman tryckt nedåt, dra skenan mot ugnens mitt.
- Upprepa proceduren för den bakre klämman.



UNDERHÅLL

ATT RENGÖRA APPARATEN

Innan du utför någon manuell rengöringsåtgärd, vänta tills alla delar har kallnat och koppla bort ugnen från elnätet.

En noggrann skötsel av din ugn bidrar till att behålla den i utmärkt skick under många år.

RENGÖRING AV EMALJERADE ELLER LACKERADE DELAR:

För att bevara de emaljerade delarnas egenskaper bör de rengöras ofta med tvållösning. Använd aldrig skurpulver.

Lämna inte kvar sura eller basiska ämnen (vinäger, citronjuice, salt, tomatjuice, etc.) på emaljerade delar och rengör dem inte medan de fortfarande är heta.

RENGÖRING AV DELAR I ROSTFRITT STÅL:

Rengör komponenterna med tvållösning och torka dem sedan med en mjuk duk i samma riktning som den borstade finishen. Glansen bibehålls genom regelbunden användning av vanliga tillgängliga produkter. Använd inte skarpa/aggressiva rengöringsmedel såsom:

- Kalkborttagningsmedel
- Blekmedel
- Saltsyra
- Ammoniakrengöringsmedel
- Skurkuddar eller pulver.

Avlägsna omedelbart fläckar av kalk, fett, stärkelse eller äggvita.

RENGÖRING AV LUCKGLAS

För fettborttagning, använd diskmedel och vinäger och skölj sedan, eller rengör med diskmedel, skölj, torka av med en fuktig duk och låt torka.

För borttagning av intorkad mat, blöt med tvållösning eller diskmedel några minuter. Låt verka några minuter, skölj och torka med en mjuk duk.

Undvik kalkborttagningsmedel, abrasiva produkter och universalprodukter eftersom de med tiden försämrar glasets utseende.

RENGÖRING AV UGNSGALLER

Tvätta inte gallren i diskmaskin.

Lägg dem i het tvållösning, torka sedan av med en icke-abrasiv svamp, skölj och torka med en mjuk duk.

RENGÖRING AV HANDTAG

Rengör komponenterna med tvållösning och torka dem sedan med en mjuk duk i samma riktning som den borstade finishen. Använd aldrig skurpulver eller svampar.

TÄTNINGSLIST

Torka av med en fuktig trasa.

BORTTAGNING AV SIDOSKENORNA

- Lokalisera de två krokarna i den nedre delen av styrenheten och dra dem försiktigt nedåt.
- Dra bort gallret från sidan av ugnen och avlägsna det genom att dra gallrets övre krokar uppåt på sidan av ugnen.
- Avlägsna gallret från ugnen.

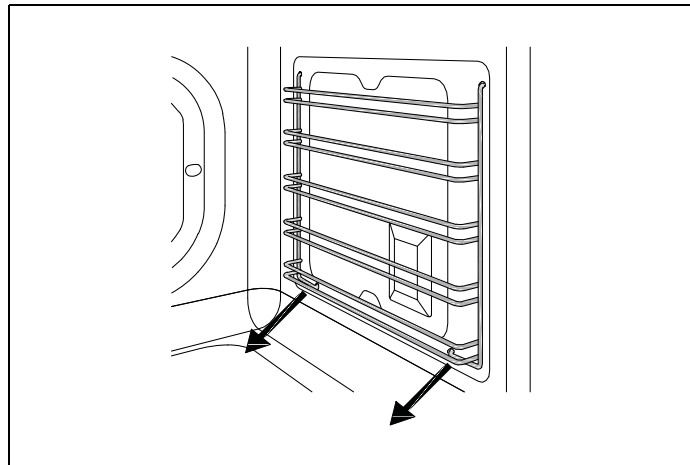


Fig. 25

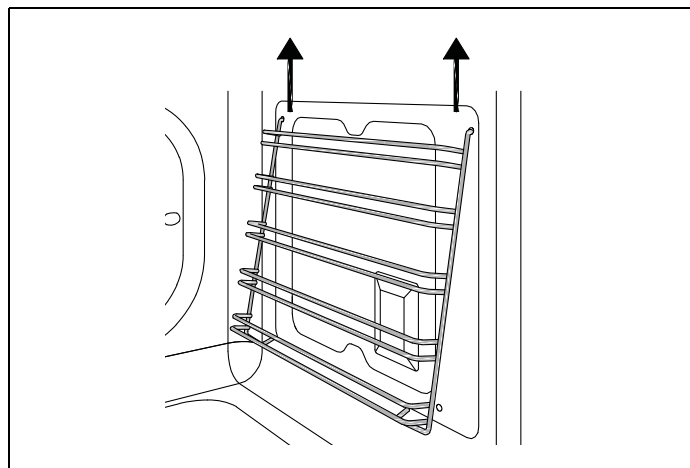


Fig. 26

UNDERHÅLL

BYTA UGNSLAMPA



OBSERVERA

Koppla loss ugnen från elnätet innan du byter ut glödlampan. Vidrör INTE glödlampan med bara händer.

UGNENS SIDOLAMPA (I FÖREKOMMANDE FALL)

Typ av glödlampa: G9 halogen, 220 V, 40 W

- Se till att ugnen är avstängd och kall.
- Avlägsna vid behov ugnens sidoskenor.
- Stick in spetsen på en platt skruvmejsel mellan glaskåpan och lamphuset och var försiktig så att tätningen inte skadas.
- Vicka försiktigt med skruvmejselns spets för att lossa på glaset medan du håller glaset på plats med dina fingrar för att hindra det från att ramla ned och gå sönder.
- Avlägsna glaset och ta ur den gamla halogenlampan.
- Sätt i en ny halogenlampa i hållaren. Vidrör INTE glödlampan med bara händer.

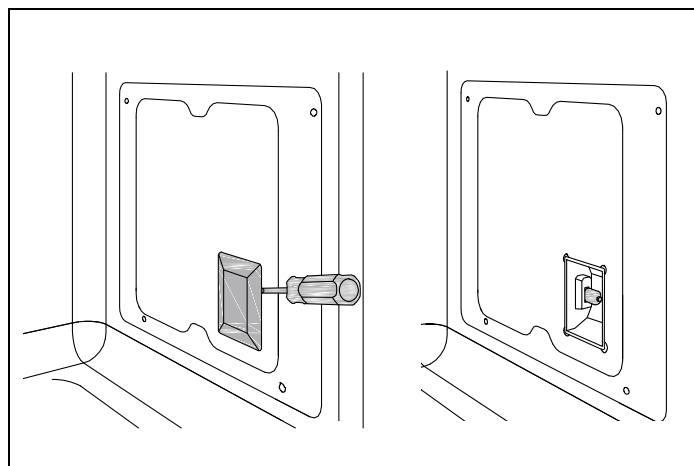


Fig. 27

- Tryck tillbaka glaskåpan på plats och sätt tillbaka sidoskenenheten.
- Montera sidoskenan.
- Återanslut ugnen till elnätet.

BYTA BEHÅLLARENS TÄTNING

Varje gång behållaren avlägsnas, kontrollera att tätningarna är intakta och korrekt placerade. Ersätt dem med medföljande tätningar om de har skadats.

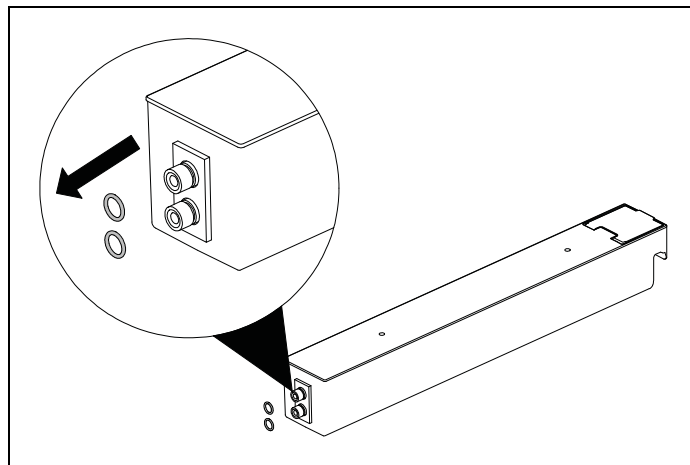


Fig. 28

UNDERHÅLL

RENGÖRING AV DET INVÄNDIGA LUCKGLASET

Det invändiga luckglaset kan enkelt avlägsnas för rengöring. Du behöver inte avlägsna luckan för att rengöra glaset.

Glaset kan rengöras på plats eller avlägsnas för rengöring.

- Öppna ugnsluckan helt.
- Öppna spärrhakarna på de båda gångjärnen helt.
- Stäng långsamt luckan tills det spärras och kontrollera att spakarna har spärrat luckan.
- Avlägsna luckans övre kåpa genom att trycka på de runda knapparna på höger och vänster sida.
- Lyft och avlägsna den övre kåpan.

Var uppmärksam på glasets sidor:

- För ut glaserutorna.
- Rengör glaset.
- Upprepa procedurerna ovan i omvänd ordning för att montera tillbaka luckan.



OBSERVERA

Markeringarna på glaset måste vara vända utåt.

Om gångjärnen inte spärras korrekt och det invändiga glaset avlägsnas kan luckan stängas av sig själv.

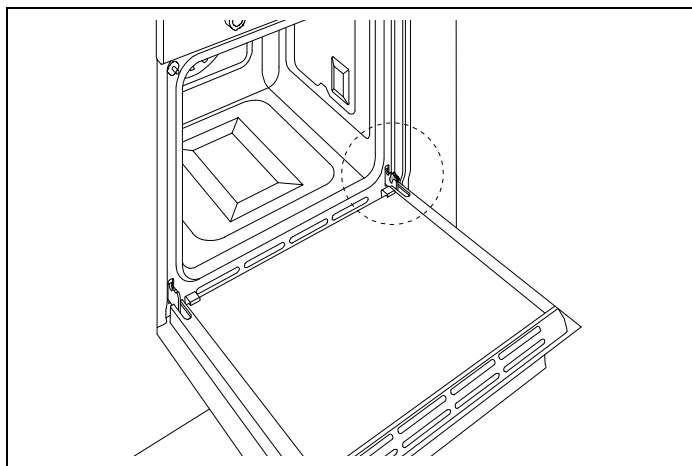


Fig. 29

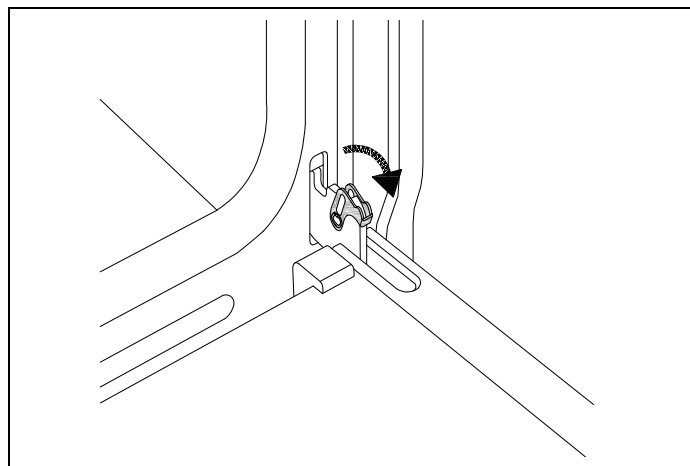


Fig. 30

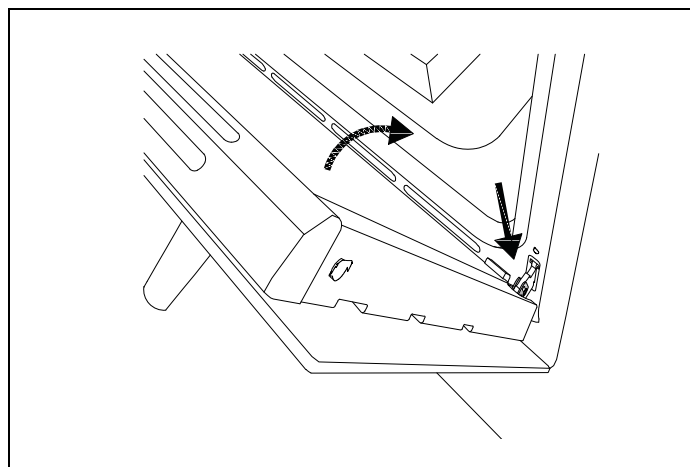


Fig. 31

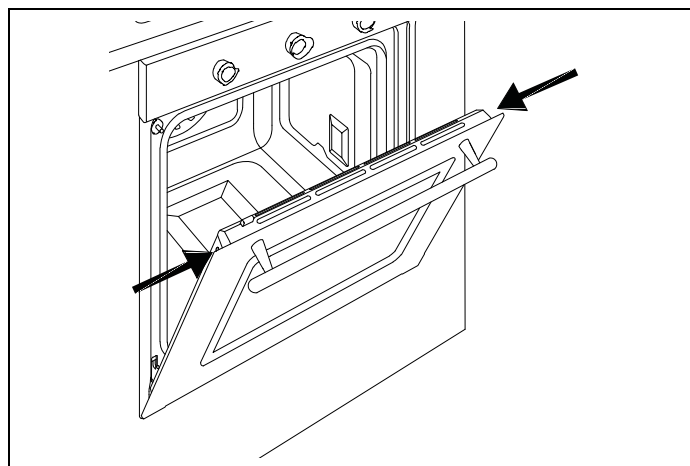


Fig. 32

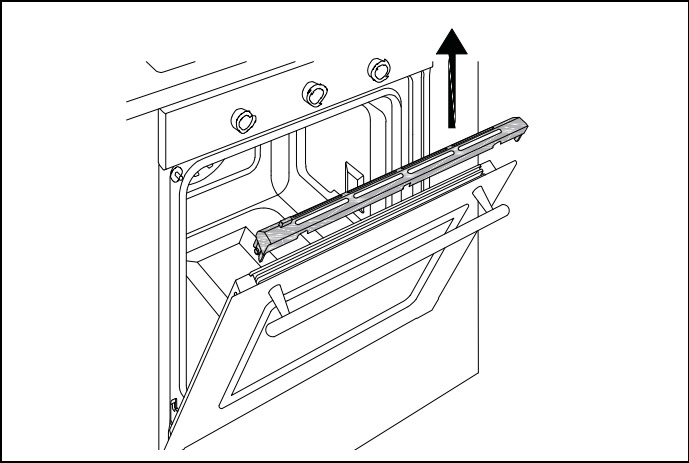


Fig. 33

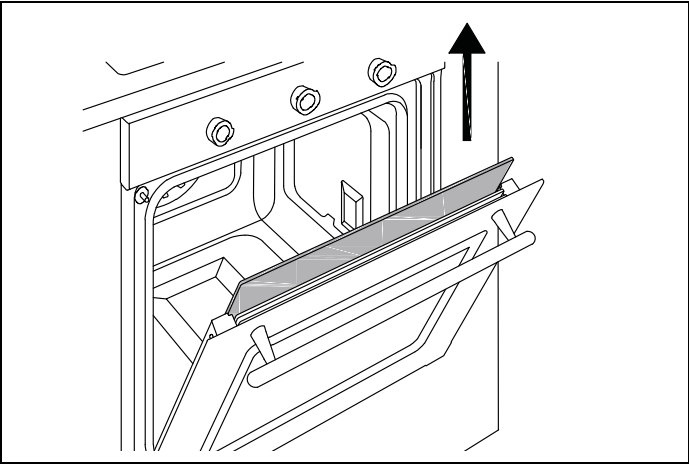


Fig. 34

FELSÖKNING

UGNEN FUNGERAR INTE

Har ugnen ström? Kontrollera strömbrytaren eller säkringen. Koppla loss ugnen från elnätet i cirka en minut genom att lossa stickkontakten eller stänga av den med strömbrytaren.

UGNEN VÄRMS INTE UPP

Kontrollera att demoläget inte är aktiverat.

Kontrollera att en tidsfunktion inte är aktiv. Koppla loss ugnen från elnätet i cirka en minut genom att lossa stickkontakten eller stänga av den med strömbrytaren.

RATTEN STANNAR INTE PÅ PLATS.

Rattens klämma är trasig, kontakta Kundtjänst för att byta ut den.

KONTROLLERNA ÄR MYCKET HETA

Detta är normalt om luckan lämnas öppen under en längre tid medan ugnen är på.

Kontrollera att luckan stänger korrekt och att tillagningssystemet fungerar.

MAT ÖVERKOKAS

När en fläktassisterad funktion används, tänk på att sänka temperaturen med 20 °C.

MAT UNDERKOKAS

Vid tillagning av stora mängder mat måste tillagningstiden ökas i motsvarande grad.

Kontrollera att det finns tillräckligt utrymme runt ugnnsformen för att låta värme cirkulera effektivt.

Kontrollera att luckan stänger korrekt.

Låt en tekniker kontrollera den faktiska nätspänningen.

KONDENS BILDAS PÅ LUCKGLASET

Det är normalt att kondensat bildas på insidan av ugnsluckans glas och på kontrollpanelen vid tillagning av särskilt vattenhaltig mat. Kondensatet förångas av sig självt under tillagning.

Förvärm ugnen för att minska kondensbildningen.

RÖK BILDAS UNDER TILLAGNING

Det är normalt att rök bildas i ugnen vid tillagning av mat som är särskilt fet.

Vid tillagning med grillen är en viss mängd rök normal.

RENGÖRINGSPROCEDUREN AVBRYTS INNAN DEN SLUTFÖRTS

Ett strömavbrott har inträffat. Kontrollera att ventilationsöppningarna i köksenheten är korrekt dimensionerade och inte är blockerade.

RENGÖRINGSRESULTATEN ÄR INTE IDEALISKA

Kontrollera att alla tillbehör och sidogallren avlägsnades.

Större ansamlingar och rester bör avlägsnas manuellt innan pyrolyscykeln körs.

UGNEN INDIKERAR ATT DEN SAKNAR VATTEN

Fyll på vatten i behållaren. Kontrollera att behållaren är korrekt införd.

VATTEN KOMMER UT FRÅN BRICKAN.

Kontrollera att behållarens lock är korrekt monterat. Kontrollera att behållaren inte är alltför full.

Vattenbehållaren är svår att rengöra. Locket och läckageskyddet har inte tagits bort.

Se kapitlet "Vattenbehållare".

AVKALKNINGSPROCEDUREN AVBRYTS INNAN DEN SLUTFÖRTS.

Ett strömavbrott har inträffat.

Funktionen har stoppats av användaren.

Utför proceduren igen.

DET FINNS SMUTSIGT VATTEN PÅ UGNSBOTTEN EFTER AVKALKNINGSPROCEDUREN

Avlägsna kvarvarande vatten och avkalkningsprodukten från ugnsbotten. Rengör noga ugnsutrymmet.



Bertazzoni är starkt engagerat i att leverera högsta kvalitet på service till sina kunder. I den mycket osannolika händelsen av att din apparat skulle ha ett fabriktionsfel, var vänlig kontakta vårt serviceteam på:

<https://SE.bertazzoni.com/more/care-service>

Där ska du lämna information om din produkt, inköpsbevis, foto av den silverfärgade typskylten och en kort beskrivning av problemet. Se till att ha denna information till hands.

FRA DIREKTØRENS SKRIVEBORD

Kære nye ejer af et Bertazzoni-apparat,

Tak fordi du valgte et af vores smukke produkter til dit hjem.

Min familie begyndte at fremstille køkkenapparater i Italien i 1882 og fik opbygget et ry for teknisk kvalitet og passion for god mad.

I dag skiller vores produkter sig ud på grund af deres unikke kombination af autentisk italiensk design og overlegen teknologi. Det er vores mission at lave produkter, der fungerer perfekt og skaber glæde hos deres ejere.

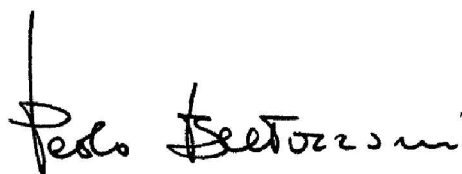
Vi svarer på vores kunders flair for godt design ved at lave smukke produkter. Ved at gøre dem alsidige og nemme at bruge bliver madlavning med Bertazzoni en sand fornøjelse.

Denne vejledning vil hjælpe dig med at lære at bruge og pleje dit Bertazzoni-apparat på den sikreste og mest effektive måde, således at det kan give dig den størst mulige tilfredsstillelse mange år ud i fremtiden.

God fornøjelse!

Paolo Bertazzoni

Formand

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

BRUGERVEJLEDNINGENS GYLDIGHED

Denne brugervejledning gælder for følgende produktkoder:

- FHER6117CTAG3
- FHER6117CTAX3
- FHER6117CTNX3
- FMOD6117CTB3
- FMOD6117CTG3
- FMOD6117CTM3
- FMOD6117CTN3
- FMOD6117CTS3
- FMOD6117CTX3
- FMOD6117CTB1
- FPRO6117CTN3
- FPRO6117CTX3

INDEKS

GENERELLE OPLYSNINGER	85
LÆS VEJLEDNINGEN	85
INDLEDNING OG SIKKERHED	85
GENERELLE SIKKERHEDSOPLYSNINGER	86
PRODUCENTENS ANSVAR	87
MILJØBESKYTTELSE	87
PLASTIKEMBALLAGE	87
IDENTIFIKATION AF APPARATET	88
GENERELLE SIKKERHEDSADVARSLER	88
ADVARSLER TIL BRUG	89
ADVARSLER FOR APPARATET	90
INSTALLATION	91
TEKNISK MANUAL TIL INSTALLATØREN	91
ISÆTNING AF OVNEN	91
VIGTIGE OPLYSNINGER	92
INSTALLATION UNDER KØKKENBORD	92
INSTALLATION I MØBEL	93
FASTGØRING AF OVNEN	94
ELEKTRISK TILSLUTNING	95
UDSKIFTNING AF KOMPONENTER	95
BRUG	96
BETJENINGSPANEL	96
BETJENING AF OVN 2 KNAPPER	96
FULL TOUCH OVBETJENING	96
OVNFUNKTIONER	97
FØRSTE BRUG	97
FØRSTE TÆNDING	97
INDLEDENDE INDGREB	98
PLACERING AF RISTE	98
AFKØLING	98
FORVARMNING	98
OVNLYS	98
VANDETS HÆRDHED	98
BRUG AF OVN 2 KNAPPER	98
BRUG AF TOUCHSCREEN OVN	99
TILBEREDNINGSMÅDER	99
VARMLUFT	99
BLÆSER	99
STATISK	99
HURTIG FORVARME	99
TURBO	99
STATISK FOR NEDEN	100
GRILL	100
BLÆSER MED GRILL	100
ASSISTENT	100
SPECIALTILBEREDNINGSMÅDER	100
DEHYDRERING	100
OPTØNING	100
OPVARMING	100
HÆVNING	100
SABBATH	100
ECO	100
KUN DAMP	100
LUFTSTEGNING	100

RENGØRING	101
PYROLYSE	101
ØKO PYROLYSE	101
HYDROCLEAN	101
HYDROCLEAN (KUN OVN MED ELLEVE FUNKTIONER)	101
DAMP	101
TILBEREDNING VED HJÆLP AF DAMP	101
DAMPNIVEAUER	101
DAMPTILBEREDNING	101
PUMPE	101
VANDTANK	102
DAMPTILBEHØR	102
AFLEDTE FUNKTIONER	102
KONDENS	102
VEJLEDNING I TILBEREDNING	102
ENERGIBESPARELSE	102
VANDTANK	103
DRYPRENDE	104
VEJLEDENDE TABEL TIL TILBEREDNING	105
BRUG AF TOUCH-DISPLAYET	106
RULLEMENU	106
INDSTILLINGSMENU	106
STYRING AF TIDSTAGNINGSFUNKTIONER	107
TIMER	107
TILBEREDNINGSTID	107
START PÅ TILBEREDNING	107
ENDT TILBEREDNING	107
TEMPERATURSONDE (HVIS TILGÆNGELIG)	107
PROGRAMMER SONDEN	107
ASSISTENT	108
ADMINISTRATION AF OPSKRIFTER	108
MY COOKBOOK	108
INDSTIL	108
TELESKOPSKINNER	109
AFTAGNING AF TELESKOPSKINNER	109
VEDLIGEHODELSE	110
RENGØRING AF APPARATET	110
RENGØRING AF EMALJEREDE ELLER LAKEREDE DELE:	110
RENGØRING AF DELE I RUSTFRIT STÅL:	110
RENGØRING AF GLASSET	110
RENGØRING AF RISTENE	110
RENGØRING AF HÅNDTAG	110
TÆTNING	110
AFMONTERING AF SIDESKINNER	110
UDSKIFTNING AF PÆRE I OVNE	111
OVNENS SIDELYS (HVIS MONTERET)	111
UDSKIFTNING AF TANKENS TÆTNINGER	111
INDVENDIG RENGØRING AF OVNDØRENS RUDER	112
FEJLFINDING	114
OVNE FUNKTIONER IKKE	114
OVNE FUNKTIONER IKKE	114
KNAPPEN FORBLIVER IKKE I POSITION.	114
BETJENINGSELEMENTERNE ER MEGET VARME	114
MADEN HAR FÅET FOR MEGET	114
MADEN HAR IKKE FÅET NOK	114

INDEKS

DER DANNES KONDENS PÅ OVNRUDEN	114
DER DANNES RØG UNDER TILBEREDNINGEN	114
RENGØRINGSPROCEDUREN BLIVER AFBRUDT FØR AFSLUTNINGEN.	114
RESULTATERNE AF RENGØRINGEN ER IKKE IDEELLE	114
OVNEN VISER, AT DER MANGLER VAND	114
DER KOMMER VAND UD AF BAKKEN.	114
AFKALKNINGSPROCEDUREN BLIVER AFBRUDT FØR AFSLUTNINGEN.	114
DER ER SNAVSET VAND I BUNDEN AF OVNRUMMET VED AFSLUTNING AF AFKALKNINGSPROCEDUREN	114
GARANTI OG SERVICE	115

GENERELLE OPLYSNINGER

LÆS VEJLEDNINGEN

Disse instruktioner passer til forskellige typer apparater, så de kan indeholde beskrivelser af funktioner, som dit apparat måske ikke indeholder eller understøtter.

Billederne og illustrationerne i dette dokument henviser til forskellige modeller og kan afvige en smule fra det købte produkt.

Producenten påtager sig intet ansvar for personskader eller materielle skader som følge af forkert installation eller forkert brug af apparatet.

Producenten forbeholder sig ret til at ændre de forskellige modeller efter behov for at overholde de gældende tekniske forskrifter.

Producenten kan ikke holdes ansvarlig for eventuel manglende nøjagtighed i denne vejledning, som skyldes trykfejl eller oversættelsesfejl.

Disse anvisninger er kun gyldige for de lande, som er vist med identifikationssymbolet på forsiden af brugervejledningen og på apparatets etikette.

DETTE APPARAT ER UDELUKKENDE BEREGNET TIL IKKE-PROFESSIONEL BRUG I PRIVATE HJEM.

Denne vejledning er en integreret del af apparatet, og den skal holdes intakt og være tilgængelig under hele apparatets livscyklus.

I tilfælde af klager bedes du kontakte kundeservice.

Læs vejledningen før apparatet tages i brug.

INDLEDNING OG SIKKERHED

Læs instruktionerne i denne vejledning omhyggeligt, inden du installerer og/eller bruger apparatet.

Det vil hjælpe dig med at lære din nye enhed at kende.

Hav dette dokument ved hånden, så du altid kan slå op i det, og giv det videre til eventuelle senere ejere.

Læs sikkerhedsmeddelelserne i indledningen til denne vejledning, og vær opmærksom på sikkerhedsanvisningerne som f.eks: "Pas på", "Advarsel" og "Fare", som optræder i teksten.



FARE

Dette symbol angiver en situation, der er til fare for dig og andre. Læs det omhyggeligt, og sørg for, at du har forstået årsagerne til potentielt farlige eller dødelige ulykker.



ADVARSEL

Dette symbol angiver sikkerhedsoplysninger. Læs det omhyggeligt, og sørg for, at du har forstået årsagerne til potentielt farlige ulykker.



PAS PÅ

Dette symbol angiver en procedure, der kan udgøre en risiko for apparatets struktur eller komponenter. Vær særlig omhyggelig med disse procedurer.



BEMÆRK

Dette symbol angiver nyttige råd og henleder din opmærksomhed på korrekte procedurer og fremgangsmåder. Følg instruktionerne, der er markeret med dette symbol, for at undgå problemer.

Symbolet fremhæver metoder eller procedurer for korrekt brug af apparatet.

GENERELLE OPLYSNINGER

GENERELLE SIKKERHEDSOPLYSNINGER

Dette apparat er i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2012/19/EU (RoHS).



Dette apparat er mærket i henhold til det europæiske direktiv 2012/19/EF vedrørende elektrisk- og elektronisk affald (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Dette direktiv indeholder bestemmelser om indsamling og genbrug af apparater, der er taget ud af drift, i hele EU.



Symbolet med en overkrydset affaldsspand på produktet angiver, at affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE) ikke må bortskaffes sammen med almindeligt byaffald, men skal bortskaffes separat, så det kan gennemgå en særlig behandling for at muliggøre genbrug eller specifik behandling for sikker fjernelse og bortskaffelse af eventuelle miljøskadelige stoffer og udvinding af råmaterialer, der kan genbruges.

Derfor skal WEEE afleveres på genbrugsstationer, der drives af kommunale myndigheder eller affaldshåndteringsvirksomheder. Når man køber et nyt apparat, kan man desuden aflevere WEEE til forhandleren, som er forpligtet til at tage det tilbage gratis ("1:1"-tilbagetagning). "Meget lille" WEEE (med en størrelse på højst 25 cm) kan afleveres gratis til detailhandleren, selv om der ikke foretages noget køb ("0:1"-tilbagetagning - som dog kun er obligatorisk for butikker med et salgsareal på over 400 m²).



FARE

Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer, herunder børn, med nedsatte mentale eller motoriske evner, eller som ikke har erfaring med eller viden om produktets funktion. Disse personer må kun bruge apparatet under opsyn af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, og hvis de er blevet passende instrueret i brug af apparatet.



FARE

Hvis overfladen på induktionskogepladen er revnet, skal man slukke for apparatet for at undgå risikoen for elektrisk stød.



FARE

Brandfare: Efterlad ikke brændbare genstande på kogepladen.



FARE

Automatisk madlavning på kogepladen med fedt eller olie kan være farligt og kan forårsage brand. Hvis der udbryder brand, må man ikke forsøge at slukke den med vand. Sluk for apparatet, og dæk flammerne med et låg eller et brandtæppe.



FARE

Dette apparat kan bruges af børn over 8 år og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller uden den nødvendige erfaring og viden, forudsat at de er under opsyn eller har modtaget instruktioner om sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der er involveret. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.



ADVARSEL

Apparatet og dets tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Rør ikke ved varmeelementerne. Børn under 16 år skal holdes væk fra apparatet, medmindre de er under konstant opsyn.

Rør ikke ved varmeelementerne på kogepladen og/eller inde i ovnen.



ADVARSEL

Tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Børn skal holdes på god afstand.



ADVARSEL

Sørg for, at apparatet er koblet fra elnettet, før lampen udskiftes, for at undgå mulige elektriske stød.



ADVARSEL

Komfuret må ikke installeres på et stativ.



ADVARSEL

Brug ikke damprensere til rengøring af apparatet.



PAS PÅ

Brug ikke en ekstern timer eller andre fjernbetjeningssystemer til at betjene apparatet.

GENERELLE OPLYSNINGER

PRODUCENTENS ANSVAR

Producenten fralægger sig ethvert ansvar for skader på personer eller ejendom som skyldes:

- Anden brug af apparatet end den, det er beregnet til.
- Manglende overholdelse af anvisningerne i vejledningen.
- Indgreb i/uaautoriserede ændringer af nogen del af apparatet.
- Brug af ikke-originale reservedele.
- Dette apparat er beregnet til tilberedning af fødevarer i private hjem. Enhver anden brug betragtes som misbrug.
- Apparatet er ikke konstrueret til at fungere med eksterne timere eller fjernbetjeningsenheder.



PAS PÅ

Ved påsætning af mærket **CE** på dette produkt, erklærer vi, for eget ansvar, at det overholder alle europæiske regler vedrørende sikkerhed og sundhed samt de miljøkrav, som gældende lovgivning fastlægger for dette produkt.

PLASTIKEMBALLAGE

Kvælningsfare

- Efterlad aldrig emballagen eller dele af den uden opsyn.
- Lad ikke børn lege med emballagens plastikposer.

MILJØBESKYTTELSE

Emballagen skal bortskaffes på en miljømæssig forsvarlig måde.



Dette apparat er mærket i henhold til det europæiske direktiv 2012/19/EF vedrørende elektrisk og elektronisk affald (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Dette direktiv indeholder bestemmelser om indsamling og genbrug af apparater, der er taget ud af drift, i hele EU.

Apparatets emballage består af de strengt nødvendige elementer for at sikre en effektiv beskyttelse under transporten. Emballagematerialerne er 100 % genbrugelige og reduceret mest muligt for at begrænse deres miljøpåvirkning. Vi beder dig om at hjælpe os med at beskytte miljøet ved at følge disse råd:

- Smid emballagens dele i de tilsvarende genbrugsbeholdere.
- Før et gammelt apparat afleveres på genbrugspladsen, skal det gøres ubrugeligt. Du kan få oplysninger hos kommunen om den nærmeste genbrugsstation, hvor du kan indlevere apparatet.
- Hæld ikke brugt olie i håndvasken. Opbevar den i en lukket beholder og indlevér den på en genbrugsstation eller, hvis det ikke er muligt, smid den i skraldespanden (på den måde bortskaffes den på en kontrolleret losseplads. Selv om dette ikke er den bedste løsning undgås vandforurening).

GENERELLE OPLYSNINGER

IDENTIFIKATION AF APPARATET

Typeskiltet sidder på siden af ovnen og det må aldrig fjernes. Der er en kopi af det i vejledningen.

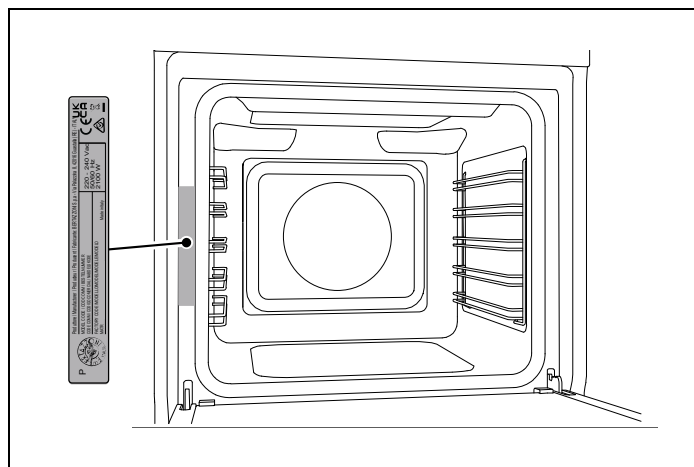


Fig. 1

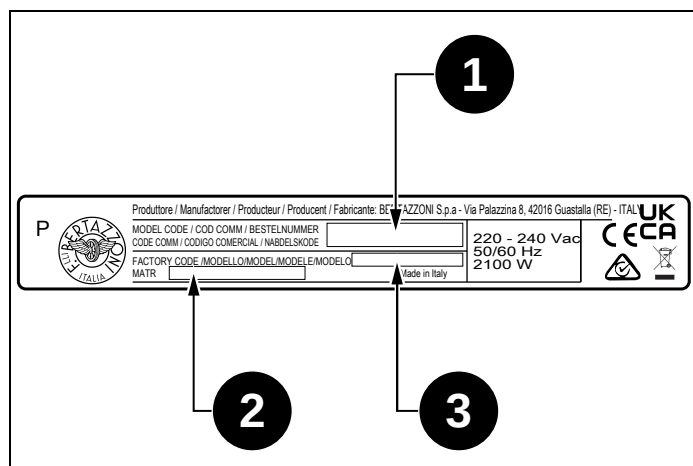


Fig. 2

Typeskiltet indeholder følgende oplysninger:

- 1) Salgskode
- 2) Serienummer
- 3) Model

BEMÆRK



Vi anbefaler, at du noterer apparatets data og serienumre, så de er umiddelbart tilgængelige, hvis du får brug for dem.

BEMÆRK



Angiv oplysningerne på dataskiltet for at forbedre effektiviteten af eftersalgs- og reservedelsservice.

GENERELLE SIKKERHEDSADVARSLER

- Apparatet og dets tilgængelige dele bliver meget varme under brugen.
- Tænd ikke for apparatet med fugtige hænder, eller når der er kontakt med vand.
- Rør ikke ved varmeelementerne under brugen.
- Hold børn på under 8 år på sikker afstand, hvis de ikke er under konstant opsyn.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, forudsat at de er under opsyn eller instrueres af voksne, der er ansvarlige for deres sikkerhed.
- Hold børn og kæledyr på sikker afstand af apparatet mens det er i drift eller køler af. De tilgængelige dele er meget varme.
- Sluk apparatet efter brug.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn.
- Sørg for at apparatets overflader er afkølede, før det rengøres.
- Installationen og alle tilhørende arbejder skal udføres af kvalificeret personale under overholdelse af gældende regler. Forsøg aldrig selv at reparere apparatet eller uden hjælp fra en kvalificeret tekniker.
- Apparatet må ikke ændres.
- Sæt aldrig genstande ind i åbningerne.
- Blokér ikke åbningerne og rillerne til udluftning og varmeudledning.
- Såfremt det elektriske forsyningskabel er beskadiget, skal man øjeblikkeligt kontakte det tekniske servicecenter, som vil sørge for, at det bliver udskiftet.
- Brug ikke slibende eller ætsende rengøringsmidler på glasdelene (fx pulverprodukter, pletfjernere og metalsvampe).
- Man må ikke sidde på eller læne sig op ad ovndøren.
- Brug ikke dampstråler til rengøring af apparatet.
- Brug aldrig apparatet til rumopvarmning.
- I tilfælde af brud og revner i glasset skal du øjeblikkeligt slukke for ovnen og koble den fra stikkontakten. Ret henvendelse til kundeservice.
- Pludselige og store temperaturændringer kan få glasset til at gå i stykker – hæld ikke kold væske på ovndøren under brug.
- Brug af ovnen genererer varme og fugt; udluft rummet grundigt, når den er i drift.
- Stil ikke brandbare genstande i ovnen.
- Lad være med at åbne ovndøren når der kommer røg ud. Sluk for apparatet og kobl det fra stikkontakten.

GENERELLE OPLYSNINGER

- Ovnen er udstyret med elektroniske elementer, der kan interagere med medicinske elektroniske systemer såsom pacemakere eller insulinpumper. Disse implantater skal holdes i en afstand på mindst 10 cm fra ovnen.
- Kontrollér, at der ikke har sat sig nogle genstande fast, som kan kompromittere lukningen af ovndøren.
- Ovnen er ikke konstrueret til at fungere med timere eller fjernbetjeningsenheder.
- Plastbeholdere, der ikke er egnet til høje temperaturer, kan smelte, beskadige ovnen eller brænde.
- Lukkede krukker og glas kan eksplodere, hvis de opvarmes. Brug ikke ovnen til tilberedning og opvarmning af lukkede krukker eller glas.
- Brug altid varmethandsker til at udtage eller indsætte tilbehør eller varmebestandige gryder.
- Før der udføres nogen form for vedligeholdelse, skal apparatet kobles fra strømforsyningen.
- Brug udelukkende temperatursonden anbefalet til dette apparat.

ADVARSLER TIL BRUG

- Vær særlig forsigtig, når der tilberedes fødevarer med store mængder alkohol, da de risikerer at antændes.
- Fjern madrester inde i ovnen, inden du bruger apparatet for at forhindre brand eller røg.
- Placer ikke genstande eller bagepapir i bunden af ovnrummet.
- Efter madlavning skal kølingen foregå med døren lukket for at undgå skader på tilstødende møbler.
- Frugtsaft forårsager pletter, som ikke kan fjernes, brug dybe beholdere for at forhindre at de spildes.
- Beskadigede beholdere og beholdere som er utilstrækkelige i størrelse, kan forårsage alvorlig skade.
- Når du åbner ovndøren, skal du være meget opmærksom på, at der udslipper varm damp: fare for forbrænding! Bemærk, at ved høje temperaturer er dampen ikke synlig.
- Hæld ikke vand i den varme ovn: det ville danne damp og dermed fare for forbrænding!
- Hold pakningen ren for at undgå udslip af varme, der kan beskadige tilstødende møbler.
- Indsæt ovntilbehøret indtil stoppositionen for at undgå at beskadige døren, når den lukkes.
- Udøv aldrig tryk på den åbne dør.
- Brug aldrig apparatet som arbejdsflade eller til at stille ting på.
- Åbn døren forsigtigt. Brug af ingredienser der indeholder alkohol kan danne en blanding af alkohol og luft.
- Undgå tilstedeværelse af gnister eller åben ild i nærheden af ovnen, når døren åbnes.
- Stil ikke og opbevar ikke brændbare væsker eller letantændelige genstande på apparatet, inden i det eller i nærheden af det.
- Bær altid egnede ovnhandsker.
- Tøm vandtanken efter hver brug med damp. Vandet i tanken risikerer at blive overophedet markant under den efterfølgende brug af apparatet.
- Efter at have brugt ovnen med meget stor fugtighed er det en god ide at tørre ovnrummet af med en blød klud og tømme renden til opsamling af kondens, når ovnen er kølet af.
- Brug kun køkkengrej der kan modstå damp og varme. Silikoneforme er ikke egnet til brug i kombination med damp.
- Indsæt altid bradepanden ved tilberedning med damp så væskeerne opsamles.
- Fyld kun tanken med koldt vand: varmt vand kan beskadige pumpen.

GENERELLE OPLYSNINGER

ADVARSLER FOR APPARATET

- Stil ikke varmebestandige gryder eller andre genstande direkte på ovnens bund.
- Læg ikke aluminiumsfolie direkte på ovnens bund.
- Kom ikke vand direkte ind i en varm ovn.
- Opbevar ikke fugtige retter eller mad i ovnen efter at tilberedningen er afsluttet.
- Vær opmærksom når tilbehør udtages og indsættes.
- Misfarvning af emaljen påvirker ikke ovnens ydelse.
- Brug en bradepande til meget fugtige kager. Frugtsaft kan danne pletter, som ikke går væk igen.
- Ovnens er kun beregnet til bagning/stegning. Den må ikke bruges til andre formål, fx til rumopvarmning.

TEKNISK MANUAL TIL INSTALLATØREN

Opstillingen, indstillinger, indgrebene og vedligeholdelsen beskrevet i denne del må udelukkende udføres af kvalificeret personale (i henhold til gældende lovgivning). Forkert installation kan forårsage kvæstelser af personer og dyr eller skade på genstande, som producenten ikke kan holdes ansvarlig for. Sikkerhedsanordningerne og de automatiske indstillingsanordninger i apparaterne må i løbet af apparatets levetid udelukkende ændres af producenten, eller af en autoriseret leverandør.

Opstillingen må først finde sted efter at have iført sig passende individuelle værnemidler.

ISÆTNING AF OVNE

Efter at have taget de forskellige løse dele ud af deres ind- og udvendige emballage skal man sikre sig, at ovnen ikke er i stykker. I tvivlstilfælde skal man undlade at anvende apparatet og henvende sig til et autoriseret servicecenter.

Tag højde for apparatets dimensioner, som er angivet i denne vejledning, og kontrollér at møblet er egnet til indbygning af ovnen.

Dampovnen skal installeres helt vandret. Hvis den ikke er vandret, kan dens funktion blive forringet.

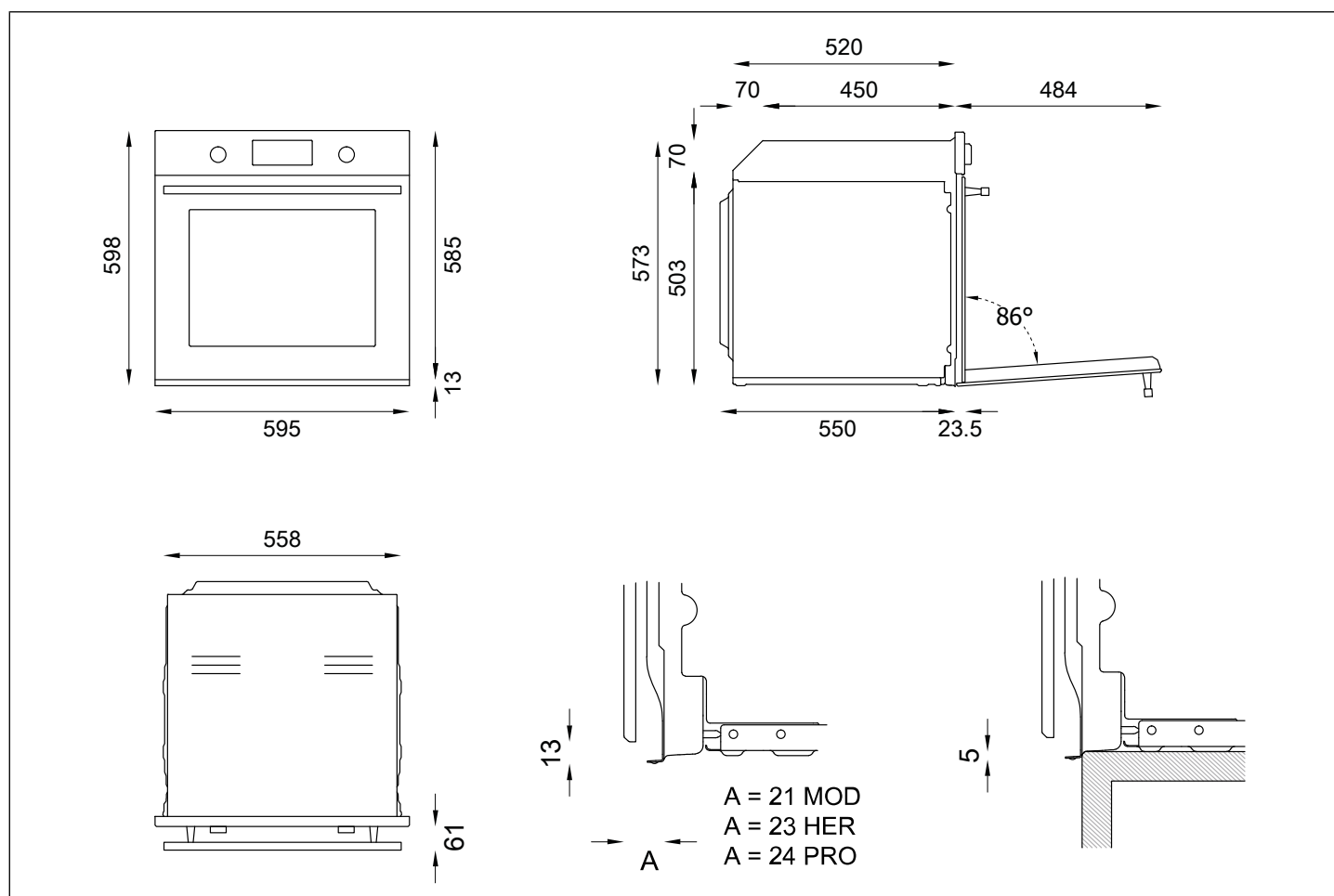


Fig. 3

INSTALLATION

VIGTIGE OPLYSNINGER

Ovnen kan kun egnet til at blive monteret indbygget i et køkkenelement. Siderne og de omgivende overflader skal kunne modstå temperaturer på op til 90°C.

Installation af apparatet skal udføres i overensstemmelse med bestemmelserne i den gældende lovgivning.

Sørg for, at der på bagsiden af møblet er en åbning til ventilationen af ovnen. Fravær af en korrekt ventilation kan kompromittere ovnens ydeevne.

Brug de medfølgende beslag til at montere ovnen i skabet.

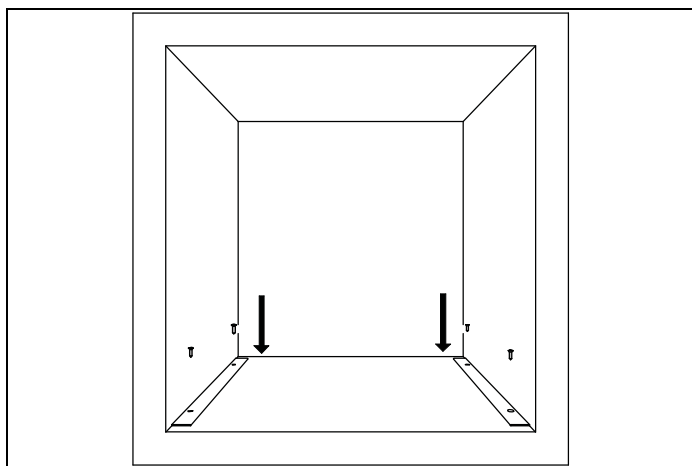


Fig. 4

INSTALLATION UNDER KØKKENBORD

Afstanden mellem ovn og køkkenskabe eller indbyggede apparater skal være sådan, at der sikres tilstrækkelig ventilation og tilstrækkelig luftudledning.

Hvis ovnen installeres under en kogeplade, er det nødvendigt at efterlade et mellemrum mellem kogepladens bund og ovnen, og at sikre ventilationen af hele rummet (se figur Fig. 6).

Eventuelle ventilationsåbninger, der kræves til kogepladen, skal føjes til dem, der kræves til ovnen.

Producenten fralægger sig ethvert ansvar såfremt der monteres kogeplader af et andet mærke.

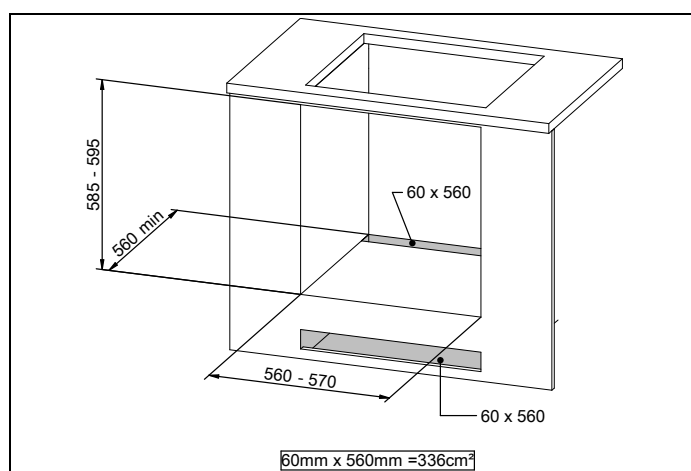


Fig. 5

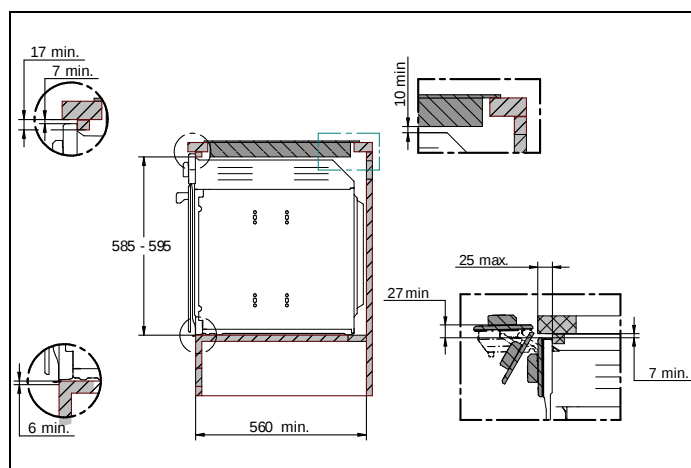


Fig. 6

INSTALLATION

INSTALLATION I MØBEL

Afstanden mellem ovn og køkkenskabe skal være sådan, at der sikres tilstrækkelig ventilation og tilstrækkelig luftudledning. Sørg for at møblet også for oven og bagpå har en åbning som vist på figuren.

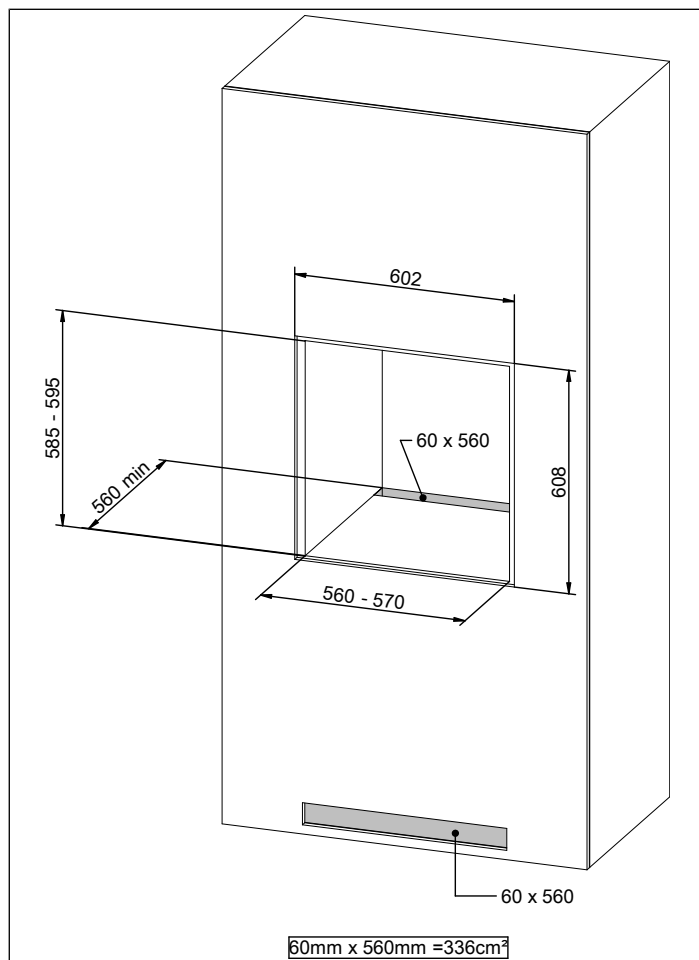


Fig. 7

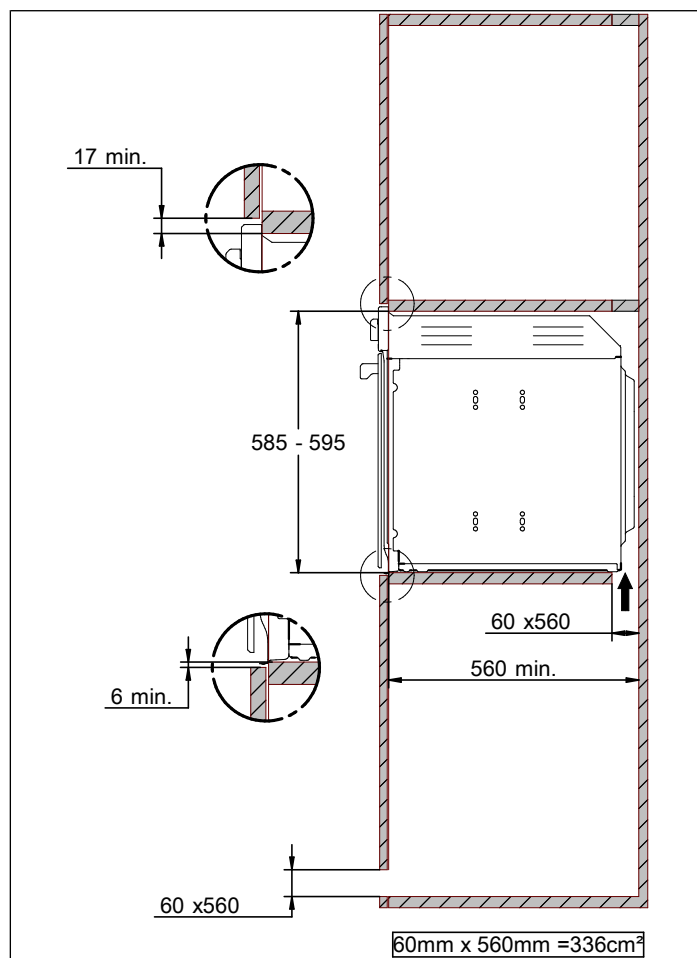


Fig. 8

INSTALLATION

FASTGØRING AF OVNE

- Placer apparatet i møblet med hjælp fra en anden person.
- Brug ikke døren eller håndtaget til at placere ovnen.
- Kontrollér at ovnen sidder lige i møblet.
- Kontrollér at ovndøren kan åbnes korrekt.
- Fastgør ovnen til møblet med de medfølgende skruer, og sørg for, at ovnen forbliver centreret.
- Dæk skruerne med skruelågene.

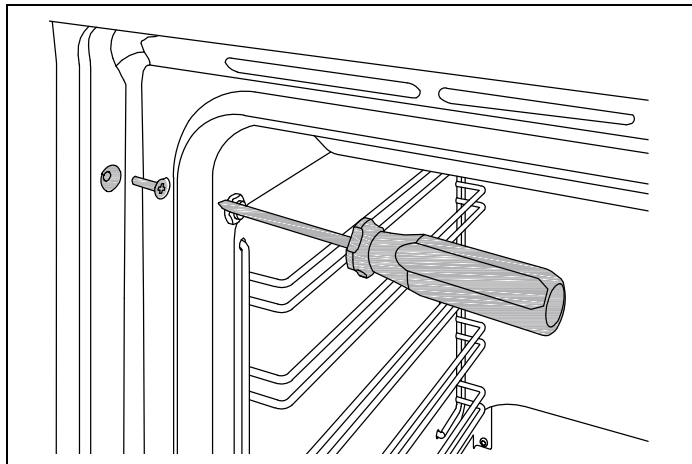


Fig. 9

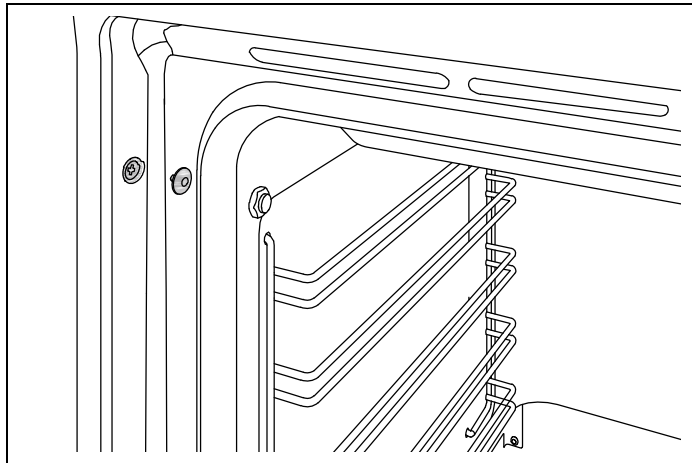


Fig. 10

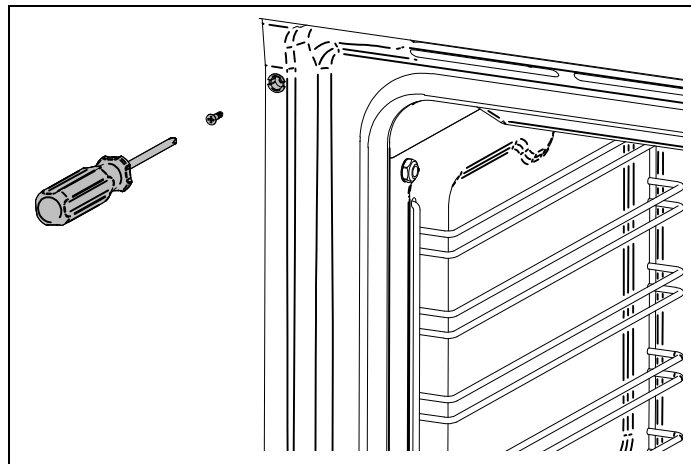


Fig. 11

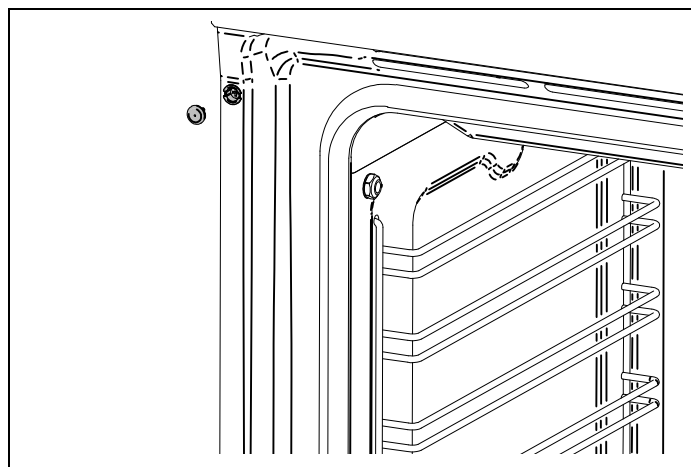


Fig. 12

INSTALLATION

ELEKTRISK TILSLUTNING

Den elektriske tilslutning skal foretages i overensstemmelse med gældende regler og love.

Før tilslutningen udføres, skal man sikre sig at:

- Strømforsyningsens egenskaber er kompatible med de data, der er angivet på etiketten.
- Stikkontakten og el-installationen har jordforbindelse, der overholder gældende regler.

Strømtilslutningen til el-nettet sker via en stikkontakt:

- Forsyn netledningen med et reguleringsstik, som skal være egnet til den nominelle belastning, der er specificeret på apparatets typeskilt. Fastgør kablerne i henhold til diagrammet på figuren Fig. 13 og sørg for at overholde følgende:

Forsyn netledningen med et reguleringsstik, som skal være egnet til den nominelle belastning, der er specificeret på apparatets typeskilt. Fastgør kablerne i henhold til diagrammet på figuren Fig. 13 og sørg for at overholde følgende:

- **bogstav L (strømførende)** = brun ledning
- **bogstav N (neutral)** = blå ledning
- **jord-symbol** = gul/grøn ledning

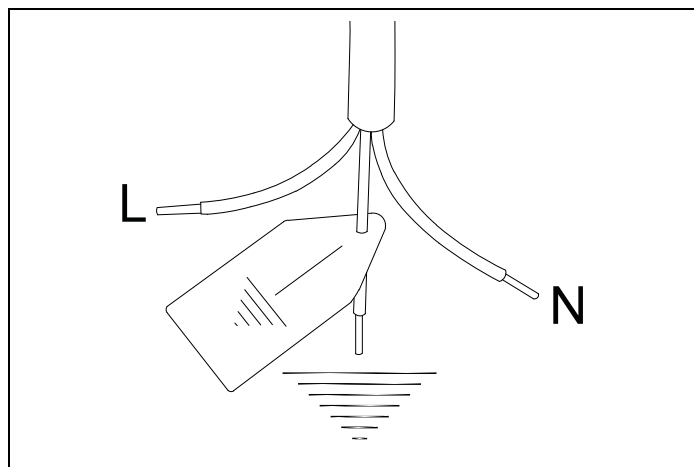


Fig. 13

- Placér netledningen således at den ikke hviler på bagsiden af ovnen, at den ikke er i kontakt med skarpe kanter, og at den ikke på noget tidspunkt når en temperatur på 90°C.
- Anvend ikke strømskinner, adaptere eller stikdåser da disse give falske kontakter og farlig overophedning.

Tilslutningen udføres direkte til el-nettet:

- Indsæt et HFI-relæ mellem apparatet og elnettet, der er dimensioneret til apparatets strømforbrug.
- Jordkablet må ikke afbrydes af afbryderen og skal fastgøres til jordsystemet.
- Alternativt kan man også bruge en fejlstrømsafbryder.

Spænding	220-240 V
Frekvens	50/60 Hz
Maks. effekt	2800 W
Maks. strømforbrug	13 A
Ledningstype	3x1.5mm ²

UDSKIFTNING AF KOMPONENTER

Før der udføres nogen form for vedligeholdelse, skal apparatet kobles fra strømforsyningen.

Ved udskiftning af funktionelle komponenter skal man kontakte et autoriseret servicecenter.



PAS PÅ

Ved udskiftning af strømkablet skal montøren/teknikeren bruge et H05VV-F-kabel og sørge for, at jordlederen er ca. 2 cm længere end faseledningen. Instruktionerne **for den første elektriske tilslutning** skal også overholdes.

BETJENINGSPANEL

BETJENING AF OVN 2 KNAPPER

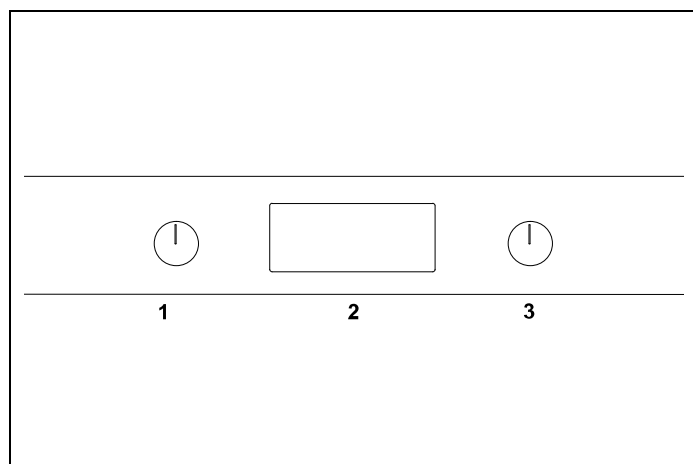


Fig. 14

- 1) Funktionsvælger
- 2) Berøringsfølsomt display
- 3) Temperaturvælger

	ON/OFF	Tænder eller slukker ovnen
	ANNULLER/FORRIGE MENU	Annullerer eller vender tilbage til den forrige menu
	BEKRÆFT	Bekræft eller fortsæt
	INDSTILLINGER	Indstillingsmenu

FULL TOUCH OVBETJENING

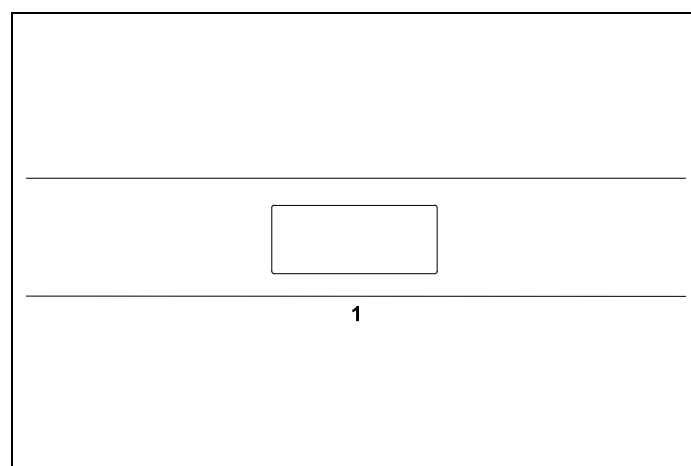


Fig. 15

- 1) Berøringsfølsomt display



BEMÆRK

Rør ved ikonet på displayet for at indstille temperaturen og funktionerne.

	ON/OFF	Tænder eller slukker ovnen
	ANNULLER/FORRIGE MENU	Annullerer eller vender tilbage til den forrige menu
	BEKRÆFT	Bekræft eller fortsæt
	INDSTILLINGER	Indstillingsmenu

BRUG

OVNFUNKTIONER

SYMBOL	BESKRIVELSE	11 FUNKTIONER	11 PYROLYSEFUNKTION
	Varmluft	•	•
	Blæser	•	•
	Statisk	•	•
	Hurtig forvarme	•	•
	Turbo	•	•
	Statisk for neden	•	•
	Grill	•	•
	Blæser grill	•	•
	Assistent	•	•
	Specialprogrammer	•	•
	Hydroclean	•	
	Clean		•

FØRSTE BRUG

Flyt fingeren på displayet for at rulle gennem menuen.

Rør displayet på højde med den ønskede funktion og hold trykket i mindst 2 sekunder for at aktivere en funktion i menuen. Den valgte funktion vælges, så snart man løfter fingeren fra displayet.

Rør ved et parameter på displayet for at ændre det. For klokkeslæt, lysstyrke og lyd bekræftes indstillingen med play-tasten.

FØRSTE TÆNDING

Tilslut ovnen til el-nettet, åbn indstillingsmenuen (se kapitlet indstillinger) og indstil:

- sprog
- ur
- tidsformat
- måleenheder

INDLEDENDE INDGREG

- Fjern film og rester fra emballagen indeni og uden på ovnen.
- Tag eventuelt ekstraudstyr ud og vask det.
- Lad ovnen køre i 30 minutter ved en temperatur på 250°C uden at sætte madvarer ind (det er normalt, at der opstår lugt og røg fra forarbejdningsrester under denne funktion).
- Lad ovnen køle af.
- Åbn ovndøren, og lad den stå til udluftning i 15 minutter.
- Rengør ovnrummet med en fugtig klud og et neutralt rengøringsmiddel (ikke slibepulver).

PLACERING AF RISTE

Indsæt riste og bageplader i sideskinnerne, indtil de stopper for at undgå kontakt med ovndøren.

Hvis riste og plader trækkes over halvvejs ud, blokeres de for at gøre det lettere at tage fødevarerne ud.

Ovnen er udstyret med 5 tilberedningsniveauer angivet på facadens højre side.

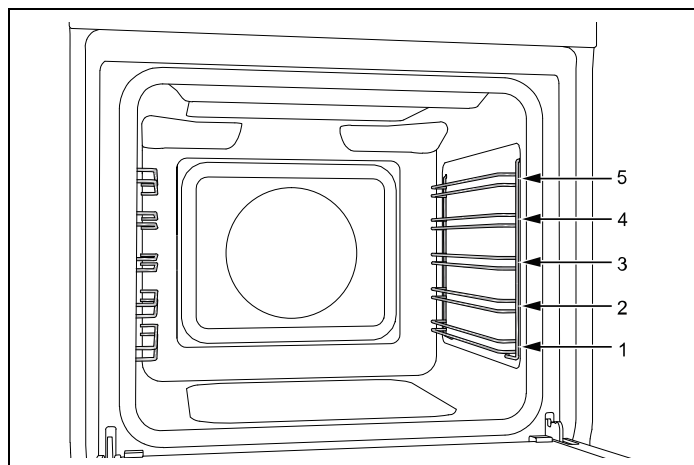


Fig. 16

AFKØLING

Ovnen er udstyret med et kølesystem med variabel hastighed, der starter under tilberedningen.

En luftstrøm mellem betjeningspanelet og ovnlågen holder betjeningselementerne ved en temperatur, der gør det muligt at bruge dem.

Kølesystemet tændes og slukkes automatisk (det er normalt, at det fortsætter med at fungere, selvom ovnen er slukket).

FORVARMNING

De fleste opskrifter kræver, at ovnen allerede har en tilberedningstemperatur, når maden sættes ind.

Forvarmningstiden afhænger af den indstillede temperatur og mængden af riste og plader i ovnen.

OVNLYS

Ovnlyset tænder automatisk, når døren åbnes og forbliver tændt under standard tilberedningsfunktionerne.

VANDETS HÅRDHED

Brug ikke destilleret vand, postevand med et højt klorindhold (> 40 mg/l) eller andre væsker.

- Brug udelukkende rent, koldt postevand.
- Hvis der er meget kalk i vandet i området hvor du bor, skal der bruges blødgjort vand eller mineralvand uden brus.
- Brug ikke vand med brus.
- Brug ikke vand med en hårdhedsgrad på over dH > 7 (1,3 mmol/l).

BRUG AF OVN 2 KNAPPER

- 1) Indsæt risten på det ønskede niveau.
- 2) Vælg ovnfunktion ved at dreje knappen.
- 3) Indstil temperaturen ved at dreje knappen med uret.
- 4) Hvis det er nødvendigt, kan man indstille en tidsindstillet tilberedning via touchscreen-displayet.

Et lydsignal og en meddelelse viser, at den indstillede temperatur er nået. Tilberedningen kan afbrydes til enhver tid ved at stille mindst én af knapperne på nulpositionen.

BRUG AF TOUCHSCREEN OVN

Flyt fingeren på displayet for at rulle gennem menuen.

Rør displayet på højde med den ønskede funktion og hold trykket i mindst 2 sekunder for at aktivere en funktion i menuen.

Den valgte funktion vælges, så snart man løfter fingeren fra displayet. Rør ved et parameter på displayet for at ændre det.

- 1) Indsæt risten på det ønskede niveau
- 2) Rør power-tasten to gange for at tænde ovnen (én gang hvis apparatet allerede er tændt)
- 3) Rul gennem funktionsmenuen og vælg den ønskede tilberedningsmåde
- 4) Rul gennem temperaturen og vælg den ønskede
- 5) Hvis det er nødvendigt, kan man indstille en tidsindstillet tilberedning via touchscreen-displayet.
- 6) Rør ved Play-tasten for at starte tilberedningen eller vent (15 sekunder) på automatisk start.

Et lydsignal og en meddelelse viser, at den indstillede temperatur er nået. Rør ved power-tasten på ethvert tidspunkt for at afbryde tilberedningen.

TILBEREDNINGSMÅDER

Ovnen har flere varmeelementer, der fungerer individuelt eller i kombination for at skabe de forskellige tilberedningstilstande.



PAS PÅ

Alle tilberedninger skal udføres med ovndøren lukket.

VARMLUFT

Varme fra bageste element, fordelt af blæser.

Madlavning på flere niveauer, der er ideelt til enhver type tilberedning der kræver ensartet varme.

- Niveau 2 eller 3 til enkelt tilberedning
- Niveau 2 og 4 til flere tilberedninger
- Muligt at tilføje damp (niveauerne min-med-maks).

BLÆSER

Varme fra oven og neden fordeles af blæseren.

Madlavning på flere niveauer, der er ideelt til småkager og kager.

- Niveau 2 eller 3 til enkelt tilberedning
- Niveau 2 og 4 til flere tilberedninger
- Muligt at tilføje damp (niveauerne min-med-maks).

STATISK

Varme oppefra og nedefra.

Madlavning på et enkelt niveau, der er ideelt til stege, brød og kager.

- Stege på niveau 2 eller 3
- Kager på niveau 2 eller 3 for at sikre, at de er helt bagt nedenunder uden at de brænder ovenpå.

HURTIG FORVARME

Brug denne funktion til at opvarme ovnen til den ønskede temperatur på kort tid.

Denne funktion er kun beregnet til opvarmning af ovnen og ikke til madlavning.

TURBO

Funktion, der kombinerer konvektionstilberedning og opvarmning nedefra. Madlavning på et niveau der er ideelt til pizza, focaccia og retter, der kræver høje temperaturer og bagning nedefra.

- Niveau 1 eller 2
- Muligt at tilføje damp (niveauerne min-med-maks).

STATISK FOR NEDEN

Varme nedefra.

Madlavning på et enkelt niveau, der er ideelt til langsom tilberedning og opvarmning af tallerkner.

Ved høj temperatur, bruges til kager og andet bagværk, som ikke kræver bruning.

- Niveau 2 eller 3

GRILL

Varme fra den øverste grill. Maks. anbefalet temperatur 200°C.

Madlavning på et enkelt niveau, der er ideelt til at grille pølser, spareribs, bacon, fisk eller toast.

Overfladebruning efter tilberedning.

- Niveau 4 eller 5

BLÆSER MED GRILL

Varme fra øverste grill, fordelt af blæser. Maks. anbefalet temperatur 175°C.

Madlavning på et enkelt niveau, der er ideelt til at grille tykke fødevarer.

Varmecirkulationen bidrager til at gennemstege maden, mens den stadig grilles på overfladen.

- Niveau 4 eller 5

Muligt at tilføje damp (niveauerne min-med-maks).

ASSISTENT

Se det pågældende kapitel

SPECIALTILBEREDNINGSMÅDER

DEHYDRERING

Funktion med tvungen cirkulation af luft med en temperatur på 37°C til tørring af fødevarer, blomster og grøntsager.

OPTØNING

Funktion med via tvungen luftcirkulation til at accelerere optøning af fødevarer.

OPVARMING

Funktion til opvarmning af mad; 3 temperaturniveauer: 60°C - 76°C - 93°C.

HÆVNING

Funktion til hævning. Det er bedst at sætte fødevarerne ind i en kold ovn.

Lad være med at åbne ovndøren medmindre det er strengt nødvendigt.

SABBATH

Opvarmningsmetode som kan anvendes for at overholde religiøse helligdage.

ECO

Funktion til tilberedning med varmluft med lavt strømforbrug (lys slukket under tilberedningen).

KUN DAMP

Specialfunktion til damptilberedning af fødevarer uden kombination med andre typer tilberedning.

AIR FRY

Varme fra grillelement og konvektionsluftstrøm med blæser.

Indstil den ønskede temperatur i henhold til opskriften (fra 180°C til 250°C) Når den ønskede temperatur er nået, sættes bakken med maden ind i ovnen.

Maden skal muligvis tages ud tidligt og bør kontrolleres ved den anbefalede minimumstid for at undgå overtilberedning/bruning.

Brug niveau 4. For at opnå de bedste resultater skal du bruge den luftstegningsbakke, der følger med ovnen, og arrangere maden i et enkelt lag.

RENGØRING

PYROLYSE

Automatisk rengøringscyklus, ovnrummet opvarmes til en meget høj temperatur på over 400°C – for at brænde madrester inde i den væk. Før pyrolysecyklingen startes, skal man tage alt tilbehør og sidegitrene ud af den og manuelt fjerne større madrester og aflejringer med en fugtig klud.

Fjern silikonehætten fra kødsondens stik, og sæt metalhætten i.

Under pyrolysen låser ovnen automatisk, og den låser først op igen under afkølingsfasen, når cyklingen er afsluttet.

Det er normalt at se, at der dannes små flammer og røg i ovnrummet.

Efter rengøringscyklingen bliver de brændte madrester til aske og kan nemt tørres væk med en fugtig klud.

Hele cyklingen varer cirka 120 minutter.

ØKO PYROLYSE

Automatisk rengøringscyklus der varer cirka 90 minutter som skal anvendes, hvis ovnen er mindre snavset.

HYDROCLEAN

Rengøringscyklus til ovnen med lav temperatur, som varer 20 minutter.

- 1) Fjern manuelt eventuelle madrester og større aflejringer med en fugtig klud.
- 2) Hæld 400 ml vand i bunden af ovnen.
- 3) Sprøjt en blanding af vand og opvaskemiddel (ved hjælp af en forstøversprøjte) på sidevæggene.
- 4) Aktivér funktionen (varer ca. 20 min.).
- 5) tør med en blød klud efter køling.

HYDROCLEAN (KUN OVN MED ELLEVE FUNKTIONER)

Rengøringscyklus til ovnen med lav temperatur, som varer 20 minutter.

- 1) Fjern manuelt eventuelle madrester og større aflejringer med en fugtig klud.
- 2) Hæld 400 ml vand i bunden af ovnen.
- 3) Sprøjt en blanding af vand og opvaskemiddel (ved hjælp af en forstøversprøjte) på sidevæggene.
- 4) Aktivér funktionen (varer ca. 20 min.).
- 5) Tør efter med en blød klud når ovnen er kølet af

DAMP

TILBEREDNING VED HJÆLP AF DAMP

Under drift af apparatet med tilføjelse af damp, bliver der sprøjtet damp ind i ovnen med forskellige mellemrum og med forskellig intensitet.

Ved at dosere procentdelen af damp og temperaturen opnås det bedste tilberedningsresultat:

- Sprød skorpe
- Skinnende overflade
- Saftig og blødt indre
- En meget lille reduktion af volumen

I varmluftsfunktioner kan man vælge procentdelen af damp som skal tilføjes under tilberedningen.

Brug udelukkende gryder der kan modstå varme og rust eller fødevarerbeholdere i rustfrit stål.

Når der laves mad på mere end et niveau, skal du kontrollere, at der er plads mellem de forskellige niveauer, så dampen kan cirkulere.

Hvis der ikke anvendes temperatursonde under damptilberedning, skal du sætte silikonehætten i stikket.

Hvis ovndøren åbnes under tilberedningen, stopper kun blæseren. Når døren lukkes igen, kører apparatet igen normalt.

For at slukke før planlagt eller ændre den indstillede mængde damp, skal man trykke på dampikonet på displayet.

DAMPNIVEAUER

Med tilføjelse af damp tilberedes fødevarerne skånsomt, og det sikrer, at de forbliver saftige indvendigt.

Med tilberedning med varmluft kan man indstille tilføjelse af damp på tre niveauer:

- MIN. Ideelt til kød, fjerkræ, ovnretter og gryderetter.
- MED. Ideelt til stuvet og braiseret kød, brød og hævet dej.
- MAX. Ideel til delikate retter såsom cremer, souffléer, tærter og fisk.

DAMPTILBEREDNING

Ideel til fisk og grøntsager. Dampen omslutter retten og undgår tab af næringsstoffer, mens aromaer og farver forbliver uændrede.

PUMPE

Mens funktionen bruges, og efter at den er slukket, høres der en lyd, der minder om en brummen, som indikerer at pumperne kører.

VANDTANK

Vandtanken sidder bag ved betjeningspanelet. Før brug, skal du åbne panelet og fylde vandtanken. Hvis tanken løber tør for vand under tilberedning med damp, afgives der et lydsignal, og en visuel meddelelse viser, at den skal genopfyldes.

DAMPTILBEHØR

Brug riste og bakker med huller til damptilberedning.

AFLEDTE FUNKTIONER

VAKUUM

For at tilberede vakuumpakkede fødevarer skal man indstille damptilberedning med en temperatur på mellem 60° og 90°C. Sørg for, at vakuumposerne er varmebestandige.

Under vakuumtilberedning dannes der mere kondens på bunden af ovnrummet end med andre typer opvarmning.

REGENERERING

Til skånsomt at genopvarme allerede tilberedte retter eller tilberede ovnretter på forhånd.

Indstil tilberedning med varmluft til 120°C med tilføjelse af medium damp i 7 minutter.

Den nødvendige tid kan variere afhængigt af mængden af mad og den anvendte beholder.

OPBEVARING AF FØDEVARER

For at afslutte steriliseringen af glas med syltede fødevarer for at forlænge deres holdbarhed, skal du starte damptilberedningsprogrammet i mindst 20 minutter ved en temperatur på 100°C. Tiden kan variere afhængigt af glassets størrelse.

STERILISERING

Rens beholderne efter brug med en flaskebørste, og vask dem i opvaskemaskinen. Placer dem på ovnrysten med åbningen nedad, så de ikke rører hinanden.

For at sterilisere køkkengrej og sutteflasker skal du indstille dampen til 100°C i 40 minutter.

Tør med en ren klud.

KONDENS

Det er normalt, at der dannes kondensvand på indersiden af ovndørens glas og på betjeningspanelet, når man tilbereder fødevarer, der er særligt vandholdige.

Kondensvandet vil fordampe af sig selv under tilberedningen.

Programmerne der omfatter damp genererer som følge af deres natur kondens i hele ovnen, især på ovndørens indvendige rude. Ved damptilberedning, især ved lave temperaturer, anbefales det at tømme dryprenden.

VEJLEDNING I TILBEREDNING

- Den indstillede temperatur og tilberedningstiden kan variere lidt fra den ene ovn til den anden. Små justeringer i forhold til opskriften kan være nødvendige.
- Forøgelse af temperaturen reducerer ikke tilberedningstiden.
- Tilberedningstiderne afhænger af vægt, tykkelse og kvalitet af fødevaren.
- Det anbefales at placere maden midt på risten.
- Vælg tilberedningsniveauet ved at følge opskriften og ud fra personlig erfaring.
- Efterlad et mellemrum på mindst 3 cm mellem bagepladerne og ovnvæggene for at varmen kan cirkulere effektivt.
- Til bagning af småkager skal der bruges lyse aluminiumsplader.
- Brug mørke metalforme til kager og kiks, fordi de hjælper med at absorbere varmen.
- Vend og rør i maden, så den bliver jævnt opvarmet.
- Ved nye opskrifter skal man indstille temperaturen i bunden af det angivne område og den korteste tid, og derefter vurdere, hvordan tilberedningen forløber, og forlænge tiden, hvis det er nødvendigt.
- Ved damptilberedning skal madvarerne placeres, så de ikke er oven på hinanden.
- For at sikre en korrekt fugtning af maden, skal du undlade at åbne ovndøren under tilberedningen.

ENERGIBESPARELSE

- Åbn kun ovndøren hvis det er absolut nødvendigt, for at undgå varmetab.
- Hold ovnrummet rent.
- Tag det tilbehør som ikke bruges til tilberedningen ud.
- Stands tilberedningen et par minutter før den tid, der normalt bruges. Tilberedningen fortsætter i de resterende minutter med den akkumulerede varme.
- Lad frosne fødevarer tø op, før de indsættes i ovnrummet.

VANDTANK

Vandtanken sidder bag ved betjeningspanelet.

Efter at have indstillet temperatur funktion og dampmængde:

- Bekræft åbning af betjeningspanelet
- Løft panelet opad med begge hænder, indtil det klikker.
- Løft forsigtigt tanken og træk den delvist ud
- Åbn låget og fyld vand i til det indikerede niveau.
- Luk låget igen.
- Sæt tanken tilbage på plads ved at skubbe den ind så langt den kan komme, indtil den sidder fast.
- Drej betjeningspanelet opad for at frigøre det og sænk det derefter indtil det er helt lukket.

Vandtanken kan fjernes fuldstændigt til rengøring og påfyldning.

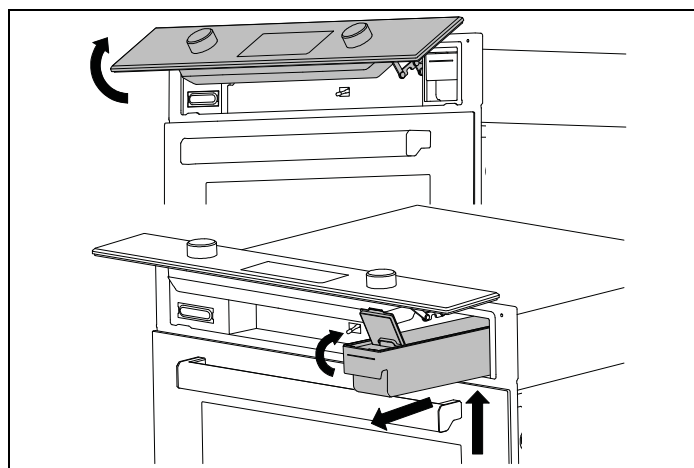


Fig. 17

Det er muligt at få adgang til tanken når som helst: tryk på OK og ► ikonerne samtidigt og bekræft derefter ved at trykke på OK på ovne med 2 knapper, eller tryk på ikonerne + og OK samtidigt og bekræft derefter ved at trykke på OK på touchscreen-ovne.



PAS PÅ

Hver gang tanken tages ud skal man kontrollere, at tætningerne er hele og sidder korrekt.

Under damptilberedning opsamles den kondens, der dannes på døren, i dryprenden.

Vandkredsløbet tømmes automatisk ned i beholderen efter endt tilberedning.



PAS PÅ

Vandet i tanken kan være kogende, tag først tanken ud efter at have kontrolleret, at vandet er kølet af.

- Tryk på OK og ► ikonerne samtidigt og bekræft derefter ved at trykke på OK på ovne med 2 knapper, eller tryk på ikonerne + og OK samtidigt og bekræft derefter ved at trykke på OK på touchscreen-ovne.
- Bekræft
- Løft panelet opad med begge hænder, indtil det klikker.
- Løft forsigtigt tanken og træk den helt ud.
- Tøm tanken ved at tage låget af.
- Vask med sæbevand og skyl grundigt med rent vand.
- Tør med en blød klud.
- Genmonter tanken.
- Sæt tanken tilbage på plads ved at skubbe den ind så langt den kan komme, indtil den sidder fast.
- Drej betjeningspanelet opad for at frigøre det og sænk det derefter indtil det er helt lukket.

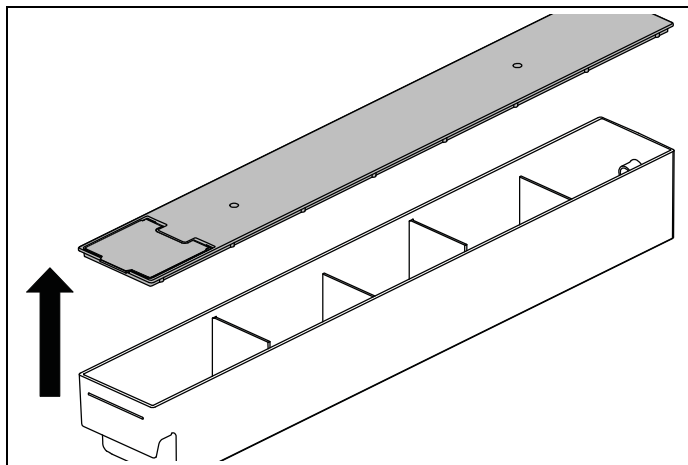


Fig. 18

Vask ikke vandtanken i opvaskemaskine.

DRYPRENDE

Under damptilberedning opsamles den kondens, der dannes på døren, i dryprenden. Den skal tørres efter hver damptilberedning:

- Lad ovnen køle af.
- Åbn åvndøren.
- Tør vandet i dryprenden med en blød klud.

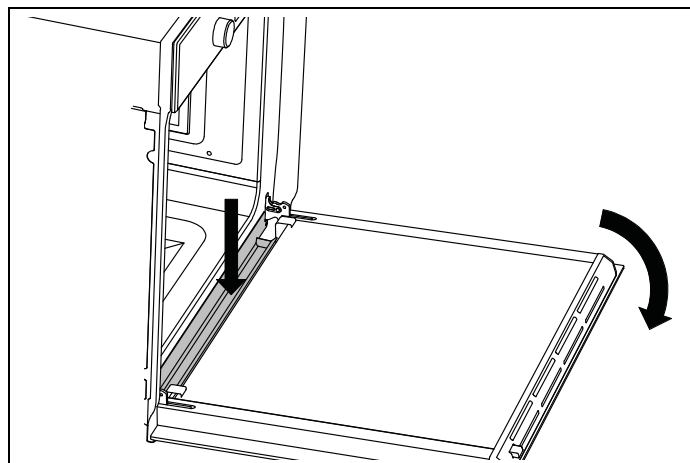


Fig. 19

VEJLEDENDE TABEL TIL TILBEREDNING

Tiderne i tabellen inkluderer ikke foropvarmningstider og er vejledende.

FØDEVARE	VÆGT (KG)	FUNKTION	TEMPERATUR (°C)	TID (MINUTTER)
Lasagne	3-4	Statisk	220-230	45-50
Bagt pasta	3-4	Statisk	220-230	45-50
Kalvesteg	2	Blæser	180-190	90-100
Svinekam	2	Blæser	180-190	70-80
Pølser	1,5	Blæser grill	175	15
Oksesteg	1	Blæser	200	40-45
Stegt kanin	1,5	Varmluft	180-190	70-80
Kalkunbryst	3	Blæser	180-190	110-120
Nakkesteg	2-3	Blæser	180-190	170-180
Stegt kylling	1,2	Blæser	180-190	65-70
				1. side 2. side
Svinekoteletter	1,5	Blæser grill	175	15 5
Spareribs	1,5	Blæser grill	175	10 10
Bacon	0,7	grill	200	7 8
Svinemørbrad	1,5	Blæser grill	175	10 5
Oksemørbrad	1	grill	200	10 7
Regnbueørred	1,2	Blæser	150-160	35-40
Havtaske	1,5	Blæser	160	60-65
Pighvar	1,5	Blæser	160	45-50
Pizza	1	Turbo	MAKS.	8-9
Brød	1	Varmluft	190-200	25-30
Focaccia	1	Blæser	180-190	20-25
Bundt-kage	1	Varmluft	160	55-60
Syltetøjstærte	1	Varmluft	160	35-40
Ricottakage	1	Varmluft	160-170	55-60
Fyldte tortellini	1	Blæser	160	20-25
Lagkagebund	1,2	Varmluft	160	55-60
Profiteroles	1,2	Blæser	180	80-90
let lagkagebund	1	Varmluft	150-160	55-60
Riskage	1	Blæser	160	55-60
Brioche	0,6	Varmluft	160	30-35

BRUG AF TOUCH-DISPLAYET

RULLEMENU

I rullemenuen er der nogle funktioner, der kan aktiveres med slukket ovn.

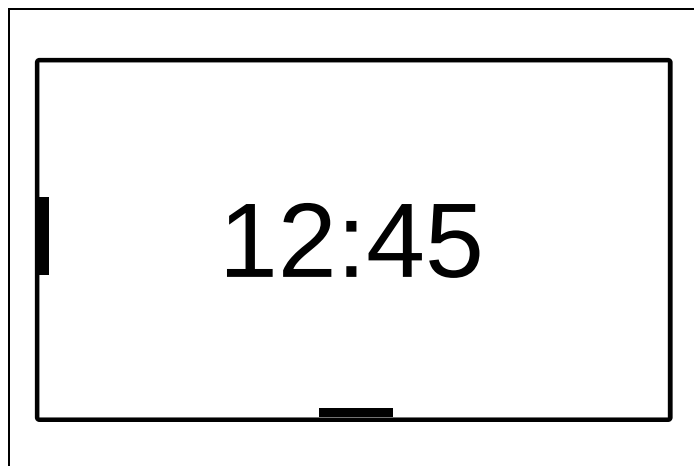


Fig. 20

Rul symbolet FLAP _opad for at åbne, rul symbolet FLAP _nedad for at lukke.

TIMER

Nedtælling, når tiden er gået lyder der et lydsignal. Timeren afbryder ikke tilberedningen.

Rul for at indstille; timeren starter automatisk.

LYS

For at tænde og slukke lyset i ovnen med døren lukket.

FOROPVARMNING OVN

Funktion til at foropvarme ovnen til den ønskede temperatur på kort tid.

Denne funktion er kun beregnet til opvarmning af ovnen og ikke til madlavning.

SKÆRMENS LYSSTYRKE

For at indstille eller ændre displayets lysstyrke.

INDSTILLINGSMENU

Rør ved indstillingstasten for at åbne menuen.

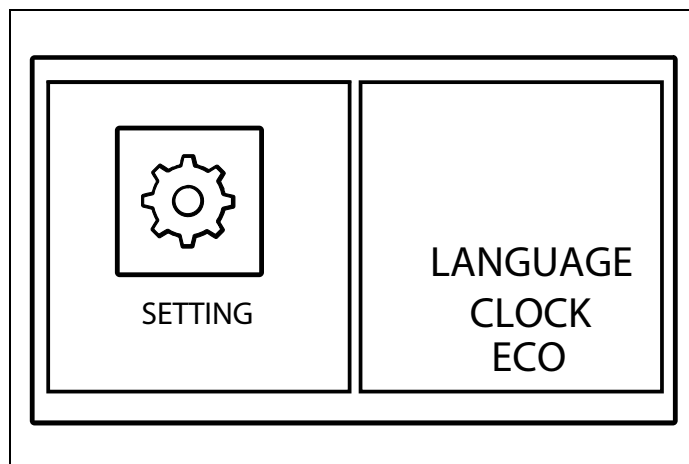


Fig. 21

LYSSTYRKE

For at indstille eller ændre displayets lysstyrke.

LYD

For at indstille eller ændre lydstyrken.

SPROG

For at vælge det foretrukne sprog (det forudindstillede sprog er engelsk).

UR

For at indstille eller ændre klokkeslættet.

SHOWROOM-TILSTAND

Til udstilling, inaktiverer varmelegemerne.

ECO-TILSTAND

For at reducere strømforbruget.

STYRING AF TIDSTAGNINGSFUNKTIONER

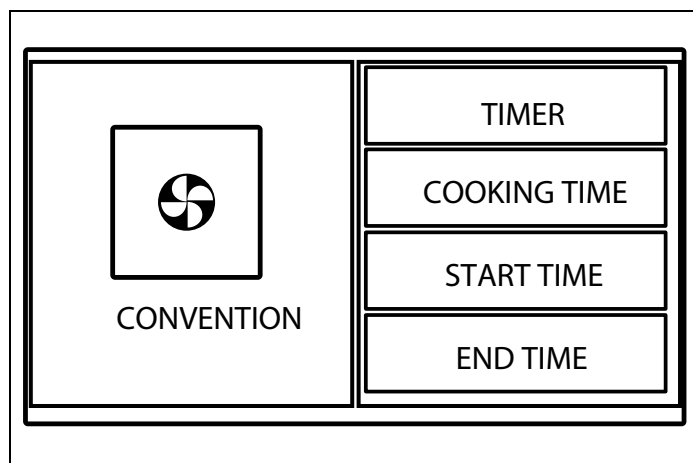


Fig. 22

Rør ved urikonet for at ændre tilberedningsvarigheden.

Efter at have indstillet funktion og temperatur, tryk på urikonet flere gange (🕒) og vælg en tidstagningsfunktion.

TIMER

Til indstilling af nedtællingen, og når tiden er gået lyder der et bip, og der vises en advarselsmeddelelse. Timeren afbryder ikke tilberedningen.

Rul for at indstille; timeren starter automatisk.

TILBEREDNINGSTID

For at indstille en nedtælling der, når tiden er gået, afbryder tilberedningen, afgiver et lydsignal og viser en meddelelse.

Rul for at indstille; tilberedningstiden starter automatisk.

START PÅ TILBEREDNING

For at indstille start på tilberedningen og dens varighed. Når det indstillede tidspunkt nås, afspilles der et lydsignal, som angiver start på tilberedningen. Når tiden indstillet til tilberedningen er gået, afspilles der et lydsignal, og der vises en meddelelse.

Rul for at indstille; først starttidspunktet og derefter tilberedningstiden.

ENDT TILBEREDNING

For at indstille tidspunktet for afslutning af tilberedning og dens varighed (start på tilberedning beregnes af ovnen).

Et lydsignal viser, at tilberedningen er startet. Når tiden indstillet til tilberedningen er gået, afspilles der et lydsignal, og der vises en meddelelse.

Rul for at indstille; først sluttidspunktet og derefter tilberedningstiden.

Rør ved Power-tasten for til enhver tid at afbryde tilberedningen eller drej funktionsknappen i slukket position.

Tryk på ur-ikonet for at ændre varigheden af den igangværende tilberedning.



BEMÆRK

Hvis tidstagningsfunktionerne ikke indstilles, skal tilberedningsvarigheden styres manuelt.

TEMPERATURSONDE (HVIS TILGÆNGELIG)

Temperatursonden gør det muligt at vælge tilberedningsgraden ved at måle temperaturen inden i maden.

PROGRAMMER SONDEN

- 1) Indsæt sondens nål i maden. For at få det bedst mulige resultat, skal spidsen være så tæt på midten som muligt, uden at være i kontakt med fedt, knogle eller hulrum.
- 2) Vælg tilberedningsfunktion og -temperatur
- 3) Indsæt sondens stik i stikkontakten inden i ovnen (for oven i venstre side).
- 4) Indstil den temperatur som du ønsker, at maden skal nå i midten.

Når sonden når den indstillede temperatur, afbrydes tilberedningen, der afspilles et lydsignal, og der vises en meddelelse.



BEMÆRK

Mens temperatursonden bruges, er kun Timer-funktionen tilgængelig.

ASSISTENT

Funktionen assistent giver mulighed for at styre et udvalg af funktioner for tilberedning, temperatur og tid for hver enkelt type fødevarer.

Systemet giver ikke opskrifter, men hjælper ovnen med at præstere bedst muligt.

Det er muligt at oprette nye sekvenser og gemme dem til fremtidig brug.

ADMINISTRATION AF OPSKRIFTER

Forudindstillet tilberedningssekvens.

1) Vælg den ønskede fødevarekategori.

- Kød
- Fjerkræ
- Fisk
- Desserter
- Brød
- Pizza
- Pasta
- Grøntsager

2) Vælg den ønskede ret.

3) Vælg eventuelt vægten og tilberedningsgraden.

4) Brug temperatursonden, hvis der bliver bedt om det.

5) Tryk på play.

Når tilberedningen er færdig, afspilles der et lydsignal, og der vises en meddelelse. Rør ved Power-tasten for at afbryde tilberedningen eller drej funktionsknappen i slukket position.

MY COOKBOOK

Personlige, gemte tilberedningssekvenser

1) Vælg den ønskede opskrift blandt de gemte.

2) Tryk på play.

Når tilberedningen er færdig, afspilles der et lydsignal, og der vises en meddelelse. Rør ved power-tasten for at afbryde tilberedningen. For at annullere en gemt opskrift skal man placere sig på navnet og trække den fra højre mod venstre og bekræfte.

INDSTIL

Til indstilling og lagring af komplekse tilberedningssekvenser. Der kan vælges op til tre funktioner i rækkefølge.

1) Vælg funktion 1

2) Indstil tilberedningsfunktion, temperatur og varighed.

3) Gentag for funktion 2 og 3, hvis det er nødvendigt.

4) Tryk på play for at starte opskriften.

5) Hvis man vælger at gemme, åbnes der et skærm billede med et tastatur, så den kan navngives og gemmes.

6) Når den er gemt, skal man trykke på play-tasten for at starte tilberedningen.

Brug funktionen My Cookbook til at få den gemte opskrift frem.

TELESKOPSKINNER

Teleskopskinnerne kan monteres på ethvert niveau af ovnskinner.

- Find de to klik-fjedre (foran og bagved) på teleskopskinnen.
- Find stiften som viser den bagerste del af skinnen.
- Anbring teleskopskinnen ud for den øverste stang på det valgte niveau.
- Indsæt den forreste clips ved at skubbe mod sideskinnen.
- Indsæt den bagerste clips ved at skubbe mod sideskinnen.
- Gentag handlingerne i den anden side.
- Træk begge skinner ud og placer bradpanden eller risten mellem den bagerste stift og det forreste stop.

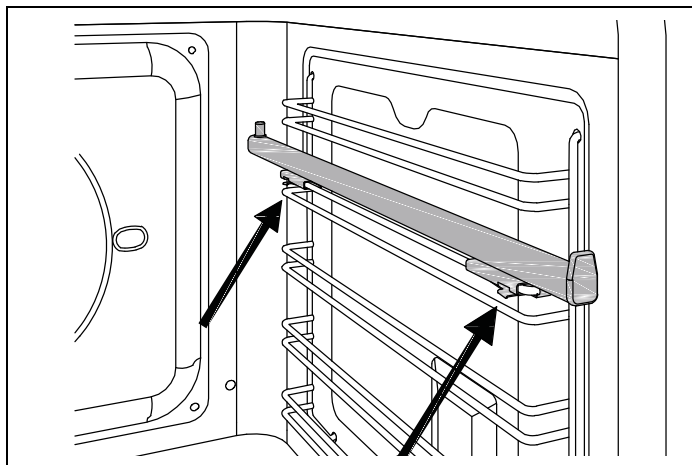


Fig. 23

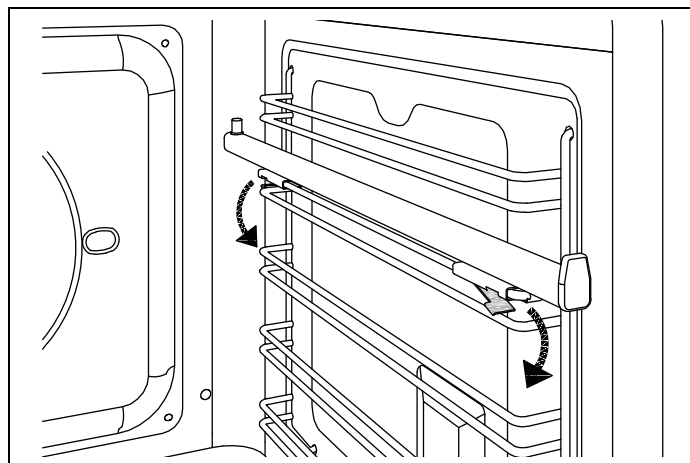
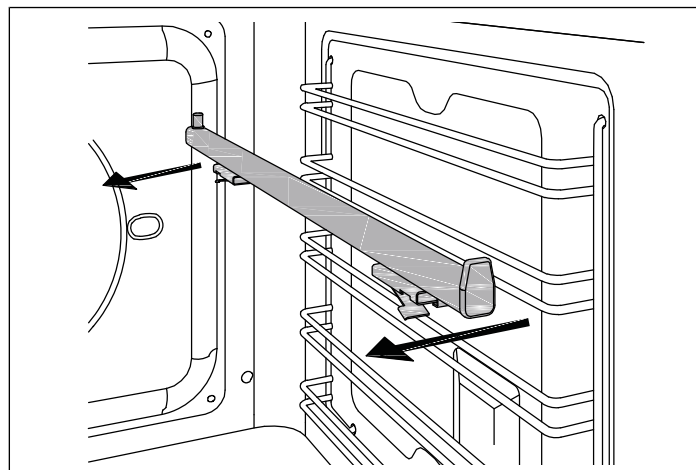


Fig. 24

AFTAGNING AF TELESKOPSKINNER

- Find de to klik-fjedre (foran og bagved) på teleskopskinnen.
- Hold den forreste clips nede og træk skinnen ind mod ovnens midte.
- Gentag handlingen for den bagerste clips.



RENGØRING AF APPARATET

Før der udføres nogen form for manuel rengøring skal man vente på at alle dele er afkølede og koble ovnen fra strømforsyningen.

Omhyggelig pleje af ovnen hjælper med til at holde den i god stand i lang tid.

RENGØRING AF EMALJEREDE ELLER LAKEREDE DELE:

For at opretholde de emaljerede deles egenskaber er det nødvendigt at rengøre dem ofte med sæbevand. Brug aldrig skurepulver.

Efterlad ikke sure eller alkaliske stoffer på de emaljerede dele (eddike, citronsaft, salt, tomatjuice osv.) og vask de emaljerede dele, når de stadig er varme.

RENGØRING AF DELE I RUSTFRIT STÅL:

Rengør delene med sæbevand og tør dem med en blød klud i satinfinishens retning. Glansen opretholdes ved periodisk at pudse med specifikke produkter, der kan købes i en normal butik. Brug ikke aggressive rengøringsmidler som:

- Kalkfjerner/afkalkningsmiddel
- Blegemiddel
- Muriatsyre
- Ammoniak-rengøringsmidler
- Skurepulver eller -svampe.

Fjern straks pletter af kalk, fedt, stivelse eller æggehvite.

RENGØRING AF GLASSET

Brug opvaskemiddel og eddike til at affedte og skyl derefter eller rengør med opvaskemiddel, skyl, tør over med en fugtig klud og tør efter.

For at fjerne fastbrændte madrester skal man komme sæbevand eller opvaskemiddel oven på det berørte område. Efter nogle minutter skyl og tør med en blød klud.

Undgå at bruge kalkfjerner, slibe- og multifunktionsprodukter, fordi glasset med tiden bliver grimt.

RENGØRING AF RISTENE

Vask ikke ristene i opvaskemaskine.

Læg dem i varmt vand med opvaskemiddel og tør med en ikke-slibende svamp, skyl og tør efter med en blød klud.

RENGØRING AF HÅNDTAG

Rengør delene med sæbevand og tør dem med en blød klud i satinfinishens retning. Brug aldrig skurepulver eller skuresvampe.

TÆTNING

Rengør med en fugtig klud.

AFMONTERING AF SIDESKINNER

- Find de to kroge for nederen på gitteret og træk forsigtigt nedad i de to kroge samtidigt.
- Tag gitteret af ovnens side og udtag gitterets øverste kroge fra ovnens side ved at trække opad.
- Tag gitteret ud af ovnen.

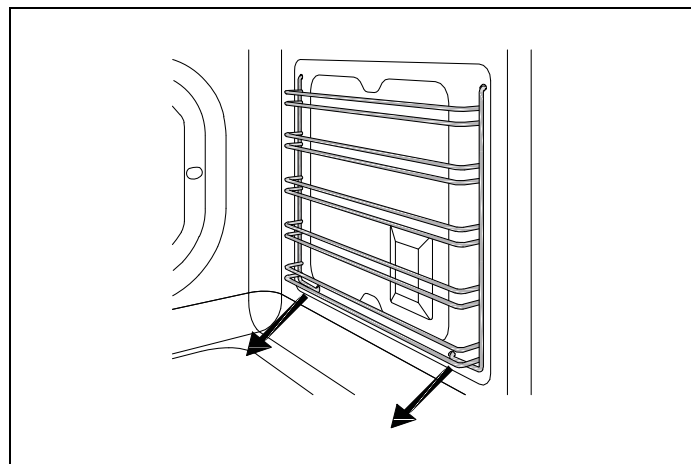


Fig. 25

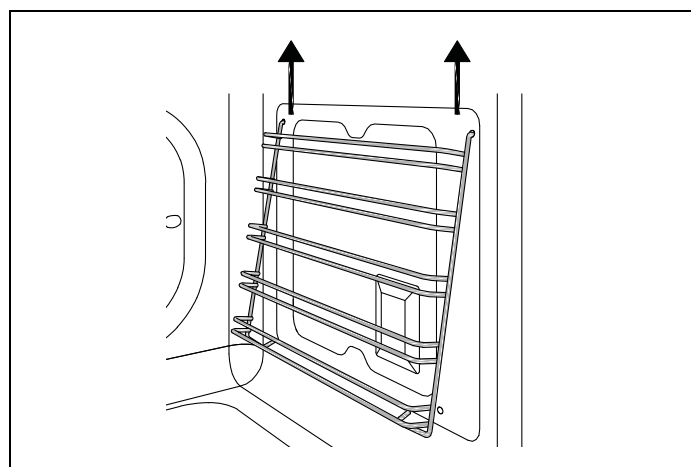


Fig. 26

UDSKIFTNING AF PÆRE I OVNE



PAS PÅ

Kobl strømforsyningen fra før pæren udskiftes. Rør IKKE pæren med bare hænder.

OVNENS SIDELYS (HVIS MONTERET)

Type pære: G9 halogen, 220 V, 40 W

- Sørg for at ovnen er slukket og afkølet.
- Tag om nødvendigt sidegitteret ud af ovnen.
- Indsæt kærven på en flad skruetrækker mellem glasdækslet og lamperummet. Pas på ikke at ødelægge pakningen.
- Drej forsigtigt skruetrækkerens spids for at løsne glasset og hold det samtidig fast med hånden for at undgå at det falder ned og går i stykker.
- Tag glasset af og halogenpæren ud.
- Indsæt en ny halogenpære i rillen. Rør IKKE pæren med bare hænder.

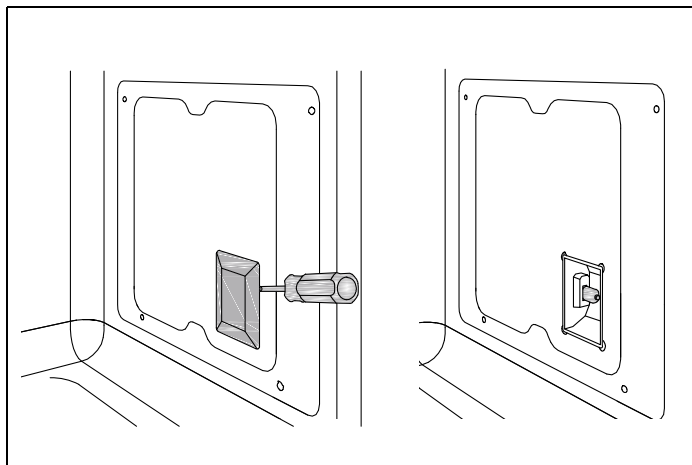


Fig. 27

- Tryk igen glasdækslet ind på plads og sæt gitteret tilbage i ovnen.
- Genmonter sidegitteret i ovnen.
- Kobl strøm til ovnen igen.

UDSKIFTNING AF TANKENS TÆTNINGER

Hver gang tanken tages ud skal man kontrollere, at tætningerne er hele og sidder korrekt. Udskift dem med de medfølgende tætninger, hvis de er beskadiget.

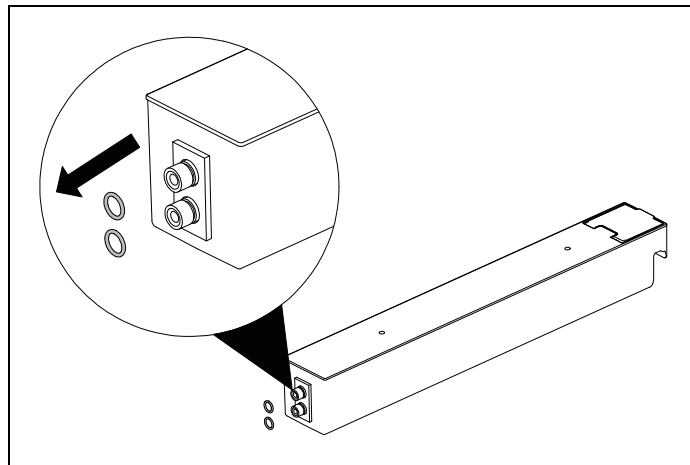


Fig. 28

INDVENDIG RENGØRING AF OVNDØRENS RUDER

Ovndørens indvendige ruder kan nemt afmonteres, så de kan rengøres. Det er ikke nødvendigt at tage døren af for at rengøre ruderne.

Ruden kan rengøres hvor den sidder eller tages ud.

- Åbn ovndøren helt.
- Åbn låsehåndtagene på begge hængslerne helt.
- Luk langsomt døren indtil punktet hvor den låser, og kontrollér at håndtagene har låst døren.
- Tag det øverste dæksel af døren ved at trykke på de runde taster til højre og venstre.
- Løft det øverste dæksel og tag det ud.

Pas på rudernes kant:

- Træk ruderne ud ved at få dem til at glide.
- Rengør ruderne.
- Gentag handlingerne i omvendt rækkefølge for at genmontere døren.



PAS PÅ

Den seriegraferede del af ruderne skal vende mod ovnens yderside.

Hvis hængslerne ikke er låst korrekt og den indvendige rude udtages, risikerer døren at lukke af sig selv.

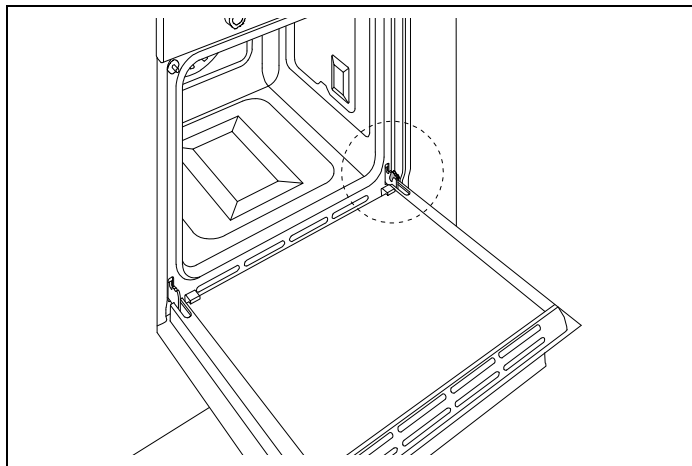


Fig. 29

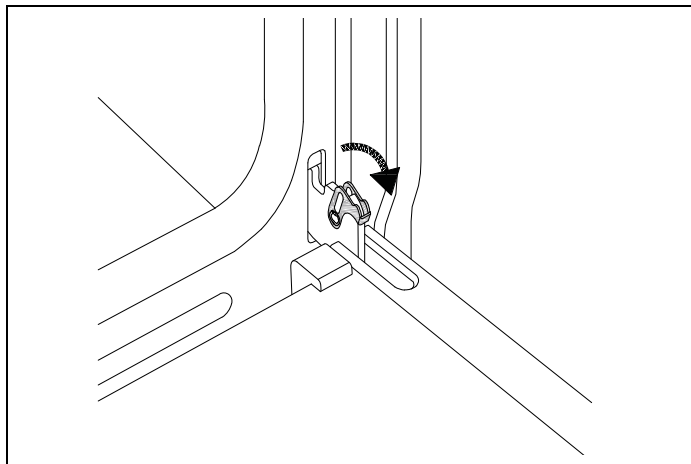


Fig. 30

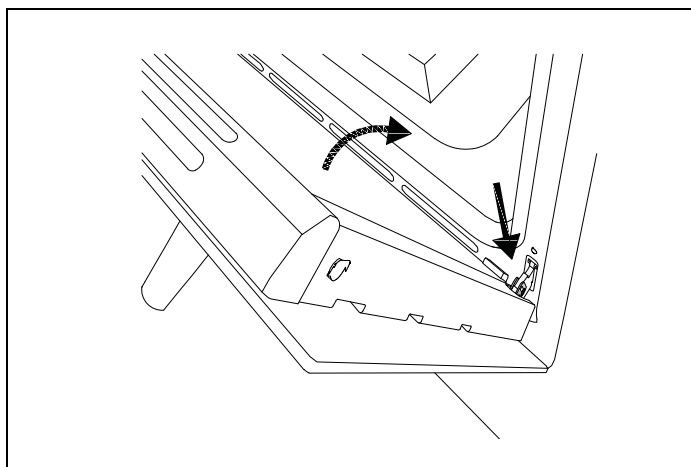


Fig. 31

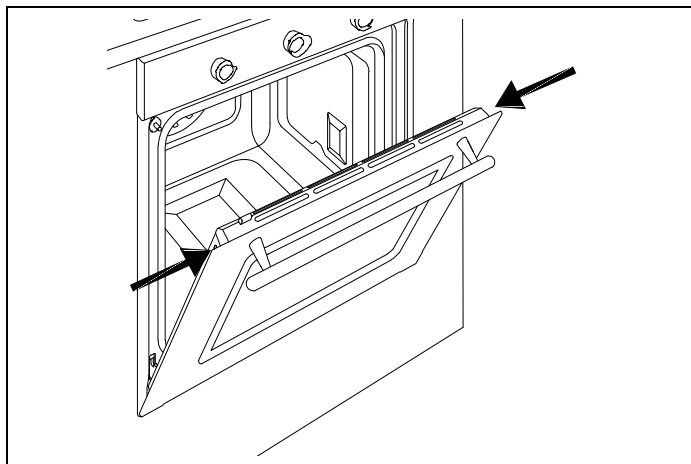


Fig. 32

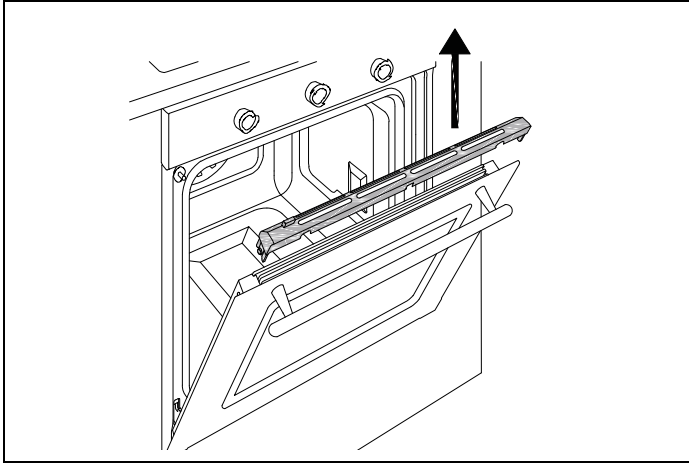


Fig. 33

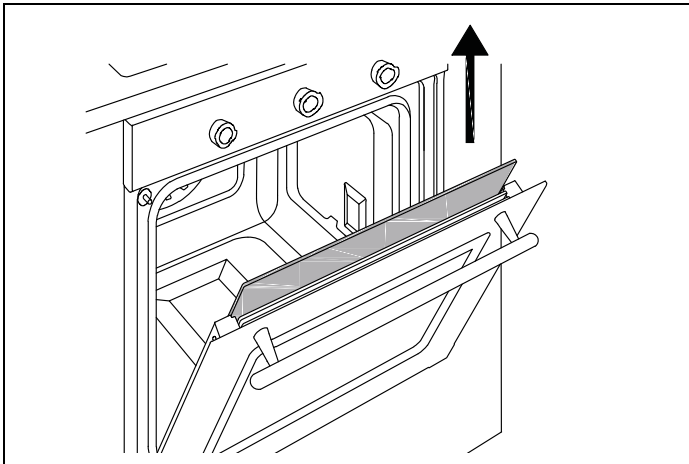


Fig. 34

OVNEN FUNGERER IKKE

Er ovnen strømforsynet? Kontrollér kontakten eller sikringen. Afbryd ovnen fra el-nettet i cirka et minut, ved at tage stikket ud eller slukke på afbryderen.

OVNEN FARMER IKKE

Kontrollér, at showroom-tilstanden ikke er aktiv.

Kontrollér, at der ikke er aktiveret en tidstagningsfunktion. Afbryd ovnen fra el-nettet i cirka et minut, ved at tage stikket ud eller slukke på afbryderen.

KNAPPEN FORBLIVER IKKE I POSITION.

Knappens clips er i stykker, kontakt et servicecenter for at få den udskiftet.

BETJENINGSELEMENTERNE ER MEGET VARME

Det er normalt, hvis døren har været åben i længere tid med ovnen tændt.

Kontrollér at døren lukker korrekt og at afkølingssystemet fungerer.

MADEN HAR FÅET FOR MEGET

Med varmluft skal man huske at sænke temperaturen med 20°C.

MADEN HAR IKKE FÅET NOK

Ved tilberedning af store mængder mad skal tilberedningstiden øges proportionalt.

Sørg for at der er nok plads omkring bradpanden til at sikre en passende varmecirkulation.

Kontrollér at døren lukker korrekt.

Få en faglært elektriker til at kontrollere, at netspændingen er passende.

DER DANNES KONDENS PÅ OVNRUDEN

Det er normalt, at der dannes kondensvand på indersiden af ovndørens glas og på betjeningspanelet, når man tilbereder fødevarer, der er særligt vandholdige. Kondensvandet vil fordampe af sig selv under tilberedningen.

Foropvarm ovnen for at reducere kondensdannelse.

DER DANNES RØG UNDER TILBEREDNINGEN

Det er normalt, at der dannes røg inde i ovnen under tilberedning af særligt fedtholdige fødevarer.

Det er normalt at ovnen ryger under tilberedning med grill.

RENGØRINGSPROCEDUREN BLIVER AFBRUDT FØR AFSLUTNINGEN.

Der er opstået strømafbrydelse. Kontrollér, at udluftningshullerne i møblet er udført korrekt, og at de ikke er tilstoppede.

RESULTATERNE AF RENGØRINGEN ER IKKE IDEELLE

Kontrollér, at alt tilbehør og sidegitrene er fjernet.

Større aflejringer af snavs er ikke blevet fjernet manuelt før pyrolysecykklussen.

OVNEN VISER, AT DER MANGLER VAND

Kom vand i tanken. Kontrollér, at tanken er indsat korrekt.

DER KOMMER VAND UD AF BAKKEN.

Kontrollér, at tankens låg er monteret korrekt. Kontrollér, at tanken ikke er overfyldt.

Det er svært at rengøre vandbakken. Låget og overstrømningsanordningen er ikke blevet fjernet.

Se kapitlet "vandtank".

AFKALKNINGSPROCEDUREN BLIVER AFBRUDT FØR AFSLUTNINGEN.

Der er opstået strømafbrydelse.

Funktionen er blevet stoppet af brugeren.

Udfør proceduren igen.

DER ER SNAVSET VAND I BUNDEN AF OVNRUMMET VED AFSLUTNING AF AFKALKNINGSPROCEDUREN

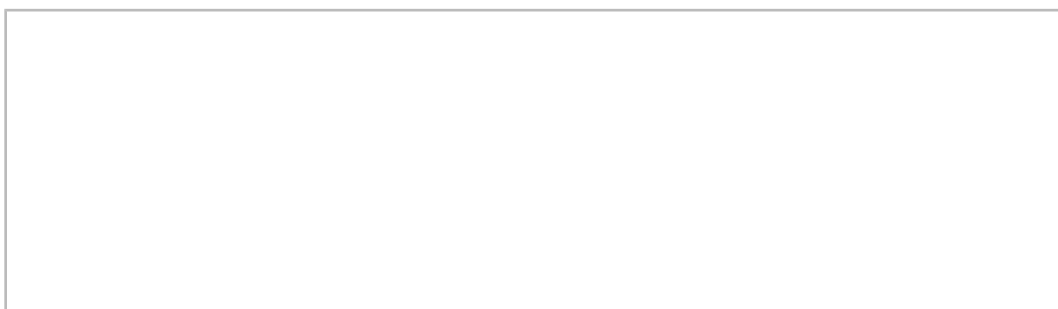
Tør det resterende vand og afkalkningsmidlet op fra ovnens bund. Vask ovnrummet omhyggeligt.



Bertazzoni tilstræber at levere service af højeste kvalitet til vores kunder. I det usandsynlige tilfælde, at dit produkt skulle have en fabrikationsfejl, bedes du kontakte vores serviceteam på:

<https://DK.bertazzoni.com/more/care-service>

Du vil blive bedt om at angive produktoplysninger, købsbevis, et foto af sølvdatamærkatet og en beskrivelse af problemet. Hav venligst disse oplysninger klar.



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

© 2025 BERTAZZONI. All rights reserved.

3100988_v.01