



NL

**INSTALLATIEHANDLEIDING
GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSHANDLEIDING
VRIJSTAANDE FORNUIZEN**

3

DA

**INSTALLATIONSVEJLEDNING
BRUGS- OG VEDLIGEHOLDELSESVEJLEDNING
KOMFURER TIL FRI OPSTILLING**

65

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.

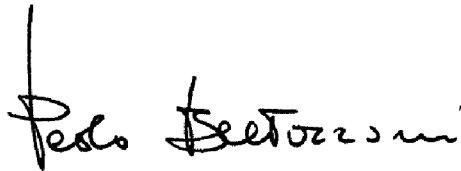
Door mooie producten te maken reageren we op de naar van onze klanten vraag fraai design. Door onze apparaten veelzijdig en gebruiksvriendelijk te maken, wordt koken met Bertazzoni een waar genot.

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 DE GEBRUIKERSHANDLEIDING

Deze gebruikershandleiding geldt voor de volgende productcodes:

- PROCH104I2EGIT
- PROCH104I2ENET
- PROCH104I2EROT
- PROCH104I2EART
- PROCH104I2ECAT
- PROCH104I2EBIT
- PROCH104I2EXT

INHOUDSOPGAVE

ALGEMENE INFORMATIE	9
DE HANDLEIDING LEZEN	9
INLEIDING EN VEILIGHEID	9
IDENTIFICATIE VAN HET APPARAAT	10
ALGEMENE INFORMATIE OMTRENT DE VEILIGHEID	10
INSTALLATIEHANDLEIDING	12
TECHNISCHE HANDLEIDING VOOR DE INSTALLATEUR	12
INFORMATIE VOOR DE INSTALLATEUR	12
INSTALLATIE VAN HET FORNUIS	12
AFMETINGEN FORNUIS	14
INSTALLATIE VAN HET FORNUIS	15
BEOORDELING VAN DE INSTALLATIE	15
MEERFASIGE ELEKTRISCHE AANSLUITING	15
ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN	16
INSTALLATIE IN RUIMTEN MET ANDERE VERBRANDINGSSYSTEMEN DIE LUCHT NODIG HEBBEN DIE AFHANKELIJK IS VAN DE OMGEVING	17
STELVOETJES	17
KANTELBEVEILIGINGSSYSTEEM	18
ANTI-KANTELKETING (INDIEN AANWEZIG)	19
INSTALLATIE AFZUIGLEIDINGEN	20
AFZUIGVERSIE	20
FILTERVERSIE	20
COMPATIBELE KOOLFILTERS	20
ANDERE FILTERS EN VERBINDINGEN	21
GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSHANDLEIDING	22
GEBRUIK	22
BELANGRIJKE AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER	22
INDUCTIEKOOKPLAAT	23
KNOPPEN VAN DE PLAAT	23
VERWARMINGSVERSNELLER	23
VERMOGENSFUNCTIE	23
BRIDGE-FUNCTIE	24
TIJDBEGRENZINGSSYSTEEM	24
VERMOGENSBEGRENZING	24
KINDERBEVEILIGING	25
KOOKZONES	25
TYPES PANNEN	25
PANDETECTOR	26
RESTWARMTE	26
OVEN	28
VOOR HET EERSTE GEBRUIK	28
PLAATSEN VAN ACCESSOIRES	28
GEBRUIK VAN DE OVEN	28
SPECIALE FUNCTIES	35
GEBRUIK VAN HET DRAAISPIJ (SECUNDAIRE OVEN MODEL TOP)	36
KOOKTIPS	36
ENERGIEBESPARING	36
GEBRUIK VAN DE AUTOMATISCHE PROGRAMMER (ALLEEN VOOR DE HOOFDOVEN VAN DE PRO-MODELLEN)	37
GEBRUIK VAN HET AUTOMATISCHE PROGRAMMEERAPPARAAT	37
BEGINSCHERM	37
KLOK SYSTEEMINSTELLING	38
KOOKWEKKER	38
SELECTIE BEREIDINGSFUNCTIES	39
STATUSSCHERM	39
MENU VAN DE BEREIDINGSINSTRUMENTEN	39
INDICATOR VOOR HET BEREIKEN VAN DE TEMPERATUUR (ALLEEN VOOR DE HOOFDOVEN EN MODELLEN DIE HIERMEE ZIJN UITGERUST)	44
LEIDRAAD BIJ DE REGELING VAN DE OVENTEMPERATUREN	45

INHOUDSOPGAVE

SELECTIE VAN DE JUISTE BEREIDINGSTEMPERATUUR	45
REINIGING VAN HET FORNUIS	49
ONJUISTE AFLEZING VAN DE TEMPERATUUR	49
INDUCTIEPLAAT	50
GLAS	50
REINHEID VAN HET APPARAAT	50
FRONTPANEEL, BEDIENINGEN, BUITENKANT	51
GELAKTE OPPERVlakKEN	51
ROESTVRIJ STAAL	51
GLAS	51
BINNENRUIMTE VAN DE OVEN	51
BINNENKANT VAN DE DEUR	51
VERWIJDERING VAN DE DEUR	51
VERWIJDERING VAN HET GLAS UIT DE DEUR	52
ZELFREINIGENDE PANELEN	52
REINIGING VAN ZELFREINIGENDE PANELEN	52
GEËMAILLEERDE DELEN	52
ZIJGELEIDERS, ROOSTERS, UITSCHUIFGELEIDERS	53
MONTAGE EN DEMONTAGE VAN DE UITSCHUIFGELEIDERS	53
VERWIJDERING VAN DE BOVENSTE INWENDIGE BEKLEDING	54
REINIGING VETFILTERS	54
REGENERATIE GEURFILTER	55
OVERLOPEN VAN WATER IN DE AFZUIGRUIMTE VAN DE KAP	55
ONDERHOUD VAN HET APPARAAT	56
BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN	56
VERVANGING VAN DE ONDERDELEN	56
PROBLEMEN OPLOSSEN	58
NUTTIGE ADVIEZEN	61
JUISTE BEREIDINGSTIJD	61
GEBRUIK VAN VELLE ALUMINIUM OF SILICONE	61
DEUR EN AFDICHTING	61
INDUCTIEKOOKPLAAT	61
GARANTIE	62
GARANTIE EN SERVICE	62
ASSISTENTIE	63
KLANTENSERVICE	63
CONVENTIONEEL GARANTIECERTIFICAAT: WAT TE DOEN?	63
AFWIJKINGEN STORINGEN: WIE CONTACTEREN?	63
ÉÉN TELEFOONNUMMER OM ASSISTENTIE TE VRAGEN	63
PRODUCTMODEL: WAAR KUNT U DIT VINDEN?	63

DE HANDLEIDING LEZEN

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

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

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

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

Bij klachten kan contact worden opgenomen met de klantenservice.

INLEIDING EN VEILIGHEID

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

Zo raak je vertrouwd met het nieuwe apparaat.

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

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



GEVAAR

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



WAARSCHUWING

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



OPGELET

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

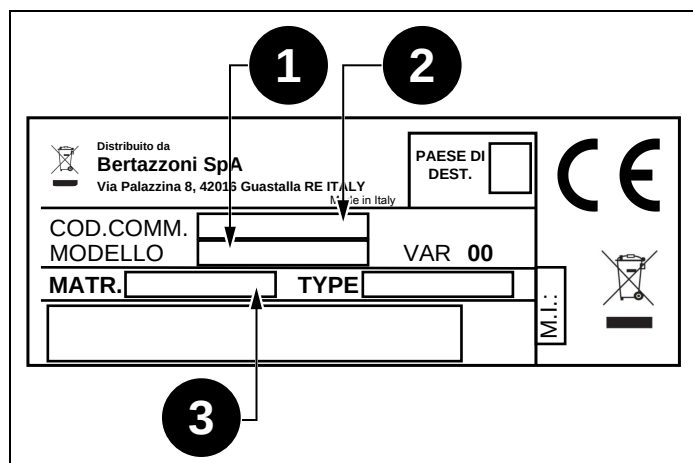


OPMERKING

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

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

IDENTIFICATIE VAN HET APPARAAT



Afb. 1

Op het identificatieplaatje staan de volgende gegevens:

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



OPMERKING

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



OPMERKING

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

ALGEMENE INFORMATIE OMTRENT DE VEILIGHEID

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



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

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



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

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



GEVAAR

Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door personen, waaronder kinderen, met beperkte geestelijke of lichamelijke capaciteiten of onvoldoende ervaring en kennis van de werking van het product. Deze personen mogen het apparaat alleen gebruiken onder toezicht van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid en met voldoende instructies omtrent het gebruik van het apparaat.



GEVAAR

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



GEVAAR

Brandgevaar: laat geen ontvlambare voorwerpen op kookplaten liggen.



GEVAAR

Automatische bereidingen op de kookplaat met vet of olie kunnen gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer een eventuele brand niet te blussen met water, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlam met een deksel of branddeken.



GEVAAR

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



WAARSCHUWING

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

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



WAARSCHUWING

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



WAARSCHUWING

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



WAARSCHUWING

Het fornuis mag niet op een voetstuk worden geïnstalleerd.



WAARSCHUWING

Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat schoon te maken.



OPGELET

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

INFORMATIE VOOR DE INSTALLATEUR

De werkzaamheden voor de installatie, afstellingen, verbouwingen en het onderhoud die hier worden vermeld mogen uitsluitend worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel in overeenstemming met de geldende regelgeving.



GEVAAR

Een verkeerde installatie kan schade veroorzaken aan personen, dieren of zaken. De fabrikant kan hiervoor niet worden aansprakelijk gesteld.

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

INSTALLATIE VAN HET FORNUIS



OPMERKING

Verwijder alle componenten van de verpakking van het apparaat alvorens de verpakking af te voeren als afval.



OPMERKING

Verwijder alle verpakkingen en bedekkingsfolie vóór de installatie.



GEVAAR

Bewaar de verpakkingscomponenten (piepschuim, zakjes, karton, spijkers) buiten het bereik van kinderen, want het zijn gevaarlijke voorwerpen.



GEVAAR

Ga pas over tot installatie van het fornuis nadat is vastgesteld dat het onbeschadigd is en de verschillende beweegbare delen uit de interne en externe verpakkingen zijn gehaald. Gebruik het apparaat bij twijfel niet en neem contact op met gekwalificeerd personeel.



GEVAAR

Zet het fornuis bij de installatie vast met een kantelbeveiligingssysteem (zie paragraaf **KANTELBEVEILIGINGSSYSTEEM**).



WAARSCHUWING

Bij het aanleggen van de luchtafvoerleidingen moeten de regionale wetten en normen in acht worden genomen.



WAARSCHUWING

Er moet worden gewaarborgd dat er voldoende lucht wordt toegevoerd.



WAARSCHUWING

Als de afzuiger voor de kookplaat uitsluitend wordt gebruikt in de filterversie, mag een open verbrandingssysteem worden gebruikt zonder verdere technische veiligheidsinrichtingen.



OPGELET

Eventuele wanden van aangrenzende meubels en de wand achter het fornuis moeten zijn gemaakt van hittebestendig materiaal dat een over temperatuur van 90°C kan verdragen.



OPGELET

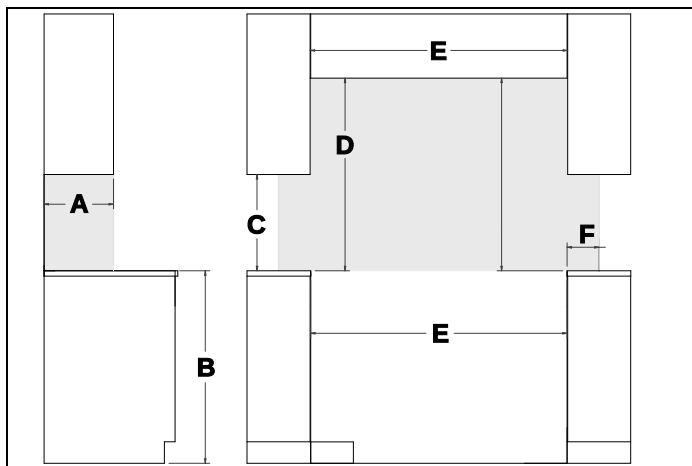
Om oververhitting te voorkomen, mag het apparaat niet achter sierdeuren worden geplaatst.



OPGELET

Als het apparaat op een onderkast is gezet, moeten de nodige maatregelen worden getroffen om te voorkomen dat het apparaat van zijn ondergrond valt.

Het apparaat kan op zich worden geïnstalleerd of tussen twee wanden worden geplaatst (Afb. 2). Eén zijwand die hoger is dan de kookplaat is mogelijk; deze moet een afstand van minstens 70 mm tot de rand van het fornuis hebben.

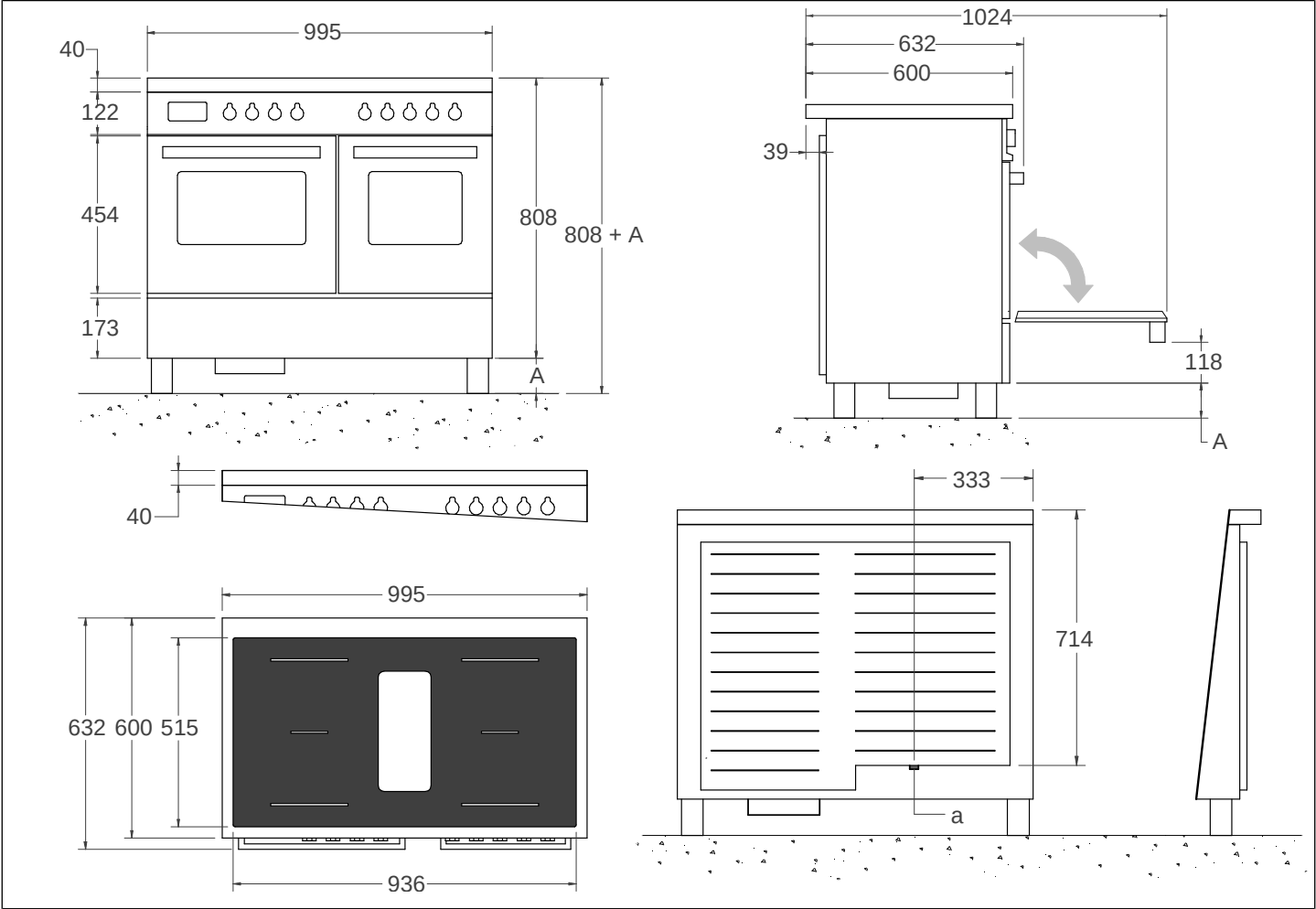


Afb. 2

AFMETING	MINIMUM
A	330 mm
B	Hoogte fornuis
C	450 mm
D	660 mm tot het keukenkastje ¹
E	Breedte fornuis
F	70 mm

1. Raadpleeg de installatievoorschriften van de fabrikant voor de installatie met afzuigkap.

AFMETINGEN FORNUIS



Afb. 3

A	afstelling poot 102/133 - 117/153 mm
a	uitgang voedingskabel

INSTALLATIE VAN HET FORNUIS

BEOORDELING VAN DE INSTALLATIE

Het apparaat voldoet aan de bepalingen van de richtlijnen 2014/35/EG (Laagspanningsrichtlijn) inzake de elektrische veiligheid en 2014/30/EG (EMC-richtlijnen) inzake de elektromagnetische compatibiliteit.



GEVAAR

Alvorens het apparaat aan te sluiten moet worden nagegaan of de gegevens op het etiket op de achterkant van het fornuis compatibel zijn met het elektrische systeem waarop het wordt aangesloten. Ga na of het elektrische systeem en de scheidingsschakelaars de juiste capaciteit hebben om het maximale vermogen te verdragen dat vermeld staat op het etiket op de laatste pagina van dit document.

Gebruik de Table 1 *Voedingssystemen en kabeldoorsneden* als leidraad voor de installatie van de elektrische voedingskabels.

Table 1 Voedingssystemen en kabeldoorsneden

MODEL FORNUIS	Dubbele oven
TYPE	Inductiekookplaat
NOMINAAL STROOMVERBRUIK	11500 W
INDUCTIE	7400 W
MINIMALE STROOMSTERKTE SCHAKELAAR PER FASE	
3-aderig enkelfasig	34,8 A / 3 X 6 mm ²
4-aderig tweefasig	32 A / 4 X 4 mm ²
5-aderig driefasig	19,5 A / 5 X 2,5 mm ²

Bruikbare kabeltypes: H05VV-F, H05RR-F, H07RN-F.

MEERFASIGE ELEKTRISCHE AANSLUITING

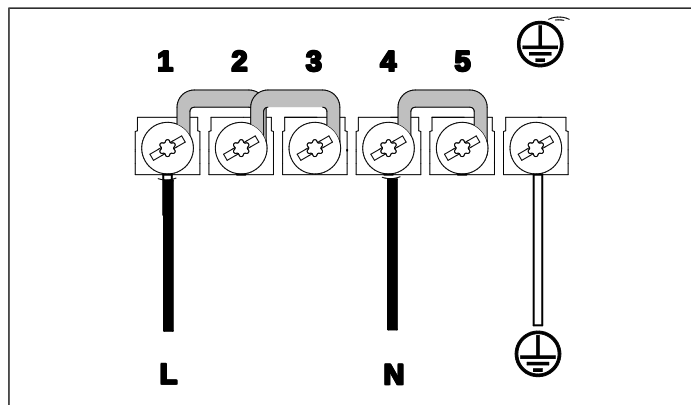
Fornuizen die ook bedoeld zijn om te worden verbonden met meerfasige systemen zijn gewoonlijk in de fabriek voorbereid op de aansluiting volgens de informatie op de etiketten met productgegevens en het aansluitschema die op het product zijn aangebracht, conform Table 1 *Voedingssystemen en kabeldoorsneden*.

INSTALLATIE VAN HET FORNUIS

ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN

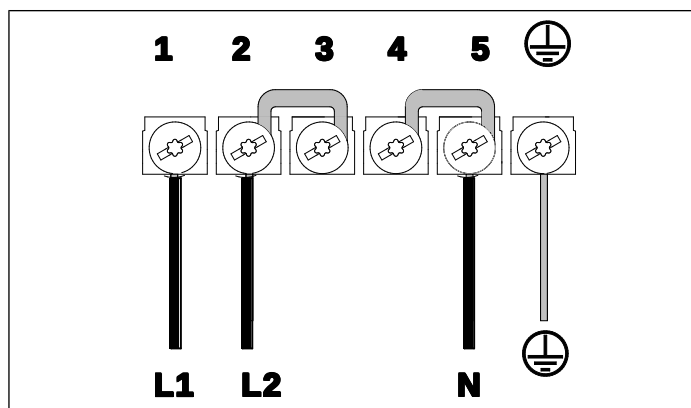
Enkelfasige aansluiting

- Herpositioneer de jumpers en vervang de kabel
- kabeldoorsnede: 3 x 6 mm²
- Spanning: 220-240 V~



Tweefasige aansluiting

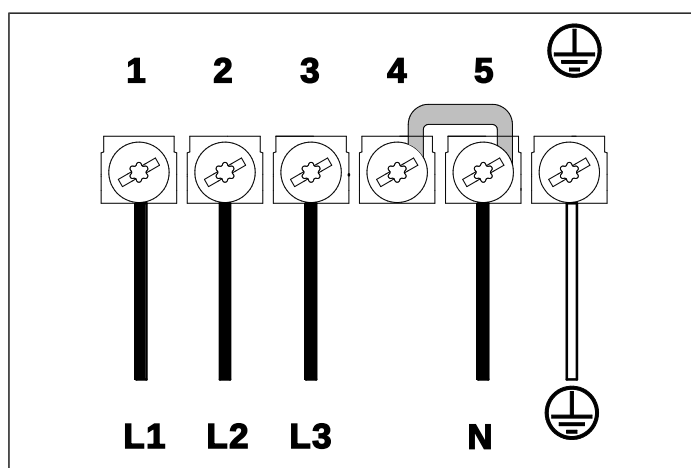
- Herpositioneer de jumpers en vervang de kabel
- Spanning: 220-240/380-415 V2N~
- Kabeldoorsnede 4 x 4 mm²



Driefasige aansluiting

Herpositioneer de jumpers en vervang de kabel

- Spanning: 220-240 / 380-415 V3N~
- Kabeldoorsnede 5 x 2,5 mm²



INSTALLATIE VAN HET FORNUIS

INSTALLATIE IN RUIMTEN MET ANDERE VERBRANDINGSSYSTEMEN DIE LUCHT NODIG HEBBEN DIE AFHANKELIJK IS VAN DE OMGEVING

Verbrandingssystemen die lucht nodig hebben die afhankelijk is van de omgeving (bv. gas-, gasolie-, hout- of kolenkachels, geisers, boilers) nemen de verbrandingslucht op uit de ruimte waar ze zijn geïnstalleerd en voeren de afvoergassen naar buiten via een gasafvoersysteem (bv. schoorsteen).

Als de afzuiger voor de kookplaat wordt gebruikt in de afzuigversie, wordt er omgevingslucht onttrokken aan de installatieplek en de omringende ruimten. Zonder voldoende luchttoevoer ontstaat er onderdruk en worden giftige gassen opnieuw aangezogen via de schoorsteen in de andere ruimten.

Bij gelijktijdige werking van de afzuiger voor de kookplaat in de installatieruimte, moet worden verzekerd dat:

- de onderdruk niet groter is dan 4 Pa (4 x 10–5 bar)
- er altijd een technische veiligheidsvoorziening wordt gebruikt (bv. nabijheidscontact voor ramen, drukschakelaar voor onderdruk) die waarborgt dat er voldoende frisse lucht wordt toegevoerd

Voor filterende apparaten moet er in de keukenmeubels een uitlaatopening zijn van $\geq 300 \text{ cm}^2$. Voor de terugkeer van de recirculerende lucht kan de benodigde uitlaatopening worden gecreëerd door de plint te verkorten. Er kan ook een plint met lamellen worden gebruikt, met een opening die overeenkomt met het vereiste minimum. Als alternatief is er een luchtuitlaatkit verkrijgbaar, bestaande uit een speciaal ontworpen afvoerventilator en plint.



OPGELET

Als de afzuiger voor de kookplaat uitsluitend wordt gebruikt in de filterversie, mag een open verbrandingssysteem worden gebruikt zonder verdere technische veiligheidsinrichtingen.

- demonteer de steunen (1 en 2, Afb. 4),
- steek de voetjes in de sleutelvormige uitsparing in de onderkant van het apparaat (3 en 4, Afb. 4),
- schroef de voetjes vast tot ze stevig vastzitten aan de basis (5 en 6, Afb. 4),
- laat het apparaat voorzichtig zakken.

Breng de voetjes op de juiste hoogte (7, Afb. 4).



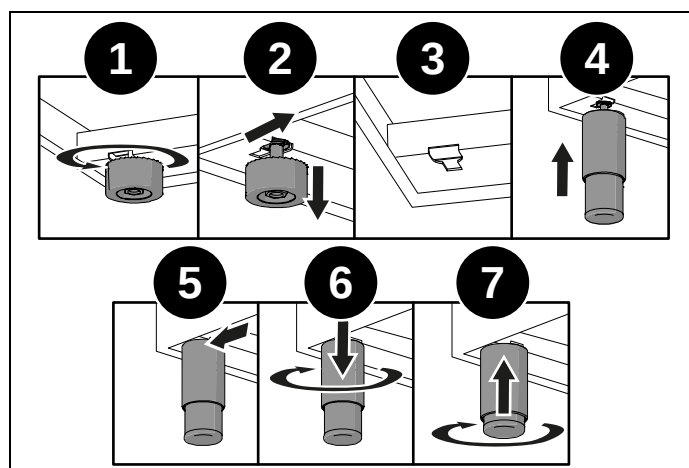
OPGELET

Zorg ervoor dat de voetjes niet worden geforceerd bij het neerzetten van het apparaat (Afb. 4). Geadviseerd wordt om een vulstuk op de basis of een pallet te gebruiken, om te voorkomen dat het fornuis kantelt.



OPGELET

Schroef eerst de voorste voetjes en daarna de achterste voetjes vast, om beschadiging van het paneel onder de oven te voorkomen.



Afb. 4

STELVOETJES

De voetjes zitten in een pakje dat in de ovenruimte is gedaan.

De voetjes moeten worden geïnstalleerd als het apparaat al dichtbij de uiteindelijke installatiepositie is.



OPGELET

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

Haal het apparaat uit de verpakking en til het op, en doe het volgende:

INSTALLATIE VAN HET FORNUIS

KANTELBEVEILIGINGSSYSTEEM

INSTALLATIE VAN HET SYSTEEM OM HET KANTELEN VAN HET APPARAAT TE VOORKOMEN



**Kantelgevaar - Gebruik
kantelbeveiligingssystemen**

Om te voorkomen dat het apparaat per ongeluk omkantelt, is het noodzakelijk om het bij het apparaat geleverde kantelbeveiligingssysteem te installeren. De installatie-instructies zitten in de kit van het meegeleverde kantelbeveiligingssysteem.

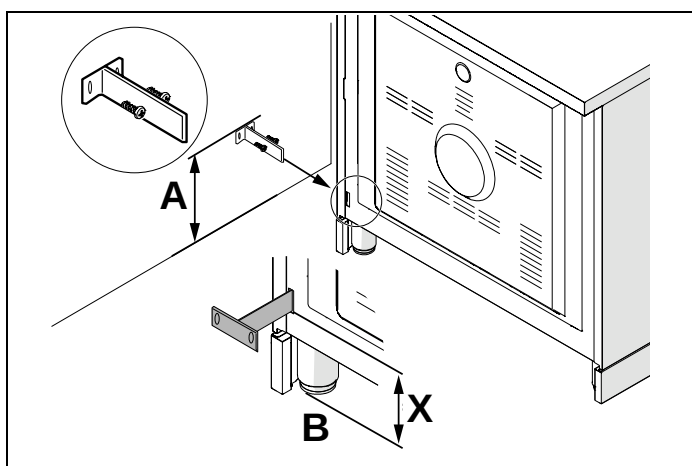
Nadat de voetjes op de juiste hoogte zijn gebracht, moeten de beugels van het kantelbeveiligingssysteem worden gemonteerd. De beugels tegen kanteling moeten worden vastgezet aan de muur achter het fornuis, zoals hier wordt beschreven.

- 1) De positie van de beugels boven de vloer wordt als volgt berekend: neem de maat vanaf de onderkant van de kantelbeveiligingsbeugels op de achterkant van het fornuis en tel hierbij 32 mm op.
- 2) Zet de beugels aan de achterwand vast met de nodige schroeven. De beugels moeten worden vastgezet op 60 mm vanaf de zijranden van het fornuis.
- 3) Hef het fornuis op en zet hem op 130 millimeter afstand van de muur. Verplaats het fornuis voorzichtig naar achteren, totdat de beugels helemaal in de achterkant ervan zitten.



OPGELET

Zorg dat de vloer niet beschadigd wordt en belast de voetjes van het fornuis niet onnodig.



Afb. 5

- **AX**+ 32 mm
- **B**Vloerniveau

INSTALLATIE VAN HET FORNUIS

ANTI-KANTELKETING (INDIEN AANWEZIG)

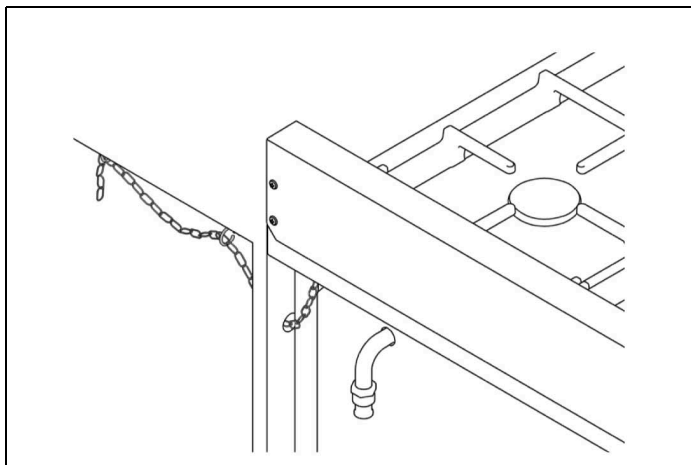
De ketting tegen omkantelen moet aan de rechter- of linkerkant worden gemonteerd, afhankelijk van de verderop gegeven instructies. De ketting moet met de hand worden aangetrokken en worden bevestigd aan de open haak door middel van de gesloten ring.

Maak de ketting los alvorens het apparaat te verplaatsen voor onderhoud.

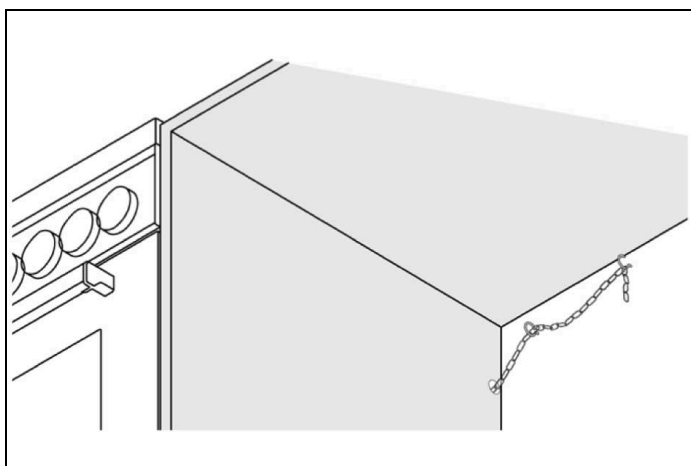


OPGELET

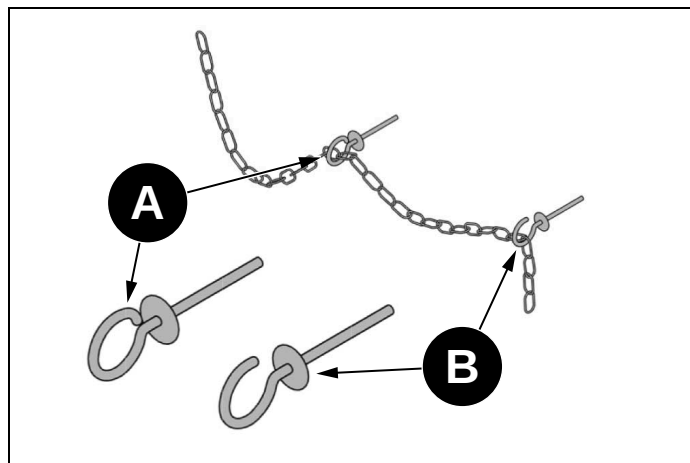
Nadat het onderhoud is voltooid, moeten de voorzieningen tegen omkantelen (beugels en ketting) weer worden hersteld volgens de bovenstaande instructies/montages.



Afb. 6



Afb. 7



Afb. 8

- A GESLOTEN RING
- B OPEN HAAK

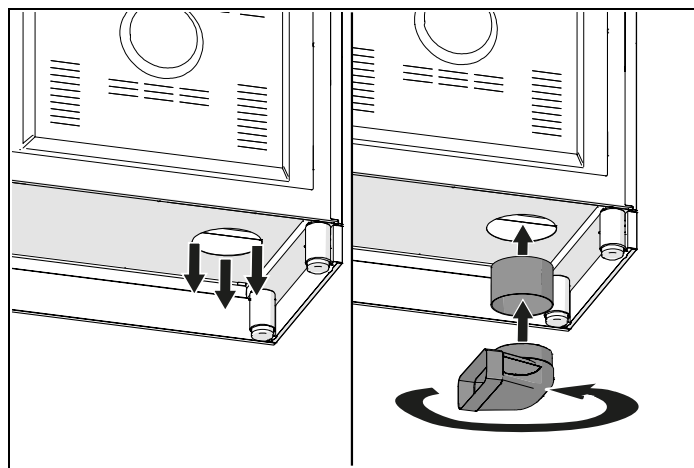
INSTALLATIE AFZUIGLEIDINGEN

AFZUIGVERSIE

De dampen worden naar buiten afgevoerd door middel van een serie leidingen (apart aan te schaffen) die moeten worden bevestigd aan de uitgangsverbindingen (Ø 150 mm) op het onderstel. In het gedeelte onder het fornuis worden leidingen gebruikt met een rechthoekige doorsnede van 222x89 mm. Behalve in het gedeelte onder het fornuis, wordt geadviseerd om afvoerleidingen te gebruiken met een doorsnede die overeenkomt met de diameter van de uitgangsverbinding:

- bij een rechthoekige uitgang 222 x 89 mm
- bij een ronde uitgang Ø150 mm.

Verbind het apparaat met leidingen en afvoeropeningen in de wand met een doorsnede die gelijk is aan die van de luchtuitgang (uitgangsverbinding).



Afb. 9



WAARSCHUWING

De afvoerlucht moet naar buiten of in geschikte afvoerkanalen worden gevoerd.



OPGELET

De doorsnede van de kanalen voor afvoerlucht moet minimaal 176 cm² bedragen, wat overeenkomt met een ronde leiding met een diameter van 150 mm of het NABER® kanalsysteem.



OPGELET

Gebruik een zo kort mogelijke leiding. Gebruik een leiding met zo weinig mogelijk bochten (maximale hoek van de bocht: 90°). Vermijd drastische variaties in de leidingdoorsnede.



OPGELET

Geadviseerd wordt om op het fornuis uitgangsledingen aan te sluiten met een maximale lengte van 4 m, om de prestaties van de kap niet aan te tasten. Bedenk dat elke bocht van 90° overeenkomt met 1 strekkende meter leiding.



OPGELET

De minimale hoogte van het fornuis op het werkblad om de verbindingaccessoires onder het fornuis te kunnen installeren en gebruiken, is 910 mm.



OPMERKING

Het gebruik van leidingen en afvoeropeningen in de muur met een kleinere doorsnede heeft lagere afzuigprestaties en een drastische toename van het lawaai tot gevolg. De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor persoonlijke verwondingen of materiële schade die het gevolg zijn van een onjuiste of oneigenlijke installatie van het apparaat.

FILTERVERSIE

De afgezogen lucht wordt gefilterd door speciale vet- en geurfilters, voordat ze wordt teruggebracht in de ruimte. Als het fornuis is ingebouwd in meubels, moet er een afvoeropening zijn van ≥500 cm². Voor de terugkeer van de recirculerende lucht kan de benodigde uitlaatopening worden gecreëerd door de plint te verkorten. Er kan ook een plint met lamellen worden gebruikt, met een opening die overeenkomt met het vereiste minimum. Als alternatief is er een luchtuitlaatkit verkrijgbaar, bestaande uit een speciaal ontworpen afvoerventilator en plint. Zie voor meer informatie de pagina over de accessoires voor de filterversie op de website.

De minimale hoogte van het fornuis op het werkblad om de verbindingaccessoires onder het fornuis te kunnen installeren en gebruiken, is 910 mm.

COMPATIBELE KOOLFILTERS

Op het fornuis kunnen ook koolfilters en plasmafilters worden geïnstalleerd. Zie voor meer informatie de pagina over de accessoires voor de filterversie op de website:

www.bertazzoni.com

INSTALLATIE AFZUIGLEIDINGEN

ANDERE FILTERS EN VERBINDINGEN

Op de markt zijn alternatieve verbindingen en filtersystemen verkrijgbaar.



WAARSCHUWING

Ga eerst na of de componenten monteerbaar zijn, alvorens de installatie uit te voeren.

De door BERTAZZONI geadviseerde systemen zijn getest en waarborgen een goede werking en een adequate efficiëntie.

Andere systemen en verbindingen kunnen de efficiëntie van de afzuiging en/of filtering van het fornuis aantasten.

Het bedrijf BERTAZZONI S.p.A. is niet verantwoordelijk voor matige prestaties van de kap door het gebruik van componenten die niet aanbevolen zijn en/of een niet correct uitgevoerde installatie.

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER



WAARSCHUWING

Leg geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels op het oppervlak van de kookplaat, want deze kunnen heet worden.



WAARSCHUWING

Zet de elementen van de plaat na het gebruik uit met hun bediening, zonder te vertrouwen op de pannendetector.



WAARSCHUWING

De toegankelijke delen kunnen oververhit raken tijdens het gebruik. Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.



WAARSCHUWING

Het bereidingsproces moet plaatsvinden onder toezicht. Een kort bereidingsproces moet voortdurend in het oog worden gehouden.



WAARSCHUWING

Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. Raak de verwarmingselementen in de oven niet aan.



WAARSCHUWING

Het apparaat is niet bedoeld om te functioneren door middel van een externe timer of een ander extern bedieningssysteem.



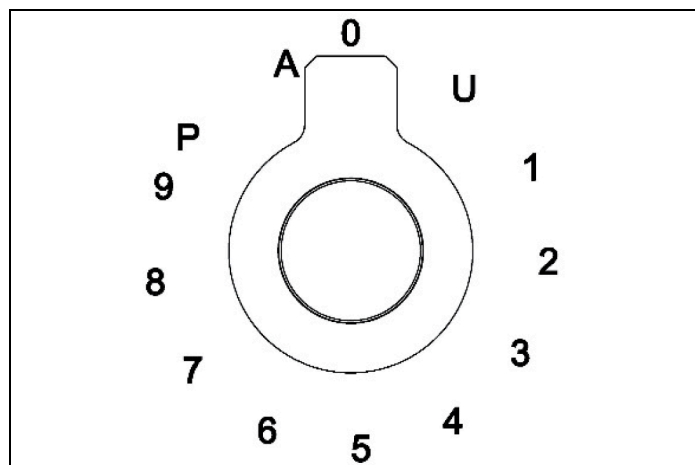
OPGELET

Gebruik alleen de aanbevolen vleessonde voor deze oven.



OPGELET

Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of metalen spatels met scherpe randen om het glas van de ovendeur schoon te maken, want deze zouden krassen kunnen veroorzaken op het oppervlak en het glas zou kunnen breken.



Afb. 10

- **U** Handhaaft de temperatuur van 70°C
- **1...** Vermogensniveau
- **P** Booster
- **A** Verwarmingsversneller

SYMBOOL	BESCHRIJVING
	Verwarmingsversneller
	Vermogensfunctie
	Bridge-functie
	Kinderbeveiliging
	Pandetector
	Restwarmte

KNOPPEN VAN DE PLAAT

Met deze knoppen worden de kookzones van de inductieplaat bediend.

De overeenkomende bedieningszone staat boven elke knop aangegeven. Draai de knop met de klok mee om het werkingsvermogen van de zone te regelen, van minimaal 1 tot maximaal 9.

Het werkvermogen wordt aangegeven door een display op de kookplaat.

VERWARMINGSVERSNELLER

Elke plaat is voorzien van een verwarmingsversneller.

Hiermee kan een piekvermogen worden gevraagd voor de betreffende zone, gedurende een tijd die proportioneel is aan het geselecteerde verwarmingsvermogen.

Om de verwarmingsversneller te starten, draai de knop tegen de klok in om "A" te selecteren en laat de knop los. Op het display van de kookplaat verschijnt de letter "A".

Draai de knop binnen 3 seconden opnieuw om een vermogensniveau te kiezen van 1 tot 9. Nadat het vermogensniveau is gekozen, knipperen op het display afwisselend het symbool "A" en het symbool van het geselecteerde vermogensniveau.

Terwijl de verwarmingsversneller in werking is, kan het verwarmingsniveau op elk moment worden verhoogd. De tijd met "vol vermogen" wordt dienovereenkomstig gewijzigd. Als het vermogen wordt verlaagd door de knop linksom te draaien, wordt de optie "A" automatisch uitgeschakeld.

VERMOGENSFUNCTIE

Met de vermogensfunctie kan de gebruiker elke verwarmingszone gedurende 5 minuten continu laten werken op het hoogste vermogen. Deze functie kan bijvoorbeeld worden gebruikt om een grote hoeveelheid water aan de kook te brengen, of voor een grotere hitte bij het bereiden van vlees.

Draai de knop rechtsom en stel verwarmingsniveau 9 in. Draai de knop daarna weer in de stand "P" en laat hem los. Op het display verschijnt het symbool "P". Na 5 minuten wordt het vermogen automatisch verlaagd, de knop keert terug naar de waarde 9 en het symbool "P" verdwijnt van het display.

De vermogensfunctie kan op elk moment worden uitgeschakeld door het verwarmingsniveau te verlagen door de knop op een vermogensniveau van 1 tot 8 te zetten.

Als de verwarmingsfunctie wordt geselecteerd voor een verwarmingszone (bijvoorbeeld linksvoor), kan het vermogen dat door de tweede zone wordt opgenomen (zone linksachter) automatisch worden gereduceerd om de eerste zone te voorzien van het maximum aan beschikbare energie.

Dit betekent dat de vermogensfunctie voorrang heeft boven de verwarmingsversneller.

Als de pan tijdens het koken wordt weggehaald, wordt de verwarmingszone op stand-by gezet. Als de pan wordt teruggezet, wordt de zone weer actief.

INDUCTIEKOOKPLAAT



OPGELET

Om de kookzone uit te schakelen, moet de knop worden teruggezet op 0 (nul).

BRIDGE-FUNCTIE

Het is mogelijk om 2 kookzones te bedienen als één zone, dankzij de functie **Bridge** (brug). Deze functie kan alleen verticaal worden geactiveerd, d.w.z. op 2 inductoren rechts en/of links. Om de functie te activeren moeten beide knoppen van de betreffende inductoren 2 seconden helemaal rechtsonder worden gedraaid. Op het achterste display wordt de functie **Bridge** (brug) aangegeven en op het voorste display kan het vermogensniveau worden ingesteld.

TIJDBEGREINZINGSSYSTEEM

Om veiligheidsredenen is er een maximale tijd ingesteld die elk vermogensniveau ononderbroken kan functioneren.

Table 2

VERMOGENSNIVEAU	BEGREINZING VAN DE WERKINGSTIJD [MIN]
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90

Table 3

CONFIGURATIE VAN HET BEHEER VAN DE VOEDING	VOEDING PER FASE [A]	AANTAL FASEN	VOLT [V]	VERMOGENSLIMIET PER FASE [W]
0	32,1	1	230	7400
1	26,08	1	230	6000
2	23,91	1	230	5500
3	21,74	1	230	5000
4	18,70	1	230	4300
5	15,22	1	230	3500
6	12,17	1	230	2800
7	15,65	2	230	3600
8	12,17	2	230	2800
9	/	/	/	/

VERMOGENSBEGREINZING

De vermogensbegrenzing dient om het stroomverbruik van het apparaat aan te passen aan het elektrische vermogen dat in de woning beschikbaar is.



OPMERKING

De instelling moet binnen 2 minuten worden ingesteld bij uitgeschakelde kookplaat, op het moment dat de kookplaat op de elektriciteit wordt aangesloten of als de elektriciteit zelf wordt aangesloten.

Deze functie wordt als volgt geactiveerd:

- 1) Alle knoppen moeten in de stand '0' staan.
- 2) Draai de bedieningsknoppen van de inductor linksvoor en de inductor rechtsvoor tegelijkertijd linksom in en houd ze 3 seconden in die stand. Laat beide knoppen daarna los.
- 3) De twee bovenste displays tonen nu het vermogen per fase.
- 4) De twee onderste displays tonen het aantal fasen (bv. "2 P" voor tweefasige aansluiting).
- 5) Draai de bedieningsknop van de inductor rechtsvoor linksom, om de beschikbare instellingen af te wisselen.
- 6) Onderneem 10 seconden lang geen enkele actie. De weergegeven instelling wordt permanent opgeslagen. De kookplaat gaat terug op OFF en kan normaal worden gebruikt.

INDUCTIEKOOKPLAAT

KINDERBEVEILIGING

Om de kindervergrendeling in of uit te schakelen wordt dezelfde procedure gebruikt.

Draai de twee linker knoppen tegelijkertijd linksom (stand "A") en houd ze minstens 3 sec. ingedrukt.

KOOKZONES

Het apparaat is voorzien van 4 kookzones.

Hun posities worden aangeduid door gezeefdrukte middelpunten en lijnen die de omvang aangeven. Het warmtevermogen wordt alleen afgegeven in het gebied dat is aangegeven op de inductiekookplaat.

Het warmteniveau van elke zone kan worden ingesteld van een minimale tot een maximale waarde met behulp van de knoppen op het frontpaneel.

Onder elke kookzone bevindt zich een spoel die inductor wordt genoemd en gevoed wordt door een elektronisch systeem dat een variabel magnetisch veld genereert. Als een pan binnen dit magnetische veld wordt gezet, concentreren de hoogfrequente stromen zich rechtstreeks op de bodem van de pan en produceren zo de warmte die nodig is om het voedsel te koken.

De 4 lichten tussen de kookzones gaan branden als de temperatuur van een of meer kookzones hoger is dan 60°C. De lichten gaan uit als de temperatuur onder 60°C daalt.

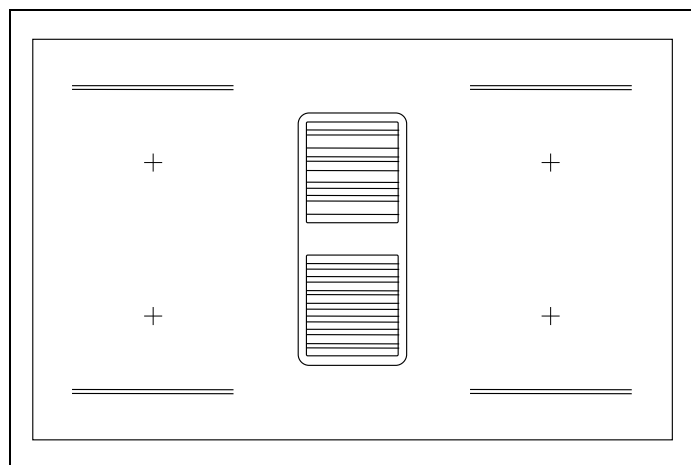
Table 4 Opgenomen vermogen

KOOKZONE	NORMALE WERKING [W]	MET VERMOGENSFUNCTIE [W]	MET BRIDGE-FUNCTIE [W]
Linksvoor	2100	3000	1500/1850
Linksachter	2100	3000	
Rechtsachter	2100	3000	1500/1850
Rechtsvoor	2100	3000	

TYPES PANNEN

Dit type apparaat kan alleen worden gebruikt met bepaalde pannen. Ga na of de pan voorzien is van het symbool 

De panbodem moet van ijzer of staal/ijzer zijn om het magnetische veld te genereren dat nodig is voor het verwarmingsproces.



Afb. 11



OPMERKING

Wanneer de kookplaat voor het eerst wordt gebruikt, moet hij tot de maximale temperatuur worden verhit gedurende een tijd die voldoende is om eventuele olieachtige productieresiduen te verbranden, die het voedsel anders zouden kunnen aantasten met onaangename geuren.



OPMERKING

Pannen van de volgende materialen zijn niet geschikt:

- glas
- porselein
- keramiek
- staal, aluminium of koper zonder magnetische bodem.

INDUCTIEKOOKPLAAT

Om na te gaan of een pan geschikt is, kan hij met een beetje water erin op een ingeschakelde kookzone worden gezet. Als  op het display verschijnt in plaats van het vermogen, is de pan niet geschikt.

De pannen die gebruikt worden om te koken moeten een diameter van minstens 120 mm hebben om de werking te verzekeren.

Het is mogelijk om pannen te gebruiken die groter zijn dan de kookzones, maar het is belangrijk dat de panbodem geen andere kookzones raakt en altijd midden op de zone staat.

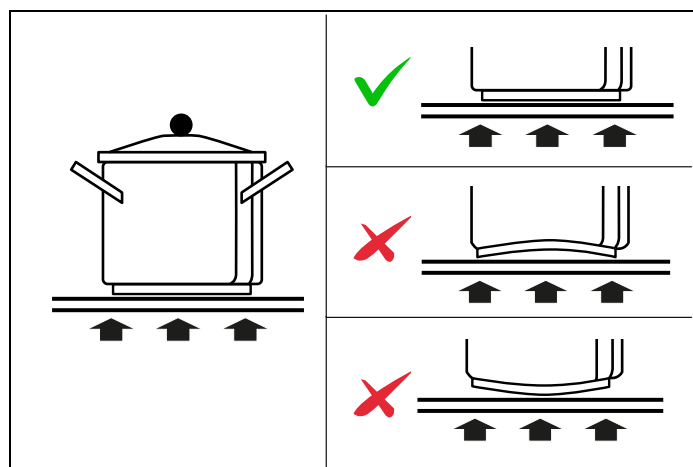
Het midden van de zone wordt aangegeven door een zeefdruk op de plaat.

De vier inductiezones hebben elk een oppervlak van 21x19 cm.

OPMERKING



Gebruik alleen pannen die speciaal bedoeld zijn voor inductiekoken, met een volkomen vlakke, dikke bodem. Gebruik geen pannen met een holle of bolle bodem.



Afb. 12

PANDETECTOR

Elke plaat is voorzien van een "pandetector" die ervoor zorgt dat het koken alleen begint als een geschikte pan goed gepositioneerd op de plaat staat.

Als geprobeerd wordt om de kookzone in te schakelen zonder of met een verkeerd geplaatste pan, of met een pan die niet van het juiste materiaal is, verschijnt na enkele seconden het symbool op het display van de betreffende zone om de gebruiker te waarschuwen dat er sprake is van een fout.

RESTWARMTE

Elke plaat is voorzien van een apparaat dat de restwarmte waarneemt. Nadat een kookzone is uitgeschakeld, verschijnen op het display een of meer symbolen "H" om aan te geven dat de kookzone in kwestie nog erg warm is.



WAARSCHUWING

Houd toezicht op kinderen, want de kookzones zijn ook nadat ze uitgeschakeld zijn nog enige tijd erg warm. Zorg ervoor dat kinderen ze niet aanraken.



WAARSCHUWING

Raak het kookoppervlak niet aan zolang het licht dat de restwarmte op de inductiekookplaat aanduidt "ON" is, dit geeft aan dat de betreffende zone nog een hoge temperatuur heeft.



WAARSCHUWING

Gebruik nooit aluminiumfolie of plastic houders voor het voedsel bij het koken op een inductiekookplaat.



OPGELET

Zet nooit pannen met een bodem die niet volkomen vlak en glad is op de kookplaat.



OPGELET

De inductiekookplaat is bestand tegen thermische schokken en tegen warmte en koude. Als er een zware pan op valt, breekt de kookplaat niet.

Maar als een hard voorwerp, zoals een zoutvat of een fles, een rand of hoek van de kookplaat raakt, kan de plaat breken.



OPGELET

Gebruik de inductiekookplaat nooit als ondergrond om voorwerpen op te leggen of zetten.



OPMERKING

Mors geen suiker, zoete mengsels, materialen of stoffen op de kookplaat die tijdens het koken zouden kunnen smelten (kunststof- of aluminiumfolie). Gebeurt dit toch, dan moet worden geprobeerd om schade aan het oppervlak te vermijden door alle zones onmiddellijk uit te schakelen en de kookzone terwijl hij nog warm is schoon te maken met een schraper. Als de inductiekookplaat niet onmiddellijk wordt schoongemaakt, kunnen er zich residuen vormen die niet meer te verwijderen zijn nadat de kookplaat eenmaal is afgekoeld.

OVEN

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

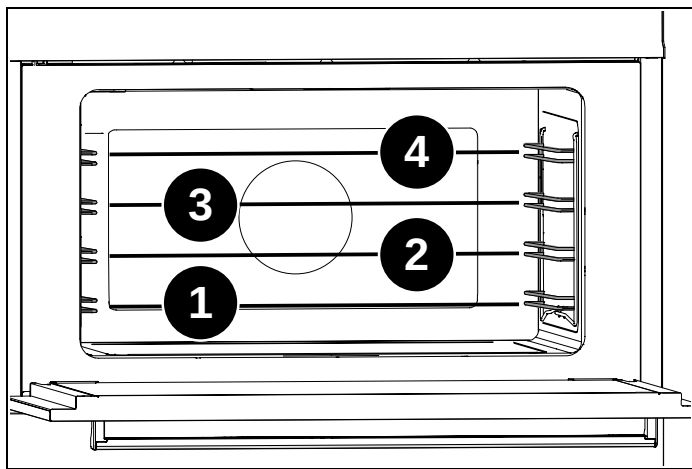
- Verwijder de beschermende film en resten van de verpakking aan de binnen- en buitenkant van de oven.
- Verwijder alle accessoires en was ze.
- Laat de oven gedurende 30 min. werken met de functie "conventioneel en hete lucht" bij een temperatuur van 250°C zonder voedsel (het is normaal dat tijdens deze fase bepaalde productieresten onaangename geurtjes en rook genereren).
- Laat de oven afkoelen.
- Open de ovendeur en laat de oven 15 minuten luchten.
- Maak de ovenruimte schoon.

PLAATSEN VAN ACCESSOIRES

De roosters en bakplaten moeten helemaal tot achteraan in de zijgeleiders worden geduwd, zo ver ze kunnen, om te vermijden dat ze de ovendeur zouden raken.

De accessoires worden geblokkeerd als ze voor meer dan de helft worden uitgeschoven, zodat de gebruiker de bereide gerechten gemakkelijker uit de oven kan nemen.

De oven heeft 4 bereidingsniveaus, te beginnen van benedenaf.



Afb. 13

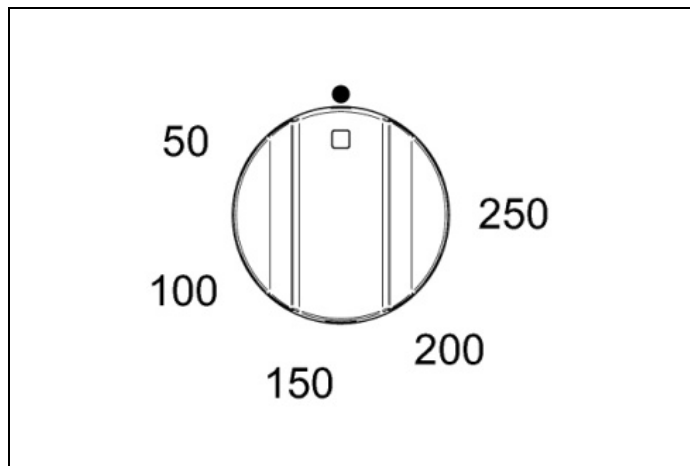
GEBRUIK VAN DE OVEN

Gebruik van de elektrische thermostaat

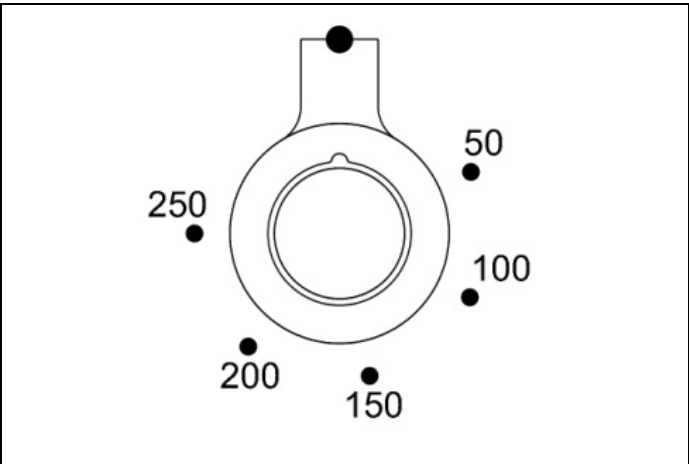
De maximale oventemperatuur kan variëren tussen 220-250°C, afhankelijk van de toleranties van verschillende materialen en installatieomstandigheden.

De thermostaat die bij de betreffende modellen wordt geleverd zorgt ervoor dat de binnentemperatuur van de oven constant blijft op een vooraf ingestelde temperatuur tussen 50°C en 250°C (Afb. 14 - Afb. 15 en Afb. 16 alleen pro T-versie) of tussen 50°C en T max°C (Afb. 17 - Afb. 18 alleen de versie met Dual Energy-oven).

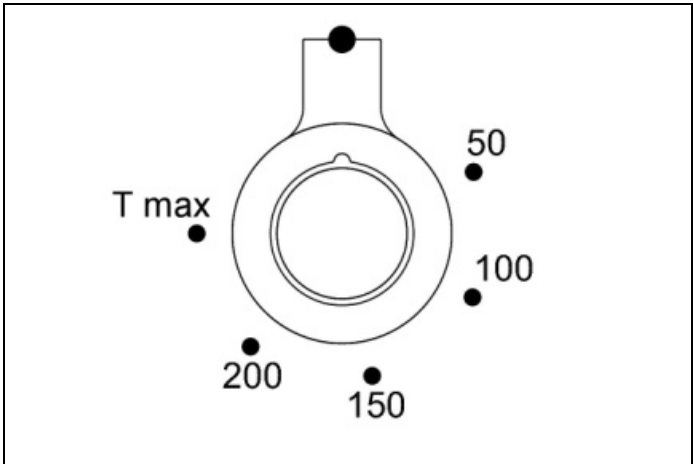
Draai de knop rechtsom en zorg ervoor dat de geselecteerde temperatuur op de draaiknop overeenkomt met de index die op het voorpaneel is afgedrukt. De werking van de thermostaat wordt aangegeven door het oranje indicatielampje, dat uitgaat als de interne oventemperatuur 10°C hoger is dan de ingestelde temperatuur en gaat branden als de temperatuur 10°C lager is dan de ingestelde temperatuur. De thermostaat kan de ovenverwarmingselementen alleen regelen als de schakelaar waaraan hij is gekoppeld in een van de mogelijke bedrijfsstanden van de ovenverwarmingselementen staat; als de schakelaar in de 0-stand staat, heeft de thermostaat geen invloed meer op de ovenverwarmingselementen, die dan uitgeschakeld blijven.



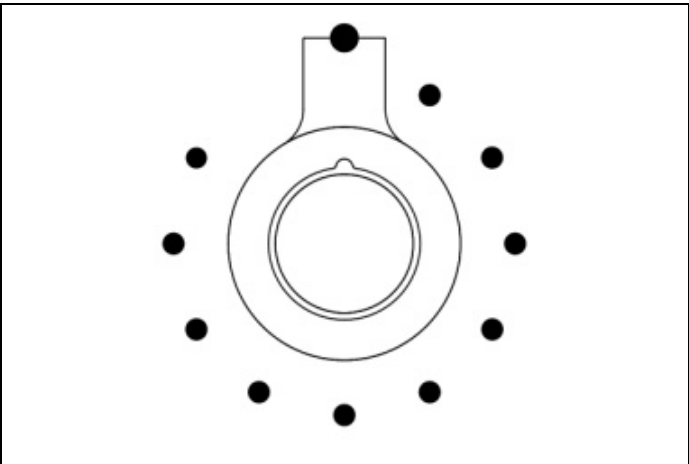
Afb. 14



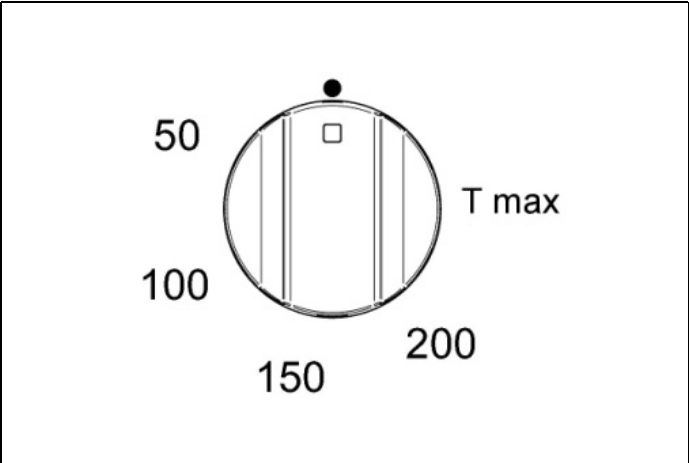
Afb. 15



Afb. 18



Afb. 16



Afb. 17

OVEN

Gebruik van de elektrische oven

Voordat u de oven voor het eerst gebruikt:

- Verwijder de verpakking en haal de accessoires uit de oven.
- Verwarm de oven gedurende een ½ uur op 200°C om de fabricageresten te laten verbranden.
- De automatische programmeur moet op handbediening staan voor een normale bereiding.
- De oven werkt niet als hij op automatisch staat ingesteld. Zie *GEBRUIK VAN DE AUTOMATISCHE PROGRAMMER (ALLEEN VOOR DE HOOFDOVEN VAN DE PRO-MODELLEN)*.

Voor het gebruik van de ovens:

- 1) Draai de functieknop (Afb. 19 - Afb. 20 en Afb. 21 - Afb. 22) rechtsom om de functie te selecteren die u wilt gebruiken.

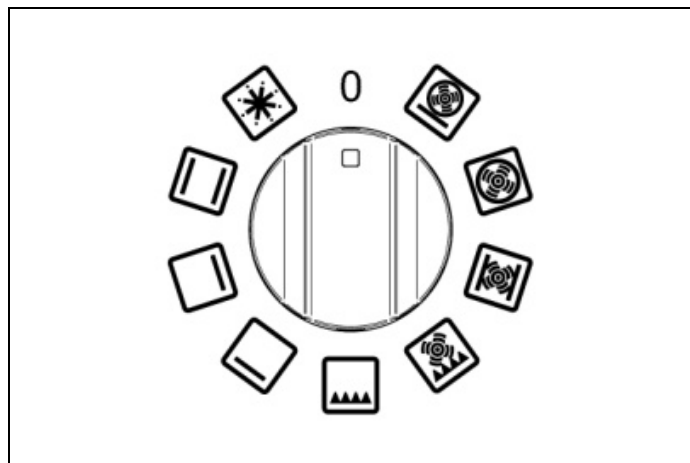
Het oranje lampje gaat branden om aan te geven dat het element ingeschakeld is.

- 2) Draai de temperatuurknop (Afb. 23 - Afb. 24 en Afb. 25 alleen voor model PRO T) rechtsom om de gewenste temperatuur te selecteren. Het oranje lampje gaat uit zodra de oven de gekozen temperatuur heeft bereikt en klaar is voor gebruik. Het is normaal dat dit lampje uit en aan gaat tijdens de bereiding, zodat de elementen een constante temperatuur behouden. (De werking van de oven wordt alleen bij de PRO T-versie aangegeven op het programmadisplay.)

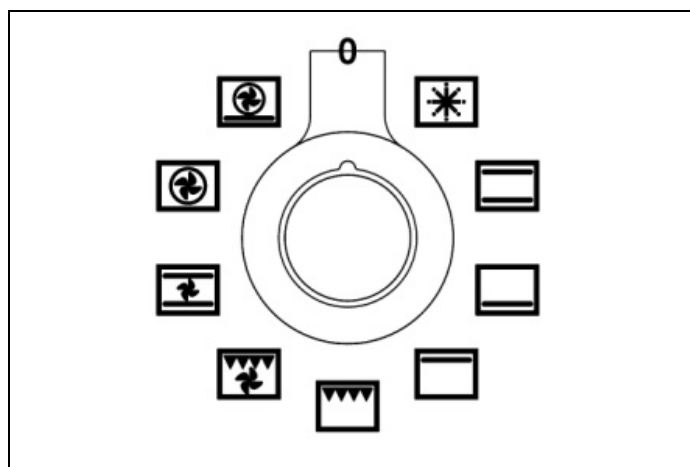
- 3) Om de oven uit te schakelen, draait u de functieknop en de temperatuurknop linksom totdat ze weer op ● staan.

Tijdens de bereiding kan er stoom ontstaan. Open de deur daarom uit voorzorg altijd in twee stappen. Open de deur eerst een paar seconden gedeeltelijk, 100 mm, zodat de stoom kan ontsnappen, en open de deur dan pas helemaal. Houd bij het openen van de deur uw gezicht en hoofd uit de buurt van de deur.

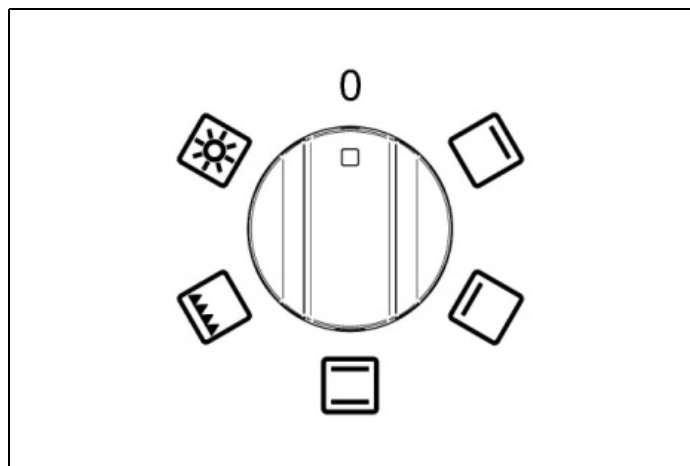
Leg nooit aluminiumfolie op de bodem van de oven, want dit kan oververhitting en schade aan het glazuur veroorzaken. Bak nooit op de bodem van de oven. Plaats borden en schalen altijd op het ovenrooster. Laat de bakplaat met het rooster of andere schalen niet op de bodem van de oven staan, want die kunnen de oven beschadigen.



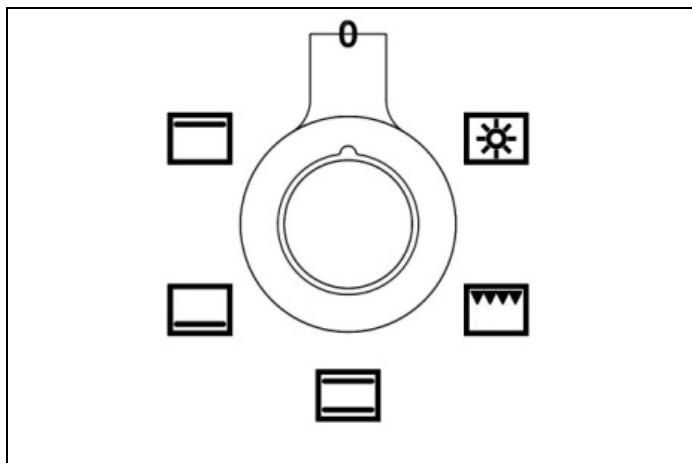
Afb. 19



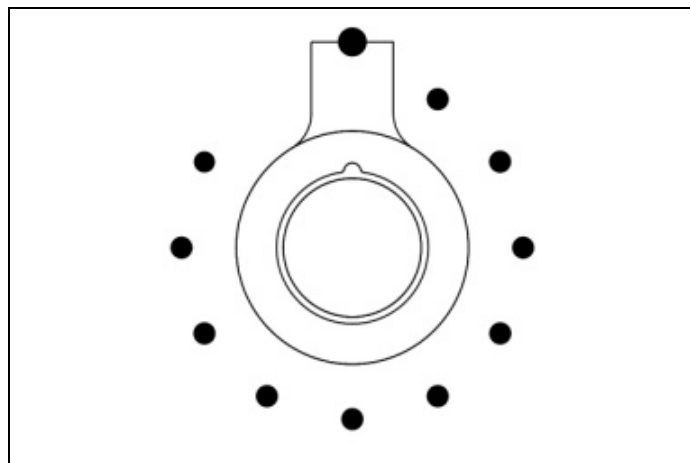
Afb. 20



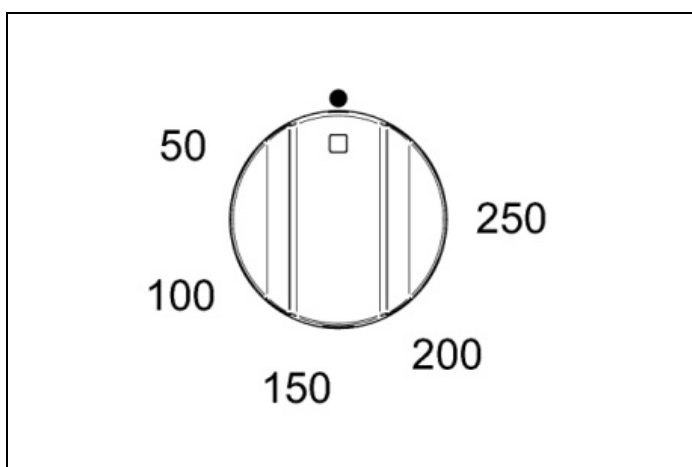
Afb. 21



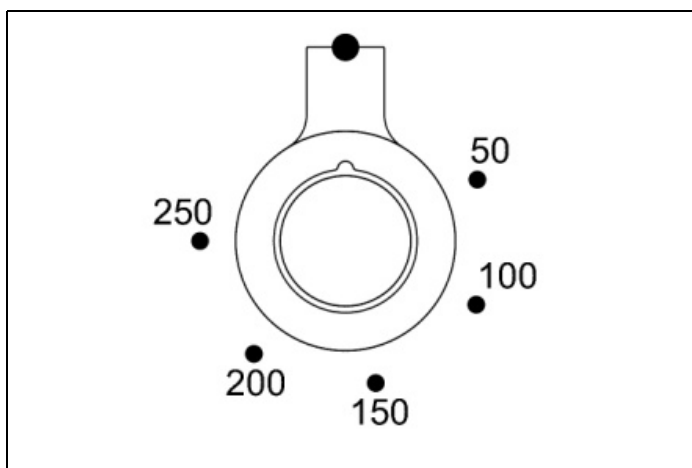
Afb. 22



Afb. 25



Afb. 23



Afb. 24

Voorverwarmen van de oven

'Quickstart' biedt de meest efficiënte en snelste manier om de hoofdoven (linker oven) voor te verwarmen. Deze functie zorgt er ook voor dat de oven gelijkmatig wordt verwarmd. Gebruik 'Quickstart' als volgt (☼):

- 1) Selecteer 'Quickstart' (met de functiekeuzeschakelaar van de oven) en de gewenste bereidingstemperatuur (met de temperatuurkeuzeschakelaar). Gedurende het koken gaat het oranje lampje regelmatig aan en uit. Dit zorgt ervoor dat de temperatuur zich stabiliseert voordat het voedsel wordt geplaatst (de werking van de oven wordt op het display van de programmer alleen weergegeven bij de T PRO-versie).
- 2) Selecteer de kookfunctie en zet het gerecht in de oven.
- 3) Gebruik bij het bereiden van hittegevoelig voedsel, zoals cake of meringues, de 'True Fan'-functie door het oranje lampje een paar keer te laten branden om het bovenste element iets te laten afkoelen.

'Quickstart' is niet geschikt voor gebruik als kookfunctie. Het is een snel voorverwarmingssysteem.

Ovenfuncties

Wanneer u een van de multifunctionele ovenfuncties gebruikt (behalve grillen en ontdooien), is het altijd aan te raden om de oven voor te verwarmen met de 'Quickstart'-functie voordat u overschakelt naar de gewenste kookfunctie.

Bij gebruik van de 'True Fan'- of 'Fan Assisted'-ovenfunctie raden we aan om de oventemperatuur met 20°C te verlagen als u een recept volgt dat bedoeld is voor een conventionele oven. Controleer het gerecht vaak tijdens de laatste fasen van het koken totdat u vertrouwd bent met de kooktijden en temperaturen met deze functie.

De ovens hebben een reeks kookfuncties die verschillende warmtezones bieden. De functie 'True Fan' is bijvoorbeeld het meest geschikt voor cakes en taart. De functie 'Fan Assisted' zorgt voor meer bruining en is dus meer geschikt voor het bakken van vlees en groenten of diepvriesaardappelproducten.

Voorbeeld:

Het is belangrijk om tijdens het bereiden van vlees genoeg ruimte vrij te laten rond de zijkanten en bovenkant van de oven, zodat de hete lucht kan circuleren. Zorg ervoor dat de folie om het voedsel niet in contact komt met de zijkanten of de bovenkant van de oven. In een oven van 60 cm kan vlees tot 11 kg worden bereid. In een oven van 40 cm kan vlees tot 9 kg worden bereid.

De ovenverlichting werkt bij het selecteren van elke ovenfunctie.

OVEN

Table 5

SYMBOOL	FUNCTIE	TYPE OVEN	GEBRUIK- TE ELEMEN- TEN	WAT TE GEBRUIKEN VOOR
	Quickstart (voorver- warming)	60 cm en 90 cm	Bovenver- warming en ventilator	Het wordt aanbevolen om de oven altijd voor te verwarmen voor gebruik, ongeacht de baktemperatuur. Quickstart is niet geschikt om te bakken; zodra de oven op temperatuur is, schakelt u over naar een van de onderstaande ovenfuncties.
	Defrost (ontdooien)	60 cm en 90 cm	Geen	Leg kleine bevroren producten op een bakplaat op de laagste stand en zet de temperatuurkeuzeschakelaar op 0°C. Gebruik nooit warmte om te ontdooien, want dit kan gezondheidsrisico's opleveren. Grotere gerechten, zoals braadstukken of een hele kip of kalkoen, moeten in de koelkast worden ontdooid.
	Conventio- nele oven	Alle ovens	Boven- en onderver- warming	Ideaal voor het roosteren en koken van producten zoals brood of vruchtengebak op één rooster.
	Onderste element	Alle ovens	Onderver- warming	Gebruik op lage temperatuur voor het bereiden van slow-cookinggerechten als stoofschotels of om gerechten opnieuw op te warmen. Gebruik op hoge temperaturen voor het bakken van zoete en hartige taarten.
	Bovenste element	Alle ovens	Bovenver- warming	Gebruik voor het opwarmen en bruinen van ovenschotels zoals lasagne of moussaka.
	Conventio- nal grill (conventio- nele grill)	Alle ovens	Grill	Gebruik voor beschuit, muffins en het roosteren van brood. Gebruik de grillfunctie niet langer dan 15 minuten. Voor gerechten die langer moeten worden bereid, gebruikt u de functie 'Fan Assisted Grill'.
	Rotisserie (draaispit)	30 cm en 40 cm (alleen PRO T)	Grill	Met het draaispit draait het gerecht onder de grill voor een sappig resultaat. Geschikt voor gevogelte, wild, gebraad en varkens- of lamsvlees.
	Fan assisted grill (grillventila- tor in werking)	60 cm en 90 cm	Grill met ventilator	De ventilator circuleert hete lucht rond het gerecht, zodat het helemaal gaar wordt. Ideaal voor het bereiden van vlees, zoals worstjes en stukken kip. Bij het bereiden van gerechten met een hoog vochtgehalte, zoals spek en spareribs, helpt deze functie om condensatie te verminderen. Aanbevolen: deur gesloten 200°C, 2e niveau van boven, keer het voedsel om halverwege het kookproces.
	Fan assisted oven (ovenventi- lator in werking)	60 cm en 90 cm	Boven- en onderver- warming en ventilator	De ventilator circuleert hete lucht rond in de oven voor een gelijkmatige garing van grote hoeveelheden voedsel. Gebruik dit om groenten, vlees en gevogelte te roosteren of vis te bakken. Deze functie is het meest geschikt voor het bereiden van diepgevroren en gepaneerde aardappelproducten en voor kip of vis in beslag.

Table 5 (cont'd.)

SYMBOOL	FUNCTIE	TYPE OVEN	GEBRUIK-TE ELEMEN-TEN	WAT TE GEBRUIKEN VOOR
	True fan oven (geventileerde kookfunctie)	60 cm en 90 cm	Circulaire verwarming en ventilator	Deze functie is geschikt voor de meeste recepten en is een efficiënte manier om te koken. De temperatuur wordt overal in de oven gelijkmatig gehouden en is bijzonder geschikt voor het bereiden op meerdere planken of van grote hoeveelheden.
	Pizza	60 cm en 90 cm	Circulaire verwarming en onderverwarming en ventilator	Geschikt voor het bakken van pizza, pasta of focaccia voor een perfect gegaarde bodem.

GEBRUIK VAN DE GRILL

De 'grillpan' bestaat uit een geëmailleerde bakplaat en een rooster dat als onderzetter dient. Plaats het gerecht op de onderzetter. Om het bereidingsproces te vertragen of de temperatuur te verlagen, plaatst u de bakplaat op het laagste niveau. Er is een uittrekbare handgreep voor de 'grillpan' beschikbaar om de hete plaat eruit te halen.

Zowel de 'Fan Assisted Grill'- als de 'Conventional Grill'-functies zijn ontworpen om gebruikt te worden met de deur dicht. Dit zorgt voor efficiënt voorverwarmen en gelijkmatig bakken.

Verwarm het grill-verwarmingselement tijdens de bereiding altijd 5 minuten voor voordat u er voedsel in doet (voorverwarmen op 200°C wordt aanbevolen). Het wordt aanbevolen om de 'grillpan' altijd uit de oven te halen als hij niet in gebruik is, omdat de luchtstroom rond de oven anders verstoord kan raken. De grill moet worden gebruikt met de deur dicht. Gebruik de functie 'Fan Assisted Grill' bij het bereiden van dikke stukken vlees met een hoog vochtgehalte om condensvorming te verminderen.

Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van de 'grillpan' en het omdraaien van voedsel. Bedek de grillplaat niet met aluminiumfolie, dit kan schade veroorzaken aan de emailaag en grillelementen. Verwijder aan het einde van het koken de bakplaat en het rooster om deze schoon te maken. Als er vetrijk voedsel is bereid, laat de grill dan 5 minuten aanstaan op maximale temperatuur om het verwarmingselement van de grill te reinigen.

Gebruik van de grill- of grillventilatorfunctie

Om gelijkmatig te grillen is het belangrijk om de grill voor te verwarmen voordat u het voedsel erin legt. Dit zorgt voor een goede afdichting en een gelijkmatige bruining van het voedsel. Voor de veiligheid en efficiëntie wordt aanbevolen om de ovendeur gesloten te houden wanneer u deze functie gebruikt. Het grillcompartiment kan, indien gewenst, gebruikt worden met de deur open voor korte grillperiodes (bv. tot 15 minuten).

Gebruik geen aluminiumfolie in de ovenruimte of op de 'grillpan'. Dit kan oververhitting, vervorming en breken van de geëmailleerde oppervlakken veroorzaken.

OVEN

Table 6 Grillventilator actief

GERECHT	INSTELLING GRILL	BEREIDINGSTIJD
Kip	200°C	30 minuten
Hamburgers	200°C	18 minuten
Visfilet	200°C	10-15 minuten
Lamskoteletten	200°C	15 minuten
Steaks	200°C	15 minuten
Varkenskarbonades	200°C	25 minuten

Deze tijden zijn louter indicatief en afhankelijk van de grootte en de vorm van het voedsel.

Zorg ervoor dat het voedsel goed gaar is voordat u het serveert (vooral varkensvlees, vis en kip).

Grillpan

De 'grillpan' moet uit de oven worden gehaald als hij niet wordt gebruikt. Als hij in de oven blijft staan, kan hij de stroom hete lucht blokkeren. Dit kan hete plekken veroorzaken en de 'grillpan' en de binnenkant van de oven beschadigen. Bij gebruik van de ovens van 60 cm en 90 cm kan de 'grillpan' worden gebruikt op de bovenste twee niveaus om te grillen, of op de laagste twee niveaus om te braden. Als u de 'grillpan' gebruikt om te braden, moet de 'True Fan'-functie worden gebruikt.

Bij gebruik van ovens van 30 cm of 40 cm mag de 'grillpan' alleen worden gebruikt in combinatie met de grill (op de twee bovenste niveaus) of uit de buurt van het draaispit (op het onderste niveau).

Werking van de ovenverlichting in ovens van 60 cm en 90 cm

Draai aan de functiekeuzeknop om het licht in te schakelen. Het lampje blijft branden zolang de oven in werking is. Draai bij ovens van 30 cm en 40 cm de functieknop op het lichtpictogram. Het lampje blijft branden, ook nadat een kookfunctie is geselecteerd.

Ventilatiesysteem

De oven is uitgerust met een koelventilator die geregeld wordt door een thermostaat en bedoeld is om oververhitting van het bedieningspaneel en de knoppen te voorkomen.

De ventilator draait wanneer een bepaalde temperatuur wordt bereikt en schakelt uit wanneer de temperatuur daalt.

CONDENS

Het is normaal dat er condens ontstaat op het glas aan de binnenzijde van de ovendeur en op het bedieningspaneel tijdens de bereiding van voedsel dat bijzonder rijk is aan vocht. Tijdens de bereiding zal de condens vanzelf verdampen.

SPECIALE FUNCTIES

RIJZEN

Deze functie handhaaft de warmte die vereist is voor het rijzen. Wanneer u deze functie wenst te gebruiken kun je de gerechten het beste in een koude oven plaatsen.

Selecteer de functie CONVENTIONEEL en laat de temperatuur op nul. Open de ovendeur niet, tenzij dit strikt noodzakelijk is.

ONTDOOIEN

Deze functie versnelt het ontdooiingsproces van voedingsmiddelen dankzij de gedwongen luchtcirculatie.

Selecteer de functie HETE LUCHT en laat de temperatuur op nul.

AIRFRYER

Warmte van het grillelement en convectieluchtstroom met ventilator.

Selecteer de geventileerde grillfunctie, stel de gewenste temperatuur in volgens het recept (180 °C tot 250 °C). Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, plaatst u de bakplaat met het gerecht in de oven. De gerechten kunnen er zo nodig eerder uit worden gehaald en moeten op de aanbevolen minimale tijd worden gecontroleerd om te voorkomen dat ze te gaar of te bruin worden.

Gebruik niveau 3.

Voor optimale resultaten gebruikt u de bij de oven meegeleverde airfryer-bakplaat en legt u het voedsel in een enkele laag.

OVENVERLICHTING

De verlichting in de oven gaat aan wanneer de oven in werking is.

Om de verlichting aan te zetten wanneer de oven niet werkt moet u de handmatige bereiding instellen, de functieknop op CONVENTIONEEL draaien zonder de temperatuurknop te draaien.

OVEN

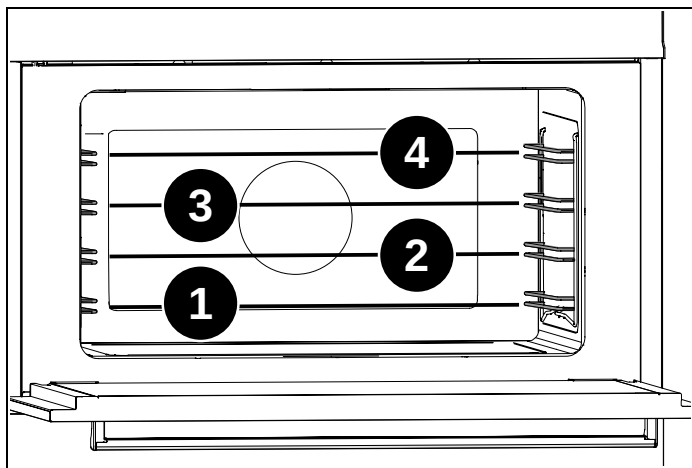
GEBRUIK VAN HET DRAAISPIJT (SECUNDAIRE OVEN MODEL TOP)



WAARSCHUWING

Het maximale gewicht voor het draaispits is 3,5 kg.

- 1) Plaats de 'grillpan' op het onderste rek om eventuele druppels op te vangen.
- 2) Verwarm de oven voor. Een temperatuur van 220°C wordt aanbevolen.
- 3) Plaats een van de vorken op het spit en draai de schroef vast.
- 4) Plaats de houder op de zijroosters op niveau 2 (Afb. 26). Doe het gerecht op het spit en plaats het in de oven. Steek de punt van het spit in de schacht die uit de achterkant van de oven steekt.



Afb. 26

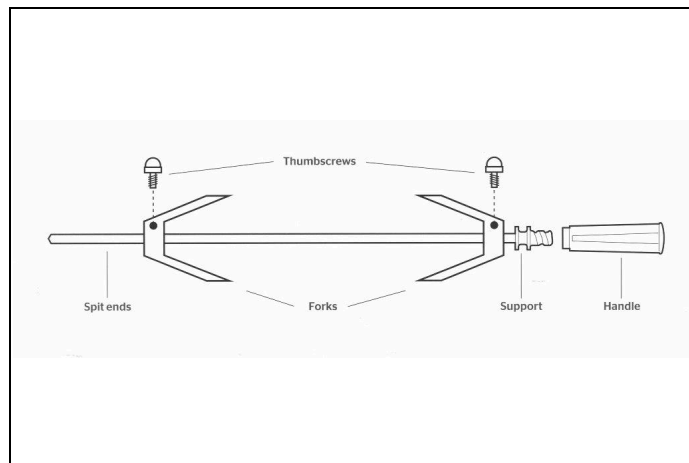
- 5) Plaats het spit in de spithouder aan de voorkant.
- 6) Selecteer de elektrische grillfunctie op de thermostaat en druk op de knop waarmee het braadspit wordt gestart ().



OPGELET

De delen aan de buitenkant kunnen tijdens het grillen erg heet worden. Houd kinderen op een afstand van het fornuis.

Als richtlijn hebben de meeste vleessoorten ongeveer 15 minuten nodig voor 450 g op 220°C. Controleer altijd of het voedsel goed gaar is voordat u het serveert.



Afb. 27

KOOKTIPS

- De ingestelde temperatuur en bereidingstijd kunnen licht variëren van oven tot oven. Het is mogelijk dat u de bereidingstijd uit het recept enigszins moet aanpassen.
- Verhoging van de temperatuur betekent niet dat de benodigde bereidingstijd korter wordt.
- De bereidingstijden zijn afhankelijk van het gewicht, de dikte en kwaliteit van het voedsel.
- Zet het voedsel midden op het rooster.
- Kies de hoogte die in het recept wordt aangegeven en houd rekening met uw persoonlijke ervaring.
- Laat voor een betere warmtecirculatie minstens 3 cm ruimte tussen de ovenschalen en de ovenwanden.
- Gebruik voor de bereiding van gebakjes lichte schalen in aluminium.
- Gebruik voor de bereiding van gebak en koekjes donkere metalen vormpjes. Deze absorberen de warmte beter.
- Roer de gerechten of draai ze om, zodat ze op een uniforme wijze worden verwarmd.
- Kies bij nieuwe recepten de laagste van de aangegeven temperaturen en de kortste tijd, waarna de gaarheid kan worden beoordeeld en de bereiding eventueel kan worden voortgezet.

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.
- Stop het bereidingsproces enkele minuten vóór dat de normaal vereiste bereidingstijd wordt bereikt: het gerecht zal gedurende de volgende minuten verder garen door de aanwezige warmte.

GEbruik VAN DE AUTOMATISCHE PROGRAMMER (ALLEEN VOOR DE HOOFDOVEN VAN DE PRO-MODELLEN)

GEbruik VAN HET AUTOMATISCHE PROGRAMMEERAPPARAAT

Met het programmeerapparaat met touch-bedieningen kan de bereidingscyclus worden gecontroleerd en geprogrammeerd met de volgende instrumenten:

- uitgestelde start
- automatische uitschakeling
- instelling van de vleessonde
- klok en kookwekker.

Table 7 Legenda van symbolen

REFERENTIE	SYMBOOL	BESCHRIJVING
1		Heft de selectie op of sluit het menu af
2		Bevestigt de selectie
3	 	Verschuift naar rechts/links en omhoog/omlaag (als hij ingedrukt gehouden wordt, versnelt de selectie)
4		Instellingsmenu
5		Systeeminstelling
6		Kookwekker
7		Uitgestelde start
8		Bereidingsduur
9		Vleessonde
10		Indicator temperatuurniveau
11		Klok
12		Symbool van de geselecteerde functie
13		Ingestelde temperatuur

BEGINSCHERM

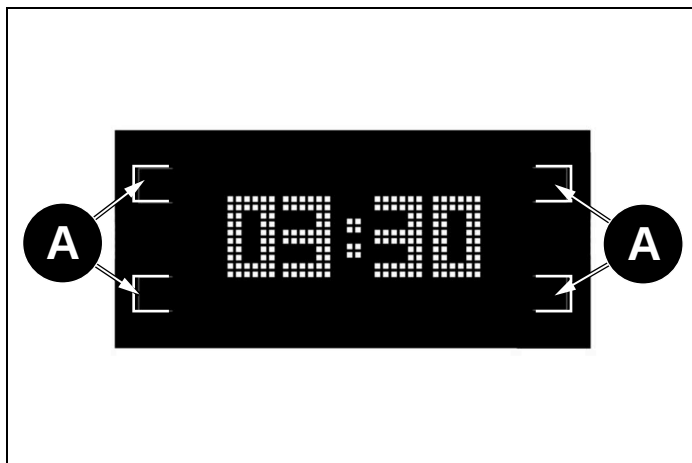
In dit scherm is de temperatuurknop inactief.

Druk op een touch-zone om naar het menu van de klok/instellingen te gaan.

Draai de functieknop om naar het selectiescherm van de bereidingsfuncties te gaan.

Het display geeft het symbool van de gekozen functie weer.

GEBRUIK VAN DE AUTOMATISCHE PROGRAMMER (ALLEEN VOOR DE HOOFDOVEN VAN DE PRO-MODELLEN)



Afb. 28

- A Touch-zone

KLOK SYSTEEMINSTELLING

Selecteer het symbool van de kookwekker (6) om het instellingsscherm op te roepen. Het volgende kan worden ingesteld:

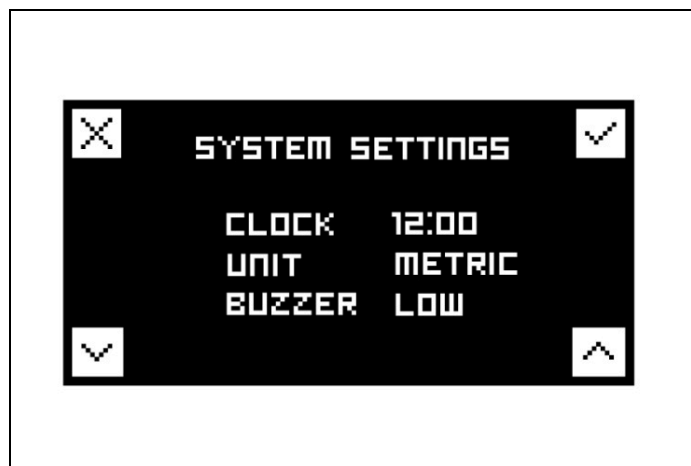
- Tijdnotatie (12 of 24 uur)
- Maateenheid temperatuur (metrisch °C of Brits °F)
- Sterkte van het geluidssignaal.



Afb. 29

INSTELLINGEN

- Kies de functie met de knoppen (3) en bevestig (2).
- Stel de gewenste waarden in met de knoppen (3) en bevestig (2).
- Sluit (1) het menu.



Afb. 30

KOOKWEKKER

De functie schakelt de oven niet uit aan het einde van de ingestelde tijd en kan onafhankelijk van de bereiding worden gebruikt.

Om de oven automatisch uit te schakelen, moet **BEREIDING** worden geselecteerd (zie **SELECTIE BEREIDINGSFUNCTIES**).

Stel de tijd in met de knoppen (3) en bevestig (2).

Sluit (1) het menu.



Afb. 31

GEBRUIK VAN DE AUTOMATISCHE PROGRAMMER (ALLEEN VOOR DE HOOFDOVEN VAN DE PRO-MODELLEN)

SELECTIE BEREIDINGSFUNCTIES

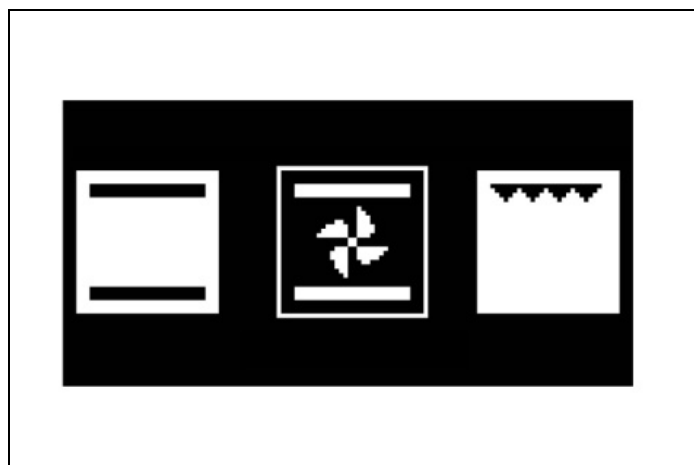
Draai de functieknop, op het display verschijnt het symbool van de geselecteerde functie.

Met deze instelling zijn de touch-bedieningen uitgeschakeld.



OPMERKING

De functieknop heeft prioriteit en geeft de selectie van de functie opnieuw weer.



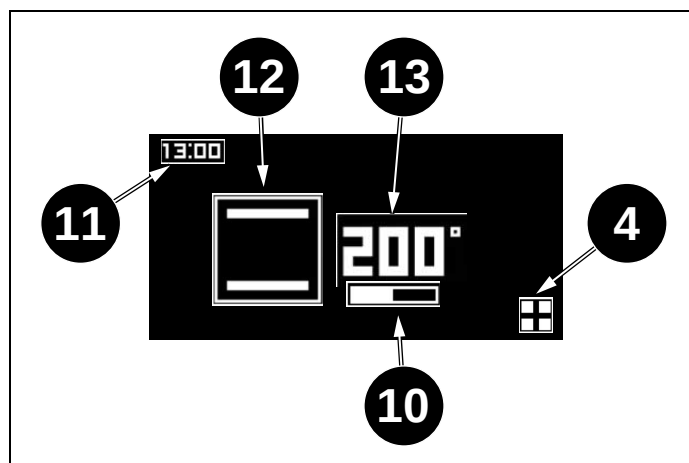
Afb. 32

Om over te gaan naar het menu van de bereidingsinstrumenten (zie **MENU VAN DE BEREIDINGSINSTRUMENTEN**), draai de temperatuurknop en selecteer de gewenste temperatuur. Na ongeveer 4 seconden wordt de geselecteerde waarde bevestigd en geeft het display het statusscherm weer.



Afb. 33

STATUSSCHERM

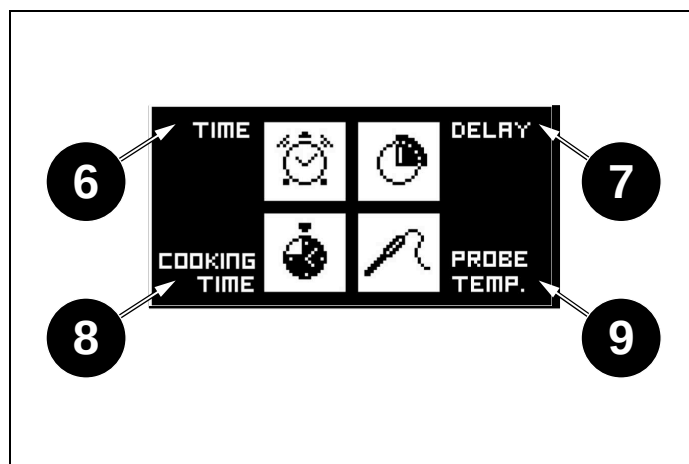


Afb. 34

- 4 Instellingsmenu
- 10 Indicator temperatuurniveau
- 11 Klok
- 12 Symbool van de geselecteerde functie
- 13 Ingestelde temperatuur

MENU VAN DE BEREIDINGSINSTRUMENTEN

Als er geen bereidingsinstrument wordt geselecteerd, keert op het display na ongeveer 4 seconden inactiviteit het beginscherm terug (of het statusscherm, als de oven in werking is).



Afb. 35

- 6 Kookwekker
- 7 Uitgestelde start
- 8 Bereidingsduur
- 9 Vleessonde

GEBRUIK VAN DE AUTOMATISCHE PROGRAMMER (ALLEEN VOOR DE HOOFDOVEN VAN DE PRO-MODELLEN)

KOOKWEKKER

Druk op (4) om naar het menu van de bereidingsinstrumenten te gaan en selecteer de kookwekkerfunctie door op de overeenkomende touch-zone te drukken.

Selecteer de kookwekkerfunctie met de knoppen (3) en bevestig (2).

Annuleer (1) om af te sluiten zonder de timer te activeren.



Afb. 36

UITGESTELDE START

Druk op (4) om naar het menu van de bereidingsinstrumenten te gaan.

Selecteer de uitgestelde startfunctie door op de overeenkomende touch-zone te drukken.

Stel de uitgestelde start in met de knoppen (3) en bevestig (2).

De oven gaat aan op het ingestelde tijdstip. De inschakeling wordt gesignaleerd door een geluidssignaal.

Sluit (1) het menu.



Afb. 37

Na ongeveer 4 seconden wordt de ingestelde waarde bevestigd en geeft het display het statusscherm weer.



Afb. 38

GEBRUIK VAN DE AUTOMATISCHE PROGRAMMER (ALLEEN VOOR DE HOOFDOVEN VAN DE PRO-MODELLEN)

BEREIDINGSDUUR

Druk op (4) om naar het menu van de bereidingsinstrumenten te gaan en selecteer de bereidingsduurfunctie door op de overeenkomende touch-zone te drukken.

Stel de bereidingsduur in met de knoppen (3) en bevestig (2).

Sluit (1) het menu.



Afb. 39

Na ongeveer 4 seconden wordt de ingestelde waarde bevestigd en geeft het display het statusscherm weer.



Afb. 40

Op het display wordt de resterende bereidingstijd afgeteld.

De oven gaat uit wanneer het aftellen eindigt. De uitschakeling wordt gesignaleerd door een geluidssignaal.

GEBRUIK VAN DE AUTOMATISCHE PROGRAMMER (ALLEEN VOOR DE HOOFDOVEN VAN DE PRO-MODELLEN)

VLEESSONDE

Druk op de knop (4) om naar het menu van de bereidingsinstrumenten te gaan en selecteer de vleessondefunctie door de overeenkomende touch-zone aan te raken.

Stel de vleessondefunctie in met de knoppen (3) en bevestig (2).

Het display toont de ingestelde temperatuur en de temperatuur die wordt waargenomen door de sonde.

De oven gaat uit als de ingestelde temperatuur in het voedsel is bereikt. De uitschakeling wordt gesignaleerd door een geluidssignaal.

Sluit (1) het menu.



Afb. 41

Na ongeveer 3/ 4 seconden wordt de geselecteerde waarde bevestigd en verschijnt op het display het statusscherm.



Afb. 42

De sonde meet de temperatuur in de portie vlees.

Er hoeft geen bereidingstijd te worden ingevoerd. De bereidingstijd hangt af van de tijd die nodig is om de ingestelde temperatuur te bereiken. De tijd wordt beïnvloed door het type vlees en het gewicht. Om deze reden wordt geadviseerd de sonde niet te gebruiken in combinatie met de automatische timer.

De oven gaat uit als de temperatuur in het vlees de ingestelde temperatuur bereikt, die rechts op het display wordt weergegeven.

De sonde is geschikt voor grote stukken ontbeend vlees of gewrichten die ontbeend en gevuld zijn, bijvoorbeeld runderlende, varkensfilet, lams-/varkensbout.

Het is belangrijk dat:

- De sonde in het vlees wordt gestoken wanneer dit ongeveer de omgevingstemperatuur heeft.
- De sonde midden in het vlees wordt gestoken, voor nauwkeurige resultaten.

De bereiding is voltooid als het midden van het stuk vlees de temperatuur heeft bereikt die op het display wordt aangegeven.



OPMERKING

Als de sonde niet middenin het stuk vlees is gestoken, heeft de temperatuur niet betrekking op het juiste punt om de gaarheid te bepalen.

Voor het gebruik:

- 1) Haal de dop van de sonde aan de linkerkant van de oven en steek het korte metalen uiteinde van de sonde erin.
- 2) Plaats het vlees in de braadslede op de 2e hoogte van het rooster vanaf de bodem van de oven en steek het langste uiteinde van de sonde in het dikste deel van het vlees naar het midden. Verzekert u ervan dat de rubberen kabel van de sonde niet bekneld raakt tussen de deur of het rooster raakt, want dat zou het resultaat kunnen beïnvloeden. De kabel moet op de plaat worden gelegd en mag niet bungelen.
- 3) Als beide temperaturen op het display de ingestelde temperatuur bereiken, gaat de oven uit.

Hieronder staat een tabel die als leidraad kan worden gebruikt. Het vlees dat op deze manier wordt bereid mag niet meer dan 2,5 kg wegen en moet voor de bereiding twee uur op omgevingstemperatuur zijn gelaten. Het heeft de voorkeur om de sonde bij rood vlees en varkensvlees te gebruiken, zoals wordt gesuggereerd door de temperaturentabel. Het wordt afgeraden om gevogelte te bereiden met de sonde.

GEBRUIK VAN DE AUTOMATISCHE PROGRAMMER (ALLEEN VOOR DE HOOFDOVEN VAN DE PRO-MODELLEN)

Table 8 Bereidingstemperaturen van vlees

SOORT VLEES	RESULTAAT	GESUGGEREERDE TEMPERATUUR
Runderlende	Medium rare	63°C
Runderlende	Medium	70°C
Ontbeende lamsbout	Medium roze	69°C
Ontbeende ham	Gaar	85°C min. temp

Als het vlees op een relatief lage temperatuur wordt bereid, hoeft het niet te rusten voordat het wordt gesneden.



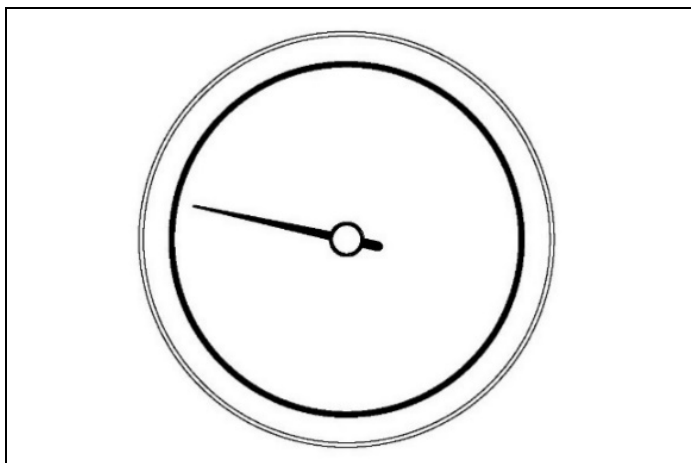
OPGELET

Laat de sonde niet in de oven als hij niet wordt gebruikt.

RESET

Om de bereidingsinstrumenten uitgestelde start/ bereidingsduur en vleessonde te resetten, moeten beide knoppen worden teruggezet op de stand "0".

INDICATOR VOOR HET BEREIKEN VAN DE TEMPERATUUR (ALLEEN VOOR DE HOOFDOVEN EN MODELLEN DIE HIERMEE ZIJN UITGERUST)



Afb. 43

Als de indicatorwijzer stabiliseert, heeft de oven de met de thermostaatknop ingestelde temperatuur bereikt.

SELECTIE VAN DE JUISTE BEREIDINGSTEMPERATUUR

Draai de temperatuurknop van de oven op de gewenste temperatuur. Als de functie "Hete lucht" of de functie "Pizza" wordt gebruikt, selecteer een temperatuur die 20°C lager is dan de temperatuur die in uw recept staat. Veel recepten zijn namelijk geschreven voor conventionele bereidingen maar sinds kort zijn sommige tijdschriften, verpakkingen van voedingsmiddelen en kookboeken begonnen om (gewoonlijk tussen haakjes) de gewenste temperatuur voor een heteluchtoven te geven.

Als er maar één gerecht hoeft te worden bereid, gebruik dan hoogte 2. Wil je meerdere gerechten bereiden, dan wordt afhankelijk van de hoogte van de schaal of de omvang van het voedsel aanbevolen om de roosterposities 1 en 3 te gebruiken.

Boven het rooster kan een stuk ovenpapier worden gelegd. Controleer altijd of het voedsel ook van binnen goed gaar is alvorens het te serveren. Dit geldt met name voor varkensvlees, gevogelte en vis.

LEIDRAAD BIJ DE REGELING VAN DE OVENTEMPÉRATUREN

Table 9 Bereiding met elektrische oven met natuurlijke convectorie (statisch)

	TEMP °C	HOOGTE	MINUTEN
VLEES			
VARKENSVLEES	220	3/4	60-70
RUNDEVLEES	250	3/4	50-60
OSSENVLEES	240	3/4	60-70
KALFSVLEES	220	3/4	60-70
LAMSVLEES	220	3	45-55
ROSBIEF	230	3/4	55-65
HAAS	235	3/4	40-50
KONIJN	220	3	50-60
KALKOEN	235	3	50-60
GANS	225	3	60-70
EEND	235	3/4	45-60
KIP	235	3/4	40-45
VIS			
	200-225	2	15-25
GEBAK			
VRUCHTENTAART	220	2	35-40
CAKE	190	2	50-55
CROISSANTS	175	2	25-30
SPONSCAKE	235	2	20
CIAMBELLE	190	2	30-40
ZOET BLADERDEEG	220	2	20
DRUIVENFOCACCIA	220	2	15-20
APPELSTRUDEL	180	2	15-20
LANGE VINGERS	190	2	15
APPELBEIGNETS	220	2	20
PUDDING MET LANGE VINGERS	220	2	20-30
TOAST	250	3	5
BROOD	220	3	30
PIZZA	220	2	20

LEIDRAAD BIJ DE REGELING VAN DE OVENTEMPERATUREN

Table 10 Bereiding met elektrische oven met geforceerde convector (hete lucht)

	TEMP °C	HOOGTE	MINUTEN
VLEES			
VARKENSVLEES	210	3/4	60-70
RUNDEVLEES	240	3/4	50-60
OSSENVLEES	230	3/4	60-70
KALFSVLEES	210	3/4	60-70
LAMSVLEES	210	3	45-55
ROSBIEF	230	3/4	55-65
HAAS	225	3/4	40-50
KONIJN	210	3	50-60
KALKOEN	225	3	50-60
GANS	215	3	60-70
EEND	225	3/4	45-60
KIP	225	3/4	40-45
VIS			
	190-215	2	15-25
GEBAK			
VRUCHTENTAART	210	2	35-40
CAKE	180	2	50-55
CROISSANTS	165	2	25-30
SPONSCAKE	225	2	20
CIAMBELLE	180	2	30-40
ZOET BLADERDEEG	21	2	20
DRUIVENFOCACCIA	210	2	15-20
APPELSTRUDEL	170	2	15-20
LANGE VINGERS	180	2	15
APPELBEIGNETS	210	2	20
PUDDING MET LANGE VINGERS	210	2	20-30
TOAST	240	3	5
BROOD	210	3	30
PIZZA	210	2	20

LEIDRAAD BIJ DE REGELING VAN DE OVENTEMPERATUREN

Table 11 Kooktabel AIRFRYER

VOEDSEL	HOEEVEELHEID	TEMPERATUUR	TIJD
AARDAPPELEN			
DIEPVRIESAARDAPPEL- PANNENKOEKJES	850-1000 g	215-230°C	15-25 min
FRIETJES, DIEPVRIES GEKRUID	700-850 g	215-230°C	20-25 min
DIEPVRIESAARDAPPEL- KROKETJES	1100-1300 g	210-220°C	20-25 min
DIEPVRIESAARDAPPEL- PANNENKOEKJES	700-850 g	220-230°C	20-25 min
DIEPVRIESAARDAPPEL- PARTJES	850-1000 g	220-230°C	20-25 min
ZELFGEMAAKTE FRIETJES	550-700 g	195-205°C	25-30 min
ZELFGEMAAKTE AARDAPPELPARTJES	550-700 g	200-210°C	25-30 min
INGEVROREN VOEDSEL			
DIEPVRIESKIPKROKET- TEN	700-850 g	210-230°C	10-15 min
DIEPVRIESKIPPENVLEU- GELS	850-1000 g	210-220°C	20-30 min
DIEPVRIESUIENRINGEN	850-1000 g	210-220°C	20-30 min
DIEPVRIESVISSTICKS	550-700 g	200-210°C	20-30 min
DIEPVRIESKIPREEPJES	700-850 g	205-220°C	20-30 min
DIEPVRIES-CHURROS	550-700 g	200-210°C	18-22 min

REINIGING VAN HET FORNUIS



GEVAAR

De vette en/of olieachtige substanties die zich in de oven afzetten, kunnen vlam vatten.



WAARSCHUWING

Gebruik geen stoomreinigers om schoon te maken.



WAARSCHUWING

Koppel het apparaat altijd los van het elektriciteitsnet voordat je het gaat schoonmaken.



OPMERKING

Voorkom dat er zich vette en/of olieachtige substanties afzetten in de oven, vooral op de bodem en de roosters, want dat kan blijvende vlekken veroorzaken.



Beschadigde voedingskabels moeten vervangen worden door een vakbekwaam persoon of een gekwalificeerde elektricien.



Alleen voor huishoudelijk gebruik.



Plaats nooit een lege pan op de kookplaat: dit zal een foutmelding op het bedieningspaneel tot gevolg hebben.



Als een kookzone gedurende lange tijd ingeschakeld is gebleven, zal het oppervlak ervan nog enige tijd heet blijven: raak het keramische oppervlak dus niet aan.



Voedsel in hermetisch afgesloten houders mag pas verwarmd worden na de opening van de deksel, om het gevaar op explosie door de door de verwarming veroorzaakte uitzetting te voorkomen.



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



Plaats geen pannen met een ruwe of ongelijke bodem op de kookplaat: deze kunnen het keramische oppervlak beschadigen.



Vermijd om de pannen en potten hard op de kookplaat te plaatsen. Het keramische oppervlak is sterk, maar niet onbreekbaar.



Plaats onder de kookplaat geen reinigingsmiddelen of ontvlambare materialen.

ONJUISTE AFLEZING VAN DE TEMPERATUUR

Een onjuiste temperatuuraflezing kan het gevolg zijn van voedselresten die op de thermostaat, het plafond of de sonde van de thermostaat zijn blijven zitten. De reiniging moet regelmatig en zorgvuldig worden uitgevoerd.

REINIGING VAN HET FORNUIS

INDUCTIEPLAAT

Begin pas met schoonmaken als het werkblad is afgekoeld totdat de warmte-indicator dooft.

Gebruik nooit schuurpasta's of -poeders, noch metaalsponsjes. Voordat het apparaat opnieuw wordt gebruikt, moeten alle residuen van water, voedsel, reinigingsmiddel worden geëlimineerd.

Gebruik bij lichte vervuiling een zachte doek die bevochtigd is met water, en wrijf na met een microvezeldoek.

Gebruik bij hardnekkigere vlekken een specifiek product, volgens de gebruiksaanwijzingen van de producent.

Als er ongewild materialen met veel suiker (bijvoorbeeld jam) worden gemorst, of als kunststof of metalen materialen smelten, moet de plaat uitgezet worden en moet het vuil onmiddellijk worden verwijderd. Wees heel voorzichtig want de plaat en het vuil zullen in deze gevallen erg heet zijn.

GLAS

Maak deze schoon met een zachte doek en sop van warm water en vloeibaar reinigingsmiddel. Afdrogen met een microvezeldoek.

Hardnekkig vuil kan worden verwijderd met een reinigingscrème. Gebruik geen scherpe voorwerpen, want die zouden het glas kunnen krassen.

REINHEID VAN HET APPARAAT



OPGELET

Vermijd om te wrijven met schurende stoffen of met de bodem van de pannen, enz. aangezien dit zal leiden tot de slijtage van de grafische elementen op de kookplaat.

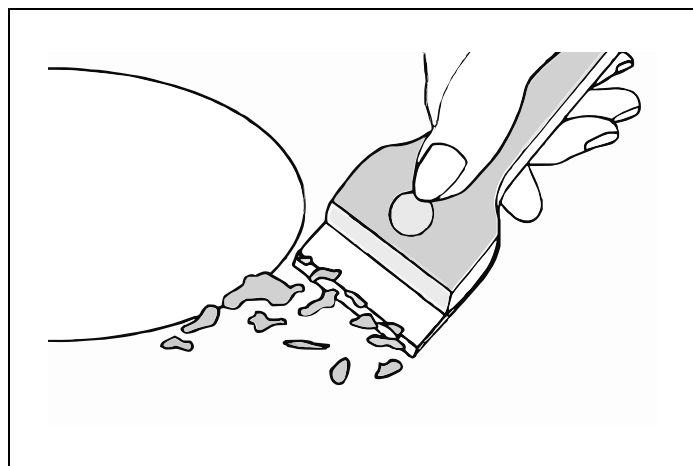


OPGELET

Reinig de inductiekookplaat regelmatig om ophoping van voedselresten te voorkomen.

- Het apparaat moet na gebruik gereinigd worden.
- Het oppervlak van de inductiekookplaat kan gemakkelijk gereinigd worden, zoals aangegeven in de onderstaande tabel.

Verwijder eventuele stukjes aluminiumfolie, gemorst voedsel, vetspatten, suikervlekken en ander zeer suikerhoudend voedsel onmiddellijk door middel van een schraper van het oppervlak om beschadiging van de kookplaat te voorkomen. Reinig het oppervlak vervolgens met een doek en een geschikt product, spoel na met water en droog af met een schone doek. Gebruik in geen geval schurende sponzen of doeken en vermijd ook het gebruik van agressieve chemische reinigingsmiddelen zoals ovensprays en vlekverwijderaars.



Afb. 44

TYPE VUIL	REINIGINGSMETHODE	REINIGINGSMATERIALEN
Kalkaanslag	Breng witte azijn aan op het oppervlak en veeg dit dan weg met een zachte doek	Speciale keramische kookplaatreiniger
Aangebrande vlekken	Reinig met een vochtige doek en droog af met een zachte doek	Speciale keramische kookplaatreiniger
Lichte vlekken	Reinig met een vochtige doek en droog af met een zachte doek	Schoonmaakpons
Gesmolten plastic	Gebruik een voor keramisch glas geschikte schraper om de resten te verwijderen	Speciale keramische kookplaatreiniger

REINIGING VAN HET FORNUIS

FRONTPANEEL, BEDIENINGEN, BUITENKANT

Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen op de bedieningen, op het frontpaneel of op de afzuigende oppervlakken, want dan zouden de symbolen beschadigd en verkleurd kunnen raken en er permanente krassen op de oppervlakken ontstaan.

GELAKTE OPPERVLAKKEN

Maak deze schoon met een zachte doek en sop van warm water en vloeibaar reinigingsmiddel. Afdrogen met een microvezeldoek.

ROESTVRIJ STAAL

Gebruik voor hardnekkig vuil een niet-schurend reinigingsmiddel voor staal. Volg bij het wrijven de structuur van het staal. Naspoelen en afdrogen met een microvezeldoek.

GLAS

Maak deze schoon met een zachte doek en sop van warm water en vloeibaar reinigingsmiddel. Afdrogen met een microvezeldoek.

Hardnekkig vuil kan worden verwijderd met een reinigingscrème. Gebruik geen scherpe voorwerpen, want die zouden het glas kunnen krassen.

BINNENRUIMTE VAN DE OVEN

Maak de oven altijd pas schoon nadat hij is afgekoeld.

BINNENKANT VAN DE DEUR

Gebruik nooit scherpe voorwerpen om vlekken te verwijderen, want die zouden het oppervlak kunnen krassen. Het email van de deur en de glazen oppervlakken kunnen worden schoongemaakt met een zachte doek en sop van warm water en reinigingsmiddel. Afdrogen met een microvezeldoek. Gebruik voor de meest hardnekkige vlekken en om het glasoppervlak te beschermen een goed specifiek reinigingsmiddel en volg de instructies van de fabrikant op.

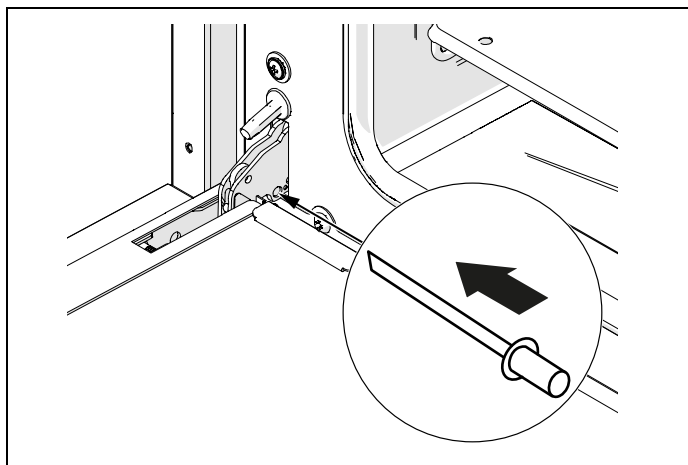
Gebruik geen stoomreinigers want dan kunnen de elektronische onderdelen beschadigd raken.

Verzekert dat de oven koud is, voordat hij wordt schoongemaakt.

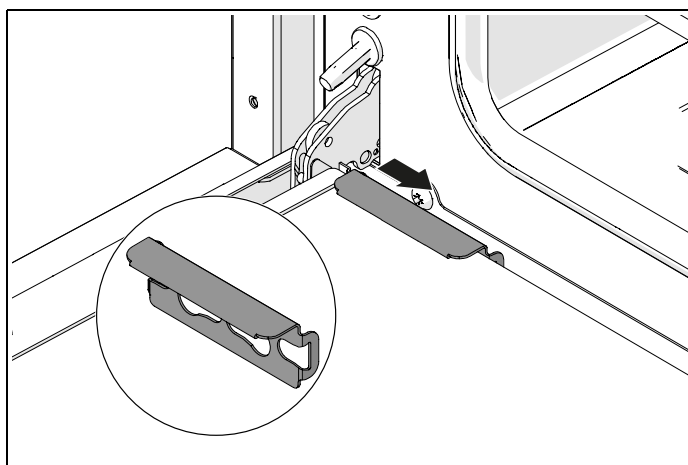
VERWIJDERING VAN DE DEUR

Om beter in de oven te kunnen de deze grondiger te kunnen reinigen, kan de ovendeur worden verwijderd.

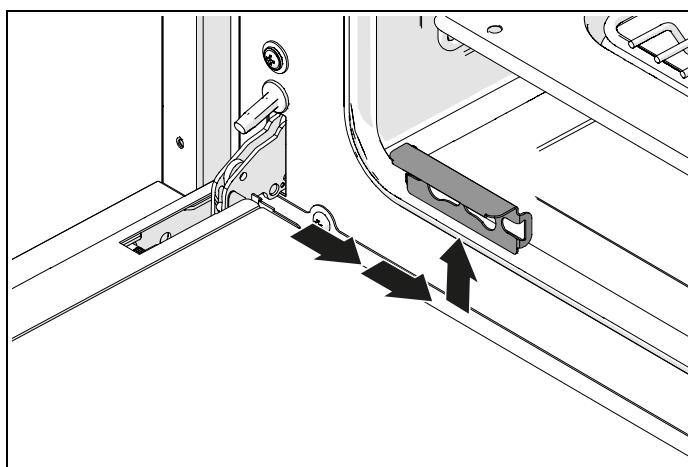
- Open de deur helemaal en steek de meegeleverde pennen in elk scharnier.
- Houd de deur gesloten onder een hoek van ongeveer 30°, til hem op en trek eraan zodat hij loskomt. Laat de pennen op hun plaats zitten.



Afb. 45



Afb. 46



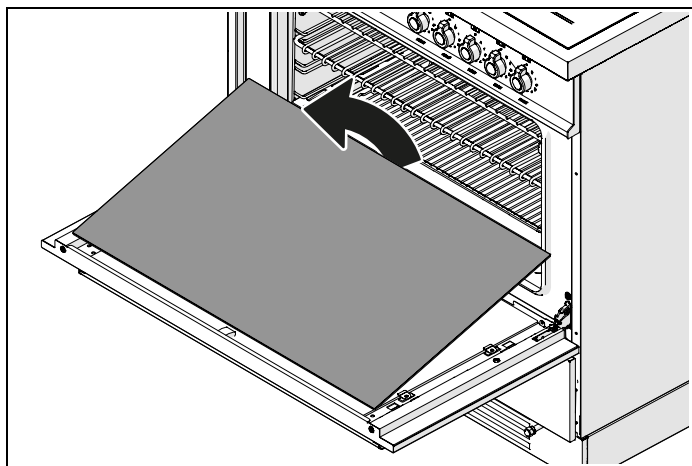
Afb. 47

REINIGING VAN HET FORNUIS

VERWIJDERING VAN HET GLAS UIT DE DEUR

Om de reiniging te vergemakkelijken kunnen de inwendige glazen van de deur worden verwijderd.

- Open de deur en zet de meegeleverde pennen van het scharnier vast om hem geblokkeerd te houden
- Zoek de stalen clips op aan de onderkant van de deur
- Verschuif de clips naar het midden van de deur en haal ze weg
- Til het glas een beetje op en trek het in de richting van de oven. Het glas kan nu worden weggehaald
- Het centrale glas ligt nu bloot. Dit kan op zijn plaats worden gelaten om het schoon te maken, of worden weggehaald
- Vergeet bij het terugplaatsen van het centrale glas beslist niet dat eerst het afstandsrubber moet worden aangebracht
- Zorg er bij het terugplaatsen van het centrale glas voor dat het bedrukte deel en de bredere rand aan de kant dichtbij de oven komen te zitten
- Het is niet noodzakelijk om de deur te verwijderen voor de reiniging van het glas.



Afb. 48

ZELFREINIGENDE PANELEN

Als de wanden van de oven grijs en ruw zijn, hebben ze zelfreinigende panelen. Als ze glanzend zijn, zijn ze geëmailleerd.

MONTAGE VAN ZELFREINIGENDE PANELEN

Zelfreinigende panelen die je hebt aangeschaft, zijn gemakkelijk te monteren.

ZIJPANELEN

- Haal de accessoires uit de oven
- Verwijder de zijroosters (haak ze los) door op het middelste deel van het onderste dwarselement te drukken
- Plaats de gaten van het paneel ter hoogte van de gaten in de ovenwand
- Plaats de zijroosters terug.

ACHTERPANEEL

- Verwijder de schroeven van het achterpaneel (2 boven en 2 beneden) en vervang dit door het zelfreinigende paneel (schroef het op zijn plaats vast)
- Schroef het vast terwijl het op zijn plaats wordt gehouden.

REINIGING VAN ZELFREINIGENDE PANELEN

We adviseren om de roosters en uitschuifbare geleiders te verwijderen alvorens de zelfreinigende panelen schoon te maken.

- Haal na de bereiding (vooral na gebrad) alle schalen en schappen weg.
- Verhit de oven 15 - 20 minuten lang op de maximumtemperatuur zodat de vlekken kunnen katalyseren (heteluchtfunctie of geassisteerde heteluchtfunctie).
- Als de oven erg vuil is, moet hij eerst afkoelen waarna residuen moeten worden verwijderd met een vochtige spons. Verhit de oven vervolgens twee uur lang op de maximumtemperatuur.
- Herhaal de cyclus als de vlekken niet verdwenen zijn.
- De panelen kunnen periodiek verwijderd en met lauw sop afgewassen worden, en vervolgens afgedroogd met een zachte doek. Maak de binnenkant schoon, alvorens de panelen terug te plaatsen.

GEËMAILLEERDE DELEN

Als azijn, wijn, koffie, melk, zout water en vruchtensap lange tijd in contact blijven met geëmailleerde oppervlakken, kunnen deze oppervlakken verkleuren.

Gebruik voor lichte verontreinigingen een zachte doek en sop van warm water en reinigingsmiddel. Gebruik voor hardnekkiger vuil een reinigingscrème en een nylon spons.

Specifieke reinigingsproducten mogen worden gebruikt overeenkomstig de aanwijzingen van de fabrikant. Elk contact met stalen, verchroomde, gelakte onderdelen, onderdelen van een legering of de deurafdichtingen en -elementen moet worden vermeden.

REINIGING VAN HET FORNUIS

ZIJGELEIDERS, ROOSTERS, UITSCHUIFGELEIDERS

Was lichte verontreinigingen af met een zachte doek en sop van warm water en reinigingsmiddel.

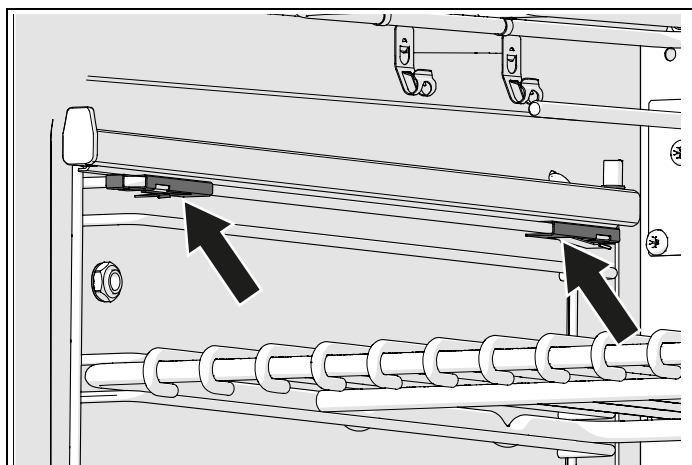
Laat de elementen bij hardnekkiger vuil weken in een warm sop en maak ze schoon met een nylon schuurspons.

De zijgeleiders en roosters kunnen worden afgewassen in de vaatwasmachine.

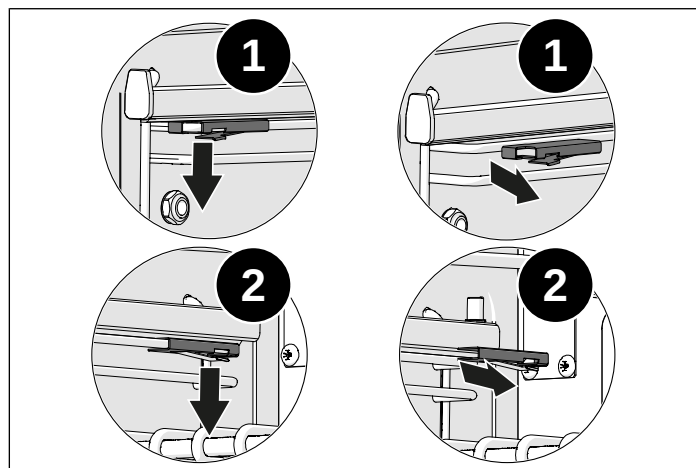
Het wordt afgeraden om de uitschuifgeleiders in de vaatwasmachine te wassen of in sop te laten weken, want dan zou de smering van de geleiders kunnen worden geëlimineerd.

MONTAGE EN DEMONTAGE VAN DE UITSCHUIFGELEIDERS

- De uitschuifgeleiders kunnen op een willekeurige hoogte in de oven worden gebruikt voor roosters en bakplaten.
- Zoek de twee elastische clips aan de voor- en achterkant van de geleider op.
- Trek de clip aan de voorkant naar beneden.
- Trek de geleider weg van de ovenwand, maar zorg ervoor dat de clip niet wordt geforceerd.
- Herhaal de twee vorige stappen in het achterste deel van de geleider.
- De uitschuifgeleider wordt teruggeplaatst door hem in lijn te brengen met de voorkant van de zijgeleider en ertegen te duwen totdat de clip weer op zijn plaats zit.
- Doe hetzelfde met het achterste deel.



Afb. 49



Afb. 50

REINIGING VAN HET FORNUIS

VERWIJDERING VAN DE BOVENSTE INWENDIGE BEKLEDING

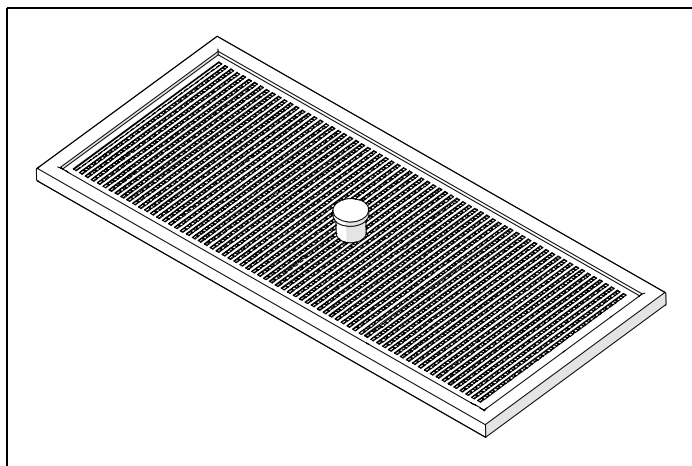
De bekleding boven de grill-verwarmingselementen kan worden weggehaald om haar schoon te maken.

- Ondersteun de grill-verwarmingselementen met een hand en haal de twee vlindermoeren weg die ze ondersteunen.
- Het grill-verwarmingselement komt omlaag, zodat de bovenbekleding kan worden verwijderd.
- Nadat ze is afgewassen en afgedroogd, kan ze weer boven het verwarmingselement worden gemonteerd en vastgeschroefd met de twee vlindermoeren.
- Bij het terugmonteren van de bekleding moet worden verzekerd dat de lippen aan de achterkant en de rand aan de voorkant omlaag zijn gericht.
- Gebruik de oven niet zonder bovenbekleding en voordat het grill-element is vastgezet.

REINIGING VETFILTERS

Houdt vetdeeltjes tegen die ontstaan tijdens het koken. Het metalen vetfilter moet minstens eenmaal per maand worden schoongemaakt, of als het lampje voor filterreiniging "F", gaat branden. Gebruik milde reinigingsmiddelen en was ze met de hand af of in de vaatwasmachine bij een lage temperatuur en met een kort programma.

Door het vetfilter in de vaatwasmachine af te wassen kan hij verkleuren, maar dit heeft in het geheel geen gevolgen voor de filtereigenschappen ervan.



Afb. 51

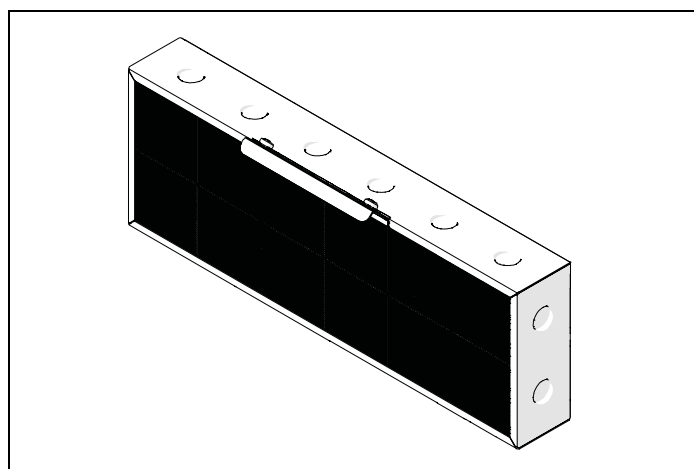
REINIGING VAN HET FORNUIS

REGENERATIE GEURFILTER

(Alleen voor filterversie)

Houdt onaangename geuren tegen die ontstaan tijdens het koken.

Het product wordt geleverd met een set geurfilters. Na verloop van tijd raken de geurfilters verzadigd, de duur hangt af van het type fornuis en de regelmaat waarmee het vetfilter wordt schoongemaakt. Geurfilters kunnen om de 3-4 maanden thermisch worden geregenereerd in een voorverhitte oven op maximaal 200°C gedurende 45 minuten. Bij een juiste regeneratie wordt een constante werkzaamheid van het filter gedurende 5 jaar gegarandeerd.



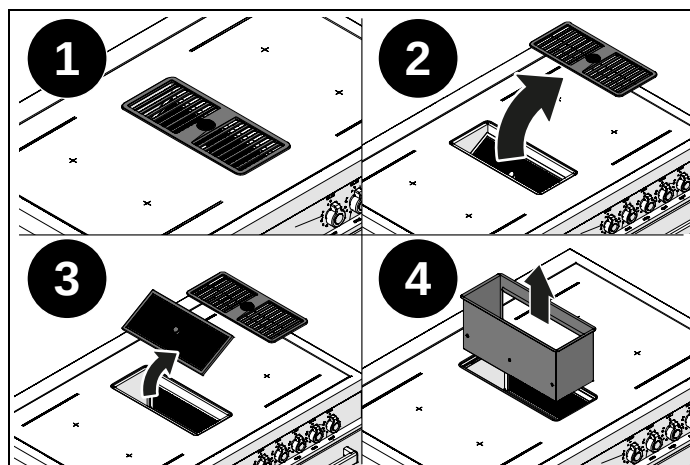
Afb. 52

OVERLOPEN VAN WATER IN DE AFZUIGRUIMTE VAN DE KAP

Als er water op de inductieplaat wordt gemorst, heeft de afzuigruimte van de kap een overloopbakje met een inhoud van 0,5 liter.

Het overloopbakje wordt als volgt geleegd:

- 1) Schakel alle elementen van het fornuis uit (plaat, oven, kap);
- 2) Verwijder het afzuigrooster;
- 3) Verwijder het vetfilter;
- 4) Haal het overloopbakje weg;
- 5) Controleer of er geen water onder het overloopbakje zit. Als er meer dan 0,5 liter wordt gemorst, kan het water in de ruimte terecht komen waarin het bakje is geplaatst. Gebruik in dat geval een doek of spons om het water op te nemen.

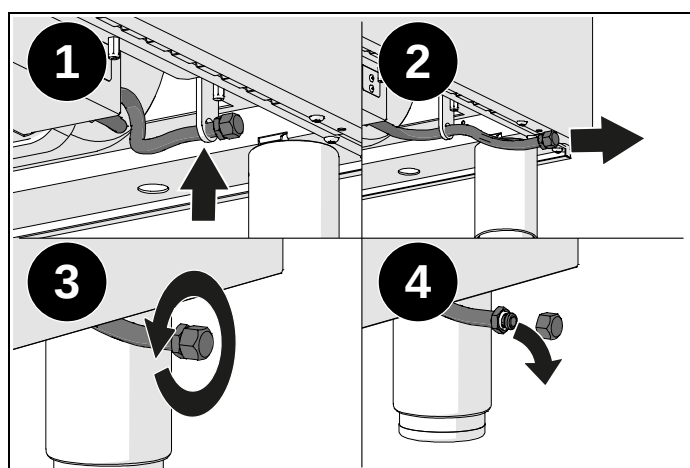


Afb. 53

Als er een pan water (3-4 liter) op de werkplaat omvalt, heeft het afzuigstelsel ook een onderbak die enkele liters water kan bevatten. Alle buizen van de afzuigleiding binnenin het fornuis zijn voorzien van waterdichte afdichtingen, en het water wordt dus opgevangen in de onderste bak.

Om de onderste bak leeg te maken, moet ten eerste de sokkel van het fornuis worden verwijderd. Daarna:

- 1) Onder het onderstel zit in de buurt van de voet rechtsvoor een slangetje met een dop;
- 2) Trek het slangetje aan zijn dop onder het fornuis vandaan;
- 3) Zet een bak onder de slang en draai de dop open;
- 4) Het water in de bak komt nu naar buiten;
- 5) Schroef de dop weer op de slang nadat al het water is weggestroomd, en duw de slang weer terug naar zijn oorspronkelijke plaats.



Afb. 54

ONDERHOUD VAN HET APPARAAT

BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN



GEVAAR

Als de voedingskabel beschadigd is, moet hij worden vervangen door de fabrikant, diens servicevertegenwoordiger of een gekwalificeerde persoon. Installatie door niet-gekwalificeerde personen kan resulteren in gevaarlijke situaties.



GEVAAR

Alle elektrische fornuizen moeten worden geïnstalleerd door een elektricien die gekwalificeerd is overeenkomstig de geldende nationale normen, of door de lokale leverancier van elektrische energie. Bij de installatie moeten bouwverordeningen in acht worden genomen. Als het apparaat niet correct is geïnstalleerd, is de garantie nietig.



WAARSCHUWING

Als er een barst wordt opgemerkt in een inductiekookplaat, moet het apparaat worden afgekoppeld van het elektriciteitsnet en moet een assistentiecentrum worden gecontacteerd.



OPGELET

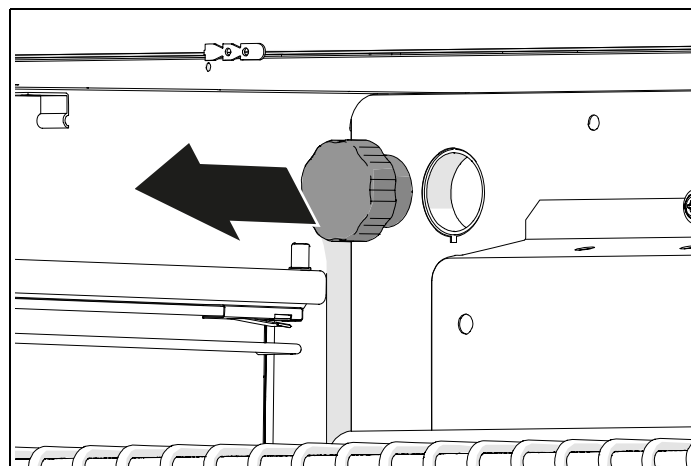
Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of metalen spatels met scherpe randen om het glas van de ovendeur schoon te maken, want deze zouden krassen kunnen veroorzaken op het oppervlak en het glas zou kunnen breken. Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat schoon te maken.

VERVANGING VAN DE ONDERDELEN

Voor elk onderhoud moet het apparaat worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet.

Onderdelen als knoppen kunnen worden vervangen door ze uit hun zitting te trekken, zonder enig onderdeel van het fornuis te hoeven demonteren.

Om de ovenlamp te vervangen is het voldoende de beschermkap los te schroeven die uitsteekt in de ovenruimte.



Afb. 55

Om de voedingskabel te vervangen moet het rugpaneel van het apparaat worden verwijderd, de kabel op het klemmenbord worden vervangen en het rugpaneel weer worden teruggeplaatst. De voedingskabel mag uitsluitend worden vervangen door gekwalificeerd personeel.



WAARSCHUWING

Voor elke vervanging moet worden verzekerd dat het apparaat koel is.



WAARSCHUWING

Fornuizen zijn zwaar en moeten door twee personen worden gehanteerd.



WAARSCHUWING

Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet alvorens de lamp te vervangen.



WAARSCHUWING

Verzeker je ervan dat het apparaat uitgeschakeld is voordat de lamp wordt vervangen, om de kans op een elektrische schok te voorkomen.



OPGELET

De voedingskabel die bij het apparaat wordt geleverd is ermee verbonden door middel van een verbinding van type X en kan dus zonder speciale gereedschappen worden vervangen door een kabel van hetzelfde type als dat geïnstalleerd is.

Vervang de kabel als hij versleten of beschadigd is. De voedingskabel mag uitsluitend worden vervangen door gekwalificeerd personeel.



OPGELET

Bij vervanging van de voedingskabel moet de aardingsgeleider langer worden gehouden dan de fasegeleiders en moeten de aanwijzingen met betrekking tot de elektrische installatie in acht worden genomen.



OPGELET

Til of versleep het fornuis nooit aan de handgreep want dan zou het beschadigd kunnen raken.

PROBLEMEN OPLOSSEN

De oven werkt niet	• Arriveert er elektrische stroom bij het fornuis? • Controleer of er stroom is door te kijken of de klok werkt. • Controleer de zekering van de hoofdschakelaar. • Is het programmeerapparaat ingesteld op handmatig gebruik? • De hoofdoven werkt niet als het programmeerapparaat is ingesteld op automatisch gebruik.
De knoppen zijn altijd te warm	• Wordt er gekookt met de ovendeur open? • Houd de ovendeur dicht als hij niet wordt gebruikt en tijdens het grillen. • De oven mag alleen gedurende korte perioden (maximaal 15 minuten) met open deur werken.
De knop zit los op zijn as	• Mogelijk is de terughaalveer losgeraakt. • Neem contact op met de assistentie- en onderdelenafdeling voor advies.
Het voedsel wordt te snel gekookt	• Wordt de heteluchtfunctie gebruikt? • Als de heteluchtfunctie wordt gebruikt, moet de temperatuur ongeveer 20°C lager worden ingesteld dan bij de traditionele functie (zie de temperaturentabel). • Wordt de quickstart-functie gebruikt? • De quickstart-functie wordt alleen gebruikt om de oven voor te verwarmen. Als de gewenste temperatuur wordt bereikt, moet de ovenfunctie (conventioneel of hetelucht) worden veranderd naargelang de behoeften. De quickstart-functie mag niet langer dan 10 minuten worden gebruikt.
De bereiding is niet gelijkmatig	• Worden er grote porties voedsel bereid of wordt de grote slede gebruikt? • Er moet een goede luchtcirculatie in de hele oven zijn. Verwijder ongebruikte sleden en laat ruimte tussen de ovenschaal en de vier ovenwanden. Bij de bereiding van grote porties moet de ovenschaal zo nu en dan worden gedraaid. Grote houders (bakvormen, sleden, enz.) verhinderen de nodige luchtcirculatie in de oven. • Kies schalen die rondom minstens 2 centimeter ruimte vrij laten om de hete lucht te laten passeren. • Is de braadslede of een silicone bakmat of aluminiumfolie op de ovenbodem gelaten? • Verwijder de schaal altijd als hij niet wordt gebruikt, want hij kan de luchtstroom in de oven reduceren.
Bereiding met de grill duurt te lang	• Is de juiste functie geselecteerd? • Controleer of de grill-functie is geselecteerd, en niet de functie met bovenwarmte.
De oven doet erg lang over het voorverwarmen	• Heeft u de quickstart-functie geprobeerd? • Verwarm de oven voor met de quickstart-functie tot de gewenste temperatuur is bereikt, en ga dan over naar de benodigde functie • De quickstart-functie mag niet langer dan 10 minuten worden gebruikt.
De ventilator blijft ook na de uitschakeling van de oven draaien	• De koelventilator kan nog ongeveer 30 minuten na de uitschakeling van de oven blijven draaien.
Er vormt zich condens in de oven	• Is de oven voorverwarmd? • Er is minder kans op condensvorming als de oven voorverwarmd wordt voor het gebruik.

Er vormt zich rook in de oven	• Is de juiste temperatuur geprogrammeerd? • Bedenk dat de heteluchtfunctie een temperatuur behoeft die 20° lager is dan de traditionele ovenfunctie. • Wordt er voedsel met een hoog vetgehalte bereid? • Gebruik houders met hoge randen om overlopen van vet en spatten te beperken. • Maak de ovenruimte indien nodig schoon. • Denk eraan dat de braadslede na het gebruik moet worden verwijderd en afgewassen. • Wordt de grill zelden gebruikt? • Wordt er voedsel gegrilld met een hoog vetgehalte? • Laat de grill enkele minuten na het gebruik nog ingeschakeld om eventuele residuen op het plafond van de oven te verbranden. • Zijn de zijwanden en het plafond van de oven schoon? • De ovenruimte moet regelmatig worden schoongemaakt om te voorkomen dat er zich voedselresten ophopen.
De ovenafdichting is stuk	• Zijn er bijtende reinigingsmiddelen gebruikt op de afdichting of in de buurt ervan? • Er mogen geen bijtende reinigingsmiddelen worden gebruikt in de buurt van de afdichting. • Neem contact op met de assistentie- en onderdelenafdeling om een nieuwe afdichting te bestellen, indien nodig.
Foutmeldingen van de inductiekookplaat	• Op het display van de plaat verschijnen symbolen die niet in dit boekje aan de orde zijn gekomen. Neem contact op met de assistentieafdeling en geef de weergegeven code door.
De kookplaat gaat niet aan	Er is geen stroom of de stroomtoevoer is onderbroken (bijv. door een doorgebrande zekering).
Op het display verschijnt Lo	Kinderslot geactiveerd - zie het betreffende hoofdstuk <i>KINDERBEVEILIGING</i> .
Symbool geen pan aanwezig	De pan is van de kookzone gehaald.
Symbool A afwisselend met het vermogensniveau	Er is een automatisch kookstelsel ingesteld.
Het vermogen van de gekozen kookzone kan niet worden geselecteerd.	De pan wordt niet gedetecteerd (de pan kan verkeerd geplaatst zijn, niet geschikt zijn voor inductiekoken of een te kleine diameter hebben). Het geselecteerde vermogen is hoger dan het ingestelde maximale vermogen van de kookplaat.
Restwarmtesymbool brandt niet	De zone die net is gebruikt om te koken heeft geen hoge temperatuur bereikt.
De kookzones passen hun vermogen zelfstandig aan	Zie hoofdstuk <i>VERMOGENSBEGREINZING</i> .
Wanneer een kookzone wordt ingeschakeld, wordt een andere uitgeschakeld	Zie hoofdstuk <i>VERMOGENSBEGREINZING</i> .
Een kookzone of de hele kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld	De kookplaat is oververhit; controleer of er geen blokkades zijn in het onderste koelsysteem (bijv. volumineus materiaal in een lade onder de kookplaat). Neem contact op met de klantenservice als het probleem zich blijft voordoen.
Het eten wordt niet opgewarmd binnen de aangegeven tijd	Hoewel de pan geschikt is voor inductiekoken, geleidt hij de warmte slecht. De pan is veel kleiner dan de kookzone en krijgt slechts een deel van het mogelijke vermogen.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Als de kookplaat aan staat, is er een licht tikgeluid te horen	Het geluid wordt veroorzaakt door de automatische panherkenningsfunctie (zie het betreffende hoofdstuk).
Na het uitschakelen van de kookplaat zijn er geluiden te horen	De koelventilator draait totdat de elektronische componenten volledig zijn afgekoeld, waarna hij automatisch wordt uitgeschakeld.
Het bedieningspaneel voelt warm aan	Er is een te grote pan op de voorste kookzones in de buurt van het bedieningspaneel geplaatst.
Het voedsel in de pan kookt afwisselend wel en niet.	Dit is volkomen normaal bij de laagste vermogensniveaus (onder niveau 6) (zie hoofdstuk <i>VERMOGENSBEGRENTING</i>).

JUISTE BEREIDINGSTIJD

In de meeste gevallen moeten de tijden worden gehanteerd die in het recept zijn aangegeven.

De bereidingstijden moeten echter worden verkort bij recepten die langere bereidingstijden verlangen (bv. vruchtentaarten). In grote lijnen kan worden gezegd dat de bereidingstijd na het eerste uur met 10 minuten moet worden ingekort voor elk uur bereiding die wordt opgegeven in het recept, of na een $\frac{3}{4}$ van de opgegeven tijd. Deze aanwijzingen zijn ook van toepassing op grote stukken vlees of kalkoen, waarbij geadviseerd wordt om een vleesthermometer te gebruiken. Ga altijd na of het voedsel gaar en warm is, alvorens het te serveren.

GEBRUIK VAN VELLEN ALUMINIUM OF SILICONE

Om het voedsel tijdens de bereiding te beschermen kan er een vel aluminiumfolie worden gebruikt, maar dit mag niet in contact komen met de verwarmingselementen van de oven. Het mag niet worden gebruikt om de ruimten van de oven of de bakplaat te beschermen, want dit zou oververhitting, instabiliteit en barsten in het email kunnen veroorzaken.

Bakmatten van silicone mogen niet op de bodem van de oven worden gelegd wanneer er onderwarmte wordt gebruikt, want het silicone beschadigt het email van de oven.

DEUR EN AFDICHTING

De algehele toestand van de deur en de afdichting ervan kan de oventemperatuur beïnvloeden. Maak de afdichting regelmatig schoon en controleer of hij onbeschadigd is en op de juiste plaats zit.

Laat reinigingsproducten niet langdurig in contact met de afdichting, want daardoor gaat hij minder lang mee.

De handgreep van de deur mag niet worden gebruikt om het fornuis aan te verplaatsen. Hierdoor zouden de scharnieren van de deur kunnen worden verplaatst en de oven onregelmatig kunnen worden verwarmd.

INDUCTIEKOOKPLAAT

De inductiekookplaat gebruikt een verfijnd beheersysteem van de kookzones, dat het beschikbare vermogensniveau voor elke zone controleert om overbelastingen op de circuits en van het elektrische vermogen van het apparaat te voorkomen.

Het systeem regelt de vermogensverdeling automatisch, d. w. z. het verlaagt het vermogen in de zones waar het niet nodig is zodat de beschikbaarheid ervan in de andere zones hoger is.

Als er meerdere zones tijdelijk op het maximale vermogen functioneren, kan het zijn dat andere zones niet kunnen werken. Dit kan worden tegengegaan door het vermogen in een van de gebruikte zones te verlagen.

Als de zones linksvoor en -achter bijvoorbeeld worden gebruikt op niveau 9, zouden de andere zones mogelijk niet kunnen werken. Deze zones worden als inactief aangeduid door een lijn midden op het display. Door het vermogen van de zone linksachter te verlagen tot 7, kan de rechter zone werken op niveau 8.

GARANTIE

GARANTIE EN SERVICE



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

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

KLANTENSERVICE

CONVENTIONEEL GARANTIECERTIFICAAT: WAT TE DOEN?

Uw product wordt gedekt door garantie volgens de voorwaarden die staan aangegeven op het certificaat, te vinden in het product, en op basis van de bepalingen van de geldende regelgeving, gedurende een periode van 24 maanden die ingaat op de datum waarop het product afgeleverd is.

Zoals voorzien in de teksten van genoemde regelgeving, moet u het garantiecertificaat naar behoren ingevuld bewaren en wanneer nodig overleggen aan de erkende technische assistentiedienst, samen met een fiscaal geldig document dat is afgegeven door de verkoper op het moment van aanschaf (leverbon, factuur, kassabon, o.a.) en waarop de naam van de verkoper, de afleverdatum, de identificatiegegevens van het product en de verkoopprijs vermeld staan.

Begrepen wordt dat, behoudens tegenbewijs, de erkende technische assistentiedienst van Bertazzoni S.p.A. gebreken die zich manifesteren gedurende de eerste zes maanden na levering zal oplossen zonder de voorrijkosten, arbeidskosten en vervangingsonderdelen in rekening te brengen aangezien ervan uit wordt gegaan dat dergelijke gebreken al bestonden op de leverdatum - tenzij die veronderstelling incompatibel is met de aard van het product of de aard van het gebrek. Voor de daaropvolgende geldigheidsperiode van de garantie van achttien maanden daarentegen, is de consument die een garantieclaim indient degene die moet bewijzen dat het defect al bestond op het moment van levering. Mocht de consument niet in staat zijn om een dergelijke bewijs te leveren, dan kunnen de beoogde garantievoorwaarden niet worden toegepast en zal het erkende technische assistentiecentrum van Bertazzoni S.p.A. de kosten voor de ingreep in rekening brengen.

AFWIJKINGEN STORINGEN: WIE CONTACTEREN?

Wanneer nodig staat het erkende assistentiecentrum klaar om je de nodige uitleg te geven. Als je product afwijkingen of storingen vertoont, adviseren we om eerste de controles te doen die zijn aangegeven in het instructieboekje, alvorens contact op te nemen met de erkende assistentiedienst.

Voor het bestellen van vervangingsonderdelen of accessoires kun je telefonisch contact opnemen met onze assistentie- en onderdelenafdeling.

ÉÉN TELEFOONNUMMER OM ASSISTENTIE TE VRAGEN

Als het probleem hiermee niet verholpen is, kun je je wenden tot de verkoper of de distributeur, of de website www.bertazzoni.com bezoeken om te weten waar een erkend technisch assistentiecentrum in jouw buurt zit.

PRODUCTMODEL: WAAR KUNT U DIT VINDEN?

Het is beslist noodzakelijk dat je het erkende technische assistentiecentrum het model van het product en het serienummer (van 10 cijfers) doorgeeft. Dit is te vinden in het instructieboekje (zelfklevend zilverkleurig etiket) of op de gegevenssticker op het product. Zo kun je onnodig voorrijden van de monteur vermijden en bovendien kosten besparen.

FRA FORMANDEN

Kære kunde,

Tak, fordi du har valgt Bertazzoni hårde hvidevarer til dit hjem.

Min familie har bygget køkkener siden 1882 og har derfor opnået et solidt ry for fremragende teknik, som udspringer af passionen for god mad.

I dag har vores produkter et eksklusivt, typisk italiensk design og teknologi på højt niveau. Vores mission er at fremstille apparater, der fungerer perfekt og tilfredsstillende brugerne fuldt ud.

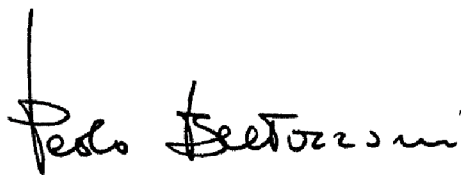
Ved at skabe produkter af høj æstetisk kvalitet imødekommer vi vores kunders behov. Vores hårde hvidevarer er derudover alsidige og nemme at håndtere, så madlavning bliver en sand fornøjelse.

Denne manual vil hjælpe dig med at bruge og pleje et Bertazzoni-produkt på den sikreste og mest effektive måde, så det giver dig maksimal tilfredshed i mange år fremover.

Jeg håber, du får glæde af den!

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 er gyldig til følgende produktkoder:

- PROCH104I2EGIT
- PROCH104I2ENET
- PROCH104I2EROT
- PROCH104I2EART
- PROCH104I2ECAT
- PROCH104I2EBIT
- PROCH104I2EXT

INDEKS

GENERELLE OPLYSNINGER	71
LÆSNING AF MANUALEN	71
INTRODUKTION OG SIKKERHED	71
IDENTIFIKATION AF APPARATET	72
GENERELLE SIKKERHEDSOPLYSNINGER	72
INSTALLATIONSVEJLEDNING	74
TEKNISK VEJLEDNING TIL MONTØREN	74
OPLYSNINGER TIL INSTALLATØREN	74
OPSTILLING AF KOMFURET	74
KØKKENETS DIMENSIONER	76
OPSTILLING AF KOMFURET	77
INSTALLATIONSVURDERING	77
FLERFASET ELEKTRISK TILSLUTNING	77
ELEKTRISKE TILSLUTNINGER	78
INSTALLATION I RUM MED ANDRE FORBRÆNDINGSSYSTEMER, DER KRÆVER LUFT FRA OMGIVELSERNE	79
REGULERBARE STØTTEFØDDER	79
BESKYTTELSESSYSTEM MOD VÆLTNING	80
KÆDE MOD TIPNING (HVOR TIL STEDE)	81
INSTALLATION AF UDSUGNINGSKANALER	82
UDSUGENDE VERSION	82
FILTRERENDE VERSION	82
KOMPATIBLE KULFILTRE	82
ANDRE FILTRE OG TILSLUTNINGER	83
BRUGS- OG VEDLIGEHOLDELSERVEJLEDNING	84
BRUG	84
VIGTIGE ADVARSLER TIL BRUGEREN	84
INDUKTIONSKOGEPLADE	85
KNAPPER TIL PLADE	85
HURTIGOPVARMER	85
EFFEKTFUNCTION	85
BRIDGE-FUNKTION	86
TIDSBEGRÆNSNINGSSYSTEM	86
EFFEKTBEGRÆNSNING	86
BØRNESIKRING	87
KOGEZONER	87
TYPER AF GRYDER	87
ANORDNING TIL IDENTIFIKATION AF GRYDER	88
RESTVARME	88
OVN	89
TIL FØRSTE BRUG	89
PLACERING AF TILBEHØR	89
BRUG AF OVNEN	89
SPECIALFUNKTIONER	95
BRUG AF ROTISSERI (TOP-MODELLENS SEKUNDÆRE OVN)	95
GODE RÅD TIL TILBEREDNINGEN	96
ENERGIBESPARELSE	96
BRUG AF DEN AUTOMATISKE PROGRAMMERINGSSENHED (KUN TIL HOVEDOVNEN PÅ PRO-MODELLER)	97
BRUG AF AUTOMATISK PROGRAMMERING	97
STARTSKÆRMBILLEDE	97
UR SYSTEMINDSTILLING	98
TIMER	98
VALG AF TILBEREDNINGSFUNKTIONER	99
TILSTANDSSKÆRMBILLEDE	99
MENU FOR TILBEREDNINGSTRIN	99
INDIKATOR FOR NÅET TEMPERATUR (KUN FOR HOVEDOVN OG MODELLER, HVOR DEN FINDES)	104
VEJLEDNING TIL INDSTILLING AF OVNTEMPERATUR	105
KORREKT VALG AF TILBEREDNINGSTEMPERATUR	105

RENGØRING AF KOMFURET	109
FORKERT TEMPERATURAFLÆSNING	109
INDUKTIONSKOGEPLADE	110
GLAS	110
RENGØRING AF HUSHOLDNINGSAPPARATET	110
FRONTPLADE, BETJENINGSELEMENTER, UDVENDIGE OVERFLADER	111
FARVEDE OVERFLADER	111
RUSTFRIT STÅL	111
GLAS	111
INDE I OVNE	111
INDERSIDEN AF LÅGEN	111
FJERNELSE AF LÅGEN	111
FJERNELSE AF OVNLÅGENS INDVENDIGE RUDE	111
SELVRENSENDE PANELER	112
RENGØRING AF SELVRENSENDE PANELER	112
EMALJEREDE DELE	112
SIDESKINNER, RISTE OG TELESKOPSKINNER	112
MONTERING OG AFMONTERING AF TELESKOPSKINNER	113
FJERNELSE AF DEN ØVERSTE INDVENDIGE BEKLÆDNING	113
RENGØRING AF FEDTFILTER	113
REGENERERING AF LUGTFILTER	114
VANDOVERLØB I EMHÆTTENS UDSUGNINGSRUM	114
VEDLIGEHOLDELSE AF APPARATET	115
VIGTIGE ADVARSLER	115
UDSKIFTNING AF KOMPONENTER	115
AFHJÆLPNING AF PROBLEMER	117
NYTTIGE TIPS	120
KORREKT TILBEREDNINGSTID	120
BRUG AF STANNIOL ELLER SILIKONE	120
LÅGEN OG DENS PAKNING	120
INDUKTIONSKOGEPLADE	120
GARANTI	121
GARANTI OG SERVICE	121
ASSISTANCE	122
KUNDESERVICE	122
KONVENTIONELT GARANTIBEVIS: HVAD SKAL JEG GØRE?	122
ANOMALIER OG MALFUNKTIONER: HVEM SKAL MAN HENVENDE SIG TIL?	122
ÉT TELEFONNUMMER FOR AT FÅ HJÆLP	122
PRODUKTMODEL: HVOR ER DET?	122

LÆSNING AF MANUALEN

Disse instruktioner er tilpasset forskellige typer apparater, så de kan indeholde beskrivelser af funktioner, som dit apparat muligvis ikke indeholder eller understøtter.

Billederne og grafikken i dokumentet henviser til forskellige modeller og kan variere en smule fra det produkt, du har købt.

Producenten påtager sig intet ansvar for person- eller tingsskade forårsaget af forkert eller ukorrekt installation af apparatet.

Producenten forbeholder sig ret til at foretage nødvendige ændringer i de forskellige modeller for at overholde de gældende tekniske standarder.

I tilfælde af klager, bedes du kontakte kundeservice.

INTRODUKTION OG SIKKERHED

Før installation og/eller brug af apparatet, bedes du læse instruktionerne i denne vejledning omhyggeligt.

Det vil hjælpe dig med at blive fortrolig med dit nye apparat.

Opbevar dette dokument, så du til enhver tid kan slå op i det og give det videre til eventuelle efterfølgende ejere.

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



FARE

Dette symbol fremhæver en farlig situation for dig selv og andre. Læs det omhyggeligt og sørg for, at du fuldt ud forstår årsagerne til potentielle farlige eller dødelige ulykker.



ADVARSEL

Dette symbol fremhæver en sikkerhedsoplysning. Læs det omhyggeligt og sørg for, at du fuldt ud forstår årsagerne til potentielle farlige ulykker.



PAS PÅ

Dette symbol fremhæver en handling, der kan bringe udstyrets struktur eller dets komponenter i fare. Udfør disse handlinger med særlig forsigtighed.



BEMÆRK

Dette symbol angiver nyttige råd og henleder opmærksomheden på korrekte procedurer og adfærd. Undgå problemer ved at følge instruktionerne, der er markeret med dette symbol.

Symbolet fremhæver metoder eller procedurer, der skal udføres for at bruge apparatet korrekt.

GENERELLE OPLYSNINGER

IDENTIFIKATION AF APPARATET

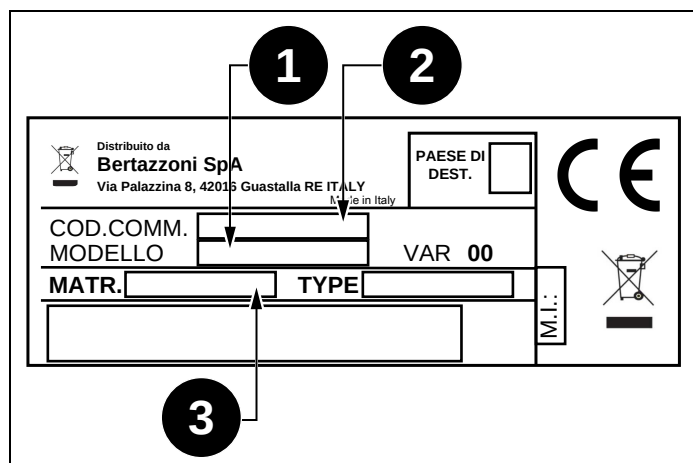


Fig. 1

Identifikationspladen indeholder følgende oplysninger:

- 1) Model
- 2) Handelskode
- 3) Serienummer



BEMÆRK

Det anbefales at skrive apparatets data og serienumre ned for at få et hurtigere overblik i tilfælde af behov.



BEMÆRK

Oplys dataene på identifikationspladen for at forbedre effektiviteten af service og reservedelsservice.

GENERELLE SIKKERHEDSOPLYSNINGER

Dette apparat er i overensstemmelse med det europæiske direktiv2002/95/EF (RoHS).



Dette apparat er klassificeret i henhold til det europæiske direktiv2012/19/EU om elektrisk- og elektronisk affald (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Dette direktiv fastlægger reglerne for indsamling og genbrug af kasserede apparater i hele EU.



Symbolet med den overstregede skraldespand på produktet angiver, at affald fra elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE) ikke må smides væk som husholdningsaffald (dvs. sammen med "blandet kommunalt affald"), men skal forvaltes særskilt så det kan genanvendes, eller det skal behandles på en særlig måde for at fjerne og på sikker vis bortskaffe stoffer, som er skadelige for miljøet og udtrække de råmaterialer, der kan genbruges.

WEEE-produkter indleveres til genbrugsstationer (også kaldes genbrugspladser), der drives af kommunerne eller af renovationsselskaberne. Når du køber et nyt apparat, kan du levere indlevere dit WEEE til sælgeren, der er forpligtet til at indsamle det gratis (indsamling "én for én"). WEEE fra "meget små" (dvs. hvor ingen mål er over 25 cm) kan indleveres gratis til sælger, selv når du ikke køber noget (indsamling "én for nul" - men det er kun obligatorisk for butikker med salgsområder på over 400 kvadratmeter).



FARE

Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer, herunder børn, med nedsatte mentale eller motoriske evner eller manglende erfaring og viden om betjening af produktet. Disse personer må kun bruge apparatet under opsyn af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed og korrekt instruktion i brugen af apparatet.



FARE

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



FARE

Brandfare: Efterlad ikke brændbare genstande på kogepladen.



FARE

Automatisk tilberedning på kogepladen med fedt eller olie kan være farligt og kan forårsage brand. Forsøg ikke at slukke en brand med vand, men sluk apparatet, og dæk derefter flammen med et låg eller et brandtæppe.

GENERELLE OPLYSNINGER



FARE

Apparatet må bruges af børn over 8 år og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, forudsat det sker under opsyn eller efter at disse er blevet instrueret om den sikre anvendelse af apparatet og forståelse for de farer, der ligger i den. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse af apparatet, som skal udføres af brugeren, må kun udføres af børn, hvis de er under overvågning.



ADVARSEL

Apparatet og dets tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Rør ikke ved varmeelementerne. Børn på under 16 år skal holdes på afstand, hvis de ikke er under konstant overvågning.

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



ADVARSEL

De tilgængelige dele kan blive varme under brugen. Børn skal holdes på sikker afstand.



ADVARSEL

Sørg for at apparatet er afbrudt fra lysnettet, før pæren udskiftes, for at undgå risiko for elektrisk stød.



ADVARSEL

Komfuret må ikke installeres på en sokkel.



ADVARSEL

Brug ikke damprensere til at rengøre apparatet.



PAS PÅ

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

OPLYSNINGER TIL INSTALLATØREN

Opstillingen, indstillingerne, indgrebene og vedligeholdelsen beskrevet må udelukkende udføres af kvalificeret personale i overensstemmelse med gældende regler.



FARE

Forkert opstilling kan forårsage skader på personer, dyr eller ting, som producenten ikke kan holdes ansvarlig for.

Sikkerhedsanordningerne og de automatiske indstillingsanordninger i apparaterne må i løbet af anlæggets levetid kun ændres af producenten, eller af en autoriseret installatør.

OPSTILLING AF KOMFURET



BEMÆRK

Fjern alle emballagekomponenter fra apparatet, før emballagen bortskaffes.



BEMÆRK

Fjern al emballage og afdækningsfolie før installation.



FARE

Opbevar emballagekomponenter (polystyrenskum, poser, pap, søm) utilgængeligt for børn, da de er farlige genstande.



FARE

Kontrollér, at komfuret er ubeskadiget, når du har fjernet de forskellige bevægelige dele fra deres indvendige og udvendige emballage, og før du installerer det. I tilfælde af tvivl må du ikke bruge apparatet og skal kontakte kvalificeret personale.



FARE

Installer komfuret ved at fastgøre det med et vippesikringssystem (se afsnit **BESKYTTELSESSYSTEM MOD VÆLTNING**).



ADVARSEL

Regionale love og regler skal overholdes ved installation af udsugningskanalen.



ADVARSEL

Der skal sikres tilstrækkelig lufttilførsel.



ADVARSEL

Hvis emhætten udelukkende anvendes i filtreringsfunktion, kan det betjenes med et åbent forbrændingssystem uden yderligere sikkerhedsanordninger.



PAS PÅ

Siderne på eventuelt tilstødende møbler og væggen bag ved komfuret skal være i varmebestandigt materiale, som er i stand til at modstå en overtemperatur på 90°C.



PAS PÅ

Apparatet må ikke installeres bag en dekorativ låge for at undgå, at det overophedes.



PAS PÅ

Hvis apparatet er opstillet på en sokkel, skal man træffe de nødvendige forholdsregler for at sikre, at apparatet ikke falder ned af sokkelen.

Apparatet kan installeres fritstående eller indbygges mellem to vægge (Fig. 2). Kun én sidevæg, der overstiger bordpladens højde, er tilladt, og den skal have en minimumsafstand på 70 mm fra komfurets kant.

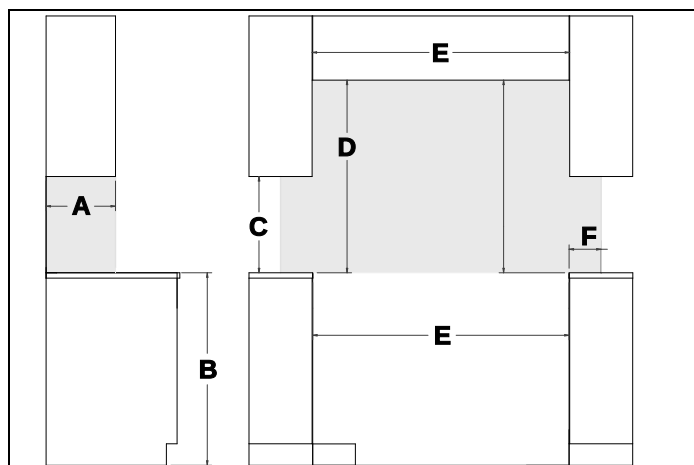


Fig. 2

MÅL	MINIMUM
A	330 mm
B	Komfurets højde
C	450 mm
D	660 mm fra overskab ¹
E	Komfurets bredde
F	70 mm

1. Ved installation med emhætte skal producentens installationskrav følges.

KØKKENETS DIMENSIONER

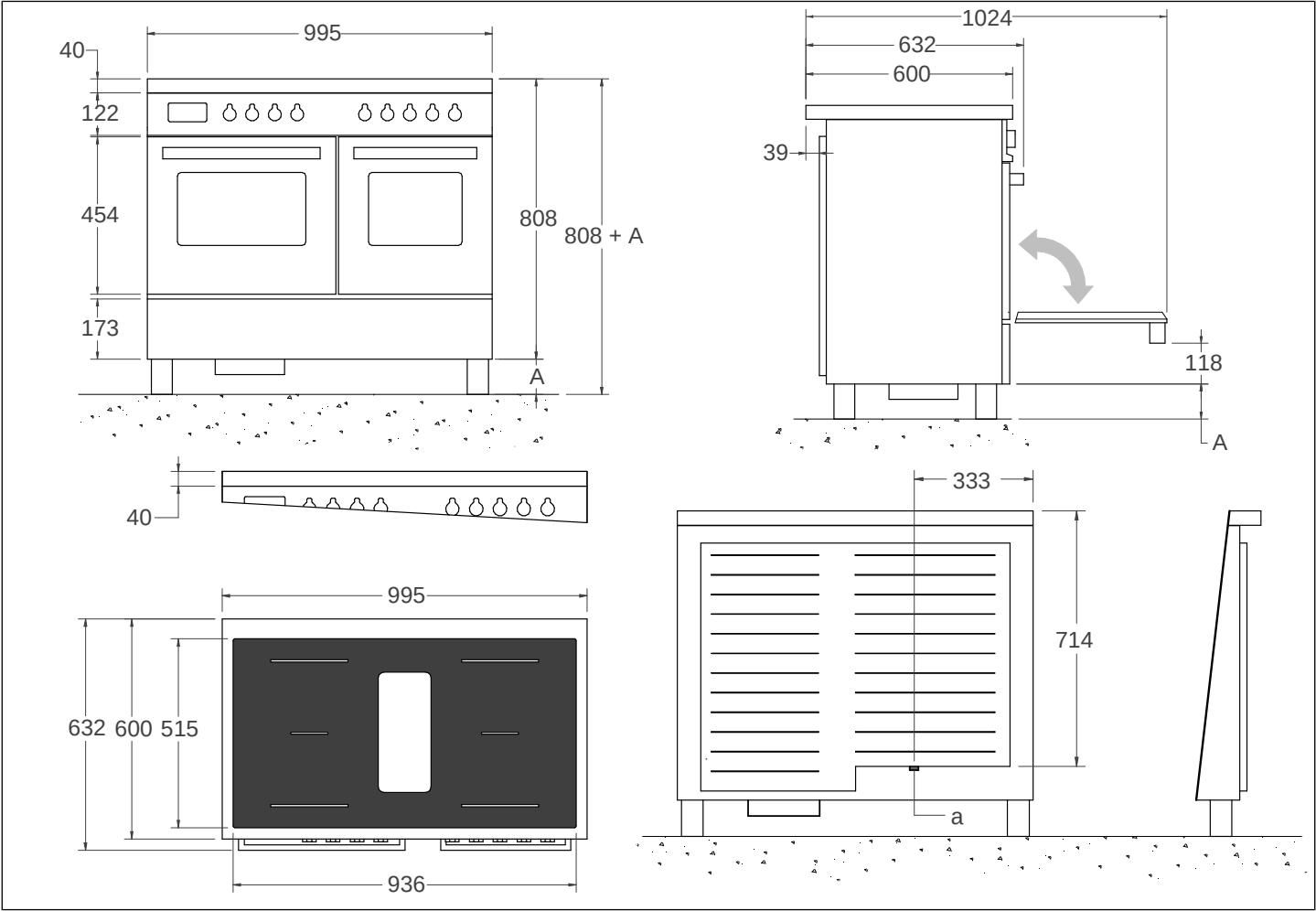


Fig. 3

A	fodjustering 102/133 - 117/153 mm
a	udgang for strømkabel

OPSTILLING AF KOMFURET

INSTALLATIONSVURDERING

Apparatet opfylder kravene i direktiv 2014/35/EF (lavspændingsdirektivet) vedrørende elektrisk sikkerhed og 2014/30/EF (EMC-direktivet) vedrørende elektromagnetisk kompatibilitet.



FARE

Før man tilslutter apparatet, skal man sikre sig, at dataene på advarselsetiketten bag på komfuret er kompatible med den elektriske installation, som det skal tilsluttes. Sørg for, at det elektriske system og strømafbrydere har tilstrækkelig kapacitet til at understøtte den maksimale effekt, der er angivet på etiketten på sidste side i dette dokument.

Brug Table 1 *Strømforsyningssystem og kablernes tværsnit* som vejledning til at installere de elektriske strømkabler.

Table 1 Strømforsyningssystem og kablernes tværsnit

KOMFURMODEL	Dobbeltovn
TYPE	Induktionskogeplade
NOMINEL OPTAGET EFFEKT	11500 W
INDUKTION	7400 W
MINIMUM STRØMSTYRKE PR. FASEAFBRYDER	
Enkeltfase med 3 ledere	34,8 A / 3 X 6 mm ²
Tofase med 4 ledere	32 A / 4 X 4 mm ²
Trefase med 5 ledere	19,5 A / 5 X 2,5 mm ²
Brugbare kabeltyper: H05VV-F, H05RR-F, H07RN-F.	

FLERFASET ELEKTRISK TILSLUTNING

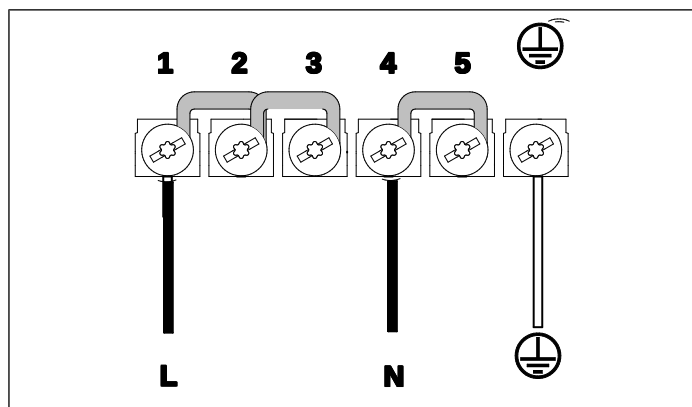
Komfurer, der er beregnet til tilslutning til flerfasede systemer, forberedes normalt på fabrikken til tilslutning i overensstemmelse med produktdataetiketterne og tilslutningsdiagrammet, der er vedlagt produktet, i overensstemmelse med Table 1 *Strømforsyningssystem og kablernes tværsnit*.

OPSTILLING AF KOMFURET

ELEKTRISKE TILSLUTNINGER

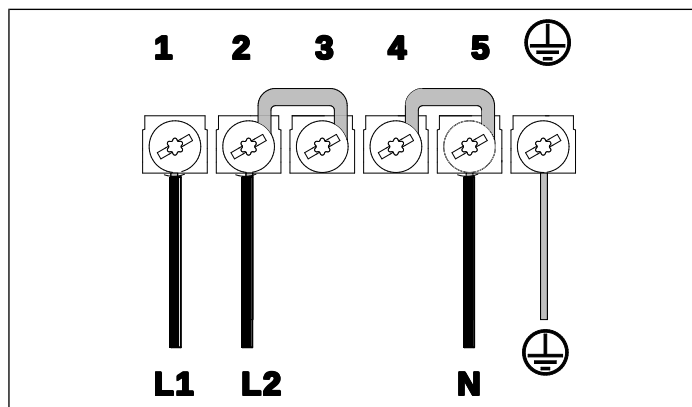
Enkeltfaseforbindelse

- Flyt broerne og udskift kablet
- kabeltværsnit: 3 x 6 mm²
- Spænding: 220-240 V~



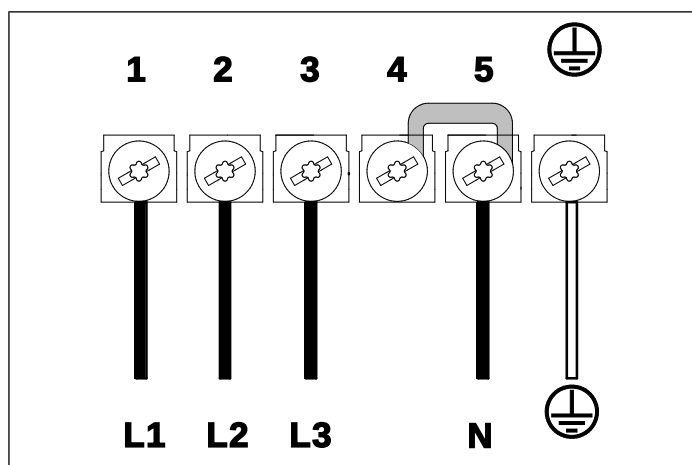
Tofaset tilslutning

- Flyt broerne og udskift kablet
- Spænding: 220-240 / 380-415 V2N~
- Kabeltværsnit 4 x 4 mm²



Trefaset tilslutning

- Flyt broerne og udskift kablet
- Spænding: 220-240 / 380-415 V3N~
- Kabeltværsnit 5 x 2,5 mm²



OPSTILLING AF KOMFURET

INSTALLATION I RUM MED ANDRE FORBRÆNDINGSSYSTEMER, DER KRÆVER LUFT FRA OMGIVELSERNE

Forbrændingssystemer, der kræver luft fra omgivelserne (f. eks. gas-, olie-, træ- eller kulfyrede ovne, gennemstrømningsvandvarmere, kedler), tager forbrændingsluft fra installationsrummet og fører røggasserne ud til det fri via et røggasudsugningssystem (f. eks. skorsten).

Hvis der til kogepladen anvendes emhætte til udsugning, suges den omgivende luft ud af installationsrummet og de tilstødende rum. Uden tilstrækkelig lufttilførsel opstår der et vakuum, og giftige gasser suges tilbage gennem skorstenen og ind i de andre rum.

Hvis der anvendes emhætten samtidigt i opstillingsrummet skal det sikres, at:

- undertrykket ikke er over 4 Pa (4×10^{-5} bar)
- der altid anvendes en teknisk sikkerhedsanordning (f. eks. nærhedskontakt til vinduer, vakuumtrykafbryder) for at sikre tilstrækkelig tilførsel af frisk luft

Der skal være en udluftningsåbning på ≥ 300 cm til filterenheder i køkkenskabene². Til retur af den recirkulerede luft kan den nødvendige udstødningsåbning skabes ved at afkorte bunden. En lamelbund med et minimalt åbningstværsnit kan også anvendes. Alternativt kan et udstødningssæt bestående af en specialdesignet kanal og bund fås.



PAS PÅ

Hvis emhætten udelukkende anvendes i filtreringsfunktion, kan det betjenes med et åbent forbrændingssystem uden yderligere sikkerhedsanordninger.

REGULERBARE STØTTEFØDDER

Støttefødderne ligger i en emballage, som befinder sig i ovnrummet.

Støttefødderne skal monteres på apparatet, når det er i nærheden af opstillingsstedet.



PAS PÅ

Flyt ikke apparatet med støttefødderne monteret over længere afstande, da de kan gå i stykker.

Tag apparatet ud af emballagen, løft det op, og gør derefter som følger:

- demonter støtterne (1 og 2, Fig. 4),
- sæt støttefødderne ind i hullet på undersiden af apparatet (3 og 4, Fig. 4),
- skru fødderne fast, indtil de sidder godt fast på basen (5 og 6, Fig. 4),
- sænk forsigtigt apparatet.

Juster støtteføddernes højde til den korrekte højde (7, Fig. 4).



PAS PÅ

Undgå at opretholde trykket på støttefødderne, når apparatet sænkes (Fig. 4). Det anbefales at anvende et stykke træ eller en palle på sokkelen for at undgå at vippe komfuret.



PAS PÅ

Skru først de forreste støttefødder i og derefter de bageste støttefødder for at undgå at beskadige panelet under ovnen.

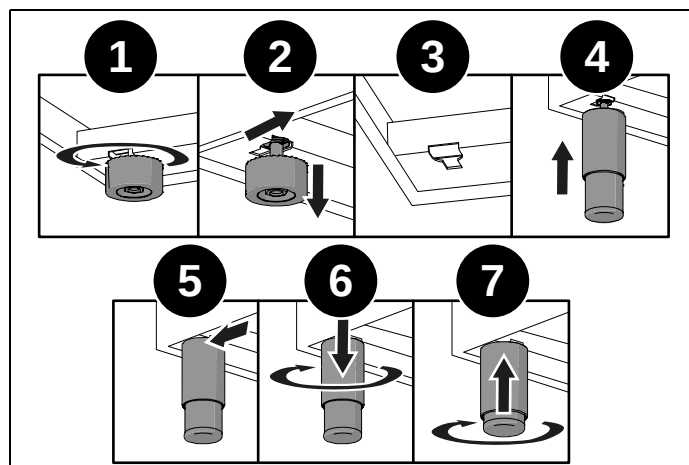


Fig. 4

OPSTILLING AF KOMFURET

BESKYTTELSESSYSTEM MOD VÆLTNING

INSTALLATION AF SYSTEMET FOR AT FORHINDRE, AT APPARATET VÆLTER



Risiko for væltning - Brug anti-tilt-beslag

Installér det medfølgende anti-tilt-beslag for at forhindre, at apparatet vipper ved et uheld. Installationsvejledningen er inkluderet i det medfølgende sæt med anti-tilt-beslag.

Når støttefødderne er justeret til den korrekte højde, monteres anti-tilt-systemets beslag. Anti-tilt-beslagene skal fastgøres til komfurets bagvæg som beskrevet nedenfor.

- 1) For at beregne beslagets position fra gulvet skal man måle fra bunden af antitilt-beslagene på bagsiden af komfuret og lægge 32 mm til.
- 2) Fastgør beslagene til bagvæggen med de medfølgende skruer. Beslagene skal fastgøres 60 mm fra komfurets sidekanter.
- 3) Løft komfuret, og placer det 130 mm fra væggen. Flyt forsigtigt køkkenet tilbage, indtil beslagene er helt indsat på bagsiden af komfuret.



PAS PÅ

Pas på ikke at beskadige gulvet eller belaste komfurets støttefødder unødigt.

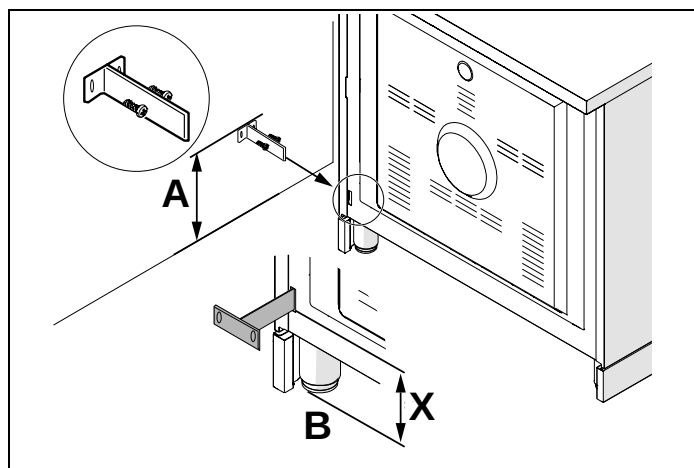


Fig. 5

- **AX**+ 32 mm
- **B**Gulvniveau

OPSTILLING AF KOMFURET

KÆDE MOD TIPNING (HVOR TIL STEDE)

Kæden mod tipning skal monteres skiftevis på højre eller venstre side i henhold til instruktionerne nedenfor. Kæden skal trækkes manuelt og fastgøres til den åbne krog ved hjælp af den lukkede ring.

Frakobl kæden, før apparatet håndteres til vedligeholdelse.



PAS PÅ

Når vedligeholdelsen er afsluttet, skal anordningerne mod tipning (beslag og kæde) genaktiveres i henhold til instruktionerne/installationen ovenfor.

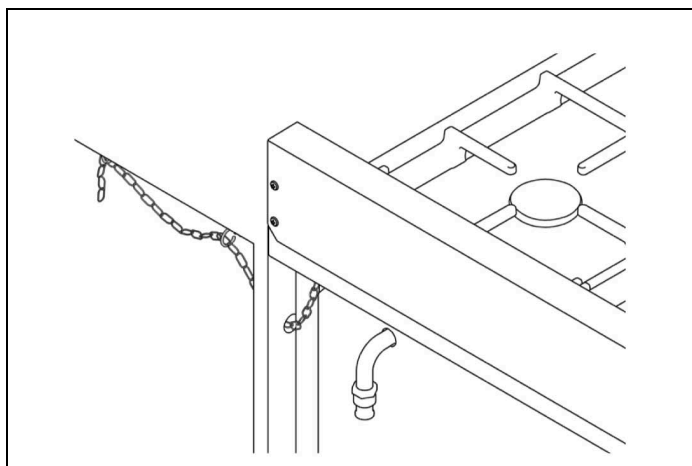


Fig. 6

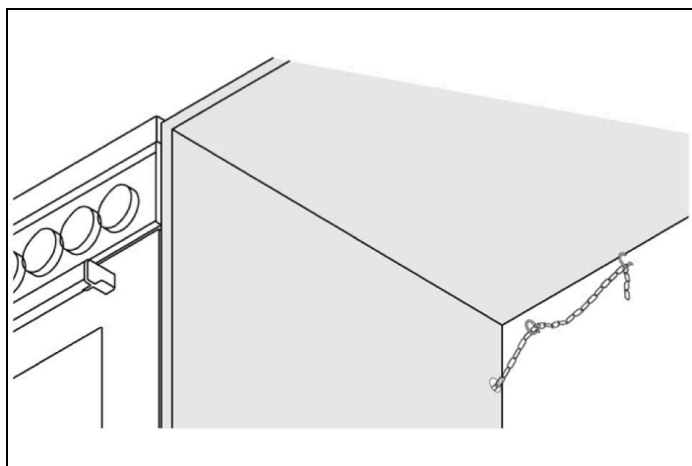


Fig. 7

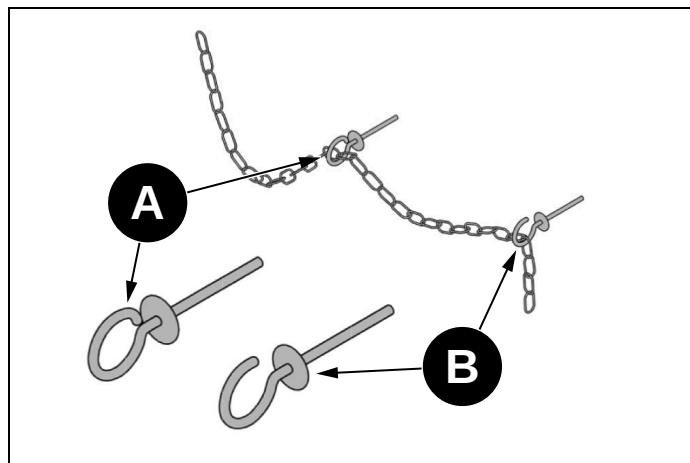


Fig. 8

- **A** LUKKET RING
- **B** ÅBEN KROG

INSTALLATION AF UDSUGNINGSKANALER

UDSUGENDE VERSION

Dampene ledes ud i det fri gennem en række rør (skal købes separat), der skal fastgøres til udgangsstudsene (Ø 150 mm) på sokkelen. De rør, der kan anvendes i strækningen under komfuret, har et rektangulært tværsnit på 222x89 mm. Med undtagelse af strækningen under komfuret anbefales det at anvende aftræksrør med et tværsnit svarende til diameteren på udgangsstudsene:

- ved rektangulær udgang 222 x 89 mm
- ved rund udgang Ø 150 mm.

Tilslut apparatet til rør og aftrækshuller i væggen med et tværsnit svarende til luftudgangen (udgangsstudsene).

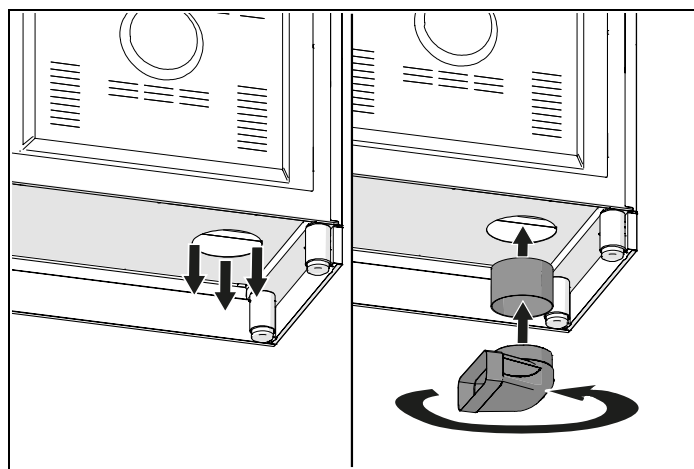


Fig. 9



PAS PÅ

Komfurets minimumshøjde til bordpladen for at muliggøre installation og brug af tilslutningstilbehøret under komfuret er minimum 910 mm.



BEMÆRK

Anvendelse af rør og aftrækshuller i væggen med mindre tværsnit vil medføre en forringelse af udsugningsydelsen og en drastisk stigning i støjniveauet. Producenten påtager sig intet ansvar for person- eller tingsskade forårsaget af forkert eller ukorrekt installation af apparatet.

FILTRERENDE VERSION

Den udsugede luft filtreres gennem særlige fedtfiltere og lugtfiltere, før den igen ledes ud i lokalet. Hvis komfuret er indbygget i køkkenelementerne, skal der være en udluftningsåbning $\geq 500 \text{ cm}^2$. For at returnere recirkulationsluften kan den nødvendige udluftningsåbning skabes ved at afkorte sokkelen. Der kan også anvendes en lamelsokkel med en åbningstværsnit svarende til minimumsværdien. Alternativt kan der leveres et luftudgangssæt bestående af en luftleder og en specielt designet sokkel. For yderligere oplysninger henvises til siden om tilbehør til den filtrerende version på hjemmesiden.

Komfurets minimumshøjde til bordpladen for at muliggøre installation og brug af tilslutningstilbehøret under komfuret er minimum 910 mm.

KOMPATIBLE KULFILTRE

På komfuret kan der også installeres kulfiltre og plasmafiltere. For yderligere oplysninger henvises til siden om tilbehør til den filtrerende version på hjemmesiden:

www.bertazzoni.com



ADVARSEL

Aftræksluften skal ledes ud i det fri gennem egnede aftrækskanaler.



PAS PÅ

Det mindste tværsnit på aftrækskanalerne skal være 176 cm^2 svarende til et rundt rør med en diameter på 150 mm eller til NABER®-kanalsystemet.



PAS PÅ

Anvend en så kort kanal som muligt. Anvend en kanal med så få bøjninger som muligt (maksimal bøjningsvinkel: 90°). Undgå drastiske ændringer af kanalens tværsnit.



PAS PÅ

Det anbefales ikke at overskride 4 m længde på udgangskanalerne, der er tilsluttet komfuret, for ikke at forringe selve emhættens ydelse. Vær opmærksom på, at hver 90° -bøjning svarer til 1 m kanal i lige strækning.

INSTALLATION AF UDSUGNINGSKANALER

ANDRE FILTRE OG TILSLUTNINGER

På markedet findes alternative tilslutninger og filtreringssystemer.



ADVARSEL

Kontrollér, at komponenterne kan monteres, før installationen påbegyndes.

De systemer, der anbefales af BERTAZZONI, er testet og garanterer en god funktion og en passende effektivitet.

Andre systemer og tilslutninger kan forringe komfurets udsugnings- og/eller filtreringseffektivitet.

Virksomheden BERTAZZONI S.p.A. hæfter ikke for ringe ydelse fra emhætten som følge af anvendelse af ikke-anbefalede komponenter og/eller installation, der ikke er udført korrekt.

VIGTIGE ADVARSLER TIL BRUGEREN



ADVARSEL

Anbring ikke metalgenstande, såsom knive, gafler, skeer og låg på kogepladens overflade, da de kan blive overophedet.



ADVARSEL

Sluk for kogepladens elementer efter brug med betjeningsselementerne uden at stole på grydedektoren.



ADVARSEL

De tilgængelige dele kan overophede under brugen. Børn skal holdes på sikker afstand af apparatet.



ADVARSEL

Tilberedningsprocessen skal foregå under kontrol. En kort tilberedningsproces skal overvåges konstant.



ADVARSEL

Apparatet bliver varmt under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne inden i ovnen.



ADVARSEL

Apparatet er ikke designet til at fungere ved hjælp af en ekstern timer eller et andet fjernbetjeningssystem.



PAS PÅ

Brug kun temperatursonden til kød, der anbefales til denne ovn.



PAS PÅ

Brug ikke slibende rengøringsmidler eller metalskrabere med skarpe kanter til at rengøre ovnlågens glas, da det ridse overfladen, og risikerer at få glasset til at gå i stykker.

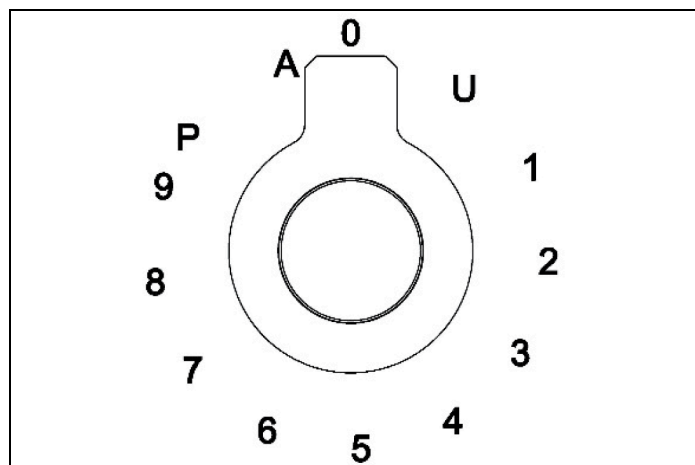


Fig. 10

- **U** Opretholder en temperatur på 70°C
- **1...** Effektniveau
- **P** Booster
- **A** Hurtigopvarmer

IKON	BESKRIVELSE
	Hurtigopvarmer
	Effektfunktion
	Bridge-funktion
	Børnesikring
	Anordning til identifikation af gryder
	Restvarme

KNAPPER TIL PLADE

Disse knapper betjener induktionskogepladens forskellige kogeplader.

Den kogeplade som betjenes er markeret over hver knap. Drej knapperne med uret for at regulere funktionseffekten for zonen fra et minimum på 1 til et maksimum på 9.

Den aktuelle effekt vises på et display på komfuret.

HURTIGOPVARMER

Hver kogeplade har en hurtigvarmningsfunktion.

Den gør det muligt for den berørte kogeplade at få en ekstra effekt i et tidsrum som er proportionelt med den valgte opvarmningseffekt.

For at starte hurtigvarmningsfunktionen skal du dreje knappen mod uret og vælge indstillingen "A" og slippe knappen. Bogstavet "A" vises på komfurets display.

Drej knappen igen inden for 3 sekunder for at vælge et effektniveau mellem 1 og 9. Når man har valgt effektniveauet, blinker ikonet "A" og ikonet svarende til det valgte effektniveau skiftevis på displayet.

Man kan skrue op for varmen på et hvilket som tidspunkt, mens hurtigvarmningen er i funktion. Tidsrummet med "fuld effekt" vil blive ændret i funktion af denne ændring. Hvis der skrues ned for varmen ved at dreje knappen mod uret, slås funktionen "A" automatisk fra.

EFFEKTFUNKTION

Effektfunktionen giver brugeren mulighed for at bruge hver kogeplade på maksimal effekt i en periode på 5 minutter. Denne funktion kan f. eks. bruges til at bringe en stor mængde vand i kog eller til at hæve varmen under kød.

Drej knappen med uret, og indstil varmeniveauet til 9, drej derefter knappen tilbage til positionen "P", og slip den igen. Ikonet "P" vises på displayet. Efter 5 minutter bliver der automatisk skruet ned for varmen, knappen vender tilbage til værdien 9 og ikonet "P" forsvinder fra displayet.

Effektfunktionen kan til enhver tid deaktiveres ved at reducere varmeniveauet ved at indstille knappen til et effektniveau mellem 1 og 8.

Når effektfunktionen vælges for en kogeplade (for eksempel forreste venstre kogeplade), vil effektforbruget af den anden kogeplade (bagerste venstre kogeplade) muligvis blive reduceret automatisk for at levere al tilgængelig energi til den første kogeplade.

Som følge af dette har effektfunktionen prioritet i forhold til hurtigopvarmningen.

Hvis gryden fjernes under tilberedningen, sættes kogepladen på standby. Den genaktiveres, når gryden sættes på igen.



PAS PA

Drej knappen tilbage til 0 (nul) for at slukke for kogepladen.

BRIDGE-FUNKTION

Det er muligt at styre 2 kogeplader som én med **Bridge** (bro)-funktionen. Denne funktion kan kun aktiveres lodret på de 2 højre induktorer og/eller de venstre induktorer. For at aktivere den skal du dreje begge drejeknapper på de relevante induktorer helt med uret i 2 sekunder. Det bageste display viser **Bridge** (bro)-funktionen, og effektniveauet kan vælges på det forreste display.

TIDSBEGRÆNSNINGSSYSTEM

Af sikkerhedsmæssige årsager er der indstillet en maksimal grænse for kontinuerlig driftstid for hvert effektniveau.

Table 2

EFFEKTNIVEAU	BEGRÆNSNING AF DRIFTSTID [MIN]
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90

Table 3

KONFIGURATION AF STRØMFORSYNINGSSY- RING	STRØMFORSYNING PR. FASE [A]	ANTAL FASER	VOLT [V]	EFFEKTGRÆNSE PR. FASE [W]
0	32,1	1	230	7400
1	26,08	1	230	6000
2	23,91	1	230	5500
3	21,74	1	230	5000
4	18,70	1	230	4300
5	15,22	1	230	3500
6	12,17	1	230	2800
7	15,65	2	230	3600
8	12,17	2	230	2800
9	/	/	/	/

EFFEKTBEGRÆNSNING

Effektbegrænsningen tjener til at tilpasse apparatets forbrug til den strøm, der er til rådighed i hjemmet.



BEMÆRK

Justeringen skal gennemføres med slukket plade, når kogepladen forbindes til el-nettet, eller ved genforbindelse af selve el-nettet inden for de næste 2 minutter.

Sådan slår du denne funktion til:

- 1) Kontroller, at alle knapper er i position "0".
- 2) Drej betjeningsknapperne på den forreste venstre induktor og den forreste højre induktor samtidigt mod uret, og hold dem i positionen i 3 sekunder, og slip derefter begge knapper.
- 3) De to øverste displays viser nu effekten pr. fase.
- 4) De to nederste displays viser fasenummeret (f.eks. "2 P" for tofasetilslutning).
- 5) Drej betjeningsknappen for den forreste højre induktorknap mod uret for at skifte mellem de tilgængelige indstillinger.
- 6) Udfør ikke nogen handling i 10 sekunder. Den viste indstilling gemmes permanent. Kogepladen vender tilbage til OFF-tilstand og kan bruges normalt.

INDUKTIONSKOGEPLADE

BØRNESIKRING

Brug samme fremgangsmåde for at aktivere eller deaktivere børnesikringen.

Drej de to venstre knapper mod uret (position "A") på samme tid, og hold dem nede i mindst 3 sek.

KOGEZONER

Apparatet er udstyret med 4 kogezone.

Deres positioner er markeret med prægede midterzoner og linjer, der definerer deres grænser. Varmen frigives kun i det område, der er angivet på induktionskogepladen.

Varmeniveauet for hver zone kan justeres fra minimumsværdien til maksimumsværdien med knapperne på frontpanelet.

Under hver kogeplade sidder der en spole, som kaldes en induktor, der strømforsynes via et elektronisk system, som skaber et variabelt magnetisk felt. Når der bliver placeret en gryde i dette magnetfelt, koncentrerer den højfrekvente strøm sig direkte på grydens bund og producerer den nødvendige varme til at lave mad.

De 4 lys som er placeret mellem kogezoneerne tændes, når temperaturen på en eller flere af kogezoneerne overstiger 60°C. Lysene slukkes, når temperaturen falder til under 60°C.

Table 4 Strømforbrug

KOGEZONE	NORMAL FUNKTION [W]	MED EFFEKTFUNKTION [W]	MED BROFUNKTION [W]
Forreste tv	2100	3000	1500/1850
Bagerste tv	2100	3000	
Bagerste th	2100	3000	1500/1850
Forreste th	2100	3000	

TYPER AF GRYDER

Apparatet virker kun med bestemte typer af gryder.

Kontrollér, at gryderne er forsynet med symbolet 

Grydens bund skal være af jern eller stål/jern for at kunne skabe det nødvendige magnetfelt til opvarmningsprocessen.

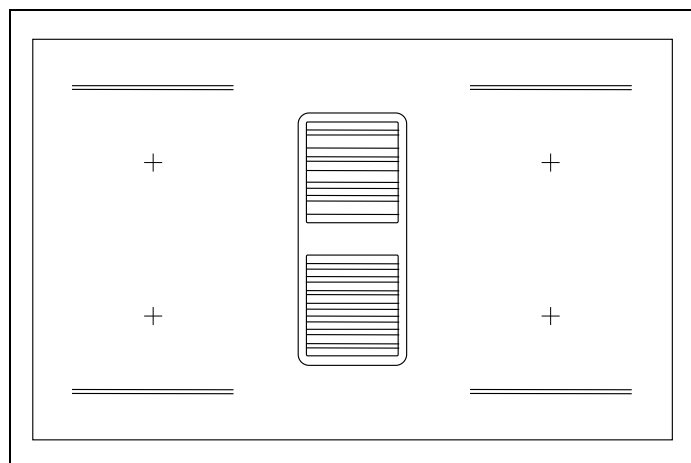


Fig. 11



BEMÆRK

Når komfuret tages i brug første gang, skal det opvarmes til maks. temperatur tilstrækkelig længe til at brænde eventuelle olierester fra produktionen væk, idet de ellers risikerer at forurene maden med deres ubehagelige lugt.



BEMÆRK

Gryder i følgende materialer er ikke egnede:

- glas
- porcelæn
- keramik
- stål, aluminium eller kobber uden magnetisk bund.

For at kontrollere, om en gryde er egnet, skal man komme en smule vand i bunden af gryden, sætte den på en kogeplade og tænde den. Hvis  vises på displayet i stedet for effekten, er gryden ikke egnet.

INDUKTIONSKOGEPLADE

Gryderne som anvendes til madlavning skal have minimumsdiameter på 120 mm for at sikre funktionen.

Pander, der er større end kogezoneerne, kan bruges, men det er vigtigt at sikre, at bunden af panden ikke rører de andre kogezone, og at den altid er centreret på selve zonen.

Midten af zonen er markeret med en serigrafi på kogepladen.

De fire induktionszoner har et overfladeareal på 21x19 cm hver.

BEMÆRK



Brug kun pander, der er specielt designet til induktion, med tykke, helt flade bunde. Brug ikke pander med konkave eller konvekse bunde.

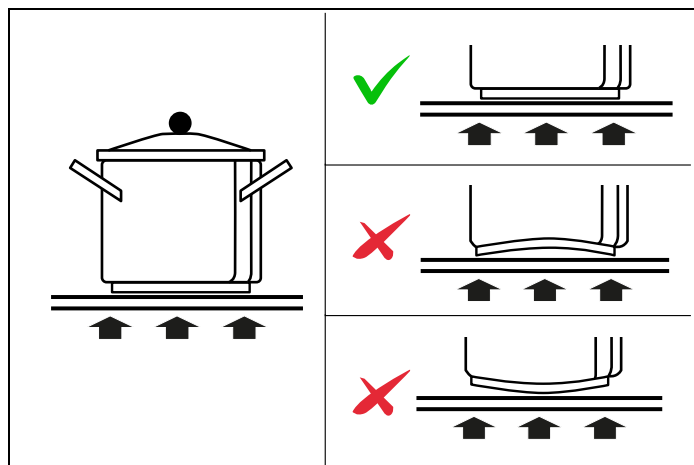


Fig. 12

ANORDNING TIL IDENTIFIKATION AF GRYDER

Hver kogeplade er udstyret med en anordning til "identifikation af gryder", som sikrer, at madlavningen kun starter, når der er en egnet og korrekt placeret gryde til stede.

Hvis man forsøger at tænde for kogezone med en forkert placeret gryde eller med en beholder, der ikke er af et egnet materiale, viser displayet efter nogle sekunder symbolet for den pågældende kogeplade for at gøre brugeren opmærksom på, at der er sket en fejl.

RESTVARME

Hver kogeplade er udstyret med en mekanisme, som registrerer restvarme. Når kogezone slukkes, vises et eller flere "H"-symboler på displayet for at indikere, at den pågældende kogezone stadig er meget varm.



ADVARSEL

Hold opsyn med børn da kogepladerne bliver ved med at være meget varme et stykke tid efter brugen, også selv om de er slukkede. Sørg for at børn ikke rører dem.



ADVARSEL

Rør ikke kogepladen så længe lyset der viser restvarme på induktionskogepladen er "tændt", det viser at de pågældende kogepladers temperatur endnu er meget høj.



ADVARSEL

Man må under ingen omstændigheder bruge staniol eller plastbeholdere til maden, når den tilberedes på en induktionskogeplade.



PAS PÅ

Stil aldrig gryde med en bund som ikke er fuldstændig flad på komfuret.



PAS PÅ

Induktionskogepladen er bestandig over for termiske chok, samt varme og kulde. Hvis der tages en tung gryde ned på komfuret, går det ikke i stykker.

Men hvis en hård genstand såsom en saltbøsse eller en flaske rammer kanten eller hjørnet af komfuret, risikerer det at gå i stykker.



PAS PÅ

Brug aldrig induktionskogepladen som bordplade.



BEMÆRK

Spild ikke sukker, søde blandinger, materialer eller stoffer, der kan smelte under tilberedningen (plast eller aluminiumsfolie) på kogepladen. Hvis det skulle ske, skal du straks slukke for zonerne og rengøre med en skraber, mens kogezone stadig er varm, for at undgå skader på overfladen. Hvis induktionskogepladen ikke rengøres med det samme, kan der dannes rester, som ikke kan fjernes, når kogepladen er kølet ned.

TIL FØRSTE BRUG

- Fjern film og eventuelle emballagerester fra ovnens inder- og yderside.
- Tag alt tilbehør ud og vask det.
- Brug ovnen i funktionen "statisk ventilation" i 30 min. ved en temperatur på 250°C uden at sætte madvarer ind (under denne funktion er det normalt, at procesrester producerer lugt og dampe).
- Lad ovnen køle af.
- Åbn ovnlågen, og lad den lufte i 15 minutter.
- Rengør ovnrummet.

PLACERING AF TILBEHØR

Riste og bradepander skal indsættes i sideskinne, indtil stoppunktet for at undgå kontakt med ovnlågen.

Tilbehør, der er trukket mere end halvvejs ud, blokeres, så det er nemt at fjerne maden.

Ovnen har 4 tilberedningsniveauer startende fra bunden.

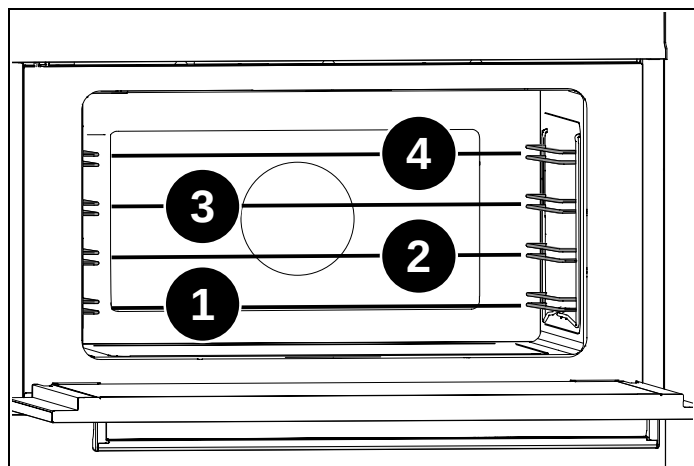


Fig. 13

BRUG AF OVNE

Brug af den elektriske termostat

Den maksimale ovntemperatur kan variere mellem 220 °C og 250 °C afhængigt af tolerancerne for de forskellige materialer og installationsforholdene.

Termostaten, der følger med de relevante modeller, er designet til at holde ovnens indre temperatur konstant på en forudindstillet temperatur mellem 50°C og 250°C (Fig. 14 - Fig. 15 og Fig. 16 kun pro T-version) eller mellem 50°C og T max°C (Fig. 17 - Fig. 18 kun Dual Energy-ovnversion).

Drej knappen med uret, og juster den ønskede temperatur på drejeknappen med indikatoren, som er præget på frontpanelet. Aktivering af termostaten angives af et orange lys, der slukker, når den indvendige ovntemperatur overstiger den indstillede temperatur med 10°C og tænder, når den falder 10°C under den indstillede temperatur. Termostaten kan kun styre varmelegemerne i ovnen, hvis knappen, den er forbundet til, er i en af de stillinger, som muliggør funktion af ovnens varmelegemer. Såfremt knappen er stillet på 0, har termostaten ikke længere nogen indflydelse på ovnens varmelegemer, som forbliver slukkede.

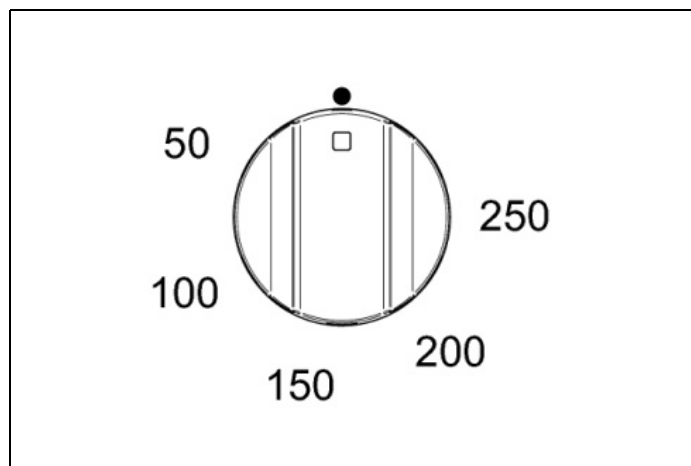


Fig. 14

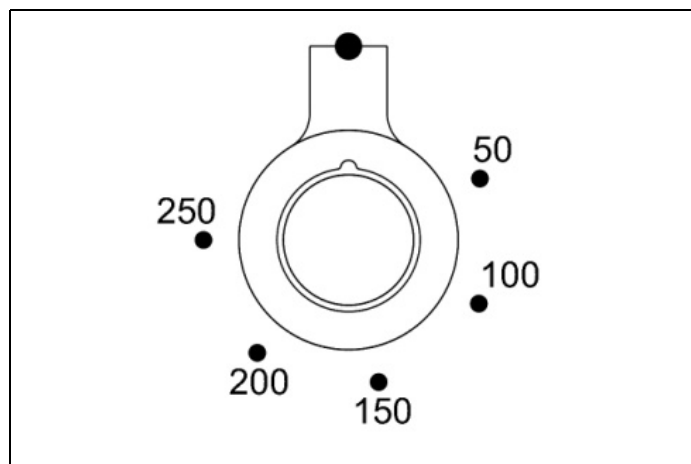


Fig. 15

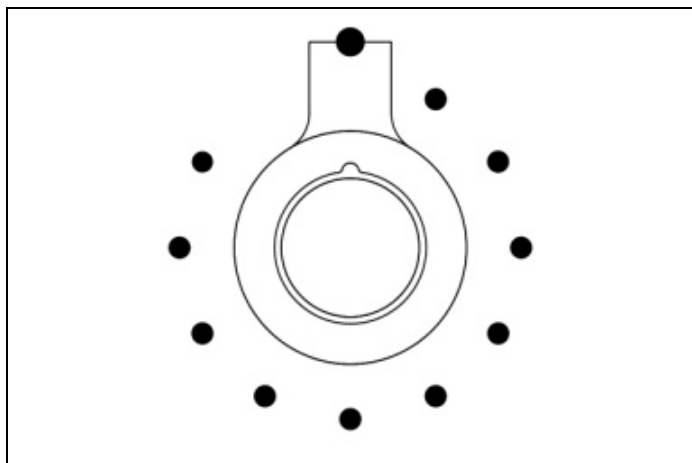


Fig. 16

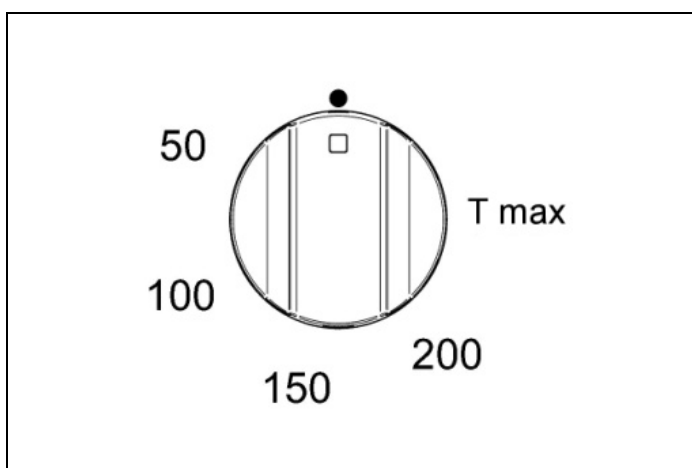


Fig. 17

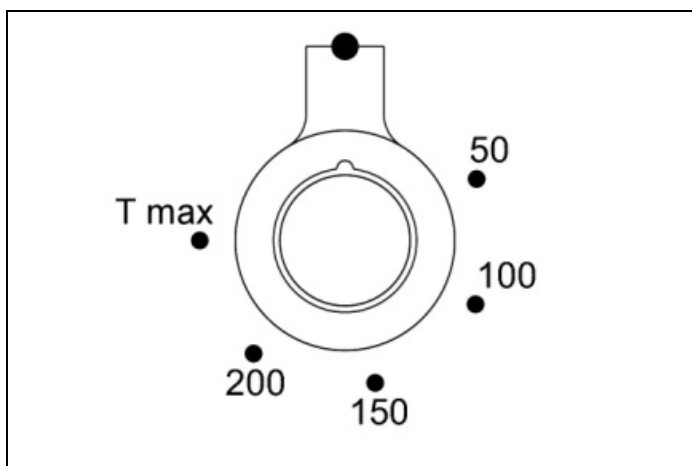


Fig. 18

Brug af den elektriske ovn

Før ovnen anvendes første gang:

- Tag emballagen af ovnen og tag tilbehøret inde i ovnen ud.
- Varm ovnen op til 200°C i en halv time for at brænde produktionsresterne af.
- Den automatisk programmering skal være indstillet på manuel betjening til normal tilberedning.
- Ovnene virker ikke, når automatisk tilstand er indstillet. Se *BRUG AF DEN AUTOMATISKE PROGRAMMERINGSENHED (KUN TIL HOVEDOVNEN PÅ PRO-MODELLER)*.

Brug af ovnene:

- 1) Drej funktionsknappen (Fig. 19 - Fig. 20 e Fig. 21 - Fig. 22) med uret for at vælge den ønskede funktion.

Den orange lampe tænder og viser at elementet er tændt.

- 2) Drej temperaturknappen (Fig. 23 - Fig. 24 og Fig. 25 kun for modellen PRO T) med uret for at vælge den ønskede temperatur. Den orange lampe slukker, når ovnen har nået den valgte temperatur og er klar til brug. Det er normalt at denne lampe tænder og slukker under tilberedningen, således at varmelegemerne holder en konstant temperatur (ovnens funktion vises på programmeringsenhedens display, kun for versionen PRO T).

- 3) For at slukke ovnen drejes funktionsknappen og temperaturknappen mod uret, indtil de er tilbage på ●.

Der kan dannes damp, når man laver mad. Som forholdsregel bør man altid åbne ovnlågen i to bevægelser. Start med at åbne ovnlågen 100 mm i nogle sekunder, således at dampen kan strømme ud og åbn først derefter ovnlågen helt. Hold hovede og ansigt væk fra ovnlågen, når den åbnes.

Læg aldrig stanniøl i bunden af ovnen, da dette kan forårsage overophedning og risikerer at beskadige emaljen. Tilbered aldrig madvarer direkte på ovnens bund. Anbring altid tallerkener og bradepander på ovnristerne. Stil ikke bradepanden med rist eller andre fade i bunden af ovnen, da dette risikerer at beskadige ovnen.

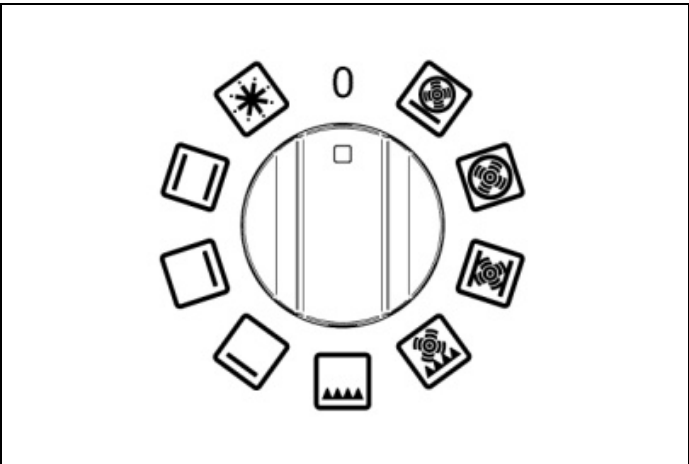


Fig. 19

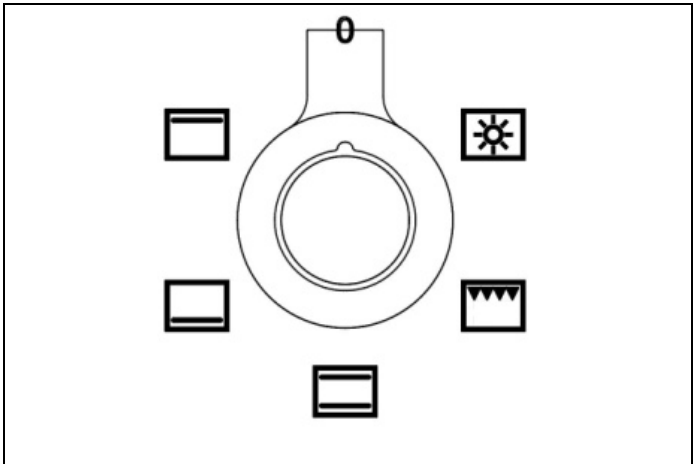


Fig. 22

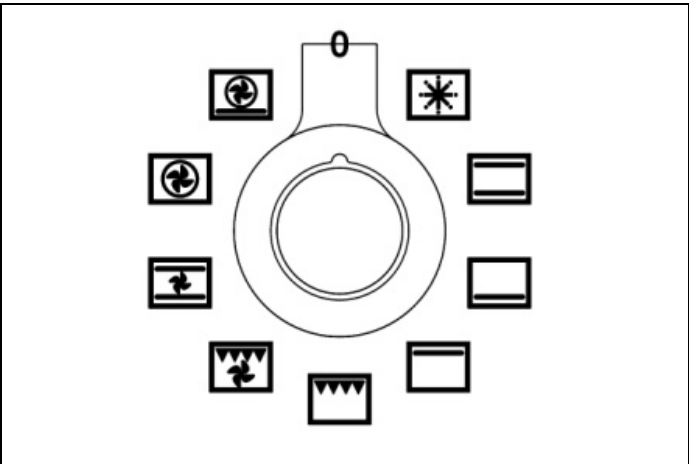


Fig. 20

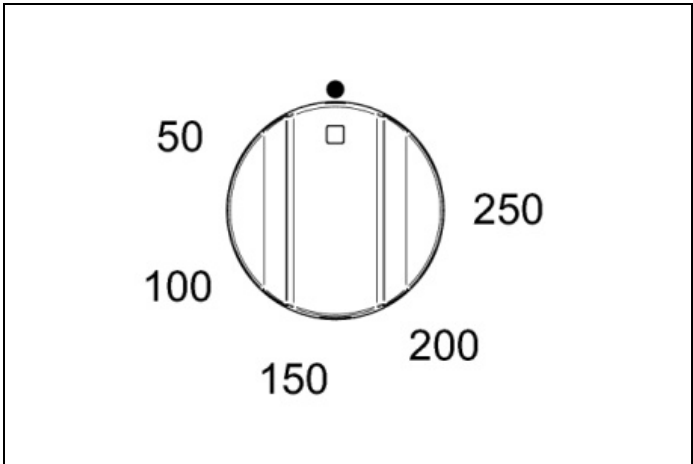


Fig. 23

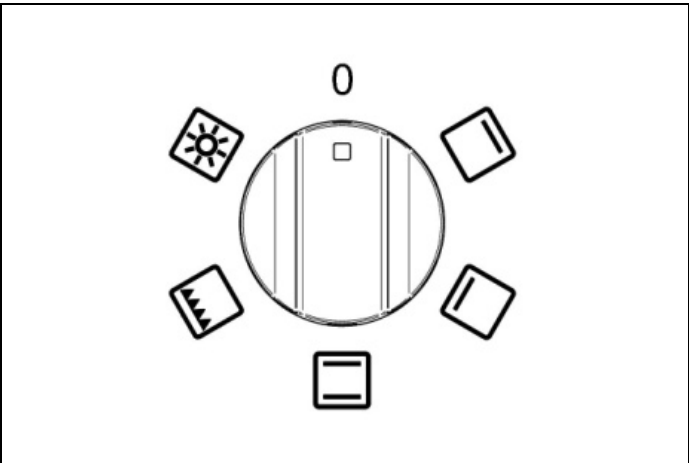


Fig. 21

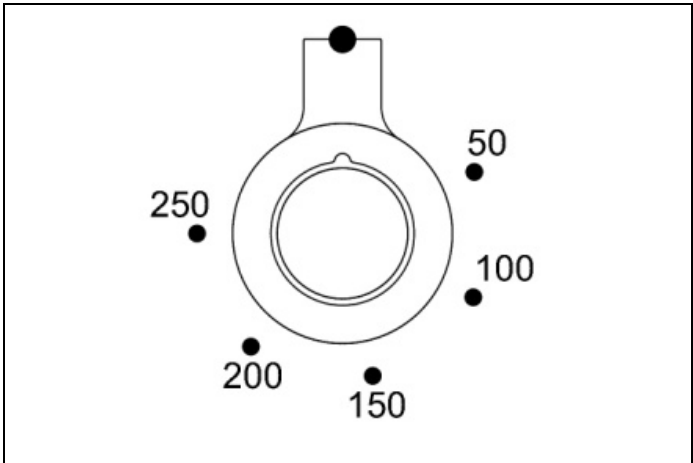


Fig. 24

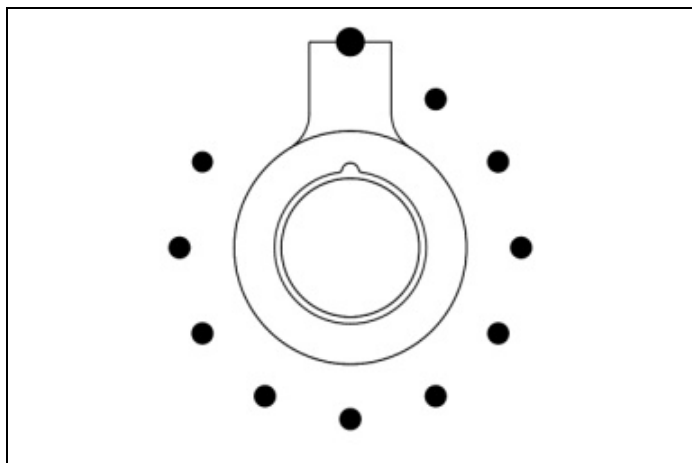


Fig. 25

Foropvarmning af ovnen

"Quickstart" er den hurtigste og mest effektive måde af foropvarme hovedovnen på (ovnen til venstre). Denne funktion sikrer, at ovnen opvarmes ensformigt. Brug

"Quickstart" på følgende måde (☒):

- 1) Vælg "Quickstart" (med knappen til valg af ovnfunktioner) og den ønskede temperatur (med temperaturknappen). Vent, mens termostatsens orange lampe tænder og slukker flere gange. Det giver temperaturen mulighed for at stabilisere sig, før maden sættes ind (ovnens funktion vises på programmeringsenhedens display, kun for versionen T PRO).
- 2) Vælg kogefunktionen og sæt maden i ovnen.
- 3) Ved tilberedning af retter, der kræver særlig skånsom behandling såsom kager og marengs, skal man bruge funktionen "True Fan" og lade den orange lampe tænde flere gange for at lade det øverste varmelegeme køle en smule af.

"Quickstart" er ikke egnet til brug som kogefunktion. Det er et system til hurtig foropvarmning.

Ovnfunktioner

Når man bruger en af multifunktion-ovnens funktioner (bortset fra grill og optøning), anbefales det altid at foropvarme ovnen med "Quickstart"-funktionen, før man skifter til den ønskede kogefunktion.

Når du bruger ovnfunktionen "True Fan" eller "Fan Assisted", anbefaler vi, at du sænker ovntemperaturen med 20°C, hvis du følger en opskrift til konventionel ovn. Tjek maden ofte i de sidste faser af tilberedningen, indtil du er tilfreds med tilberedningstider og temperaturer ved brug af denne funktion.

Ovnene har forskellige kogefunktioner, som forsyner de forskellige zoner med varme. Funktionen "True Fan" er for eksempel velegnet til tærter og kager. Funktionen "Fan Assisted" giver en mere gylden overflade og er mere egnet til at stege kød og grøntsager eller frosne kartofler.

Eksempel:

Når man tilbereder kød, er det vigtigt at efterlade nok plads omkring siderne og toppen af ovnen til, at den varme luft kan cirkulere. Sørg for, at folien omkring maden ikke rører siderne eller toppen af ovnen. I en 60 cm ovn kan du tilberede kød, der vejer op til 11 kg. I en 40 cm ovn kan du tilberede kød, der vejer op til 9 kg.

Ovnlyset fungerer sammen med valget af hver ovnfunktion.

Table 5

SYMBOL	FUNKTION	TYPE AF OVN	ANVENDTE VARMELEGER	HVAD SKAL MAN BRUGE TIL
	Quickstart (foropvarmning)	60 cm og 90 cm	Øvre varmelegeme og blæser	Det anbefales altid at foropvarme ovnen før brug, uanset tilberedelsestemperaturen. Den hurtige start er ikke egnet til tilberedning af madvarer - når først ovnen har nået den ønskede temperatur, skal man skifte til en af de ovnfunktioner, der er nævnt nedenunder.
	Defrost (afrimning)	60 cm og 90 cm	Ingen	Læg små frosne madvarer på en bageplade på den nederste hylde, og sæt temperaturvælgeren på 0°C. Brug aldrig varme til afrimning, da det kan udgøre en sundhedsrisiko. Større fødevarer såsom hele stege eller en hel kylling eller kalkun skal optøs i køleskabet.
	Konventionel ovn	Alle ovne	Øvre og nedre varmelegeme	Ideel til at stege og bage madvarer som brød eller tærter med meget frugt på én hylde.
	Nedre element	Alle ovne	Nedre varmelegeme	Brug ved lav temperatur til langsom tilberedning i kasserolle, til kagecreme eller til at opvarme retter. Brug ved høj temperatur til bagning af kager og tærter.
	Øvre element	Alle ovne	Øverste varmelegeme	Brug til at brune og opvarme retter som lasagne eller moussaka.
	Conventional Grill (konventionel grill)	Alle ovne	Grill	Ideel til tebrød, muffins og Welsh rarebit. Brug grillfunktionen i mindre end 15 minutter. Til mad, der skal have længere tid, skal du bruge funktionen "Fan Assisted Grill".
	Rotisserie (rotisseri)	30 cm og 40 cm (kun PRO T)	Grill	Rotisserimotoren roterer maden under grillen for at opnå et saftigt resultat. Velegnet til fjerkræ, vildt, stege og svine- eller lammekød.
	Fan assisted grill (grillblæser i drift)	60 cm og 90 cm	Grill og blæser	Blæseren cirkulerer varm luft rundt om maden og hjælper den med at blive gennemstegt. Ideel til tilberedning af kød, f.eks. pølser og kylling i stykker. Når man tilbereder mad med et højt vandindhold som f.eks. bacon og spareribs, hjælper denne funktion med at reducere kondens. Anbefalet: lukket låge 200°C, 2. niveau fra toppen, vend maden halvvejs gennem tilberedningen.
	Fan assisted oven (ovnblæser i drift)	60 cm og 90 cm	Øvre og nedre varmelegeme og blæser	Blæseren cirkulerer varm luft rundt i ovnen, så store mængder mad kan tilberedes jævnt. Brug den til at stege grøntsager, kød og fjerkræ eller til fisk. Denne funktion er bedst til tilberedning af frosne og panerede kartoffelprodukter / paneret kylling eller fisk.
	True fan oven (ventileret kogefunktion)	60 cm og 90 cm	Cirkulært varmelegeme og blæser	Denne funktion er velegnet til de fleste opskrifter og er en effektiv måde at lave mad på. Temperaturen opretholdes jævnt i hele ovnen og er særligt velegnet til madlavning på flere hylder eller madlavning i store mængder.
	Pizza	60 cm og 90 cm	Cirkulært og nedre varmelegeme og blæser	Brug til at lave pizza, pasta eller focaccia for at opnå en perfekt tilberedt bund.

BRUG AF GRILLEN

"Grill pan" består af en emaljeret bakke og en rist, der fungerer som bordskåner. Anbring maden på bordskåneren. Hvis du vil gøre tilberedningen langsommere eller sænke temperaturen, skal du placere bakken på den nederste hylde. Der er et håndtag til at tage "grill pan" ud, så man kan tage den varme bakke ud.

Både "Fan Assisted Grill"- og "Conventional Grill"-funktionerne er designet til at blive brugt med lukket låge. Det sikrer effektiv foropvarmning og jævn bagning.

Når du laver mad, skal du altid forvarme grillens varmelegeme i 5 minutter, før du stiller maden ind i ovnen (200°C anbefales til foropvarmning). Det anbefales altid at fjerne "grill pan" fra ovnen, når den ikke er i brug, da luftstrømmen omkring ovnen kan blive påvirket. Risten skal bruges med lukket låge. Brug "Fan Assisted Grill"-funktionen, når du tilbereder tykke stykker kød med et højt vandindhold for at reducere kondens.

Table 6 Grillblæser i drift

FØDEVARE	INDSTILLING AF GRILL	TILBEREDNINGSTID
Kylling	200°C	30 minutter
Burger	200°C	18 minutter
Fiskefileter	200°C	10-15 minutter
Lammekoteletter	200°C	15 minutter
Bøffer	200°C	15 minutter
Spareribs	200°C	25 minutter

Disse tider er kun vejledende og afhænger af madens størrelse og udskæring.

Sørg for, at maden er gennemstegt inden servering (især svinekød, fisk og kylling).

Grill Pan

"Grill pan" skal tages ud af ovnen, når den ikke er i brug. Hvis den efterlades i ovnen, kan den blokere for strømmen af varm luft. Det kan give varme pletter og beskadige "grill pan" og ovnens inderside. Ved brug af 60 cm og 90 cm ovne kan "grill pan" bruges i de to første niveauer ovenfra til grill eller i de to sidste niveauer nedefra til stegning. Når man bruger "grill pan" til stegning, skal man bruge "True Fan"-funktionen.

Ved brug af 30 cm eller 40 cm ovne bør "grill pan" kun bruges i kombination med grillen (i de to øverste niveauer) eller væk fra rotisseriet (i det nederste niveau).

Brug altid ovnhandsker, når du håndterer "grill pan" og vender maden. Dæk ikke bakken med risten med aluminiumsfolie, da det kan beskadige emaljen og grillelementerne. Når tilberedningen er slut, skal du fjerne bakken og risten for at rengøre dem. Hvis der er tilberedt mad med højt fedtindhold, skal du lade grillen være tændt ved maksimal temperatur i 5 minutter for at rengøre grillens varmelegeme.

Brug af grillen eller funktionen grillblæser

For at grille jævnt er det vigtigt at forvarme risten, før du lægger maden på. Det sikrer en god forsegling og en jævn brunning af maden. Det anbefales at holde ovnlågen lukket af hensyn til sikkerhed og effektivitet, når du bruger denne funktion. Grillrummet kan bruges med åben låge, hvis det foretrækkes, til korte grillperioder (f.eks. op til 15 minutter).

Brug ikke aluminiumsfolie i ovnrummet eller på "grill pan". Det kan medføre overophedning, deformation og brud på de emaljerede overflader.

Betjening af ovnlåge i 60 cm og 90 cm ovne

Drej funktionsvælgerknappen for at tænde lyset. Lyset forbliver tændt, mens ovnen er i drift. I ovne på 30 cm og 40 cm skal du dreje funktionsvælgeren til lysikonet. Lyset forbliver tændt, selv efter at der er valgt en kogefunktion.

Tangential blæser

Ovnen er udstyret med en termostatstyret køleblæser, som forhindrer overophedning af kontrolpanelet og drejeknapperne.

Blæseren kører, når en bestemt temperatur er nået, og slukker, når temperaturen falder.

KONDENS

Det er normalt, at der dannes kondens på ovnlågens indvendige glas og på betjeningspanelet, når man tilbereder mad, der indeholder specielt meget vand. Under tilberedningen vil kondensen fordampe af sig selv.

SPECIALFUNKTIONER

HÆVNING

Denne funktion opretholder den varme, der er nødvendig for hævning. Når man bruger denne funktion, er det bedst at sætte maden i en kold ovn.

Vælg STATISK-funktionen og lad temperaturen stå på nul. Åbn ikke ovnlågen, medmindre det er absolut nødvendigt.

OPTØNING

Denne funktion bruger tvungen luftcirkulation til at fremskynde optøningsprocessen af maden.

Vælg VENTILERET-funktionen og lad temperaturen stå på nul.

AIR FRY

Varme fra grillelementet og konvektionsluftstrøm med blæser.

Vælg den ventilerede grillfunktion, og indstil den ønskede temperatur i henhold til opskriften (180 °C til 250 °C). Når den indstillede temperatur er nået, sættes bagepladen med maden ind i ovnen. Maden kan tages ud på forhånd og skal kontrolleres ved den anbefalede minimumstid for at undgå overkogning eller bruning.

Brug niveau 3.

Du får det bedste resultat, hvis du bruger bakken til luftstegning, der følger med ovnen, og lægger maden i et enkelt lag.

OVNLYS

Ovnlyset tændes, når ovnen er i funktion.

For at tænde lyset, når ovnen er slukket, skal man indstille manuel tilberedning og dreje funktionsknappen til STATISK-funktionen uden at dreje på termostatkappen.

BRUG AF ROTISSERI (TOP-MODELLENS SEKUNDÆRE OVN)



ADVARSEL

Den maksimale vægt for rotisseriet er 3,5 kg.

- 1) Placer "grill pan" på den nederste hylde for at opsamle eventuelle dryp.
- 2) Varm ovnen op. En temperatur på 220°C anbefales.
- 3) Sæt en af gaflerne på spyddet, og spænd skruen.
- 4) Placer spydholderen på sidegitrene på niveau 2 (Fig. 26). Placer maden på spyddet, og skub det ind i ovnen, idet spidsen af spyddet sættes ind i skaftet, der stikker ud fra ovnens bagside.

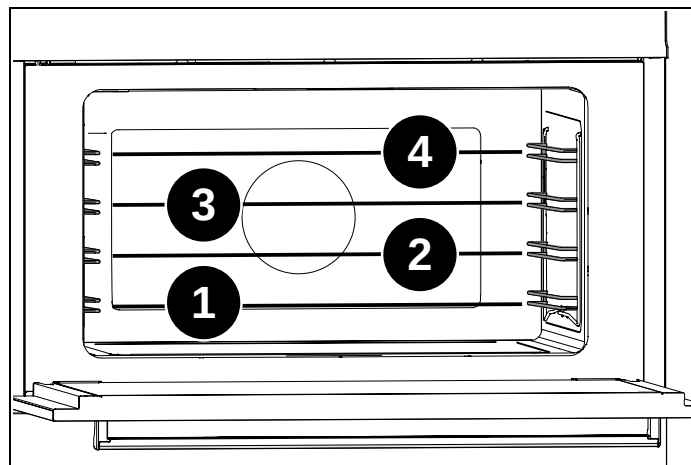


Fig. 26

- 5) Sæt spyddet i spydholderen foran.
- 6) Vælg den elektriske grillfunktion på termostaten, og tryk på tasten, der starter rotisseriet ().



PAS PÅ

Tilgængelige dele kan blive meget varme, når ovnen er i grillfunktion. Børn skal holdes væk fra køkkenet.

De fleste kødtyper vil tage ca. 15 minutter for 450 g ved 220°C. Kontroller altid, at maden er gennemstegt, inden servering.

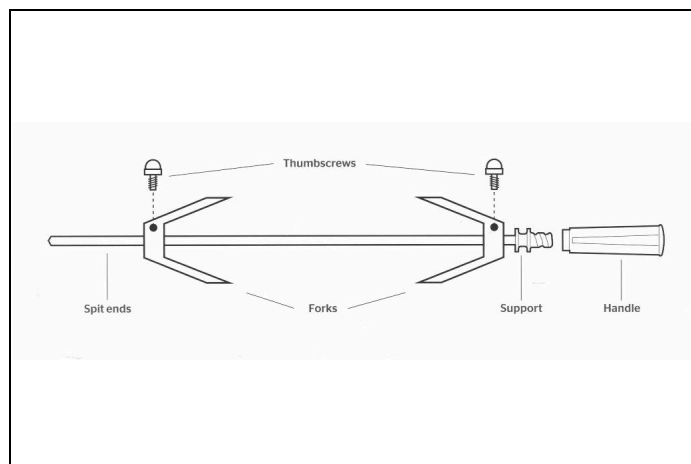


Fig. 27

GODE RÅD TIL TILBEREDNINGEN

- Den indstillede temperatur og tilberedningstid kan variere en smule fra ovn til ovn. Små justeringer af opskriften kan være nødvendige.
- En forøgelse af temperaturen reducerer ikke tilberedningstiden.
- Tilberedningstiden afhænger af madens vægt, tykkelse og kvalitet.
- Det anbefales at placere maden midt på risten.
- Vælg niveauet i henhold til opskriften og personlig erfaring.
- Efterlad mindst 3 cm mellem bagepladerne og ovnens vægge for at forbedre varmecirkulationen.
- Brug lyse aluminiumsforme til bagning af småkager.
- Til kager og kiks bør man bruge mørke metalforme, fordi de absorberer varmen bedre.
- Vend og rør rundt i retterne, så de varmes jævnt op.
- Ved nye opskrifter skal du vælge den laveste temperatur og den korteste tid, og derefter vurdere tilberedningsgraden og forlænge den, hvis det er nødvendigt.

ENERGIBESPARELSE

- Åbn kun ovnlågen, når det er strengt nødvendigt for at undgå varmetab.
- Hold ovnrummet rent.
- Fjern udstyr, der ikke bruges til madlavning.
- Stop madlavningen et par minutter før den normalt anvendte tid: madlavningen fortsætter i de resterende minutter med den akkumulerede varme.

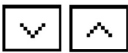
BRUG AF DEN AUTOMATISKE PROGRAMMERINGSENHED (KUN TIL HOVEDOVNEN PÅ PRO-MODELLER)

BRUG AF AUTOMATISK PROGRAMMERING

Programmeringsenheden med touch-betjening styrer og giver dig mulighed for at programmere tilberedningscyklussen med følgende tilberedningsinstrumenter:

- forsinket start
- automatisk slukning
- indstilling af kødsonde
- ur og timer.

Table 7 Forklaring på ikoner

REFERENCE	IKON	BESKRIVELSE
1		Fjerner valg eller afslutter menu
2		Bekræfter valg
3		Rul til højre/venstre og op/ned (hvis man trykker og holder nede, øges valghastigheden)
4		Indstillingsmenu
5		Systemindstillinger
6		Timer
7		Forsinket start
8		Tilberedningsvarighed
9		Kødsonde
10		Temperaturniveauindikator
11		Ur
12		Ikone for valgt funktion
13		Indstillet temperatur

STARTSKÆRMBILLEDE

På denne skærm er temperaturknappen inaktiv.

Tryk på en touch-zone for at skifte til ur/indstillingsmenu.

Drej på funktionsknappen for at skifte til skærmen til valg af tilberedningsfunktion.

Displayet viser ikonet for den valgte funktion.

BRUG AF DEN AUTOMATISKE PROGRAMMERINGSSENHED (KUN TIL HOVEDOVNEN PÅ PRO-MODELLER)

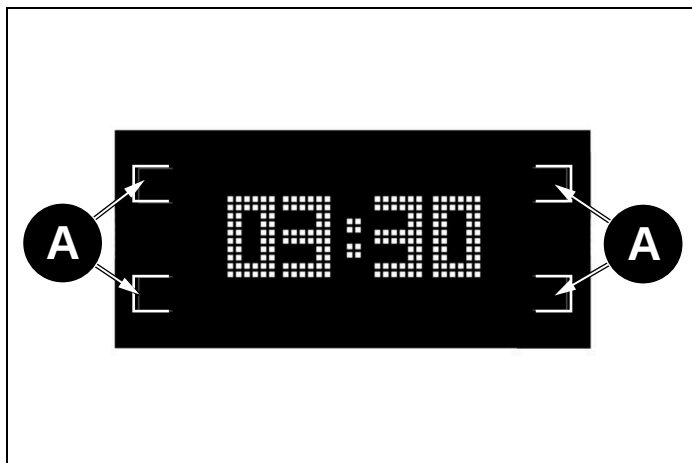


Fig. 28

- A Touch-zone

UR SYSTEMINDSTILLING

Vælg timer-ikonet (6) for at vise indstillingsskærmen. Det er muligt at indstille:

- Klokken (12 eller 24 timer)
- Temperaturenhed (metrisk °C eller imperial °F)
- Intensitet af lydsignal.



Fig. 29

INDSTILLINGER

- Vælg funktion med knapperne (3) og bekræft (2).
- Indstil de ønskede værdier med knapperne (3), og bekræft (2).
- Gå ud af menuen (1).

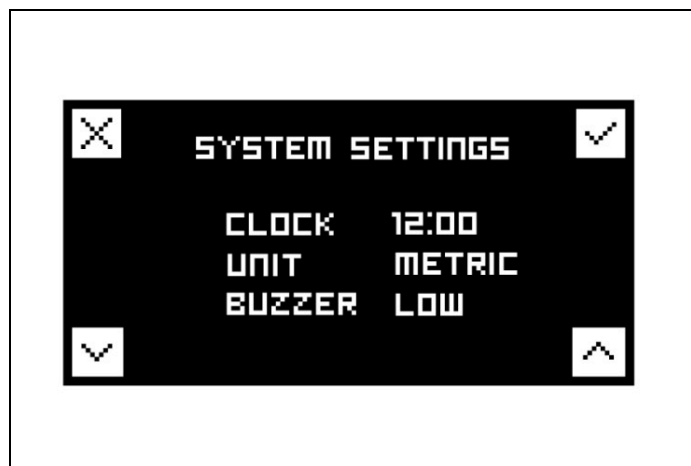


Fig. 30

TIMER

Funktionen slukker ikke for ovnen efter den indstillede tid og kan bruges uafhængigt af tilberedningen.

For at slukke ovnen automatisk skal man vælge TILBEREDNING (se VALG AF TILBEREDNINGSFUNKTIONER).

Indstil den ønskede tid med knapperne (3), og bekræft (2).

Gå ud af menuen (1).



Fig. 31

BRUG AF DEN AUTOMATISKE PROGRAMMERINGSSENHED (KUN TIL HOVEDOVNEN PÅ PRO-MODELLER)

VALG AF TILBEREDNINGSFUNKTIONER

Drej på funktionsknappen, displayet viser ikonet for den valgte funktion.

Med denne indstilling er touch-betjeningerne deaktiveret.



BEMÆRK

Funktionsknappen har prioritet og viser funktionsvalget igen.

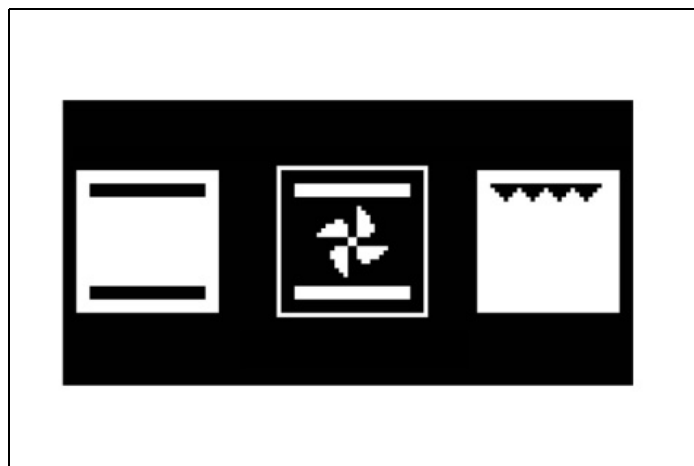


Fig. 32

For at skifte til menuen for tilberedningsinstrumenter (se *MENU FOR TILBEREDNINGSTRUMENTER*), drej termostatkappen, og vælg den ønskede temperatur. Efter ca. 4 sekunder bekræftes den valgte værdi, og displayet viser tilstandsskærmen.



Fig. 33

TILSTANDSSKÆRMBILLEDE

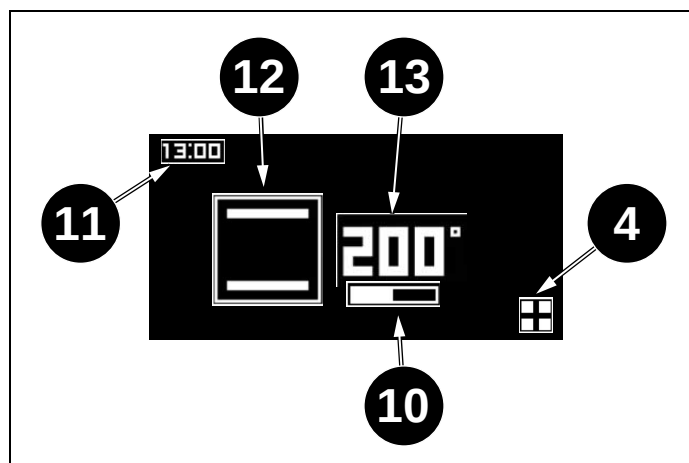


Fig. 34

- 4 Indstillingsmenu
- 10 Temperaturniveauindikator
- 11 Ur
- 12 Ikon for valgt funktion
- 13 Indstillet temperatur

MENU FOR TILBEREDNINGSTRUMENTER

Hvis der ikke er valgt et tilberedningsinstrument, viser displayet startskærmen eller tilstandsskærmen efter ca. 4 sekunders inaktivitet, hvis ovnen er i gang.

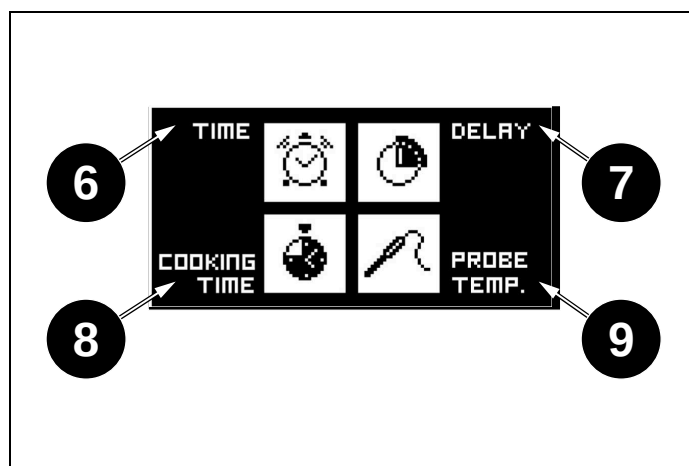


Fig. 35

- 6 Timer
- 7 Forsinket start
- 8 Tilberedningsvarighed
- 9 Kødsonde

BRUG AF DEN AUTOMATISKE PROGRAMMERINGSENHED (KUN TIL HOVEDOVNEN PÅ PRO-MODELLER)

TIMER

Tryk på (4) for at åbne menuen for tilberedningsinstrumenter, og vælg timerfunktionen ved at trykke på den tilsvarende touch-zone.

Vælg timer-funktionen med knapperne (3) og bekræft (2).

Annuler (1) for at afslutte uden at aktivere timeren.



Fig. 36

FORSINKET START

Tryk på (4) for at åbne menuen for tilberedningselementer.

Vælg funktionen forsinket start ved at trykke på den tilsvarende touch-zone.

Indstil forsinket start med knapperne (3), og bekræft (2).

Ovnens vil tænde på det indstillede tidspunkt. Tænding signaleres med et lydsignal.

Gå ud af menuen (1).



Fig. 37

Efter ca. 4 sekunder bekræftes den indstillede værdi, og displayet viser tilstandsskærmen.



Fig. 38

BRUG AF DEN AUTOMATISKE PROGRAMMERINGSENHED (KUN TIL HOVEDOVNEN PÅ PRO-MODELLER)

TILBEREDNINGSVARIGHED

Tryk på (4) for at åbne menuen for tilberedningsinstrumenter, og vælg tilberedningsvarigheden ved at trykke på den tilsvarende touch-zone.

Indstil tilberedningsvarighed med knapperne (3), og bekræft (2).

Gå ud af menuen (1).



Fig. 39

Efter ca. 4 sekunder bekræftes den indstillede værdi, og displayet viser tilstandsskærmen.



Fig. 40

Displayet viser en nedtælling for den resterende tilberedningstid.

Ovnens slukker, når nedtællingen er færdig. Slukningen signaleres med et lydssignal.

BRUG AF DEN AUTOMATISKE PROGRAMMERINGSENHED (KUN TIL HOVEDOVNEN PÅ PRO-MODELLER)

KØDSONDE

Tryk på knappen (4) for at åbne menuen for tilberedningsinstrumenter, og vælg kødsondefunktionen ved at trykke på den tilsvarende touch-zone.

Indstil kødsondefunktionen med knapperne (3), og bekræft (2).

Displayet viser den indstillede temperatur og den, som sonden registrerer.

Ovnens slukker, når kernetemperaturen når den indstillede temperatur. Slukningen signaleres med et lydsignal.

Gå ud af menuen (1).



Fig. 41

Efter ca. 3-4 sekunder bekræftes den valgte værdi, og displayet viser tilstandsskærmen.



Fig. 42

Sonden måler kernetemperaturen i kødportionen.

Det er ikke nødvendigt at indstille en tilberedningstid. Tilberedningstiden afhænger af, hvor lang tid det tager at nå den indstillede temperatur. Tiden påvirkes af kødets type og vægt. Derfor anbefales det ikke at bruge sonden sammen med den automatiske timer.

Ovnens slukker, når kødets kernetemperatur når den indstillede temperatur, som vises i højre side af displayet.

Sonden er velegnet til store udbenede kødstykker eller kødstykker, der er udbenet og farseret, f. eks.: oksebryst, svinemørbrad, lammekølle/svineskank.

Det er vigtigt, at:

- Sonden sættes i, når kødet har ca. stuetemperatur.
- Sonden indsættes i midten af kødstykket for at give nøjagtige resultater.

Tilberedningen er færdig, når kødstykkets kerne har nået temperaturen, der vises på displayet.



BEMÆRK

Hvis sonden ikke stikkes ind i midten af kødstykket, henviser den registrerede temperatur ikke til det korrekte punkt til vurdering af tilberedningen.

Brug:

- 1) Fjern sondens hætte på venstre side af ovnen, og indsæt sondens korte metalende.
- 2) Læg kødet i bradepanden på ristens 2. niveau fra bunden af ovnen, og stik den lange ende af sonden i den tykkeste del af kødet ind mod midten. Sørg for, at sondens gummikabel ikke kommer i klemme i lågen eller rører ved grillen, da det kan påvirke resultatet. Kablet skal placeres på pladen og må ikke hænge ned.
- 3) Når begge temperaturer på displayet når den indstillede temperatur, slukker ovnen.

Nedenfor er en tabel, der kan bruges som vejledning. Kød, der tilberedes på denne måde, må ikke veje mere end 2,5 kg og skal stå ved stuetemperatur i to timer før tilberedning. Det er bedst at bruge sonden til rødt kød og svinekød, som det fremgår af temperaturtabellen. Det frarådes at tilberede fjerkræ med sonden.

BRUG AF DEN AUTOMATISKE PROGRAMMERINGSENHED (KUN TIL HOVEDOVNEN PÅ PRO-MODELLER)

Table 8 Tilberedningstemperaturer for kød

KØDETS UDSKÆRING	RESULTAT	ANBEFALET TEMPERATUR
Oksebryst	Medium-bleu	63°C
Oksebryst	Medium	70°C
Udbenet lammekølle	Medium-rød	69°C
Udbenet skinke	Gennemstegt	85°C minimumstemp

Kødet behøver ikke at trække, før det skæres ud, hvis det tilberedes ved en relativt lav temperatur.



PAS PÅ

Efterlad ikke sonden i ovnen, når den ikke er i brug.

NULSTIL

For at nulstille forsinket start/tilberedningstid og kødsonden skal man dreje begge knapper til position "0".

INDIKATOR FOR NÅET TEMPERATUR (KUN FOR HOVEDOVN OG MODELLER, HVOR DEN FINDES)

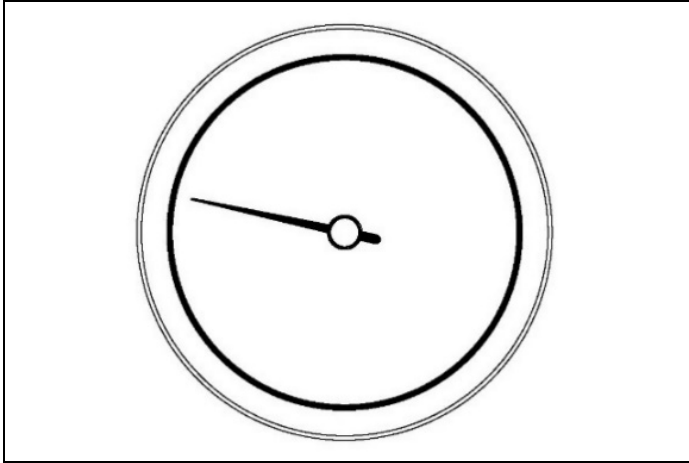


Fig. 43

Når indikatorviseren stabiliserer sig, har ovnen nået den temperatur, der er indstillet med termostatknapen.

KORREKT VALG AF TILBEREDNINGSTEMPERATUR

Drej ovnsens knap til valg af temperatur til den ønskede temperatur. Når man bruger funktionen "Ventileret tilberedning" eller funktionen "Pizza", skal man vælge en temperatur, der er 20°C lavere end den, der er angivet i opskriften. Mange opskrifter er nemlig skrevet til traditionel tilberedning, men på det seneste er nogle magasiner, fødevareremballager og kokebøger begyndt at tilføje ventileret ovntemperatur til den ønskede temperatur, normalt i parentes.

Hvis man kun vil tilberede én ret, skal man bruge rist 2, men hvis man vil tilberede mere end én ret, afhængigt af højden på fadet eller mængden af mad, anbefales det at bruge rist 1 og 3.

Man kan lægge et stykke bagepapir oven på risten. Kontrollér altid, at maden er gennemstegt, før den serveres, især svinekød, fjerkræ og fisk.

VEJLEDNING TIL INDSTILLING AF OVNTEMPERATUR

Table 9 Tilberedning i elektrisk ovn med naturlig konvektion (statisk)

	TEMP °C	HØJDE	MINUTTER
KØD			
SVINESTEG	220	3/4	60-70
OKSESTEG	250	3/4	50-60
BØFFELSTEG	240	3/4	60-70
KALVESTEG	220	3/4	60-70
LAMMESTEG	220	3	45-55
ROAST BEEF	230	3/4	55-65
HARE	235	3/4	40-50
KANIN	220	3	50-60
KALKUN	235	3	50-60
GÅS	225	3	60-70
AND	235	3/4	45-60
KYLLING	235	3/4	40-45
FISK			
	200-225	2	15-25
KAGER			
FRUGTTÆRTE	220	2	35-40
TØRKAGER	190	2	50-55
BRIOCHES	175	2	25-30
LAGKAGEBUNDE	235	2	20
DONUTS	190	2	30-40
BUTTERDEJ	220	2	20
VINDRUETÆRTE	220	2	15-20
STRUDEL	180	2	15-20
SAVOIA SMÅKAGER	190	2	15
INDBAGTE ÆBLER	220	2	20
BUDDING AF SAVOIARDI	220	2	20-30
TOAST	250	3	5
BRØD	220	3	30
PIZZA	220	2	20

VEJLEDNING TIL INDSTILLING AF OVNTEMPERATUR

Table 10 Tilberedning i elektrisk ovn med tvunget konvektion (ventileret)

	TEMP °C	HØJDE	MINUTTER
KØD			
SVINESTEG	210	3/4	60-70
OKSESTEG	240	3/4	50-60
BØFFELSTEG	230	3/4	60-70
KALVESTEG	210	3/4	60-70
LAMMESTEG	210	3	45-55
ROAST BEEF	230	3/4	55-65
HARE	225	3/4	40-50
KANIN	210	3	50-60
KALKUN	225	3	50-60
GÅS	215	3	60-70
AND	225	3/4	45-60
KYLLING	225	3/4	40-45
FISK			
	190-215	2	15-25
KAGER			
FRUGTTÆRTE	210	2	35-40
TØRKAGER	180	2	50-55
BRIOCHES	165	2	25-30
LAGKAGEBUNDE	225	2	20
DONUTS	180	2	30-40
BUTTERDEJ	21	2	20
VINDRUETÆRTE	210	2	15-20
STRUDEL	170	2	15-20
SAVOIA SMÅKAGER	180	2	15
INDBAGTE ÆBLER	210	2	20
BUDDING AF SAVOIARDI	210	2	20-30
TOAST	240	3	5
BRØD	210	3	30
PIZZA	210	2	20

VEJLEDNING TIL INDSTILLING AF OVNTEMPERATUR

Table 11 Tabeller til tilberedning med AIR FRY

FØDEVARER	MÆNGDE	TEMPERATUR	TID
KARTOFLER			
FROSNE KARTOFFELPANDEKA- GER	850-1000 g	215-230°C	15-25 min
CHIPS, FROSNE, KRYDREDE	700-850 g	215-230°C	20-25 min
FROSNE KARTOFFELKROKETTER	1100-1300 g	210-220°C	20-25 min
FROSNE KARTOFFELPANDEKA- GER	700-850 g	220-230°C	20-25 min
FROSNE KARTOFFELBÅDE	850-1000 g	220-230°C	20-25 min
HJEMMELAVEDE POMMES FRITES	550-700 g	195-205°C	25-30 min
HJEMMELAVEDE KARTOFFELBÅDE	550-700 g	200-210°C	25-30 min
FROSNE FØDEVARER			
FROSNE KYLLINGEKROKETTER	700-850 g	210-230°C	10-15 min
FROSNE KYLLINGEVINGER	850-1000 g	210-220°C	20-30 min
FROSNE LØGRINGE	850-1000 g	210-220°C	20-30 min
FROSNE FISKEPINDE	550-700 g	200-210°C	20-30 min
FROSNE KYLLINGESTRIMLER	700-850 g	205-220°C	20-30 min
FROSNE CHURROS	550-700 g	200-210°C	18-22 min

RENGØRING AF KOMFURET



FARE

Fedtede og/eller olieholdige stoffer, der aflejres inde i ovnen, kan antændes.



ADVARSEL

Frakobl altid apparatet fra strømforsyningen før rengøring.



ADVARSEL

Brug ikke damprensere til rengøring.



BEMÆRK

Undgå at aflejre olieholdige og/eller fedtede stoffer inde i ovnen, især på bunden og risten, da det kan forårsage permanente pletter.



Beskadigede elektriske kabler skal udskiftes af en kompetent person eller en kvalificeret elektriker.



Kun til husholdningsbrug.



Stil aldrig en tom gryde på kogepladen, da dette vil medføre, at der vises en fejlmeddelelse på kontrolpanelet.



Når en kogezone har været tændt i lang tid, forbliver overfladen varm i et stykke tid, så rør ikke ved den keramiske overflade.



Forseglede fødevarer må ikke opvarmes, før de åbnes ved at fjerne låget, for at undgå eksplosionsfare på grund af varmeudvidelse.



Hvis overfladen på induktionskogepladen er revnet, skal du afbryde strømforsyningen for at undgå enhver risiko for elektrisk stød.



Stil ikke ru eller ujævne pander på kogepladen, da de kan beskadige den keramiske overflade.



Undgå at slå gryder og pander på kogepladen. Den keramiske overflade er holdbar, men ikke ubrydelig.



Anvend ikke rengøringsmidler eller brændbare materialer under kogepladen.

FORKERT TEMPERATURAFLÆSNING

En forkert temperaturlæsning kan skyldes madrester på termostaten, ovnloftet eller termostatsonden. Rengøring bør udføres regelmæssigt og med omhu.

RENGØRING AF KOMFURET

INDUKTIONSKOGEPLADE

Lad kogepladen køle af, indtil varmeindikatoren slukkes, før rengøringen påbegyndes.

Brug aldrig slibende cremer eller pulvere eller metalsvampe. Eventuelle rester af vand, mad eller rengøringsmiddel skal fjernes før genbrug.

Ved let snavs kan man bruge en blød klud fugtet med vand og rengøringsmiddel og derefter polere med en mikrofiberklud.

Ved genstridige pletter skal man bruge et specifikt produkt og følge producentens brugsanvisning.

I tilfælde af utilsigtet spild af meget sukkerholdige materialer (såsom marmelade), eller i tilfælde af utilsigtet smeltning af plast- eller metalmaterialer, skal man slukke for kogepladen og fjerne snavset med det samme og være meget forsigtig, da kogepladen og snavset vil være meget varmt.

GLAS

Rengør med en blød klud fugtet med varmt vand og flydende rengøringsmiddel. Tør efter med en mikrofiberklud.

Genstridigt snavs kan fjernes med et creme-rengøringsmiddel. Brug ikke skarpe genstande, da de kan ridse glasset.

RENGØRING AF HUSHOLDNINGSSAPPARATET



PAS PÅ

Rengør induktionskogepladen regelmæssigt for at undgå ophobning af madrester.

- Apparatet skal rengøres efter brug.
- Overfladen på induktionskogepladen kan nemt rengøres som vist i tabellen nedenfor.

Brug straks en skraber til at fjerne stykker af aluminiumsfolie, madrester, stænk af fedt, sukkerpletter og andre fødevarer med højt sukkerindhold fra overfladen for at undgå at beskadige kogepladen. Rengør derefter overfladen med en klud og et passende produkt, skyl med vand, og tør efter med en ren klud. Der må under ingen omstændigheder bruges slibende svampe eller klude; undgå også brug af aggressive kemiske rengøringsmidler som ovnspray og pletfjernere.

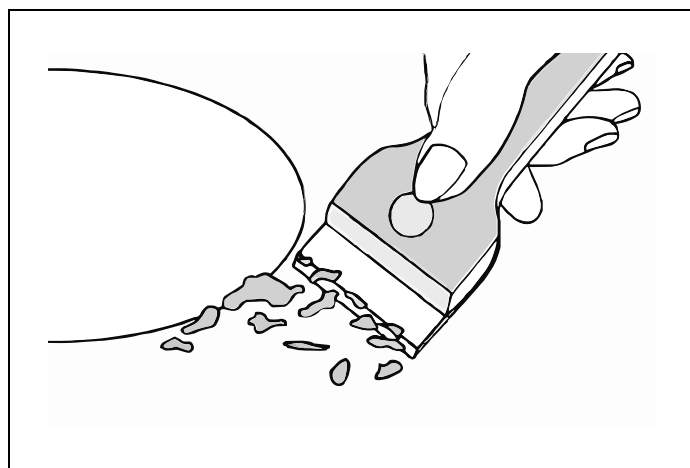


Fig. 44



PAS PÅ

Undgå at gnide med slibemidler eller skurebunden af pander osv. for at undgå at slide markeringerne på toppen af induktionskogepladen ned med tiden.

TYPE SNAVS	RENGØRINGSMETODE	RENGØRINGSMATERIALER
Kalk	Påfør hvidvinseddike på overfladen, og tør derefter med en blød klud	Specialrengøringsmiddel til keramik
Brændte pletter	Rengør med en fugtig klud og tør efter med en blød klud	Specialrengøringsmiddel til keramik
Lette pletter	Rengør med en fugtig klud og tør efter med en blød klud	Rengøringssvamp
Støbt plast	For at fjerne rester skal du bruge en skraber, der er egnet til keramisk glas	Specialrengøringsmiddel til keramik

RENGØRING AF KOMFURET

FRONTPLADE, BETJENINGSELEMENTER, UDVENDIGE OVERFLADER

Brug ikke slibende rengøringsmidler på betjeningselementerne, frontpladen eller de farvede overflader, da de kan beskadige og misfarve ikonerne og ridse overfladerne permanent.

FARVEDE OVERFLADER

Rengør med en blød klud fugtet med varmt vand og flydende rengøringsmiddel. Tør efter med en mikrofiberklud.

RUSTFRIT STÅL

Brug et ikke-slibende stålrengøringsmiddel til genstridigt snavs. Gnid langs med stålets årer. Skyl efter og tør med en mikrofiberklud.

GLAS

Rengør med en blød klud fugtet med varmt vand og flydende rengøringsmiddel. Tør efter med en mikrofiberklud.

Genstridigt snavs kan fjernes med et creme-rengøringsmiddel. Brug ikke skarpe genstande, da de kan ridse glasset.

INDE I OVNE

Lad altid ovnen køle af, før du rengør den.

INDERSIDEN AF LÅGEN

Brug aldrig skarpe genstande til at fjerne pletter, da det kan ridse overfladen. Lågens emalje og glasoverflader kan rengøres med en blød klud, varmt vand og rengøringsmiddel. Tør efter med en mikrofiberklud. Ved mere genstridige pletter og for at beskytte glasoverfladen bør man bruge et godt specialrengøringsmiddel og følge producentens anvisninger.

Brug ikke damprensere, da de kan beskadige elektroniske dele.

Sørg for, at ovnen er kold før rengøring.

FJERNELSE AF LÅGEN

For lettere adgang til indersiden af ovnen ved grundig rengøring, kan ovnlågen tages af.

- Åbn lågen helt, og indsæt de medfølgende stifter i hvert hængsel.
- Hold lågen lukket i en vinkel på ca. 30°, løft og træk, så lågen frigøres. Lad stifterne blive siddende.

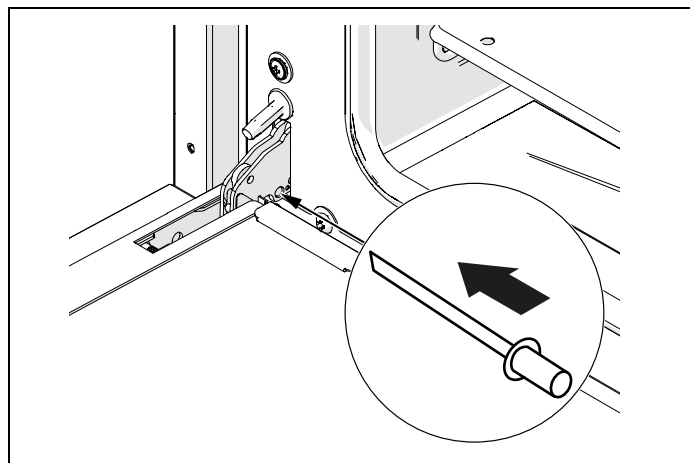


Fig. 45

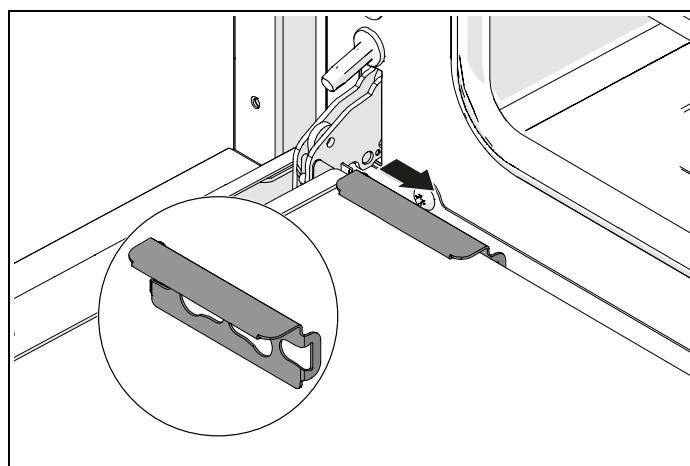


Fig. 46

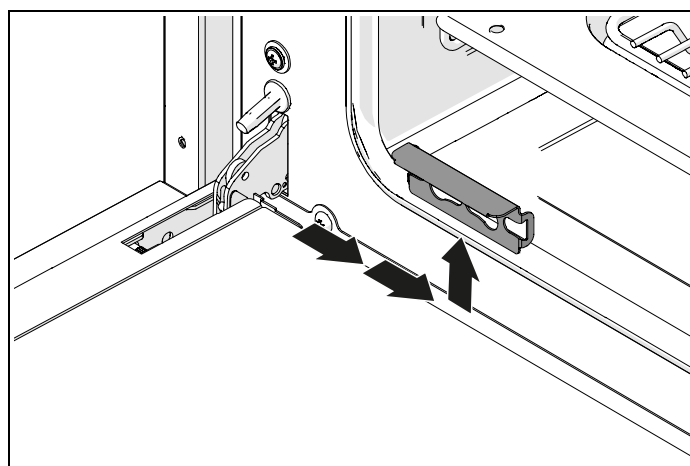


Fig. 47

FJERNELSE AF OVNLÅGENS INDVENDIGE RUDE

For at lette rengøringen kan ovnlågens indvendige ruder tages ud.

RENGØRING AF KOMFURET

- Åbn lågen, og fastgør de medfølgende stifter i hængslet for at holde den låst
- Find stålclipsene i bunden af lågen
- Skub clipsene ind mod midten af lågen, og træk dem ud
- Løft ruden en smule, og træk den ind mod ovnen. Ruden kommer af
- Den midterste rude vil nu være afdækket. Man kan rengøre den ved at lade den sidde eller fjerne den
- Det er vigtigt at huske, at skal man sætte afstandsringen i, før man sætter midterruden i igen
- Når man genindsætter midterruden, skal man sørge for, at den prægede del og den bredeste kant er i positionen tættest på ovnen
- Det er ikke nødvendigt at fjerne lågen for at rengøre ruderne.

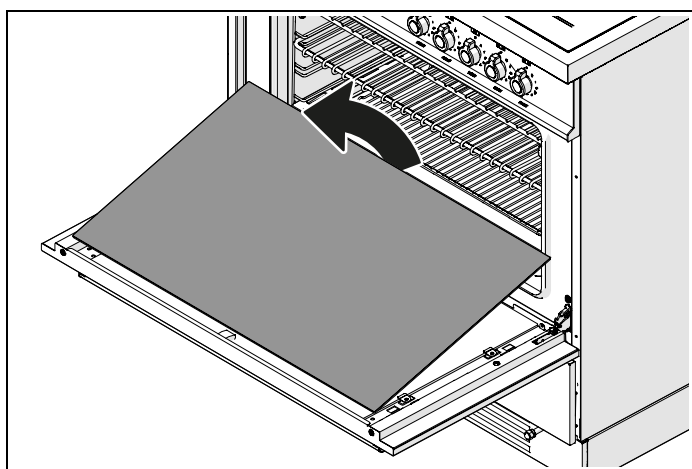


Fig. 48

SELVRENSENDE PANELER

Hvis væggene i ovnen er grå og ru, har ovnen selvrensende paneler. Hvis væggene er blanke, er de emaljerede.

MONTERING AF SELVRENSENDE PANELER

Hvis man har købt selvrensende paneler som udstyr, er de nemme at montere.

SIDEPANELER

- Fjern tilbehøret fra ovnen
- Fjern sideristene (hægt dem af) ved at trykke på midten af den nederste tværstang
- Placer hullerne i panelet, så de passer med hullerne i ovnvæggen
- Sæt sideristene i igen.

BAGPANEL

- Fjern skruerne fra bagpanelet (2 foroven og 2 forneden), og udskift det med det selvrensende panel (skru i igen, mens panelet holdes på plads)
- Skru i igen, mens panelet holdes på plads.

RENGØRING AF SELVRENSENDE PANELER

Vi anbefaler, at man fjerner ristene og teleskopskinnerne, før rengøring af de selvrensende paneler.

- Efter tilberedning (især efter stegning) fjernes alle fade og hylder.
- Opvarm ovnen til maksimal temperatur i 15 - 20 minutter, så pletterne kan katalysere (ventileret eller assisteret ventilationsfunktion).
- Hvis ovnen er meget snavset, skal man lade den køle af, før man fjerner resterne med en fugtig svamp. Opvarm derefter til maksimal temperatur i to timer.
- Gentag cyklussen, hvis pletterne ikke er blevet fjernet.
- Man kan med jævne mellemrum tage panelerne ud og vaske dem med lunkent sæbevand og tørre efter med en blød klud. Rengør indersiden, før du sætter dem i igen.

EMALJEREDE DELE

Eddike, vin, kaffe, mælk, saltvand og frugtsaft kan forårsage misfarvning, hvis det kommer i kontakt med emaljerede overflader i længere tid.

Ved let snavs tørres af med en blød klud med varmt vand og flydende rengøringsmiddel. Ved mere genstridigt snavs kan man bruge et creme-rengøringsmiddel med en nylonsvamp.

Man kan bruge specifikke rengøringsmidler, hvis man følger producentens anvisninger og undgår kontakt med stål, krom, farvede dele, legeringer eller pakninger og dørelementer.

SIDESKINNER, RISTE OG TELESKOPSKINNER

Ved let snavs vaskes af med en blød klud med varmt vand og opvaskemiddel.

Ved genstridigt snavs lægges i blød med varmt vand og opvaskemiddel, og der rengøres med en nylonuldsvamp.

Sideskinner og riste kan også vaskes i opvaskemaskinen.

Vask i opvaskemaskine og iblødsætning i vand og rengøringsmiddel anbefales ikke til teleskopskinnerne, da dette kan fjerne skinnernes smøring.

RENGØRING AF KOMFURET

MONTERING OG AFMONTERING AF TELESKOPSKINNER

- Teleskopskinnerne kan bruges i alle ovnhøjder til riste og fase.
- Find de to elastiske clips på forsiden og bagsiden af skinnen.
- Træk clipsen på forsiden nedad.
- Træk skinnen væk fra ovnens side, og pas på ikke at trække for hårdt i clipsen.
- Gentag de to foregående trin på bagsiden af skinnen.
- For at genmontere skal man holde teleskopskinnen på linje med det forreste af sideskinnen og skubbe, indtil clipsen vender tilbage på plads.
- Gentag med den bageste del.

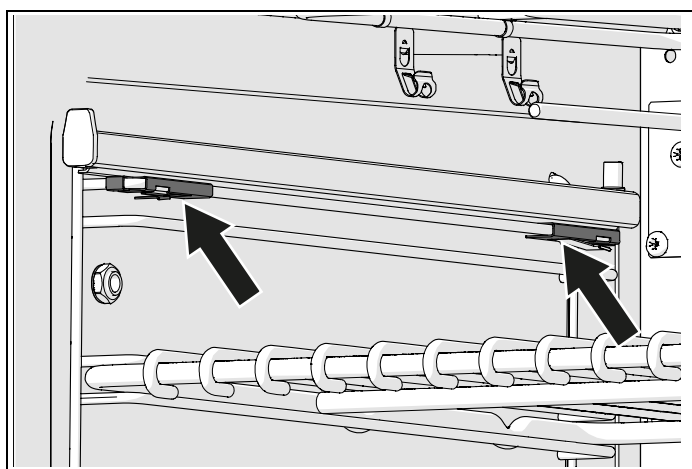


Fig. 49

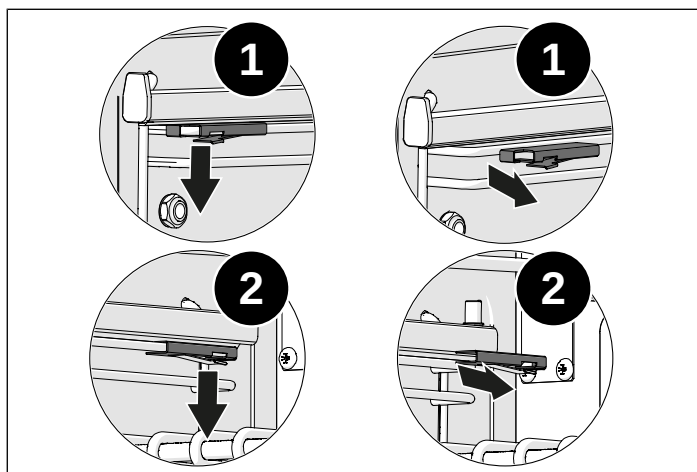


Fig. 50

FJERNELSE AF DEN ØVERSTE INDVENDIGE BEKLÆDNING

Beklædningen over grillmodstanden kan fjernes for at blive gjort ren.

- Støt grillmodstanden med den ene hånd, mens du fjerner de to vingemøtrikker, der støtter den.
- Grillmodstanden sænkes, så den øverste beklædning kan fjernes.
- Efter vask og tørring kan den monteres over modstanden igen og skrues fast med de to vingemøtrikker.
- For at montere beklædningen igen, skal man sørge for, at de bageste lameller og den forreste kant vender nedad.
- Ovnens må ikke bruges uden den øverste beklædning, og før grillmodstanden er blevet fastgjort.

RENGØRING AF FEDTFILTER

Tilbageholder fedtpartikler fra madlavningen. Metalfedtfileret skal rengøres mindst én gang om måneden, eller hvis kontrollampen for filterrengøring "F" tændes, med ikke-aggressive rengøringsmidler, enten manuelt eller i opvaskemaskine ved lave temperaturer og på et kort program.

Ved vask i opvaskemaskine kan metalfedtfileret blive misfarvet, men dets filtreringsegenskaber ændres på ingen måde.

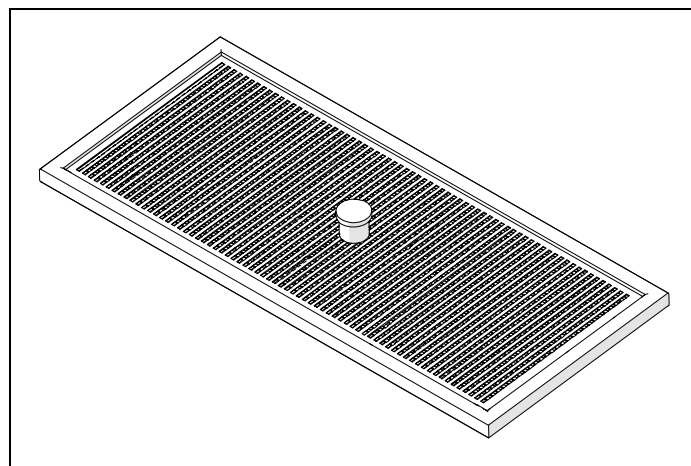


Fig. 51

REGENERERING AF LUGTFILTER

(Kun til filtrerende version)

Tilbageholder ubehagelige lugte fra madlavningen.

Produktet er udstyret med et sæt lugtfiltere. Mætningen af lugtfilterene indtræder efter mere eller mindre langvarig brug afhængigt af madlavningstypen og af regelmæssigheden af fedtfilterets rengøring. Lugtfilterene kan regenereres termisk hver 3.-4. måned i en forvarmet ovn ved højst 200°C i 45 minutter. Korrekt regenerering sikrer en konstant filtreringseffektivitet i 5 år.

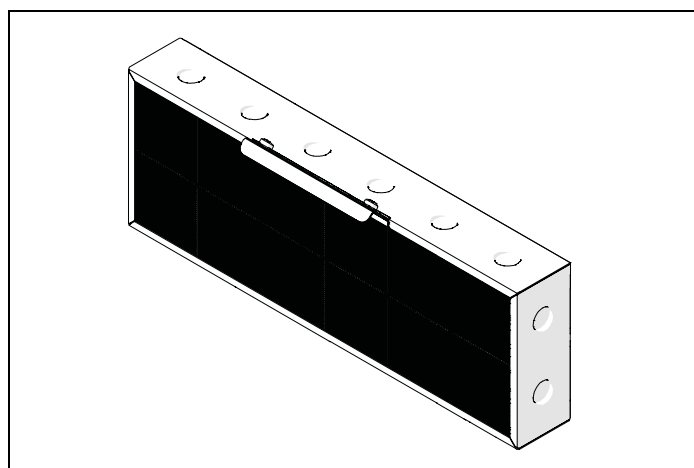


Fig. 52

VANDOVERLØB I EMHÆTTENS UDSUGNINGSRUM

Hvis der spildes vand på induktionspladen, er emhættens udsugningsrum forsynet med en overløbsbakke, der kan indeholde 0,5 liter.

For at tømme overløbsbakken:

- 1) Sluk alle komfurets elementer (kogeplade, ovn, emhætte);
- 2) Fjern udsugningsristen;
- 3) Fjern fedtfilteret i metalnet;
- 4) Tag overløbsbakken ud;
- 5) Kontrollér, at der ikke er vand under overløbsbakken. Et spild på over 0,5 liter kan ende i bakkens opsamlingsrum. I så fald skal der anvendes en klud eller en svamp til at opsuge vandet.

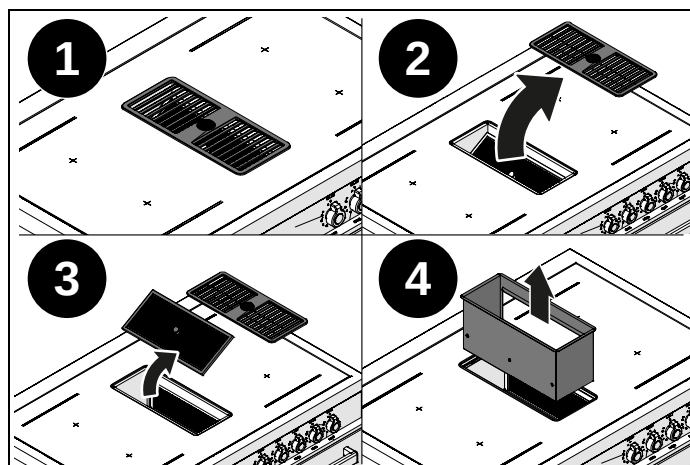


Fig. 53

Hvis der ved et uheld væltes en gryde med vand (3-4 liter) på bordpladen, er udsugningssystemet også forsynet med en nederste bakke, der kan indeholde flere liter vand. Alle udsugningskanalens rør inde i komfuret er forsynet med vandtætte pakninger, og derfor opsamles vandet i den nederste bakke.

For at tømme den nederste bakke skal komfurets sokkel først fjernes. Derefter:

- 1) I nærheden af den højre forreste fod, under sokkelen, findes et lille rør med prop;
- 2) Træk i det lille rør ved at holde fast i proppen, indtil det kommer ud af komfurets afgrænsning;
- 3) Anbring en beholder under røret og skru proppen af;
- 4) Vandet i bakken begynder at løbe ud;
- 5) Når tømningen er afsluttet, skrues proppen på igen, og røret skubbes tilbage til sin oprindelige position.

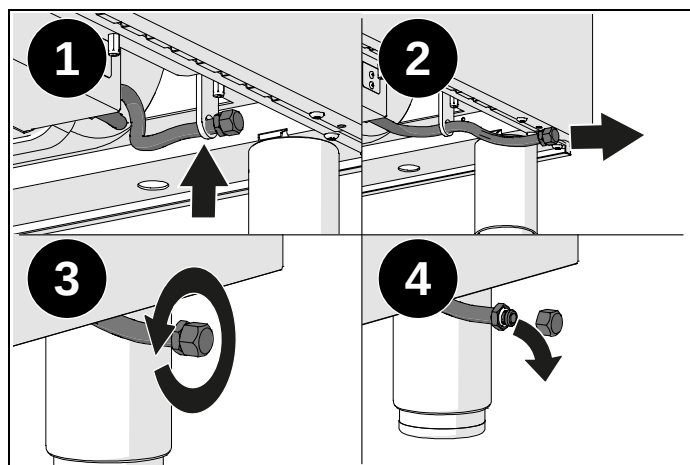


Fig. 54

VEDLIGEHOJDELSE AF APPARATET

VIGTIGE ADVARSLER



FARE

Hvis netledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, af dennes servicetekniker eller en kvalificeret person. Installation foretaget af ukvalificerede personer kan føre til farlige situationer.



FARE

Alle elektriske komfurer skal installeres af en kvalificeret elektriker i overensstemmelse med gældende nationale regler eller af den lokale leverandør af elektrisk energi. Bygningsreglementet skal tages i betragtning, når der foretages en installation. Forkert installation af apparatet vil gøre garantien ugyldig.



ADVARSEL

Hvis man bemærker en revne i induktionskogepladen, skal apparatet kobles fra el-nettet og et autoriseret servicecenter skal underrettes.



PAS PÅ

Brug ikke slibende rengøringsmidler eller metalskrabere med skarpe kanter til at rengøre ovnlågens glas, da det ridse overfladen, og risikerer at få glasset til at gå i stykker. Brug ikke damprensere til at rengøre apparatet.

UDSKIFTNING AF KOMPONENTER

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

For at udskifte dele som knapper skal man blot tage dem ud af deres lejer. Det er ikke nødvendigt at afmontere nogen del af komfuret.

For at udskifte pæren i ovnen skal man blot skrue pærens beskyttelsesdæksel inde i ovnen af.

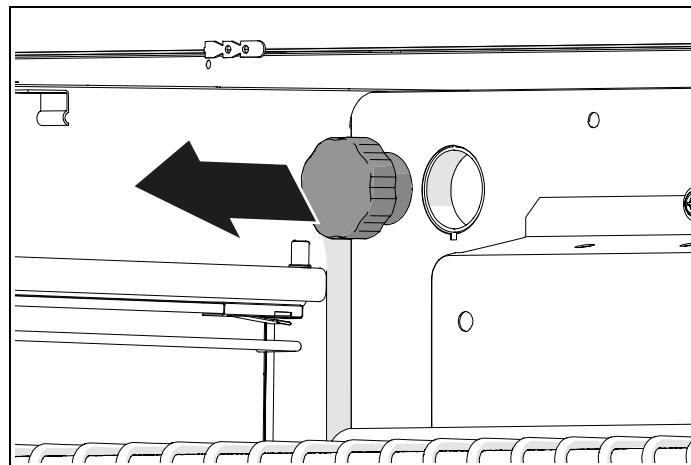


Fig. 55

For at udskifte ledningen er det nødvendigt at afmontere apparatets bagpanel, udskifte ledningen i klemrækken og derefter genmontere bagpanelet. Ledningen må kun udskiftes af kvalificeret personale.



ADVARSEL

Man skal sikre sig, at apparatet er afkølet, før der udføres nogen form for udskiftning.



ADVARSEL

Komfurerne er tunge og skal håndteres af to personer.



ADVARSEL

Apparatet skal kobles fra el-nettet, før pæren udskiftes.



ADVARSEL

Sørg for at apparatet er slukket, før pæren udskiftes, for at undgå risiko for elektrisk stød.

VEDLIGEHODELSE AF APPARATET



PAS PÅ

Strømforsyningsledningen som leveres sammen med apparatet er tilsluttet til det via en tilslutning af type **X**, og den kan derfor udskiftes uden brug af specialværktøj med en ledning af samme type som den der er monteret.

Ledningen skal udskiftes i tilfælde af slitage eller beskadigelse. Ledningen må kun udskiftes af kvalificeret personale.



PAS PÅ

Ved udskiftning af strømforsyningsledningen skal man holde jordlederen længere end de andre faser, og man skal desuden overholde advarslerne vedrørende strømtilslutning.



PAS PÅ

Komfuret må aldrig løftes eller trækkes i håndtaget, da det kan blive beskadiget.

AFHJÆLPNING AF PROBLEMER

Ovnen fungerer ikke	• Forsynes komfuret med elektrisk strøm? • Kontroller, om der er strøm, ved at tjekke, om uret fungerer. • Kontrollér sikringen på hovedafbryderen. • Er programmeringen indstillet til manuel funktion? • Hovedovnen virker ikke, hvis programmeringen er indstillet til automatisk funktion.
Drejeknapperne er altid for varme	• Laver du mad med åben ovnlåge? • Hold ovnlågen lukket, når den ikke er i brug, og når du griller. • Ovnen kan kun bruges med lågen åben i korte perioder (maks. 15 minutter).
Drejeknappen er løs på stiften	• Fastholdelsesfjederen kan have løsnet sig. • Kontakt vores service- og reservedelsafdeling for at få råd.
Maden tilberedes for hurtigt	• Bruges den ventilerede funktion? • Når man bruger ventileret funktion, skal man sænke temperaturen med ca. 20°C i forhold til traditionel tilberedning (se temperaturtabellerne). • Bruges quickstart-funktionen? • Quickstart-funktionen bruges kun til forvarmning af ovnen. Når den ønskede temperatur er nået, ændres ovnfunktionen (traditionel eller ventileret) efter behov. Quickstartfunktionen bør ikke bruges i mere end 10 minutter.
Tilberedningen er ikke jævn	• Tilbereder du store portioner mad, eller bruger du et stort fad? • Luften skal cirkulere godt i hele ovnen. Fjern grillpander, der ikke er i brug, og lad der være plads mellem bagepladen og ovnens fire vægge. Ved tilberedning af store portioner er det nødvendigt at dreje bagepladen fra tid til anden. Store beholdere (kageforme, ovnfaste fade osv.) forhindrer den nødvendige luftcirkulation inde i ovnen. • Vælg ovnfaste fade, der efterlader et mellemrum på mindst 2 cm rundt om ovnen, så den varme luft kan passere igennem. • Er der efterladt grillplade, silikone eller stanniol i bunden af ovnen? • Fjern altid bradepanden, når den ikke er i brug, da den kan reducere luftstrømmen inde i ovnen.
Grillningen tager for lang tid	• Er den rigtige funktion valgt? • Sørg for, at du har valgt grillfunktionen og ikke overvarmefunktionen.
Det tager lang tid at forvarme ovnen	• Har du prøvet quickstart-funktionen? • Forvarm ovnen med quickstartfunktionen, indtil den ønskede temperatur er nået, og skift derefter funktion efter behov. • Quickstartfunktionen bør ikke bruges i mere end 10 minutter.
Ventilatoren fortsætter med at køre også efter slukning af ovnen	• Køleventilatoren kan fortsætte med at køre indtil ca. 30 minutter efter, at ovnen er slukket.
Der dannes kondens i ovnen	• Er ovnen blevet forvarmet? • Det er mindre sandsynligt, at der dannes kondens, hvis ovnen forvarmes før brug.

Der udvikles røg i ovnen	• Er den korrekte temperatur programmeret? • Husk, at ventileret funktion kræver en temperatur på under 20° ved traditionel tilberedning. • Tilbereder du mad med et højt fedtindhold? • Brug beholdere med høje kanter for at begrænse udslip af fedt og stænk. • Rengør ovnen indvendigt, hvis det er nødvendigt. • Husk at fjerne og rengøre grillpladen efter brug. • Bruger du sjældent grillen? • Griller du mad med et højt fedtindhold? • Lad grillen være tændt i et par minutter efter brug for at brænde eventuelle rester på ovnsens top af. • Er ovnsens sider og top rene? • Ovnens inderside skal rengøres regelmæssigt for at forhindre, at der sætter sig madrester fast.
Ovnens pakning er ødelagt	• Er der blevet brugt ætsende rengøringsmidler på eller i nærheden af pakningen? • Der må ikke bruges ætsende rengøringsmidler i nærheden af pakningen. • Kontakt vores service- og reservedelsafdeling for at få en ny pakning, hvis det er nødvendigt.
Fejlmeddelelser på induktionskogepladen	• Hvis kogepladens display viser andre symboler end dem, der er angivet i dette hæfte, skal man kontakte servicecentret og informere dem om den viste kode.
Kogepladen tænder ikke	Strømforsyningen mangler eller kan være afbrudt (f.eks. sprunget sikring).
Displayet viser Lo	Børnesikring aktiveret - se relevant afsnit <i>BØRNESIKRING</i> .
Symbol uden gryde	Gryden blev fjernet fra kogezone.
Symbol A skiftevis med effektniveau	Et automatisk kogesystem blev sat i gang.
Effekten af den valgte kogezone kan ikke vælges	Gryden registreres ikke (den kan være placeret forkert, ikke egnet til induktion eller have for lille diameter). Det valgte effektniveau er højere end kogepladens indstillede maksimale effekt.
Symbolet for restvarme lyser ikke	Den zone, der lige er blevet brugt til madlavning, har ikke nået en høj temperatur.
Kogezonerne skifter effekt uafhængigt af hinanden	Se afsnit <i>EFFEKTBEGRÆNSNING</i> .
Når en kogezone er tændt, er en anden slukket	Se afsnit <i>EFFEKTBEGRÆNSNING</i> .
En kogezone eller hele kogepladen slukker automatisk	Toppen er overophedet. Kontroller, at der ikke er nogen forhindringer i det nederste kølesystem (f.eks. voluminøst materiale i en skuffe under toppen). Hvis problemet varer ved, bedes du kontakte support.
Maden bliver ikke varm til tiden	Selvom gryden er kompatibel med induktion, leder den varmen dårligt. Gryden er meget mindre end kogezone og modtager kun en del af den mulige effekt.
Når kogepladen tændes, kan der høres en let raslen	Støjen skyldes den automatiske funktion for tilstedeværelse af gryde (se det relevante afsnit).
Efter slukning af kogepladen høres der støj	Køleblæseren kører, indtil de elektroniske komponenter er helt afkølede, hvorefter den slukker automatisk.

AFHJÆLPNING AF PROBLEMER

Kontrolpanelet er varmt at røre ved

En overdimensioneret gryde blev sat på de forreste kogezoner i nærheden af betjeningszonen.

Maden i gryden skifter mellem kogende og ikke-kogende øjeblikke

Dette er helt normalt ved lavere effektniveauer (under niveau 6) (se afsnit *EFFEKTBEGRÆNSNING*).

KORREKT TILBEREDNINGSTID

I de fleste tilfælde bør man bruge de tider, der er angivet i opskriften.

Tilberedningstiden bør dog reduceres for opskrifter, der kræver lang tilberedningstid (f. eks. frugttærter). Som retningslinje skal man efter den første times tilberedning reducere tiden med 10 minutter for hver times tilberedningstid, der er angivet i opskriften, eller efter $\frac{3}{4}$ af den angivne tid. Disse anvisninger gælder også for store stykker kød eller kalkun, hvor det anbefales at bruge et kødtermometer. Sørg altid for, at maden er gennemstegt og varm inden servering.

BRUG AF STANNIOL ELLER SILIKONE

Stanniol kan bruges til at beskytte maden under tilberedningen, men det må ikke komme i kontakt med ovns varmeelementer. Det må ikke bruges til at beskytte ovnrummet eller bradepanden, da det kan forårsage overophedning, ustabilitet og revner i emaljen.

Silikoneplader må ikke placeres i bunden af ovnen, når man bruger det nederste varmeelement, fordi silikone beskadiger ovns emalje.

LÅGEN OG DENS PAKNING

Lågens og dens paknings generelle tilstand kan påvirke ovns temperatur. Rengør og kontroller jævnligt, at pakningen er intakt og korrekt position placeret.

Lad ikke rengøringsmidler være i kontakt med pakningen i længere tid, da det vil forkorte dens levetid.

Lågens håndtag må ikke bruges til at flytte komfuret. Det kan få lågens hængsler til at bevæge sig, og ovnen til at varme ujævnt.

INDUKTIONSKOGEPLADE

Induktionskogepladen bruger et sofistikeret zonestyringssystem, der styrer det tilgængelige strømniveau til hver af zonerne for at undgå overbelastning af kredsløbene og den elektriske strøm til apparatet.

Systemet justerer selv fordelingen af strøm og reducerer den i zoner, hvor den ikke er påkrævet, for at øge tilgængeligheden i andre zoner.

Hvis flere zoner kører med maksimal effekt på samme tid, kan det ske, at andre zoner ikke kan fungere. Dette kan håndteres ved at reducere effekten i en af de zoner, der bruges i øjeblikket.

Hvis man f. eks. bruger de forreste og bageste venstre zoner på niveau 9, vil det forhindre andre zoner i at fungere. Disse zoner angives som inaktive med en linje i midten af displayet. Ved at sænke effekten i bageste venstre zone til niveau 7, kan højre zone køre på niveau 8.

GARANTI

GARANTI OG SERVICE



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

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

KUNDESERVICE

KONVENTIONELT GARANTIBEVIS: HVAD SKAL JEG GØRE?

Dit produkt er garanteret i henhold til de vilkår og betingelser, der er angivet på det certifikat, der følger med produktet, og i overensstemmelse med bestemmelserne i de gældende regler i en periode på 24 måneder fra datoen for levering af varen.

Som angivet i teksterne til ovennævnte lovdekreter skal garantibeviset opbevares af dig, behørigt udfyldt, for at blive vist til den autoriserede tekniske assistance i tilfælde af behov, sammen med et skattemæssigt gyldigt dokument udstedt af forhandleren på købstidspunktet (følgeseddel, faktura, kvittering osv.), hvor forhandlerens navn, leveringsdatoen, produktets identifikationsoplysninger og salgsprisen er angivet.

Det er også underforstået, at medmindre andet bevises, da overensstemmelsesfejl, der viser sig inden for seks måneder efter levering af varerne, antages at have eksisteret allerede på denne dato, medmindre denne antagelse er uforenelig med varernes art eller med overensstemmelsesfejls art, vil

Bertazzoni S. p. A. s autoriserede tekniske service, efter at have verificeret retten til indgrebet, udføre indgrebet uden at opkræve det faste gebyr for hjemmeindgreb, arbejde og reservedele. På den anden side vil ansvaret i den efterfølgende 18-måneders garantiperiode ligge hos forbrugeren, der har til hensigt at drage fordel af de retsmidler, der ydes af garantien, for at bevise eksistensen af varens overensstemmelsesfejl fra leveringstidspunktet; hvis forbrugeren ikke er i stand til at fremlægge et sådant bevis, kan garantibetingelserne ikke anvendes, og derfor vil Bertazzoni S. p. A. s autoriserede tekniske service udføre indgrebet og opkræve alle de relative omkostninger fra forbrugeren.

ANOMALIER OG MALFUNKTIONER: HVEM SKAL MAN HENVENDE SIG TIL?

Det autoriserede servicecenter står til din fulde rådighed for at give de nødvendige afklaringer; men hvis dit produkt udviser uregelmæssigheder eller funktionsfejl, anbefaler vi på det kraftigste, at du udfører de kontroller, der er angivet i brugsanvisningen, før du kontakter det autoriserede servicecenter.

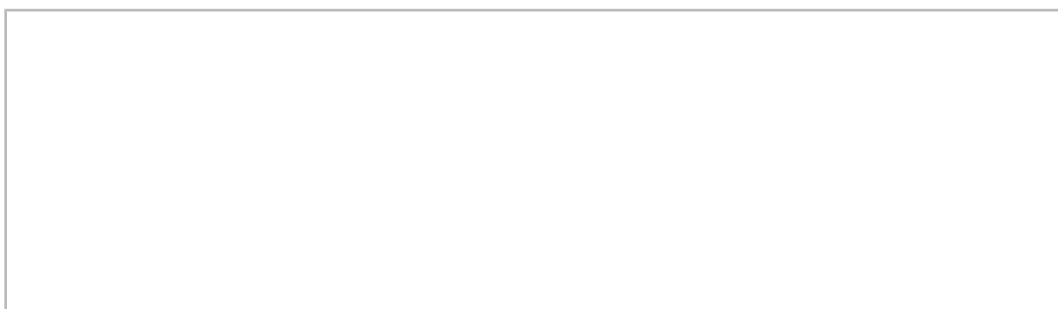
Hvis du vil bestille reservedele eller tilbehør, skal du ringe til vores service- og reservedelsafdeling.

ÉT TELEFONNUMMER FOR AT FÅ HJÆLP

Hvis problemet fortsætter, kan du ved at ringe til telefonnummeret i Italien 800 927 987 og få besked om, hvilket autoriseret teknisk servicecenter der findes i dit område.

PRODUKTMODEL: HVOR ER DET?

Det er vigtigt, at du oplyser det autoriserede tekniske servicecenter om produktmodellen og serienummeret (10 cifre), som du finder i instruktionsbogen (sølvfarvet mærkat) eller på klistermærket på produktet. Det vil hjælpe med at undgå unødvendige rejser for teknikeren og vil også spare omkostninger.



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

© 2026 BERTAZZONI. All rights reserved.

3101170_v.01